

SHARP



Achtung
Avertissement
Waarschuwing
Avvertenza
Advertencia
Importante



DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

R-891

**MIKROWELLEGERÄT MIT GRILL OBEN UND UNTEN UND HEISSLUFT
BEDIENUNGSANLEITUNG MIT KOCHBUCH
FOUR A MICRO-ONDES AVEC GRILS HAUT ET BAS ET CONVECTION
MODE D'EMPLOI AVEC LIVRE DE RECETTES
MAGNETRONOVEN MET BOVEN- EN ONDERGRILL EN CONVECTIE
GEBRUIKSAANWIJZING MET KOOKBOEK
FORNO A MICROONDE CON GRILL SUPERIORE E INFERIORE E CONVEZIONE
MANUALE D'ISTRUZIONI E LIBRO DI RICETTE
HORNO DE MICROONDAS CON GRILL SUPERIOR E INFERIOR Y CONVECCION
MANUAL DE INSTRUCCIONES Y RECETARIO
MICRO-ONDAS COM GRILL SUPERIOR E INFERIOR E CONVECÇÃO
MANUAL DE INSTRUÇÕES COM LIVRO DE RECEITAS INCLuíDO**

(D)

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten.
Achtung: Die Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Serviceanweisungen sowie jeglicher Eingriff, der das Betreiben des Gerätes in geöffnetem Zustand (z.B. geöffnetes Gehäuse) erlaubt, führt zu erheblichen Gesundheitsschäden.

(F)

Ce mode d'emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d'utiliser votre four à micro-ondes.
Avertissement: Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien ne sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte.

(NL)

Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt.
Waarschuwing: Het niet naleven van de gebruiks- en onder- houdsvorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels.

(I)

Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno.
Avvertenza: La mancata osservanza di queste istruzioni sull'uso e sulla manutenzione del forno, o l'alterazione del forno che ne permetta l'uso a sportello aperto, possono costituire un grave pericolo per la vostra salute.

(E)

Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno.
Advertencia: Pueden presentarse serios riesgos para su salud si no respeta estas instrucciones de uso y mantenimiento, o si el horno se modifica de forma que pueda ponerse en funcionamiento con la puerta abierta.

(P)

Este manual de instruções contém informações importantes que deverá ler cuidadosamente antes de utilizar o seu forno micro-ondas.
Importante: Podem verificar-se graves riscos para a saúde caso os procedimentos indicados neste manual não sejam respeitados ou se o forno for modificado de modo a funcionar com a porta aberta.

900 W (IEC 60705)



D Sehr geehrter Kunde,

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Kombi-Mikrowellengerät mit Doppelgrill und Heißluft, das Ihnen ab jetzt die Arbeit im Haushalt wesentlich erleichtern wird.

Sie werden angenehm überrascht sein, was Sie mit Ihrem neuen Kombi-Mikrowellengerät alles machen können. Sie können nicht nur schnell auftauen und erhitzen, sondern auch ganze Menüs zubereiten. Die Kombination von Mikrowelle, Heißluft und Doppelgrill bedeutet, dass die Nahrungsmittel gleichzeitig gegart und gebräunt werden können, und dies sehr viel schneller als mit herkömmlichen Garverfahren.

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

Lassen Sie sich von den angegebenen Rezepten anregen und bereiten Sie auch eigene und bewährte Rezepte in ihrem Kombi-Mikrowellengerät zu.

Die Mikrowelle bietet Ihnen viele Vorteile, die Sie begeistern werden:

- Die Lebensmittel können direkt im Serviergeschirr zubereitet werden, so dass wenig Abwasch anfällt.
- Kurze Garzeiten, wenig Wasser und wenig Fett sorgen dafür, dass viele Vitamine, Mineralstoffe und der Eigengeschmack erhalten bleiben.

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

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

F Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons de l'achat de votre nouveau four à micro-ondes combiné double gril et convection, qui va vous simplifier considérablement le travail dans la cuisine.

Cet appareil allie les avantages du four à microondes si rapide à ceux du gril dont la chaleur intense forme le gratiné brunâtre croustillant.

Vous serez agréablement surpris de voir tout ce qu'il est possible de faire avec votre four à micro-ondes combiné. Vous pouvez non seulement décongeler et réchauffer les aliments mais également préparer des menus complets.

Notre équipe spécialisée dans la cuisine aux micro-ondes a réuni pour vous les plus succulentes recettes internationales: vous aurez plaisir à les essayer tant elles sont faciles et rapides à préparer. Un four à micro-ondes combiné (convection et double gril) vous permet de cuire et de faire dorer votre nourriture en même temps et bien

plus rapidement qu'avec la méthode habituelle.

Laissez-vous mettre en appétit et utilisez votre combiné micro-ondes gril aussi pour préparer vos recettes favorites.

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

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

Lisez attentivement ce guide et le mode d'emploi.

Vous pourrez utiliser votre appareil encore plus facilement.

**Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir dans l'utilisation de votre four à micro-ondes double gril et l'élaboration de délicieuses recettes.
Votre équipe de spécialistes de la cuisine aux micro-ondes**

NL Geachte klant,

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw nieuwe combi magnetronoven met boven- en ondergrill en convection, die u goed van dienst zal zijn in de keuken.

U zult aangenaam verrast zijn over hoeveel verschillende dingen deze combi magnetronoven voor u kan doen. Niet alleen kunt u met de oven snel etenswaren ontdooien of opwarmen, u kunt er ook complete maaltijden mee bereiden. De combinatie van magnetron, convection en boven- en ondergrill betekent dat het voedsel tegelijk kan koken en bruinen, en wel veel sneller dan bij gebruik van de conventionele methode.

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

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

Er zijn vele leuke voordelen aan een magnetronoven verbonden:

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

U wordt aangeraden om eerst de recepten en de gebruiksaanwijzing goed door te lezen.

Zodoende zult u gemakkelijk kunnen begrijpen wat deze oven voor u kan betekenen.

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





I Gentile Cliente,

Complimenti per aver scelto questo forno a microonde con doppio grill a convezione, che si rivelerà un prezioso strumento che faciliterà il lavoro in cucina.

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

Per dimostrare quale valido aiuto possa offrire il nostro forno a microonde abbiamo selezionato alcune deliziose ricette internazionali veloci e facili da preparare. La combinazione di microonde, convezione e doppio grill, permette al cibo di venir cotto e gratinato contemporaneamente e in tempi molto più rapidi che usando il metodo convenzionale.

Speriamo che gli esempi illustrati siano una guida utile

per consentirle di cucinare i suoi piatti preferiti con questo forno a microonde.

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

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

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

Divertitevi a cucinare con il vostro forno a microonde con doppio grill, sperimentando deliziose ricette. prelibati in breve tempo e con poca fatica.

Il Team Microonde

E Estimado cliente:

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

Le sorprenderá la cantidad de cosas que se pueden hacerse con su horno microondas combinado. No sólo puede usarse para descongelar o calentar rápidamente alimentos, sino también para preparar comidas completas. La combinación microondas de convección doble y grill, permite que la comida se pueda cocinar y dorar al mismo tiempo y mucho más rápido que con los métodos convencionales.

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

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

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

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

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

Así comprenderá fácilmente cómo se usa el horno.

Esperamos que disfrute con su horno microondas con doble grill y que le guste ensayar las recetas deliciosas. Su Equipo Microondas

P Caro cliente:

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

Vai ficar agradavelmente espantado com o tipo de coisas que pode fazer com o seu forno microondas combinado: pode usá-lo para descongelar e aquecer rapidamente os alimentos e também para preparar refeições completas. A combinação de microondas, convecção e grill duplo significa que os alimentos podem ser cozinhados e dourados ao mesmo tempo, e de forma muito mais rápida, do que através da utilização do método convencional.

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

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

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

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

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

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

Aproveite ao máximo o seu forno microondas com grill duplo e experimente as nossas deliciosas receitas. A sua equipa Micro-ondas





D



Achtung:

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

A. Entsorgungsinformationen für Benutzer aus Privathaushalten

1. In der Europäischen Union

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

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

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

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

*) Weitere Einzelheiten erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.

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

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

2. In anderen Ländern außerhalb der EU

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

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

B. Entsorgungsinformationen für gewerbliche Nutzer

1. In der Europäischen Union

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

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

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

2. In anderen Ländern außerhalb der EU

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





F



Attention :
votre produit
comporte ce
symbole.

Il signifie que les
produits électriques
et électroniques
usagés ne doivent
pas être mélangés
avec les déchets
ménagers généraux.

Un système de
collecte séparé
est prévu pour ces
produits.

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

1. Au sein de l'Union européenne

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

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

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

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

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

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

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

2. Pays hors de l'Union européenne

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

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

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

1. Au sein de l'Union européenne

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

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

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

2. Pays hors de l'Union européenne

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





(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 or www.sens.ch.

B. Informatie over afvalverwijdering voor bedrijven

1. In de Europese Unie

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

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

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

2. In andere landen buiten de Europese Unie

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





I



Attenzione:

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

A. Informazioni sullo smaltimento per gli utenti (privati)

1. Nell'Unione europea

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

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

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

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

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

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

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

2. In paesi che non fanno parte dell'UE

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

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

B. Informazioni sullo smaltimento per gli utenti commerciali

1. Nell'Unione europea

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

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

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

2. In paesi che non fanno parte dell'UE

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





E



Atención:

su producto está marcado con este símbolo.

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

Existe un sistema de recogida independiente para estos productos.

A. Información sobre eliminación para usuarios particulares

1. En la Unión Europea

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

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

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

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

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

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

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

2. En otros países fuera de la Unión Europea

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

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

B. Información sobre Eliminación para empresas usuarias

1. En la Unión Europea

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

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

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

2. En otros países fuera de la Unión Europea

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





P



Atenção:

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

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

1. Na União Europeia

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

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

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

Em alguns países* o seu revendedor local também pode recolher o seu equipamento usado a título gratuito na compra de um novo equipamento.

*) Contacte as entidades locais para mais informações.

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

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

2. Em outros Países fora da UE

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

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

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

1. Na União Europeia

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

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

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

2. Em outros Países fora da UE

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





D INHALT: Bedienungsanleitung

SEHR GEEHRTER KUNDE	1	REZEPTE FÜR GAR-AUTOMATIK	D-20
ENTSORGUNGSMITTEL	3	REZEPTE FÜR GAR-AUTOMATIK "FISCHGRATIN"	D-21
GERÄT	12-13	REINIGUNG UND PFLEGE	D-22
ZUBEHÖR	13	FUNKTIONSPRÜFUNG	D-23
BEDIENFELD	16	Kochbuch	
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	D-1-3	WAS SIND MIKROWELLEN?	D-24
AUFSTELLANWEISUNGEN	D-3	DAS KANN IHR NEUES KOMBI- MIKROWELLENGERÄT	D-24
VOR INBETRIEBNAHME	D-4	DAS GEEIGNETE GESCHIRR	D-25-26
AUSWÄHLEN DER SPRACHE	D-4	TIPPS UND TECHNIKEN	D-26-28
VERWENDUNG DER STOP-TASTE	D-5	ERHITZEN	D-29
MIKROWELLENLEISTUNG	D-5	AUFTAUEN	D-29
GAREN MIT DER MIKROWELLE	D-6	AUFTAUEN UND GAREN	D-30
GRILLBETRIEB	D-6-7	GAREN VON FLEISCH, FISCH UND GEFLÜGEL	D-30
HEIZEN OHNE SPEISEN	D-7	GAREN VON FRISCHEM GEMÜSE	D-30
HEISSLUFTBETRIEB	D-8-9	ZEICHENERKLÄRUNG	D-31
KOMBI-BETRIEB	D-10-11	TABELLEN	D-32-34
ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN	D-12-14	REZEPTE	D-35-56
AUTOMATIKBETRIEBSARTEN (EXPRESS PIZZA/ PIZZA/AUFTAU-AUTOMATIK/GAR-AUTOMATIK/ SNACK-AUTOMATIK)	D-15	SERVICE-NIEDERLASSUNGEN	20-26
EXPRESS PIZZA-TABELLE	D-16	TECHNISCHE DATEN	27
SNACK-AUTOMATIK-TABELLE	D-16		
GAR-AUTOMATIK-TABELLE	D-17		
PIZZA-TABELLE	D-18		
AUFTAU-AUTOMATIK-TABELLE	D-19		

F TABLE DES MATIERES: Mode d'emploi

CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT	1	RECETTES POUR CUISSON AUTOMATIQUE	F-20
INFORMATIONS SUR LA MISE AU REBUT CORRECTE	4	RECETTES POUR CUISSON AUTOMATIQUE "GRATIN DE POISSON"	F-21
FOUR	12-13	ENTRETIEN ET NETTOYAGE	F-22
ACCESSOIRES	14	AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR	F-23
TABLEAU DE COMMANDE	17	Livre de recettes	
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE	F-1-3	QUE SONT LES MICRO-ONDES?	F-24
INSTALLATION	F-3	VOICI CE QUE VOUS POURREZ FAIRE AVEC VOTRE NOUVEAU COMBINÉ MICRO-ONDES/GRIL	F-24
AVANT UTILISATION	F-4	BIEN CHOISIR LA VAISSELLE	F-25-26
CHOIX D'UNE LANGUE	F-4	CONSEILS ET TECHNIQUES	F-26-28
TOUCHE STOP (ARRET)	F-5	RECHAUFFAGE	F-29
REGLAGE DE NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES	F-5	DECONGELATION	F-29
CUISSON AU MICRO-ONDES	F-6	DECONGELATION ET CUISSON DES ALIMENTS	F-30
CUISSON AU GRIL	F-6-7	CUISSON DE VIANDES, DE POISSON ET DE VOLAILLES	F-30
FONCTIONNEMENT A VIDE	F-7	CUISSON DES LEGUMES FRAIS	F-30
CUISSON PAR CONVECTION	F-8-9	LEGENDE	F-31
CUISSON COMBINÉE	F-10-11	TABLEAUX	F-32-34
AUTRES FONCTIONS PRATIQUES	F-12-14	RECETTES	F-35-56
FONCTIONS CUISSON INSTANTANÉE (PIZZA RAPIDE/ PIZZA/DECONGELATION AUTO/ CUISSON AUTOMATIQUE/FUN MENU)	F-15	ADRESSES D'ENTRETIEN	20-26
TABLEAU DE PIZZA RAPIDE	F-16	FICHE TECHNIQUES	28
TABLEAU FUN MENU	F-16		
TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE	F-17		
TABLEAU DE PIZZA	F-18		
TABLEAU DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE	F-19		





(NL) INHOUDSOPGAVE: Gebruiksaanwijzing

GEACHTE KLANT	1
INFORMATIE OVER VERANTWOORDE	
VERWIJDERING	5
OVEN	12-13
TOEBEHOREN	14
BEDIENINGSPANEEL	17
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN	NL-1-3
INSTALLATIE	NL-3
VOORDAT U DE OVEN VOOR HET EERST AANZET	NL-4
KIES EEN TAAL	NL-4
GEbruIK VAN DE STOP-TOETS	NL-5
HET VERMOGEN VAN DE MAGNETRON	NL-5
KOKEN MET DE MAGNETRON	NL-6
KOKEN MET DE GRILL	NL-6-7
DE OVEN LEEG OPWARMEN	NL-7
KOKEN MET CONVECTIEWARMTE	NL-8-9
COMBINATIE-KOKEN	NL-10-11
ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES	NL-12-14
AUTOMATISCHE BEDIENING (SNELLE PIZZA/ PIZZA/AUTO ONTDOOI/AUTO KOOK/ AUTO SNACK)	NL-15
EXPRESS PIZZA-TABEL	NL-16
AUTO-SNACKKAART	NL-16
AUTOMATISCHE KOOK-TABEL	NL-17
PIZZA-TABEL	NL-18
AUTOMATISCHE ONTDOOI-TABEL	NL-19

RECEPTEN VOOR AUTO KOOK	NL-20
RECEPTEN VOOR AUTO KOOK "GEGRATINEERDE VISSCHOTEL"	NL-21
ONDERHOUD EN REINIGING	NL-22
VOORDAT U EEN REPARATEUR BELT	NL-23

Kookboek

WAT ZIJN MICROGOLVEN?	NL-24
DAT KAN UW NIEUWE COMBI-MAGNETRON ALLEMAAL	NL-24
GESCHIKTE SCHALEN	NL-25-26
TIPS EN ADVIES	NL-26-28
VERWARMEN	NL-29
ONTDOOIEN	NL-29
ONTDOOIEN EN KOKEN VAN VOEDSEL	NL-30
HET KOKEN VAN VLEES, VIS EN GEVOGELTE	NL-30
HET KOKEN VAN VERSE GROENTEN	NL-30
UITLEG VAN DE SYMBOLEN	NL-31
TABEL	NL-32-34
RECEPTEN	NL-35-56

ONDERHOUDSADRESSEN	20-26
TECHNISCHE GEGEVENS	29

(I) INDICE: Manuale d'istruzioni

GENTILE CLIENTE	2
INFORMAZIONI PER UN CORRETTO SMALTIMENTO	6
FORNO	12-13
ACCESSORI	14
PANNELLO DI CONTROLLO	18
ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA	I-1-3
INSTALLAZIONE	I-3
PRIMA DI USARE IL FORNO	I-4
SELEZIONE DELLA LINGUA	I-4
USO DEL PULSANTE DI ARRESTO (STOP)	I-5
LIVELLI DI POTENZA	I-5
COTTURA A MICROONDE	I-6
COTTURA CON IL GRILL	I-6-7
RISCALDAMENTO DEL FORNO VUOTO	I-7
COTTURA A CONVEZIONE	I-8-9
COTTURA COMBINATA	I-10-11
ALTRE COMODE FUNZIONI	I-12-14
OPERAZIONI AUTOMATICHE (EXPRESS PIZZA/ PIZZA/AUTO DEFROST/AUTO COOK/ AUTO SNACK)	I-15
TABELLA PIZZA EXPRESS	I-16
TABELLA AUTO SNACK	I-16
TABELLA COTTURA AUTOMATICA	I-17
TABELLA PIZZA	I-18
TABELLA SCONGELAMENTO AUTOMATICA	I-19

RICETTE PER LA COTTURA AUTOMATICA (AUTO COOK)	I-20
RICETTE PER COTTURA AUTOMATICA "PESCE AL GRATIN"	I-21
MANUTENZIONE E PULIZIA	I-22
CONTROLLI DA EFFETTUARE PRIMA DI RICORRERE AL SERVIZIO DI ASSISTENZA	I-23

Libro di ricette

CHE COSA SONO LE MICROONDE?	I-24
FUNZIONI DEL SUO NUOVO FORNO A MICROONDE	I-24
UTENSILI ADATTI	I-25-26
CONSIGLI E TECHNICHE DI COTTURA	I-26-28
COMO RISCALDARE LE VIVANDE	I-29
COMO SCONGELARE I CIBI	I-29
COME SCONGELARE E CUOCERE I CIBI	I-30
COME CUOCERE CARNE, PESCE E POLLAME	I-30
COME CUOCERE LA VERDURA FRESCA	I-30
SPIEGAZIONE DEI SIMBOLI	I-31
TABELLAS	I-32-34
RICETTE	I-35-56

INDIRIZZI DI SERVIZIO	20-26
DATI TECNICI	30



DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

PORTUGUÊS





E **INDICE: Manual de instrucciones**

ESTIMADO CLIENTE	2	RECETAS PARA COCCIÓN AUTOMÁTICA	E-20
INFORMACIÓN SOBRE LA ELIMINACIÓN	7	RECETAS PARA COCCIÓN AUTOMÁTICA	
HORNO	12-13	“PESACADO GRATINADO”	E-21
ACCESORIOS	15	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	E-22
PANEL DE MANDOS	18	COMPROBACIONES ANTES DE LLAMAR	
MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD	E-1-3	AL SERVICIO DE REPARACIONES	E-23
INSTALACIÓN	E-3		
ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO ..	E-4		
SELECCIÓN DE UN IDIOMA	E-4	Recetario	
UTILIZACIÓN DE LA TECLA DE PARADA	E-5	¿QUE SON LAS MICROONDAS?	E-24
NIVELES DE POTENCIA DEL MICROONDAS	E-5	LAS CUALIDADES DE SU NUEVO HORNO DE	
COCCIÓN CON MICROONDAS	E-6	MICROONDAS COMBINADO	E-24
COCCIÓN CON GRILL	E-6-7	LA VAJILLA APROPIADA	E-25-26
CALENTAMIENTO SIN ALIMENTOS	E-7	SUGERENCIAS Y TÉCNICAS	E-26-28
COCCIÓN POR CONVECCIÓN	E-8-9	CALENTAMIENTO	E-29
COCCIÓN COMBINADA	E-10-11	DESCONGELACION	E-29
OTRAS FUNCIONES PRÁCTICAS	E-12-14	DESCONGELACION Y COCCIÓN DE ALIMENTOS ..	E-30
OPERACIÓN AUTOMÁTICA (PIZZA EXPRESS /		COCCIÓN DE CARNE, PESCADO Y AVES	E-30
PIZZA/DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA/		COCCIÓN DE VERDURAS FRESCAS	E-30
COCCIÓN AUTOMÁTICA/AUTO SNACK)	E-15	EXPLICACION DE LAS SEÑALES	E-31
TABLA DE PIZZA EXPRESS	E-16	TABLAS	E-32-34
TABLA AUTO SNACK	E-16	RECETAS	E-35-56
TABLA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA	E-17	DIRECCIONES DE SERVICIOS	20-26
TABLA DE PIZZA	E-18	DATOS TÉCNICOS	31
TABLA DE DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA ..	E-19		

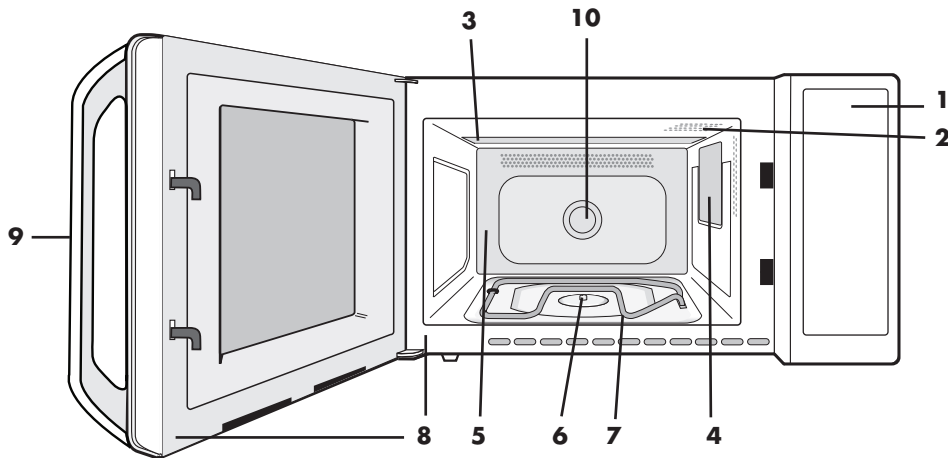
P **ÍNDICE: Manual de instruções**

CARO CLIENTE	2	RECEITAS PARA AUTO COZEDURA	P-20
INFORMAÇÃO SOBRE ELIMINAÇÃO		RECEITAS PARA AUTO COZEDURA	
DE PRODUTOS	8	“GRATINADO DE PEIXE ”	P-21
FORNO	12-13	CUIDADOS E LIMPEZA	P-22
ACESSÓRIOS	15	IDENTIFICAÇÃO DE PROBLEMAS	P-23
PAINEL DE COMANDOS	19		
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA		Livro de receitas	
IMPORTANTES	P-1-3	O QUE SÃO MICRO-ONDAS?	P-24
INSTALAÇÃO	P-3	O QUE PODE FAZER O SEU NOVO	
ANTES DE COMEÇAR	P-4	MICRO-ONDAS COMBINADO	P-24
SELECIONAR O IDIOMA	P-4	RECIPIENTES APROPRIADOS	P-25-26
UTILIZAR O TECLA STOP	P-5	SUGESTÕES E TÉCNICAS	P-26-28
NÍVEIS DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS	P-5	AQUECER	P-29
COZEDURA COM MICRO-ONDAS	P-6	DESCONGELAR	P-29
COZEDURA COM GRILL	P-6-7	DESCONGELAR E COZINHAR	P-30
AQUECER SEM ALIMENTOS	P-7	COZINHAR CARNE, PEIXE E AVES	P-30
COZEDURA COM CONVECÇÃO	P-8-9	COZINHAR LEGUMES FRESCOS	P-30
CUISSON COMBINEE	P-10-11	SIMBOLOGIA	P-31
OUTRAS FUNÇÕES ÚTEIS	P-12-14	TABELAS	P-32-34
OPERAÇÃO AUTOMÁTICA (PIZZA EXPRESSA/		RECEITAS	P-35-56
PIZZA/AUTO DESCONGELAMENTO/			
AUTO COZEDURA/AUTO MERENDA)	P-15	ENDEREÇOS DOS CENTROS DE ASSISTÊNCIA ..	20-26
TABELA DE RÁPIDO PIZZA	P-16	ESPECIFICAÇÕES	32
TABELA DE AUTO MERENDA	P-16		
TABELA DE AUTO COZEDURA	P-17		
TABELA DE PIZZA	P-18		
TABELA DE AUTO DESCONGELAMENTO	P-19		





GERÄT/FOUR/OVEN/FORNO/HORNO/FORN



- D**
1. Bedienfeld
 2. Garraumlampe
 3. Grill-Heizelement (Grill oben)
 4. Spritzschutz für den Hohlleiter
 5. Garraum
 6. Antriebswelle
 7. Grill-Heizelement (Grill unten)
 8. Türdichtungen und Dichtungsoberflächen
 9. Türgriff
 10. Gebläse
- F**
1. Tableau de commande
 2. Eclairage du four
 3. Élément chauffant du grill (gril haut)
 4. Cadre du répartiteur d'ondes
 5. Cavité du four
 6. Entraînement
 7. Élément chauffant du grill (gril bas)
 8. Joints de porte et surfaces de contact du joint
 9. Poignée d'ouverture de la porte
 10. Ventilateur
- NL**
1. Bedieningspaneel
 2. Ovenlamp
 3. Grillverwarmingselement (boven grill)
 4. Afdekplaatje (voor microgolfgeleider)
 5. Ovenruimte
 6. Verbindingsstuk
 7. Grillverwarmingselement (onderste grill)
 8. Deur-afdichtings oppervlakte
 9. Deur handgreep
 10. Ventilator

- I**
1. Pannello di controllo
 2. Luce forno
 3. Resistenza del grill (superiore)
 4. Coperchio guida onde
 5. Cavità del forno
 6. Albero motore del piatto rotante
 7. Resistenza del grill (inferiore)
 8. Guarnizioni e superfici di tenuta dello sportello
 9. Maniglia di apertura sportello
 10. Ventola
- E**
1. Panel de mandos
 2. Lámpara del horno
 3. Resistencia del grill superior
 4. Tapa de la guía de ondas
 5. Interior del horno
 6. Arrastre del plato giratorio
 7. Resistencia del grill inferior
 8. Juntas de la puerta y superficies de cierre
 9. Tirador para abrir la puerta
 10. Ventilador
- P**
1. Painel de Comandos
 2. Lámpada do forno
 3. Elemento de aquecimento do grill (superior)
 4. Protecção da guia de onda
 5. Cavidade do forno
 6. Eixo motor do prato giratório
 7. Elemento de aquecimento do grill (inferior)
 8. Juntas da porta e superfícies isolantes
 9. Pega de abertura da porta
 10. Ventilador



DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

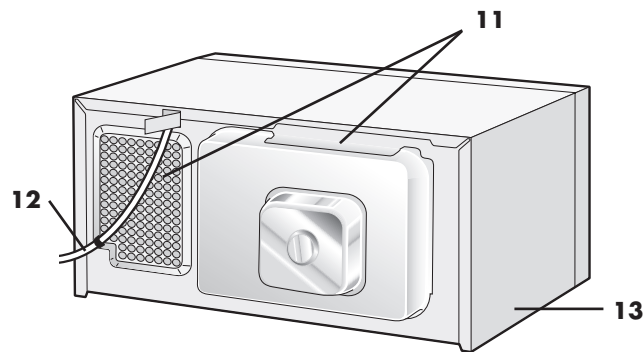
ESPAÑOL

PORTUGUÊS



GERÄT/FOUR/OVEN/FORNO/HORNO/FORNO

D	11. Lüftungsöffnungen	12. Netzanschlusskabel	13. Außenseite
F	11. Ouvertures de ventilation	12. Cordon d'alimentation	13. Partie extérieure
NL	11. Ventilatie-openingen	12. Snoer	13. Behuizing
I	11. Prese d'aria	12. Cavo di alimentazione	13. Mobile esterno
E	11. Orificios de ventilación	12. Cable de alimentación	13. Caja exterior
P	11. Orifícios de ventilação	12. Cabo de alimentação	13. Estrutura exterior



ZUBEHÖR

D ZUBEHÖR

Überprüfen, dass die Zubehörteile vorhanden sind:

14 Drehteller **15** Niedriger Rost (Höhe: 2,5 cm)

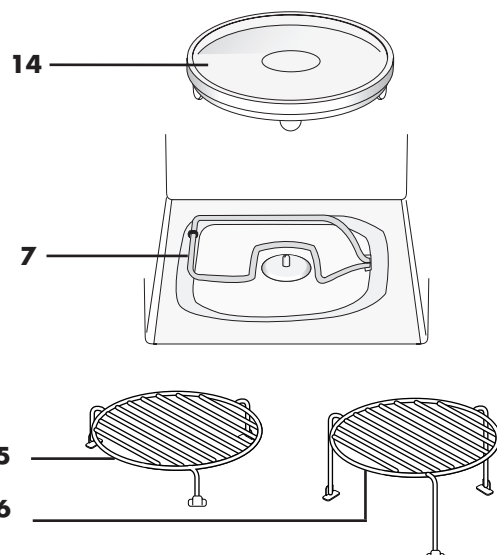
16 Hoher Rost (Höhe: 10,5 cm)

Drehteller auf die Antriebswelle für den Drehteller am Boden des Gerätes setzen.

Den Drehteller und die Roste vor der ersten Benutzung mit milder Seifenlauge reinigen.

Den Drehteller nicht zerschneiden oder zerkratzen.

Das Gerät nicht ohne Drehteller bedienen.



WARNUNG:

Die Tür, das äußere Gehäuse, der Garraum, das Zubehör und das Geschirr werden während des Betriebs sehr heiß. Verwenden Sie immer dicke Ofenhandschuhe um Verbrennungen zu vermeiden.

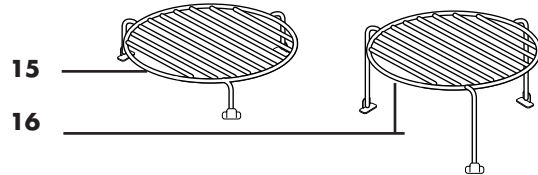
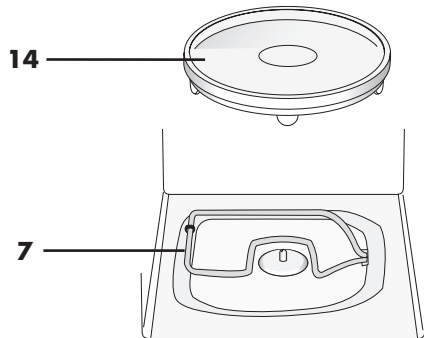
HINWEIS:

Bei der Bestellung von Zubehörteilen müssen Sie dem Händler bzw. dem SHARP-Kundendienst immer folgendes angeben: Teilebezeichnung und Modellnamen.





ACCESSOIRES/TOEBEHOREN/ACCESSORI



F ACCESSORIES

Vérifier que les accessoires suivants sont fournis:
14 Plateau tournant **15** Trépied bas (hauteur 2,5 cm)
16 Trépied haut (hauteur 10,5 cm)
Placez le plateau tournant sur son axe, au bas du four. Avant d'utiliser le plateau tournant et les trépieds pour la première fois, les nettoyer à l'eau légèrement savonneuse.

Ne pas couper ou gratter le plateau tournant.
Ne jamais faire fonctionner votre four sans plateau.

REMARQUE:

Lorsque vous passez une commande d'accessoires, veuillez mentionner au revendeur ou au service d'entretien agréé par SHARP ces deux types d'information: nom des pièces et nom du modèle.

NL ACCESSOIRES

Controleer of de volgende accessoires zijn meegeleverd:
14 Draaitafel **15** Laag rek (hoogte: 2,5 cm)
16 Hoog rek (hoogte: 10,5 cm)
Plaats de draaitafel op de motoras op de ondergrond van de opening.
Voordat u de draaitafel en de roosters voor het eerst gebruikt, dient u ze in een milde water & zeepoplossing schoon te maken.
Niet op de draaitafel snijden of krassen.
Bedien de oven niet zonder draaitafel.

OPMERKING:

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

I ACCESSORI

Controllare che la confezione contenga tutti gli accessori elencati di seguito:
14 Piatto rotante **15** Griglia bassa (altezza 2,5 cm)
16 Griglia alta (altezza 10,5 cm)
Montare il piatto girevole sopra l'apposito albero motore previsto sul fondo della cavità.
Lavare il piatto rotante e le altre griglie con acqua e sapone prima di utilizzarli per la prima volta.
Evitare di tagliare o graffiare il piatto rotante.
Non mettere in funzione il forno senza il piatto girevole.

NOTA:

Ordinando gli accessori, comunicare al rivenditore o ad un tecnico SHARP autorizzato il nome del componente ed il modello del forno.

AVERTISSEMENT:

La porte, la carrosserie extérieure, la cavité du four, les accessoires et les plats deviennent très chauds lorsque l'appareil est en fonctionnement. Pour éviter de vous brûler, veuillez toujours porter des gants de cuisine épais.

WAARSCHUWING:

De deur, de behuizing, de ovenruimte, de toebehoren en de schotels worden tijdens de bediening erg heet. Gebruik altijd dikke ovenhandschoenen om verbranding te voorkomen.

AVVERTENZA:

Lo sportello, le pareti esterne, gli accessori nel vano del forno e i piatti possono raggiungere temperature molto elevate durante il funzionamento. Per evitare di bruciarsi, indossare sempre guanti da forno.



DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

PORTUGUÊS





ACCESORIOS/ACESSÓRIOS

E ACCESORIOS

Compruebe que ha recibido los siguientes accesorios:
14 Plato giratorio **15** Rejilla baja (altura: 2,5 cm)
16 Rejilla alta (altura: 10,5 cm)
Coloque la bandeja giratoria sobre al eje del motor situado en la parte inferior del alojamiento para alimentos.

Antes de utilizar el plato giratorio y las rejillas por primera vez lávelos con agua jabonosa usando un detergente suave.

No corte o raye el plato giratorio.

No ponga el horno en funcionamiento sin el plato giratorio.

NOTA:

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

ADVERTENCIA:

La puerta, la caja exterior, los accesorios de la cavidad del horno y los recipientes se calentarán mucho durante el funcionamiento. Utilice siempre guantes de cocina gruesos para evitar quemaduras.

P ACESSÓRIOS

Verifique se o forno inclui os seguintes acessórios:
14 Prato giratório **15** Grelha baixa (altura: 2,5 cm)
16 Grelha alta (altura: 10,5 cm)
Posicione o suporte giratório sobre o eixo do motor rotativo na parte inferior da cavidade.

Antes de utilizar pela primeira vez o prato giratório e as grelhas, limpe com água e um detergente suave.

Evite cortes e riscos no prato giratório.

Não utilize o forno sem o prato giratório.

AVISO:

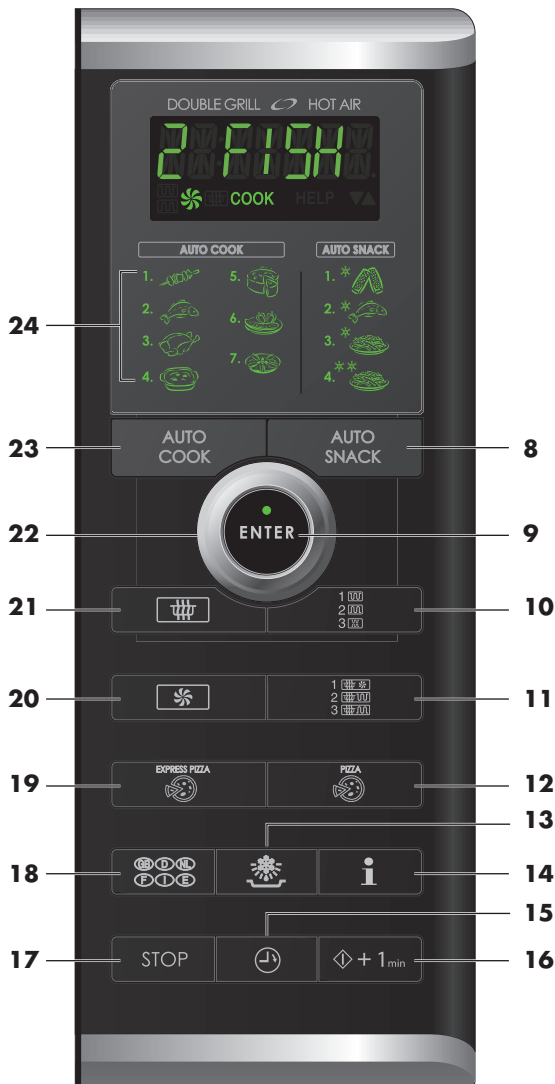
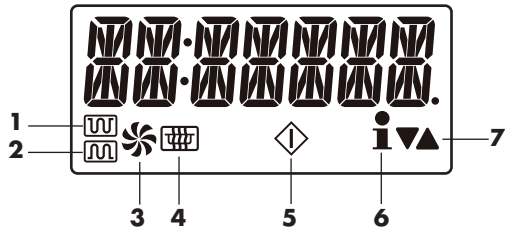
A porta, a estrutura exterior, os acessórios da cavidade do microondas e os pratos ficarão muito quentes durante o funcionamento. Por forma a evitar queimaduras, utilize sempre luvas de cozinha espessas.

NOTA:

Caso pretenda encomendar acessórios, não se esqueça de mencionar o número da peça e o nome do modelo ao seu revendedor ou ao agente autorizado da SHARP.



BEDIENFELD



D BEDIENFELD

Anzeigen und Symbole

1. Symbol für **GRILL OBEN**
2. Symbol für **GRILL UNTEN**
3. Symbol für **HEISSLUFT**
4. Symbol für **MIKROWELLE**
5. Symbol für **GARVORGANG**
6. Symbol für **INFORMATION**
7. Symbol für **KÜRZER/LÄNGER**

Bedienungstasten

8. **SNACK-AUTOMATIK**-Taste
Drücken, um 4 beliebige Menüs auszuwählen.
9. **EINGABE-TASTE**
Drücken, um das ausgewählte Menü zu bestätigen und Gewichteingabe.
10. **GRILLBETRIEBS**-Taste:

	1 x DRÜCKEN	=	GRILL OBEN
	2 x DRÜCKEN	=	GRILL UNTEN
	3 x DRÜCKEN	=	GRILL OBEN + UNTEN
11. **KOMBIBETRIEBS**-Taste:

	1 x DRÜCKEN	=	MIKROWELLE + HEISSLUFT
	2 x DRÜCKEN	=	MIKROWELLE + GRILL OBEN
	3 x DRÜCKEN	=	MIKROWELLE + GRILL UNTEN
12. **PIZZA**-Taste
13. **AUFTAU-AUTOMATIK**-Taste
14. **INFO**-Taste
15. **ZEIT SCHALT UHR**-Taste
16. **START** \diamond +1 min -Taste
17. **STOP**-Taste
18. **SPRACHEN**-Taste
19. **EXPRESS PIZZA**-Taste
20. **HEISSLUFT** (°C)-Taste
Zum Ändern der Heißlufttemperatur
21. **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste
Zum Ändern der Mikrowellenleistung in Watt
22. **REGLER**
Drehen, um Garzeit, Zeitmesser und Gewicht einzugeben und das Menü auszuwählen.
23. **GAR-AUTOMATIK**-Tasten
Drücken, um aus 7 beliebigen Menüs auszuwählen.
24. **MENÜLISTE**
Liste der internen Menüs "Gar-Automatik" und "Snack-Automatik"



DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

PORTUGUÊS










TABLEAU DE COMMANDE/BEDIENINGSPANEEL

F TABLEAU DE COMMANDE

Affichage numérique et témoins

1. Témoin **GRIL HAUT**
2. Témoin **GRIL BAS**
3. Témoin **CONVECTION**
4. Témoin **MICRO-ONDES**
5. Témoin **CUISSON EN COURS**
6. Témoin **INFORMATION**
7. Témoins **MOINS/PLUS**

Touches de fonctionnement








8. Touches **FUN MENU**
Appuyer pour sélectionner 4 menus favoris.
9. **BOUTON ENTREE (ENTER)**
Appuyer pour confirmer le menu sélectionné et le poids.
10. Touche **MODE GRIL:**
 -  1 PRESSION = GRIL HAUT
 -  2 PRESSIONS = GRIL BAS
 -  3 PRESSIONS = GRIL HAUT + BAS
11. Touche **MODE COMBINE:**
 -  1 PRESSION = MICROONDES + CONVECTION
 -  2 PRESSIONS = MICROONDES + GRIL HAUT
 -  3 PRESSIONS = MICROONDES + GRIL BAS
12. Touche **PIZZA**
13. Touche **DECONGELATION AUTO**
14. Touche **INFO**
15. Touche **HORLOGE**
16. Touche **DEPART**  +1min
17. Touche **STOP (ARRET)**
18. Touche **LANGUE**
19. Touche **EXPRESS PIZZA**
20. Touche **CONVECTION (°C)**
Appuyer pour changer le réglage de la convection
21. Touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**
Appuyer pour changer les réglages de puissance du four micro-ondes
22. **MOLETTE**
Tournez pour entrer le temps de cuisson, le poids et choisir le menu.
23. Touche **CUISSON AUTO**
Appuyer pour sélectionner 7 menus favoris.
24. **LISTE DE MENUS**
Liste des menus internes Cuisson Automatique et Fun Menu.

NL BEDIENINGSPANEEL

Digitaal display en lichtjes

1. **BOVENSTE GRILL**-lichtje
2. **ONDERSTE GRILL**-lichtje
3. **CONVECTIEWARMTE**-lichtje
4. **MAGNETRON**-lichtje
5. **KOKEN**-lichtje
6. **INFORMATIE**-lichtje
7. **MINDER/MEER**-lichtje

Bedieningstoetsen

8. **De toetsen AUTO SNACK**
Druk op om 4 populaire menu's te selecteren.
9. **INVOERTOETS**
Druk hierop om het geselecteerde menu te bevestigen en gewicht.
10. **GRILL-toets:**
 -  DRUK 1 KEER OP = BOVENGRILL
 -  DRUK 2 KEER OP = ONDERGRILL
 -  DRUK 3 KEER OP = BOVENEN ONDERGRILL
11. **COMBIKOKEN-toets:**
 -  DRUK 1 KEER OP = MAGNETRON EN CONVECTIE
 -  DRUK 2 KEER OP = MAGNETRON EN BOVENGRILL
 -  DRUK 3 KEER OP = MAGNETRON EN ONDERGRILL
12. **PIZZA-toets**
13. **AUTOMATISCH ONTDOOIPROGRAMMA-toets**
14. **INFO-toets**
15. **TIMER-toets**
16. **START**  +1min-toets
17. **STOP-toets**
18. **TAAL-toets**
19. **EXPRESS PIZZA-toets**
20. **CONVECTIEWARMTE (°C)-toets**
Druk de toets in om de convection-instelling te wijzigen
21. **MAGNETRONVERMOGENNIVEAU-toets**
Hiermee stelt u het vermogen van uw magnetron in
22. **KNOP**
U kunt hieraan draaien om de kooktijd, de timer en het gewicht in te voeren en het menu te selecteren.
23. **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA-toets**
U kunt hierop drukken om 7 populaire menu's te selecteren.
24. **MENULIJST**
Lijst van interne menu's Auto Kook & Auto Snack.



PANNELLO DI CONTROLLO/PANEL DE MANDOS






I PANNELLO DI CONTROLLO

Display digitale ed indicatori

1. Indicatore **GRILL SUPERIORE**
2. Indicatore **GRILL INFERIORE**
3. Indicatore **CONVEZIONE**
4. Indicatore **MICROONDE**
5. Indicatore **COTTURA IN CORSO**
6. Indicatore **INFORMAZIONI**
7. Indicatore **MENO/PIÙ**

Pulsanti di funzione








8. pulsanti **AUTO SNACK**
Premere per scegliere tra 4 menu facili.
9. **PULSANTE ENTER**
Premere per confermare la selezione e peso.
10. Pulsante **GRILL:**
 -  1 PRESSIONE = GRILL SUPERIORE
 -  2 PRESSIONI = GRILL INFERIORE
 -  3 PRESSIONI = GRILL SUPERIORE + INFERIORE
11. Pulsante **COTTURA COMBINATA:**
 -  1 PRESSIONE = MICROONDE + CONVEZIONE
 -  2 PRESSIONI = MICROONDE + GRILL SUPERIORE
 -  3 PRESSIONI = MICROONDE + GRILL INFERIORE
12. Pulsante **PIZZA**
13. Pulsante **SCONGELAMENTO RAPIDO**
14. Pulsante di **INFO**
15. Tasto **TIMER**
16. Pulsante **INIZIO**  +1 min
17. Pulsante di **ARRESTO (STOP)**
18. Pulsante **LINGUA**
19. Pulsante **EXPRESS PIZZA**
20. Pulsante **CONVEZIONE (°C)**
Premere per cambiare l'impostazione della convezione di calore
21. Pulsante di **LIVELLO POTENZA MICROONDE**
Premere per modificare l'impostazione
22. **MANOPOLA**
Far ruotare per inserire il tempo di cottura, il timer, il peso e selezionare menu.
23. Pulsante **COTTURA AUTOMATICO**
Premere per scegliere tra 7 menu facili
24. **LISTA MENU**
Lista dei menu predefiniti Auto Cook e Auto Snack.

E PANEL DE MANDOS

Display e indicadores digitales

1. Indicador de **GRILL SUPERIOR**
2. Indicador de **GRILL INFERIOR**
3. Indicador de **CONVECCIÓN**
4. Indicador de **MICROONDAS**
5. Indicador de **COCCIÓN EN CURSO**
6. Indicador de **INFORMACIÓN**
7. Indicador **MENOS/MÁS**

Teclas de operación

8. Teclas **AUTO SNACK**
Pulse para seleccionar 4 menús comunes.
9. **BOTÓN ENTER**
Pulse para confirmar el menú seleccionado y peso.
10. Tecla del **MODO CON GRILL:**
 -  1 PULSACIÓN = GRILL SUPERIOR
 -  2 PULSACIONES = GRILL INFERIOR
 -  3 PULSACIONES = GRILL SUPERIOR + INFERIOR
11. Tecla de **MODO COMBINADO:**
 -  1 PULSACIÓN = MICROONDAS + CONVECCIÓN
 -  2 PULSACIONES = MICROONDAS + GRILL SUPERIOR
 -  3 PULSACIONES = MICROONDAS + GRILL INFERIOR
12. Tecla de **PIZZA**
13. Tecla de **DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA**
14. Tecla de **INFO**
15. Tecla de **RELOJ**
16. Tecla **INICIO**  +1 min
17. Tecla de **PARADA (STOP)**
18. Tecla de **IDIOMA**
19. Tecla de **EXPRESS PIZZA**
20. Tecla de **CONVECCIÓN (°C)**
Presione para cambiar el ajuste de convección.
21. Tecla de **NIVEL DE POTENCIA MICROONDAS**
Pulse esta tecla para cambiar el nivel de potencia
22. **MANDO**
Gírela para introducir el tiempo de cocción, el tiempo, el peso y seleccionar el menú.
23. Tecla de **COCCIÓN AUTOMÁTICA**
Pulse para seleccionar 7 menús comunes.
24. **LISTA DE MENÚS**
Listado de menús internos Cocción automática y Auto Snack.



DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

PORTUGUÊS












PAINEL DE COMANDOS

P PANEL DE MANDOS

Visor digital e indicadores

1. Indicador de **GRILL SUPERIOR**
2. Indicador de **GRILL INFERIOR**
3. Indicador de **CONVECÇÃO**
4. Indicador de **MICRO-ONDAS**
5. Indicador **COZEDURA EM CURSO**
6. Indicador de **INFORMAÇÃO**
7. Indicador de **MAIS/MENOS**

Teclas de funcionamento

8. Teclas de **AUTO SNACK (AUTO MERENDA)**
Prima para seleccionar 4 menus populares.
9. **BOTÃO ENTER**
Prima para confirmar o menu seleccionado y peso.
10. Tecla **GRILL MODE** (modo grelhador):
 -  PRESSIONAR 1 VEZ = GRELHADOR SUPERIOR
 -  PRESSIONAR 2 VEZES = GRELHADOR INFERIOR
 -  PRESSIONAR 3 VEZES = GRELHADOR SUPERIOR E INFERIOR
11. Tecla **DUAL MODE** (modo duplo):
 -  PRESSIONAR 1 VEZ = MICROONDAS E CONVECÇÃO
 -  PRESSIONAR 2 VEZES = MICROONDAS E GRELHADOR SUPERIOR
 -  PRESSIONAR 3 VEZES = MICROONDAS E GRELHADOR INFERIOR
12. Tecla de **PIZZA**
13. Tecla de **AUTO DESCONGELAMENTO**
14. Tecla de **INFO**
15. Tecla **TIMER (Tempo)**
16. Tecla **INICIAR**  + 1 min
17. Tecla de **STOP**
18. Tecla de **IDIOMA**
19. Tecla de **RÁPIDO PIZZA**
20. Tecla de **CONVECÇÃO (°C)**
Premir para alterar as definições de convecção.
21. Tecla de **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS**
Premir para alterar as definições da potência do micro-ondas.
22. **BOTÃO**
Rode para introduzir o tempo de cozedura, tempo, peso e seleccionar o menu.
23. Tecla de **AUTO COZEDURA**
Prima para seleccionar 7 menus populares.
24. **LISTA DE MENUS**
Lista de menus internos de Auto Cozedura e Auto Merenda





BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIE: ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

Voorkomen van brand

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

Deze oven is ontworpen om op een aanrecht geplaatst of om ingebouwd te worden. Zet de oven niet in een kast. Als de oven ingebouwd moet worden, wanneer de oven in een keukenkast moet worden geïnstalleerd, moet het SHARP installatieframe EBR-5000 worden gebruikt. Dit frame is bij uw distributeur verkrijgbaar. Raadpleeg de installatie-instructies voor het frame of vraag uw distributeur naar de juiste installatiemethode. Alleen wanneer dit frame wordt gebruikt, kunnen de veiligheid en de kwaliteit van uw magnetronoven worden gegarandeerd.

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 16 A zekering of een minimale 16 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.

Het keukengerei moet gecontroleerd worden om er zeker van te zijn dat het voor gebruik in de oven geschikt is. Zie bladzijde NL-25-26. Gebruik in de magnetronstand alleen bakjes en keukengerei die voor magnetronovens geschikt zijn.

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 microgolfslede, de ovenruimte en de draaitafel 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 kerstpudding, 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 functioneert. Controleer voor gebruik het volgende:

- Kontroleer of de deur goed sluit en niet krom of beschadigd is.
- Kontroleer of de scharnieren en deurveiligheids haken niet gebroken zijn of los zitten.
- Kontroleer of de deurafdichtingen en pasvlakken; niet beschadigd is.
- Kontroleer of er geen deuken in de ovenruimte of in de deur zitten.
- Kontroleer of 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 deurveiligheids haken aan.

Gebruik de oven niet indien er een voorwerp tussen de deurafdichtings oppervlakte zit.

Zorg ervoor dat er geen vet of vuil op de deurafdichtings oppervlakte en aangrenzende onderdelen ophoopt. Reinig de oven regelmatig en verwijder voedselresten. Volg de voorschriften voor "Onderhoud en reinigen" op pagina NL-22. Als u de oven niet regelmatig reinigt dan kan dit slijtage van ovenwand veroorzaken waardoor de levensduur van het apparaat wordt verkort en gevaarlijke situaties kunnen ontstaan.

NL-1





BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN



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.

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 een ondeskundige, niet door SHARP erkende elektriciens vervangen.

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

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.

Voorkomen van explosies en spatten van kokend voedsel:

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 dichte bakjes. Verwijder de deksels voor gebruik. Dichte bakjes 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 bakjes met een wijde hals zodat lucht kan 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-33).
2. Roer door de vloeistof voor 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. Voor het opwarmen van gepelde eieren 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 voordat u deze in de magnetronoven opwarmt.

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 veroorzaakt door hete stoom of overkoken en houd open bakjes, popcornschalen, en kookzakken uit de buurt van uw gezicht en handen.

V voorkom brandwonden en test de temperatuur van het voedsel. Roer even voordat u het voedsel serveert. Let vooral op voordat u het voedsel aan babies, kinderen of ouderen geeft. De toegankelijke onderdelen kunnen warm worden tijdens het gebruik. Buiten het bereik van kleine kinderen houden.

De temperatuur van het bakje/schaal 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.

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



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

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.

Wanneer het toestel gebruikt wordt in de standen GRILL, CONVECTIE, ONMIDDELIJKE en AUTOMATISCHE bediening (behalve AUTOMATISCH ONTDOOIE). SNEL BEREIDEN en AUTOMATISCH BEREIDEN mogen kinderen de oven alleen onder toezicht van een volwassene gebruiken, vanwege de opgewekte temperatuur.

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

Overige waarschuwingen

Breng op geen enkele manier een verandering in de oven aan. Verplaats de oven niet terwijl deze werkt. Deze oven is bedoeld voor het bereiden van voedsel bij u thuis en dient daarom 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, behalve wanneer dat in de gebruiksaanwijzing staat vermeld, zie pagina NL-7. U kunt daardoor de oven beschadigen.

Ter voorkomen van beschadiging van de draaitafel door oververhitting dient u bij gebruik van bruiningsschalen 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. Gebruik geen plastic schalen in de magnetron indien de oven nog heet is na gebruik van de **GRILL, CONVECTIEWARMTE, COMBINATIEFUNCTIE, ONMIDDELIJK GEBRUIK of AUTOMATISCHE KOOK-PROGRAMMA'S**, bediening. Het plastic smelt anders. Gebruik tevens geen plastic tijdens een van de bovenstaande functies, tenzij de fabrikant vermeldt dat het plastic product hittebestendig is en met de magnetron kan worden gebruikt.

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.

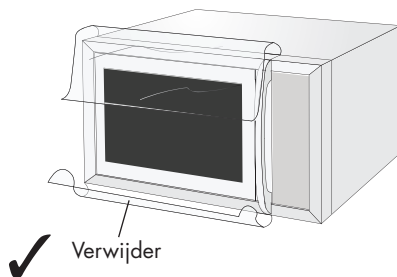
Noch de fabrikant noch de handelaar zijn aansprakelijk voor schade aan de oven of persoonlijk letsel indien de oven niet op de voorgeschreven, juiste manier is aangesloten.

Kondens of vocht kan mogelijk op de ovenwanden of rondom de deur-afdichtings oppervlakte worden gevormd. Dit is normaal en duidt niet op een defect of het lekken van mikrogolven.



INSTALLATIE

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal uit de binnenkant van de oven. Verwijder de verpakkingsfolie, die zich tussen de deur en de oven bevindt. Verwijder alle beschermlaagjes en de sticker met alle ovenkenmerken ook van de buitenkant van de deur.



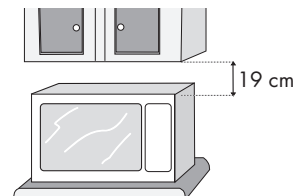
2. Controleer of de oven beschadigd is.
3. Plaats de oven op een vlak en waterpas oppervlak dat sterk genoeg is voor het gewicht van de oven plus zware etenswaren. Deze oven is ontworpen om op een aanrecht geplaatst of om ingebouwd te worden. Zet de oven niet in een kast. Als de oven in een keukenkast

wordt ingebouwd, zie "Brandgevaar voorkomen" op pagina NL-1.

4. Tijdens het koken kan de oven heet worden. Plaats de oven zodanig, dat deze tenminste 85 cm van het vloeroppervlak verwijderd is. Houd kinderen op een veilige afstand van de oven, zodat ze zich niet kunnen branden.

5. Zorg ervoor dat het netsnoer niet in contact kan komen met een scherp oppervlak of met een warmtebron zoals b.v. de ventilatie openingen aan de achterzijde.

6. Zorg voor een vrije ruimte van tenminste 19 cm boven de oven.



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

NL-3





VOORDAT U DE OVEN VOOR HET EERST AANZET



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 de ovendeur. Op het display verschijnt "KIES TAAL" in 6 talen.
3. Sluit de ovendeur.
4. Kies een taal (zie hieronder).
5. Verwarm de oven zonder voedsel erin (zie pagina NL-7).

BEREIDINGSTIPS:

Uw combimagnetron is voorzien van een informatiesysteem op het display, dat u stap voor stap instructies geeft over alle functies/toetsen van de combimagnetron. Telkens wanneer u een toets indrukt, geeft het display de instructies voor de volgende stap weer.

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

KIES EEN TAAL



Druk op de TAAL -toets	TAAL
eenmaal	ENGLISH
tweemaal	DEUTSCH
driemaal	NEDERLANDS
viermaal	FRANCAIS
vijfmaal	ITALIAN
zesmaal	ESPANOL

De taal van de combimagnetron staat standaard ingesteld op Engels. Als u de taal wilt wijzigen, druk dan net zo vaak op de **TAAL**-toets totdat de gewenste taal verschijnt (zie tabel hiernaast). Druk vervolgens op de toets **START** + 1 min.

NEDERLANDS

Bijvoorbeeld:

U wilt **Italiaans** kiezen.

1. Kies de gewenste taal.



x5



2. Start de instelling.



x1



Controleer het display.



OPMERKING:

De geselecteerde taal blijft in het geheugen staan, ook wanneer de stroomtoevoer wordt onderbroken.



GEbruIK VAN DE STOP-TOETS



Gebruik de **STOP**-toets om:

1. Een fout tijdens het programmeren ongedaan te maken.
2. De oven tijdens het koken tijdelijk te stoppen.
3. Wilt u een programma tijdens het koken annuleren, dan dient u de toets tweemaal in te drukken.



HET VERMOGEN VAN DE MAGNETRON

Uw magnetron heeft 6 vermogensstanden. Voor de selectie van het gewenste vermogen volgt u de aanwijzingen in het kookboek.

900 WATT = 100 % vermogen

630 WATT = 70 % vermogen

450 WATT = 50 % vermogen

270 WATT = 30 % vermogen

90 WATT = 10 % vermogen

0 WATT = 0 % vermogen

Instellen van vermogensstand:

1. Voer de tijd in door te draaien aan de **KNOP**.
2. Om een niveau in te stellen, drukt u op de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets tot het gewenste niveau wordt weergegeven.
Wanneer de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets eenmaal wordt ingedrukt, verschijnt er, 900 W (100 %) op het display. Als u het gewenste niveau mist, moet u de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets blijven indrukken totdat u nogmaals het juiste niveau bereikt.

OPMERKING: 900 W (100 %) wordt automatisch ingesteld indien er geen bepaald vermogen wordt gekozen.



KOKEN MET DE MAGNETRON



Uw oven kan nu worden geprogrammeerd voor maximaal 90 minuten (90.00).

Uw oven kan voor maximaal 90 minuten worden geprogrammeerd (90.00). De intervallen van de kook- of ontdooitijd variëren van 10 seconden tot vijf minuten. Dit hangt af van de totale kooktijd, zoals in de tabel staat aangegeven.

Kooktijd:

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

Neemt toe met elke:

10 seconden
30 seconden
1 minuut
5 minuten

Bijvoorbeeld:

Stel dat u soep wilt opwarmen voor 2 minuten en 30 seconden op 630 W.

1. Voer de kooktijd in door te draaien aan de **KNOP** om de gewenste kooktijd in te stellen. (EX: 2 min 30 seconden)
2. Voer 630 W vermogen in door tweemaal op de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets te drukken.
3. Druk op de **START** \diamond + 1 min-toets om met koken te beginnen.



x2



x1

Controleer het display.



OPMERKINGEN:

1. Wanneer de deur tijdens het kookproces wordt geopend, stopt de kooktijd in het digitale display automatisch. De kooktijd wordt weer verlaagd als de deur is gesloten en de toets **START** \diamond + 1 min wordt ingedrukt.
2. Als u wilt weten wat de kookstand is, drukt u op de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets. Zolang u de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets ingedrukt houdt, zal de kookstand weergegeven worden.
3. U kunt de **KNOP** naar rechts of naar links draaien. Als u de **KNOP** naar rechts draait, wordt de kooktijd stapsgewijs vanaf 90 minuten verkort.

OPMERKING VOOR HET OPWARMEN VAN KANT-EN-KLARE MAALTIJDEN:

Zet de kant-en-klare maaltijd in een hittebestendige schaal op het lage rek.

NEDERLANDS

KOKEN MET DE GRILL



Uw oven heeft 2 grill verwarmingselementen. Stel eerst de tijd in en selecteer hierna de gewenste grillstand door op de toets **GRILL** te drukken zoals hieronder weergegeven.

Instelling	Druk op de toets GRILL	Verwarmingselement grill in gebruik
GRILL 1 	 x1	Boven grill
GRILL 2 	 x2	Onder grill
GRILL 3 	 x3	Boven- met onder grill samen

NL-6






KOKEN MET DE GRILL

Bijvoorbeeld:

Stel dat u 5 minuten lang wilt koken en alleen maar het bovenste rooster wilt gebruiken.

1. Voer de gewenste kooktijd door te draaien aan de **KNOP** (EX: 5 min)
2. Selecteer de GRILL door 1 keer op de **GRILL**-toets te drukken.
3. Druk op de **START**  **+ 1 min**-toets om met koken te beginnen.



Controleer het display.



1. U wordt aangeraden om tijdens het grillen de hoge of lage rekken te gebruiken.
2. Het kan zijn dat u, wanneer u voor het eerst de grill gebruikt, een beetje rook en een brandlucht waarneemt. Dit is normaal en betekent niet dat uw oven defect is. Zie 'Leeg opwarmen' op de vorige pagina.
3. Na het koken en na het openen van de deur, zal het display "WORDT AFGEKOELD" weergegeven.


WAARSCHUWING: De deur, de behuizing, de ovenruimte, de toebehoren, de schotels en vooral de grill worden tijdens de bediening erg heet. Gebruik altijd dikke ovenhandschoenen om verbranding te voorkomen.



DE OVEN LEEG OPWARMEN

Als u voor het eerst de boven- en/of koken, de dubbele functie of de convectiewarmte gebruikt, kan het zijn dat u rook of een brandgeur waarneemt, maar dit betekent niet dat de oven defect is. Laat de oven 20 minuten lang leeg aan staan, met de bovenste en onderste grill aan, voordat u de oven voor het eerst met etenswaren gebruikt.

BELANGRIJK: Gedurende deze werking zult u rook en geur waarnemen. Doe daarom de ramen open of zorg ervoor dat de kamer geventileerd is.

1. Voer de gewenste kooktijd in. (20 min.)
2. Druk driemaal op de toets **GRILLSTAND**.
3. Druk eenmaal op de **START**  **+ 1 min**-toets om met verwarmen te beginnen.
4. De oven begint af te tellen. Open na afloop de deur om de ovenruimte te laten afkoelen.



WAARSCHUWING: De deur, de buitenkant en de binnenkant van de oven zullen heel warm worden. Pas op dat u zich niet verbrandt wanneer de oven aan het afkoelen is.





KOKEN MET CONVECTIEWARMTE



Deze magnetronoven heeft 10 voorgeprogrammeerde oveninstellingen die gebruik maken van een combinatie van de bovenste en onderste grill.

Druk op de toets CONVECTIEWARMTE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Oventemperatuur (°C)	250	230	220	200	180	160	130	100	70	40

Voorbeeld 1: Koken met voorverwarming

Stel dat u de oven tot 180°C wilt voorverwarmen en 20 minuten op 180°C wilt koken.

1. Voer de gewenste voorverwarmings temperatuur in door vijfmaal op de **CONVECTIEWARMTE**-toets te drukken. Op het display staat 180°C.

2. Druk op de **START**  **+ 1 min**-toets om met voorverwarmen te beginnen.

Wanneer de ingestelde voorverwarmingstemperatuur is bereikt, zult u een geluidssignaal horen. Op het display staat 180°C. Open de deur en plaats het voedsel in de oven. Sluit de deur.



x5



x1



3. Voer de gewenste kooktijd in door te draaien aan de **KNOP**.
(EX: 20 min)

4. Druk op de **START**  **+ 1 min**-toets om met koken te beginnen.

Controleer het display.



x1



NEDERLANDS

OPMERKINGEN:

1. Na het voorverwarmen, als u het op een andere temperatuur wilt koken, drukt u op de **CONVECTIEWARMTE**-toets totdat de gewenste instelling op het display wordt weergegeven. Om de temperatuur in het bovenstaande voorbeeld te veranderen, drukt u op de **CONVECTIEWARMTE**-toets nadat u de kooktijd heeft ingesteld.
2. Wanneer de ingestelde voorverwarmingstemperatuur is bereikt, zal deze temperatuur 30 minuten lang worden aangehouden. Na 30 minuten zal het display naar ".0" veranderen. Het gekozen CONVECTIEWARMTE-programma zal worden geannuleerd.
3. Na het koken en na het openen van de deur, zal de oven automatisch worden afgekoeld en wordt "WORDT AFGEKOELD" op het display weergegeven.





KOKEN MET CONVECTIEWARMTE

Voorbeeld 2: Koken zonder voorverwarmen

Stel dat u 20 minuten lang op 250°C wilt koken.

1. Voer de gewenste kooktijd in door te draaien aan de **KNOP**.
(EX: 20 min)
2. Voer de gewenste kooktemperatuur in door eenmaal te drukken op de toets **CONVECTIE**.
(EX: 250°C).
3. Druk op de **START** **+ 1 min**-toets om met koken te beginnen.



x1



x1

Controleer het display.



OPMERKINGEN:

1. Na het koken en na het openen van de deur, zal de oven automatisch worden afgekoeld en wordt "WORDT AFGEKOELD" op het display weergegeven.
2. Om de convectietemperatuur te wijzigen, drukt u op de toets CONVECTIE totdat de gewenste temperatuur op het display wordt weergegeven.
3. De gemeten temperatuur in de convectie stand kan van de aangegeven temperatuur op het display verschillen. Dat wordt veroorzaakt door het uit en aanschakelen van de grill elementen die de convectie temperatuur regelen. Dit zal het kook resultaat niet beïnvloeden, zolang de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing en het kookboek juist worden opgevolgd.

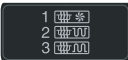
WAARSCHUWING: De deur, de behuizing, de ovenruimte, de toebehoren, de schotels en vooral de grill worden tijdens de bediening erg heet. Gebruik altijd dikke ovenhandschoenen om verbranding te voorkomen.



COMBINATIE-KOKEN



Uw oven heeft 3 **GECOMBINEERDE** kookfuncties, die de convectiewarmte en de warmte van de bovenste of onderste grill combineren met het vermogen van de magnetron. Draai voor het kiezen van de **GECOMBINEERDE** kookfunctie. Zet voor de **TWEEVOUDIGE** kookstand de toets **COMBI-KOKEN** in de gewenste stand.

Position	druk op de toets COMBI-KOKEN	Vermogen	Kookmethode
Combinatie 1 	 x1	270 W	Convectie 250°C
Combinatie 2 	 x2	270 W	Boven grill
Combinatie 3 	 x3	270 W	Onderste grill

OPMERKING: De energiestanden kunnen verschillen:

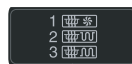
COMBINATIE 1: De oventemperatuur kan in tien stappen van 40°C naar 250°C verhoogd worden. Het vermogen van de magnetron kan in drie stappen van 90 W naar 450 W verhoogd worden.

COMBINATIE 2 & 3: Het vermogen van de magnetron kan in vijf stappen van 90 W naar 900 W worden verhoogd.

Voorbeeld 1:

Stel dat u 20 minuten lang met COMBINATIE 1, 90 W magnetron vermogen en 200°C Convectiewarmte.

1. Voer de gewenste kooktijd in door te draaien aan de **KNOP**.
(EX: 20 min)
2. Selecteer de kookmodus door eenmaal op de toets **COMBIKOKEN** te drukken.
3. Voer 90 W magnetron vermogen in door tweemaal op de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets te drukken.



x1



x1



4. Voer de gewenste bereidingstemperatuur in door driemaal te drukken op de **CONVECTIEWARMTE**-toets (200°C).



x3



x1



Controleer het display.





COMBINATIE-KOKEN

Voorbeeld 2:

Stel dat u 20 minuten lang met COMBINATIE 2, 90 W magnetronvermogen en de BOVENSTE GRILL.

1. Voer de gewenste kooktijd in door te draaien aan de **KNOP**.
(EX: 20 min)
2. Selecteer kookmodus door tweemaal op de test **COMBIKOKEN** te drukken.
3. Druk eenmaal op de **MAGNETRON VERMOGENSNIVEAU**-toets voor 90 W magnetronvermogen.



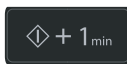
x2



x1



4. Druk op de **START** \diamond +1 min-toets om met koken te beginnen.



x1



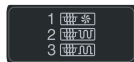
Controleer het display.



Voorbeeld 3:

Stel dat u 20 minuten lang met COMBINATIE 3, 90 W magnetronvermogen en de ONDERSTE GRILL.

1. Voer de gewenste kooktijd in door te draaien aan de **KNOP**.
(EX: 20 min)
2. Selecteer kookmodus door 3 keer op de test **COMBIKOKEN** te drukken.
3. Druk eenmaal op de **MAGNETRON VERMOGENSNIVEAU**-toets voor 90 W magnetronvermogen.



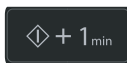
x3



x1



4. Druk op de **START** \diamond +1 min-toets om met koken te beginnen.



x1



Controleer het display.



WAARSCHUWING:

De deur, de behuizing, de ovenruimte, de toebehoren, de schotels en vooral de grill worden tijdens de bediening erg heet. Gebruik altijd dikke ovenhandschoenen om verbranding te voorkomen.

OPMERKINGEN:

1. Na het koken en na het openen van de deur, wordt "WORDT AFGEKOELD" op het display weergegeven. Om het te wissen, drukt u op de toets **STOP**.
2. De gemeten temperatuur in de convector stand kan van de aangegeven temperatuur op het display verschillen. Dat wordt veroorzaakt door het uit en aanschakelen van de grill elementen die de convector temperatuur regelen. Dit zal het kook resultaat niet beïnvloeden, zolang de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing en het kookboek juist worden opgevolgd.





ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES



1. MULTISTADIA KOKEN

Met deze functie kunt u met maximaal 4 handmatige kookprogramma's werken. Voor de standen **GRILL**, **CONVECTIE** en **TWEEVOUDIG BEREIDEN** kunt u maximaal 2 stadia programmeren in een enkele volgorde-instelling.

Voorbeeld:

U wilt het volgende : 2 minuten en 30 seconden op 630 W magnetronvermogen (stadium 1)
5 minuten met alleen de bovengrill (stadium 2)

STADIUM 1

1. Voer de gewenste kooktijd door aan de **KNOP** te draaien.
(EX: 2 min 30 sec)
2. Kies de kookstand door tweemaal op de **MAGNETRONVERMOGENSNIVEAU**-toets te drukken.



x2

STADIUM 2

3. Voer de gewenste tijd door aan de **KNOP** te draaien.
(EX: 5 min)
4. Kies de kookstand door eenmaal op de toets **GRILLSTAND** te drukken.
5. Druk eenmaal op de **START** $\diamond + 1 \text{ min}$ -toets om met koken te beginnen.

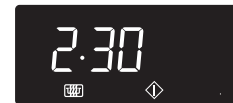
Controleer het display.



x1



x1



NEDERLANDS

(De oven werkt gedurende 2 minuten en 30 seconden bij 630 W magnetronvermogen, en daarna gedurende 5 minuten met alleen de bovengrill).

2. MINUUT PLUS FUNCTIE

Met de **START** $\diamond + 1 \text{ min}$ -toets kunt u de twee volgende functies uitvoeren:

a. Direct met koken beginnen.

U kunt meteen beginnen met koken gedurende 1 minuut op 900 W magnetronvermogensniveau door te drukken op de toets **START** $\diamond + 1 \text{ min}$.



OPMERKING:

Om ervoor te zorgen dat kinderen niet per ongeluk de oven aanzetten, kan de **START** $\diamond + 1 \text{ min}$ -toets alleen binnen 3 minuut na de vorige handeling worden gebruikt, zoals de deur dicht doen of op de **STOP**-toets drukken.

b. De kooktijd verlengen.

U kunt de kooktijd tijdens het handmatig koken steeds met 1 minuut verlengen door op de knop te drukken terwijl de oven in werking is.



ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES

3. Instelling **MINDER / MEER**.

De kooktijd kan worden aangepast door te draaien aan de **KNOP** net voordat u op de toets **START** drukt in **AUTOMATISCHE BEDIENING**. (AUTO KOOK, AUTO SNACK, AUTO ONTDOOI, PIZZA, SNELLE PIZZA) Om de kooktijd aan uw individuele voorkeur aan te passen, draait u de **KNOP** naar rechts voor de instelling **MEER** of draait u de **KNOP** naar links voor de instelling **MINDER** voordat u drukt op de toets **START** **◇+1 min**.

Om de instelling **MEER** te annuleren, draait u de **KNOP** naar links. Om de instelling **MINDER** te annuleren, draait u de **KNOP** naar rechts.

Om van **MEER** naar **MINDER** te gaan, draait u de **KNOP** tweemaal naar links. Om van **MINDER** naar **MEER** te gaan, draait u de **KNOP** tweemaal naar rechts.

a) De ingestelde tijd veranderen.

Bijvoorbeeld:

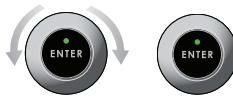
Veronderstel dat u 0,4 kg gegrilde spiezen wilt garen met de toets **AUTO KOOK** en de instelling **MEER**.

1. Kies het gewenste menu door eenmaal te drukken op de toets **AUTO KOOK**.

2. Kies het automatische menu door te draaien aan de **KNOP**. (EX: Gegrilde spiezen) Druk op de toets **INVOEREN**.



x1



3. Voer het gewicht 0,4 kg in door te draaien aan de **KNOP** en door te drukken op de toets **INVOEREN**.

4. Draai de **KNOP** naar rechts voor de instelling **MEER**.

5. Druk eenmaal op de toets **START** **◇+1 min** om te beginnen met koken.



x1

b) De kooktijd tijdens het koken veranderen.

Tijdens het handmatige kookproces kan de kooktijd stapsgewijs met 1 minuut worden verlengd door te drukken op de toets **START** **◇+1 min**.

OPMERKING:

U kunt deze functie uitsluitend bij handmatig bereiden gebruiken.

4. DE INSTELLINGEN CONTROLEREN TERWIJL DE OVEN AAN STAAT

U kunt het energieniveau, het uur van de dag en de oventemperaturen (tijdens het voorverwarmen) controleren.

HET VERMOGEN CONTROLEREN:

Als u het ingestelde vermogen tijdens het koken wilt controleren, drukt u op de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets. De oven blijft aftellen, ook al staat het ingestelde vermogen op het display weergegeven.



Zo lang u de toets ingedrukt houdt, zal de kookstand weergegeven worden.

DE CONVECTIETEMPERATUUR CONTROLEREN:

Als u de convectietemperatuur tijdens het koken wilt controleren, druk dan op de **CONVECTIEWARMTE**-toets. Wanneer de oven wordt voorverwarmd, kunt u de huidige oventemperatuur controleren.



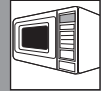
Zo lang u de toets ingedrukt houdt, zal de convectietemperatuur in °C worden weergegeven.

NL-13





ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES



5. INFORMATIONSTaste

Elke toets verschaft bruikbare informatie. Wilt u deze informatie lezen, druk dan op de **INFO**-toets voordat u de gewenste toets indrukt.

Bijvoorbeeld:

Stel u wilt informatie krijgen over AUTOMATISCH KOKEN menu, gegrilleerde kip:

1. Kies de **INFO**-toets functie.



2. Druk eenmaal op de toets **AUTO KOOK**.



3. Draai aan de **KNOP** om het gewenste menu te selecteren.



Controleer het display.



NEDERLANDS

OPMERKING:

1. Het informatiebericht zal twee keer worden herhaald en vervolgens wordt de display weergegeven ".0"
2. Wilt u de informatie annuleren, dan drukt u op de **STOP**-toets.

6. TIMER-FUNCTIE

U kunt de timer gebruiken om kooktijd af te stellen als u niet met de magnetron kookt, bijvoorbeeld om de kooktijd in te stellen voor eieren, die op de normale manier worden gekookt.

Bijvoorbeeld:

Om de timer voor 5 minuten in te stellen.

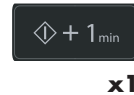
1. Press de **TIMER**-toets eenmaal.



2. Voer de gewenste tijd door aan de **KNOP** te draaien. (EX: 5 min).



3. Druk op de toets **START** \diamond + 1 min om de timer te starten.





AUTOMATISCHE BEDIENING (SNELLE PIZZA/PIZZA/ AUTO ONTDOOI/AUTO KOOK/AUTO SNACK)

Deze automatische functies zijn ontworpen om de juiste kookstand en kooktijd uit te rekenen om zo de beste resultaten te krijgen. U kunt kiezen uit 1 SNELLE PIZZA-menu, 3 PIZZA-menu's, 5 AUTO ONTDOOI-menu's, 7 AUTO KOOK menu's en 4 AUTO SNACK-menu's. Met name de SNELLE PIZZA-functie warmt de diepvries pizza zeer snel op. Vooral de functie **EXPRES-PIZZA** bereidt bevroren pizza's automatisch en erg snel.

In de volgende stappen krijgt u bijkomende informatie over het gebruik van deze kenmerken:

1. Naarmate iedere Automatische Bedieningstoets wordt ingedrukt, wordt het menu nummer 1 (P-1, AS-1, AC-1, AD-1) (behalve SNELLE PIZZA) geselecteerd.
2. Het gewicht van het voedsel wordt ingevoerd door te draaien aan de **KNOP**, totdat het gewenste gewicht wordt weergegeven (behalve AUTO KOOK "Vegetarisch voedsel" en "Desserts".) Voer alleen het gewicht van het voedsel in. Reken het gewicht van het bakje niet mee.
Voor voedsel dat meer of minder weegt dan de in de kooktabel opgegeven gewichten, gebruikt u de handbediening.
3. De geprogrammeerde kooktijd is een gemiddelde tijd. Als u de kooktijd wilt wijzigen, draait u de **KNOP** naar rechts voor de instelling MEER of draait u de **KNOP** naar links voor de instelling MINDER, voordat u op de toets **START** $\diamond + 1 \text{ min}$ drukt. (Zie pagina NL-13).

Wanneer er iets gedaan moet worden (bijv. voedsel omkeren) stopt de oven, u hoort een signaal en het display geeft de vereiste handeling weer. Om verder te gaan met koken, drukt u op de toets **START** $\diamond + 1 \text{ min}$.

OPMERKING:

De eindtemperatuur van het product varieert en is afhankelijk van de begintemperatuur (gekoeld of op kamertemperatuur). Controleer of het voedsel na de bereiding heet genoeg is. Indien nodig kunt u de bereidingstijd handmatig verlengen.

WAARSCHUWING: De deur, de behuizing, de ovenruimte, de toebehoren, de schotels en vooral de grill worden tijdens de bediening erg heet. Gebruik altijd dikke ovenhandschoenen om verbranding te voorkomen.

Voorbeeld: Om 1,0 kg Gebraden Kip te garen druk u op de toets **AUTO KOOK**.

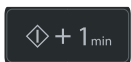
1. Om het gewenste menu te selecteren, drukt u eenmaal op het gewenste menu.
(EX: AUTO KOOK)
2. Selecteer het gewenste menu door te draaien aan de **KNOP** en door te drukken op de toets **INVOEREN**.
(EX: Gebraden Kip)
3. Selecteer het gewenste gewicht door te draaien aan de **KNOP** en door te drukken op de toets **INVOEREN** knop.
(EX: 1,0kg)



x1



4. Druk eenmaal op de toets **START** $\diamond + 1 \text{ min}$ om te beginnen met koken.



x1

OPMERKING:



Druk alleen op de toets **INVOEREN** bij Stap 2 in SNELLE PIZZA omdat u dan niet aan de **KNOP** hoeft te draaien om het menu te selecteren.














EXPRESS PIZZA-TABEL



TOETS	MENU	GEWICHT	METHODE
 x1	Express Diepvries Pizza  "Steenoven-pizza" (dunne bodem, voorgebakken)	0,30/0,35/0,40 kg (50 g) (Begintemp. -18°C) Direct op de draaitafel	<ul style="list-style-type: none"> • Verwijder de diepvries pizza uit hun verpakking en plaats op de draaitafel. • Na het koken, plaats op een plaat voor het dienen.











AUTO-SNACKKAART



TOETS	MENU	GEWICHT	METHODE
 x1    	AS-1 Diepvries Stokbrood e.g. Stokbrood met Pizzavulling 	0,15 - 0,50 kg (50 g) (Begintemp. -18°C) Direct op de draaitafel	<ul style="list-style-type: none"> • Het stokbrood uit de verpakking halen en op de draaitafel plaatsen. • Plaats na het bereiden, op een schaal om op te dienen.
	AS-2 Vissticks 	0,20 - 0,50 kg (50 g) (Begintemp. -18°C) Direct op de draaitafel	<ul style="list-style-type: none"> • Verwijder de diepvries vissticks uit de verpakking en plaats ze op de draaitafel. • Plaats na het bereiden, op een schaal om op te dienen.
	AS-3 Patat frites (dun) (aangeraden voor conventionele ovens) 	0,20 - 0,40 kg (50 g) (Begintemp. -18°C) Direct op de draaitafel	<ul style="list-style-type: none"> • Haal de diepvries patates frites uit de verpakking en leg ze op de draaitafel in één laag. • Plaats na het bereiden, op een schaal om op te dienen
	AS-4 Patat frites (dik) (aangeraden voor conventionele ovens) 	0,20 - 0,40 kg (50 g) (Begintemp. -18°C) Direct op de draaitafel	<ul style="list-style-type: none"> • Haal de diepvries patates frites uit de verpakking en leg ze op de draaitafel in één laag. • Plaats na het bereiden, op een schaal om op te dienen












AUTOMATISCHE KOOK-TABEL

TOETS	MENU	GEWICHT	METHODE
 x1 ↓  ↓ 	AC-1 Gegrilde spiezen Zie recepten op de pagina NL-40. 	0,2 - 0,8 kg (100 g) (Begintemp. 5°C) Hoog rek	<ul style="list-style-type: none">Bereid de vleespennen.Plaats de vleespennen op het hoge rek.Wanneer u het belsignaal hoort, draait u de pennen om.Plaats na het bereiden, op een schaal om op te dienen.
	AC-2 Gegratineerde visschotel 	0,6 - 1,2 kg* (100 g) (Begintemp. vis 5°C) Gratineerschotel Laag rek	<ul style="list-style-type: none">Zie de recepten voor Gegratineerde visschotel op pagina NL-21.* Totaalgewicht van alle ingrediënten.
	AC-3 Gebraden kip Ingrediënten voor 1,2 kg gebraden kip: Zout en peper, 1 thee paprikapoeder 2 eetl olie 	0,9 - 1,8 kg (100 g) (Begintemp. 5°C) Laag rek	<ul style="list-style-type: none">Vermeng de ingrediënten en smeer het mengsel over de kip.Prik het vel van de kip een aantal keren door met een vork.Plaats de kip op het lage rek met de borstzijde naar beneden.Wanneer u het geluidssignaal hoort, draait u de etenswaren om.Laat na het koken de taart ca. 3 minuten lang in de oven staan, plaats op een schaal om op te dienen.
	AC-4 Gratin Zie recepten op de pagina NL-44. 	0,5 - 1,5 kg* (100 g) (Begintemp. 20°C) Gratineerschotel Laag rek	<ul style="list-style-type: none">Bereid de gratin.Plaats de gratin op het lage rek.Laat na het koken de taart ca. 5 minuten lang staan, gewikkeld in aluminiumfolie.* Totaalgewicht van alle ingrediënten.
	AC-5 Taart Zie recepten op de pagina NL-49. 	0,5 - 1,5 kg* (100 g) (Begintemp. 20°C) Cakevorm Laag rek Saucer	<ul style="list-style-type: none">Bereid de taart.Zet de taartvorm op het lagere rek en zet een schaal tussen het lagere rek en de vorm.Laat na het koken de taart ca. 10 minuten lang staan.* Totaalgewicht van alle ingrediënten.
	AC-6 Vegetarisch Gerecht 	(Begintemp. 20°C) Gratineerschotel Laag Rek	<ul style="list-style-type: none">Voor vegetarische recepten, zie pagina NL-20.
	AC-7 Desserts e.g. Kruimel-taart 	(Begintemp. 20°C) Gratineerschotel Laag Rek	<ul style="list-style-type: none">Voor Dessert recept, zie pagina NL-20.



PIZZA-TABEL



TOETS	MENU	GEWICHT	METHODE
 x1    	P-1 Pizza Diepvries Pizza "Steenoven-pizza" (dunne bodem, voorgebakken) 	0,15 - 0,60 kg (50 g) (Begintemp. -18°C) Direct op de draaitafel	<ul style="list-style-type: none"> Haal de verpakking van de reeds voorbereide diepvries pizza en leg de pizza op de draaitafel. Voor pizza met dunne bodem draait u de KNOP naar rechts naar instelling MEER voordat u op de toets START  + 1 min drukt. Plaats de Pizza na het bereiden, op een schaal om op te dienen.
	P-2 Pizza Gekoelde Pizza 	0,15 - 0,45 kg (50 g) (Begintemp. 5°C) Direct op de draaitafel	<ul style="list-style-type: none"> Verwijder uit de verpakking en plaats op de draaitafel. Plaats de Pizza na het bereiden, op een schaal om op te dienen.
	P-3 Pizza Verse Pizza e.g. Zelfgemaakte Pizza 	0,7 - 1,0 kg (100 g) (Begintemp. 20°C) Direct op de draaitafel	<ul style="list-style-type: none"> Maak de pizza volgens de onderstaande recepten. Plaats direct op de draaitafel. Plaats de Pizza na het bereiden, op een schaal om op te dienen

RECEPT VOOR PIZZA

Ingrediënten:

300 g Approx.

Kant-en-klaar deeg
(Pizzamix of roldeeg)

200 g Approx.

Tomaten in blik

150 g

Vulling naar keus
(bijv. maïs, ham, salami, ananas)

50 g







Geraspte kaas
Basilicum, oregano, tijm,
zout, peper

Bereiding:

- Bereid het deeg volgens de aanwijzingen op de verpakking. Rol het deeg uit tot het net zo groot is als de draaitafel.
- Vet de draaitafel met een dun laagje margarine in en leg de pizzabodem erop.
- Laat de tomaten afdruipten en snij ze in stukjes. Roer de kruiden door de tomaten en verspreid de saus over het deeg. Plaats alle andere ingrediënten bovenop de pizza en strooi er als laatste de kaas overheen.
- Kook met **P-3 Pizza** "Verse Pizza".

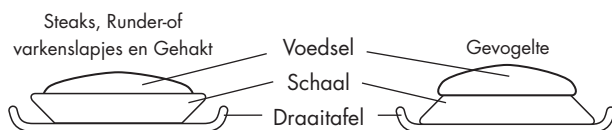


AUTOMATISCHE ONTDOOI-TABEL

TOETS	MENU	GEWICHT	METHODE
 <p>x1</p>	AD-1 Ontdooien Steak, runder- of varkenslapjes 	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Begintemp. -18°C) (Zie de opmerking hieronder) Bord	<ul style="list-style-type: none"> • Leg het voedsel op een bord in het midden van de draaitafel. • Zodra u het geluidssignaal hoort en de oven stopt, draait u het voedsel om en haalt u het anders neer en haalt het uit elkaar. Dek dunne delen en warme plekken af met aluminium folie. • Wikkel het voedsel na het ontdooien in aluminiumfolie en laat 10-20 minuten lang rusten, totdat het helemaal ontdooid is.
	AD-2 Ontdooien Gehakt 	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Begintemp. -18°C) (Zie de opmerking hieronder) Bord	<ul style="list-style-type: none"> • Leg het blok gehakt op een bord in het midden van het draaiplateau. • Wanneer de magnetron stopt en het geluidssignaal klinkt, moet het gehakt omgedraaid worden. Verwijder wanneer mogelijk de reeds ontdooidde delen. • Na het ontdooien, met aluminiumfolie bedekken en 5-10 minuten laten staan, totdat het helemaal ontdooid is.
	AD-3 Ontdooien Gevogelte 	0,9 - 2,0 kg (100 g) (Begintemp. -18°C) (Zie de opmerking hieronder) Bord	<ul style="list-style-type: none"> • Plaats een bord ondersteboven op de draaitafel en leg het gevogelte met de borstkant naar beneden bovenop het bord. • Zodra u het geluidssignaal hoort en de oven stopt, draait u het vlees om. Dek dunne delen en warme plekken af met aluminium folie. • Na het ontdooien met koud water spoelen, dan met aluminiumfolie bedekken en 30-60 minuten laten staan, totdat het helemaal ontdooid is. • Spoel tenslotte het gevogelte onder de kraan af.
	AD-4 Ontdooien Cake 	0,1 - 1,4 kg (100 g) (Begintemp. -18°C) Vlakken schaal	<ul style="list-style-type: none"> • Verwijder alle verpakking van de cake. • De cake op een vlakke schaal leggen, midden in het draaiplateau. • Na het ontdooien de cake in gelijke stukken snijden; enige ruimte tussen de stukken laten en 15-70 minuten laten staan om hem goed te laten ontdooien.
	AD-5 Ontdooien Brood 	0,1 - 1,0 kg (100 g) (Begintemp. -18°C) Vlakken schaal (Alleen gesneden brood is geschikt voor dit programma.)	<ul style="list-style-type: none"> • Op een vlakke schaal leggen, midden op het draaiplateau. • Wanneer de magnetron stopt en het geluidssignaal klinkt opnieuw schikken en de en ontdooidde boterhammen verwijderen. • Na ontdooiing alle boterhammen van elkaar scheiden en op een grote plaat leggen. Afdekken met aluminiumfolie en 5-20 minuten laten rusten, totdat al het brood geheel ontdooid is.

OPMERKING: Auto Ontdooien

1. De steaks en runder- of varkenslapjes moeten in één laag bevroren zijn.
2. Gehakt moet in dunne plakjes ingevroren worden.
3. Nadat u het vlees heeft omgedraaid, beschermt u het ontdooidde gedeelte met kleine, platte stukjes aluminiumfolie.
4. Het gevogelte moet meteen na het ontdooien worden bereid.
5. Voor steaks, runder- of varkenslapjes en gevogelte leg het voedsel zoals staat afgebeeld in de oven:



NL-19





RECEPTEN VOOR AUTO KOOK



VEGETARISCH GERECHT (AC-6)

Gevulde courgettes

Ingrediënten:

- 4 courgettes van gelijke grootte (totaal gewicht: 700-900 g)
- 2 bosjes lenteuitjes
- 4 tomaten (400 g)
- 200 g feta, in blokjes
- 40 g beschuit
- 1 ei
- zout en peper
- 10 g boter of margarine om de schaal in te vetten

Voor de saus:

- 150 ml groentebouillon
- 100 ml room
- 62,5 g roomkaas
- 25 g zonnebloempitten

Préparation:

Bereiding:

- Was de courgettes, snijd ze in de lengte doormidden, verwijder de pitjes, hol beide helften uit en snijd het vruchtvlees in blokjes. Was de lenteuitjes en snijd ze in dunne ringetjes. Dompel de tomaten in kokend water, pel ze en snijd ze in blokjes.
- Klop het ei, voeg naar smaak peper en zout toe, verkruimel het beschuit erdoor en vermeng het geheel met de blokjes tomaat, de feta, de courgetteblokjes en de helft van de lenteuitjes.
- Vet de ovenschaal in, leg de uitgeholde courgettehelften erin en vul ze met het mengsel.
- Zet de ovenschaal op het lage rooster en bereid het gerecht op **AUTO KOOK AC-6** "Vegetarisch gerecht" .
- Klop intussen de groentebouillon, room en roomkaas door elkaar en voeg de rest van de lenteuitjes toe. Wanneer het geluidssignaal afgaat en de oven stopt, voeg dan de saus toe, sprenkel de zonnebloempitten erover en druk op **START**.
- Laat de schotel na bereiding 5 minuten rusten.

VEGETARISCH GERECHT (AC-6)

Gevulde paprika's

Ingrediënten:

- 4 kleine rode pepers
- 2 uien
- 200 g verse gemengde paddestoelen
- 2 eieren
- 100 g emmertaler kaas, geraspt
- 25 g broodkruim
- bosje citroenblaadjes bosje peterselie
- zout, peper en nootmuskaat
- 10 g boter of margarine om de schaal in te vetten

Voor de saus:

- 240 g (klein blik) gepelde tomaten, goed afgieten
- 100 g crème fraîche
- 150 ml witte wijn
- Provençalse kruiden

Bereiding:

- Snijd de 4 rode paprika's in de lengte doormidden, verwijder de zaadlijsten en de zaadjes, was de paprika's en droog ze af. Snijd de uien in kleine blokjes en meng ze met de in plakjes gesneden paddestoelen.
- Klop de eieren los en meng ze met de emmertaler, het broodkruim en de fijngehakte kruiden. Kruid het mengsel en verdeel het over de paprika's.
- Leg de gevulde paprika's in een ingevette ovenschaal, zet de schaal op het lage rooster en bereid het gerecht op **AUTO KOOK AC-6** "Vegetarisch gerecht" .
- Meng intussen de tomaten met de crème fraîche, witte wijn en de kruiden. Wanneer het geluidssignaal afgaat en de oven stopt, voeg dan de saus toe en druk op **START**.
- Laat de schotel na bereiding 5 minuten rusten.

DESSERTS (AC-7)

Kruimeltaart van frambozen, appel en amandel

Ingrediënten:

Voor de vulling:

- 250 g diepvriesframbozen
- 2 handappels, geschild en in dunne plakjes
- 50 g bruine suiker
- 15 ml Crème de cassis

Voor het kruimeldeeg:

- 75 g boter
- 125 g bloem
- 100 g fijngehakte amandelen
- 75 g basterdsuiker

Bereiding:

- Doe frambozen, appelschijfjes suiker en crème de cassis in een ovenschaal en meng alles goed door elkaar. Verhit het geheel 5 minuten op 900 W; na de helft van de bereidingstijd doorroeren.
 - Bereid intussen het kruimeldeeg. Wrijf de boter door het meel, totdat het mengsel kruimelig is (zo fijn als broodkruim), roer de gehakte amandelen en de basterdsuiker erdoor.
 - Schep het kruimeldeeg gelijkmatig over het fruit. Zet de schaal op het lage rooster en bereid het gerecht op **AUTO KOOK AC-7** "Dessert" .
- TIP: U kunt in plaats van diepvriesframbozen, appels en bruine suiker ook ingemaakte kersen (200 g) of perziken (200 g) gebruiken. In dit geval hoeft het fruit niet voorgedroogd te worden.




RECEPTEN VOOR AUTO KOOK "GEGRATINEERDE VISSCHOTEL"

GEGRATINEERDE VISSCHOTEL (AC-2)

Vis au gratin op z'n Italiaans

Ingrediënten: voor 600 g Rode zeebaars
ca. 250 g Mozzarella
250 g tomaten
2 EL anchovisboter
zout en peper
1 EL fijngehakte basilicum
Sap van een halve citroen
2 EL fijngehakte gemengde kruiden
75 g geraspte kaas (45 %)
poedervorming

Bereiding:

- De vis wassen en droogdeppen. Met citroensap en wat zout besprenkelen en de anchovisboter eroverheen smeren.
- Plaats in een ovalen gratineerschotel (32 cm).
- De vis met de geraspte kaas bestrooien.
- De tomaten wassen en het stukje waar het steeltje aan vast zat eraf snijden. In schijfjes snijden en bovenop de kaas leggen.
- Naar smaak zout, peper en de gemengde kruiden toevoegen.
- De Mozzarella laten uitlekken, de kaas in plakjes snijden en bovenop de tomaten leggen. De Mozzarella met basilicum bestrooien.
- De schotel op het lage rek plaatsen en op het **AUTO KOOK AC-2** "Gegratineerde Visschotel" koken (1,2 kg) .


Tip: Na het koken de vis uit de schotel halen en wat poedervorming jusbindmiddel door de vloeistof roeren. Nogmaals 1-2 minuten op 900 W koken.

GEGRATINEERDE VISSCHOTEL (AC-2)

Gegratineerde visschotel 'Esterhazy'

Ingrediënten: voor 600 g Roodbaarsfilet
250 g prei
50 g ui
100 g wortel
1 EL boter
peper, zout en nootmuskaat
2 EL citroensap
125 g Crème fraîche.
100 g geraspte kaas (45 %)

Bereiding:


- De prei wassen en eerst overlans doormidden in reepjes snijden.
- De ui en wortel schillen en in dunne reepjes snijden.
- De groente, de boter en de kruiden in een pan doen en goed door elkaar roeren 5-6 minuten lang op 900 W koken. Tijdens het koken eenmaal doorroeren.
- In de tussentijd de vis wassen, droogdeppen en met citroensap en zout besprenkelen.
- De crème fraîche door de groente mengen en nogmaals zout en peper toevoegen.
- De helft van de groente in een ovalen schotel (32 cm) doen. De vis erbovenop plaatsen en daaroverheen de rest van de groente leggen.
- De geraspte kaas over het geheel strooien en op het lage rek plaatsen. Op het **AUTO KOOK AC-2** "Gegratineerde Visschotel" koken (1,2 kg) .

GEGRATINEERDE VISSCHOTEL (AC-2)

Gegratineerde visschotel - Broccoli.

Ingrediënten: voor 500 g Visfilet
2 EL citroensap
1 EL boter
2 EL bloem
300 ml melk
fijngehakte dille, peper en zout
250 g diepvriesbroccoli
100 g geraspte kaas (45 %)

Bereiding:

- De vis wassen en droogdeppen. Met citroensap en zout besprenkelen.
- De boter en de bloem in een ronde pan zonder deksel voor ongeveer 1-1½ minuut op 900 W verwarmen.
- De melk toevoegen en alles goed door elkaar roeren. Nogmaals 3-4 minuten op 900 W zonder deksel verwarmen. Na het koken nogmaals roeren en naar smaak dille, zout en peper toevoegen.
- De diepvriesbroccoli in een diepe pan doen en 4-6 minuten lang op 900 W ontdooien. De broccoli in een ondiepe schotel doen en de vis er bovenop leggen.
Nogmaals zout en peper toevoegen.
- De saus eroverheen gieten en er als laatste de kaas er overheen strooien.
- Op het lage rek plaatsen en op het **AUTO KOOK AC-2** "Gegratineerde Visschotel" koken (1,2 kg) .

OPMERKING:

Deze aanwijzingen zijn geldig voor 1,2 kg (1,1 kg). Als u een ander gewicht wilt bereiden, moet u de bestanddelen aanpassen.

NL-21





ONDERHOUD EN REINIGING



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

Controleer voor het schoonmaken of de binnenkant van de oven, de deur, de behuizing en de toebehoren volledig afgekoeld zijn.

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 af te nemen totdat het schoon is. Gebruik niet te veel water. Gebruik beslist geen chemische middelen of schuurmiddelen.

Binnenkant van de oven

1. Veeg na elke maaltijd dat de oven gebruikt is eventuele spetters weg met een zachte vochtige doek of een spons terwijl de oven nog warm is. Bij hardnekkiger vuil, met een milde zeepoplossing bevochtigde doek totdat alle vlekken verdwenen zijn. Aangekoekt vuil kan oververhit raken, gaan roken of branden en vonken veroorzaken.
2. Zorg ervoor dat de zeepoplossing of het water niet door de ventilatie-openingen in de wanden dringen omdat dit de oven kan beschadigen.
3. Gebruik voor de binnenkant van de oven geen sproeiapparaat.
4. Warm uw oven regelmatig met grill en convectiewarmte op en raadpleeg het hoofdstuk 'De oven leeg opwarmen' op pagina NL-7. Als er etensresten of vetspetters aan de binnenkant van de oven achterblijven, dan kunnen deze rook of een vieze geur veroorzaken.

Accessoires

Reinig de accessoires met een zacht afwasmiddel en water en droog ze grondig. De accessoires kunnen tevens in een vaatwasmachine worden gereinigd.

Deur:

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

OPMERKING:

Houd de microgolvenverdelers en de accessoires altijd schoon. Als u vet in de ovenruimte of op de accessoires laat zitten, kan dit oververhit raken en vonken veroorzaken, gaan roken of zelfs vlam vatten wanneer de magnetronoven de volgende keer wordt gebruikt.



VOORDAT U EEN REPARATEUR BELT

CONTROLEER HET VOLGENDE VOORDAT U EEN REPARATEUR BELT:






- Voeding:
Ga na of de stekker stevig in het stopcontact zit.
Ga na of de zekering/circuitonderbreker in orde is.
- Gaat het ovenlampje aan wanneer de deur wordt geopend? JA _____ NEE _____
- Plaats een kop met water (ca. 150 ml) in de oven en doe de deur goed dicht.
Stel de oven op 1 minuut op 900 W magnetronvermogen in en start de oven.
Gaat het ovenlampje aan? JA _____ NEE _____
Draait de draaitafel? JA _____ NEE _____
OPMERKING: De draaitafel draait in beide richtingen.
Werkt de ventilator? JA _____ NEE _____
(Leg uw hand over de ventilatiegaten en controleer of u een luchtstroom voelt)
Hooft u na 1 minuut het geluidssignaal? JA _____ NEE _____
Gaat het lampje dat aangeeft dat de oven aan staat uit? JA _____ NEE _____
Is het kopje met water na deze minuut warm? JA _____ NEE _____
- Neem het kopje met water uit de oven en sluit de deur. Haal het kopje uit de oven en sluit de deur.
Stel de GRILL-kookstand in en gebruik de onder- en bovengrill gedurende 3 minuten.
Zijn na 3 minuten beide grill-verwarmingselementen roodgloeiend geworden? JA _____ NEE _____

Bel uw dealer of erkend SHARP onderhoudspersoneel en geef het resultaat van uw controles door, als u een van bovenstaande vragen met "NEE" heeft moeten beantwoorden.

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 in dezelfde kookstand kookt, dan zal de oven automatisch zachter koken om oververhitting te voorkomen. (Het vermogen van de oven wordt verminderd en de grill verwarmingselementen zullen aan en uit gaan.)

Kookstand		Standaardtijd
Magnetron 900 W		20 min.
Grill		
TOP GRILL 		15 min.
BOTTOM GRILL 		15 min.
TOP and BOTTOM GRILL 		Bovenste grill - 6 min. Onderste grill - 6 min.
Combinatie 2 	Magnetron 900W	Magnetron - 20 min. Bovenste grill - 15 min.
	Magnetron 90 - 630W	Bovenste grill - 15 min.
Combinatie 3 	Magnetron 900W	Magnetron - 20 min. Onderste grill - 15 min.
	Magnetron 90 - 630W	Onderste grill - 15 min.

- Na de GRILL, DUAL, CONVECTIE, ONMIDDELLIJKE ACTIE en AUTOMATISCHE BEDIENING (behalve AUTO ONTDOOI), als de deur wordt geopend, gaat de koelventilator draaien en wordt "WORDT AFGEKOELD" op het display weergegeven. Ook als u op de toets **STOP** drukt en de deur opent tijdens GRILL, DUBBELE FUNCTIE, CONVECTIE, ONMIDDELLIJKE ACTIE en/of automatisch garen (behalve AUTO ONTDOOI), gaat de koelventilator draaien; om deze reden kunt u lucht uit de ventilatieopeningen voelen komen.
- Als het display op "DEMOSTAND" staat, of als de kooktijd op het display heel snel terugloopt, is het mogelijk dat de oven op Demostand staat ingesteld. Om de Demostand uit te schakelen, dient u de stekker uit het stopcontact trekken en opnieuw insteken.





WAT ZIJN MICROGOLVEN?



Microgolven zijn - evenals radio- en televisiegolven - elektromagnetische golven.

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.

Het geheim van de korte kooktijden ligt in het feit dat de microgolven van alle kanten direct in het voedsel dringen. Energie wordt optimaal benut. In vergelijking hiermee dringt de energie bij het koken op een elektrisch fornuis via omwegen vanaf de kookplaat door de pan op een indirecte manier door tot de gerechten. Via deze omweg gaat er veel energie verloren.

EIGENSCHAPPEN VAN DE MICROGOLVEN

Microgolven doordringen alle niet-metalen voorwerpen

zoals glas, porselein, keramiek, kunststof, hout en papier. Daarom worden deze materialen niet in de magnetron verhit. De schalen worden slechts indirect via het voedsel verwarmd.

Voedsel neemt microgolven op (absorbeert) en wordt daardoor verwarmd.

Metalen materialen worden door de microgolven niet doordrongen, de microgolven worden echter teruggekaatst. Daarom zijn voorwerpen van metaal in het algemeen niet geschikt voor de magnetron. Er zijn echter uitzonderingen waar u juist van deze eigenschappen kunt profiteren. Zo worden gerechten op bepaalde plaatsen tijdens het ontdooiden of koken met een stukje aluminiumfolie bedekt. Daardoor voorkomt u te warme of te hete resp. te gare gedeelten bij voedsel van onregelmatige grootte. Voor nadere informatie hierover raadpleegt u de gids.

DAT KAN UW NIEUWE COMBI-MAGNETRON ALLEMAAL



MICROGOLF-TOEPASSING

U kunt met uw nieuwe combi-magnetron door toepassing van microgolven bijvoorbeeld kant en klare gerechten of drankjes snel verhitten en binnen de kortst mogelijke tijd boter of chocolade smelten.

Voor het ontdooiden van levensmiddelen is de magnetron eveneens voortreffelijk geschikt.

In vele gevallen is het echter handiger microgolven met hete lucht of met de grill te combineren (gecombineerde toepassing). Dan kunt u zowel binnen de kortst mogelijke tijd garen als tegelijkertijd bruineren. In vergelijking met het conventionele braden is de gaartijd over het algemeen aanzienlijk korter.

GEcombineerde TOEPASSING (MICROGOLFTOEPASSING MET HETE LUCHT OF GRILL)

Door de combinatie van twee werkwijzen worden de voordelen van uw apparaat effectief met elkaar gecombineerd.

U kunt kiezen uit

- magnetron + hete lucht (ideaal voor vlees, gevogelte, soufflés, brood en taart) en
- magnetron + grill (ideaal voor pizza kort gebraden vlees, braadvlees, gevogelte, kippepootjes, grillsaslieds, kaastosties en om te gratineren)

Door middel van de gecombineerde toepassing kunt u tegelijkertijd garen en bruineren. Het voordeel is gelegen in het feit dat de hete lucht of de hitte van de grill de poriën van de randen van het voedselstuk snel dichtschroeit. De microgolven zorgen voor een korte, het produkt ontziende gaartijd. Het voedsel blijft van binnen sappig en wordt van buiten knapperig bruin.

HETELUCHT-TOEPASSING

U kunt de hete lucht ook zonder microgolftoepassing gebruiken. De resultaten komen overeen met die van een conventionele oven.

Bij het garen met hete lucht wordt door middel van een ventilator achter de achterwand van de gaarruimte hete lucht in de gaarruimte geblazen. De circulerende lucht verhit de buitenste delen van het voedsel zeer snel, zodat bij vlees het vleessap bijvoorbeeld niet kan ontwijken en het voedselstuk niet uitdroogt. Dit dichtschroeiproces leidt ertoe dat de gerechten smakelijk blijven en binnen kortere tijd gaar worden dan bij conventionele apparaten met boven- en onderverhitting.

GRILL-TOEPASSING

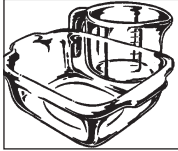
Uw apparaat is uitgerust met een kwartsgrill. Hij kan evenals elke conventionele grill zonder magnetrontoepassing worden gebruikt. U kunt gerechten snel gratineren of grillen. Uw magnetronoven heeft ook een tweede grill onder de draaitafel. Deze grill kan worden gebruikt om voedsel van onderen te bruinen.



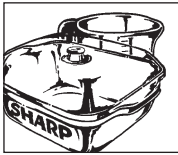
GESCHIKTE SCHALEN

DE GESCHIKTE SCHALEN VOOR MAGNETRON TOEPASSING

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).



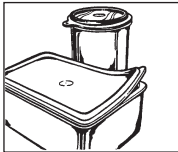
KERAMIEK

is over het algemeen zeer geschikt. Keramiek moet geglaazuurd zijn, omdat er bij ongeglazuurde 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. Zie Blz. NL-26.

PORSELEIN

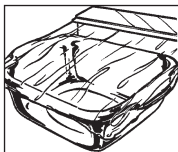
is bijzonder geschikt. Let u erop dat het porselein geen goud- of zilverlaagje heeft, resp. niet metaalhoudend is.

KUNSTSTOF



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.

PAPIEREN SERVIESGOED



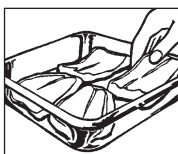
Hittebestendig, voor de magnetron geschikt papieren serviesgoed is eveneens geschikt. Hou a.u.b. rekening met de gegevens van de fabrikant.

KEUKENPAPIER

kan worden gebruikt, om het ontstane vocht bij korte verhittingsprocedures op te nemen, bijv. van brood of gepaneerd voedsel. Het papier tussen het voedsel en de draaitafel leggen. Zo blijft het oppervlak van het voedsel knappend en droog. Door vette gerechten met keukenpapier te bedekken worden vetspetters opgevangen.

MAGNETRONFOLIE

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



BRAADZAKKEN

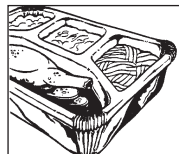
kunnen eveneens in de magnetron worden toegepast. De metalen klemmen zijn echter niet geschikt voor het afsluiten daar de braadzakfolie kan smelten. Gebruik

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.



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 ca. 2,0 cm ten opzichte van de wanden van de kookruimte omdat deze anders door mogelijke vonken kunnen worden beschadigd.





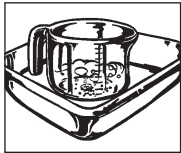
GESCHIKTE SCHALEN



GEEN SERVIESGOED MET EEN METAALLAAGJE,

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

GESCHIKTHEIDSTEST VOOR SERVIESGOED



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 900 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.

DE JUISTE SCHOTELS VOOR DE COMBINATIEFUNCTIE

Over het algemeen zijn hittebestendige magnetronschotels (bijv. porselein, aardewerk of glas) ook geschikt voor de combinatiefunctie (magnetronoven en convectiewarmte of magnetronoven en grill). Wees voorzichtig, want de schotels worden door de

convectiewarmte of door de grill heel erg heet. Plastic schotels en plastic folie zijn niet geschikt voor gebruik met de combinatiefunctie.

Geen keuken- of bakpapier gebruiken, omdat het kan oververhitten en in brand kan vliegen.

METAAL

moet over het algemeen niet gebruikt worden. Uitzonderingen zijn gelaagde bakvormen, waarmee ook de randjes van de gerechten, zoals bijv. braadvlees en taarten goed gebruikt kunnen worden. Let op de aanwijzingen in de recepten voor de benodigde schotels. Om vonken tegen te gaan, dient een hittebestendig isolatiemateriaal, zoals een schoteltje, tussen de metalen schotel en het rooster geplaatst te worden. Als er vonken ontstaan dan moeten deze schotels niet gebruikt worden voor verhitting met de combinatiefunctie.

DE JUISTE SCHOTELS VOOR DE CONVECTIEWARMTE PLUS GRILL

Voor verhitting met convectiewarmte of met de grill zonder magnetronenergie, kunt u schotels gebruiken die ook in traditionele ovens of onder een gewone grill gebruikt kunnen worden.

TIPS EN ADVIES



VOORDAT U BEGINT ... Om u de omgang zo gemakkelijk mogelijk te maken, hebben wij hieronder de belangrijkste aanwijzingen en tips voor usamengevat: Zet u uw toestel alleen aan, wanneer er gerechten in de kookruimte zijn.

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 kunt 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.

UITGANGSTEMPERatuur

De ontdooi-, opwarmings- 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 ca. 5°C, kamertemperatuur ca. 20°C). Voor het ontdooien van gerechten wordt uitgegaan van een diepvriestemperatuur van -18°C.



Popcorn uitsluitend in speciale, voor de magnetron geschikte popcorn-schalen toebereiden. Houdt u zich nauwkeurig aan de gegevens van de fabrikant. Geen normale papieren schalen of glazen serviesgoed gebruiken.



Eieren niet in de dop koken. In de dop wordt er een druk opgebouwd, die tot het exploderen van het ei zou kunnen leiden. [Het eigeel prikken voor het koken.]

Geen olie of vet in de magnetron opwarmen om te frituren. De temperatuur van olie kan niet worden gecontroleerd. De olie zou plotseling uit de schaal kunnen spatten.

Geen gesloten reservoirs, zoals bijv. glazen potten of blikken verwarmen. Door de ontstane druk zouden de reservoirs kunnen barsten (uitzondering: inmaken).



TIPS EN ADVIES

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.

KOOKTEST

De kooktoestand van gerechten kan evenals bij een conventionele toebereiding worden getest:

- Voedselthermometer: elk gerecht heeft aan het einde van de verwarmings- of kookprocedure een bepaalde binnentemperatuur. Met een voedselthermometer kunt u vaststellen, of het gerecht heet genoeg resp. gaar is.
- Vork: vis kunt u met een vork controleren. Als het visvlees er niet meer glazig uitziet en gemakkelijk van de graten loslaat, is het gaar. Als het te gaar is, wordt het taai en droog.
- Houten prik: taart en brood kunt u testen door er met een houten prik in te prikken. Als de prik bij het uittrekken schoon en droog blijft, is het gerecht gaar.

KOOKTIJDBEPALING MET DE VOEDSELTHERMOMETER

Elke drank en elk gerecht heeft na het einde van de kookprocedure een bepaalde binnentemperatuur. Indien de kookprocedure wordt gestopt dan is het resultaat goed. De binnentemperatuur kunt u met een voedseltemperatuur vaststellen. In de temperatuurtabel zijn de belangrijkste temperaturen vermeld.

TABEL: KOOKTIJDBEPALING MET DE VOEDSELTHERMOMETER.

Drank/gerecht	Binnentemperatuur aan het einde van de kooktijd	Binnentemperatuur na 10 tot 15 minuten standtijd
Dranken verwarmen (koffie, thee, water enz)	65-75°C	
Melk verwarmen	60-65°C	
Soep verwarmen	75-80°C	
Stamppotten verwarmen	75-80°C	
Gevogelte	80-85°C	85-90°C
Lamsvlees		
roze gebraden	70°C	70-75°C
doorgebraden	75-80°C	80-85°C
Rosbief		
licht aangebraden (rare)	50-55°C	55-60°C
half doorgebraden (medium)	60-65°C	65-70°C
goed doorgebraden (well done)	75-80°C	80-85°C
Varkens-, kalfsvlees	80-85°C	80-85°C

TOEVOEGING VAN WATER

Groenten en andere gerechten die veel water bevatten, kunnen in het eigen sap of met toevoeging van een weinig water wordengekookd. 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.

BLANCHEREN VAN GROENTEN

Groente dient voor het invriezen te worden geblancheerd. Zo blijven de kwaliteit en de aromastoffen optimaal behouden.

Procedure: De groenten wassen en kleinsnijden. 250 gr. groenten met 275 ml. water in een schotel plaats en toegedekt 3-5 minuten verwarmen. Na het blancheren meteen in ijswater dompelen, om het doorkoken te vermijden en daarna laten afdruipe. De geblancheerde groenten luchtdicht verpakken en invriezen.



TIPS EN ADVIES



HET INMAKEN VAN FRUIT EN GROENTEN

Het inmaken in de magnetron gaat snel en eenvoudig. In de handel zijn weckflessen, rubber ringen en passende plastic weckflesklemmen verkrijgbaar, die speciaal voor de magnetron geschikt zijn. De fabrikanten geven nauwkeurige gebruiksaanwijzingen.

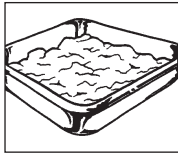
KLEINE EN GROTE HOEVEELHEDEN

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



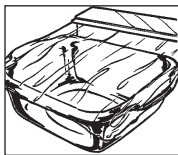
Beide schalen hebben hetzelfde volume, maar in de diepe schaal is de kooktijd langer dan in de ondiepe. Dus gebruikt u bij voorkeur ondiepe schalen met een groot oppervlak. Diepe schalen alleen voor gerechten gebruiken,

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.

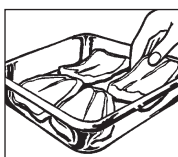
BEDEKKEN



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.

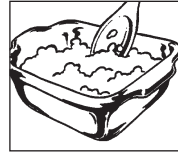
VOEDSEL VAN ONREGELMATIGE GROOTTE



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.

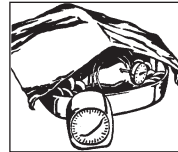
RANGSCHIKKING

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.

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.



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. Dranken 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 ca. min -40°C) alsook hittebestendig zijn (tot ca. 220°C). Zo kunt u in hetzelfde serviesgoed ontdooien, verwarmen en zelfs koken, zonder de gerechten tussendoor te moeten overgieten.

BEDEKKEN

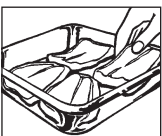


Dunnere gedeelten voor het ontdooien met kleine aluminium stroken bedekken. Ontdooide of warme gedeelten tijdens het ontdooien eveneens met aluminium stroken bedekken. Hierdoor voorkomt u dat dunnere gedeelten vlug te heet worden, terwijl dikkere delen nog bevroren zijn.

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.

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 kunt 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 dooitabel 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 ontdooit is, kunt 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.





ONTDOOIEN EN KOKEN VAN VOEDSEL



Diepvriesgerechten kunnen in de magnetron in één keer worden ontdooid en tegelijkertijd worden gekookd. In de tabel vindt u hiervan enkele voorbeelden. Zie blz. NL-32. Let u bovendien op de algemene aanwijzingen bij "verwarmen" en "ontdooien" van voedsel.

Voor toebereiding van in de handel gebruikelijke panklare diepvriesprodukten dient u zich aan de gegevens van de fabrikant op de verpakking te houden.

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.
- 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 ca. 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.

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 ca. 5 EL water toevoegen. Groenten die rijk aan vezels zijn, hebben wat meer water nodig. De nodige gegevens hierover vindt u in de tabel. Zie blz. NL-33.
- Groenten worden in het algemeen in een schaal met deksel gekookd. Vloeistofrijke groenten, zoals bijv. uien of geschilde aardappelen, kunnen zonder toevoeging van water in magnetronfolie worden gekookd.
- Groenten na de helft van de kooktijd roeren of omdraaien.
- Na het koken dient u de groenten ca. 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.



UITLEG VAN DE SYMBOLEN

VERMOGEN VAN DE MAGNETRONOVEN



De capaciteit van uw magnetronoven is 900 W en hij heeft 5 standen.

U moet gebruik maken van de informatie in dit kookboek, wanneer u de stand van uw magnetronoven bepaalt. Over het algemeen geldt het volgende:

100 % vermogen = 900 Watt

Wordt gebruikt om snel te garen of te verhitten, bijv. voor eenpersoonsgerechten, hetedrankjes, groente, vis enz

70 % vermogen = 630 Watt

Voor langere gaarprocedures van compacte gerechten, zoals bijv. suddervlees, Op een lage vermogensstand koken de gerechten niet over en het vlees wordt gelijkmatig gaar, zonder aan de zijanten te gaar te worden.

50 % vermogen = 450 Watt

Voor compacte gerechten, die op traditionele wijze een lange gaartijd nodig hebben, bijv. rundvlees gerechten, verdient het aanbeveling het vermogen te temperen en de gaartijd een beetje te verlengen. Zo wordt het vlees malser.

30 % vermogen = 270 Watt

ONTDOOIISTAND

Voor het ontdooien een lage vermogensstand kiezen. Hierdoor wordt gegarandeerd dat het gerecht gelijkmatig ontdooit. Deze stand is bovendien ideaal om rijst, noedels en knoedels gelijkmatig gaar te laten worden.

10 % vermogen = 90 Watt

Om prodkten voorzichtig te ontdooien, bijvoorbeeld slagroomtaarten, dient u de laagste vermogensstand in te stellen.

W = WATT

Symbol Erklärung



Bovenste grill

Heeft vele toepassingen voor alles wat van boven gebakken moet worden en voor het grillen van vlees, gevogelte en vis.



Onderverwarming

Deze stand kan worden gekozen wanneer voedsel van onderen moet worden gebruikt.



Grillstand gecombineerd met onderverwarming

De grill en de onderverwarming worden tegelijkertijd gebruikt. Deze stand is bijzonder geschikt voor bijvoorbeeld het gelijkmatig bruinen van toast, quiches, worstjes en frikadellen.



Convectiewarmtefunctie

U kunt bij deze functie de temperatuur in 10 stappen van 40°C naar 250°C verhogen.



Combinatie van magnetronoven en convectiewarmte

Bij deze functie kunt u verschillende energieniveaus van de magnetron combineren met de door u gewenste convectietemperatuur (40°C - 250°C).

Bij de combinatiefunctie kunnen slechts een beperkt aantal energieniveaus worden gebruikt.



Combinatie van magnetronoven en bovenste grill



Combinatie van magnetronoven en onderverwarming

Bij deze stand worden verschillende magnetronovenstanden gecombineerd met de bovenste grill of met de onderverwarming.

TABLE



TABLE: ONTDOOIEIEN IN DE MAGNETRON

Levensmiddel	Hoevlh. -g-	Vermogen (watt)	Ontdooi- duur -Min-	Werkwijze	Wachttijd -Min-
Worstjes	300	270 W	3-5	Naast elkaar leggen, halverwege de ontdooiingstijd omkeren	5-10
Krab	300	270 W	6-8	Halverwege de ontdooiingstijd keren en ontdooide delen weghalen	5
Sneden brood	250	270 W	2-3	Schijven naast elkaar leggen, ged. ontd.	5
Heel brood	1000	270 W	8-10	Halverwege de ontdooiingstijd keren	15
Taart, 1 stuk	150	270 W	1-3		5
Hele taart, Ø 24 cm				Plaats op de draaitfel en met automatisch progr. Ad-4 ontdooien	60-90
Boter	250	270 W	2-3	Alleen gedeeltelijk ontdooien	15
Fruit (aardbeien, frambozen, kersen, pruimen)	250	270 W	2-4	Op gelijke afstanden naast elkaar leggen, halverwege de ontdooiingstijd keren	5

Gebruik voor het ontdooien van gevogelte, kippenpoten, koteletten, steaks, gehackt, sneden brood en taart het automatische ontdooiprogramma.

TABLE: ONTDOOIEIEN EN KOKEN

Levensmiddel	Hoeveelheid -g-	In- stelling	Vermogen (watt)	Duur -min-	Water toevoegen	Werkwijze	Wachttijd -Min-
Visfilet	400		900 W	10-12	-	Afdekken	1-2
Forel, 1 stuk	250		900 W	6-8	-	Afdekken	1-2
Schotel	400		900 W	8-10	-	Afdekken, na 6 minuten omroeren	2
Groente	300		900 W	7-9	5 EL	Afdekken, halverwege omkeren	2
Groente	450		900 W	9-11	5 EL	Afdekken, halverwege omkeren	2
Kruidenbrood	175		630 W	ca. 3	-	Op het draaitfel leggen	3-4
Broodjes, 4 stuks	80		900 W	1/2	-	Op het draaitfel leggen,	-
			180°C	8-10		Alleen gedeeltelijk ontdooien	



TABLE

TABLE: VERWARMEN VAN VOEDSEL EN DRANKEN

Drank/gerecht	Hoevlh. -g/ml-	Vermogen (watt)	Tijd -Min-	Werkwijze
Dranken, 1 kopje	150	900 W	ca. 1	Niet afdekken
Schotel (Groente, vlees en bijlagen)	400	900 W	3-5	Saus met water bevochtigen, afdekken, tussendoor omroeren
Eenpansgerecht, soep	200	900 W	1-3	Afdekken, na het verwarmen omroeren
Bijlagen	200	900 W	ca. 2	Met een beetje water bevochtigen, afdekken, tussendoor omroeren
Vis, 1 schijf ¹	200	900 W	2-3	Met wat saus bevochtigen, afdekken
Worstjes, 2 stuks	180	450 W	2-2 $\frac{1}{2}$	Meerdere malen in het vel prikken
Babyvoedsel, 1 potje	190	450 W	$\frac{1}{2}$ -1	Deksel wegnemen, na het verwarmen goed roeren en de temperatuur testen
Margarine of boter smelten ¹	50	900 W	ca. $\frac{1}{2}$	Afdekken
Chocolade smelten	100	450 W	ca. 3	Tussendoor omroeren
6 blaadjes gelatine oplossen	10	450 W	$\frac{1}{2}$ -1	In water oplossen, goed uitdrukken en in een soepkom doen; tussendoor roeren

¹ vanaf koelkasttemperatuur

TABEL: KOKEN VAN VERSE GROENTE

Levensmiddel	Hoeveelh. -g-	Vermogen	Duur ontd. -Min-	Werkwijze	Hoev. water -EL-
Groente (bv. bloemkool, prei, venkel, broccoli, paprika, courgette)	300	900 W	5-7	Normaal voorbereiden, afdekken, tussendoor omroeren	5
	500	900 W	8-10		5

Aardappelen hebben ca. 1-3 minuten langer nodig.



TABLE



TABEL: GAAR LATEN WORDEN, GRILLEN, GRATINEREN

Gerecht	Hoeveelheid -g-	Instelling	Vermogen leistung	Duur -Min-	Werkwijze	Wachttijd -Min-
Suddervlees	500		450 W/ 160°C	10-11 (*) 7-8	Specerijen naar smaak toevoegen, plaats op de lage rek, na (*) keren	10
Suddervlees	1000		450 W/ 160°C	20-23 (*) 14-17	Specerijen naar smaak toevoegen plaats op de lage rek, na (*) keren	10
Suddervlees	1500		450 W/ 160°C	30-33 (*) 23-25	Specerijen naar smaak toevoegen, plaats op de lage rek, na (*) keren	10
Rosbief medium	1000		630 W	5-8	Specerijen naar smaak toevoegen, met de vette kant onder plaats op de lage rek, na (*) keren	10
Rosbief medium	1500		630 W	12-14	Specerijen naar smaak toevoegen, met de vette kant onder plaats op de lage rek, na (*) keren	10
Gehakt	700		450 W	20-23	Gehakt (half-om-half)	10
Kip	1200		450 W	6-9	bereiden, in een ovenschotel doen en op de draaischijf gaar laten worden	10
Kip	1200				Met automatisch progr. AC-2 voor gebraden kip bereiden	3
Kippen- poot	200		270 W	4-6(*)	Specerijen naar smaak toevoegen, met het vel naar onder op het rooster leggen, na (*) keren	3
Kippen- poot	600		270 W	3-4		3
Kippen- poot	600		450 W	7-9(*)	Specerijen naar smaak toevoegen, met het vel naar onder op het rooster leggen, na (*) keren	3
Kippen- poot	600		450 W	2-3		3
Forel	250		90 W	5-7(*)	Wassen, met citroensap bevochtigen, binnen en buiten zout toevoegen, bloem, op het rooster leggen, na (*) keren	3
Forel	250		90 W	3-5		3
Lendenbiefstuk	200			8-11(*) 6-8	Op het rooster leggen, na (*) keren	-
Grillworst 5 stuks	400			9-11(*) 6-7	Op het rooster leggen, na (*) keren)	-
Gratineren van ovenschotels e.d.				10-12	Ovenschotel op het rooster zetten	-
Kaastoasts	1		450 W	1/2 5-6	Toastbrood toasten, met boter besmeren, beleggen met schijven gekookte ham, ananas en smeerkaas. In het midden prikken, op het rooster leggen	-
Kaastoasts	4		450 W	1 5-7		-

NEDERLANDS



RECEPTEN

VARIATIES OP CONVENTIONELE RECEPTEN

● voor de magnetron-functie

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.

VARIATIES OP DE TRADITIONELE RECEPTEN

● voor de dubbele-functie

Voor het gebruik van de magnetronoven (bestaande tekst) Voor het gebruik van combiatiefuncties

Over het algemeen gelden dezelfde regels als voor het gebruik van de magnetronoven. Daarnaast moet u op het volgende letten:

1. De stand van de magnetronoven moet worden aangepast aan het type voedsel en aan de tijd die nodig is om het eten gaar te koken. Volg hiervoor de recepten die in dit kookboek zijn opgenomen.

2. Wanneer u voedsel kookt met gebruik van de combinatie magnetronoven-grill, moet u op het volgende letten:

Voor grote, dikke etenswaren, zoals varkensvlees, is de kooktijd beduidend langer dan voor kleine, platte etenswaren. Bij de grill is het precies andersom. Hoe dichter het eten bij de grill ligt, hoe sneller het bruin wordt. Dit betekent ook dat wanneer u grote stukken vlees met de combiatiestand kookt, de grilltijd korter is dan voor kleinere stukjes vlees.

3. Om te grillen met het bovenste grillelement, maakt u gebruik van het hoge rooster, om het eten snel en gelijkmatig te bruinen. (Uitzondering: grote, dikke etenswaren en soufflés worden op het lage rooster gegrilleerd.)

4. Uw magnetronoven heeft ook een tweede grill onder de draaitafel. Deze grill kan worden gebruikt om voedsel van onderen te bruinen.

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 ca. 55 g (gewichtsklasse 3).

GEBRUIKTE AFKORTINGEN

EL = eetlepel
TL = theelepel
msp = mespunt
sn = snufje
kp = kopje
pk = pakje

kg = kilogram
g = gram
l = liter
ml = milliliter
cm = centimeter
v.i.dr. = vet in droge stof

DV = diepvriesprodukt
min = minuten
sec = seconden
MG = microgolven
MWG = magnetron
dm = diameter



Voorgerechten en snacks

Frankrijk

Uiensoep*Soupe à l'oignon et au fromage*


Totale kooktijd: ca. 15-17 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)
4 soepenkoppen (200 ml)**Ingrediënten**

- 1 eetl. boter of margarine
2 uien (100 g), gesneden
800 ml vleesbouillon, zout, peper
2 stukken brood
4 eetl. geraspte kaas (40 g)

Toebereiding

1. De boter in de schaal verdelen. De uien, de vleesbouillon en de kruiden toevoegen en met deksel op schaal koken.

9-11 min.  900 W

2. De stukken brood roosteren, in dobbelsteentjes snijden en in de soepkoppen plaatsen. De soep erover gieten en kaas er overheen strooien.
3. De koppen op het hoge rooster plaatsen en de kaas laten gratineren.

ca. 6 min.  

Zweden

Kreeftensoep*Kräftsoppa*

Totale kooktijd: ca. 11-15 minuten


Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)

Ingrediënten

- 1 ui (50g), fijnggehakt
50 g worteltjes, gesneden
3 eetl. boter of margarine (30g)
500 ml vleesbouillon
100 ml witte wijn + 100ml madeira
200 g kreeftvlees uit blik
¹/₂ laurierblad
3 witte peperkorrels
tijm
3 eetl. bloem (30g)
100 ml slagroom

Toebereiding

1. De groenten met het vet in de schaal doen en met deksel verwarmen.

2-3 min.  900 W

2. De vleesbouillon, de wijn, de madeira, alsmede het kreeftvlees en de kruiden aan de groenten toevoegen. Deksel erop zetten en koken.

7-9 min.  450 W

3. Het laurierblad en de peperkorrels uit de soep nemen. Bloem met wat koud water mengen en aan de soep toevoegen. De slagroom toevoegen, roeren en nogmaals verwarmen.

2-3 min.  900 W

4. De soep roeren en net voor het serveren de boter toevoegen.

Zwitserland

Bündner gerstesoepp*Bündner Gerstensuppe*

Totale kooktijd: ca. 27-34 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 3 l)

Ingrediënten


- 2 eetl. boter of margarine (20 g)
1 ui (50 g), fijngehakt
1-2 worteltjes (130 g), in schijfjes
15 g selder, in dobbelsteentjes gesneden
1 pre (130 g), in ringen gesneden
3 witte koolbladen (100 g) in strookjes gesneden
peper
50 g doorregen hamspek, in strookjes
50 g gerstekorrels
700 ml vleesbouillon
4 Weense worstjes (300 g)


Toebereiding

1. De boter en de ui-dobbelsteentjes in de schaal doen en met deksel stoven.

ca. 1-2 min.  900 W

2. De groenten in de schaal doen. De schenkel, hamspekstrookjes en gerst toevoegen en met vleesbouillon opvullen. Met peper kruiden en met deksel garen.

1. 9-11 min.  900 W

2. 17-21 min.  450 W

3. De worstjes in kleine stukjes snijden en de laatste 5 minuten in de schaal verwarmen.
4. De soep na het koken ca. 5 minuten laten staan. De schenkel voor het serveren uit de soep nemen.



Recepten

Voorgerechten en snacks

Duitsland

Champignontoast

Totale kooktijd: ca. 3-4 minuten

Servies: hoog rooster

Ingrediënten

- 2 theel. boter of margarine
- 2 teentjes knoflook, fijngesneden of geperst
sout naar smaak toevoegen
- 4 sneetjes witbrood
- 75 g verse champignons
- zout
- peper
- 75 g geraspte kaas
- 4 theel. peterselie, fijngehakt
- Paprikapoeder

Toebereiding

1. Meng boter, knoflook en zout.
2. Rooster het brood, laat het afkoelen en besmeer het met het botermengsel.
Snij de champignons in plakjes en leg die ope de sosti, Doe er zout en peper op.
3. Meng de peterselie met de kaas en verdeel dit over de champignons.
Strooi het paprikapoeder er overheen.
4. Leg de tosti's op het hoog rooster in de oven.

3-4 min. 270W

Spanje

Champignons met rozemarijn

Champiñones rellenos al romero

Totale kooktijd: ca. 9-14 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 1 l)
vuurvaste schotel (ca. 26 cm diameter)

Ingrediënten

- 8 grote champignons (ca. 500 g), heel
- 2 eetl. boter of margarine (20 g)
- 1 ui (50 g), fijngehakt
- 50 g rauwe ham
- zwarte peper, gemalen
- rozemarijn, fijn gesneden
- 125 ml witte wijn, droog
- 125 ml slagroom
- 2 eetl. bloem (20 g)

Toebereiding

1. De stelen uit de champignons snijden en de stelen in kleine stukjes snijden. De ham in kleine stukjes snijden.
2. De boter in de schaal leggen en de bodem invetten. De ui- en hamstukjes en de champignonstelen toevoegen, met peper en rozemarijn kruiden, deksel op schaal zetten en koken.

3-5 min. 900 W

3. In de andere schaal 100 ml wijn en de slagroom met deksel erop opwarmen.

1-3 min. 900 W

4. Die overgebleven wijn met de bloem mengen, daarna aan de hete vloeistof toevoegen en met deksel erop koken. At en toe roeren.

ca. 1 min. 900 W

5. De champignons met het hammengsel vullen, in de saus plaats en op het hoge rooster bruinen.

4-5 min. 630 W

De champignons na het koken ca. 2 minuten laten staan.

Duitsland

Pikante kalkoenschotel

Pikante Putenpfanne

(voor 2 porties)

Totale kooktijd: ca. 22-27 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 1,5 l)

Ingrediënten

- 1 kopje langkorrelige rijst, geblancheerd (120 g)
- 1 briefje saffraandraadjes
- 300 g kalkoenborst, in stukjes gesneden
- 250 ml kopjes vleesbouillon van de schotel
- 1 ui (50 g), in schijfjes
- 1 rode paprika (100 g) in stukjes gesneden
- 1 kleine prei (100 g) in stukjes gesneden
- peper & paprikapoeder
- 2 eetl. boter of margarine (20 g)

Toebereiding

1. Meng de rijst met de saffraandraadjes en met de vleesblokjes. Doe het mengsel in de ovenschotel. Giet de vleesbouillon erover, dek het geheel af en laat het gaar worden.

4-6 min. 900 W

2. Voeg de groente en de specerijen toe en roer ze door elkaar. Verdeel de boter in vlokjes erover, dek af en laat het gerecht gaar worden.

1. 1-2 min. 900 W

2. 17-19 min. 270 W

Laat de kalkoenpan, wanneer ze gaar is, nog ca. 2-3 minuten staan.



NL-37



Vlees, Vis en Gevogelte

Griekenland

Aubergines met gehaktvulling*Melitsánes jemistés mé kimá*

Totale kooktijd: ca. 17-20 minuten
 Servies: schaal met deksel (inhoud 1 l)
 ondiepe ovale vuurvaste schotel met
 deksel (ca. 32 cm lang)

Ingrediënten


- 2 aubergines, zonder steel (elk ca. 250 g)
- 3 tomaten (ca. 200 g)
- 1 theel. olijfolie voor het invetten van de vorm
- 2 uien (100 g), gehakt
- 4 flauwe groene peperoni
- 200 g gehakt (runder of lam)
- 2 teentjes knoflook, uitgeperst
- 2 eetl. peterselie, gehakt
- zout & peper
- Rozenpaprika
- 60 g Griekse schapekaas, in dobbelsteentjes

Tip:

U kunt de aubergine door kleine pompoenen vervangen.

Toeberediging


1. De aubergines in de lengte doormidden snijden. Het vruchtvlees er met een theelepel uitnemen, zodat er circa 1 cm brede rand overblijft. De aubergines zouten. Het vruchtvlees in dobbelsteentjes snijden.
2. Twee tomaten schillen, het beginstuk van de stengels eruit snijden en in dobbelsteentjes snijden.
3. De bodem van de schaal met de olijfolie invetten, de uien toevoegen, deksel erop en stoven.

ca. 2 min.  900 W

4. De peperoni van steel ontdoen, pitten verwijderen en in ringen snijden. Eenderde voor de garnering bewaren. Het gehakt met de aubergine- en tomaten stukjes, de peperoniringen, de uitgeperste knoflookteentjes en de peterselie mengen en kruiden.
5. De auberginehelften droogbetten. De helft van de gehaktmassa erin doen, de schapekaas erop verdelen, vervolgens daarop de resterende vulling leggen.
6. De auberginehelften garneren, in de vuurvaste schotel plaatsen.

11-13 min.  630 W

De auberginehelften met de tomatenshijfjes en peperoniringen garneren en koken.

4-5 min.  630 W

De auberginehelften na het koken ca. 2 minuten laten staan.

Spanje

Gevulde ham*Jamón relleno*

Totale kooktijd: ca. 13-18 minuten
 Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)
 vuurvaste schotel (ca. 26 cm diameter)
 8 kleine houten vleespennen

Ingrediënten


- 150 g bladspinazie, zonder steel
- 150 g kwark, 20% vet
- 50 g geraspte Emmentaler kaas
- peper
- paprika, edelzoet
- 8 plakjes gekookte ham (400 g)
- 125 ml water
- 125 ml slagroom
- 2 eetl. bloem (20 g)
- 2 eetl. boter of margarine (20 g)
- 1 theel. boter of margarine voor het invetten van de schotel

Toeberediging

1. De spinazie fijnsnijden, door de kwark en de kaas roeren en naar smaak kruiden.
2. Op elk plakje gekookte ham 1 EL van de vulling leggen en oprollen. Met een houten pin de hamplak vastprikken.
3. Een béchamelsaus maken. Hiervoor de vloeistof in de schaal doen, deksel erop en verwarmen.

2-4 min.  900 W


De boter met de bloem kneden, aan de vloeistof toevoegen en kloppen totdat zich een vloeierende massa vormt. Met het deksel aan de kook brengen en laten dikker worden.

ca 1 min.  900 W

Roeren en op smaak brengen.

4. De saus in de ingevette vuurvaste schotel gieten, de rolletjes erin leggen en met deksel erop koken.

1. 2-4 min.  900 W

2. 8-9 min.  630 W

De hamrolletjes na het koken ca. 5 minuten laten staan.

Tip:

U kunt ook kant en klare béchamelsaus uit de handel gebruiken.



Recepten

Vlees, Vis en Gevogelte



Italië

Kwartels in kaas-kruidentaus

Quaglie in salsa vellutata

Totale kooktijd: ca. 16-19 minuten

Servies: vlakke vierkante vuurvaste vorm
(20 x 20 x 6 cm)
schotel met deksel (inhoud 1 l)

Ingrediënten

- 4 kwartels (600 - 800 g)
- zout
- peper
- 200 g doorregen spek, dumme schijfjes
- 1 theel. boter of margarine voor het invetten van de schotel
- 1 eetl. peterselie
- salie
- rozemarijn
- basilicum, vers gehakt
- 150 ml portwijn
- 250 ml vleesbouillon
- 2 eetl. boter of margarine (20 g)
- 2 eetl. bloem (20 g)
- 50 g geraspte Emmentaler kaas

Toebereiding

1. De kwartels wassen en zorgvuldig droogbetten. Van buiten en binnen zouten en peperen, met spekschijfjes omwikkelen en met touw vastbinden.
2. De kwartels op het hoge rooster leggen en grillen.

8-10 min. 630 W

3. De soufflévorm invetten en de kwartels met de gegrillde zijde naar beneden in de soufflévorm leggen. De kruiden fijnhakken, over de kwartels strooien en de portwijn eroverheen gieten. De kwartels verder garen.

4-5 min. 630 W

4. Voor de saus de vleesbouillon in de schaal bedekt verhitten.

ca. 2 min. 900 W

De boter met de bloem kneden, door de vloeistof roeren, aan de kook laten komen en garen. Tussendoor doorroeren.

ca. 2 min. 900 W

5. De kaas door de saus roeren. De kaassaus aan de vleesjus toevoegen, alles goed doorroeren, over de kwartels gieten en serveren.



NL-39

Zwitserland

Züricher Geschnetzeltes

Züricher Kalbsvlees met crème

Totale kooktijd: ca. 9-14 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)

Ingrediënten

- 600 g kalbsfilet
- 1 El boter of margarine
- 1 ui (50 g), fijngehakt
- 100 ml witte wijn
- saus-bruinmiddel, voor ca. 1/2 l Sauce
- 300 ml slagroom
- 1 eetl. peterselie, gehackt

Toebereiding

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.

6-9 min. 900 W

3. De witter wijn, het saus-bruinmiddel en de slagroom toevoegen, roeren en bedekt laten stoven. Af en toe roeren.

3-5 min. 900 W

4. Proef het gerecht, roer nogmaals door, en laat ca. 5 minuten staan. Garneer met peterselie.



Vlees, Vis en Gevogelte

Italië

Kalfsschnitzel met mozzarella

Scaloppe all pizzaiola


Totale kooktijd: ca. 23-26 minuten
 Servies: vlakke, vierkante schaal met deksel
 (ca. 25 cm lang)

Ingrediënten

- 2 mozarellakaasjes (à 150 g)
- 400 g geschilde tomaten, uit blik
- 4 kalfsschnitzels (600 g)
- 20 ml olijfolie
- 2 teentjes knoflook, in schijfjes
- peper, vers gemalen
- 2 eetl. kappertjes (20 g)
- oregano, zout


Toebereiding

1. De mozzarella in plakjes snijden. De tomaten met de puréerstaaf van een handmizer pureren.
2. De schnitzels wassen, droogbetten en plat kloppen. De olie en de knoflookschijfjes in de souffléschotel plaatsen. De schnitzels erin leggen en de tomatenpurée erop smeren. Met peper, kappertjes en oregano bestrooien en op het lage rooster koken met deksel erop.

15-17 min.  630 W

De schnitzels omdraaien.

3. Op elk plakje vlees enkel schijfjes mozzarella leggen, inzouten en zonder deksel op de hoge roosterstand grillen.

8-9 min. 

De kalfsschnitzels na het koken ca. 5 minuten laten staan.

Tip:

Hierbij kunt u spaghetti en verse salad serveren.

Duitsland

Bonte sjaskieks

Bunte Fleischspieß

Totale kooktijd: ca. 14 minuten
 Servies: hoog rooster
 4 houten vleespennen (ca. 25 cm lang)

Ingrediënten

- 400 g hamlappen
- 100 g hampek
- 2 uien (100 g, in vieren gesneden)
- 4 tomaten (250 g, in vieren gesneden)

- 1/2 groene paprika (100 g, in acht stukken gesneden)
- 4 eetl. olie
- 2 theel. paprika, edelzoet
- zout
- 1/2 theel. cayennepeper
- 1 theel. Worcestersaus

Toebereiding

1. De hamlap en het hampek in ongeveer 2-3 cm grote dobbelsteentjes snijden.
2. Het vlees en de groente afwisselend op vier houten sjasliekpenen steken.
3. De olie door de kruiden roeren en de sjasliekpenen hiermee bestrijken. De sjasliekpenen op het hoge rooster leggen en grillen.

AUTO KOOK AC-1 

Nederland

Gehacktschotel

Totale kooktijd: ca. 23-27 minuten
 Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)

Ingrediënten

- 500 g gehakt (half-om-half)
- 3 uien (150 g), fijngehakt
- 1 Ei
- 50 g broodkruimels
- zout & peper
- 350 ml vleesbouillon
- 70 g tomatenpuree
- 2 aardappelen (200 g), in dobbelsteentjes
- 2 worteltjes (200 g), in dobbelsteentjes
- 2 El peterselie, gehackt

Toebereiding

1. Het gehaktvlees samen met de ui-dobbelsteentjes, het ei en het paneermeel tot een smeug deeg kneden en met zout en peper kruiden. Het gehaktdeeg in de schaal doen.
2. De vleesbouillon met de tomatenpuree mengen.
3. De aardappelen en worteltjes met de vloeistof over het gehakt gieten, mengen en met deksel koken. Af en toe gedurende het koken roeren.

23-27 min.  900 W

De gehacktschotel nogmaals roeren, en met de peterselie bestrooid serveren.



Recepten

Vlees, Vis en Gevogelte

Frankrijk

Zeetongfilets

Filets de sole

(voor 2 porties)

Totale kooktijd: ca. 12-14 minuten

Servies: ondiepe, ovale vuurvaste schaal
met deksel (ca. 26 cm lang)

Ingrediënten

- 400 g zeetongfilets
- 1 citroen, heel
- 2 tomaten (150 g)
- 1 theel. boter of margarine voor het invetten van de schotel
- 1 eetl. plantaardige olie
- 1 eetl. peterselie, gehackt
- zout & peper
- 4 El witte wijn (30 ml)
- 2 eetl. boter of margarine (20 g)

Toebereiding

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.

12-14 min.		630 W
------------	--	-------

De visfilets na het koken ca. 2 minuten laten staan.

Voor dit gerecht kunt u ook roodbaars, heilbot, harder, schol of kabeljauw gebruiken.



Zwitserland

Visfilet met kaassaus

Fischfilet mit Käsesauce

Totale kooktijd: ca. 23-27 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 1 l)
vlakke, ovale vuurvaste schotel
(ca. 26 cm lang)

Ingrediënten

- 4 visfilets (ca. 800 g) bijv. "Egli", bot of kabeljauw
- 2 eetl. citroensap
- zout
- 1 eetl. boter of margarine
- 1 ui (50 g), fijngehakt
- 2 eetl. bloem (20 g)
- 100 ml witte wijn
- 1 theel. plantaardige olie voor het invetten van de schotel
- 100 g geraspte Emmentaler kaas
- 2 eetl. gehackte peterselie

Toebereiding

1. De filets wassen, droogbetten en met citroensap besprenkelen. Ongeveer 15 minuten lang laten staan, nogmaals droogbetten en zouten.
2. De boter op de bodem van de schaal invetten. De ui-dobbelsteentjes toevoegen en met deksel erop stoven.

1-2 min.		900 W
----------	--	-------

3. De bloem over de uien strooien en roeren. De witte wijn erbij gieten en mengen.
4. De vuurvaste schotel invetten en de filets erin leggen. De saus over de filets gieten en met kaas bestrooien. Op het lage rooster plaatsen en koken.

1. 14-16 min.		450 W
---------------	--	-------

2. 8-9 min.		450 W
-------------	--	-------

5. Na het einde van de kooktijd de visfilets 2 minuten laten staan. De visfilets met gehakte peterselie garneren.



NL-41



Vlees, Vis en Gevogelte

Duitsland

Amandelforellen

Mandelforellen

Totale kooktijd: ca. 11½-15 minuten
 Servies: vlakke, ovale souffléschotel
 (ca. 30 cm lang)

Ingrediënten

- 4 forellen (à 200 - 250g), gereinigd
- sap van een citroen
- zout
- 30 g boter of margarine
- 5 eetl. bloem (50 g)
- 1 theel. boter of margarine voor het invetten van de schotel
- 50 g amandelblaadjes

Toebereiding

1. De forellen wassen, droogbetten en met citroensap besprenkelen. De vis van binnen en buiten zouten en 15 min. laten staan.
2. De boter smelten.

1½-1 min. 900 W

3. De vis droogbetten, met de boter bestrijken en in het meel wentelen.
4. De schotel invetten, de forellen erin leggen en op de lage roosterstand koken.

9-11 min. 630 W

Omdraaien en de amandelen over de forellen strooien.

2-3 min. 630 W

Na het einde van de kooktijd de amandelforellen 2 minuten laten staan.

Tip:

Hierbij passen peterseliaardappelen en verse salade.

Frankrijk

Croque Monsieur

Totale kooktijd: ca. 4½-5 minuten

Ingrediënten

- 2 sneetjes toast
- 20 g boter
- 1-2 plakjes kaas
- 1 plakje ham
- 1 eetl. crème fraîche
- 30 g geraspte kaas

Toebereiding

1. De boter over een sneetje toast smeren.
2. De kaas en de ham op het brood leggen. De crème fraîche over de ham smeren en het tweede sneetje toast er overheen leggen.
3. Hierover de geraspte kaas strooien, de croque op de draahtafel plaatsen en de oven aanzetten.

1. ca. 1½ - 2 min. 270 W

2. ca. 3 min.

Frankrijk

Quiche met garnalen

Quiche aux crevettes

Totale kooktijd: 20-25 minuten
 Servies: schaal met deksel (inhoud 1 l)

Ingrediënten

- 200 g bloem
- 120 g boter of margarine
- 4 eetl. koud water
- 2 eetl. boter of margarine
- 2 ui (100 g), fijngehakt
- 100 g Schinkenspeck, fein gewürfelt
- 150 g Shrimps ohne Schale
- 2 Ei
- 100 ml Sauerrahm
- zout, peper, nootmuskaat
- 1 eetl. fijngehakte peterselie

Toebereiding

1. De bloem met de boter en het water mengen en het deeg 30 minuten lang in de ijskast laten staan.
2. De boter in een pan doen. De uien, het spek en de garnalen toevoegen en het deksel op de pan doen. De oven aanzetten. Tijdens het koken eenmaal omroeren.

4-6 min. 900 W

3. Af laten koelen en het vocht afgieten. De eieren, de room en de kruiden mengen.
4. Het deeg uitrollen tot een cirkel met een diameter van ca. 24 cm en midden op de draahtafel plaatsen. Het deeg lichtjes in de vorm drukken en met de rest van het deeg een opstaande rand maken.
5. De ingrediënten voor de vulling mengen, in het deeg gieten en de oven aanzetten.

1. 12-14 min. 270 W

2. 4-5 min.



Recepten

Snacks

Duitsland

Roereieren met uien en spek

Rührei mit uien und Speck

Totale kooktijd: 4-5 minuten

Ingrediënten

5-10 g	margarine
25 g	fijngehakte ui
40 g	spek, in blokjes
3	eieren
3 eetl.	melk
	zout, peper

Toebereiding

- De margarine, de uien en het spek op de draaitafel plaatsen en de oven aanzetten.

2-3 min.  450 W

- De eieren klutsen en melk, zout en peper toevoegen. Het mengsel over de uien en het spek gieten en de oven aanzetten.

ca. 2 1/2 min.  900 W

De eieren eenmaal tijdens het koken omroeren.



Hamburger

Totale kooktijd: 13-15 minuten

Ingrediënten


400 g	gehakt
	zout, peper

Toebereiding

- De ingrediënten tot een stevig deeg kneden. Met koude handen 4 platte burgers van dezelfde grootte maken. De hamburger op de draaitafel plaatsen en de oven aanzetten.

10-12 min.  270 W

- De burger omdraaien.

ca. 3 min. 



Italië

Pizza met artisjokken

Pizza ai carciofi

Totale kooktijd: 17-18 minuten

Servies: draaitafel

Ingrediënten

150 g	bloem
4 g	gedroogde gist
1 theel.	suiker
	zout
2 theel.	olie
90 ml	auw water
300 g	tomaten uit blik, uitgedropen
100 g	artisjokhartjes
1 theel.	olijfolie om de draaitafel mee in te vetten
	basilicum, oregano, tijm, zout en peper
1 eetl.	tomatenpuree
30 g	salami, in plakjes
50 g	gekookte ham
10	olijven
100 g	geraspte kaas

Toebereiding

- Vermeng de bloem met de gist, suiker en het zout. Olie en water toevoegen en kneden tot een glad deeg. In de magnetronoven plaatsen en de oven aanzetten.

2-3 min.  90 W

Vervolgens het deeg nog eens 10-15 minuten afgedekt laten rusten.

- De gepelde tomaten fijnsnijden en de artisjokhartjes in vieren delen.
- De draaitafel met olie invetten. Het deeg uitrollen en op de draaitafel leggen.
- De tomatenpuree op het deeg smeren en met de tomaten bedekken.

Naar smaak de kruiden toevoegen en de rest van de ingrediënten over de tomaten leggen.

Vervolgens de olijven op de pizza leggen en daar de kaas overheen strooien.

Kok met het automatische programma voor verse pizza. (Dit recept maakt ca. 0,9 kg.)

P-3 PIZZA 



NL-43



Snacks

Frankrijk

Taart met uien*Tarte aux oignons*

Kooktijd: 22-28 minuten
 Benodigdheden: 2 liter braadpan met deksel

Ingrediënten

15 g gist
 185 g bloem
 60 ml olie
 1 theel. zout
 30 g margarine of boter
 600 g uien, in kleine blokjes
 2 eieren
 150 g crème fraîche
 zout, paprikapoeder, nootmuskaat
 50 g spek
 marjolein of tijm


Toebereiding

- De gist in lauw water oplossen. Bloem, olie en zout toevoegen en kneden tot een stevig deeg. Het deeg in de magnetronoven laten rijzen.

ca 2 min.  90 W

Ca. 10 minuten lang laten rusten.

- De margarine en de uien in een braadpan doen en zonder deksel koken. De uien na de helft van de kooktijd even omroeren.

7-9 min.  900 W

- De uien laten afkoelen en het vocht afgieten. Eén voor één de eieren en daarna de crème fraîche toevoegen. Naar smaak zout, paprikapoeder en nootmuskaat toevoegen.
- Het deeg uitrollen tot dezelfde grootte als de draaitafel. Wat olie op de draaitafel smeren en het deeg erin leggen. Nogmaals tien minuten lang laten rusten.
- Het spek in kleine stukjes snijden. Het uienmengsel en het spek op het deeg leggen. Marjolein of tijm er overheen strooien en de oven aanzetten.

1. 7-8 min.  630 W

2. 2-3 min. 

3. 4-6 min. 

Oostenrijk

Spinaziesoufflé

Totale kooktijd: ca. 43-46 minuten
 Servies: schotel met deksel (inhoud 1 l)
 ondiepe, ovale vuurvaste schotel
 (ca. 26 cm lang)

Ingrediënten

2 eetl. boter of margarine (20 g)
 1 ui (50 g), fijngehakt
 600 g bladspinazie, bevroren
 zout & peper
 nootmuskaat
 knoflookpoeder
 1 theel. boter of margarine voor het invetten
 van de vorm
 400 g gekookte aardappelen, gesneden
 200 g gekookte ham, in stukjes gesneden
 4 eieren
 125 ml room
 100 g geraspte Emmentaler kaas
 paprikapoeder voor het bestrooien

Toebereiding

- De boter op de bodem van de schaal uitspreiden, de stukjes ui toevoegen, deksel erop zetten en stoven.

2-3 min.  900 W

- De spinazie toevoegen, het deksel op de schaal plaatsen en koken. 1 of 2 keer roeren.

12-14 min.  450 W

De vloeistof uitgieten en de spinazie kruiden.

- De vuurvaste schotel invetten. Afwisselend de aardappelschijfjes, de hamstukjes en de spinazie in lagen in de vuurvaste schotel leggen. De laatste laag dient de spinazie te zijn.
- De eieren met de room mengen, kruiden en over de groenten gieten. De soufflé met de geraspte kaas en tenslotte met het paprikapoeder bestrooien. Kok met het automatische programma AC-4 voor gratin. (Dit recept maakt ca. 1,5 kg.)

AUTO KOOK AC-4 

De soufflé na het koken ca. 10 min. laten staan.

Tip:

U kunt de ingrediënten voor soufflé naar smaak variëren, bijvoorbeeld met broccoli, salami, noedels en dergelijke.



NL-44



Recepten

Groenten, Macaroni, rijst en knoedeln



Duitsland

Broccoli-aardappelsoufflé met champignons

Broccoli-Kartoffelauflauf mit Champignons

Totale gaartijd ca. 40-42 minuten
Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)
tulbandvorm (ca. 26 cm diameter)

Ingrediënten

350 g aardappelen, geschild en eventueel gehalveerd
 350 g broccoli, in roosjes
 6 eetl. water (60 ml)
 1 theel. boter of margarine voor het invetten van de schotel
 350 g champignons, in schijfjes
 1 eetl. peterselie, fijn gehakt
 zout
 peper
 3 eieren
 120 ml room
 120 ml melk
 zout
 peper
 nootmuskaat
 80 g geraspte Goudse kaas

Toeberedning

1. De aardappelen en de broccoli in de schaal doen. Het water toevoegen en met deksel erop garen. Tussendoor een keer doorroeren.

11-13 min.  900 W

2. Aardappelen in plakjes snijden.
3. De soufflévorm invetten. De broccoli, de champignons en de aardappelen er afwisselend laagsgewijs inleggen. Met peterselie bestrooien en met zout en peper kruiden.
4. De eieren met de vloeistof en de kruiden mengen en over de groente gieten. De soufflé met de kaas bestrooien en garen met het automatische programma AC-4 voor gratin. (Dit recept maakt ca. 1,5 kg.).

AUTO KOOK AC-4 

De soufflé na het garen ca. 10 minuten laten staan.

Duitsland

Courgettes macaronisoufflé

Zucchini-Nudel-Auflauf


Totale kooktijd: ca. 41-44 minuten
Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)
souffléschotel (ca. 26 cm lang)

Ingrediënten


500 ml water
 1/2 theel. olie
 80 g macaroni
 400 g tomaten uit blik, klein gesneden
 3 uien (150 g), fijngehakt
 basilicum, tijm, zout, peper
 1 El olie voor het invetten van de schotel
 450 g courgettes, in schijfjes
 150 g zure room
 2 eieren
 100 g geraspte cheddar

Toeberedning

1. Het water, de olie en het zout in de schaal doen en met deksel erop aan de kook brengen.

3-4 min.  900 W

2. De macaroni in stukjes breken, aan het mengsel toevoegen, roeren en laten koken totdat het zacht is.

9-11 min.  270 W

- De macaroni laten afdruppen en afkoelen.
3. De tomaten met de uien mengen en flink kruiden. De souffléschotel invetten. De macaroni in de schotel leggen en de tomatensaus eroverheen gieten. De courgetteschijfjes hierop leggen.
 4. De zure room met de eieren kloppen en over de soufflé gieten. De geraspte kaas eroverheen strooien. Op de lage roosterstand koken en garen met het automatische programma AC-4 voor gratin. (Dit recept maakt ca. 1,5 kg.).

AUTO KOOK AC-4 

De soufflé na het koken ca. 5-10 minuten laten staan.



NL-45



Groenten, Macaroni, rijst en knoedeln

Oostenrijk

Broodknoedel

(voor 5 knoedels)

Totale kooktijd: 7-10 minuten

Servies: schaal met deksel (1 l Inhalt)
5 kopjes of puddingvormpjes**Ingrediënten**

2 eetl. boter of margarine (20 g)
1 ui (50 g) fijngehakt
500 ml melk
200 g gedroogde broodstukjes
(van ca. 5 broodjes)
3 eieren

Toebereiding

- Het ver op de bodem van de schaal spreiden, de uistukjes toevoegen, deksel erop zetten en stoven.
- De melk toevoegen en nogmaals verwarmen.

1-2 min.  900 W

- De broodjes in kleine dobbelsteentjes snijden en het melkmengsel er overheen gieten. De eieren klutsen, toevoegen en alles goed mengen tot er een smeugig deeg ontstaat. Desgewenst een beetje melk toevoegen.
- De deegmassa gelijkmatig in vijf kopjes of puddingvormpjes verdelen, met magnetronfolie bedekken, op de rand van de draaitafel plaatsen en koken.

6-8 min.  900 W

De noedels na het koken ca. 2 minuten laten staan. Voor het serveren de noedels op een bord leggen.

Italië

Lasagne al forno

Lasagne al forno

Totale gaartijd: ca. 17-21 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)
vlakke, vierkante vuurvaste vorm
(ca. 20x20x6 cm)**Ingrediënten**


300 g tomaten uit blik
50 g rauwe ham, fijn gesneden
1 ui (50 g, fijn gehakt)
1 teentje knoflook, uitgeperst
250 g rundergehakt
2 eetl. tomatenpuree (30 g)
zout
peper
oregano
tijm
basilicum
150 ml room (crème fraîche)
100 ml melk
50 g geraspte parmesaanse kaas
1 theel. gemengde gehakte kruiden
1 theel. olijfolie
zout, peper
nootmuskaat
1 theel. plantaardige olie voor het invetten van de vorm
125 g groene platte noedels
1 eetl. geraspte parmesaanse kaas (5 g)
1 eetl. boter of margarine

Toebereiding

- De tomaten in schijfjes snijden, met de ham- en uistukjes, de knoflook, het rundergehakt en de tomatenpuree mengen, kruiden, en met deksel erop stoven.

6-8 min.  900 W

- De room met de melk, de parmesaanse kaas, de kruiden en de olie omroeren en kruiden.
- De vuurvaste vorm invetten en met eenderde van de noedelstroken de bodem van de vorm bedekken. De helft van de gehaktmassa ope 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 parmesaanse kaas bestrooien. Botervlokjes er bovenop plaatsen en met deksel erop op de lage rooster garen.

11-13 min.  450 W + 220°C

De lasagne na het garen ongeveer 5-10 minuten laten staan.



Recepten

Groenten, Macaroni, rijst en knoedeln



Italië

Tagliatelle met slagroom und basilicum *Tagliatelle alla panna e basilico* (voor 2 porties)

Totale kooktijd: ca. 17-25 minuten
Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)
souffléschotel (ca. 20 cm diameter)

Ingrediënten

1 l water
1 theel. zout
200 g tagliatelle (brede spaghetti)
1 knoflookteentje
15-20 basilicumblaadjes
200 g room
30 g geraspte parmeaanse kaas
zout/peper

Toeberiding

1. Zout in de schaal doen, deksel erop en aan de kook brengen.

9-11 min. 900 W

2. De noedels toevoegen, nogmaals aan de kook brengen en laten sudderen.

1. 1-2 min. 900 W

2. 6-9 min. 270 W

3. In de tussentijd de souffléschotel met de knoflookteen inwrijven. De basilicumblaadjes kleinsnijden. Een kleinem hoeveelheid achterhouden voor decoratie.
4. De noedels goed laten afdruipten. De room erdoor roeren en de noedels met de basilicum bestrooien.
5. De parmeaanse kaas, zout en peper toevoegen, in de souffléschotel vullen en roeren.

1-3 min. 900 W

Het gerecht met basilicum versieren en heet serveren.



Oostenrijk

Blumenkohl met kaassaus *Karfiol mit Käsesauce*

Totale kooktijd: ca. 18-21 minuten
Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)
schaal met deksel (inhoud 1 l)

Ingrediënten

800 g bloemkool (1 kool)
1 kopje water (150 ml)
125 ml melk
125 ml slagroom
75-100 g smeltkaas
2-3 eetl. saus-bindmiddel, licht (20-30 g)



NL-47

Toeberiding

1. De stronk van de bloemkool meerdere keren insnijden. De bloemkool met de kop naar boven in de schaal leggen, water toevoegen en met deksel garen.

15-17 min. 900 W

De bloemkool enkele minuten met deksel laten staan, vervolgens de vloeistof afgieten.

2. De melk en de slagroom in de schaal doen. De kaas in grote blokken snijden en toevoegen, deksel erop en verhitten.

ca. 2-3 min. 900 W

3. Het saus-bindmiddel goed doorroeren, deksel erop en nogmaals verhitten.

ca. 1 min. 900 W

De saus goed roeren en over de bloemkool gieten.

Tip:

U kunt de bloemkool voor het serveren met gehakte peterselie bestrooien.



Frankrijk

Dauphin aardappelen *Gratin dauphinois*

Totale kooktijd: ca. 28-30 minuten
Servies: vlakke, ovale soufflévorm (ca. 26 cm lang)

Ingrediënten

1 eetl. boter of margarine
500 g aardappelen, geschild, dunne schijfjes
zout
peper
2 teentjes knoflook, uitgeperst
300 g room (crème fraîche)
150 ml melk
50 g geraspte kaas (Gouda)

Toeberiding

1. De boter in de vorm verdelen. De aardappelschijfjes er laagsgewijs inleggen. Elke laag met zout, peper en knoflook kruiden.
2. De room door de melk roeren en over de aardappelen gieten. Met kaas bestrooien en bakken.

28-30 min. 450 W + 160°C

Na het garen ca. 10 minuten laten staan.



Groenten, Macaroni, rijst en knoedeln

Zwitserland

Tessiner Risotto

Totale kooktijd: ca. 21-26 minuten


Servies: schotel met deksel (inhoud 2 l)

Ingrediënten


50 g	doorregen spek
2 eetl.	boter of margarine (20 g)
1	ui (50 g), fijngehakt
200 g	rondkorrelige rijst (arboris)
400 ml	vleesbouillon
70 g	Sbrinz, geraspte (alternatief geraspte Emmentaler Käse)
1	snufje saffraan
	zout & peper


Toebereiding

1. Het spek in dobbelsteentjes snijden. De boter op de bodem van de schaal uitstrijken, de ui en spekstukjes er inleggen en met deksel erop voorstoven.

2-3 min.  900 W

2. De rijst toevoegen, met de vleesbouillon opvullen, aan de kook brengen en laten gaartrekken.

1. 4-6 min.  900 W

2. 15-17 min.  270 W

De rijst na het garen. 2 minuten laten staan.

3. De kaas en de saffraan eer doormengen en op smaak brengen.

Tip:

Hierbij passen gesmoorde cantharellen of champignons en gemengde salade.

Zwitserland

Koolrabi in dillesaus

(Voor twee porties)

Totale kooktijd: ca 10-11 minuten


Servies: 2 schalen met deksel (inhoud 1 l)

Ingrediënten

400 g	koolrabi, in schijfjes (ca. 2 stuks)
4-5 eetl.	water
2 eetl.	boter of margarine (20 g)
150 ml	room
	zout, peper, nootmuskaat
	paprikapoeder enkele druppels citroensap
1	bosje dille, fijngehakt


Toebereiding

1. De koolrabi met het water in de schaal plaatsen en met deksel erop koken. Af en toe roeren.

9-10 min.  900 W

De vloeistof uitgieten.

2. De boter in de schaal spreiden, de room toevoegen en zonder deksel verwarmen. Niet aan de kook laten komen!

ca. 1 min.  900 W

3. Zout, kruiden en het citroensap naar smaak toevoegen. De dille erdoor mengen, en de saus over de koolrabi gieten.

Tip:

De koolrabi kan door schorseneren worden vervangen.



NL-48



Recepten

Taarten, brood, desserts en dranken

Groot-Brittannië

Verzonken kersentaart

Cherry cake

Totale gaartijd: ca. 26-27 minuten

Servies: springvorm (doorsnee ca. 28 cm)

Ingrediënten

- 1 theel. boter of margarine voor het invetten van de springvorm
- 200 g boter
- 200 g suiker
- 3 eieren
- 200 g bloem
- 1 afgestreken theel bakpoeder
- 1 glas morellen (350 g)

Toebereiding

1. De vorm invetten.
2. De boter in een kommetje laten smelten.

$\frac{1}{2}$ -1 min.  630 W

3. De suiker toevoegen en roeren totdat het helemaal opgelost is en niet langer knarst. Eén voor één de eieren toevoegen en roeren. De bloem met het bakpoeder vermengen en telkens een eetlepel ervan aan het mengsel toevoegen.
4. De kersen in een vergiet laten uitlekken.
5. Het deeg in de springvorm gieten en gladstrijken. De kersen er gelijkmatig bovenop verdelen. De taart op het laag rek met saucer tussen bakken en kok met het automatische programma AC-5 voor taart. (Dit recept maakt ca. 1,1 kg.).

AUTO KOOK AC-5 



Duitsland

Kirschen Michel

Kirschenmichel

Totale gaartijd: ca. 23-26 minuten

Servies: hoge gratineerschaal, rond (diameter ca. 20 cm)

Ingrediënten

- 4 oudbakken broodjes (160 g)
- 375 ml melk
- 60 g boter of margarine
- 8 eetl. suiker (80 g)
- 4 eigeel
- 1 eetl. meel
- 30 g gehackte amandelen
- geraspte schil van een citroen
- 4 eiwitten
- 1 theel. boter of margarine voor het invetten van de vorm
- 500 g ontpitte zure kersen
- 2 El broodkruimels
- 1 eetl. boter of margarine

Toebereiding

1. De broodjes in kleine stukjes snijden en in de melk weken.
2. De boter, de suiker en het eigeel met een handmizer kloppen tot er een crèmige massa ontstaat. Het meel, de amandelen, de citroenschil en de ingeweekte, uitgeperste broodjes erbij doen en er door heen roeren.
3. Het eiwit stijfkloppen en eronder mengen.
4. De vorm invetten. Afwisselend het broodjesdeeg en de uitgelekte kersen in de soufflèvorm doen. De bovenste laag bestaat uit deeg.
5. Broodkruimels over de soufflé strooien en hierop botervlokjes leggen. Op het onderste rooster garen.

23-26 min.  450 W + 200°C

De soufflé na het garen ongeveer 5-10 minuten laten staan.



NL-49



Taarten, brood, desserts en dranken

Duitsland

Advokaattaart

Totale kooktijd: ca. 23-24 minuten
 Benodigdheden: springvorm (ca. 28 cm diameter)

Ingrediënten


100 g pure chocolade
 5 eieren
 100 g boter of margarine
 100 g suiker
 1 pakje vanillesuiker (suiker met vanillesmaak)
 200 g fijngemalen hazelnoten
 1 pakje bakpoeder
 1 eetl. rum

Belag:

400 g room
 2 eetl. suiker
 1 pakje verdikkingspoeder voor room
 4-5 eetl. Advokaat
 30 g chocoladevlokken

Toebereiding

1. Vet de springvorm in.
2. Rasp de chocolade. Scheid het eigeel van het eiwit, en klop de eiwitten totdat er pieken ontstaan.
3. Leg de boter in een mengkom en laat het zacht worden.

1 min.  450 W

4. Voeg den suiker en de vanillesuiker aan de boter toe en klop totdat het mengsel licht en luchtig is. Roer er geleidelijk het eigeel doorheen. Voeg er de chocolade, hazelnoten, bakpoeder en rum aan toe en roer het mengsel goed door. Roer er voorzichtig het stijve eiwit dorheen.
5. Doe het mengsel in de springvorm en spreid het gelijkmatig over de bodem uit. Plaats op het laag rek met saucer tussen in de oven en kok met het automatische programma AC-5 voor taart. (Dit recept maakt ca. 0,8 kg.)

AUTO KOOK AC-5 

6. Klop de room, suiker en slagroom totdat het mengsel pieken vormt. Vouw voorzichtig de advokaat door het mengsel. Verspreid het mengsel vanuit het midden gelijkmatig over de bodem. Strooi de chocoladevlokken er overheen.
7. Laat de taart afkoelen.

Frankrijk

Appeltaart met Calvados

Tarte aux pommes avec calvados 12-16 porties

Totale kooktijd: ca. 29-30 minuten
 Benodigdheden: springvorm (ca. 28 cm diameter)

Ingrediënten

200 g bloem
 1 theel. bakpoeder
 100 g suiker
 1 pakje vanillesuiker (suiker met vanillesmaak)
 1 Prise zout
 1 Ei
 3-4 druppels Bittere amandelextract
 125 g boter
 1 theel. boter of margarine voor het invetten van de vorm
 50 g fijngehakte hazelnoten
 600 g appels (kookappels ca. 3-4)
 kaneel
 2 eireen
 1 snufje zout
 4 eetl. suiker
 1 Pck vanillesuiker (suiker met vanillesmaak)
 4 eetl. Calvados (appelbrandy)
 1 1/2 eetl. maïsbloem
 125 g slagroom
 poedersuiker

Toebereiding

1. Vermeng de bloem met het bakpoeder. Voeg suiker, vanillesuiker, zout, ei, bittere amandelextract en boter er aan toe en kneed met de deeghaak van een handmizer. Bedek het deeg en leg het 30 minuten lang in de koelkast.
2. Vet de vorm in, rol het deeg uit tussen twee vellen folie en leg het deeg in de vorm. Maak het deeg overal 3 cm dik.
3. Strooi de hazelnoten over het deeg.
4. Schil de appels, verdeel ze in vier stukken, verwijder de pitten en snijd ze in plakjes. Leg de appelschijfjes zo neer dat ze over elkaar heen liggen bovenop de hazelnoten. Strooi er een beetje kaneel overheen.
5. Scheid het eigeel van het eiwit. Klop het eigeel, de resterende suiker en de vanillesuiker tot een licht en luchtig mengsel. Voeg de Calvados, de maïsbloem en de slagroom eraan toe en roer het mengsel. Vouw het stijve eiwitmengsel er doorheen en verspreid het gelijkmatig over de appelschijfjes. Zet de taart op het laag rek met saucer tussen in de oven en kok met het automatische programma AC-5 voor taart. (Dit recept maakt ca. 1,3 kg.)

AUTO KOOK AC-5 

Tip:

Laat de taart in de springvorm afkoelen en strooi er poedersuiker overheen voordat u de taart serveert.



Recepten

Taarten, brood, desserts en dranken



Oostenrijk

Notentaart

Totale kooktijd: ca. 24-28 minuten
Benodigdheden: Vierkante bakvorm, 30 cm

Ingrediënten

250 g boter of margarine
 175 g suiker
 1 pakje vanillesuiker (suiker met vanillesmaak)
 4 eieren
 200 g fijngemalen hazelnoten
 1 eetl. amandellikeur
 250 g bloem
 2 afgestreken eetl. bakpoeder
 100 g chocoladeglazuur, hazelnoten
 1 theel. boter of margarine voor het invetten van de vorm paneermeel

Toebereiding

1. Vet de bakvorm in en strooi een laagje paneermeel over de bodem
2. Smelt de boter in een mengkom.

1 min. 900 W

3. Voeg de suiker en vanillesuiker aan de boter toe, en klop totdat het mengsel licht en luchtig is. Voeg de eieren er één aan toe en roer het mengsel goed door. Vouw er de noten en de likeur doorheen. Vermeng de bloem en het bakpoeder en vouw het door het mengsel heen. Giet het mengsel in de vorm en spreid het gelijkmatig uit. Plaats op het onderste rooster in de oven

21-24 min. 270 W + 180°C

4. Laat de taart ongeveer 5 minuten lang afkoelen. Smelt de suikerglazuur in een kom.

3-4 min. 270 W

5. Glazuur de taart en bestrooi met de hazelnoten.



Nederland

Appeltaart

Totale kooktijd: ca 25-26 minuten
Benodigdheden: springvorm (ca. 28 cm diameter)

Ingrediënten

90 g boter of margarine
 90 g suiker
 1 pakje vanillesuiker (suiker met vanillesmaak)
 1 eetl. citroenschil (onbewerkt)
 1 Prise zout
 2 eieren
 200 g bloem
 1/2 pakje bakpoeder
 4-5 appels van gemiddelde grootte
 citroensap
 50 g suiker
 1 theel. kaneel
 50 g rumrozijnen
 1 eigeel
 1 eetl. melk

Toebereiding

1. Klop de boter ongeveer 30 seconden lang met een mixer op hoge snelheid.
2. Voeg er de suiker, vanillesuiker, citroenschil en zout aan toe, en roer goed, totdat het mengsel roomachtig is geworden. Voeg de eieren er één voor één aan toe. Vermeng de bloem met het bakpoeder en vouw het door het mengsel heen.
3. Doe $\frac{2}{3}$ van het mengsel in de springvorm
4. Schil de appels, verdeel ze in vieren en verwijder de pitten. Snij ze in dunne plakjes en besprenkel ze met citroensap. Vermeng de appelschijfjes met de suiker en het kaneel en laat dit mengsel 10 minuten lang staan. Voeg er de rozijnen aan toe, en leg de appels over het deegmengsel.
5. Roer 50 g bloem door de rest van het mengsel en rol het deeg uit tot het dezelfde afmeting heeft als de springvorm. Leg het deeg over de appelvulling heen en sluit de rand. Prik met een stokje een aantal gaatjes in het deegdeksel.
6. Klop het eigel samen met de melk en smeer het mengsel over de taart heen.
7. Zet de taart op het laag rek met saucer tussen in de oven en kok met het automatische programma AC-5 voor taart. (Dit recept maakt ca. 1,1 kg.)

AUTO KOOK AC-5



NL-51



Taarten, brood, desserts en dranken

Zwitserland

Worteltjestaart

Totale kooktijd: ca. 25-26 minuten
Benodigdheden: ronde bakvorm (ca. 28 cm diameter)

Ingrediënten

geel van 5 eieren
250 g suiker
250 g geraspte wortels
citroensap
250 g fijngehakte amandelen
80 g bloem
1 eetl. Backpoeder
wit van 5 eieren

Toebereiding

- Vet de bakvorm in.
- Klop al het eigeel en de suiker met een handmixer totdat het mengsel roomachtig is geworden. Voeg er de wortels, citroensap en amandelen aan toe. Vermeng de bloem met het bakpoeder, voeg aan het mengsel toe en roer goed om.
- Klop het eigeel totdat er pieken ontstaan en vouw het voorzichtig door het mengsel. Giet het mengsel in de bakvorm. Zet de taart op het laag rek met saucer tussen in de oven en kok met het automatische programma AC-5 voor taart. (Dit recept maakt ca. 1,1 kg.)

AUTO KOOK AC-5



- Laat de taart 5 minuten lang afkoelen.

Frankrijk

Parentaart

Tarte aux poires *vor ca. 12-14 porties*

Totale kooktijd: ca. 19-24 minuten
Benodigdheden: ronde bakvorm (ca. 28 cm diameter)
kom met deksel (2 liter)
kleine kom met deksel

Ingrediënten

150 g bloem
75 g boter of margarine
30 g poedersuiker
1 snufje zout
1 ei
1 theel. boter of margarine voor het invetten
van de vorm
250 ml melk
1 snufje zout
2 geel van eieren
20 g suiker
1/2 pakje vanillesuiker (suiker met vanillesmaak) (5 g)

1 eetl. maïsbloem
540 g peren uit blik, uitgelekt
120 g kruisbessengelei
1 eetl. gekristalliseerde vruchten
1 eetl. amandelschijfjes

Toebereiding

- Kneed de bloem, boter, poedersuiker, zout en ei met de deeghaak van een handmixer tot een deeg. Bedek het mengsel en leg het 30 minuten lang in de koelkast.
- Vet de bakvorm in. Rol het deeg uit en leg het in de bakvorm. Plaats het deeg over de bodem en tegen de zijwanden van de bakvorm. Prik met een vork herhaalde malen gaatjes in het deeg. Plaats het op het onderste rooster van de oven en zet de oven aan.

1. 10-12 min. 270 W + 200°C

2. 5-7 min. 200°C

- Verwijder het deeg uit de bakvorm en laat het op een koelrek afkoelen.
- Doe de melk en het zout in de kom. Afdekken en opwarmen.

ca. 2 min. 900 W

- Klop het eigeel met de suiker en de vanillesuiker totdat het mengsel licht en roomachtig is. Meng er de maïsbloem doorheen. Voeg er langzaam de warme melk aan toe. Giet het mengsel weer in de kom. Afdekken en opwarmen. Af en toe doorroeren en ook na afloop omroeren.

1-2 min. 900 W

- Bedek het deeg met het mengsel. Leg er de uitgelekte peren bovenop. Doe de kruisbessengelei in een kleine kom. Afdekken en opwarmen.

ca. 1 min. 900 W

- Giet de gelei over de peren en maak de taart af met de gekristalliseerde vruchten en amandelschijfjes.

Tip:

Decoreer de taart pas vlak voordat u hem serveert, omdat anders het deeg klef wordt.

**Taarten, brood, desserts en dranken**

Dänemark

Festbrood

Totale kooktijd: 18-20 minuten
 Benodigdheden: plat ovenblad (ca. 30 cm diameter)

Ingrediënten

190 g tarwemeel
 190 g roggemeel
 40 g gist
 1/4 l karnemelk
 125 g quark
 1 1/2 eetl. zout
 ca. 50 ml karnemelk
 maanzaad, sesamzaad, karwijzaad

Toeberiding

1. Maak een gistdeeg met de ingrediënten. Afdekken en ca. 30 minuten laten rijzen.
2. Leg vetrij papier over het ovenblad.
3. Kneed het deeg en maak 2-3 lange deegrollen. Verdeel in 19 gelijke stukken en maak er broodjes van. Leg één broodje in het midden en leg er de anderen in een cirkel omheen. Smeer met een kwast de karnemelk over het deeg heen en strooi er om de beurt maanzaad, sesamzaad en karwijzaad overheen.
4. Laat het deeg nog eens 30 minuten lang rijzen.
5. Verwarm de oven voor op 230°C. Zet het gerecht op het onderste rooster in de oven.

18-20 min. 90 W + 230°C



Groot-Brittanië

Krentenbrood

Totale kooktijd: ca. 25-29 minuten
 Benodigdheden: rechthoekige (ca. 25x11x8 cm)

Ingrediënten

15 g verse gist
 1 eetl. suiker
 275 ml lauw water
 450 g tarwemeel
 1 theel. zout
 25 g margarine of boter
 100 g krenten
 200 ml water
 2 eetl. Rum (of een paar druppels Rum-extract)
 1 theel. boter voor het invetten van de vorm

Zum Bestreichen

1 eigeel
 1 eetl. water

Toeberiding

1. Los de gist en de suiker in het lauwe water op.
2. Meng de bloem en het zout in een grote kom, maak een kuilje in het midden en giet er het gistmengsel in. Meng er een beetje bloem doorheen. Leg kleine stukjes boter rond de bloem. Kneed alle ingrediënten tot een glad gistdeeg.
3. Dek de kom met een theedoek af en laat het deeg ca. 30 minuten lang op een warme plek rijzen.
4. Was ondertussen de krenten, laat ze 5-10 minuten lang in water opwellen en maak ze daarna goed droog. Vermeng de krenten met de rum en laat het goed intrekken. Kneed het deeg opnieuw, en voeg er tijdens het kneden de krenten aan toe.
5. Leg het gistdeeg in een ingevette bakvorm. Afdekken en nogmaals op een warme plek 15 minuten lang laten rijzen.
6. Vermeng het eigeel met het water. Snij in de lengte over de bovenkant van het krentenbrood en smeer er met een kwast het eigeelmengsel overheen.
7. Plaats de bakvorm op het draaitafel van de oven.

1. 21-23 min. 90 W + 200°C

2. 4-6 min. 200°C



NL-53



Taarten, brood, desserts en dranken

Duitsland

Dreigranenbrood

Totale kooktijd: 25-28 minuten
 Benodigdheden: plat ovenblad (ca. 30 cm diameter)

Ingrediënten

100 g roggebloem
 550 g tarwebloem
 100 g lijnzaad
 100 g sesamzaad
 60 g verse gist
 1/2 L water
 1 eetl. zout

Toeberediging

1. Maak met de ingrediënten een gistdeeg en laat het ca. 30 minuten lang rijzen.
2. Vet het ovenblad in met een beetje boter en strooi er een laagje bloem overheen.
3. Kneed het deeg goed door en maak er een lange broodvorm van. Leg het op het ovenblad. Afdekken en nog eens 30-40 minuten lang laten rijzen. De oven op 230°C voorverwarmen.
4. Smeer met een borstel wat water over het brood heen en prik er met een vork een aantal gaatjes in.
5. Plaats op het onderste rooster van de voorverwarnde oven en zet de oven aan.

25-28 min.  90 W + 230°C

Das Brot vor dem Anschneiden vollständig auskühlen lassen.

Denemarken

Vruchten in gelei met vanillesaus*Rødgrød med vanilie sovs*

Totale kooktijd: ca. 8-12 minuten
 Benodigdheden: kom met deksel (2 liter)

Ingrediënten

150 g aalbessen, gewassen en gesorteerd
 150 g aardbeien, gewassen en gesorteerd
 150 g frambozin, gewassen en gesorteerd
 250 ml witte wijn
 100 g suiker
 50 ml citroensap
 8 blaadjes gelatine
 300 ml melk
 1/2 vanillestokje
 30 g suiker
 15 g vloeibare aroma (Maggi)

Toeberediging

1. Bewaar een aantal vruchten ter decoratie van de schotel. Pureer de rest van het fruit met de witte wijn, giet in de kom. Afdekken en opwarmen.

5-7 min.  900 W

- Voeg de suiker en de citroensap eraan toe.
2. Laat de gelatine ca. 10 minuten lang in koud water zacht worden. Verwijderen en uit laten lekken. Roer de gelatine in de warme fruitpuré, totdat het helemaal is opgelost. Zet de kom in de koelkast en laat de gelei stollen.
 3. Voor de vanillesaus: giet de melk in een kom. Snij het vanillestokje open en schraap het merg eruit. Roer het vanillemerg, de suiker en de Maggi in de melk. Afdekken en opwarmen. Eenmaal tijdens het opwarmen goed omroeren.

3-5 min.  900 W

4. Kiep de gelei ope een schotel en versier het geheel met de resterende vruchten. Serveer met de vanillesaus.

Tip:

Heerlijk met ijskoude room of yoghurt.



NL-54



Recepten

Taarten, brood, desserts en dranken



Duitsland

Griesmeelpudding met frambozensaus

Totale kooktijd: ca 15-20 minuten
Benodigdheden: kom met deksel (2 liter)

Ingrediënten

500 ml	melk
40 g	suiker
15 g	fijngehakte amandelen
50 g	griesmeel
1	eigeel
1 eetl.	water
1	eiwit
250 g	frambozen
50 ml	water
40 g	suiker

Toebereding

1. Doe de melk, de suiker en de amandelen in de kom. Afdekken en opwarmen.

3-5 min.  900 W

2. Voeg er de griesmeel aan toe. Roeren, afdekken en opwarmen. Af en toe omroeren.

10-12 min.  270 W

3. Vermeng in een kopje het eigeel met het water en roer er de hete griesmeel in. Klop het eiwit totdat er pieken ontstaan en vouw het in het mengesel. Giet de griesmeelpudding in dessertschalen.

4. Voor de saus wast u de frambozen, en maakt ze zorgvuldig droog. Doe ze met het water en de suiker in een pan. Afdekken en opwarmen.

2-3 min.  900 W

5. Pureer de frambozen en serveer warm of koud met de griesmeelpudding.



Zweden

Pistache-rijst met aardbeien

Pistaschris med zordgubbe

Totale kooktijd: ca. 23-30 minuten
Benodigdheden: kom met deksel (2 liter)

Ingrediënten

125 g	langkorrelige rijst
150 ml	melk
175 ml	water
1	vanillestokje
1	snufje zout
50 g	suiker
250 g	aardbeien
40 g	suiker
40 ml	Cointreau (sinaasappellikeur, 40 Vol. -%)
200 ml	slagroom
1	eiwit
50 g	pistache

Toebereding

1. Doe de rijst in de kom en voeg er de vloeistof aan toe. Het vanillestokje opensnijden en aan de rijst toevoegen samen met het zout en de suiker. Afdekken en opwarmen. Eenmaal tussendoor omroeren.

1. 3-5 min.  900 W

2. 20-25 min.  270 W

- Laat de rijst na het koken 5 minuten lang staan.
2. Snijd de aardbeien doormidden en vermeng ze met de suiker en de Cointreau.
3. Haal het vanillestokje uit de rijst en laat de rijst onder stromend koud water al roerend afkoelen. Klop de slagroom en het eiwit afzonderlijk, totdat er pieken ontstaan. Vouw eerst de pistache, dan de slagroom, de melk en als laatste het eiwit door de koude rijst.
4. Doe de rijst in een grote schaal en maak een kuiltje voor de aardbeien.



NL-55



Taarten, brood, desserts en dranken

Frankrijk

Peren met chocola*Poires au chocolat*

Totale kooktijd: ca. 8-14 minuten
 Benodigdheden: kom met deksel (2 liter)
 kom met deksel (1 liter)

Ingrediënten


4 peren (500 g)
 60 g suiker
 1 pakje vanillesuiker (suiker met vanillesmaak) (10 g)
 1 eetl. perenlikeur, 30 Vol.-%
 150 ml water
 130 g pure chocolade
 100 g room (crème fraîche)

Toebereiding

- Schil de peren en houd ze heel.
- Meng de suiker, vanillesuiker, likeur en water in de kom. Afdekken en opwarmen.


1-2 min.  900 W

- Leg de peren in de saus. Afdekken en opwarmen.

6-10 min.  900 W

Verwijder de peren uit de saus en laat ze afkoelen.

- Giet 50 ml perensap in de kleinere kom. Voeg er de verkrumelde chocolade en room aan toe. Afdekken en opwarmen.

1-2 min.  900 W

- De saus goed roeren. Over de peren gieten en opdienen.

Tip:

Ook heerlijk met een bolletje vanille-ijs.

Oostenrijk

Chocolade met slagroom*Schokolade mit Schlagobers*

(für 1 Portion)

Totale kooktijd: ca. 1 minuten
 Benodigdheden: grote kip (200 ml)

Ingrediënten

150 ml melk
 30 g pure chocolade, geraspt
 30 ml slagroom
 chocoladevlokken

Toebereiding

- Giet de melk in de kop. Voeg er de chocolade aan toe, roeren en opwarmen. Af en toe opnieuw omroeren.

ca. 1 min.  900 W

- De slagroom kloppen totdat er pieken ontstaan, aan de chocolade toevoegen en voor het opdienen met de chocoladevlokken bestrooien.

Nederland

Vuurdrank

(10 porties)

Totale kooktijd: ca. 8-10 minuten
 Benodigdheden: kom met deksel (2 liter)

Ingrediënten

500 ml witte wijn
 500 ml droge rode wijn
 500 ml rum, 54 % alcohol
 1 sinaasappel
 3 kaneelstokjes
 75 g suiker
 10 theel. kandijsuiker

Toebereiding

- Giet alle alcohol in de kom. Schil de sinaasappel dunnetjes en voeg de sinaasappelschil, de kaneel en de suiker aan de vloeistof toe. Afdekken en opwarmen.

8-10 min.  900 W

- Verwijder de sinaasappelschil en de kaneel, doe een theelepel kandijsuiker in elk grogglas, giet er de vuurdrank in en server.



- 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.

DER SHARP KUNDEN-SERVICE



Sie erreichen die **Service-Hotline:**
montags bis freitags zwischen 8 und 18 Uhr
in Österreich: **0820 - 240 496** (€ 0,145/Min.)
in Deutschland: **0180 - 523 46 74**
(€ 0,14/Min. aus dem Festnetz der T-Com)

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 fabrikkneue Gerät von einem Händler gekauft haben. Die Erbringung von Garantieleistungen verlängert nicht die Garantiezeit.

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

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

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

Achtung:

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

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

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

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

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





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

Vorgehensweise bei Vorliegen eines Produktmangels:

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

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

Gilt für Deutschland und Österreich

Haushalts - Mikrowellengeräte

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

Sehr geehrter SHARP Kunde,

SHARP- Geräte sind Markenartikel, die mit Präzision und Sorgfalt nach modernen Fertigungsmethoden hergestellt werden. Bei sachgemäßer Handhabung und unter Beachtung der Bedienungsanleitung wird Ihnen Ihr Gerät lange Zeit gute Dienste leisten. Das Auftreten von Fehlern ist aber nie auszuschließen. Sollte Ihr Gerät innerhalb der gesetzlichen oder mit Ihrem Verkäufer vereinbarten Verjährungsfristen für Sachmängel-/ Garantiefristen einen Mangel aufweisen und das Gerät wurde **nicht von Ihrem Handelspartner ein-/untergebaut, so wenden Sie sich bitte an den Verkäufer, bei dem Sie das Gerät erworben haben und geben Sie das defekte Gerät dort ab, denn dieser ist Ihr Ansprechpartner für Sachmängel.**

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

Garantieleistung:

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

Geltendmachung der Garantie:

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

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

Garantiegeber: SHARP Electronics (Europe) GmbH, Sonninstraße 3, 20097 Hamburg

www.sharp.de





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

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

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

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

SHARP ELECTRONICS, Phone: 0900-10158

AVTC, Kleine Winkellaan 54, 1853 Strombeek-Bever, 02/2674019 / **ETS HENROTTE**, Rue Du Campinaire 154, 6240 Farciennes, 071/396290 / **Nouvelle Central Radio (N.C.R.)**, Rue des Joncs 15 L-1818 HOWALD, 00352404078 / **Service Center Deinze**, Kapellesstraat, 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, 0900-742723

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

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

A.A.V.I., 1 rue du Mont de Terre, 59818 Lesquin Cedex, 03.20.62.18.98 / **A.A.V.I. (Point d'Accueil)**, 9-11 rue Léon Trulin, 59000 Lille, 03.20.14.96.20 / **A. P. F.**, 1 rue Gracchus Babeuf 93130 Noisy le Sec, 01.48.43.33.08 / **ATELIER ROUSSEL**, 12 Bld Flandre Dunkerque, 56100 Lorient, 02.97.83.07.41 / **BASTIA TELE VIDEO**, Immeuble Le Béarn - Av. de la libération, 20600 Bastia, 04.95.30.81.29 / **C.M.T.S.**, 38 rue des Ormeaux, 75020 Paris, 01.43.70.20.00 / **ELECTRONIC SERVICE PLUS**, 5 bd LOUIS XI - ZI le Menneçon, 37000 Tours, 02.47.77.90.90 / **ELECTRO SERVICE**, 21 rue de Mulhouse- B.P 122, 68313 Illzach, 03.89.62.50.00 / **ELECTRO TECH**, 26 rue Cyrano 69003 Lyon, 0892.691.032 / **M.R.T.**, 74 Rue Albert Einstein - 72021 Le Mans Cedex, 02.43.28.52.20 /

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

TOSCANA: A.T.E.S. di ZAPPALÀ L., VIA TORINO, 3/A LIVORNO LI, 0586-859566 0586-859566 / **ARRIGHI RIPARAZIONI DI ARRIGHI SERENA**, VIA F.LLI CERVÌ, 26/28 P.A. ELSA EMPOLI FI 0571-931327 0571-931327 / **ATER DI MUSTACCHIA ANGELO E C. SAS**, VIA AURELIA, 288 ROSIGNANO SOLVAY LI, 0586-762102 0586-768056 / **BARDAZZI PAOLO**, via E. Forlanini 8DR Firenze FI, 055-4376776 055-431956 / **BELCARI ENRICO**, VIA J. GAGARIN, 70 - FORNACETTE PISA PI, 0587-420273 0587420911 / **CATE SNC DI BALDI M. E BUONAMICI G. FIL. CECINA**, C.so Matteotti, 320/a-b Cecina LI, 0586-635071 / **CATE SNC DI BALDI M. E BUONAMICI G. FIL. PRATO**, Via Fiorentina, 76/a-b Prato PO, 0574-632652 0574-4632690 / **CATE SNC DI BALDI M. E BUONAMICI G. SEDE**, Via Segantini, 2 Empoli FI, 0571-80652 0571-944115 / **DBS Elettronica snc di Aldovardi S. & c.**, Via Simon Musico, 2/c Massa MS, 0585-489893 0585-886122 / **ELETTRONICA RNP DI PUCCETTI PAOLO**, VIA ROMANA, 731 LUCCA LU, 0583-956225 0583-956225 / **ERRE TV SERVICE SNC**, VIA GUIDO TARLATI, 11/13 AREZZO AR, 0575-300986 0575-259434 / **LAB.RIPARAZ. FALCHI M.**, VIA A. GARIBALDI, 35/37 PIOMBINO LI, 0565-49400 0565-227161 / **M2 ELETTRONICA DI MORELLI MASSIMO**, VIA DANIMARCA, 3 GROSSETO GR, 0564-454571 0564-454571 / **MGM SERVICE SNC DI MARTINELLI**, Via Paolinelli, 26 - Marlia Capannori LU, 0583-30382 0583-30382 / **PARIELS SRL**, Via B. Tolomei, 8 Siena SI, 0577-51159 0577-589454 /





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

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

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

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

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

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

ESPANA - <http://www.sharp.es>

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

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

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

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

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

ASTURIAS: ELECTRONICA EDIMAR, S.A., CL CANGAS DE ONIS 4, 33207 GIJON, 98/ 535.34.51 / **ALVAREZ OLIVAR CASILDA**, CL SAN JOSE 12, 33003 OVIEDO, 98/ 522.37.39 / **SANTIAGO VALDERREY**, AV DE LOS EMIGRANTES 34, 37310 NAVIA, 98/ 563.18.61 / **G.A.M.I.F.E.L.**, CL RICARDO MONTES 6, 33012 OVIEDO, 98/ 528.43.60 / **ASTUSETEL S.L.**, CL CEA BERMUDEZ 9, 33208 GIJON, 98/ 539.10.11 / **ASTURSERVICE**, CL SANCHEZ CALVO 6 BJOS, 33401 AVILES, 98/ 556.83.87 / **JUAN MORILLON DEL CORRO**, CL NORTE EDIF. SETSA 5, 33930 LA FELGUERA, 98/ 567.40.24 / **S.A.T. JUAN-MANUEL**, CL URIA 60, 33800 CANGAS DE NARCEA, 98/ 581.22.48 / **MANUEL ALEA VILLA**, CL LLANO MORGOLLES S/N, 33550 CANGAS DE ONIS, 98/ 592.26.40

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

BADAJOS: ELECTRONICA BOTE, PZ PORTUGAL 2, 06001 BADAJOZ, 924/ 22.17.40 / **C.E. VILANOVENSE C.B.**, CL CAMINO MAGACELA 4 LOCAL-5, 06700 VILLANUEVA SERENA, 924/ 84.59.92 / **ELECTRONICA CENTENO S.L.**, AV DEL ZAFRA 1, 06310 PUEBLA SANCHO PEREZ, 924/ 57.53.08 / **INDALECIO AMAYA SANCHEZ**, CL CARRERAS 11, 06200 ALMENDRALEJO, 924/ 66.47.01 / **PATRICIO ELECTRONICA**, CL REYES HUERTAS 7, 06800 MERIDA, 924/ 33.04.13

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

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

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

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

BARCELONA: VIDEOCOLOR, CL VILLARROEL 44, 08011 BARCELONA, 93/ 454.99.08 / **ESTARLICH**, CL INDUSTRIA 131, 08370 CALELLA, 93/ 766.22.33 / **CE.VA.SAT**, PS RUBIO I ORS 105, 08203 SABADELL, 93/ 710.76.13 / **LAUREA S.A.T.**, CL GUILLERIES BIS 20, 08500 VIC, 93/ 889.02.48 / **CE. VA. SAT, S.C.**, CR MATADEPERA 87, 08225 TERRASSA, 93/ 785.51.11 / **ELDE**, CL BRUCH 55, 08240 MANRESA, 93/ 872.85.42 / **SERVINTERS, S.C.C.L.**, PZ CASAGEMES 20, 08911 BADALONA, 93/ 389.44.60 / **4 EN 1 REPARACIONES**, CL TAQUIGRAFO MARTI 19, 08028 BARCELONA, 93/ 430.97.26 / **FERMO**, AV MORERA 5, 08915 BADALONA, 93/ 465.22.00 / **TEELCO**, AV BALMES 90, 08700 IGUALADA, 93/ 805.11.90 / **ELECTRONICA MATEOS**, CR DE CALDAS (BAJOS) 76, 08400 GRANOLLERS, 93/ 849.28.77 / **TOP ELECTRONICA**, CL MISSER RUFET 4 Bjos, 08720 VILAFRANCA PENEDES, 93/ 890.35.91 / **TOTVISIO ELECTRONICA S.L.**, PJ FERRER 14, 08240 MANRESA, 93/ 873.88.81 / **LA CLINICA DEL ELECTROD.**, CL BALMES 160, 08008 BARCELONA, 93/ 236.44.11 / **PULGAR I EDO S.L.**, CL CASANOVA 46, 08011 BARCELONA, 93/ 436.44.11 / **SERVEI TECNIC FERRER**, CL SARDA 37, 08203 SABADELL, 93/ 710.51.38 / **FRED VILAFRANCA**, CL PROGRES 42, 08720 VILAFRANCA DEL PENEDES, 93/ 890.48.52 / **DOMOTICA**, AV DIAGONAL 296, 08013 BARCELONA, 93/ 408.66.22 / **SALJA & MAT**, CL LA RASETA 15 L-3, 08750 MOLINS DE REY, 93/ 668.13.61 / **JOAQUIN CASAJOANA PAGES**, CL MAJOR 19 (TIENDA), 08860 CASTELLDEFELS, 93/ 664.43.60 / **ESTARLICH**, CL AUQUEBISBE CREUS 12, 08301 MATARO, 93/ 790.22.89 / **TECNOSPLIT S.L.**, CL SANT FRANCESC XAVIER 40, 08950 ESPLUGUES DE LL., 93/ 473.57.41 / **SERVITEC**, AV PIUS XII 24, 08500 VIC, 93/ 883.25.11 /





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

MOVILFRIT, CL OSCA 11 POL. SALINAS , 08830 SANT BOI DE LL., 96/ 630.14.53
BURGOS: SERVITEC BURGOS S.L., CL VICENTE ALEXANDRE 23-25, 09007 BURGOS, 947/ 22.41.68
CACERES: RUIZ GARCIA JOSE, CL ECUADOR 5-B , 10005 CACERES , 927/ 22.48.86 / **ARSENIO SANCHEZ, C.B.**, CL TORNAVACAS 9, 10600 PLASENCIA, 927/ 41.11.21 / **RADIO SANCHEZ C.B.**, AV DE MIAJADAS S/N, 10200 TRUJILLO, 927/ 32.06.88
CADIZ: ELECTRONICA Y CLIMATIZACION JEDA, CL DIVINA PASTORA E-1 L-4,5,6, 11402 JEREZ LA FRONTERA, 956/ 33.64.99 / **JOSE M. BORJA PRADOS**, PS VICTORIA EUGENIA 17 Local-1, 11207 ALGECIRAS, 956/ 66.60.53 / **NOVOMAM-SAT**, POL. URBISUR, JORGE JUAN 4, 11130 CHICLANA DE LA FRONTERA , 956/ 40.12.09 / **GALAN SAT S.L.**, CL CRUZ ROJA ESPAÑOLA 11, 11009 CADIZ, 956/ 20.14.17 / **GALAN SAT S.L.**, CL FACTORIA MATAGORDA 52, 11500 PUERTO REAL, 956/ 83.35.35 / **ELECTROGAN**, CL DURANGO 54 , 11500 PTO. STA. MARIA, 956/ 87.07.05 / **SERVITEL**, CL PORVENIR 11 LOCAL, 11401 JEREZ LA FRONTERA , 956/ 33.76.55 / **ROTA ELECTROSUR**, CL MALAGA 11, 11520 ROTA, 956/ 81.59.60 / **J. J. COLLADO NORIEGA**, CL ALMIRANTE M. VIERNA, 11009 CADIZ
CANTABRIA: ELECTRONICA SEYMA, CL CAMILO ALONSO VEGA 48, 39006 SANTANDER, 942/ 32.50.60
CASTELLON: ASISTE, S.L., AV DE VALENCIA NAVE 19, 12006 CASTELLON, 964/ 21.57.69 / **ELECTRONICA MAESTRAT**, PS FEBRER SORIANO 65 , 12580 BENICARLO, 964/ 46.03.08
CEUTA: PEDRO A. CARCAÑO LOPEZ, CL URANO (LOCAL 7) , 51002 CEUTA, 956/ 50.43.99
CIUDAD REAL: ELECTRONICA ARELLANO, CL LORENZO RIVAS 14, 13600 ALCAZAR DE SAN JUAN , 926/ 54.78.95 / **ELECTRODIAZ S.L.**, CL BUENSUCESO 10, 13300 VALDEPEÑAS , 926/ 32.23.24 / **TELE-NUOVA**, CL CAMPO 56, 13700 TOMELLOSO , 926/ 50.59.96 / **CLIMATEC**, CL POZO 3 4ª A , 13500 PUERTOLLANO , 652/ 79.03.60 / **SANTIAGO GARRIDO CHAMORRO**, CL LIRIO 41 LOCAL 3, 13004 CIUDAD REAL , 926/ 25.16.05 / **ANJAMA**, AV REY SANTO 28, 13001 CIUDAD REAL , 926/ 92.01.91
CORDOBA: TEODORO DUEÑAS CAÑAS, CL HERMANO JUAN FDEZ 15 , 14014 CORDOBA , 957/ 26.35.06 / **SERPRIEGO S.L.**, CL SAN LUIS 4 BJO. IZDA. , 14800 PRIEGO DE CORDOBA , 957/ 54.15.11 / **CAYRO**, CL HERMANO JUAN FDEZ. 15 , 14014 CORDOBA , 957/ 26.35.06 / **ELECTRONICA SALES**, CL ANDALUCIA 37 , 14920 AGUILAR FRONTERA , 957/ 66.09.04 / **ANTONIO GONZALEZ ESQUINAS**, CL GRAL PRIMO RIVERA 61, 14200 PENARROYA , 957/ 57.10.50 / **SONICOR ELECTRONICA**, AV OLLERIAS 43, 14001 CORDOBA
CUENCA : SERVI-TRASGU, CL ALFARERIA 12, 16630 MOTA DEL CUERVO, 967/ 18.10.50 / **INTELCO S.L.**, CL RAMON Y CAJAL 17 , 16004 CUENCA, 969/ 23.39.87
GIRONA: RIERA DAVIU, CL TORRAS Y BAGES 19, 17600 FIGUERES, 972/ 50.32.64 / **NEW MERESA**, CL SURERA BERTRAN 23 , 17200 PALAFRUGELL , 972/ 30.44.54 / **FISATEC**, CL SANT ANTONI 126, 17600 FIGUERES, 972/ 50.09.84
GRANADA: ELECTRONICA WENCESLAO, CL FONTIVEROS 42 , 18008 GRANADA , 958/ 81.16.16 / **DIGIMAT ELECTRONICA**, AV JOSÉ DE MORA 16 , 18800 BAZA , 958/ 70.04.52 / **FERMASA**, CL AZORIN 7, 18004 GRANADA , 958/ 25.64.77 / **SERVIGON**, CL HOSPITAL DE LA VIRGEN 22, 18015 GRANADA, 958/ 20.52.81 / **SERVICOSTA**, PZ DR. ALVAREZ RIOSOL 1, 18690 ALMUNECA, 958/ 63.11.43
GUADALAJARA: TELE-VIDEO MARVI, AV EJERCITO 23, 19004 GUADALAJARA, 949/ 24.86.96
GUIPUZCOA: TEKNIBAT ELECTRONICA, CL ZEZENBIDE 4, 20600 EIBAR , 943/ 70.24.37 / **ELECTRONICA GUIPUZCOANA** , CL BALLENEROS 2 BJOS. , 20011 SAN SEBASTIAN
HUELVA: TELEJARA, POL. POLIRROSA CLA NAVE-27, 21007 HUELVA , 959/ 22.60.74 / **TELESONID HUELVA, S.C.A.**, CL FCO.VAZQUEZ LIMON 4 , 21002 HUELVA , 959/ 24.38.60 / **AIRSEXT HUELVA**, PS DE LA GLORIETA 6 , 21002 HUELVA , 959/ 22.88.13
JAEN: ELECTRONICA GONZALEZ, CORREDERA SAN BARTOLOME 11, 23740 ANDUJAR , 953/ 50.33.82 / **MANUEL TRILLO**, CL GOYA 1 , 23400 UBEDA , 953/ 75.14.19 / **ELECTRO HIMEGA, S.A.**, CL ADARVES BAJOS 4-C , 23001 JAEN , 953/ 24.22.56 / **ELECTR. MARTINEZ PADILLA**, CL DON LUIS 10 , 23700 LINARES , 953/ 69.52.03
LA CORUÑA: ZENER ELECTRONICA, CL RONDA DE MONTE ALTO 15 , 15002 LA CORUÑA , 981/ 22.07.00 / **S.T. MENDEZ**, CL GIL VICENTE 13 , 15011 LA CORUÑA , 981/ 27.52.52 / **BANDIN AUDIO**, CL URB. A MARTELA 16 , 15920 RIANXO , 981/ 86.60.23 / **RAMSAT**, AV FINISTERRE 117-B, 15270 CEE , 981/ 74.74.61 / **VICTOR PEREZ QUINTELA**, CL ENTRERIOS 35 , 15705 SANTIAGO DE COMPOSTELA , 981/ 58.43.92
LA RIOJA: ELECTRONICA MUSAND, CL REY PASTOR 60-62, 26005 LOGROÑO, 941/ 22.84.52 / **TOP SERVICE**, CL ACHUTEGUI DE BLAS 17, 26500 CALAHORRA, 941/ 13.50.35 / **AGUADO SAT**, CL VELEZ DE GUEVARA 26 BAJO, 26005 LOGRONO , 941/ 25.25.53
LEON: TECNYSER ELECTRO, CL RELOJERO LOSADA 25 , 24009 LEON , 987/ 22.77.87 / **ASIST. TECNICA MARCOS**, CL CONDE DE TORENO 5 , 24006 LEON, 987/ 20.01.01 / **PROSAT (ELECTROBAZAR)**, CL JAIME BALMES 8 , 24007 LEON , 987/ 22.37.30
LLEIDA: JORDI DURO FORT, CL INDUSTRIA 6 3ª 3ª , 25620 TREMP, 973/ 65.25.15 / **IELSA ELECTRONICA**, CL TARRAGONA 15, 25005 LLEIDA, 973/ 24.71.27 / **CRISTEL**, CL VALLCALENT 32 , 25006 LLEIDA , 973/ 27.08.26 / **SATEF**, CL SANT PELEGRI 54 , 25300 TARRAGA , 973/ 50.08.48 / **ELECTRONICA GUIRAO**, CL SANT PERE CLAVER 16 B-2 , 25300 TARRAGA , 973/ 50.02.34 / **ELECTRO FRED PALLARS**, AV ESTACIO 12 , 25500 POBLA DE SEGUR , 973/ 68.04.77
LUGO: ELECTRONICA FOUCES, CL BENITO VICETTO 34 , 27400 MONFORTE DE LEMOS , 982/ 40.24.38 / **TELEVEXO S.L.**, CL NOSA SRA. DO CARMEN 70 , 27880 BURELA, 982/58.18.57 / **ELECTRONICA PENELO**, CL SERRA GANIDOIRA 63 , 27004 LUGO , 982/ 21.47.43 / **SERVICIO TECNICO PASFER**, AV ARCADIO PARDIÑAS 77, 27880 BURELA , 696/17.86.458
MADRID: CROMADELTA, CL ALFONSO XII 31, 28934 MOSTOLES , 91/ 664.16.41 / **GARMAN C.B.**, CL CARLOS SOLE 38 LOCAL , 28038 MADRID , 91/380.33.49 / **ELECTRONICA BARAJAS** , PZ DEL JUBILADO 8 , 28042 BARAJAS , 91/ 305.48.90 / **ELECTRONICA GARMAN, C.B.**, CL MANDARINA 15 , 28027 MADRID , 91/ 368.01.79 / **ELECTRONICA ANSAR**, CL TOMASA RUIZ 4 , 28019 MADRID , 91/ 460.47.45 / **TEC-NORTE**, CL SANTIAGO APOSTOL 5 , 28400 COLLADO VILLALBA , 91/851.63.47 / **ARIOSAT, S.L.**, CL ISLA DE CORCEGA 24 , 28100 ALCOBENDAS , 91/ 662.04.68 / **VIDEO SERVICE ELECTRONIC**, CL ERA HONDA 9, 28803 ALCALA DE HENARES , 91/ 880.27.87 / **UGENASA**, CL LA CANALEJA 4 , 28921 ALCORCON , 91/ 611.52.51 / **ELBESERVI, S.A.**, CL DR.R. CASTROVIEJO 19, 28029 MADRID, 91/ 386.27.11 / **GARMAN C.B.**, CL MANDARINA 15 , 28027 MADRID , 91/ 368.01.79 / **ELBESERVI**, CL DR. R. CASTROVIEJO 19 , 28029 MADRID ,
MALAGA: ELECTRONICA GARCIA CAMPOY, AV VELAZQUEZ 1, 29003 MALAGA , 952/ 32.00.77 / **ELECTRONICA BG**, CL ANDALUCIA 2 , 29670 SAN PEDRO ALCANTARA , 952/ 78.50.09 / **ELECTRONICA RAMA**, PZ DE LAS DESCLZAS 1 , 29200 ANTEQUERA , 952/ 84.42.40 / **REMEDIOS CAMARGO**, CL JUNCO 5 , 29130 ALHAURIN DE LA TORRE





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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

NORWAY

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

ICELAND

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

DENMARK

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

SUOMI

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





D

TECHNISCHE DATEN

D

Stromversorgung	: 230V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat	: Mindestens 16 A
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle : 1,45 kW
	Grill oben : 1,25 kW
	Grill unten : 0,65 kW
	Grill oben/Mikrowelle : 2,65 kW
	Grill unten/Mikrowelle : 2,05 kW
	Grill oben und unten : 1,85 kW
	Dreifach : 3,40 kW
	Heißluft : 1,86 kW
	Heißluft/Mikrowelle : 2,06 kW
	Off-Modus (Energiesparmodus) : weniger als 0,5 W
Leistungsabgabe:	Mikrowelle : 900 W (IEC 60705)
	Grill oben : 1,2 kW
	Grill unten : 0,6 kW
	Heißluft : 1,8 kW
Mikrowellenfrequenz	: 2450 MHz * (Gruppe 2/Klasse B)
Außenabmessungen	: 520 mm (B) x 309 mm (H) x 486 mm (T) **
Garraumabmessungen	: 343 mm (B) x 209 mm (H) x 357 mm (T) ***
Garrauminhalt	: 26 Liter ***
Drehteller	: ø325 mm, Metall
Gewicht	: ca.19 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.
- ** In dieser Tiefenangabe wird die Tiefe des Türgriffs nicht berücksichtigt.
- *** 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	: 230V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection	: 16 A minimum
Consommation électrique:	Micro-ondes : 1,45 kW
	Gril haut : 1,25 kW
	Gril bas : 0,65 kW
	Gril haut/Micro-ondes : 2,65 kW
	Gril bas/Micro-ondes : 2,05 kW
	Grils haut et bas : 1,85 kW
	Triple : 3,40 kW
	Convection : 1,86 kW
	Convection/Micro-ondes : 2,06 kW
	Mode Off (Mode Economie d'énergie) : inférieur à 0,5 W
Puissance:	Micro-ondes : 900 W (IEC 60705)
	Gril haut : 1,2 kW
	Gril bas : 0,6 kW
	Convection : 1,8 kW
Fréquence des micro-ondes	: 2450 MHz * (Groupe 2/classe B)
Dimensions extérieures	: 520 mm (W) x 309 mm (H) x 486 mm (D) **
Dimensions intérieures	: 343 mm (W) x 209 mm (H) x 357 mm (D) ***
Capacité	: 26 litres ***
Plateau tournant	: ø325 mm, Métal
Poids	: 19 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 mesure de la profondeur n'englobe pas la poignée d'ouverture de la porte.

*** 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	: 230V, 50 Hz, enkele fase
Zekering/circuitonderbreker	: Minimum 16 A
Stroombenodigdheid:	Magnetron : 1,45 kW
	Bovenste grill : 1,25 kW
	Onderste grill : 0,65 kW
	Bovenste grill/Magnetron : 2,65 kW
	Onderste grill/Magnetron : 2,05 kW
	Bovenste en onderste grill : 1,85 kW
	Drie functie : 3,40 kW
	Convectiewarmte : 1,86 kW
	Convectiewarmte/Magnetron : 2,06 kW
Uitvoermogen:	Uit-modus (Energie spaarstand) : minder dan 0,5 W
	Magnetron : 900 W (IEC 60705)
	Bovenste grill : 1,2 kW
	Onderste grill : 0,6 kW
	Convectiewarmte : 1,8 kW
Magnetronfrequentie	: 2450 MHz * (groep 2/klasse B)
Afmetingen buitenkant	: 520 mm (B) x 309 mm (H) x 486 mm (D) **
Afmetingen binnenkant	: 343 mm (B) x 209 mm (H) x 357 mm (D) ***
Ovencapaciteit	: 26 liter ***
Draaitafel	: ø325 mm, metaal
Gewicht	: 19 kg
Ovenlampje	: 25 W/240-250 V

* Dit product voldoet aan de vereisten van de Europese norm EN55011.
In overeenstemming met deze norm is dit product geclassificeerd als groep 2 klasse B apparatuur.
Groep 2 betekent dat het apparaat opzettelijk radiofrequentie uitzendt in de vorm van elektromagnetische straling voor het verhitten van voedsel.
Klasse B apparatuur betekent dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.

** De diepte omvat niet de hendel van de deur.

*** De inhoud wordt berekend door het meten van de maximum breedte, hoogte en diepte van het apparaat.
Het actuele inhoudsvermogen voor gerechten is geringer.



DOOR CONTINUE VERBETERINGEN KUNNEN SPECIFICATIES ZONDER AANKONDIGING VERANDEREN.





I

DATI TECNICI

I

Tensione di linea CA	: 230 V, 50 Hz, monofase
Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico	: 16 A minimo
Tensione di alimentazione:	Microonde : 1,45 kW
	Grill superiore : 1,25 kW
	Grill inferiore : 0,65 kW
	Grill superiore/Microonde : 2,65 kW
	Grill inferiore/Microonde : 2,05 kW
	Grill superiore ed inferiore : 1,85 kW
	Funzione triplice : 3,40 kW
	Convezione : 1,86 kW
	Convezione/Microonde : 2,06 kW
Modalità Off (Modalità risparmio energia)	: sotto 0,5 W
Potenza erogata:	Microonde : 900 W (IEC 60705)
	Grill superiore : 1,2 kW
	Grill inferiore : 0,6 kW
	Convezione : 1,8 kW
Frequenza microonde	: 2450 MHz * (Gruppo 2/classe B)
Dimensioni esterne	: 520 mm (L) x 309 mm (A) x 486 mm (P) **
Dimensioni cavità	: 343 mm (L) x 209 mm (A) x 357 mm (P) ***
Capacità forno	: 26 litri ***
Piatto rotante	: ø325 mm, metallo
Peso	: 19 kg
Lampada forno	: 25 W/240-250 V

- * Dit product voldoet aan de vereisten van de Europese norm EN55011.
In overeenstemming met deze norm is dit product geclassificeerd als groep 2 klasse B apparatuur.
Groep 2 betekent dat het apparaat opzettelijk radiofrequentie uitzendt in de vorm van elektromagnetische straling voor het verhitten van voedsel.
Klasse B apparatuur betekent dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.
- ** La misura della profondità non comprende la maniglia dello sportello di apertura.
- *** De inhoud wordt berekend door het meten van de maximum breedte, hoogte en diepte van het apparaat.
Het actuele inhoudsvermogen voor spijzen is geringer.



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





E

DATOS TÉCNICOS

E

Tensión de CA	: 230V, 50 Hz, monofásica
Fusible/disyuntor de fase	: Mínimo 16 A
Requisitos potencia de CA:	Microondas : 1,45 kW
	Grill superior : 1,25 kW
	Grill inferior : 0,65 kW
	Grill superior/Microondas : 2,65 kW
	Grill inferior/Microondas : 2,05 kW
	Grills superior e inferior : 1,85 kW
	Función triple : 3,40 kW
	Convección : 1,86 kW
	Convección/Microondas : 2,06kW
Modo Apagado (Modo Ahorro de Energía)	: menos de 0,5 W
Potencia de salida:	Microondas : 900 W (IEC 60705)
	Grill superior : 1,2 kW
	Grill inferior : 0,6 kW
	Convección : 1,8 kW
Frecuencia microondas	: 2450 MHz * (grupo 2/clase B)
Dimensiones exteriores	: 520 mm (An) x 309 mm (Al) x 486 mm (P) **
Dimensiones interiores	: 343 mm (An) x 209 mm (Al) x 357 mm (P) ***
Capacidad del horno	: 26 litros ***
Plato giratorio	: ø325 mm, metal
Peso	: 19 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 profundidad no incluye el asa de apertura de la puerta.

*** La capacità interna calcolata misurando la larghezza, la profondità e l'altezza massima. La capacità effettiva di contenere cibo è minore.



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





P

ESPECIFICAÇÕES

P

Tensão de Linha CA	: 230 V, 50 Hz, uma fase
Distribuição fusível/corta-circuitos	: Mínimo de 16 A
Requisitos de Alimentação CA:	Micro-ondas : 1,45 kW
	Grill Superior : 1,25 kW
	Grill Inferior : 0,65 kW
	Grill Superior/Micro-ondas : 2,65 kW
	Grill Inferior/Micro-ondas : 2,05 kW
	Grill Superior e Inferior : 1,85 kW
	Tripla : 3,40 kW
	Convecção : 1,86 kW
	Convecção/Micro-ondas : 2,06 kW
Modo Desligado (Modo de Economia de Energia) :	menos do que 0,5W
Potência de Saída:	Micro-ondas : 900 W (IEC 60705)
	Grill Superior : 1,2 kW
	Grill Inferior : 0,6 kW
	Convecção : 1,8 kW
Frequência do Micro-ondas	: 2450 MHz * (grupo 2/classe B)
Dimensões Exteriores	: 520 mm (P) x 309 mm (A) x 486 (C) **
Dimensões da Cavidade	: 343 mm (P) x 209 mm (A) x 357 (C) ***
Capacidade do Forno	: 26 litros ***
Prato Giratório	: Ø 325 mm, metal
Peso	: aprox. 19 kg
Lâmpada do Forno	: 25 W / 240-250 V

* Este produto cumpre os requisitos da norma europeia EN55011.
De acordo com esta norma, este produto está classificado como equipamento do grupo 2, classe B.
O grupo 2 significa que o equipamento gera energia de radiofrequência sob a forma de radiação electromagnética para tratamento térmico de alimentos.
A classe B significa que o equipamento é adequado à utilização doméstica.

** A profundidade não inclui a pega de abertura da porta.

*** A capacidade interna é calculada medindo largura, profundidade e altura máximas.
A capacidade real para receber alimentos é menor.



DE ACORDO COM UMA POLÍTICA DE DESENVOLVIMENTO PERMANENTE, RESERVAMO-NOS O DIREITO DE ALTERAR A CONCEPÇÃO E AS ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO SEM AVISO PRÉVIO.





SHARP



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

TINS-A771WRRZ-H91

Gedruckt in Thailand
Imprimé au Thaïlande
Gedruckt in Thailand
Stampato in Thailandia
Impreso en Tailandia
Impresso em Tailândia

