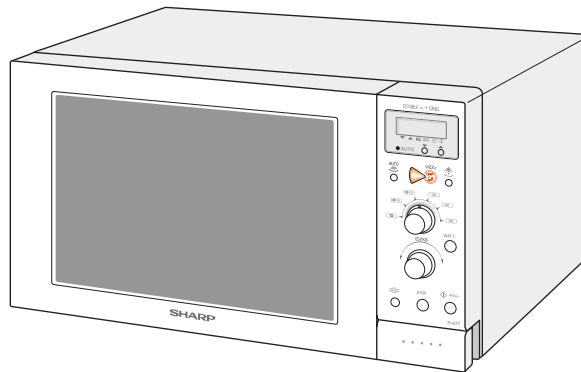


# SHARP



## R-677 / R-677F

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

(D)

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

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

(F)

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

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

(NL)

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

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

(I)

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

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

(E)

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

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

(P)

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

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

**800 W (IEC 60705)**

**Achtung**  
**Avertissement**  
**Waarschuwing**  
**Avvertenza**  
**Advertencia**  
**Importante**



DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

**D Sehr geehrter Kunde,**

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Mikrowellengerät mit Grill und Unterhitze, das Ihnen ab jetzt die Arbeit im Haushalt wesentlich erleichtern wird. Es kombiniert alle Vorteile der schnellen Mikrowelle mit denen des Grills, der mit seiner Hitze für eine knusprige Bräune sorgt. Sie werden angenehm überrascht sein, was man mit der Mikrowelle alles machen kann. Sie können nicht nur schnell auftauen und erhitzen, sondern auch ganze Menüs zubereiten. Unser Mikrowellen-Team hat für Sie in unserem Kochstudio die leckersten internationalen Rezepte zusammengestellt, die Sie leicht und schnell zubereiten können. Lassen Sie sich von den angegebenen Rezepten

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

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

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

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

**D INHALT Bedienungsanleitung**

GERÄT: BEZEICHNUNG DER BAUTEILE .....	6-7	HEIZEN OHNE SPEISEN .....	20
ZUBEHÖR .....	7	KOMBI-BETRIEB .....	21
BEDIENFELD .....	10	ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN .....	22-23
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE .....	13-15	AUTOMATIK-BETRIEB .....	24-25
AUFSTELLANWEISUNGEN .....	15	PIZZA-TABELLE .....	25
VOR INBETRIEBNAHME .....	16	GAR-AUTOMATIK-TABELLE .....	26
ENERGIESPARMODUS .....	16	AUFTAU-AUTOMATIK-TABELLE .....	27
EINSTELLEN DER UHR .....	17	REZEPTE FÜR GAR-AUTOMATIK AC-5 .....	28
VERWENDUNG DER STOP-TASTE .....	17	REINIGUNG UND PFLEGE .....	29
MIKROWELLENLEISTUNG .....	18	FUNKTIONSPRÜFUNG .....	30
GAREN MIT DER MIKROWELLE .....	19	SERVICE-NIEDERLASSUNGEN .....	265-270
GRILLBETRIEB .....	19-20	TECHNISCHE DATEN .....	271
<b>Kochbuch</b>			
WAS SIND MIKROWELLEN? .....	31	ZEICHENERKLÄRUNG .....	38
DAS GEEIGNETE GESCHIRR .....	31-32	REZEPTE .....	39
TIPS UND TECHNIKEN .....	33-35	TABELLE .....	40-42
ERHITZEN .....	36	SUPPEN UND VORSPEISEN .....	42-44
AUFTAUEN .....	36	HAUPTSPEISEN .....	44-47
GAREN VON FRISCHEM GEMÜSE .....	37	ZWISCHENGERICHTE .....	48-50
GAREN VON FLEISCH, FISCH UND GEFLÜGEL .....	37	GEMÜSE, NUDELN, REIS UND KNÖDEL .....	51-52
AUFTAUEN UND GAREN .....	37	GETRÄNKE, DESSERTS UND KUCHEN .....	52-54

**F Chère cliente, cher client,**

Nous vous félicitons de l'achat de votre nouveau four micro-ondes avec gril haut et gril bas qui va vous simplifier considérablement le travail dans la cuisine.

Cet appareil allie les avantages du four à micro-ondes si rapide à ceux du gril dont la chaleur intense forme le gratiné brunâtre croustillant. Vous serez agréablement surpris de voir tout ce que vous pouvez faire avec votre micro-ondes. Vous pouvez non seulement décongeler et réchauffer les aliments mais également préparer des menus complets.

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

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

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

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

Lisez attentivement ce guide et le mode d'emploi. Vous pourrez utiliser votre appareil encore plus facilement.

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

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

FOUR:LES ORGANES .....	6-7	FONCTIONNEMENT A VIDE .....	62
ACCESSOIRES .....	8	CUISSON COMBINEE .....	63
TABLEAU DE COMMANDE .....	11	AUTRES FONCTIONS PRATIQUES .....	64-65
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE .....	55-57	FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE .....	66-67
INSTALLATION .....	57	TABLEAU PIZZA .....	67
AVANT UTILISATION .....	58	TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE .....	68
MODE D'ECONOMIE D'ENERGIE .....	58	TABLEAU DE DECONGELATION AUTOMATIQUE .....	69
REGLAGE DE L'HORLOGE .....	59	RECETTES POUR CUISSON AUTOMATIQUE AC-5 .....	70
TOUCHE STOP (ARRET) .....	59	ENTRETIEN ET NETTOYAGE .....	71
NIVEAUX DE PUISSANCE MICRO-ONDES .....	60	AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR .....	72
FONCTIONNEMENT MANUEL .....	61	ADRESSES DU SERVICE APRES-VENTE .....	265-270
CUISSON AU GRIL .....	61-62	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES .....	271
<b>Livre de recette</b>		EXPLICATION DES SIGLES .....	80
QUE SONT LES MICRO-ONDES? .....	73	RECETTES .....	81
LES UTENSILES APPROPRIES .....	73-74	TABLEAUX .....	82-84
CONSEILS ET TECHNIQUES .....	75-77	SOUPES ET ENTREES .....	84-86
RECHAUFFAGE .....	78	PLATS PRINCIPAUX .....	86-89
DECONGELATION .....	78	ENTREMETS .....	90-92
CUISSON DES LEGUMES FRAIS .....	79	LEGUMES, PATES, RIZ ET QUENELLES .....	93-94
CUISSON DE VIANDES, DE POISSONS ET DE VOLAILLES .....	79	BOISSONS, DESSERTS ET GATEAUX .....	94-96
DECONGELATION ET CUISSON DES ALIMENTS .....	79		

**NL Geachte klant,**

Wij feliciteren u met uw nieuwe magnetronoven met bovenste en onderste grill, die u voortaan het werk in de huishouding aanmerkelijk zal vergemakkelijken.

Dit toestel combineert de voordelen van een snelle magnetron met die van een grill. De intense hitte zal gegrilleerd voedsel een krokante, bruine korst leveren. U zult aangenaam verrast zijn over hetgeen men allemaal met de magnetron kan doen. U kunt er niet alleen snel mee ontdooien en verhitten, maar u kunt tevens hele menu's bereiden.

Ons magnetron-team heeft voor u in onze kookstudio de lekkerste internationale recepten samengesteld, die u gemakkelijk en snel kunt bereiden.

Laat u zich door de vermelde recepten stimuleren en bereid u ook eigen en beproefde recepten in uw

nieuwe grill-magnetron.

De magnetron biedt u vele voordelen, die u enthousiast zullen maken:

- U kunt tot maar liefst 80% aan tijd en energie besparen.
- De levensmiddelen kunnen direct in de serveerschalen worden toebereid, zodat er weinig vaat ontstaat.
- Korte gaartijden, weinig water en weinig vet zorgen ervoor dat er veel vitamines, mineralstoffen en eigen smaak behouden blijft.

Wij adviseren u de kookboek-handleiding en de bedieningsaanwijzing zorgvuldig door te lezen. Op die manier zal het bedienen van uw apparaat voor u geen enkel probleem opleveren.

**Veel plezier bij het werk met uw nieuwe grill-magnetron en bij het uitproberen van de lekkere recepten. Uw magnetron-team.**

**NL INHOUDSOPGAVE: Gebruiksaanwijzing**

OVEN: NAMEN VAN ONDERDELEN .....	6-7	DE OVEN LEEG OPWARMEN .....	104
TOEBEHOREN .....	8	DUBBELE-KOKEN .....	105
BEDIENINGSPANEEL .....	11	ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES .....	106-107
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN .....	97-99	AUTOMATISCHE KOOKFUNCTIE .....	108-109
INSTALLATIE .....	99	PIZZA-TABEL .....	109
VOOR INGEBRUIKNAME .....	100	AUTOMATISCH KOOK-TABEL .....	110
ENERGIESPAARSTAND .....	100	AUTOMATISCH ONTDOOI-TABEL .....	111
DE KLOK INSTELLEN .....	101	RECEPTEN VOOR AUTO KOOK AC-5 .....	112
GEBRUIK VAN DE STOP-TOETS .....	101	ONDERHOUD EN REINIGING .....	113
ENERGIENIVEAU VAN DE MAGNETRON .....	102	VOORDAT U EEN REPARATEUR BELT .....	114
KOKEN MET DE MAGNETRON .....	103	ADRESSENLIJST MET REPARATEURS .....	265-270
KOKEN MET DE GRILL .....	103-104	SPECIFICATIES .....	272
<b>Kookboek</b>			
WAT ZIJN MICROGOLVEN? .....	115	VERKLARING VAN DE SYMBOLEN .....	122
GESCHIKTE SCHALEN .....	115-116	RECEPTEN .....	123
TIPS EN TRUCS .....	117-119	TABELLEN .....	124-126
VERWARMEN .....	120	SOEPEN EN VOORGERECHTEN .....	126-128
ONTDOOIEN .....	120	HOOFDGERECHTEN .....	128-131
BEREIDEN VAN VERSE GROENTE .....	121	TUSSENDOORTJES .....	132-134
BEREIDEN VAN VLEES, VIS EN GEVOGELTE .....	121	GROENTE, PASTA, RIJST EN KNOEDELS .....	135-136
ONTDOOIEN EN BEREIDEN .....	121	DRANKEN, TOETJES EN TAARTEN .....	136-138

### I Carissimi clienti,

Congratulazioni per l'acquisto del Vostro nuovo forno a microonde con grill inferiore e superiore, che Vi aiuterà da oggi a facilitare e a snellire la preparazione dei Vostri piatti preferiti. Esso combina i vantaggi dell'azione veloce delle microonde con quelli della griglia, fornendo una attraente doratura grazie al suo calore intenso. Ben presto Vi accorgete di quanto sia utile e pratico un forno a microonde. Esso Vi aiuterà quando dovrete scongelare rapidamente cibi surgelati o riscaldare vivande precotte, oppure se vorrete preparare interi pranzi con minor dispendio di tempo e fatica. La nostra équipe di cuochi ha realizzato per Voi un ricettario completo di specialità internazionali che potete facilmente preparare con il forno a microonde con griglia.

Prendete spunto dalle ricette proposte e cimentatevi nell'arte culinaria creando nuovi piatti e pietanze con l'aiuto del Vostro nuovo forno a microonde con griglia: Esso Vi offre vantaggi che Vi entusiasmeranno:

- Un risparmio di quasi l'80% di tempo e di energia elettrica rispetto all'uso del forno tradizionale.
- Le vivande possono essere preparate direttamente nelle stoviglie di portata, riducendo così il numero di piatti e pentole da lavare.
- I brevi tempi di cottura, il ridotto impiego di acqua e di grassi, contribuiscono a conservare contenuto di vitamine e di minerali dei cibi cotti che mantengono così inalterato il loro sapore.

Vi consigliamo di leggere attentamente il ricettario con i nostri consigli e proposte. Esso Vi servirà per aiutarvi. Vi adattarete con maggior sicurezza e rapidità al Vostro.

**Vi auguriamo già ora il miglior successo in cucina e...  
buon appetito!**

### I INDICE: Manual d'istruzioni

FORNO .....	6-7	RISCALDAMENTO DEL FORNO VUOTO .....	146
ACCESSORI .....	9	COTTURA COMBINATA .....	147
PANNELLO DI CONTROLLO .....	11	ALTRE COMODE FUNZIONI .....	148-149
ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA .....	139-141	FUNZIONAMENTO AUTOMATICO .....	150-151
INSTALLAZIONE .....	141	TABELLA PIZZA .....	151
PRIMA DI USARE IL FORNO .....	142	TABELLA DI COTTURA AUTOMATICA .....	152
MODALITÀ DI RISPARMIO ENERGETICO .....	142	TABELLA DI SCONGELAMENTO AUTOMATICO .....	153
IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO .....	143	RICETTE PER COTTURA AUTOMATICA .....	154
USO DEL PULSANTE DI ARRESTO (STOP) .....	143	MANUTENZIONE E PULIZIA .....	155
LIVELLI DI POTENZA .....	144	CONTROLLI DA EFFETTUARE PRIMA DI	
COTTURA A MICROONDE .....	145	RICORRERE AL SERVIZIO DI ASSISTENZA .....	156
COTTURA ALLA GRILL .....	145-146	CENTRI DI ASSISTENZA AUTORIZZATI .....	265-270
		DATI TECNICI .....	272
<b>Libro de ricette</b>			
COSA SONO LE MICROONDE? .....	157	SPIEGAZIONE DEI SIMBOLI .....	164
I RECIPIENTI PIÙ INDICATI .....	157-158	RICETTE .....	165
TECNICHE E SUGGERIMENTI .....	159-161	TABELLAS .....	166-168
RISCALDAMENTO .....	162	ZUPPE E ANTIPASTI .....	168-170
DECONGELAMENTO .....	162	PIATTI PRINCIPALI .....	170-173
COTTURA DI VERDURA FRESCA .....	163	PIATTI DI MEZZO .....	174-176
COTTURA DI CARNE, PESCE E POLLAME .....	163	VERDURE, PASTA, RISO E CANEDERLI .....	177-178
DECONGELAMENTO E COTTURA .....	163	BEVANDE, DESSERT E TORTE .....	178-180

**E Muy estimada cliente, muy estimado cliente:**

Le felicitamos a Vd. por haber adquirido este nuevo horno microondas con parrilla y calefactor inferior que le facilitará notablemente sus quehaceres domésticos. Este aparato combina todas las ventajas propias de la acción rápida de las microondas con las de cocción por asador, ofreciéndole un dorado y tostado perfecto de los alimentos gracias al intenso calor generado. Va a ser una sorpresa agradable notar cuán amplio es el campo de aplicación de las microondas, pues, Vd. no sólo puede proceder a descongelación y cocción con celeridad sino también a la preparación de enteros menús.

Nuestro equipo "microondas" ha recopilado para Vd. en nuestro estudio de cocina experimental las recetas internacionales más ricas que puede preparar rápidamente y con facilidad.

Hágase inspirar por las recetas indicadas y prepare también recetas propias y probadas en su horno de microondas. El horno de microondas con asador le brinda una amplia gama de ventajas que le van a fascinar:

- Vd. puede ahorrar hasta el 80% en tiempo y energía.
- Los productos alimenticios se pueden preparar directamente en la vajilla lista para servir, por lo que se reduce la cantidad de piezas a lavar.

Cortos tiempos de cocción, poca agua y poca materia grasa hacen que se preserven muchas vitaminas, sustancias minerales y el sabor propio.

Le recomendamos a Vd. lea minuciosamente el recetario y el manual de manejo para que el uso del horno le sea fácil y no cueste trabajo.

**Que tenga mucho placer manejando su nuevo horno de microondas con asador y probando las recetas sabrosas, le desea a Vd. el equipo "microondas"**

**E INDICE: Manual de instrucciones**

HORNO .....	6-7	CALENTAMIENTO SIN ALIMENTOS .....	188
ACCESORIOS .....	9	COCCIÓN COMBINADA .....	189
PANEL DE MANDOS .....	12	OTRAS FUNCIONES PRÁCTICAS .....	190-191
INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE		OPERACIÓN AUTOMÁTICA .....	192-193
SEGURIDAD .....	181-183	TABLA DE PIZZAS .....	193
INSTALACIÓN .....	183	TABLA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA .....	194
ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO ..	184	TABLA DE DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA ..	195
MODO DE AHORRO DE ENERGIA .....	184	RECETAS PARA COCCIÓN AUTOMÁTICA .....	196
PUESTA EN HORA DEL RELOJ .....	185	CUIDADO Y LIMPIEZA .....	197
UTILIZACIÓN DE LA TECLA DE PARADA .....	185	LLAMAR AL SERVICIO DE REPARACIONES .....	198
NIVELES DE POTENCIA DEL MICROONDAS .....	186	DIRECCIONES DE SERVICIOS DE	
COCCIÓN CON MICROONDAS .....	187	REPARACIÓN .....	265-270
COCCIÓN CON GRILL .....	187-188	DATOS TÉCNICOS .....	273

**Recetario**

QUE SON LAS MICROONDAS? .....	199	EXPLICACION DE LOS SIMBOLOS .....	206
LA VAJILLA ADECUADA .....	199-200	RECETAS .....	207
CONSEJOS Y TECNICAS .....	201-203	TABLAS .....	208-210
CALENTAR .....	204	SOPAS Y ENTRANTES .....	210-212
DESCONGELAR .....	204	PLATOS PRINCIPALES .....	212-215
COCCIÓN DE VERDURA FRESCA .....	205	PEQUENOS PLATOS .....	216-218
COCCIÓN DE CARNE, PESCADO Y AVES .....	205	VERDURA, PASTA, ARROZ Y ALBÓNDIGAS ..	219-220
DESCONGELAR Y COCINAR .....	205	BEBIDAS, POSTRES Y PASTELERIA .....	220-222

**P Caro cliente:**

Parabéns por ter adquirido o seu novo forno micro-ondas com grill. A partir deste momento as suas tarefas na cozinha ficarão muito mais facilitadas. Vai ficar espantado com o tipo de coisas que pode fazer com o seu micro-ondas: pode usá-lo para descongelar e aquecer rapidamente os alimentos e também para preparar refeições completas. A nossa equipa especializada em micro-ondas reuniu, a partir de ensaios feitos na nossa cozinha, uma selecção das melhores e mais deliciosas receitas internacionais, fáceis e simples de preparar. Inspire-se nas receitas que incluímos neste manual e prepare os seus pratos favoritos no forno micro-ondas.

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

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

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

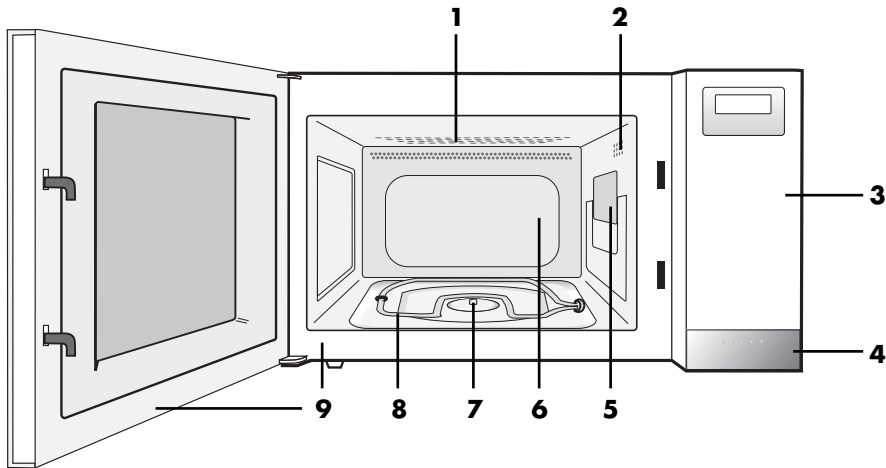
Desta forma, será mais fácil perceber como usar o micro-ondas.

**Aproveite ao máximo o seu forno micro-ondas e experimente as nossas deliciosas receitas!**

**P ÍNDICE: Manual de instruções**

FORNO . . . . .	6-7	AQUECER SEM ALIMENTOS . . . . .	230
ACESSÓRIOS . . . . .	9	COZEDURA DUAL . . . . .	231
PAINEL DE COMANDOS . . . . .	12	OUTRAS FUNÇÕES ÚTEIS . . . . .	232-233
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA		FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO . . . . .	234-235
IMPORTANTES . . . . .	223-225	TABELA PARA PIZZA . . . . .	235
INSTALAÇÃO . . . . .	225	TABELA AUTO COZEDURA . . . . .	236
ANTES DE COMEÇAR . . . . .	226	TABELA AUTO DESCONGELAMENTO . . . . .	237
MODO DE ECONOMIA DE ENERGIA . . . . .	226	RECEITAS PARA AUTO COZEDURA AC-5 . . . . .	238
ACERTAR O RELÓGIO . . . . .	227	CUIDADOS E LIMPEZA . . . . .	239
UTILIZAR O BOTÃO STOP . . . . .	227	IDENTIFICAÇÃO DE PROBLEMAS . . . . .	240
NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS . . . . .	228	ENDEREÇOS DOS CENTROS DE	
COZEDURA COM MICRO-ONDAS . . . . .	229	ASSISTÊNCIA . . . . .	265-270
COZEDURA COM GRILL . . . . .	229-230	ESPECIFICAÇÕES . . . . .	273
<b>Livro de receitas</b>			
O QUE SÃO MICRO-ONDAS? . . . . .	241	SIMBOLOGIA . . . . .	248
RECIPIENTES APROPRIADOS . . . . .	241-242	RECEITAS . . . . .	249
SUGESTÕES E TÉCNICAS . . . . .	243-245	TABELA . . . . .	250-252
AQUECER . . . . .	246	SOPAS E ENTRADAS . . . . .	252-254
DESCONGELAR . . . . .	246	PRATOS PRINCIPAIS . . . . .	254-257
COZINHAR LEGUMES FRESCOS . . . . .	247	REFEIÇÕES RÁPIDAS . . . . .	258-260
COZINHAR CARNE, PEIXE E AVES . . . . .	247	LEGUMES, MASSA ARROZ E BOLINHOS . . . . .	261-262
DESCONGELAR E COZINHAR . . . . .	247	BEBIDAS, SOBREMESAS E BOLOS . . . . .	262-264

# GERÄT/FOUR/OVEN/FORNO/HORNO/FORNO



- (D)**
1. Grill-Heizelement (Grill oben)
  2. Garraumlampe
  3. Bedienfeld
  4. Türöffner
  5. Spritzschutz für den Hohlleiter
  6. Garraum
  7. Antriebswelle
  8. Grill-Heizelement (Grill unten)
  9. Türdichtungen und Dichtungsoberflächen

- (I)**
1. Resistenza del grill (superiore)
  2. Luce forno
  3. Pannello di controllo
  4. Pulsante di apertura dello sportello
  5. Coperchio guida onde
  6. Cavità del forno
  7. Albero motore del piatto rotante
  8. Resistenza del grill (inferiore)
  9. Guarnizioni e superfici di tenuta dello sportello

- (F)**
1. Élément chauffant du grill (gril haut)
  2. Eclairage du four
  3. Tableau de commande
  4. Bouton d'ouverture de la porte
  5. Cadre du répartiteur d'ondes
  6. Cavité du four
  7. Entraînement
  8. Élément chauffant du grill (gril bas)
  9. Joints de porte et surfaces de contact du joint

- (E)**
1. Resistencia del grill superior
  2. Lámpara del horno
  3. Panel de mandos
  4. Botón para abrir la puerta
  5. Tapa de la guía de ondas
  6. Interior del horno
  7. Arrastre del plato giratorio
  8. Resistencia del grill inferior
  9. Juntas de la puerta y superficies de cierre

- (NL)**
1. Grillverwarmingselement (boven grill)
  2. Ovenlamp
  3. Bedieningspaneel
  4. Deur open-toets
  5. Afdekplaatje (voor golfgeleider)
  6. Ovenruimte
  7. Verbindingsstuk
  8. Grillverwarmingselement (onderste grill)
  9. Deurafdichtingen en pasvlakken

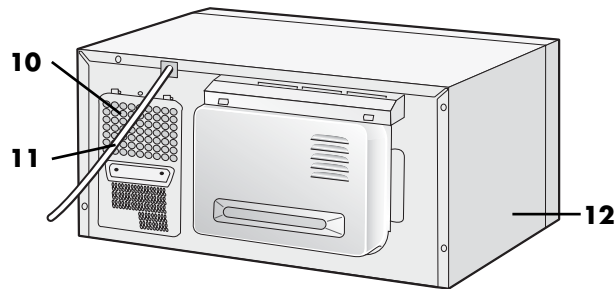
- (P)**
1. Elemento de aquecimento do grill (superior)
  2. Lâmpada do forno
  3. Painel de Comandos
  4. Botão de abertura da porta
  5. Protecção da guia de onda
  6. Cavidade do forno
  7. Eixo motor do prato giratório
  8. Elemento de aquecimento do grill (inferior)
  9. Juntas da porta e superfícies isolantes



## GERÄT/FOUR/OVEN/FORNO/HORNO/FORNO



- |                                   |                           |                        |
|-----------------------------------|---------------------------|------------------------|
| (D) 10. Lüftungsöffnungen         | 11. Netzanschlußkabel     | 12. Außenseite         |
| (F) 10. Ouvertures de ventilation | 11. Cordon d'alimentation | 12. Partie extérieure  |
| (NL) 10. Ventilatie-openingen     | 11. Snoer                 | 12. Behuizing          |
| (I) 10. Prese d'aria              | 11. Cavo di alimentazione | 12. Mobile esterno     |
| (E) 10. Orificios de ventilación  | 11. Cable de alimentación | 12. Caja exterior      |
| (P) 10. Orifícios de ventilação   | 11. Cabo de alimentação   | 12. Estrutura exterior |



## ZUBEHÖR



### (D) ZUBEHÖR

Überprüfen, daß die Zubehöerteile vorhanden sind:

- 13. Drehteller**      **14. Rost**

Den Drehteller auf die Antriebswelle am Boden des Gerätes setzen.

Vor der ersten Benutzung den Drehteller und das Rost mit milder Seifenlauge reinigen.

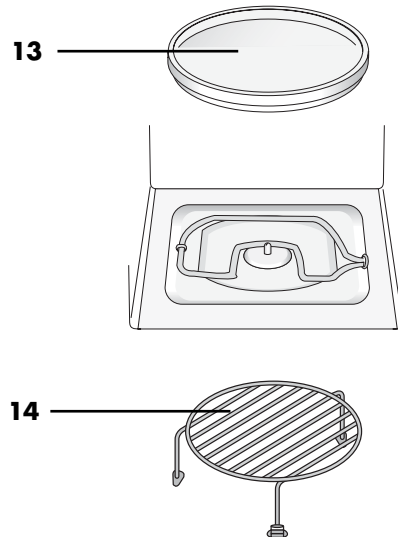
Den Drehteller nicht zerschneiden oder zerkratzen.

#### Warnung:

**Das Zubehör (z.B. der Drehteller) wird im Grill-, Kombi- und Automatikbetrieb (außer bei der Auftau-Automatik) sehr heiß. Um Verbrennungen zu vermeiden, stets dicke Ofenhandschuhe tragen, wenn Sie die Speisen oder den Drehteller aus dem Gerät entnehmen.**

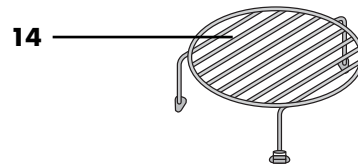
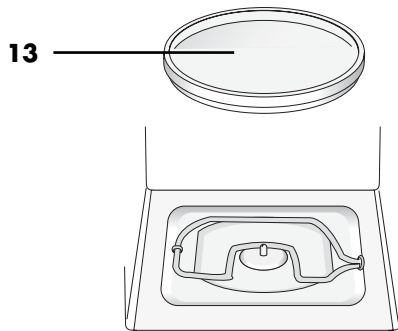
#### Hinweis:

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





## ACCESSOIRES/TOEBEHOREN



### (F) ACCESSOIRES:

Vérifier que les accessoires suivants sont fournis:

**13.** Plateau tournant      **14.** Trépied

Placer le plateau tournant sur l'arbre du moteur de plateau tournant à l'intérieur 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.

### Avertissement:

**Les accessoires (plateau tournant par exemple) deviennent très chauds lors du fonctionnement en mode Grill, Combiné et Automatique (sauf Décongélation Auto). Il faut toujours utiliser des gants lorsque vous retirez les aliments ou le plateau tournant du four pour éviter les brûlures.**

### Remarques:

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) TOEBEHOREN:

Controleer of de volgende accessoires zijn geleverd:

**13.** Draaitafel      **14.** Rek

Plaats de draaitafel over de moeras onderin de holte.

Maak de draaitafel en de rekken met een milde water en zeep-oplossing schoon, voordat u ze voor het eerst gebruikt.

Bekras of beschadig de draaitafel niet.

### Waarschuwing:

**De accessoires (zoals de draaitafel) worden gedurende de grill-, de dubbele- en de automatische kookstand erg heet (behalve tijdens een automatisch ontdooiprogramma). Altijd dikke overhandschoenen gebruiken om de etenswaren of de draaitafel uit de oven te halen, om verbrandingen te voorkomen.**

### Opmerking:

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

## ACCESSORI/ACCESORIOS



### I ACCESSORI:

Controllare che la confezione contenga tutti gli accessori elencati di seguito:

- 13.** Piatto rotante **14.** Griglia

Collocare il piatto rotante sull'albero motore posto sul fondo della cavità.

Prima di usare le griglie ed il piatto rotante, si consiglia di lavarli in acqua leggermente saponata. Non incidere né graffiare la superficie del piatto rotante.

#### Avvertenza:

**Tutti gli accessori (come il piatto rotante) diventano estremamente caldi quando si utilizzano la cottura con il grill, la cottura combinata e le funzioni automatiche (ad esclusione dello scongelamento). Per evitare scottature, utilizzare sempre guanti da cucina per togliere le pentole o il piatto rotante dal forno.**

#### Nota:

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

### E ACCESORIOS:

Compruebe que ha recibido los siguientes accesorios:

- 13.** Plato giratorio **14.** Rejilla

Coloque la plato giratorio sobre el arrastre en la solera del interior del horno.

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.

#### Advertencia:

**Los accesorios (ej. plato giratorio) se calentarán mucho durante los modos de operación con Grill, Combinado y Automático (salvo Descongelación automática). Use siempre manoplas para horno al sacar el alimento o el plato giratorio del horno para evitar quemarse.**

#### 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.

### P ACESSÓRIOS:

Verifique se o forno inclui os seguintes acessórios:

- 13.** Prato giratório **14.** Grelha

Posicione o prato giratório sobre o seu eixo motor na parte inferior da cavidade.

Antes de utilizar pela primeira vez o prato giratório e a grelha, limpe com água com um pouco de detergente.

Não quebre nem risque o prato giratório.

#### Aviso:

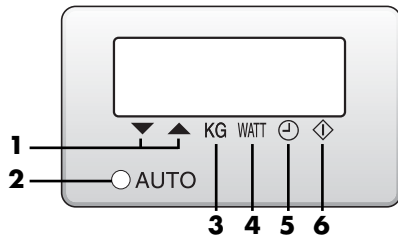
**Os acessórios (por exemplo, o prato giratório) aquecem muito sempre que se utilizarem os modos Grill, Dual e Automático (excepto o modo Auto Defrost). Use sempre luvas ao retirar os alimentos ou o prato giratório do forno, para evitar queimaduras.**

#### 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.

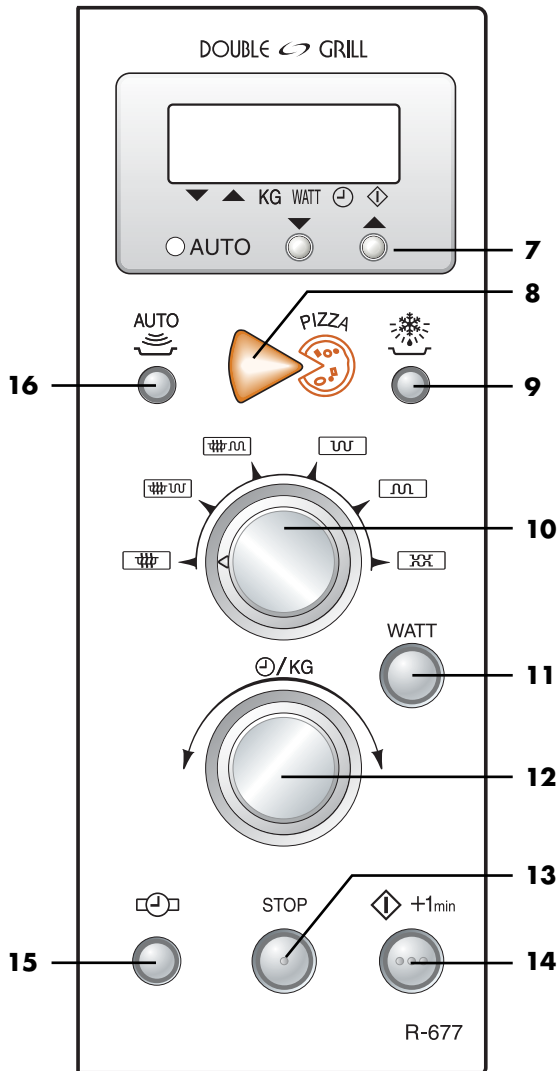


## BEDIENFELD



### D Anzeigen und Symbole

- 1 Symbol für **KÜRZER/LÄNGER**
- 2 Anzeige für **AUTOMATIKPROGRAMME**  
Die Anzeige leuchtet auf während des Automatikprogrammtriebs
- 3 Symbol für **GEWICHT (KG)**
- 4 Symbol für **MIKROWELLEN-LEISTUNGSTUFEN (WATT)**
- 5 Symbol für **UHR/ZEITEINGABE**
- 6 Symbol für **GARVORGANG**



### Bedienungstasten

- 7 **KÜRZER/LÄNGER**-Tasten
- 8 **PIZZA**-Taste
- 9 **AUFTAU-AUTOMATIK**-Taste
- 10 Drehknopf für die Wahl der **BETRIEBSART**  
Drehen Sie den Knopf so, daß er auf das entsprechende Symbol zeigt:
  - Mikrowelle
  - Mikrowelle mit GRILL OBEN
  - Mikrowelle mit GRILL UNTEN
  - GRILL OBEN
  - GRILL UNTEN
  - GRILL OBEN & UNTEN
- 11 **WATT**-Taste  
Zum Ändern der Mikrowellenleistung in Watt
- 12 **ZEIT/GEWICHTS**-Knopf
- 13 **STOP**-Taste
- 14 **UHR**-Taste
- 15 **UHR/ZEITEINGABE**-Taste
- 16 **GAR-AUTOMATIK**-Taste

## TABLEAU DE COMMANDE / BEDIENINGSPANEEL / PANNELLO DE CONTROLLO



### F Affichage numérique et témoins

- 1 Témoins **MOINS/PLUS**
- 2 Témoin **FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE**
- 3 Témoin **POIDS (KG)**
- 4 Témoin **MICRO-ONDES (WATT)**
- 5 Témoin **HORLOGE/TEMPORISATEUR**
- 6 Témoin **CUISSON**

#### Touches de fonctionnement

- 7 Touches **MOINS/PLUS**
- 8 Touche **PIZZA**
- 9 Touche **DECONGELATION AUTO**
- 10 Bouton rotatif **MODE CUISSON**  
Tourner le bouton pour que le témoin désigne le symbole approprié:
  - Micro-ondes
  - Micro-ondes avec GRIL DU HAUT
  - Micro-ondes avec GRIL DU BAS
  - GRIL DU HAUT
  - GRIL DU BAS
  - GRILLES DU BAS & DU HAUT
- 11 Touche **WATT**  
Appuyer pour changer les réglages de puissance du four micro-ondes.
- 12 Bouton rotatif **DUREE/POIDS**
- 13 Touche **STOP (ARRET)**
- 14 Touche **◇ (DEPART) + 1 min**
- 15 Touche **HORLOGE**
- 16 Touche **CUISSON AUTO**

### NL Digitaal display en lichtjes

- 1 **MINDER/MEER**-lichtje
- 2 **AUTOMATISCHE KOOKFUNCTIE**-lichtje
- 3 **GEWICHT (KG)**-lichtje
- 4 **MAGNETRON (WATT)**-lichtje
- 5 **KLOK/TIJDOPNEMER**-lichtje
- 6 **KOKEN**-lichtje

#### Bedieningstoetsen

- 7 **MINDER/MEER**-toetsen
- 8 **PIZZA**-toets
- 9 **AUTOMATISCH ONTDOOIEN**-toets
- 10 **KOOKSTAND**-draaiknop  
Draai de knop tot de gewenste kookstand op het display verschijnt:

### I Display digitale ed indicatori

- 1 Indicatore **MENO/PIÙ**
- 2 Indicatore **FUNZIONAMENTO AUTOMATICO**
- 3 Indicatore **PESO (KG)**
- 4 Indicatore **MICROONDE (WATT)**
- 5 Indicatore **OROLOGIO/TEMPORIZZATORE**
- 6 Indicatore **COTTURA**

#### Pulsanti

- 7 Pulsanti **MENO/PIÙ**
- 8 Pulsante **PIZZA**
- 9 Pulsante **SCONGELAMENTO AUTOMATICO**
- 10 Manopola **MODO DI COTTURA**  
Far ruotare la manopola in modo che l'indicatore si trovi in corrispondenza del simbolo prescelto:
  - Microonde
  - Microonde con il GRILL SUPERIORE
  - Microonde con il GRILL INFERIORE
  - GRILL SUPERIORE
  - GRILL INFERIORE
  - GRILL SUPERIORE E INFERIORE
- 11 Pulsante **WATT**  
Premere per modificare l'impostazione
- 12 Manopola **TEMPO/PESO**
- 13 Pulsante **ARRESTO**
- 14 Pulsante **◇ (AVVIO) + 1 min**
- 15 Pulsante **OROLOGIO**
- 16 Pulsante **COTTURA AUTOMATICA**

- Magnetron
- Magnetron met BOVENSTE GRILL
- Magnetron met ONDERSTE GRILL
- BOVENSTE GRILL
- ONDERSTE GRILL
- BOVENSTE en ONDERSTE GILL

- 11 **WATT**-toets  
Hiermee stelt u het vermogen van uw magnetron in
- 12 **TIJD/GEWICHT**-draaiknop
- 13 **STOP**-toets
- 14 **◇ (START) + 1 min**-toets
- 15 **KLOK**-toets
- 16 **AUTOMATISCH KOKEN**-toets









## PANEL DE MANDOS/PAINEL DE COMANDOS

### E Display e indicadores digitais

- 1 Indicador **MENOS/MÁS**
- 2 Indicador de **OPERACIÓN AUTOMÁTICA**
- 3 Indicador de **PESO (KG)**
- 4 Indicador de **MICROONDAS (WATT)**
- 5 Indicador de **RELOJ/CONTADOR DE TIEMPO**
- 6 Indicador de **COCCIÓN**





#### Teclas de operación

- 7 Teclas **MENOS/MÁS**
- 8 Tecla de **PIZZA**
- 9 Tecla de **DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA**
- 10 Mando de **MODO DE COCCIÓN**  
Gire el mando hasta que la señal apunte hacia el símbolo deseado.
  -  Microondas
  -  Microondas con GRILL SUPERIOR
  -  Microondas con GRILL INFERIOR
  -  GRILL SUPERIOR
  -  GRILL INFERIOR
  -  GRILL SUPERIOR e INFERIOR
- 11 Tecla de **WATT**  
Pulse esta tecla para cambiar el nivel de potencia
- 12 Mando de **TIEMPO/PESO**
- 13 Tecla de **PARADA**
- 14 Tecla de **◇ (INICIO) + 1 min**
- 15 Tecla de **RELOJ**
- 16 Tecla de **COCCIÓN AUTOMÁTICA**

### P Visor digital e indicadores

- 1 Indicador **MENOS/MAIS**
- 2 Indicador **FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO**
- 3 Indicador **PESO (KG)**
- 4 Indicador **MICRO-ONDAS (WATT)**
- 5 Indicador **ACERTAR O RELOGIO/ TEMPORIZADOR**
- 6 Indicador **COZEDURA**

#### Botões de funcionamento

- 7 Botões **MENOS/MAIS**
- 8 Botão **PIZZA**
- 9 Botão **AUTO DESCONGELAMENTO**
- 10 Manípulo do **MODO DE COZEDURA**  
Rode o manípulo para seleccionar as posições correspondentes.
  -  Micro-ondas
  -  Micro-ondas com GRILL SUPERIOR
  -  Micro-ondas com GRILL INFERIOR
  -  GRILL SUPERIOR
  -  GRILL INFERIOR
  -  GRILL SUPERIOR/INFERIOR
- 11 Botão **WATT**  
Premir para alterar as definições da potência do micro-ondas.
- 12 Manípulo de **TEMPO/PESO**
- 13 Botão **STOP**
- 14 Botão **◇ (INICIAR) + 1 min**
- 15 Botão **RELÓGIO**
- 16 Botão **AUTO COZEDURA**

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE



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

#### Pour éviter tout danger d'incendie

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

Ce four n'est pas conçu pour être encastré..

La prise secteur doit être facilement accessible de manière à ce que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.

La tension d'alimentation doit être égale à 230V, 50Hz avec un fusible de distribution de 16 A minimum, ou un disjoncteur de 16 A minimum.

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

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

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

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

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

**N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes (voir page 73).**

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

**Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four et le plateau tournant après chaque utilisation du four. Après cuisine des nourritures grasses sans couvercle, nettoyez toujours la cavité et particulièrement l'élément de grill complètement. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.**

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

N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.

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

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

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

#### Pour éviter toute blessure

##### AVERTISSEMENT:

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

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

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

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

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

**Évitez que la graisse ou la saleté ne s'accumulent sur le joint de porte ou sur la surface pièces proches. Respectez les instructions du paragraphe "Entretien et nettoyage" à la page 71.**

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



## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

### **Pour éviter toute secousse électrique**

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

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

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

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

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

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

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

Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, veuillez-le faire remplacer par un réparateur SHARP agréé.

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

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

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

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

**Le chauffage par micro-ondes des boissons peut avoir comme conséquence l'ébullition éruptive retardée, donc le soin doit être pris en manipulant le récipient.**

Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque:

1. Remuez le liquide avant de le chauffer ou de le réchauffer.
2. Placez une tige de verre ou un objet similaire dans le récipient contenant le liquide.
3. Conservez le liquide quelque temps dans le four pendant au moins 20 secondes à la fin de la période de chauffage de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.

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

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

### **Pour éviter toute brûlure**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE



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

Empêchez qu'ils ne s'appuient sur la porte du four. Ne les laissez pas jouer avec le four qui n'est pas un jouet. Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité telles: l'usage d'un porte-récipient, le retrait avec précaution des produits d'emballage des aliments. Vous devez leur dire de porter une attention particulière aux emballages (par exemple, ceux qui sont destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.

### Autres avertissement.

Vous ne devez pas modifier le four.

Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement.

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

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

Ne jamais faire fonctionner le four à vide, sauf recommandation du mode d'emploi, voir page 62. Sinon vous risquez d'endommager le four.

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

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

N'utilisez que le plateau tournant conçus pour ce four. N'utilisez aucun récipient en matière plastique prévu pour les fours à micro-ondes si le four est encore chaud du fait d'une cuisson précédente au **GRIL**, en mode **CUISSON COMBINEE** ou en mode **CUISSON AUTOMATIQUE**, ces récipients peuvent fondre. Les récipients en matière plastique sont à proscrire pour ces modes de cuisson, sauf si leur fabricant a précisé qu'ils conviennent à cet usage.

Ne posez aucun objet sur la carrosserie du four pendant son fonctionnement.

### REMARQUES:

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

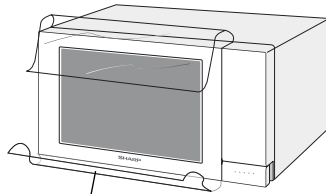
Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsable des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'inobservation des consignes de branchement électrique.

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

## INSTALLATION



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



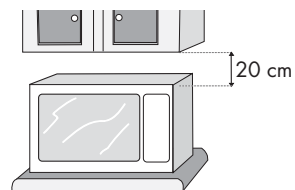
✓ Retirer ce film

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

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

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

6. Assurez-vous qu'il existe bien un espace de 20 cm au-dessus du four.



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



## AVANT UTILISATION

Votre four est pré-réglé en mode Economie d'énergie. Lorsque vous le branchez pour la première fois, l'écran numérique n'affichera aucune indication.

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

1. Branchez le four. L'écran numérique n'affichera aucune indication.
2. Ouvrez la porte. ".0" clignote.
3. Refermez la porte.
4. Faites chauffer le four à vide (voir page 62).

### REMARQUE:

Vous pouvez opter pour le mode Réglage horloge si vous le désirez (voir page 59 du mode d'emploi). Le mode Economie d'énergie ne fonctionnera cependant pas si l'horloge est réglée.

Si le four est en mode Economie d'énergie et n'est pas utilisé pendant 2 minutes ou plus (fermeture de la porte, activation de la touche **STOP**, fin de cuisson, etc.), il ne fonctionnera pas jusqu'à ce que la porte soit à nouveau ouverte et fermée.



## MODE D'ECONOMIE D'ENERGIE

Votre four offre deux modes de fonctionnement : le mode Economie d'énergie et le mode Réglage horloge. En mode Economie d'énergie, l'écran numérique n'affiche aucune indication lorsque le four n'est pas utilisé. En mode Réglage horloge, l'heure est affichée.

Si le four est en mode Economie d'énergie et n'est pas utilisé pendant 2 minutes ou plus (fermeture de la porte, activation de la touche **STOP**, fin de cuisson, etc.), il ne fonctionnera pas jusqu'à ce que la porte soit à nouveau ouverte et fermée.

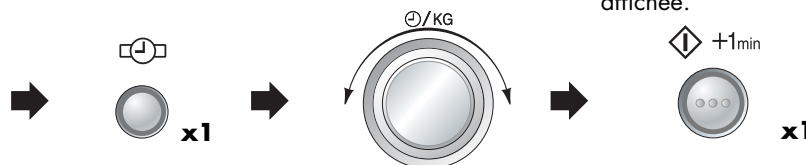
### Le mode Economie d'énergie est annulé quand l'horloge est réglée.

Pour démarrer le mode Economie d'énergie manuellement, suivez les instructions ci-dessous.

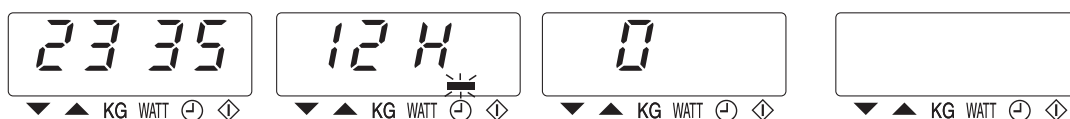
### Exemple:

Pour activer le mode d'économie d'énergie (il est actuellement 23:35):

1. Vérifiez l'exactitude de l'heure affichée.
2. Appuyez sur le bouton **HORLOGE**.
3. Affichez la valeur 0 en tournant le cadran **HEURE/POIDS**.
4. Appuyez sur le bouton **(DEPART) + 1min**. L'alimentation est coupée et aucune donnée n'est affichée.



### Vérifier l'affichage:



## REGLAGE DE L'HORLOGE



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

- 1.** Pour sélectionner l'horloge sur 12 heures, appuyer une fois sur la touche **HORLOGE**.

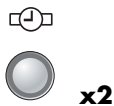


- 2.** Pour sélectionner l'horloge sur 24 heures, appuyer deux fois sur la touche **HORLOGE**.

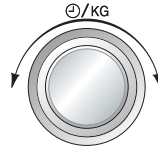


**Exemple:** Pour régler l'horloge en mode 24 heures sur 23:35:

- 1.** Choisir l'horloge 24 heures en appuyant deux fois sur la touche **HORLOGE**.



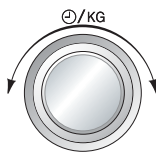
- 2.** Régler les heures. Tourner le bouton rotatif **TEMPS/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'affichage de l'heure correcte.



- 3.** Passer des heures aux minutes en appuyant une fois sur la touche **HORLOGE**.



- 4.** Régler les minutes. Tourner le bouton rotatif **TEMPS/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'affichage de l'heure correcte.



- 5.** Appuyer sur la touche **HORLOGE** pour démarrer l'horloge.



**Vérifier l'affichage.**



FRANÇAIS

### REMARQUES:

- Vous pouvez tourner le bouton rotatif **DUREE/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire.
- Appuyer sur la touche **ARRET (STOP)** en cas d'erreur de programmation.
- Si le four est en mode cuisson ou minuterie et si vous voulez connaître l'heure, appuyer sur la touche **HORLOGE**. Tant que la touche reste enfoncée, l'heure s'affiche.
- S'il y a une coupure de courant, débranchez le four, rebranchez-le, ouvrez la porte puis refermez-la, l'écran indique ".0".

Si cela se produit lorsque le four est en service, le programme est effacé, l'horloge est dérégulée et vous devez la régler de nouveau.

- Pour régler l'heure à nouveau, suivre l'exemple ci-dessous.
- Si vous ne réglez pas l'horloge, appuyez une fois sur la touche **ARRET (STOP)**. ".0" apparaît à l'affichage. A la fin du fonctionnement du four, ".0" réapparaît sur l'affichage au lieu de l'heure.
- Si vous réglez l'horloge, le mode d'économie d'énergie est hors service.

## TOUCHE STOP (ARRET)



STOP



Utiliser la touche **STOP (ARRET)** pour:

- Effacer une erreur lors de la programmation.
- Faire une pause en cours de cuisson.
- Annuler un programme en cours de cuisson (appuyer sur la touche **STOP (ARRET)** deux fois).



## NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES

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

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


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

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

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

**80 WATT (80 P) 10 %** pour décongeler délicatement les aliments tels que les gâteaux à la crème ou les pâtisseries.

**P = PUISSANCE**

- Pour sélectionner la cuisson micro-ondes, faites tourner le bouton MODE CUISSON et mettez le sur le réglage micro-ondes .
- Pour régler la puissance, appuyer sur la touche **WATT** jusqu'à l'affichage du niveau désiré.
- Si l'on appuie une fois sur la touche **WATT** 800 P (100%) s'affiche. Si vous dépassez le niveau désiré, continuez d'appuyer sur la touche **WATT** jusqu'à revenir à la puissance voulue.
- **Si vous ne sélectionnez pas de puissance, le four se règle automatiquement sur 800 P (100 %).**

## FONCTIONNEMENT MANUEL



Le four peut être programmé pour un temps de cuisson maximal de 90 minutes. L'augmentation du temps de cuisson (décongélation) varie de 10 secondes à cinq minutes. Elle dépend de la durée totale de cuisson (décongélation) indiquée dans le tableau.

**Cuisson:**

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

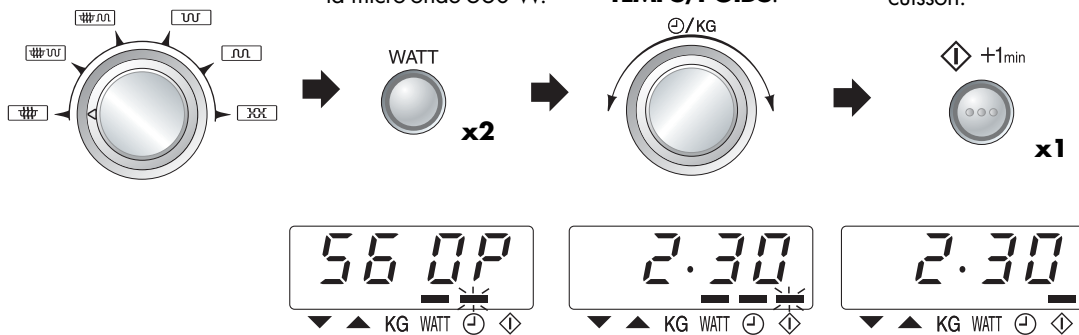
**Incrément:**

10 secondes  
30 secondes  
1 minute  
5 minutes

**Exemple:**

Pour réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à mi-puissance 560 W.

1. Mettez le bouton **MODE CUISSON** sur MICRO-ONDES.
2. Appuyez sur la touche de **WATT** deux fois pour la puissance de la micro-onde 560 W.
3. Écrivez le temps de cuisson désiré en tournant le bouton rotatif **TEMPS/POIDS**.
4. Appuyez sur la touche **(DEPART) +1min** pour démarrer de la cuisson.



FRANÇAIS

**REMARQUES:**

1. Si l'on ouvre la porte pendant la cuisson, le temps de cuisson affiché s'arrête automatiquement. Le compte à rebours reprend lorsque l'on referme la porte et que l'on appuie sur la touche **(DEPART) +1min**.
2. Pour connaître la puissance utilisée en cours de cuisson, appuyez sur la touche **WATT**. La puissance s'affiche tant que la touche **WATT** reste enfoncée.
3. Il est possible de tourner le bouton **TEMPS/POIDS** dans le sens ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Si l'on tourne le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, le temps de cuisson diminue progressivement à partir de la valeur de 90 minutes.
4. Si vous n'utilisez pas le four pendant plus de 2 minutes, ouvrez, puis fermez la porte.

## CUISSON AU GRIL



Ce four dispose de 2 éléments grill chauffants (3 modes de cuisson au grill). Entrer d'abord la durée puis sélectionner la grille désiré en tournant le bouton **MODE CUISSON** comme indiqué ci-dessous.

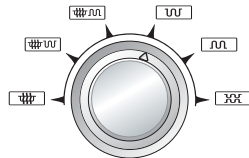
MODE CUISSON	ELEMENT(S) GRIL CHAUFFANT(S) UTILISES
	Gril haut
	Gril bas
	Gril haut et bas simultanément



## CUISSON AU GRIL

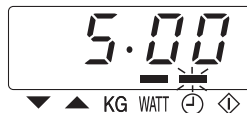
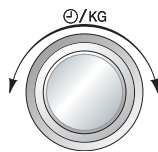
**Exemple:** Pour faire cuire du pain grillé au fromage pendant 5 minutes avec l'élément grill haut seulement.  
(Placer le pain sur le trépid haut).

1. Mettez le bouton **MODE CUISSON** sur GRIL HAUT.

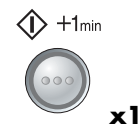


**Affichage:**

2. Écrivez le temps de cuisson désiré en tournant le bouton rotatif **TEMPS/POIDS**.



3. Appuyer sur la touche **(DEPART) + 1 min** pour démarrer de la cuisson.



- Les trépid sont recommandés pour la cuisson au grill.
- Il est possible que de la fumée et des odeurs se dégagent lors de la première utilisation du grill, mais cela ne signifie pas que le four est inutilisable.
- Après le fonctionnement du grill haut et bas le four refroidit automatiquement et l'affichage est le suivant "Hot".

### AVERTISSEMENT:

L'intérieur du four, la porte, le partie extérieure, le plateau tournant, les trépiéds, les plats et surtout le grill bas risquent de devenir très chauds, **utilisez des gants de cuisine épais** lorsque vous retirez les aliments ou le plateau tournant du four pour éviter les brûlures.

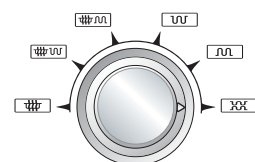


## FONCTIONNEMENT A VIDE

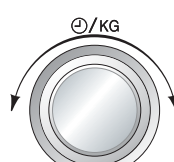
Il est possible que de la fumée et des odeurs se dégagent lors de la première utilisation du mode grill(s) ou cuisson combinée, mais cela ne signifie pas que le four est inutilisable. Pour éviter ceci, faire fonctionner le four à vide pendant 20 minutes avec les grills haut et bas avant la première utilisation du four.

**IMPORTANT:** De la fumée et des odeurs se dégagent pendant cette opération. Ouvrir les fenêtres et faire fonctionner le ventilateur d'aération de la pièce.

1. Mettez le bouton **MODE CUISSON** sur GRIL HAUT ET BAS.



2. Saisir la durée de fonctionnement. (20 min.)



3. Appuyer sur la touche **(DEPART) + 1 min** pour démarrer de la cuisson.



4. Le four commence à décompter. A la fin du fonctionnement à vide, ouvrir la porte pour laisser refroidir le four.



**AVERTISSEMENT:** La porte du four, les parois extérieures et l'intérieur du four seront chauds. Prendre soin d'éviter les risques de brûlures pendant que le four refroidit.

## CUISSON COMBINÉE



Ce four dispose de 2 modes de **cuison combinee** pour une cuisson associant micro-ondes et gril. Pour sélectionner le mode de cuisson combinee, mettez le bouton rotatif **MODE CUISSON** sur le réglage voulu puis choisissez d'abord la durée de cuisson. En général, la cuisson combinée réduit le temps total de cuisson.

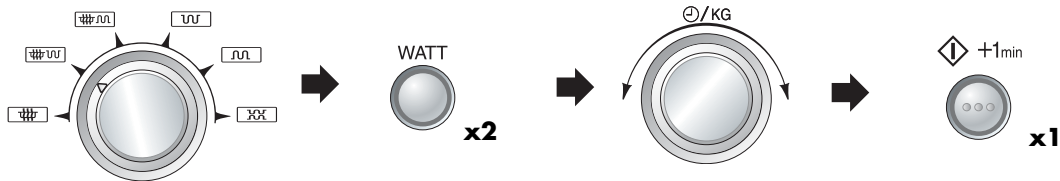
Setting	MODE CUISSON	Puissance de Micro-ondes	Méthode de cuisson
COMB. 1 		240 W	Gril haut
COMB. 2 		240 W	Gril bas

\* Pour ajuster la puissance micro-ondes, appuyer sur la touche **WATT**.  
Il est possible de régler la puissance jusqu'à 800 W maximum.

### Exemple:

Pour faire cuire pendant 20 minutes à l'aide de la (puissance micro-ondes 80 W et GRIL HAUT).

1. Mettez le bouton **MODE CUISSON** sur COMBINÉE 1.
2. Appuyez sur la touche de **WATT** deux fois pour la puissance de la micro-onde 80 W.
3. Écrivez le temps de cuisson désiré en tournant le bouton rotatif **TEMPS/POIDS**.
4. Appuyez sur la touche **(DEPART) +1min** pour démarrer de la cuisson.



Vérifier l'affichage:



**REMARQUE:** Après cuisson, l'affichage est le suivant "Hot".

### AVERTISSEMENT:

L'intérieur du four, la porte, le partie extérieure, le plateau tournant, les trépieds, les plats et surtout le gril bas risquent de devenir très chauds, utilisez des gants de cuisine épais lorsque vous retirez les aliments ou le plateau tournant du four pour éviter les brûlures.



## AUTRES FONCTIONS PRATIQUES

### 1. Touche **MOINS / PLUS**.

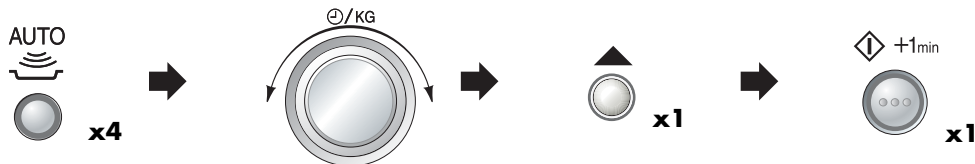
Les touches **MOINS** (▼) et **PLUS** (▲) vous permettent de diminuer ou d'augmenter facilement les réglages programmés (pour une cuisson plus ou moins avancée) en mode automatique ou en cours de cuisson.

#### a) Modification de la durée des programmes automatiques.

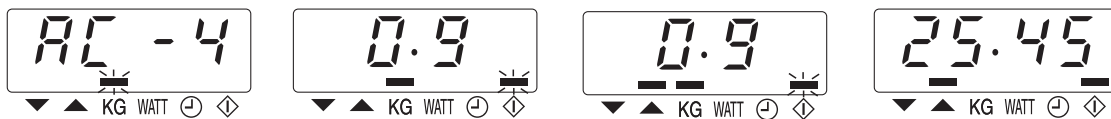
##### Exemple:

Pour faire cuire 0,9 kg de poulet grillé à l'aide de la touche **CUISSON AUTOMATIQUE** et de la touche **PLUS** (▲).

1. Sélectionner **CUISSON AUTOMATIQUE** (Poulet grillé) en appuyant 4 fois sur la touche **CUISSON AUTO**. Le voyant **AUTO** s'allume.
2. Écrivez le poids désiré en tournant le bouton rotatif **TEMPS/POIDS**.
3. Choisir le résultat voulu (bien cuit) en appuyant une fois sur la touche **PLUS** (▲).
4. Appuyer sur la touche **DEPART** + 1min pour démarrer de la cuisson.



##### Affichage:



##### REMARQUES:

Pour annuler les réglages **MOINS** ou **PLUS**, appuyer à nouveau sur la touche.  
 Pour passer de **PLUS** à **MOINS**, appuyer simplement sur la touche **MOINS** (▼).  
 Pour passer de **MOINS** à **PLUS**, appuyer simplement sur la touche **PLUS** (▲).

#### b) Modification de la durée de cuisson pendant le fonctionnement.

Vous pouvez augmenter ou diminuer la durée de cuisson par multiples de 1 minute en appuyant sur les touches **MOINS** (▼) et **PLUS** (▲).

**REMARQUE:** Vous ne pouvez utiliser cette fonction que pour la cuisson manuelle.



## AUTRES FONCTIONS PRATIQUES



### 2. Fonction **MINUTE PLUS**.

Le bouton (**DEPART**) + 1min permet d'activer les deux fonctions suivantes:

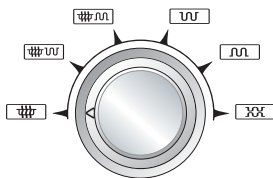
#### a) Cuisson 1 minute

Vous pouvez faire cuire des aliments dans le mode de votre choix pendant 1 minute sans définir de temps de cuisson.

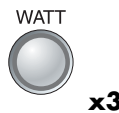
#### Exemple:

Si vous désirez faire cuire des aliments pendant 1 minute à 400 W en mode micro-ondes.

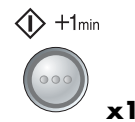
1. Mettez le bouton **MODE CUISSON** sur MICRO-ONDES.



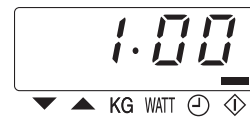
2. Appuyez sur la touche de **WATT** trois fois pour la puissance de la micro-onde 400 W.



3. Appuyez sur la touche (**DEPART**) + 1min pour démarrer de la cuisson.



#### Affichage:



#### REMARQUES:

1. Vous ne pouvez utiliser cette fonction que pour la cuisson manuelle.
2. Lorsque le bouton **MODE CUISSON** se trouve sur la position micro-ondes ( ) et que vous appuyez sur (**DEPART**) + 1min, la puissance est toujours égale à **800 W**.  
Lorsque le bouton **MODE CUISSON** se trouve sur la position ( ou ) et que vous appuyez sur le touche (**DEPART**) + 1min, la puissance de cuisson micro-ondes est toujours égale à **240 W**.
3. Pour la sécurité des enfants, le touche (**DEPART**) + 1min ne peut être utilisé que dans les 3 minutes qui suivent la dernière opération, à savoir la fermeture de la porte ou l'utilisation du touche **ARRET**.

#### b) Allongement du temps de cuisson

Vous pouvez allonger le temps de cuisson par incrément d'une minute lorsque vous appuyez sur le touche et que le four fonctionne.

**REMARQUE:** Vous ne pouvez utiliser cette fonction que pour la cuisson manuelle.

### 3. VERIFICATION DU NIVEAU DE PUISSANCE

Pour vérifier le niveau de puissance du micro-ondes pendant la cuisson, appuyez sur la touche **WATT**.



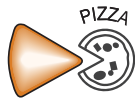
Le four continue le compte à rebours bien que l'affichage indique le niveau de puissance. Tant que votre doigt reste appuyé sur la touche, le niveau de puissance est affiché.



## FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

Ces fonctions automatiques sont conçues pour calculer le mode et le temps de cuisson corrects et obtenir les meilleurs résultats. Ce four comprend 3 menus PIZZA, 7 menus CUISSON AUTO et 2 menus DECONGELATION AUTO.

Touche **PIZZA**



Touche **CUISSON AUTO**



Touche **DÉCONGÉLATION  
AUTO**



**AVERTISSEMENT:** Pour tous les menus excepté **DESCONGELATION AUTO** : **L'intérieur du four, la porte, le partie extérieure, le plateau tournant, les trépieds, les plats et surtout le gril bas risquent de devenir très chauds, utilisez des gants de cuisine épais lorsque vous retirez les aliments ou le plateau tournant du four pour éviter les brûlures.**

Reportez-vous aux étapes suivantes pour de plus amples informations sur cette fonction:

1. Pour choisir un programme, appuyer sur la touche **PIZZA**, **CUISSON AUTO** ou **DÉCONGÉLATION AUTO** jusqu'à l'affichage du numéro de programme désiré.
2. Saisir le poids des aliments en tournant le bouton rotatif **TEMPS/POIDS** jusqu'à l'affichage du poids désiré.  
Indiquer uniquement le poids des aliments. Ne pas tenir compte du poids du récipient.  
Pour les aliments de poids supérieur ou inférieur aux poids/quantités donnés dans le tableau, faire cuire sans utiliser le programme automatique.
3. Les temps de cuisson programmés sont des durées moyennes. Pour diminuer ou augmenter ces durées, utiliser la touche **MOINS** (▼) ou la touche **PLUS** (▲) respectivement. Pour les meilleurs résultats, suivez les instructions à cuire de tableau aux pages 67 - 69.
4. Pour démarrer la cuisson, appuyer sur la touche **DEPART** +1 min.

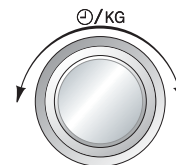
S'il est nécessaire par exemple de retourner les aliments, le four s'arrête et les signaux sonores retentissent. La durée de cuisson restante et le témoin approprié clignoteront à l'affichage. Pour continuer la cuisson, appuyer sur la touche **DEPART** +1 min.

1.



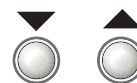
Touche **PIZZA**

2.



Bouton rotatif **TEMPS/POIDS**

3.



Touches **MOINS/PLUS**

4.



Touche **DEPART** +1 min

La température finale variera en fonction de la température initiale, par ex. selon que la pizza est surgelée ou à la température ambiante. Vérifiez que la pizza est bien cuite. Le cas échéant, prolongez manuellement le temps de cuisson.

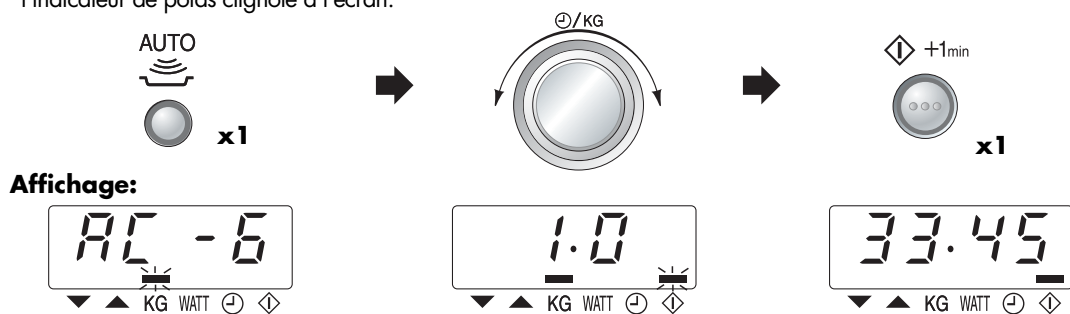
## FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE



La touche **PIZZA**, **CUISSON AUTO** et **DECONGELATION AUTO** vous permet de cuire des aliments rapidement et facilement.

**Exemple:** Pour faire cuire 1 kg de rôti de porc à l'aide de la touche **CUISSON AUTOMATIQUE**.

1. Appuyer 6 fois sur la touche **CUISSON AUTOMATIQUE** pour choisir le programme **CUISSON AUTOMATIQUE NO AC-6**. Les informations de cuisson apparaissent et l'indicateur de poids clignote à l'écran:
2. Saisir le poids en tournant le bouton **TEMPS/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre.
3. Appuyer sur la touche **DEPART** + 1min pour démarrer la cuisson.



**REMARQUE:** Après cuisson (sauf en mode Decongelation Auto), l'affichage est le suivant "Hot".

## TABLEAU DE PIZZA



TOUCHE	MENU	QUANTITÉ (Incrément) / UTENSILES	PRÉPARATION
	<b>AP-1 Pizza</b> Pizza surgelée	0,15 - 0,45 kg (50 g) (Temp. initiale. -18° C) Sur le plateau tournant	<ul style="list-style-type: none"> <li>Retirer la pizza préparée surgelée de l'emballage et la mettre sur le plateau tournant.</li> <li>Pour la cuisson des pizzas à fond épais appuyer sur la touche <b>PLUS</b> (▲).</li> <li>Après la cuisson, la mettre sur le plat de service.</li> </ul>
	<b>AP-2 Pizza</b> Pizza réfrigérée	0,15 - 0,45 kg (50 g) (Temp. initiale 5° C) Sur le plateau tournant	<ul style="list-style-type: none"> <li>Retirer la pizza préparée réfrigérée de l'emballage et la mettre sur le plateau tournant.</li> <li>Après la cuisson, la mettre sur le plat de service.</li> </ul>
	<b>AP-3 Pizza</b> Pizza Fraîche z.B. Pizza faite maison	0,7 - 0,9 kg (100 g) (Temp. initiale 20° C) Sur le plateau tournant	<ul style="list-style-type: none"> <li>Préparer la pizza selon la recette ci-dessous.</li> <li>La mettre directement sur le plateau tournant.</li> <li>Après la cuisson, la mettre sur le plat de service.</li> </ul>

### RECETTE POUR PIZZA

Ingrédients:















- 300 g env. Pâte prête à l'emploi (mélange en sachet ou pâte à dérouler)
- 200 g env. Tomates en conserve Basilic, origan, thym, sel, poivre.
- 150 g Garniture au choix. (ex. maïs, jambon, salami, ananas)
- 50 g Fromage râpé

Préparation:

1. Préparer la pâte selon les instructions de l'emballage. La rouler à la taille du plateau tournant et la mettre dessus.
2. Graisser légèrement le plateau tournant, posez-y le fond de la pizza et percez la pâte.
3. Egoutter les tomates et les couper en morceaux. Assaisonner les tomates avec les épices et les étaler sur la pâte. Mettre tous les autres ingrédients sur la pizza et recouvrir de fromage.
4. Faites cuire avec **AP-3 Pizza** "Pizza Fraîche".















## TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE

TOUCHE	MENU	QUANTITÉ (Incrément) / UTENSILES	PRÉPARATION
AUTO   x1	<b>AC-1 Cuisson</b> * Pommes frites types standard et épais (recommandé pour les fours conventionnels)	0,2 - 0,3 kg (50 g) (Temp. initiale -18° C) Directement sur le plateau tournant	<ul style="list-style-type: none"> <li>Retirer les frites surgelées de leur emballage et les mettre sur le plateau tournant.</li> <li>Pour les frites épaisses, utiliser la touche <b>PLUS</b> (▲).</li> <li>Après la cuisson, les disposer sur le plat de service.</li> </ul>
AUTO   x2	<b>AC-2 Cuisson</b> * Baguettes surgelées e.g. Baguettes avec l'écricmage de pizza	0,15 - 0,4 kg (50 g) (Temp. initiale -18° C) Directement sur le plateau tournant	<ul style="list-style-type: none"> <li>Retirer les morceaux de baguette surgelés de leur emballage et les mettre sur le plateau tournant.</li> <li>Après la cuisson, les disposer sur le plat de service.</li> </ul>
AUTO   x3	<b>AC-3 Cuisson</b> * Bâtonnets de poisson / croquettes de volaille	0,2 - 0,4 kg (50 g) (Temp. initiale -18° C) Directement sur le plateau tournant	<ul style="list-style-type: none"> <li>Retirer les bâtonnets de poisson/croquettes de volaille de leur emballage et les mettre sur le plateau tournant.</li> <li>Après la cuisson, les disposer sur le plat de service.</li> </ul>
AUTO   x4	<b>AC-4 Cuisson</b> Poulet grillé  Ingrédients pour 1,0 kg poulet grillé: 1/2 cuill. à café de sel et poivre. 1 cuill. à café de paprika, doux. 2 cuill. à soupe d'huile	0,9 - 1,4 kg (100 g) (Temp. initiale 5° C) Plat en Pyrex et soucoupe	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mélanger les ingrédients et les étaler sur le poulet.</li> <li>Percer la peau des morceaux de poulet.</li> <li>Retournez la soucoupe dans le plat et placez le poulet dessus.</li> <li>Au signal sonore, retourner le poulet.</li> <li>Après cuisson, laisser reposer pendant environ 3 minutes dans le four, les disposer sur le plat de service.</li> </ul>
AUTO   x5	<b>AC-5 Cuisson</b> Filet de poisson gratiné	0,6 - 1,2 kg* (100 g) (Temp. initiale 5° C) Plat à gratin	<ul style="list-style-type: none"> <li>Voir recettes pour le filet de poisson gratiné à la page 70.</li> </ul> <p>* Poids total tout les ingrédients.</p>
AUTO   x6	<b>AC-6 Cuisson</b> Rôti de porc  Ingrédients pour 1,0 kg rôti de porc: 1 gousse d'ail écrasée. 2 cuill. à soupe d'huile. 1 cuill. à soupe de paprika, doux. une pincée de cumin en poudre. 1 cuill. à café de sel.	0,6 - 1,5 kg (100 g) (Temp. initiale 5° C) Plat en Pyrex	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utiliser de préférence un rôti de porc maigre.</li> <li>Mélanger tous les ingrédients et les étaler sur le porc.</li> <li>Placer le plat contenant le porc sur le plateau tournant.</li> <li>Au signal sonore, retourner le rôti.</li> <li>Après la cuisson, laisser reposer le rôti dans du papier aluminium pendant environ 10 minutes.</li> </ul>
AUTO   x7	<b>AC-7 Cuisson</b> Brochettes grillées Voir recettes à la page 96.	0,2 - 0,6 kg (100 g) (Temp. initiale 5° C) Trépied	<ul style="list-style-type: none"> <li>Préparer les brochettes.</li> <li>Mettre les brochettes sur le trépied haut.</li> <li>Au signal sonore, retourner les brochettes.</li> <li>Après la cuisson, disposer les brochettes sur un plat et servir.</li> </ul>

## TABLEAU DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE



TOUCHE	MENU	QUANTITÉ (Incrément) / UTENSILES	PRÉPARATION
  x1	<b>Ad-1</b> <b>Décongélation</b>  Volaille	0,9 - 1,5 kg (100 g) (Temp. initiale -18° C) (voir remarque ci-dessous)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Placer une assiette à l'envers sur le plateau tournant et poser la volaille dessus.</li> <li>Au signal sonore, retourner la volaille.</li> <li>Au signal sonore suivant, la retourner à nouveau.</li> <li>Après la décongélation, laisser reposer dans du papier aluminium pendant 30-90 minutes, jusqu'à décongélation complète.</li> </ul>
  x2	<b>Ad-1</b> <b>Décongélation</b>  Cuisses de poulet	0,2 - 0,8 kg (100 g) (Temp. initiale -18° C) (voir remarque ci-dessous)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Placer les cuisses de poulet sur une assiette.</li> <li>Au signal sonore, retourner et redispser les morceaux.</li> <li>Au signal sonore suivant, les retourner à nouveau.</li> <li>Après la décongélation, laisser reposer dans du papier aluminium pendant 10-30 minutes, jusqu'à décongélation complète.</li> </ul>
  x3	<b>Ad-1</b> <b>Décongélation</b>  Steak, Côtelettes et Filet de poisson	0,2 - 0,8 kg (100 g) (Temp. initiale -18° C) (voir remarque ci-dessous)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Disposer la viande sur une assiette sans superpositions, les morceaux les plus fins au milieu. Si les morceaux ont été collés à la congélation, essayer de les séparer dès que possible.</li> <li>Au signal sonore, retourner et redispser les morceaux.</li> <li>Au signal sonore suivant, la retourner à nouveau.</li> <li>Après la décongélation, laisser reposer dans du papier aluminium pendant 10-30 minutes, jusqu'à décongélation complète.</li> </ul>
  x4	<b>Ad-2</b> <b>Décongélation</b>  Rôti	0,6 - 1,5 kg (100 g) (Temp. initiale -18° C) (voir remarque ci-dessous)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Placer une assiette à l'envers sur le plateau tournant et y placer la viande.</li> <li>Au signal sonore, retourner le rôti.</li> <li>Au signal sonore suivant, le retourner à nouveau.</li> <li>Après la décongélation, laisser reposer dans du papier aluminium pendant 30-90 minutes, jusqu'à décongélation complète.</li> </ul>

FRANÇAIS

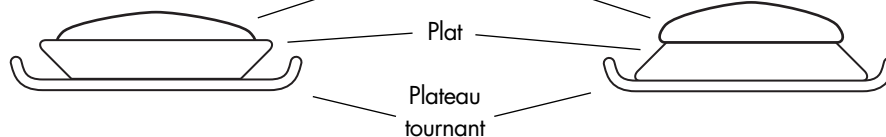
### REMARQUES:

- Les steaks, côtelettes, filets de poisson et cuisses de poulet doivent être congelés en couches séparées.
- Après avoir retourné la viande, recouvrir les portions déjà décongelées avec de petits morceaux plats de papier aluminium.
- Cuisiner la volaille immédiatement après décongélation.
- Disposer la viande dans le four comme indiqué sur le schéma:

Cuisses de poulet, steaks, côtelettes et filets de poisson.

Viande

Volaille et rôtis de viande.





## RECETTES POUR CUISSON AUTOMATIQUE AC-5

### FILET DE POISSON GRATINÉ (AC-5) Gratin de poisson à l'italienne

Ingrédients:

pour 600 g de poisson:  
250 g de mozzarella environ.  
250 g tomates.  
2 CS de beurre d'anchois.  
sel et poivre.  
1 CS de basilic haché.  
jus d'un demi-citron.  
2 CS de fines herbes hachées.  
75 g de gouda râpé (45 % M.G.).

Préparation:

- Laver et sécher le poisson. L'arroser de jus de citron, saler et graisser au beurre d'anchois.
- Placer dans un plat à gratin ovale (25 cm).
- Saupoudrer le poisson de gouda.
- Laver les tomates et retirer la queue. Couper en tranches et placer sur le fromage.
- Saler, poivrer et ajouter les fines herbes.
- Egoutter la mozzarella, couper en tranches et placer sur les tomates. Parsemer de basilic.
- Placer le plat à gratin sur le plateau tournant et faire cuire au **CUISSON AUTOMATIQUE AC-5** "Filet de poisson gratiné" (1,2 kg).

Conseil: Après la cuisson, retirer le poisson du plat à gratin et ajouter du liant de sauce. Faire cuire à nouveau pendant 1-2 minutes à 800 W.

### FILET DE POISSON GRATINÉ (AC-5) Filet de poisson gratiné 'Esterhazy'

Ingrédients:

pour 600 g de poisson:  
250 g poireaux.  
50 g d'oignon.  
100 g de carottes  
1 CS de beurre.  
poivre, set et muscade.  
2 CS de jus de citron.  
125 g de crème fraîche.  
100 g de gouda râpé (45 % M.G.).

Préparation:

- Laver les poireaux, les couper dans le sens de la longueur puis en rondelles.
- Peler les oignons et les carottes et les couper en rondelles fines.
- Mettre les légumes, le beurre et les épices dans une terrine et bien mélanger. Faire cuire pendant 5-6 minutes à 800 W. Remuer une fois en cours de cuisson.
- Laver et sécher le poisson, l'arroser de jus de citron et saler.
- Mélanger la crème fraîche aux légumes et assaisonner à nouveau.
- Placer la moitié des légumes dans un plat à gratin ovale (25 cm). Placer le poisson au-dessus des légumes et recouvrir du reste des légumes.
- Recouvrir de gouda et placer sur le plateau tournant. Faire cuire au **CUISSON AUTOMATIQUE AC-5** "Filet de poisson gratiné" (1,2 kg).

### FILET DE POISSON GRATINÉ (AC-5) Gratin de poisson au brocoli

Ingrédients:

pour 500 g de poisson:  
2 CS de jus de citron  
1 CS de beurre.  
2 CS de farine  
300 ml de lait.  
aneth haché, sel et poivre.  
250 g de brocoli surgelé.  
100 g de gouda râpé (45 % M.G.).

Préparation:

- Laver et sécher le poisson. L'arroser de jus de citron et saler.
- Réchauffer le beurre et la farine dans une casserole ronde à découvert pendant environ 1-1½ minutes à 800 W.
- Ajouter le lait et bien mélanger. Faire cuire à nouveau à découvert pendant 3-4 minutes à 800 W. Après la cuisson, remuer et assaisonner d'aneth, saler et poivrer.
- Décongeler le brocoli dans une terrine pendant 4-6 minutes à 800 W. Après décongélation, placer le brocoli dans un plat à gratin et poser le poisson au-dessus. Assaisonner.
- Verser la sauce et parsemer de fromage
- Placer sur le plateau tournant et faire cuire au **CUISSON AUTOMATIQUE AC-5** "Filet de poisson gratiné" (1,1 kg).

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE



**ATTENTION : N'UTILISER AUCUN PRODUIT DE NETTOYAGE, AUCUN ABRASIF, AUCUN TAMPON DE RECURAGE POUR NETTOYER L'INTERIEUR OU L'EXTERIEUR DU FOUR.**

### AVERTISSEMENT!

**Après l'utilisation des modes GRIL, COMBINÉ et AUTOMATIQUE (à l'exception du mode Décongélation automatique), l'intérieur du four, la porte, l'extérieur du four et les accessoires deviennent très chauds. Avant le nettoyage, s'assurer qu'ils sont complètement refroidis.**

### Extérieur du four

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

### Tableau de commande

Ouvrez la porte avant de le nettoyer pour rendre inopérante la minuterie du tableau de commande. Nettoyez soigneusement à l'aide d'un chiffon humecté d'eau. N'utilisez pas de produit chimique ou abrasif. Evitez de mouiller abondamment le tableau.

### Intérieur du four

1. Pour un nettoyage facile, essuyer les éclaboussures et les dépôts à l'aide d'un chiffon doux et mouillé ou une éponge après chaque utilisation et pendant que le four est encore tiède. Si les tâches résistent à un simple nettoyage, utiliser de l'eau savonneuse puis essuyer à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés. Ne pas enlever le cadre répartiteur d'ondes.
2. S'assurer que le savon doux ou l'eau ne pénètre pas dans les petits trous d'aération situés sur les parois du four au risque d'endommager le four.
3. Ne pas utiliser de vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.
4. Faire chauffer régulièrement le four (voir "Fonctionnement à vide" à la page 62). Toute éclaboussure à l'intérieur du four pourrait dégager de la fumée et des odeurs.

### Plateau tournant

Retirer le plateau tournant. Les laver avec de l'eau légèrement savonneuse. Sécher avec un chiffon doux. Le plateau tournant sont résistants au lave-vaisselle.

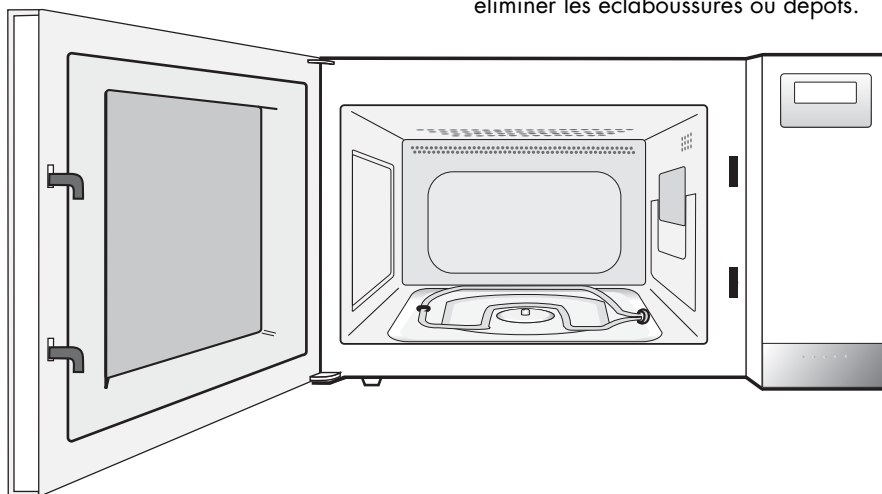
### Grille

Lavez la grille dans une solution non abrasive et séchez-la. Vous pouvez la laver dans un lave-vaisselle.

### Porte

Essuyer fréquemment la porte (intérieurement et extérieurement), les joints et les surfaces de contact des joints avec un chiffon doux et mouillé pour éliminer les éclaboussures ou dépôts.

FRANÇAIS





## AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR

### AVANT DE FAIRE APPEL A UN TECHNICIEN, PROCEDEZ AUX VERIFICATIONS SUIVANTES.

#### 1. Alimentation:

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

Vérifiez le fusible et le disjoncteur.

2. Quand la porte est ouverte, la lampe est-elle éclairée? OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

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

Mettre le four en mode micro-ondes .

Programmer le four une minute sur la puissance 800 W et le mettre en marche.

La lampe s'éclairait-elle? OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

Le plateau tournant tourne-t-il? OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

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

La ventilation est-elle normale? OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

(Poser la main sur les ouvertures de ventilation. Vous devez sentir un courant d'air.)

Après 1 minute, le signal se fait-il entendre? OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

L'indicateur de cuisson en cours s'éteint-il? OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

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

4. Sortir la tasse du four et fermer la porte. Mettre le four en mode

GRIL (gril haut et bas)  pendant 3 minutes.

Après 3 minutes, les éléments chauffants du gril sont-ils rouges? OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

#### IMPORTANT:

Si l'écran n'affiche rien, même lorsque la fiche d'alimentation est correctement branchée, il est possible que le four soit en mode Economie d'énergie. Ouvrez et refermez la porte pour utiliser le four. Voir page 58.

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

#### REMARQUES:

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

Betriebsart	Standardzeit
Cuisson micro-ondes 800 W	20 min.
Cuisson Gril	
GRIL HAUT <input type="checkbox"/>	30 min.
GRIL BAS <input type="checkbox"/>	45 min.
GRIL HAUT et BAS <input type="checkbox"/>	Gril haut - 15 min. Gril bas - 1 min.
Combinée 1 <input type="checkbox"/> (puissance micro-ondes de 800 W seulement)	Micro - 20 min. Gril haut - 15 min.
Combinée 2 <input type="checkbox"/> (puissance micro-ondes de 800 W seulement)	Micro - 20 min. Gril bas - 15 min.

2. Après la cuisson GRIL, (avec les deux éléments chauffants), COMBINÉE et AUTOMATIQUE (sauf DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE), le ventilateur se met en marche et le message "REFROIDISSEMENT EN COURS" apparaît sur l'affichage. De même, il se met en marche quand on appuie sur la touche **STOP** (ARRÊT) pour ouvrir la porte pendant ces modes de cuisson; il est donc possible de sentir de l'air provenant des ouvertures d'aération.



## QUE SONT LES MICRO-ONDES ?



Les micro-ondes sont, comme les ondes radio ou télévision, des ondes électromagnétiques. Les micro-ondes sont produites dans les fours à micro-ondes par un magnétron et transforment les molécules d'eau présentes dans les aliments en oscillations. La friction qui en résulte génère de la chaleur qui permet de décongeler, réchauffer ou cuire les aliments. Le secret de la réduction des temps de cuisson provient du fait que les micro-ondes pénètrent dans les aliments de tous les côtés. L'utilisation de l'énergie est optimale. Au contraire, avec une cuisinière électrique, l'énergie n'atteint les aliments que via les voies détournées de la plaque électrique et ensuite de l'ustensile de cuisson, ce qui engendre une perte d'énergie considérable.

### CARACTERISTIQUES DES MICRO-ONDES

Les micro-ondes traversent tous les objets non métalliques en verre, porcelaine, céramique,

plastique, bois et papier. C'est la raison pour laquelle ces matériaux ne chauffent pas dans le four à micro-ondes. La vaisselle n'est chauffée que indirectement, via les aliments. Les aliments absorbent les micro-ondes qui les réchauffent. Les micro-ondes ne traversent pas les matériaux métalliques qui, au contraire, rejettent les micro-ondes (les reflètent). C'est la raison pour laquelle les objets métalliques ne conviennent généralement pas pour les fours à micro-ondes. Il y a cependant certaines exceptions, où vous pouvez justement tirer profit de ces caractéristiques. Vous pouvez par exemple recouvrir certaines parties des aliments d'une petite bande de papier aluminium pendant la décongélation ou la cuisson, de manière à éviter que ces parties ne deviennent trop chaudes ou qu'elles ne soient trop cuites, s'il s'agit de pièces irrégulières. Veuillez suivre les recommandations suivantes.

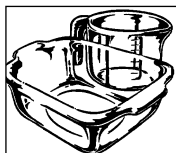
FRANÇAIS

## LES USTENSILES APPROPRIES

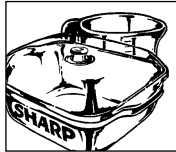


### LES USTENSILES QUI CONVIENNENT POUR LES FOURS A MICRO-ONDES

#### VERRE ET VITROCERAMIQUE



Les ustensiles résistants à la chaleur conviennent parfaitement. Le processus de cuisson peut être observé de tous les côtés. Ces ustensiles ne peuvent cependant en aucun cas contenir du métal (cristal, par exemple) ou être recouverts d'une couche métallique (bordure dorée, bleu de cobalt, par exemple). La céramique convient généralement bien. La céramique doit être émaillée. En effet, si la



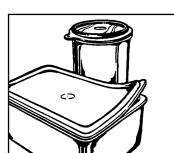
#### CERAMIQUE

n'est pas émaillée, de l'humidité risque de pénétrer dans les ustensiles. L'humidité réchauffe le matériau, au risque de le faire éclater. Si vous n'êtes pas certain que votre vaisselle convient pour le four à micro-ondes, testez vous-même la résistance de la vaisselle.

#### LA PORCELAINES

convient parfaitement. Vérifiez que la porcelaine ne comporte pas d'incrustations dorées ou argentées et ne contient pas de métal.

#### PLASTIQUE

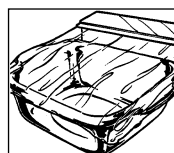


Les ustensiles en plastique résistants à la chaleur et conçus pour les micro-ondes conviennent pour décongeler, réchauffer et cuire des aliments. Veuillez respecter les consignes du fabricant.

#### USTENSILES EN CARTON

Les ustensiles en carton résistants à la chaleur et conçus pour les micro-ondes conviennent également. Veuillez respecter les consignes du fabricant.

#### LE PAPIER ABSORBANT



peut être utilisé pour absorber l'humidité qui se forme lors de processus de réchauffement courts, par exemple pour le pain ou les aliments panés. Insérez la feuille de papier entre l'aliment et le plateau

tournant. De cette manière, la surface des aliments restera croustillante et sèche. Vous pouvez également recouvrir les aliments gras d'une feuille de papier absorbant afin d'absorber les éclaboussures de graisse.

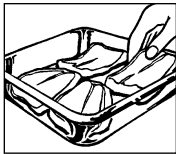


## LES USTENSILES APPROPRIES

### LE PAPIER POUR MICRO-ONDES

ou résistant à la chaleur convient parfaitement pour recouvrir ou envelopper des aliments. Veuillez respecter les consignes du fabricant.

### LES SACHETS CUISSON



peuvent être employés dans les fours à micro-ondes. N'utilisez toutefois pas de clips métalliques pour la fermeture, car la feuille du sachet cuisson risquerait de

fondre. Utilisez de la ficelle pour fermer le sachet et piquez plusieurs fois le sachet cuisson avec une fourchette. Les feuilles ne résistant pas à la chaleur, les feuilles fraîcheur, par exemple, ne sont pas recommandées pour les micro-ondes.

### LES USTENSILES APPROPRIES POUR LA CUISSON COMBINÉE

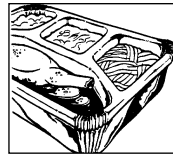
Pour la cuisson combinée (micro-ondes + grill) et le grill, vous pouvez employer n'importe quel ustensile résistant à la chaleur, par exemple, la porcelaine, la céramique ou le verre. Les ustensiles en métal conviennent uniquement pour la cuisson au grill simple. N'utilisez en aucun cas du papier absorbant ou de cuisson en cas d'utilisation du grill ou de la sole. Le papier pourrait en effet surchauffer et prendre feu.

### LE MÉTAL

Ne devrait en principe pas être utilisé, étant donné que les micro-ondes ne traversent pas le métal et ne peuvent donc pas atteindre les aliments. Il existe cependant des exceptions : des petites bandes de papier



aluminium peuvent être utilisées pour recouvrir certaines parties, de manière à ce qu'elles ne décongèlent pas ou ne cuisent pas trop vite (les ailes de poulet, par exemple).



Vous pouvez utiliser de petites broches métalliques et des plats en aluminium (pour les plats préparés, par exemple). Mais ces éléments doivent être petits

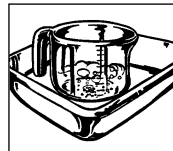
par rapport aux aliments. Par exemple, les plats en aluminium doivent être au moins remplis entre  $\frac{2}{3}$  et  $\frac{3}{4}$ . Il est recommandé de transvaser les aliments dans des ustensiles convenant pour micro-ondes.

Si vous utilisez des plats en aluminium ou d'autres ustensiles métalliques, laissez un espace d'environ 2,0 cm par rapport aux parois du four ; à défaut, ces derniers pourraient être endommagés par la formation d'étincelles.

### PAS D'USTENSILES RECOUVERTS D'UNE COUCHE MÉTALLIQUE,

de pièces métalliques ou d'incrustations métalliques, comme des vis, des cordons ou des poignées.

### TEST DE RESISTANCE DES USTENSILES.



Si vous n'êtes pas certain que votre vaisselle convient pour les fours à micro-ondes, effectuez le test suivant : placez l'ustensile dans l'appareil. Placez un

réceptacle en verre rempli de 150 ml d'eau sur ou à côté de cet ustensile. Faites marcher l'appareil 1 à 2 minutes à la puissance 800 W (800 P) 100 %. Si l'ustensile reste froid ou tiède, c'est qu'il convient. Ne réalisez pas ce test avec des ustensiles en plastique, car ils risqueraient de fondre.

## CONSEILS ET TECHNIQUES



### AVANT DE COMMENCER ...

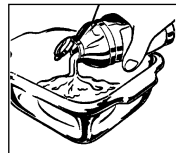
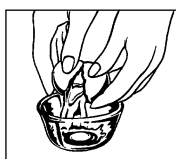
Pour vous faciliter autant que possible l'utilisation du four à micro-ondes, nous avons rassemblé pour vous toutes les recommandations et tous les conseils les plus importants. Ne mettez votre appareil en marche que lorsque les aliments se trouvent dans le four.

### RÉGLAGE DES TEMPS

Les temps de décongélation, réchauffement et cuisson sont considérablement réduits par rapport à l'utilisation d'une cuisinière ou d'un four traditionnel. Veuillez à cet effet respecter les temps recommandés dans le présent livre de cuisine. Réglez des temps plutôt trop courts que trop longs. Après chaque processus, testez la cuisson des aliments. Il vaut mieux devoir recuire un peu que d'avoir des aliments trop cuits.

### TEMPÉRATURE INITIALE

Les temps de décongélation, réchauffement et cuisson dépendent de la température initiale des aliments. Les aliments surgelés et tempérés au réfrigérateur nécessitent plus de temps que ceux tempérés à température ambiante. Pour réchauffer et cuire des aliments, ceux-ci doivent être à température de conservation normale (température de réfrigérateur environ 5° C, température ambiante environ 20° C). Pour décongeler des aliments, ceux-ci doivent partir d'une température de congélation de -18° C. Ne préparez les **pop corn** que dans des récipients à pop corn spécialement conçus pour micro-ondes. Respectez scrupuleusement les consignes du fabricant. N'utilisez pas de récipients en papier ou de la vaisselle en verre normaux. Ne cuisez pas les **œufs** avec leur coquille. En effet, de la pression se forme dans



la coquille, au risque de faire exploser l'œuf. Percez le jaune d'œuf avant de le cuire. Ne réchauffez en aucun cas **de l'huile ou de la graisse** pour fritures au four à micro-ondes. Il n'est pas possible de contrôler la température de l'huile. L'huile pourrait jaillir brusquement du récipient. Ne réchauffez pas des **récipients fermés** comme des verres ou des boîtes. La pression générée pourrait

en effet faire éclater les récipients (exception : conserves).

### TOUS LES TEMPS INDIQUÉS...

dans ce livre de cuisine sont fournis à titre indicatif et peuvent varier en fonction de la température initiale, du poids et de la caractéristique (teneur en eau, graisse, etc.) des aliments.

### SEL, ÉPICES ET HERBES AROMATIQUES

Les aliments cuits au four à micro-ondes conservent mieux leur goût qu'avec les types de préparations conventionnelles. Utilisez dès lors le sel avec parcimonie et ne salez en règle générale qu'après la cuisson. Le sel retient le liquide et assèche la surface. Les épices et les herbes aromatiques peuvent quant à elles être utilisées comme d'habitude.

### POSSIBILITES D'UTILISATION

**Micro-ondes** : Ce mode de fonctionnement vous permet de décongeler, réchauffer et cuire des aliments très rapidement.

**Combiné**. La combinaison de micro-ondes et de grill permet de cuire et brunir en même temps. Vous pouvez ainsi combiner judicieusement tous les avantages de cet appareil. La chaleur du grill referme rapidement les pores des couches superficielles des aliments à cuire et les micro-ondes permettent un temps de cuisson court tout en délicatesse. Les aliments restent tendres à l'intérieur et croustillants à l'extérieur.

**Grill** : Votre appareil est équipé d'un grill à quartz. Vous pouvez également l'utiliser sans le micro-ondes, comme n'importe quel grill traditionnel. En outre, votre appareil dispose d'un grill inférieur qui vous permet de griller le dessous de plats, comme les pizzas, et les faire croustiller.

### ESSAI DE CUISSON

L'état de cuisson des aliments peut être testé comme avec n'importe quelle préparation traditionnelle.

- **Thermomètre culinaire** : A la fin de chaque processus de réchauffement ou de cuisson, chaque aliment a une température intérieure déterminée. Un thermomètre culinaire vous permettra de constater si les aliments sont suffisamment chauds ou cuits.
- **Fourchette** : Vous pouvez tester la cuisson du poisson avec une fourchette. Si la chair du poisson n'est plus vitreuse et se détache facilement des arêtes, le poisson est cuit. S'il est trop cuit, il sera dur et sec.
- **Petit bâtonnet en bois** : La cuisson de la pâtisserie et du pain peut être testée au moyen d'un petit bâtonnet en bois. Si le petit bâtonnet en bois ressort propre et sec, cela signifie que l'aliment est cuit.



## CONSEILS ET TECHNIQUES

### DÉTERMINATION DES TEMPS DE CUISSON AU MOYEN D'UN THERMOMÈTRE CULINAIRE

A la fin de chaque processus de cuisson, chaque boisson et chaque aliment a une certaine température intérieure, à laquelle le processus de cuisson est terminé et le résultat satisfaisant. Vous pouvez vérifier la température intérieure au moyen d'un thermomètre culinaire. Le tableau des températures indique les températures les plus importantes.

TABLEAU : DÉTERMINATION DES TEMPS DE CUISSON AU MOYEN D'UN THERMOMÈTRE CULINAIRE

Boissons/aliments	Température intérieure à la fin du temps de cuisson	Température intérieure après 10 à 15 minutes de repos
Réchauffement de boissons (café, eau, thé, etc.)	65-75° C	
Réchauffement du lait	75-80° C	
Réchauffement de la soupe	75-80° C	
Réchauff. de plats uniques	75-80° C	
Volaille	80-85° C	85-90° C
Agneau		
Rosé	70° C	70-75° C
Bien cuit	75-80° C	80-85° C
Rosbif		
Bleu (rare)	50-55° C	55-60° C
A point (medium)	60-65° C	65-70° C
Bien cuit (welldone)	75-80° C	80-85° C
Porc, Veau	80-85° C	80-85° C

### AJOUT D'EAU

Les légumes et autres aliments à haute teneur en eau peuvent être cuits dans leur propre jus ou en ajoutant un peu d'eau. Les aliments conserveront ainsi toutes leurs vitamines et tous leurs minéraux.

### LES ALIMENTS À PEAU, PELURE OU COQUILLE

comme les saucisses, poulets, cuisses de poulets, pommes de terre en robe des champs, tomates, pommes, jaunes d'œufs ou autres doivent être piqués avec un petit bâtonnet en bois ou une fourchette. La vapeur qui s'est formée peut ainsi s'échapper, de manière à ce que la peau, pelure ou coquille n'éclate pas.

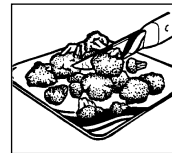
### ALIMENTS GRAS

La viande grasse et les couches de graisse cuisent plus vite que les parties maigres. A cet effet, pendant la

cuisson, recouvrez ces parties d'une bande de papier aluminium ou posez l'aliment, côté graisse vers le bas.

### BLANCHIMENT DE LÉGUMES

Avant d'être congelés, les légumes doivent être blanchis, afin de conserver leur qualité et leur arôme. Procédé : Lavez et débitez les légumes. Versez 250 g de légumes avec 275 ml d'eau dans un plat, couvrez et réchauffez 3 à 5 minutes. Après avoir blanchi les légumes, plongez-les directement dans de l'eau froide pour arrêter la cuisson et laissez égoutter. Emballez les légumes dans un sachet étanche et congelez.



### CONSERVES DE FRUITS ET DE LÉGUMES

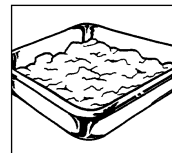
Il est très rapide et très facile de réaliser des conserves au four à micro-ondes. Vous trouverez

dans le commerce des bocaux de conserve, anneaux en caoutchouc et attaches en plastique spécialement conçus pour le micro-ondes. Respectez les consignes du fabricant.

### PETITES ET GRANDES QUANTITES

Les temps de micro-ondes dépendent directement de la quantité d'aliment que vous devez décongeler, réchauffer ou cuire. Cela signifie que les petites portions cuisent plus vite que les grosses. La règle approximative est la suivante :  
DOUBLE QUANTITE = RAPIDE

DOUBLE MOITIE DU TEMPS QUANTITE = MOITIE DU TEMPS



### RÉCIPIENTS HAUTS ET PLATS

Les deux récipients ont la même capacité, mais avec la forme haute, le temps de cuisson est plus long qu'avec le récipient

plat. Choisissez dès lors de préférence des récipients aussi plats que possible avec une grande surface. N'utilisez les récipients hauts que lorsqu'il y a un danger de débordement, par exemple pour les pâtes, le riz, le lait, etc.

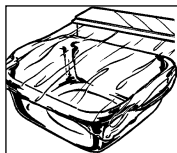
### RÉCIPIENTS RONDS ET OVALES

Dans les récipients ronds et ovales, les aliments cuisent plus uniformément que dans les récipients à angles, étant donné que l'énergie des micro-ondes se concentre dans les coins et que les aliments risquent d'être trop cuits à ces endroits.

## CONSEILS ET TECHNIQUES

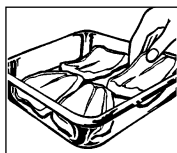


### RECOUVREMENT DES RÉCIPIENTS



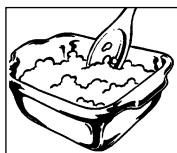
En recouvrant les récipients, l'humidité reste dans les aliments, réduisant ainsi le temps de cuisson. Vous pouvez couvrir les récipients avec un couvercle, une feuille pour micro-ondes ou une plaque de recouvrement. Ne recouvrez pas les aliments qui doivent garder une croûte, comme les rôtis ou les poulets. Suivez la règle suivante : ce qui doit être couvert dans une cuisinière traditionnelle doit également l'être au four à micro-ondes. Ce qui est cuit sans couvercle dans la cuisinière, doit également l'être dans le four à micro-ondes.

### PLACEZ LES PIÈCES IRRÉGULIÈRES



avec la partie la plus épaisse ou la plus compacte vers l'extérieur. Posez les légumes (les brocolis, par exemple) avec la tige vers l'extérieur. Les pièces plus épaisses nécessitent un temps de cuisson plus long et reçoivent davantage d'énergie des micro-ondes sur les parties extérieures, de manière à ce que les aliments cuisent régulièrement.

### MÉLANGE



Il est essentiel de mélanger les aliments, étant donné que les micro-ondes commencent par réchauffer les parties extérieures. De cette manière, la température est répartie et les aliments sont cuits régulièrement.

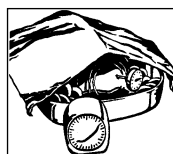
### DISPOSITION

Disposez les portions individuelles, par exemple de petits moules de pudding, des tasses ou des pommes de terre en robe des champs, en rond sur le plateau tournant. Laissez suffisamment de place entre les portions, de manière à ce que l'énergie des micro-ondes puisse pénétrer de tous les côtés.

### RETOURNEMENT DES ALIMENTS

Retournez les pièces moyennes, comme les hamburgers et les steaks, une fois pendant le processus de cuisson, afin de réduire le temps de cuisson. Les grosses pièces, comme les rôtis et les poulets, doivent être retournées, étant donné que la partie placée vers le haut reçoit davantage d'énergie des micro-ondes et pourrait ainsi se dessécher si elles n'étaient pas retournées.

### TEMPS DE REPOS



Le respect du temps de repos est une des composantes les plus importantes des règles du micro-ondes. Pratiquement tous les aliments qui sont décongelés, réchauffés ou cuits au four à micro-ondes nécessitent un temps de repos plus ou moins court, afin de permettre la compensation de la chaleur et la répartition régulière du liquide dans les aliments.



## RECHAUFFEMENT

- Sortez les plats préparés des récipients en aluminium et réchauffez-les sur une assiette ou un plat.
- Couvrez les aliments avec une feuille pour micro-ondes, une assiette ou une plaque de recouvrement (disponible dans le commerce), de manière à ce que la surface ne se dessèche pas. Ne couvrez pas les boissons.
- Pour les récipients hermétiques, retirez le couvercle.
- Pour cuire des liquides comme l'eau, le café, le thé ou le lait, placez une tige en verre dans le récipient.
- Si possible, mélangez les grosses quantités, de manière à répartir régulièrement la température.
- Les temps sont indiqués pour des aliments à une température ambiante de 20° C. Pour les aliments tempérés dans le réfrigérateur, augmentez légèrement le temps de réchauffement.
- Après avoir réchauffé les aliments, laissez-les reposer 1 à 2 minutes, de manière à ce que la température se répartisse régulièrement dans les aliments (temps de repos).
- Les temps sont donnés à titre indicatif et peuvent varier en fonction de la température initiale, du poids, de la teneur en eau et en graisse, de l'état final désiré, etc.



## DECONGELATION

Le four à micro-ondes convient parfaitement pour décongeler des aliments. Les temps de décongélation sont considérablement plus courts qu'avec la méthode traditionnelle. Voici quelques conseils. Retirez les aliments congelés de l'emballage et posez-les sur une assiette. .

### EMBALLAGES ET RÉCIPIENTS

Les emballages et récipients pour micro-ondes résistants aussi bien au froid (jusqu'à environ -40° C) qu'à la chaleur (jusqu'à environ 220° C) conviennent parfaitement pour décongeler et réchauffer des aliments. Vous pouvez ainsi décongeler, réchauffer et même cuire dans les mêmes ustensiles, sans devoir transvaser les aliments.

### RECouvreMENT



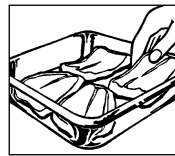
Avant de décongeler, recouvrez les parties les plus fines avec une petite bande de papier aluminium.

Pendant la décongélation, recouvrez également les parties décongelées ou chaudes avec une

bande de papier aluminium. Cela empêchera que les parties plus fines deviennent trop chaudes, alors que les parties plus épaisses seront encore congelées.

### CHOISISSEZ UNE PUISSANCE MICRO-ONDES...

plutôt trop basse que trop élevée. Vous obtiendrez ainsi un résultat de décongélation régulier. Si la puissance micro-ondes est trop élevée, la surface des aliments commencera déjà à cuire, alors que l'intérieur sera encore congelé.



### RETOURNEMENT / MÉLANGE DES ALIMENTS

Pratiquement tous les aliments doivent être retournés ou mélangés de temps en temps. Séparez et mélangez immédiatement les parties qui collent.

### LES PETITES QUANTITÉS...

décongèlent plus régulièrement et plus rapidement que les grosses quantités. Nous vous recommandons dès lors de congeler par petites portions. Vous pourrez ainsi vous composer rapidement et facilement des menus complets.

### NE DÉCONGELEZ PAS TOTALEMENT LES ALIMENTS DÉLICATS,

comme les tartes, la crème fraîche, le fromage, le pain, mais laissez-les décongeler à température ambiante. Vous éviterez ainsi que les parties extérieures soient trop chaudes, alors que les parties intérieures sont encore congelées.

### LE TEMPS DE REPOS...

après la décongélation d'aliments est particulièrement important, étant donné que le processus de décongélation se poursuit pendant ce temps. Le tableau de décongélation indique les temps de repos pour différents aliments. Les gros aliments compacts nécessitent un temps de repos plus important que les aliments plats ou à structure poreuse. Si les aliments ne sont pas suffisamment décongelés, vous pouvez poursuivre la décongélation dans le four à micro-ondes et augmenter conformément le temps de repos. Préparez aussi rapidement que possible les aliments après le temps de repos et ne les recongelez pas.

## CUISSON DE LEGUMES FRAIS



- Achetez des légumes de taille régulière. Ceci n'a de l'importance que si vous désirez cuire les légumes entiers (pommes de terre en robe des champs, par exemple).
- Avant la préparation, lavez et épluchez les légumes et seulement ensuite, vous pourrez les peser pour la recette et les déliter.
- Epicez comme d'habitude, mais ne salez en règle générale qu'après la cuisson.
- Pour 500 g de légumes, comptez environ 5 cuillères à soupe d'eau. Pour les légumes fibreux, ajoutez un peu plus d'eau. Les quantités sont indiquées dans le tableau.
- En règle générale, cuisez les légumes dans un plat avec couvercle. Les légumes à haute teneur en liquide, comme les oignons ou les pommes de terre en robe des champs, peuvent être cuits dans une feuille pour micro-ondes, sans ajouter de l'eau.
- A la moitié du temps de cuisson, mélangez ou retournez les légumes.
- Lorsque les légumes sont cuits, laissez-les reposer environ 2 minutes, de manière à ce que la température se répartisse régulièrement (temps de repos).
- Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier en fonction du poids, de la température initiale et des caractéristiques des différents types de légumes. Plus les légumes sont frais, plus les temps de cuisson sont courts.

## CUISSON DE LA VIANDE, DU POISSON ET DE LA VOLAILLE



FRANÇAIS

- Achetez des morceaux de viande aussi réguliers que possible. Vous obtiendrez ainsi un bon résultat de cuisson.
- Avant la préparation, nettoyez minutieusement la viande, le poisson et la volaille à l'eau froide courante et essuyez avec un papier absorbant. Procédez ensuite comme d'habitude.
- La viande de bœuf devra être reposée et dérivée.
- Même si les pièces de viande sont de même taille, il se peut que le résultat de cuisson soit différent. Cela est dû notamment au type d'aliment, à la teneur différente en eau et en graisse, mais aussi à la température avant cuisson.
- A la moitié du temps de cuisson, retournez les grosses pièces de viande, poisson et volaille, de manière à ce qu'elles soient bien cuites de tous les côtés.
- Après la cuisson recouvrez les rôtis avec une feuille d'aluminium et laissez reposer environ 10 minutes (temps de repos). Pendant ce temps, le rôti continue à cuire et le liquide se répartit régulièrement, de manière à perdre moins de jus de viande lors de la découpe.

## DECONGELATION ET CUISSON



Les plats surgelés peuvent être décongelés et cuits en même temps au four à micro-ondes, en une seule et même procédure. Quelques exemples sont repris dans le tableau. A cet effet, veuillez respecter les conseils généraux en matière de "Réchauffement" et "Décongélation" des aliments.

Pour préparer les plats préparés surgelés, vendus dans le commerce, veuillez respecter les consignes du fabricant spécifiées sur l'emballage. En règle générale, les temps de cuisson exacts et des conseils sont fournis pour la préparation dans le four à micro-ondes.



## EXPLICATION DES SIGLES

### PUISSANCE MICRO-ONDES

Votre four à micro-ondes a une puissance de 800 W (800 P) et 5 niveaux de puissance. Pour choisir la puissance micro-ondes, veuillez consulter les indications fournies dans ce livre de cuisine. Les recommandations générales sont les suivantes :

#### **Puissance 100 % = 800 W (800 P)**

Convient pour cuire ou réchauffer rapidement, par exemple pour les assiettes préparées, les boissons chaudes, les légumes, le poisson, etc.

#### **Puissance 70 % = 560 W (560 P)**

Pour les processus de cuisson plus longs d'aliments compacts, comme les rôtis ou les aliments délicats, par exemple les sauces au fromage, réduisez la puissance micro-ondes.

Avec une puissance inférieure, vous ne surcuissez pas les aliments et la viande cuit régulièrement, sans brûler sur les côtés.

#### **Puissance 50 % = 400 W (400 P)**

Pour les aliments compacts qui nécessitent un temps de cuisson très long selon la méthode traditionnelle, par exemple les plats à base de viande de bœuf, il convient de réduire la puissance et d'augmenter légèrement le temps de cuisson, de manière à ce que la viande reste plus tendre.

#### **Puissance 30 % = 240 W (240 P)**

Pour décongeler, choisissez une puissance plus faible. Vous garantirez ainsi une décongélation régulière. Ce niveau de puissance est également idéal pour cuire du riz, des pâtes et des quenelles.

#### **Puissance 10 % = 80 W (80 P)**

Pour décongeler tout en douceur, par exemple les tartes à la crème, choisissez le niveau de puissance le plus faible.

### UTILISATION DES FONCTIONS DU GRILL

#### Explications de symboles

#### **Grill supérieur**

Permet de cuire et griller la viande, la volaille et le poisson.

#### **Grill inférieur**

Ce type de cuisson peut être utilisé pour brunir des aliments par en bas.

#### **Grill inférieur et supérieur**

Fonctionnement simultané du grill inférieur et supérieur. Cette combinaison convient parfaitement, par exemple pour faire dorer des toasts, des quiches ou des fricadelles.

#### **Combiné-1 Micro-ondes et grill supérieur**

#### **Combiné -2 Micro-ondes et grill inférieur**

Ce type de fonctionnement permet de combiner différents niveaux de puissance micro-ondes avec le grill supérieur ou le grill inférieur.

#### ABBREVIATIONS UTILISÉES

P = Power (Puissance)  
 W = Watt  
 AUTO DEF = Programme de décongélation  
 AUTO COOK = Programme de cuisson automatique  
 c.s. = Cuiller à soupe  
 c.c. = Cuiller à café  
 Min = Minutes  
 kg = Kilogramme  
 g = Gramme  
 l = Litre  
 ml = Millilitre  
 cm = Centimètre  
 Diam. = Diamètre  
 Sec. = Secondes  
 M.G. = Matière grasse



## RECETTES



### ADAPTATION DE RECETTES TRADITIONNELLES

Si vous désirez adapter vos bonnes vieilles recettes au four à micro-ondes, prenez note des points suivants : Diminuez le temps de cuisson d'un tiers à la moitié. Basez-vous sur les recettes de ce livre de cuisine. Les aliments à forte teneur en liquide, comme la viande, le poisson, la volaille, les légumes, les fruits, les conserves et les soupes peuvent être préparés sans problèmes dans le four à micro-ondes. Pour les aliments à faible teneur en liquide, comme les assiettes préparées, humectez la surface avant de réchauffer ou de cuire. Pour les aliments crus, cuits à la vapeur, réduisez la quantité d'environ deux tiers par rapport à la recette originale. Ajoutez si nécessaire du liquide pendant la cuisson.

Vous pouvez réduire considérablement l'ajout de graisse. Une petite quantité de beurre, de margarine ou d'huile est suffisante pour donner du goût aux aliments. C'est la raison pour laquelle le four à micro-ondes est parfait pour préparer des aliments maigres dans le cadre d'un régime.

### UTILISATION DES RECETTES

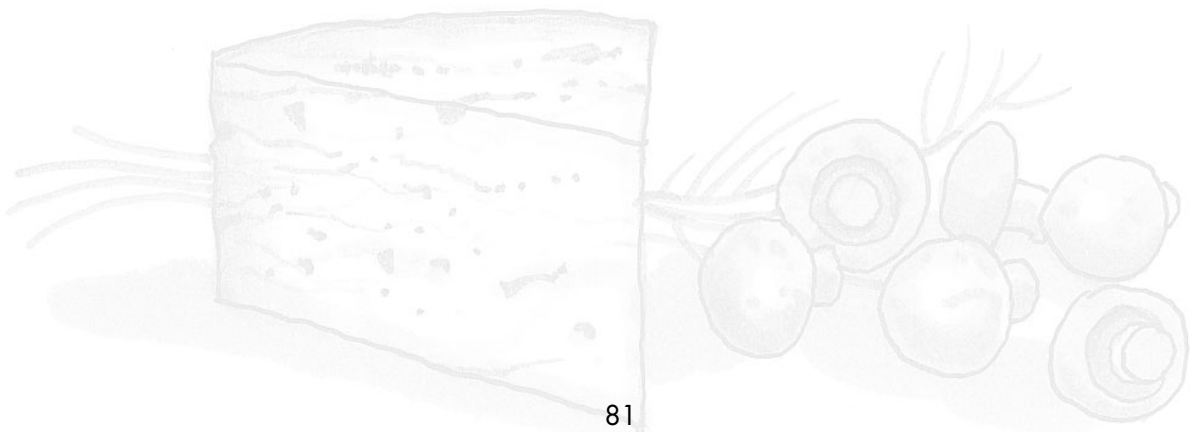
- Toutes les recettes de ce livre de cuisine sont calculées - sauf spécification contraire - pour 4 personnes.
- Des conseils relatifs aux ustensiles appropriés et au temps de cuisson total sont fournis au début des recettes.
- On part généralement de quantités prêtes à la consommation, sauf spécification contraire.
- Les œufs repris dans les recettes ont un poids approximatif de 55 g (classe de poids M).

### POUR LE FONCTIONNEMENT COMBINÉ

En règle générale, les mêmes règles s'appliquent pour le four à micro-ondes. Veuillez en outre prendre note des conseils suivants :

1. Adaptez la puissance micro-ondes au type d'aliments et au temps de cuisson. A cet effet, reportez-vous aux recettes de ce livre de cuisine.
2. Si vous préparez des aliments en combinant le micro-ondes et le grill, prenez note des points suivants : pour les gros aliments épais, comme les rôtis de porc, la durée du micro-ondes est plus longue que pour des petits aliments plats. Mais pour le grill, les données sont inversées. Plus les aliments sont proches du grill, plus ils grillent rapidement. Cela signifie que si vous préparez de gros rôtis en fonctionnement combiné, le temps de grill sera le cas échéant plus court que pour de plus petits rôtis.
3. Pour le grill, utilisez la grille, afin de brunir les aliments rapidement et régulièrement. (Exception : les gros aliments épais sont grillés directement sur le plateau tournant).

FRANÇAIS





## TABLEAU

### TABLEAU : DECONGELER AU FOUR A MICRO-ONDES

Aliments	Quantité -g-	Puissance en W	Temps de décongélation -Min-	Conseils	Temps de repos -Min-
Petites saucisses	300	240 W	4-5	Les poser les unes à côté des autres et les retourner à la moitié du temps de décongélation	5-10
Poisson entier	700	240 W	9-12	Retourner à la moitié du temps de décongélation	30-60
Crevettes	300	240 W	6-8	Retourner à la moitié du temps de décongélation et retirer les parties décongelées	5
Petits pains, 2 pièces	80	240 W	environ 1	Seulement commencer à décongeler	-
Pain en tranches	250	240 W	2-3	Poser les tranches les unes à côté des autres, seulement commencer à décongeler	5
Pain entier	1000	240 W	9-11	Retourner à la moitié du temps de décongélation	15
Pâtisserie, 1 pièce	150	240 W	1-3		5
Tarte entière, Ø 24cm		240 W	8-9		30-60
Beurre	250	240 W	2-3	Seulement commencer à décongeler	15
Fruits comme les fraises, framboises, cerises, prunes	250	240 W	2-4	Poser régulièrement les uns à côté des autres, retourner à la moitié du temps de décongélation	5

Pour décongeler la volaille, les pattes de poulet, les côtelettes, les steaks et les rôtis, veuillez utiliser la fonction AUTO DEF.

### TABLEAU : DECONGELER ET CUIRE

Aliments	Quantité -g-	Réglage	Puissance en W	Temps de cuisson -Min-	Ajout d'eau	Conseils	Temps de repos -Min-
Filet de poisson	300		800 W	6-8	-	Couvrir	1-2
Truite, 1 pièce	250		800 W	6-8	-	Couvrir	1-2
Assiette préparée	450		800 W	10-12	-	Couvrir, mélanger après 6 minutes	2
Légumes	300		800 W	8-10	5 c.s.	Couvrir, mélanger à la moitié du temps	2
Légumes	450		800 W	10-12	5 c.s.	Couvrir, mélanger à la moitié du temps	2
Taco, 4 pièces	320		800 W	environ 6	-	Poser sur le support sur le plateau tournant	-
Tostada, 1 pièce	100		800 W	environ 3	-	Retirer du paquet et poser sur le plateau tournant	-
Pain aux herbes, 2 pièces	350		240 W	6-8	-	Poser sur la grille, retourner à la moitié du temps	-

## TABLEAU



TABLEAU : CUIRE, GRILLER, GRATINER

Plat	Quantité -g-	Réglage	Puissance en W	Temps de cuisson -Min-	Conseils	Temps de repos -Min-
Rôti de porc	500-1500g				Préparer avec le programme automatique AC-6 pour rôtis de porc	10
Rosbif à point	1000		560 W	5-8	Epicer selon le goût, poser dans un moule plat, la partie grasse vers le bas, retourner après (*)	10
			560 W	9-11(*)		
			560 W	4-6		
Rosbif à point	1500		560 W	10-12	Epicer selon le goût, poser dans un moule plat, la partie grasse vers le bas, retourner après (*)	10
			560 W	10-13(*)		
			560 W	2-5		
Pain de viande	700		400 W	13-15	Préparer le pain de viande (moitié porc/moitié bœuf), poser dans un moule et cuire sur le plateau tournant	10
			400 W	5-7		
Poulet	1200		560 W	5-7	Epicer selon le goût, poser dans un moule plat, avec le blanc vers le bas, retourner après (*). Ou préparer avec le programme automatique AC-4 pour poulets grillés	3
			560 W	8-10(*)		
			560 W	6-8		
Pattes de poulets	200		80 W	7-9(*)	Epicer selon le goût et poser sur la grille, avec la peau vers le bas, retourner après (*)	3
			80 W	7-9		
Pattes de poulets	600		560 W	3-4	Epicer selon le goût et poser sur la grille avec la peau vers le bas retourner après (*)	3
			400 W	7-8(*)		
				7-8		
Truite	350		80 W	9-11(*)	Laver, humecter de jus de citron, saler à l'intérieur et à l'extérieur, rouler dans farine, poser sur la grille, retourner après (*)	3
				9-11		
Romsteck	200			8-10(*)	Poser sur la grille, retourner après (*)	-
				5-7		
Saucisse grillée 5 pièces	400			10-12(*)	Poser sur la grille, retourner après (*)	-
				10-12		
Faire gratiner				11-13	Poser la préparation sur la grille des préparations	-
Toasts au fromage			800 W	1/2	Faire griller le toast, beurrer, garnir d'une tranche de jambon cuit, d'une tranche d'ananas et d'une tranche de fromage fondu. Poser cette préparation au milieu de la grille.	-
				5-8		

FRANÇAIS

TABLEAU : CUIRE DES LEGUMES FRAIS

Aliments	Quantité -g-	Puissance en W	Temps de décongélation -Min-	Conseils	Quantité d'eau -c.s.-
Légumes (par exemple, chou-fleur, poireau fenouil, brocoli, poivron, courgette)	300	800 W	6-8	Préparer comme d'habitude, couvrir mélanger de temps en temps	5
	500	800 W	9-11		5

Les pommes de terre nécessitent un temps de cuisson plus long de 1 à 3 minutes.



## TABLEAU

**TABLEAU : RECHAUFFER DES BOISSONS ET DES ALIMENTS**

Boissons/Aliments	Quantité -g/ml-	Puissance en W	Temps -Min-	Conseils
Boissons, 1 tasse	150	800 W	environ 1	Ne pas couvrir
Assiette préparée (légumes, viande et accompagnements)	400	800 W	4-6	Humecter la sauce avec un peu d'eau, couvrir, mélanger une fois entre-temps
Plat unique, soupe	200	800 W	2-3	Couvrir, mélanger après avoir réchauffé
Accompagnements	200	800 W	environ 2	Humecter avec un peu d'eau, couvrir, mélanger de temps en temps
Viande, 1 tranche <sup>1</sup>	200	800 W	2-3	Humecter la sauce avec un peu d'eau, couvrir
Petites saucisses, 2 pièces	180	400 W	environ 2	Piquer plusieurs fois la peau
Aliments pour bébés, 1 verre	190	400 W	environ 1	Retirer le couvercle, bien mélanger après avoir réchauffé et tester la température
Fondre de la margarine ou du beurre <sup>1</sup>	50	800 W	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> -1	
Fondre du chocolat	100	400 W	environ 3	Mélanger une fois entre-temps
Dissoudre 6 feuilles de gélatine	10	400 W	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> -1	Faire tremper dans de l'eau, bien égoutter et mettre dans un bol, mélanger de temps en temps

<sup>1</sup> à partir de la température du réfrigérateur.



## SOUPES ET ENTREES

France

### SOUPE À L'OIGNON ET AU FROMAGE

Temps de cuisson total : Environ 18-22 minutes

Ustensiles : Plat avec couvercle (2 l)  
4 bols (200 ml)

Ingrédients

- 1 c.s. Beurre ou margarine (10 g)
- 2 Oignons (100 g) coupés en rondelles
- 800 ml Bouillon de viande
- Sel, poivre
- 2 Tranches de toasts
- 4 c.s. Fromage râpé (40 g)

1. Répartir le beurre dans le plat. Ajouter les rondelles d'oignons, le bouillon de viande et les épices, couvrir et cuire.

**9-11 min.** **800 W**

2. Faire griller les tranches de toast, couper en dés et répartir dans les bols. Verser la soupe par-dessus et parsemer de fromage.
3. Poser les bols sur la grille et faire gratiner la soupe.

**11-13 min.** **80 W**

## SOUPES ET ENTREES



Espagne

**CHAMPIGNONS AU ROMARIN**

Champiñones rellenos al romero

Temps de cuisson total : Environ 12-18 minutes

Ustensiles : Plat avec couvercle (1 l)

Plat rond et plat avec couvercle  
(environ 22 cm de diamètre)

Ingrédients

- 8 gros champignons (environ 225 g) entiers
- 2 c.s. Beurre ou margarine (20 g)
- 1 Oignon (50 g), finement haché
- 50 g Jambon coupé finement en dés
- Poivre noir moulu,
- Romarin haché
- 125 ml Vin blanc sec
- 125 ml Crème fraîche
- 2 c.s. Farine (20 g)

1. Couper les pieds des champignons et les hacher finement.
2. Enduire le fond du plat avec le beurre. Ajouter l'oignon, les dés de jambon, les pieds de champignons, assaisonnez avec le poivre et le romarin, couvrir et cuire.

**3-5 min.** **800 W**

laisser refroidir.

3. Dans le deuxième plat, faire réchauffer 100 ml de vin et la crème fraîche avec le couvercle.

**1-3 min.** **800 W**

4. Avec le reste du vin, mélanger la farine et verser le mélange dans le liquide chaud.

5. Remplir les champignons avec la farce au jambon, les placer dans la sauce et les faire gratiner sur la grille.

**8-10 min.** **240W**

Après la cuisson, laisser reposer les champignons environ 2 minutes.

FRANÇAIS

Espagne

**JAMBON FARCI**

Jamón relleno

Temps de cuisson total : Environ 12-16 minutes

Ustensiles : Plat avec couvercle (2 l)

Moule plat et ovale  
(environ 26 cm de long)

8 petits bâtonnets en bois Ingrédients

- 150 g Feuilles d'épinards équeutées
- 150 g Fromage blanc, 20 % de M.G.
- 50 g Emmental râpé
- Poivre
- Paprika doux
- 8 Tranches de jambon cuit (400 g)
- 125 ml Eau
- 125 ml Crème fraîche
- 2 c.s. Beurre ou margarine (20 g)
- 2 c.s. Farine (20 g)

1. Couper finement les épinards, mélanger au fromage blanc et à l'Emmental râpé et assaisonner selon le goût.
2. Sur chaque tranche de jambon cuit, verser une cuiller à soupe du mélange et enrouler. Fixer le jambon avec un petit bâtonnet en bois.
3. Préparer une sauce béchamel. Verser le liquide dans le plat, couvrir et réchauffer.

**2-4 min.** **800 W**

Préparer une pâte avec le beurre et la farine, verser dans le liquide et battre avec le fouet jusqu'à obtenir une pâte homogène. Rectifier l'assaisonnement.

4. Disposer les petits rouleaux de jambon dans le moule, verser la sauce par-dessus et cuire avec le couvercle.

**10-12 min.** **560 W**

Après la cuisson, laisser reposer les tranches de jambon environ 5 minutes.

Conseil: Vous pouvez utiliser de la sauce béchamel prête à l'emploi vendue en commerce.



## SOUPES ET ENTRÉES

Pays-Bas

### SOUPE AUX CHAMPIGNONS

Temps de cuisson total : 10-14 minutes

Ustensiles : Plat avec couvercle (2 l)

Ingrédients

200 g Champignons coupés en tranches  
 1 Oignon (50 g) finement haché  
 300 ml Bouillon de viande  
 300 ml Crème fraîche  
 2 1/2 c.s. Farine (25 g)  
 2 1/2 c.s. Beurre ou margarine (25 g)  
 Sel  
 poivre  
 150 g Crème fraîche

1. Verser les légumes avec le bouillon de viande dans le plat et cuire avec le couvercle.  
**7-9 min.** **800 W**
2. Réduire tous les ingrédients en purée avec le mixer. Ajouter la crème fraîche.
3. Préparer une pâte avec la farine et le beurre et la mélanger dans la soupe aux champignons. Saler et poivrer. Couvrir et cuire. En fin de cuisson, ajouter la crème fraîche.  
**3-5 min.** **800 W**



## PLATS PRINCIPAUX

Grèce

### AUBERGINES FARCIES À LA VIANDE

Melitsánes jēmístés mé kimá

Temps de cuisson total : environ 21-24 minutes

Ustensiles : Plat avec couvercle (1 l)

Moule plat et rond avec couvercle  
 (environ 25 cm de diamètre)

Ingrédients

2 Aubergines, sans pédoncule  
 (environ 250 g chacune)  
 3 Tomates (environ 200 g)  
 1 c.c. Huile d'olive pour graisser le moule  
 2 Oignons (100 g) hachés  
 4 Piments verts doux 200 g  
 Viande hachée (bœuf ou mouton)  
 2 Gousses d'ail écrasées  
 2 c.s. Persil plat haché  
 Sel & poivre  
 Paprika rose  
 60 g Fromage de chèvre grec, épicé

Conseil : Vous pouvez remplacer les aubergines par des courgettes.

1. Couper les aubergines en deux dans le sens de la longueur. Enlever la pulpe avec une cuiller à café, de manière à laisser un bord d'environ 1 cm de largeur. Saler les aubergines. Couper la pulpe en dés.
2. Peler deux tomates, retirer les tiges et couper en dés.
3. Graisser le fond du plat avec de l'huile d'olive, ajouter les oignons, couvrir et cuire à l'étuvée.  
**environ 2 min.** **800 W**
4. Retirer la tige des piments, les épépiner et les couper en rondelles. Conserver un tiers pour la garniture. Mélanger la viande hachée avec les dés d'aubergines, d'oignons et de tomates, les rondelles de piments, les gousses d'ail écrasées et le persil. Epicer.
5. Laisser égoutter les aubergines coupées en deux. Remplir les moitiés d'aubergines avec la farce à la viande hachée, parsemer de fromage de chèvre et verser le reste de la farce.
6. Poser les moitiés d'aubergines dans la forme graissée, les poser sur le plateau tournant et cuire.  
**14-16 min.** **560 W**  
 Garnir les moitiés d'aubergines avec les rondelles de piments et les tranches de tomates. Poursuivre la cuisson.  
**5-6 min.** **560 W**  
 Après la cuisson, laisser reposer les aubergines environ 2 minutes.

## PLATS PRINCIPAUX



## Pays-Bas

**PAIN DE VIANDE**

Gehacktschotel

Temps de cuisson total : Environ 20-23 minutes

Ustensiles : Plat avec couvercle (2,5 l)

## Ingrédients

- 500 g Viande hachée (moitié porc, moitié bœuf)
- 3 Oignons (150 g), finement hachés
- 1 Œuf
- 50 g Chapelure
- Sel & poivre
- 350 ml Bouillon de viande
- 70 g Concentré de tomates
- 2 Pommes de terre (200 g) coupées en dés
- 2 Carottes (200 g) coupées en dés
- 2 c.s. Persil haché

## Autriche

**POULET RÔTI FARCI**

Gefülltes Brathendl (Pour 2 personnes)

Temps de cuisson total : Environ 32 minutes

Ustensiles : Moule pour quiche, Ficelle culinaire

## Ingrédients

- 1 Poulet (1100 g)
- Sel
- Romarin en poudre & marjolaine en poudre
- 1 petit pain rassis (40 g)
- 1 Botte de persil finement hachée (10 g)
- 1 Pincée Noix de muscade
- 5 c.s. Beurre ou margarine (50 g)
- 1 Jaune d'œuf
- 1 c.s. Paprika doux

## Allemagne

**POÊLÉE DE DINDONNEAU PIQUANT**

Pikante Putenpfanne (Pour 2 personnes)

Temps de cuisson total : Environ 22-27 minutes

Ustensiles : Moule plat et ovale avec couvercle (26 cm)

## Ingrédients

- 1 Tasse Riz longs grains, précuit (120 g)
- 1 Petit sachet de pistils de safran
- 300 g Poitrine de dindonneau coupée en dés
- Poivre & paprika en poudre
- 250 ml Bouillon de viande
- 1 Oignon (50 g) coupé en rondelles
- Poivron rouge (100 g) coupé en lamelles
- 1 tige de poireau (100 g) coupée en lamelles
- 2 Beurre ou margarine (20 g)

1. Préparer une pâte avec la viande hachée, les oignons hachés, l'œuf et la chapelure. Saler et poivrer. Verser le mélange de viande hachée dans le plat.
2. Mélanger le bouillon de viande avec le concentré de tomates.
3. Verser les pommes de terre et les carottes avec le liquide sur la viande hachée, mélanger le tout, couvrir et cuire.

Mélanger

**20-23 min.**  **800 W**

Mélanger encore une fois le pain de viande et laisser reposer environ 5 minutes. Parsemer de persil et servir.

1. Laver le poulet, l'essuyer, l'assaisonner à l'intérieur de sel, de romarin et de marjolaine.
2. Pour la farce, tremper le petit pain environ 10 minutes dans de l'eau froide et ensuite en exprimer l'eau. Mélanger avec le sel, le persil, la noix de muscade, le beurre (20 g) et le jaune d'œuf et remplir le poulet de ce mélange. Recoudre l'orifice avec de la ficelle ou du fil de boucherie.
3. Réchauffer le beurre (30 g).

**environ 1 min.**  **400 W**

Mélanger le paprika et le sel au beurre et en enduire le poulet.

4. Cuire le poulet dans le moule pour quiche ouvert avec le programme automatique (**AC-4**) pour poulets grillés et la **PLUS** touche (▲). Poids : 1,3 kg. Retourner à la moitié du temps de cuisson. Après la cuisson, laisser reposer le poulet rôti environ 3 minutes.

1. Mélanger le riz avec le safran et verser le mélange avec les dés de viande dans le moule. Verser le bouillon de viande par-dessus, couvrir et cuire. **4-6 min.**  **800 W.**

2. Ajouter les légumes et les épices et mélanger. Parsemer de petits morceaux de beurre, couvrir et cuire.

**1.1-2 min.**  **800 W****2.17-19 min.**  **240W**

Après la cuisson, laisser reposer la poêlée de dindonneau environ 2-3 minutes.



## PLATS PRINCIPAUX

Suisse

### ESCALOPE À LA ZURICHOISE

Züricher Geschnetzeltes

Temps de cuisson total : Environ 10-14 minutes

Ustensiles : Plat avec couvercle (2 l)

Ingrédients

- 600 g Filet de veau
- 1 c.s. Beurre ou margarine (10 g)
- 1 Oignon (50 g) finement haché
- 100 ml Vin blanc
- Liant épicé pour sauces brunes,  
pour environ 1/2 l de sauce
- 300 ml Crème fraîche
- 1 c.s. Persil haché

Italie

### ESCALOPE DE VEAU À LA MOZZARELLA

Scaloppe alla pizzaiola

Temps de cuisson total : Environ 23-27 minutes

Ustensiles : Moule rond et plat avec  
couvercle (environ 25 cm de longueur)

Ingrédients

- 2 Mozzarella (150 g)
- 500 g Tomates pelées en conserve, égouttées
- 4 Escalopes de veau (600 g)
- 20 ml Huile d'olive
- 2 Gousses d'ail coupées en fines rondelles
- Poivre frais moulu
- 2 c.s. Câpres (20 g)
- Origan, sel

Allemagne

### BROCHETTES DE VIANDES VARIÉES

Bunte Fleischspiesse

Temps de cuisson total : 26-27 minutes

Ustensiles : Grille

3 bâtonnets en bois  
(environ 25 cm de longueur)

Ingrédients

- 300 g Escalopes de porc
- 75 g Lard fumé
- 1-2 Oignons (75 g) coupés en quatre
- 3 Tomates (200 g) coupées en quatre
- 1/2 Poivron vert (75 g) coupé en huit
- 3 c.s. Huile
- 2 c.c. Paprika doux
- Sel
- 1/2 c.c. Poivre de Cayenne
- 1 c.c. Sauce Worcester

1. Couper le filet en fines lamelles.
2. Répartir régulièrement le beurre dans le plat. Ajouter l'oignon et la viande dans le plat, couvrir et cuire. Mélanger une fois entre-temps.  
**7-9 min.** **800 W**
3. Ajouter le vin blanc, le liant pour sauces et la crème fraîche, mélanger, couvrir et poursuivre la cuisson. Mélanger une fois entre-temps.  
**3-5 min.** **800 W**
4. Rectifier l'assaisonnement, mélanger encore une fois et laisser reposer environ 5 minutes. Garnir avec du persil.

1. Couper la Mozzarella en tranches. Réduire les tomates en purée avec le presse-purée.
2. Laver les escalopes, les essuyer et les attendrir. Répartir l'huile et l'ail dans le moule. Déposer les escalopes et la purée de tomates. Saupoudrer de poivre, câpres et origan, couvrir et cuire.  
**14-16 min.** **560 W**  
Retourner les tranches de viande.
3. Poser quelques tranches de Mozzarella sur chaque tranche de viande, saler et faire griller sur la grille, sans couvercle.  
**9-11 min.** **560 W**  
Après la cuisson, laisser reposer environ 5 minutes.

Conseil : Vous pouvez servir avec des spaghetti et une salade fraîche.

1. Couper les escalopes et le lard en dés de 2 à 3 cm.
2. Enfiler alternativement la viande et les légumes sur les bâtonnets en bois.
3. Mélanger l'huile et les épices et en enduire les brochettes. Poser les brochettes sur la grille et cuire avec le programme automatique **AC-7**.



## PLATS PRINCIPAUX



France



**FILETS DE MORUE À LA PROVENÇALE**

Temps de cuisson total : 29-32 minutes

Ustensiles : Moule plat

Ingrédients

- 15-20 g Beurre
- 75 g Champignons coupés en tranches
- 40-50 g Oignons de printemps
- 1 gousse d'ail (écrasée)
- 600 g Tomates en conserve, égouttées (825 g)
- 1 c.c. Jus de citron
- 1 1/2 c.s. Ketchup
- 1/2-1 c.c. Basilic séché, poivre, sel
- 600 g Filet de morue

1. Cuire ensemble le beurre, les champignons, les oignons et l'ail dans un moule plat.  
**3 min.**  **800 W**
2. Préparer une sauce. A cet effet, mélanger les tomates, le jus de citron, le ketchup, le basilic, le poivre et le sel.
3. Poser le filet de poisson sur les légumes et recouvrir avec la sauce et quelques légumes.  
**26-29 min.**  **560 W**

Suisse

**FILET DE POISSON À LA SAUCE AU FROMAGE**

Fischfilet mit Käsesauce


Temps de cuisson total : Environ 26 minutes

Ustensiles : Plat avec couvercle (1 l)

Moule plat et rond  
(25 cm de diamètre)

Ingrédients

- 4 Filets de poisson (environ 800 g)  
(par exemple, sole, flétan ou cabillaud)
- 2 c.s. Jus de citron
- Sel
- 1 c.s. Beurre ou margarine
- 1 Oignon (50 g) finement haché
- 1 c.s. Farine (20 g)
- 100 ml Vin blanc
- 1 c.c. Huile végétale pour graisser le moule
- 100 g Emmental râpé
- 2 c.s. Persil haché

1. Laver les filets, les sécher et les humecter de jus de citron. Laisser reposer environ 15 minutes au réfrigérateur, essuyer de nouveau et saler.
2. Beurrer le fond du plat. Ajouter les oignons hachés, couvrir et cuire à l'étuvée.  
**1-2 min.**  **800 W**
3. Saupoudrer les oignons de farine et mélanger. Ajouter le vin blanc et mélanger.
4. Graisser le moule et poser les filets. Verser la sauce sur les filets et parsemer de fromage. Poser sur le plateau tournant et cuire avec le programme automatique **AC-5**.  
Après la cuisson, laisser reposer les filets de poisson environ 2 minutes. Saupoudrer de persil haché et servir.

Allemagne



**FRICADELLES**

Frikadellen

Temps de cuisson total : 16-21 minutes

Ingrédients

- 400 g Viande hachée (moitié porc, moitié bœuf)
- 4 c.s. Panure
- 1 c.s. Fécule
- 50 ml Lait
- 50 ml Eau
- 1 Œuf
- 50 g Oignons hachés
- 1 c.c. Moutarde
- Sel, poivre, paprika en poudre

1. Avec les ingrédients, préparer un haché de viande homogène. Laisser reposer le mélange 5-10 minutes au réfrigérateur.
2. Former ensuite environ 8 fricadelles plates. Poser les fricadelles sur le plateau tournant et cuire.  
**9-12 min.**  **400 W**
3. Retourner les fricadelles.  
**7-9 min.**  (Grill supérieur et inférieur)

FRANÇAIS



## ENTREMETS

France

### CROQUE-MONSIEUR

Temps de cuisson total : Environ 6 minutes

Ingrédients

2 Tranches de toast  
20 g Beurre  
1-2 Tranches de fromage  
(selon la grandeur du toast)  
1 Tranche de jambon cuit  
1 c.s. Crème fraîche  
Environ 30 g fromage râpé

1. Beurrer les toasts.
2. Recouvrir le toast de fromage et ensuite de jambon. Enduire avec la crème fraîche.
3. Recouvrir avec la deuxième tranche de toast et parsemer de fromage râpé. Poser le croque-monsieur sur le plateau tournant et cuire.
  1. **Environ 2 min.** **240 W**
  2. **Environ 4 min.** (Grill supérieur et inférieur)

Suisse

### PRUNEAUX AU LARD

Pflaumen im speckmantel

Temps de cuisson total : 3-4 minutes

Ingrédients

8 Tranches de lard au jambon  
16 Pruneaux secs

1. Couper les tranches de lard en deux. Enrouler un pruneau dans chaque moitié et fixer avec un cure-dent. Poser sur le plateau tournant et cuire **3-4 min.** **800 W**

### BÂTONNETS DE FROMAGE

Käsestangen

Temps de cuisson total : 6-7 minutes

Ingrédients

100 g Pâte feuilletée surgelée  
(environ 1 plaque), décongelée  
1 Jaune d'œuf  
Sel, poivre, noix de muscade  
30 g Emmental râpé  
20 g Parmesan râpé

1. Dérouler la pâte feuilletée.
2. Mélanger le jaune d'œuf avec les épices et en enduire la pâte. Couper en lamelles de 1 cm x 7 cm de longueur. Saupoudrer de fromage, un peu comprimer et placer les bâtonnets sur le plateau tournant. **6-7 min.**

Allemagne

### ŒUF BROUILLÉ AUX OIGNONS ET AU LARD

Rührei mit Zwiebeln und Speck

Temps de cuisson total : 4-6 minutes

Ingrédients:

5-10 g Margarine  
25 g Oignons finement hachés  
40 g Lard  
3 Œufs  
3 c.s. Lait  
Sel & poivre

1. Répartir la matière grasse, les oignons et le lard sur le plateau tournant et laisser cuire à l'étuvée. **2-3 min.** **400 W**
2. Battre les œufs avec le lait et les épices. Verser le mélange œufs/lait sur les oignons et le lard et laisser prendre. **2-3 min.** **560 W**  
Mélanger les œufs brouillés une fois entre-temps.

### HAMBURGER

Temps de cuisson total : 11-15 minutes

Ingrédients

400 g Bœuf haché  
Sel & poivre

1. Mélanger les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène à base de viande hachée. Avec les mains froides, former quatre boulettes plates de même grandeur. Poser les boulettes sur le plateau tournant et cuire. **5-7 min.** **400 W**
2. Retourner les boulettes. **6-8 min.** (Grill supérieur et inférieur)

## ENTREMETS



## Italie

**PIZZA AUX ARTICHAUTS**

Pizza ai carciofi

Temps de cuisson total : 17-18 minutes

Ustensiles : Plateau tournant

Ingrédients:

- 150 g Farine
- 4 g Levure sèche
- 1 c.c. Sucre
- 1 c.c. Sel
- 2 c.c. Huile
- 90 ml Eau tiède
- 300 g Tomates en conserve, égouttées
- 100 g Cœurs d'artichaut
- 1 c.c. Huile d'olive pour graisser le plateau tournant
- 1 c.s. Concentré de tomates  
Basilic, origan, thym  
Sel & poivre
- 30 g Salami en tranches
- 50 g Jambon cuit
- 10 Olives
- 100 g Fromage râpé

## France

**TARTE À L'OIGNON**

Temps de cuisson total : Environ : 24-27 minutes

Ustensiles : Plat avec couvercle (2 l)

Ingrédients:

- 15 g Levure
- 75 ml Eau
- 185 g Farine
- 60 ml Huile
- 1 c.c. Sel
- 50 g Margarine ou beurre
- 800 g Oignons hachés
- 3 Œufs
- 150 g Crème fraîche  
Sel, paprika en poudre  
Noix de muscade fraîchement moulue
- 50 g Lard maigre  
Marjolaine ou thym

1. Mélanger la farine avec la levure sèche, le sucre et le sel (1/2 c.c.). Ajouter l'huile et l'eau et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. Laisser au four à micro-ondes.

**2-3 min.** **80 W**

Laisser ensuite reposer la pâte, couverte, 10-15 minutes.

2. Ecraser les tomates pelées et les cœurs d'artichaut.
3. Graisser le plateau tournant avec l'huile. Abaisser la pâte levée et la poser dans le plateau tournant.
4. Répartir le concentré de tomates sur la pâte et recouvrir de tomates. Epicer selon le goût et garnir avec le reste des ingrédients. Garnir ensuite la pizza avec des olives et parsemer de fromage.
5. Cuire avec le programme pizza **AP-3**.

Remarque : Les ingrédients sont fournis pour une pizza d'environ 0,9 kg.

1. Emietter la levure et la dissoudre dans l'eau tiède. Verser la farine, l'huile, le sel et la levure dissoute dans un plat et former une pâte homogène. Laisser au four à micro-ondes.

**2-3 min.** **80 W**

Laisser ensuite reposer la pâte, couverte, 10-15 minutes.

2. Répartir la margarine dans un plat et faire revenir les oignons.  
Remuer à la moitié du temps de cuisson.
3. Laisser refroidir les oignons et égoutter. Ajouter les œufs un à un et la crème fraîche. Assaisonner avec du sel, du paprika et de la muscade.
4. Abaisser la pâte sur un plan de travail fariné, à la grandeur du plateau tournant.  
Graisser le plateau tournant, y poser la pâte et remonter les bords.  
Laisser encore 10 minutes.
5. Couper le lard en petits dés. Piquer la pâte.  
Répartir le mélange d'oignons sur la pâte. Verser les dés de lard. Saupoudrer de marjolaine ou de thym.  
Cuire avec le programme pizza **AP-3** et la **PLUS** touche (▲). Pour brunir davantage, cuire avec le grill supérieur encore 2-3 min.

FRANÇAIS



## ENTREMETS

France

### QUICHE AUX CREVETTES

Temps de cuisson total : 16-19 minutes

Ustensiles : Plat avec couvercle (1 l)

Ingrédients

200 g Farine  
 90 g Beurre ou margarine  
 3 c.s. Eau froide  
 1 c.s. Beurre ou margarine  
 75 g Oignons finement hachés  
 120 g Lard finement coupé en dés  
 100 g Crevettes décortiquées  
 1 Œufs  
 100 ml Crème aigre  
 Sel, poivre, noix de muscade  
 1 c.s. Persil haché

- Mélanger la farine, le beurre et l'eau et laisser reposer 30 minutes au frais.
- Répartir le beurre dans le plat. Ajouter les oignons, le lard et les crevettes dans le plat, couvrir et cuire. Mélanger une fois entre-temps.  
**2-3 min.** **800 W**
- Lorsque la préparation est froide, égoutter. Battre l'œuf avec la crème aigre, les épices et les herbes aromatiques.
- Dérouler la pâte sur un cercle d'environ 26 cm de diamètre, la poser au milieu du plateau tournant et former un rebord.
- Mélanger les ingrédients pour la garniture, les répartir sur la pâte.  
 Cuire avec le programme pizza **AP-3** et avec la **PLUS** touche (▲).  
 Poids: 0,7 kg  
 Pendant la cuisson, appuyer éventuellement une fois sur la touche **(START) + 1 min.**

Russie

### PÂTÉS À LA RICOTTA

Tlupozu

Temps de cuisson total : Environ: 17-19 minutes

Ingrédients:

200 g Farine  
 1/2 c.c. Levure en poudre  
 30 g Beurre ou margarine  
 1/2 c.c. Sel  
 1 Œuf  
 50 ml Crème aigre  
 30 g Parmesan, râpé  
 150 g Ricotta (ou fromage en tranche)  
 1 Petit œuf  
 Sel & poivre au moulin

Pour enduire :

1 Jaune d'œuf  
 1 c.s. Lait

- Mélanger la farine, la levure en poudre, la margarine, le sel, l'œuf et la crème aigre jusqu'à obtenir une pâte homogène. Laisser reposer la pâte environ 1 heure au frais.
- Mélanger le Parmesan avec la Ricotta et l'œuf. Saler et poivrer fortement.
- Abaisser finement la pâte sur un plan de travail fariné. Découper des cercles d'environ 10 cm de diamètre. Poser une cuiller à café remplie de farce au milieu de la pâte.
- Battre le jaune d'œuf avec le lait et en enduire le bord de la pâte. Rabattre la pâte à moitié par-dessus la farce, de manière à obtenir des demi-cercles. Comprimer les bords avec les dents d'une fourchette. Enduire les pâtés avec le reste du mélange œufs/lait.
- Placer les pâtés sur le plateau tournant et cuire.  
 Recette pour environ 12-13 pièces.  
 1. **9-10 min.** **240 W**  
 2. **8-9 min.** **240 W**

**Remarque** : Les pâtés doivent se manger chauds et frais.

## LEGUMES, PATES, RIZ ET QUENELLES



Espagne

### POMMES DE TERRE FARCIES

Patatas Rellenas

Temps de cuisson total : 13-17 minutes

Ustensiles : Plat avec couvercle (2 l)

Assiette en porcelaine

Ingrédients

4	Pommes de terre moyennes (400 g)
100 ml	Eau
60 g	Jambon finement coupé en dés
1/2	Oignon (25 g) finement haché
75-100 ml	Lait
2 c.s.	Parmesan râpé (20 g)
	Sel
	poivre
2 c.s.	Emmental râpé

1. Mettre les pommes de terre dans le plat, ajouter l'eau, couvrir et cuire. Mélanger une fois entre-temps.

**9-11 min.** **800 W**

Laisser refroidir.

2. Couper les pommes de terre en deux dans le sens de la longueur et les vider soigneusement. Mélanger la chair des pommes de terre avec le jambon, l'oignon, le lait et le Parmesan jusqu'à obtenir une pâte homogène. Saler et poivrer.

3. Remplir les demi-pommes de terre avec la farce, parsemer d'Emmental, poser sur l'assiette et cuire.

**4-6 min.** **800 W**

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

FRANÇAIS

Allemagne

### PLAT DE NOUILLES AUX COURGETTES

Zucchini-Nudel-Auflauf

Temps de cuisson total : environ 30-38 minutes

Ustensiles : plat avec couvercle (2 l)

Moule (environ 26 cm de longueur)

Ingrédients

500 ml	Eau chaude
1/2 c.c.	Huile
80 g	Macaroni
	Sel
400 g	Tomates en conserve, coupées
3	Oignons (150 g) finement hachés
	Basilic, thym, sel, poivre
400 g	Courgettes coupées en tranches
150 g	Crème aigre
2	Œufs
100 g	Cheddar râpé

1. Verser l'eau, l'huile et le sel dans le plat, couvrir et amener à ébullition.

**3-5 min.** **800 W**

2. Découper les macaroni, les ajouter, mélanger et laisser gonfler.

**9-11 min.** **240W**

Egoutter les pâtes et laisser refroidir.

3. Mélanger les tomates et les oignons et bien épicer. Verser les macaroni dans le moule et arroser de sauce tomates. Répartir les tranches de courgettes par-dessus.

4. Battre la crème aigre avec les œufs et répandre sur la préparation. Parsemer de fromage râpé et cuire.

1. **14-16 min.** **800 W** ensuite

2. **4-6 min.** **560 W**

Après la cuisson, laisser reposer la préparation environ 5-10 minutes.



## LEGUMES, PATES, RIZ ET QUENELLES

Autriche

### PLAT D'ÉPINARDS

Spinatauflauf

Temps de cuisson total : Environ 47-50 minutes

Ustensiles : Plat avec couvercle (2 l)

Moule plat et ovale

(environ 26 cm de longueur)

Ingrédients

- 2 c.s. Beurre ou margarine (20 g)
- 1 Oignon (50 g) finement haché
- 600 g Feuilles d'épinards surgelées
- Sel & poivre
- Noix de muscade
- Ail en poudre
- 1 c.c. Beurre ou margarine pour graisser la forme
- 500 g Pommes de terre cuites coupées en tranches
- 200 g Jambon cuit coupé en dés
- 4 Œufs
- 125 ml Crème fraîche
- 100 g Fromage râpé (Gouda, par exemple)
- Paprika en poudre pour saupoudrer

1. Répartir le beurre sur le fond du plat, ajouter les dés d'oignons, couvrir et cuire à l'étuvée.  
**2-3 min.** **800 W**
2. Ajouter les épinards, couvrir et cuire. Mélanger une à deux fois entre-temps.  
**12-14 min.** **800 W**  
Egoutter et assaisonner les épinards.
3. Graisser le moule. Alternier les couches de tranches de pommes de terre, les dés de jambon et les épinards dans le moule. La dernière couche doit se composer d'épinards.
4. Mélanger les œufs avec la crème fraîche, épicer et verser sur les légumes. Parsemer la préparation de fromage râpé en enfin de paprika en poudre. Après la cuisson, laisser reposer environ 10 minutes.  
**1. 28 min.** **400 W**  
**2. 5 min.** **400 W**

Conseil : Vous pouvez varier les ingrédients selon votre propre goût, par exemple avec des brocolis, du salami, des nouilles.



## BOISSONS, DESSERTS ET PATISSERIES

Espagne

### PÊCHES BLANCHES

Melocotones nevados (Pour environ 8 pièces)

Temps de cuisson total : Environ 4-6 minutes

Ustensiles : Moule en verre plat et rond  
(environ 25 cm de diamètre)

Ingrédients

- 470 g Demi-pêches en conserve, égouttées
- 2 Blancs d'œufs
- 70 g Sucre
- 75 g Amandes pilées
- 2 Jaunes d'œufs
- 2 c.s. Cognac
- 1 c.c. Beurre ou margarine pour graisser la forme

1. Sécher les demi-pêches.
2. Battre les blancs d'œufs en neige. Ajouter ensuite un peu de sucre (35 g).
3. Mélanger les amandes, le reste du sucre (35 g), le jaune d'œuf et le cognac.
4. Remplir les demi-pêches de ce mélange. Avec une douille, recouvrir les mélanges de blanc d'œuf battu en neige.
5. Graisser la forme. Placer les pêches dans le moule en verre, placer sur le plateau tournant et faire gratiner.  
**4-6 min.** **560 W**

## BOISSONS, DESSERTS ET PATISSERIES



Allemagne

### SEMOULE À LA SAUCE AUX FRAMBOISES

Griessflammeri mit Himbeersauce

Temps de cuisson total : Environ 17-21 minutes

Ustensiles : Plat avec couvercle (2 l)

Ingrédients

500 ml Lait

40 g Sucre

15 g Amandes pilées

50 g Semoule

1 Jaune d'œuf

1 c.s. Eau

1 Blanc d'œuf

250 g Framboises

50 ml Eau

10 g Fromage blanc

40 g Sucre

Conseil : Pour les fruits congelés, prolonger le temps de cuisson de 3 minutes.

1. Verser le lait, le sucre et les amandes dans le plat, couvrir et réchauffer.

**5-6 min.** **800 W**

2. Ajouter la semoule, mélanger, couvrir et cuire. Mélanger une fois entre-temps.

**10-12 min.** **240 W**

3. Mélanger le jaune d'œuf avec l'eau dans une tasse et ajouter à la préparation chaude. Battre le blanc d'œuf en neige et l'ajouter avec précaution. Verser la préparation dans de petits plats.

4. Pour la sauce, laver les framboises, les laisser égoutter délicatement. Mélanger l'eau et la fécule et ajouter ce mélange aux fruits et au sucre dans un plat. Couvrir et réchauffer. Mélanger une fois entre-temps et en fin de cuisson.

**2-3 min.** **800 W**

5. Réduire les framboises en purée. Servir froid ou chaud avec la semoule.

FRANÇAIS

France

### POIRES AU CHOCOLAT

Temps de cuisson total : Environ 13-17 minutes

Ustensiles : Plat avec couvercle (2 l)

Plat avec couvercle (1 l)

Ingrédients

4 Paires (600 g)

60 g Sucre

1 Petit sachet de sucre vanillé (10 g)

1 c.s. Liqueur de poires à 30 %

150 ml Eau

130 g Chocolat noir

100 g Crème fraîche

Conseil :

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

1. Peler les poires.

2. Verser le sucre, le sucre vanillé, la liqueur et l'eau dans le plat, mélanger, couvrir et réchauffer.

**1-2 min.** **800 W**

3. Ajouter les poires au liquide, couvrir et cuire.

**8-12 min.** **800 W**

Retirer les poires et les conserver au frais.

4. Prélever 50 ml du jus de poires et les verser dans un plat plus petit. Ajouter le chocolat coupé en morceaux et la crème fraîche, couvrir et réchauffer.

**2-3 min.** **800 W**

5. Bien mélanger la sauce. Arroser les poires de sauce et servir.

Autriche

### CHOCOLAT À LA CRÈME FRAÎCHE

Schokolade mit Schlagobers (Pour 1 personne)

Temps de cuisson total : Environ 1 minute

Ustensiles : Grande tasse (200 ml)

Ingrédients

150 ml Lait

30 g Chocolat amer râpé

30 ml Crème fraîche

Granulés de chocolat

1. Verser le lait dans la tasse. Ajouter le chocolat en bloc au lait, mélanger et réchauffer. Mélanger encore une fois entre-temps.

**Environ 1 min.** **800 W**

2. Battre la crème fraîche, la verser sur le chocolat, garnir avec des granulés de chocolat et servir.



## BOISSONS, DESSERTS ET PATISSERIES

Danemark

### GELÉE DE FRUITS ROUGES À LA SAUCE VANILLE

Rødgrød med vanilie sovs

Temps de cuisson total : Environ 8-11 minutes

Ustensiles : Plat avec couvercle (2 l)

Ingrédients

150 g Groseilles rouges mûres et triées  
 150 g Fraises, mûres et triées  
 150 g Framboises mûres et triées  
 250 ml Vin blanc  
 100 g Sucre  
 50 ml Jus de citron  
 8 Feuilles de gélatine  
 300 ml Lait  
 Substance de 1/2 gousse de vanille  
 30 g Sucre  
 15 g Fromage blanc

**Conseil : Servez en accompagnement de la crème fraîche froide ou du yogourt.**

Allemagne

### GATEAU AU FROMAGE

Käsekuchen (Pour 12 personnes)

Temps de cuisson total : Environ 23-27 minutes

Ustensiles : Moule à pâtisserie rond (environ 26 cm de diamètre)

Ingrédients

300 g Farine  
 1 c.s. Cacao  
 3 c.c. Levure en poudre (9 g)  
 150 g Sucre  
 1 Œuf  
 150 g Beurre ou margarine  
 1 c.c. Beurre ou margarine pour graisser le moule  
 100 g Beurre ou margarine  
 100 g Sucre  
 1 Sachet de sucre vanillé (10 g)  
 3 Œufs  
 400 g Fromage blanc, 20 % de M.G.  
 1 Petit sachet de pudding vanille en poudre (40 g)

1. Conserver quelques fruits pour la garniture. Réduire le reste des baies en purée avec le vin blanc, verser dans le plat, couvrir et réchauffer.  
**5-7 min.** ☞ **800 W**  
 Ajouter le sucre et le jus de citron.
2. Laisser tremper la gélatine dans l'eau froide pendant environ 10 minutes, la sortir et en exprimer l'eau. Mélanger la gélatine à la purée de fruits rouges chaude, jusqu'à ce qu'elle soit totalement dissoute. Placer la gelée au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle durcisse.
3. Pour la sauce vanille, verser le lait dans un plat. Entailler la gousse de vanille et en extraire la substance. Mélanger la substance de la vanille, le sucre et la fécule dans le lait, couvrir et cuire. Mélanger une fois entre-temps et encore une fois en fin de cuisson.  
**3-4 min.** ☞ **800 W**
4. Renverser la gelée sur une assiette et garnir avec les fruits. Servir avec la sauce vanille.

1. Mélanger la farine avec le cacao et la levure en poudre. Ajouter le sucre, l'œuf et le beurre et mélanger avec un fouet.
2. Graisser le moule, verser environ 2/3 de la pâte, abaisser le fond. Former un bord de 2 cm et précuire la pâte.  
**7-9 min.** ☞ **560 W**
3. Pour la farce, battre le beurre avec le fouet jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Ajouter le sucre et les œufs, tout en continuant à mélanger. A la fin, ajouter le fromage blanc et le pudding en poudre.
4. Verser le fromage blanc sur la pâte précuite, répartir le reste des miettes de pâte sur le gâteau et cuire.  
**16-18 min.** ☞ **560 W**



· SERVICE NIEDERLASSUNGEN · ADDRESSES D'ENTRETIEN · ONDERHOUDSADRESSEN · DIRECCIONES DE SERVICIO · INDIRIZZI DI SERVIZIO ·

#### ÖSTERREICH

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

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

#### BELGIUM

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, Web: <http://www.sharp.be>

**AVTC**, Kleine Winkellaan 54, 1853 Strombeek-Bever, Phone: 02/2674019, Fax: 2679670,

**ETS HENROTTE**, Rue Du Campinaire 154, 6240 Farcennes, Phone: 071/396290, Fax: 391237

**Nouvelle Central Radio (N.C.R)**, Rue des Jancs 15 L-1818 HOWALD Phone: 00352404078, Fax. 402085

Service Center Deinze, Kapellestraat, 95, 9800 DEINZE Phone: 09-386.76.67, Fax: 09-386.97.95

#### NEDERLAND

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

**SHARP ELECTRONICS BENELUX BV**, - Helpdesk -, Postbus 900, 3990 DW Houten, Telefoon: 0900-7427723,

Web: <http://www.sharp.nl>

#### DEUTSCHLAND

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

**03058 Groß Garglow**, Cottbuser Str. 129, Bernd Mindach, Tel: 0355-539987, Fax: 0355-5265685 / **04159 Leipzig**, Max-Liebermann-Straße 4 a, Rudi Franz, Tel: 0341-9112525, Fax: 0341-9112526 / **04600 Altenburg**, Wallstr. 35, Mechanik Altenburg E.G., Tel: 03447-311102, Fax: 03447-315253 / **06217 Merseburg**, Gotthardstraße 30, Looke & May GmbH, Tel: 03461-214121, Fax: 03461-216891 / **06295 Eisleben**, Höllesche Straße 36, Hausger. Kundend. Eisleben, Tel: 03475-603079, Fax: 03475-747262 / **06618 Naumburg**, Wenzelstraße 15, Hausgeräte & Service GmbH, Tel: 03445-202016, Fax: 03445-202016 / **06844 Dessau**, Albrechtstraße 116-118, Dessau-Electric GmbH, Tel: 0340-261270, Fax: 0340-213332 / **07407 Rudolstadt**, Emil Hartmann Straße 2, Elektro Ernst Granowski, Tel: 03672-352123, Fax: 03672-357097 / **07987 Kahmer**, Dorfstraße 25, Elektro Riederer Haushaltgeräte, Tel: 03661-430142, Fax: 03661-482422 / **08280 Aue**, Juri-Gagarin-Ring 12a, EHS Hausgeräte GmbH, Tel: 03771-552222, Fax: 03771-552255 / **08523 Plauen**, Weststraße 63, Elektrotechnik Plauen GmbH, Tel: 03741-2120, Fax: 03741-212259 / **09221 Neukirchen**, Hauptstraße 74, Walther Elektro, Tel: 0371-217096, Fax: 0371-217090 / **09246 Pleiße**, Zeppelinstraße 8 a, Hans Krempel Haustechnik GmbH, Tel: 03722-73780, Fax: 03722-737822 / **09328 Lunzenau**, Schulstraße 6, Peter Welsch GmbH, Tel: 037383-6434, Fax: 037383-6448 / **09376 Oelsnitz**, Bahnhofstraße 43, Elektrotechnik Oelsnitz-GmbH, Tel: 037298-2677, Fax: 037298-2678 / **12157 Berlin**, Cranachstraße 2, Elektro-Kittler, Tel: 030-85602602, Fax: 030-85602603 / **16866 Kyritz**, Hamburgerstr. 31, Schumacher Haustechnik GmbH, Tel: 033971-54137, Fax: 033971-54137 / **17235 Neustrelitz**, Glambecker Nebenstr. 10, Dieter Kroppen, Tel: 03981-204661, Fax: 03981-204667 / **18055 Rostock**, Timmermannstrat 5, Hetec, Tel: 0381-36231, Fax: 0381-36231 / **18435 Stralsund**, Kedingshäger Straße 78, RDS Haushaltgeräte GmbH, Tel: 03831-391426, Fax: 03831-390121 / **20357 Hamburg**, Schulterblatt 132, Dieter Möller, Tel: 040-435332, Fax: 040-4302120 / **20537 Hamburg**, Eifefstraße 398, Deubel+Höfermann Electronic GmbH, Tel: 040-41365200, Fax: 040-41365299 / **22459 Hamburg**, Seesrein 35, Dieter A. Volbrecht VDI Klima und Kälte Service, Tel: 040 - 5517331, Fax: 040 - 5519996 / **23562 Lübeck**, Helmholzstraße 12, Lutz H. Boenisch, Tel: 0451-51929, Fax: 0451-56787 / **24116 Kiel**, Eckernförder Straße 93, Jürgen Skop GmbH, Tel: 0431-13038, Fax: 0431-13811 / **24357 Fleckeby**, Südring 14, Kaack Elektro-Haushaltgeräte Service GmbH, Tel: 04354-700, Fax: 04354-1311 / **24975 Husby**, Flensburger Straße 41, Günter Josten, Tel: 04634-422, Fax: 04634-723 / **25770 Hemmingstedt**, Koesliner Straße 18, Dirk Stübner Dithmarscher Hausgeräte Service, Tel: 0481-64943, Fax: 0481-64764 / **26655 Westerstede**, Südring 37, Gerhard Ahrenholtz GmbH, Tel: 04488-84770, Fax: 04488-847711 / **27404 Heeslingen**, Kirchstraße 9-11, Helmut Willenbrock Elektro-Kälte-Radio, Tel: 04281-1031, Fax: 04281-6467 / **27472 Cuxhaven**, Abschnede 198-200, Oskar Wicandt & Sohn OHG, Tel: 04721-568811, Fax: 04721-568850 / **28207 Bremen**, Neidenburger Straße 20, Hansa Haushaltgeräte Service GmbH, Tel: 0421-492526, Fax: 0421-440932 / **29439 Lüchow**, Güldenboden 25, Elektro-Kittler, Tel: 05841-709779, Fax: 05841-709780 / **30926 Seelze**, Lange-Feld-Straße 122, Strickling Werkskundendienst, Tel: 0511-4003999, Fax: 0511-40039920 / **34123 Kassel**, Heinrich-Hertz-Straße 9, KälteDienst v. Rappard, Tel: 0561-5809545, Fax: 0561-5809570 / **34128 Kassel**, Ahnatalstraße 84, Elektro Mohrhenne, Tel: 0561-61727, Fax: 0561-65470 / **35037 Marburg**, Wilhelmstraße 16, Hans-Georg Fuchs, Tel: 06421-22424, Fax: 06421-27549 / **35415 Pohlheim**, Ludwigstraße 13-15, Jung KDZ, Tel: 06403-61131, Fax: 06403-62151 / **36088 Hünfeld**, Hauptstr. 22, Elektro Vogt, Tel: 06652-2215, Fax: 06652-5782 / **37671 Hötter**, Krämerstraße 8, Elektro Nonn, Tel: 05271-7959, Fax: 05271-35053 / **39171 Altenweding**, Friedensstr.25, Spiske IEM Installation-Elektronik-Montage, Tel: 039205-21279, Fax: 039205-80288 / **40476 Düsseldorf**, Rother Straße 21, Horst Leven, Tel: 0211-486025, Fax: 0211-443399 / **41065 Mönchengladbach**, Gutenbergstraße 28, Horst Hommers Kundendienst-Center, Tel: 02161-603256u.57, Fax: 02161-651951 / **42781 Haan**, Talstraße 8 b, Horst Kerkühn Elektro-Haustechnik, Tel: 02129-4466+53550, Fax: 02129-34037 / **45219 Essen**, Corneliusstraße 39, R. Drenenburg, Tel: 02054-84114, Fax: 02054-15238 / **46045 Oberhausen**, Feldmannstraße 76, Dieter Kroppen, Tel: 0208-871711, Fax: 0208-876652 / **48165 Münster-Hiltrup**, Rohrkampstraße 23, Günter Pfeifer Großküchentechnik, Tel: 02501-3033, Fax: 02501-24277 / **51598 Friesenhagen**, Mühlenhof 6, Hans Krempel Haustechnik GmbH, Tel: 02734-7377, Fax: 02734-40618 / **52146 Würselen**, De Gasperistraße 6+10, Hubert Hamacher, Tel: 02405-9600+9609, Fax: 02405-2704 / **55130 Mainz**, Nur telefonische Annahmestelle, Norbert Schwamb GmbH, Tel: 06131-881070 / **55543 Bad Kreuznach**, Industriestraße, Hans Krempel Haustechnik GmbH, Tel: 0671-794335, Fax: 0671-794369 / **56070 Koblenz**, August-Horch-Straße 14, Hans Krempel Haustechnik GmbH, Tel: 0261-8909173, Fax: 0261-8909199 / **57080 Siegen**, Gosenbacher Hütte 44, Hans Krempel Haustechnik GmbH, Tel: 0271-354114, Fax: 0271-351408 / **59457 Werl**, Westdähler Weg 2, MAYER Electro, Tel: 02922-3541, Fax: 02922-85382 / **63739 Aschaffenburg**, Maximilianstraße 8, Radio-Fernseh Reis, Tel: 06021-15177, Fax: 06021-15199 /

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

**65239 Hochheim**, Eltviller Straße 14, Norbert Schwamb GmbH, Tel: 06146-4085, Fax: 06146-4088 / **65627 Elbtal-Hangenmeilingen**, Am Ohlenrod 10, Rudi Wagner, Tel: 06436-3444, Fax: 06436-941387 / **65931 Frankfurt**, Nur telefonische Annahmestelle, Norbert Schwamb GmbH, Tel: 069-371525 / **66115 Saarbrücken**, Ludwigstr. 55-57, Edgar Reinert, Tel: 0681-9487070, Fax: 0681-9487060 / **67434 Neustadt**, Saarlandstraße 55, Hans Krempel Haustechnik GmbH, Tel: 06321-83077, Fax: 06321-83077 / **68309 Mannheim**, Heppenheimerstraße 23, Hans Krempel Haustechnik GmbH, Tel: 0621-7184611, Fax: 0621-7184618 / **68526 Ladenburg**, Am Sägewerk 2, Elektro Service Salinger, Tel: 06203-3341, Fax: 06203-16919 / **70186 Stuttgart**, Klippeneck Straße 1, Elektro Hererich Techn. Kundendienst, Tel: 0711-4687023, Fax: 0711-4687024 / **75236 Kämpfelbach**, Goethestraße 19, Horst Frei, Tel: 07232-1518, Fax: 07232-5238 / **76185 Karlsruhe**, Lotzbeckstraße 9, Electronic Service Franke, Tel: 0721-5700720-23, Fax: 0721-5700736 / **76872 Winden**, Hauptstraße 103, Hans Krempel Haustechnik GmbH, Tel: 06349-8571, Fax: 06349-3390 / **78462 Konstanz**, Nur telef. Annahmestelle, Elektro Hererich, Tel: 07531-27923 / **78737 Fluorn-Winzeln**, Schafbaumstraße 9, Edmund Schneider, Tel: 07402-482, Fax: 07402-8014 / **79650 Schopfheim**, Feldbergstraße 21, R. Grossmann, Tel: 07622-674510, Fax: 07622-61900 / **80339 München**, Schwantalerstraße 110, Kesel & Schnitt, Tel: 089-505802, Fax: 089-5021596 / **85095 Denkendorf-Zandt**, Michlstraße 3, Elektro Pfeiffer, Tel: 08466-1319, Fax: 08466-1319 / **85609 München-Aschheim**, Waldweg 9a, Dieter Beise, Tel: 089-9034005, Fax: 089-9044859 / **86157 Augsburg**, Stadlberger Straße 67, J. Haslinger Elektro-Geräte Kundendienst, Tel: 0821-523125, Fax: 0821-526664 / **87439 Kempten**, Heiligkreuzer Straße 17, Radio Hartmann, Tel: 0831-594646, Fax: 0831-594648 / **89231 Neu-Ulm**, Gartenstraße 4, Elektrotechnik Schneider, Tel: 0731-85897, Fax: 0731-74681 / **91522 Ansbach**, Am Ring 17, Elektro Merk GmbH, Tel: 0981-89574, Fax: 0981-86715 / **90537 Feucht/Nürnberg**, Friedrich-Ebert-Straße 21, Herbert Geissler GmbH, Tel: 09128-7076-0, Fax: 09128-707636 / **93102 Pfaffers**, Regensburger Straße 60, Franz Bernhard, Tel: 09481-90060, Fax: 09481-90061 / **94130 Oberzell**, Hameler Straße 31, Elektro Service Schurig, Tel: 08591-2400, Fax: 08591-1285 / **96052 Bamberg**, Aronstraße 2 a, Bernhard Jackl, Tel: 0951-9370245, Fax: 0951-9370247 / **97070 Würzburg**, Untere Johannitergasse 16, Radio Wels City Service GmbH, Tel: 0931-3557119, Fax: 0931-14151 / **98724 Neuhaus**, Eisfelder Straße 32, DLC Haustechnik GmbH, Tel: 03679-79060, Fax: 03679-790620 / **99096 Erfurt**, Goethestraße 14, Ernst Grüsser, Tel: 0361-3465719, Fax: 0361-3465719 / **99817 Eisenach**, Bahnhofstraße 17, Blitz Elektro-Elektronik GmbH, Tel: 03691-292930, Fax: 03691-292915

**FRANCE**

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

**A.A.V.I.**, 1, rue du Mont de Terre - 59818 Lesquin Cedex, Tél : 03.20.62.18.98 - Fax : 03.20.86.20.60 / **A.A.V.I. (Point d'Accueil)**, 9-11, rue Léon Trulin - 59000 Lille, Tél : 03.20.14.96.20 - Fax : 03.20.14.96.26 / **ATELIER ROUSSEL**, 12, Bld Flandre Dunkerque - 56100 Lorient, Tél : 02.97.83.07.41 - Fax : 02.97.87.02.36 / **BASTIA TELE VIDEO**, Immeuble Le Béarn - Av. de la libération - 20600 Bastia, Tel : 04.95.30.81.29 - Fax 04.95.30.85.23 / **C.M.T.S.**, 38, rue des Ormeaux - 75020 Paris, Tél : 01.43.70.20.00 - Fax : 01.43.70.36.46 / **ELECTRONIC SERVICE PLUS**, 5, bd LOUIS XI - ZI le Menneton - 37000 Tours, Tél : 02.47.77.90.90 - Fax : 02.47.77.90.91 / **ELECTRO SERVICE**, 21, rue de Mulhouse - B.P 122 - 68313 Illzach, Tél : 03.89.62.50.00 - Fax : 03.89.50.80.14 / **M.R.T.**, 74, Rue Albert Einstein - 72021 Le Mans Cedex, Tél : 02.43.28.52.20 - Fax : 02.43.24.93.81 / **ROSSIGNOL**, ZI du Brezet Est - 6 rue P.Boullanger - 63100 Clermont Ferrand, Tél : 04.73.98.64.64 - Fax : 04.73.92.28.79 / **S.T.E.**, 3, chemin de l'Industrie - 06110 Le Cannet Rocheville, Tél : 04.93.46.05.00 - Fax : 04.93.46.51.18 / **S.T.R. AQUITAINE**, 111, rue Bouthier - B.P 27 - 33015 Bordeaux, Tél : 05.57.80.78.07 - Fax : 05.57.80.78.08 / **S.T.V.S.**, 1, rue de la Presse - 42000 Saint Etienne, Tel : 0825.898.903 - Fax : 04.77.79.48.70 / **S.T.V.S.**, 10, chemin Saint Gobin - 69 190 Saint fons, Tél : 04.72.89.06.89 - Fax : 04.72.89.06.99 / **S.T.V.S. (point d'accueil)**, 143 av Maréchal de Saxe - Entrée : 54 rue Villeroy - 69003 Lyon, Tél : 04.78.62.07.05 - Fax : 04.78.62.13.65 / **TECH SERVICE**, 15 rue du château de ribaute - ZA ribaute 2 - 31130 Quint Fonsegrives, Tel : 05.62.57.63.90 - Fax : 05.62.57.63.99 / **TIMO VIDEO**, 131 chemin des bassins - Zone Europarc - Hameau D - 94000 Creteil, Tél : 01.43.39.08.18 - Fax : 01.43.39.08.07 / **U.N.T.D.**, 1, rue des Lourdines - 76000 Rouen, Tél : 02.35.72.28.04 - Fax : 02.35.73.18.32 / **VIDEO TECHNOLOGY**, 8, Allée de la Fontaine des Tournelles - Z.I. - 77230 Saint-Mard, Tel : 01.60.54.99.44 - Fax : 01.60.54.99.45

**ITALIA**

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

**C.A.T. Di Bellone**, Via Dell'areoport, 76, 64100, Teramo, Tel: 0861415745, Fax: 0861212117 / **C.R. Elettronica**, Via Amiternum 38, 67100, L'aquila, Tel: 0862-321442, Fax: 0862-314323 / **Elettrovideo Snc**, Via Tiburtina V. 64, 65124, Pescara, Tel: 08552020, Fax: 085-52020 / **Riccardi Cosimo**, Via S.Stefano 51, 75100, Matera, Tel: 0835-333671, Fax: 0835-333671 / **Ld Service Di Lavano E De Biasi**, Via Viviani 2, 85100, Potenza, Tel: 0971-472578, Fax: 0971-472578 / **Cozzupoli & Crupi**, Via R. Campi Primo Tronco 103, 89126, Reggio Calabria, Tel: 0965-24022, Fax: 0965-310778 / **Ater Snc**, Via Naz.Pentimela 159/A-B, 89100, Reggio Calabria, Tel: 0965-47051, Fax: 0965-47855 / **Audiovideo Snc**, Via A. De Gasperi 44, 88018, Vibo Valentia, Tel: 0963-45571, Fax: 0963-45572 / **Battaglia Saverio**, Via C. Colombo 85, 88063, Catanzaro, Tel: 0961-33824, Fax: 0961-737337 / **Ciano Giuseppe**, Via Circonvallaz.Sud, 89029, Taurianova Rc, Tel: 0966-643483, Fax: 0966-614946 / **Lab. Tv Dei F.Lli Aiello Snc**, Via Torino 121/123, 88074, Crotona Cz, Tel: 0962-20889, Fax: 0962-24254 / **Mea Giuseppe**, Via L. Einaudi Trav.1 16, 88048, Lamezia T. (Cz), Tel: 0968-437520, Fax: 0968-437520 / **Medaglia Giolindo**, Via Torrazzo 60/62, 88063, Catanzaro Lido, Tel: 0961-31626, Fax: 0961-31626 / **S.A.T.E Di Dodaro**, Via Degli Stadi 28/F, 87100, Cosenza, Tel: 0984-482337, Fax: 0984-482337 / **Se.Ri.El.Co.**, V.Delle Medaglie D'oro 163, 87100, Cosenza, Tel: 0984-33152, Fax: 0984-33152 / **Satep (Casoria NA)**, Via Nazionale Delle Puglie, 176, 80026, Casoria (NA), Tel: 081-7590706, Fax: 081-7590706 / **Audio Service Snc**, Via Cattaneo 4/6, 81100, Caserta, Tel: 0823-329099, Fax: 0823-353686 / **Drf Eletr.** Di Rubbo, Via M.Pacifico 118, 82100, Benevento, Tel: 0824-62416, Fax: 0824-62416 / **Elettronica D'Argenio**, Via Nazion. Torrette, 195, 83013, Mercogliano (Av), Tel: 0825-681590, Fax: 0825-681590 / **Elettronica Service**, Viale Europa, 15, 80053, Castell. Stabia, Tel: 081-8728280, Fax: 081-8728280 / **Errediesse Service**, Via P. Mascagni 74/76, 80128, Napoli, Tel: 081-5794825, Fax: 081-5791899 / **M.C. Elettronica Snc**, Via Dei Mille 138, 84100, Salerno (Sa), Tel: 089-330591, Fax: 089-336836 / **Menna Elettronica Srl**, Via Nazionale Delle Puglie 294, 80026, Casoria (Na), Tel: 081-5840726, Fax: 081-7594277 / **Satec Di Correrà Snc**, Via Liberta' 307, 81024, Maddaloni (Ce), Tel: 0823-341088, Fax: 0823-343011 / **Video Eletr. 2 Di Nasti**, Via Ant.Pio 74/76, 80126, Napoli, Tel: 081-7676300, Fax: 081-7284347 / **Audio Video Center Snc**, Via F. Vandelli 23/29, 41100, Modena, Tel: 059-235219, Fax: 059-210265 / **Ass.Electron Di Fogli**, Via F.Lli Aventi 19, 44100, Ferrara, Tel: 0532-903250, Fax: 0532-903250 / **Ma.Pi. Snc**, Via T.Azzolini 3, 40132, Bologna, Tel: 051-6414115, Fax: 051-406848 / **Masini Service**, Via Mediterraneo 24, 47041, Bellaria (Fo), Tel: 0541-347714, Fax: 0541-324413 / **Nuova Tecnocoop**, Via Armellini 28/30/32, 47037, Bellariva Rimini, Tel: 0541-370812, Fax: 0541-370812 / **Parmaservice Sas**, Via Benedetta 47/A, 43100, Parma, Tel: 0521-271666, Fax: 0521-271666 / **Rimpelli Nelusco Snc**, Via Marchelli 7/C, 42100, Reggio Emilia, Tel: 0522-323740, Fax: 0522-376967 / **Rip.Eletr.Ravenna**, Via Reale, 27/C 48010, Camerlona (Ra), Tel: 0544-521500, Fax: 0544-521100 / **Rte Di I. Cattellani & C.**, Via Premuda 38/V, 42100, Reggio Emilia (Re), Tel: 0522-381277, Fax: 0522-381788 / **Stema Snc**, V.Le Bologna, 92/A 47100, Forli', Tel: 0543-704475, Fax: 0543-702742 / **Technolab Snc**, Via Romea

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

36, 48100, Ravenna, Tel: 0544-64008, Fax: 0544-476497 / **Tecnoservice.Com**, Via Longhi 16/A/B, 40128, Bologna, Tel: 051-360986, Fax: 051-366863 / **A.V.R. Sas Di Di Renzo**, Via Colonna 20/8, 33170, Pordenone, Tel: 0434-27669, Fax: 0434-523661 / **Astec S.N.C. Di Zoccarato**, Via Pecenco 4, 34127, Trieste, Tel: 040-574745, Fax: 040-577923 / **Cm Elettronica Snc**, Via G. Galilei 2, 33010, Tavagnacco (Ud), Tel: 0432-572172, Fax: 0432-573788 / **Contr.El.**, Via Rossetti 51/C, 34141, Trieste, Tel: 040-368387, Fax: 040-638117 / **Tacnoffy Snc**, Via Cappuccini 11/2, 34170, Gorizia, Tel: 0481-32732, Fax: 0481-546740 / **A.P. Rip. Arduini Piero**, Via Licinio Refice 192, 03100, Frosinone, Tel: 0775-291267, Fax: 0775-291267 / **Centro E.L.Va. Snc**, Via Attilio Mori 19/21, 00176, Roma, Tel: 06-2148641, Fax: 06-2753048 / **El.S.A.R.**, Via S.Sotero 36, 00165, Roma, Tel: 06-6380516, Fax: 06-6380973 / **Elettronica 81**, Via Ezio 56/58, 04100, Latina, Tel: 0773-694608, Fax: 0773-663511 / **Italreg Di Abano**, Parco Belvedere Conca 74, 04024, Gaeta, Tel: 0771-470851, Fax: 0771-470851 / **Palmieri F.**, Via S.Polledrara 219, 03100, Frosinone, Tel: 0775-291485, Fax: 0775-291485 / **S.A.R.E. S.R.L.**, Via Barbana 35/37, 00142, Roma, Tel: 06-5406796, Fax: 06-5412736 / **Video Serv. Sas Di Calabrese**, Str Teverina Km 2, 400 L. Pantanese, 01100, Viterbo (Vt), Tel: 0761-251557, Fax: 0761-251558 / **Caudullo Salvatore**, Via Cavour 11/R, 17100, Savona, Tel: 019-8386251, Fax: 019-829654 / **Centro Assistenza Tecn.**, Via Metella 3, 18039, Ventimiglia (Im), Tel: 0184-239011, Fax: 0184-239015 / **G.A.T.E. Snc**, Passo P.Carrega 24/A, 16141, Genova, Tel: 010-8361543, Fax: 010-8364571 / **Gse S.R.L.**, Via Rimassa 183 R, 16122, Genova (Ge), Tel: 010-5536076, Fax: 010-5536113 / **Rapisarda G.**, Via Argine Destro 299, 18100, Imperia, Tel: 0183-710771, Fax: 0183-710771 / **Rien Snc**, Via Valle 17/19, 19124, La Spezia, Tel: 0187-21925, Fax: 0187-21925 / **Tognetti Snc**, Via Lunigiana 589, 19100, La Spezia, Tel: 0187-507656, Fax: 0187-507656 / **A.E. Snc**, V.Acerbi 28, 20161, Milano, Tel: 02-66220906, Fax: 02-6466930 / **A.T. Electronics**, Via G. Da Cermenate 76, 20141, Milano, Tel: 02-89501602, Fax: 02-89502937 / **C.A.T. Bm**, Via Per Desio 22, 20030, Bovisio Masciago Mi, Tel: 0362-558421, Fax: 0362-558887 / **Cat Electronic Snc**, Via Togliatti 8, 20077, Melegnano (Mi), Tel: 02-9834498, Fax: 02-9837559 / **Crel S.N.C.**, Via Carducci, 23100, Sondrio, Tel: 0342-216538, Fax: 0342-216538 / **Electronic's Center**, Via G.Giulini 9, 22100, Como, Tel: 031-279820, Fax: 031-261791 / **Elettronica Cappi**, Via Gorizia, 14/B, 23100, Sondrio, Tel: 0342-210459, Fax: 0342-210459 / **Elettrotecnica Di Ronchi**, Via Milano 74/B, 25126, Brescia, Tel: 030-317673, Fax: 030-3735252 / **Microcentro**, Via Falloppio 11, 20110, Milano, Tel: 02-26827306, Fax: 02-2826711 / **Morini Daniele**, Via Maiocchi, 10, 27058, Voghera (Pv), Tel: 0383-368740, Fax: 0383-368740 / **Prada Cesare M.Antonio**, Via Riviera 142, 27100, Pavia, Tel: 0382-525920, Fax: 0382-525920 / **S.A.R.E.L. Snc Di Giglia Mario**, Carso 30, 27029, Vigevano (Pv), Tel: 0381-344088, Fax: 0381-344088 / **S.T.A.R.T. Video Hi-Fi**, Via Orti Romani 16/A, 26100, Cremona, Tel: 0372-38731, Fax: 0372-38731 / **Salvadori Claudio**, Via Del Bosco 44, 21052, Busto Arsizio (Va), Tel: 0331-329973, Fax: 0331-628727 / **Service Tva Snc**, Via Vergnano 59, 25127, Brescia, Tel: 030-349885, Fax: 030-349885 / **Tecnovideo Snc**, P.Zza De Gasperi 28, 46100, Mantova, Tel: 0376-321554, Fax: 0376-321554 / **Teletecnica 2000**, Via Torino 21, 21013, Gallarate (Va), Tel: 0331-775519, Fax: 0331-775519 / **Test Tv Snc**, Via S. Altamura 10, 20148, Milano, Tel: 02-4035408, Fax: 02-48704889 / **Video Service Snc**, Via Locatelli 2, 24068, Seriate (Bg), Tel: 035-296883, Fax: 035-300076 / **C.A.T. Snc**, Via A. Cecchi 25, 61100, Pesaro, Tel: 0721-25608, Fax: 0721-25608 / **Digitecnica Di Moroni R. Snc**, Via Zuccarini, 1-Z.Baraccolla, 60131, Candia (An), Tel: 071-2866067, Fax: 071-8046398 / **Marconi Lanfranco**, Via M.Bianco 10-Porto D'ascoli, 63039, S.Bened. D'Tronto, Tel: 0735-659230, Fax: 0735-751155 / **Pluritecnica Di Campitelli**, Via C. Ulpiani 5, 63100, Ascoli Piceno, Tel: 0736-342635, Fax: 0736-346405 / **S.A.T. Radio Tv**, Via D. Rossi 32-34, 62100, Macerata, Tel: 0733-231304, Fax: 0733-231304 / **Vitali Claudio**, Via Marconi 89, 60035, Jesi (An), Tel: 0731-59290, Fax: 0731-59290 / **Pesce Luigi**, Via Tiberio 74, 86100, Campobasso, Tel: 0874-63717 / **Alpilab Di Giordano**, Via S. Grandis 11, 12100, Cuneo, Tel: 0171-690384, Fax: 0171-648063 / **Arte E Tecnica Snc**, Via Falletti 22, 13900, Biella, Tel: 015-8496250, Fax: 015-8496250 / **Elektro Di Fiore F.**, Via Tripoli 91, 13100, Vercelli, Tel: 0161-250071, Fax: 0161-255843 / **F.G. Elettronica**, Via Sagra S.Michele 46, 10141, Torino, Tel: 011-796423, Fax: 011-796423 / **Guida Di Guida Alessio**, Via Roggiolo 5, 28069, Trecate (No), Tel: 0321-71608, Fax: 0321-777003 / **Mantoan Dario**, Via Matteotti 69, 28062, Cameri (No), Tel: 0321-519078, Fax: 0321-519078 / **Siragusa E Roagna Sdf**, C.So Matteotti 41, 14100, Asti, Tel: 0141-531131, Fax: 0141-531131 / **Videotext**, P.Zza D.Alp.Cuneense 24, 12043, Canale (Cn), Tel: 0173-95878, Fax: 0173-979638 / **A.V.S. Snc**, Via N.Pompilio 61, 72100, Brindisi, Tel: 0831-560165, Fax: 0831-560165 / **Arnesano Faustino**, Via M.Moscardino 10, 73100, Lecce, Tel: 0832-318277, Fax: 0832-318277 / **C.Ass.Tec. Di Columella**, Via Mazzini 30, 71016, San Severo (Fg), Tel: 0882-226295, Fax: 0882-226295 / **Eletrr.Serv. Di Marcuccio**, C.So Annibale 15/17, 74100, Taranto, Tel: 099-7721933, Fax: 099-7721933 / **Eltec Service Di Pepe G.**, Viale Ofanto 149-151, 71100, Foggia, Tel: 0881-685013, Fax: 0881-687041 / **Ingresso Fernando**, Via Biasco 15, 73100, Lecce, Tel: 0832-396466, Fax: 0832-392014 / **Marinelli Benedetto**, Via Dei Salici 14, 70051, Barletta (Ba), Tel: 0883-514054, Fax: 0883-527128 / **Massariello Agostino**, Via Numa Pompilio 65, 72100, Brindisi, Tel: 0831-521821 / **Stear Snc Di Pici**, Via E.Perrone 16, 71100, Foggia, Tel: 0881-778483, Fax: 0881-778483 / **Video Serv. Marcantonio**, Via G.M. Giovane 47, 70124, Bari, Tel: 080-5618029, Fax: 080-5618029 / **Zetaclima Di Zumpano**, Via Molfetta 69, 70054, Giovinazzo (Ba), Tel: 080-3947952, Fax: 080-3947952 / **Sat Di Partipilo**, Via Borsellino E Falcone 17 Bis, 70100, Bari, Tel: 080-5022999, Fax: 080-5022992 / **Base Elettronica**, Via G. Curreli, S.N., 09170, Oristano, Tel: 0783-310049, Fax: 0783-212081 / **Chip Elettronica S.R.L.**, Via Salvatore Rosa 26, 09100, Cagliari, Tel: 070-521338, Fax: 070-506074 / **Co.Ri.Fr.El. 2 Snc**, Via Del Castagno Settore D, 07026, Olbia - Zona Cerasarda / **Co.Ri.Fr.El. Snc**, Via Monastir 112, 09122, Cagliari, Tel: 0789-562104, Fax: 0789-9562105 / **Floris Sergio**, Via Mazzini 56, 09010, Gonnese (Ca), Tel: 0781-45436, Fax: 0781-469198 / **G.S. Elettronica Di Porcu**, Via Della Resistenza 5, 08100, Nuoro, Tel: 0784-203084, Fax: 0784-203084 / **Hi-Fi Center**, Via Lucania 15, 07026, Olbia (Ss), Tel: 0789-22164, Fax: 0789-200366 / **Matta Paolo**, Via Risorgimento 166/A, 09134, Cagliari-Pirri, Tel: 070-520856, Fax: 070-524148 / **Videoelettronica Snc**, Via Torino 18, 07100, Sassari, Tel: 079-276616, Fax: 079-273239 / **A.T.El. Di G.Amico**, L.G.o Scarlatti 30, 93100, Caltanissetta, Tel: 0934-591955, Fax: 0934-552999 / **A.V.S.**, Via Sassari, 2/C, 95100, Catania, Tel: 095-446696, Fax: 095-434337 / **Alamia Service**, C.So Pisoni, 310/312, 90129, Palermo, Tel: 091-6570502, Fax: 091-6575761 / **Euroservice 2000**, Via Degli Atleti, 61/C, 91025, Marsala (Tp), Tel: 0923-956475, Fax: 0923-956475 / **Arte Tv E C. Snc**, Via G.Centorbi 17, 91026, Mazara Del Vallo, Tel: 0923-908160, Fax: 0923-670035 / **Centro Ass. Tec. Di Bacchi I.**, P.Za A. Giglia 40, 92026, Favara (Ag), Tel: 0922-420311, Fax: 0922-421545 / **Cuppari Electr.**, Via S.Agostino Is 265, 98100, Messina, Tel: 090-672064, Fax: 090-672065 / **Di Fonzo F.E Figli Snc**, Via Ruggero Loria 4/6, 90100, Palermo, Tel: 091-363578, Fax: 091-362853 / **Elettronica Di Tullio**, Via Carlentini 40/A, 96100, Siracusa, Tel: 0931-758602, Fax: 0931-758602 / **Tecnica Sud S.N.C.**, V.Le Regina Elena 225/227, 98100, Messina, Tel: 090-40037, Fax: 090-52831 / **Tecnico Siracusana**, V.P.Novelli 71, 96100, Siracusa, Tel: 0931-39440, Fax: 0931-36294 / **Torrisi Michele**, Via Novara 45, 95128, Catania, Tel: 095-445561, Fax: 095-448628 / **Vullo Michele**, Via Gorizia 16, 93100, Caltanissetta, Tel: 0934-551367, Fax: 0934-551367 / **A.T.E.S. Di Zappia L.**, Via Torino 3/A, 57124, Livorno, Tel: 0586-859566, Fax: 0587-859565 / **Belcari Nolberto**, Via J. Gagarin 70, 56012, Pisa, Tel: 0587-420273, Fax: 0587-420273 / **Centi Franco**, Via Dosio 83, 50142, Firenze, Tel: 055-710388, Fax: 055-710388 / **Cre Carradori Snc**, Via Dei Macelli 1, 51100, Pistoia, Tel: 0573-28284, Fax: 0573-32413 / **D'amicis Gennaro**, Via P.Pisana 71, 57100, Livorno, Tel: 0586-400564, Fax: 0586-409724 / **Elettronica Rnp**, Via Romana 731, 55100, Lucca, Tel: 0583-956225, Fax: 0583-956225 / **Goni Arcangelo**, Via Magellano 42/A, 52100, Arezzo, Tel: 0575-900819, Fax: 0575-900819 / **Lab.Riparaz. Falchi M.**, Via A. Garibaldi 22-D, 57025, Piombino (Li), Tel: 0565-49400, Fax: 0565-227161 / **Lab.Tv Arrighi**, Via F.Lli Cervi 26/28, 50057, P.A. Elsa Empoli(Fi), Tel: 0571-931327, Fax: 0571931327 / **M2 Elettronica**, Via Danimarca 3, 58100, Grosseto, Tel: 0564-454571, Fax: 0564-454571 / **Na.To.Ma Snc**, Via Del Sabotino 13, 58100, Grosseto, Tel: 0564-456229, Fax: 0564-456229 / **Pa.Ri.El.S.**, Via B. Tolomei 9, 53100, Siena, Tel: 0577-51159, Fax: 0577-589454 / **Saec Di Coppa**, Via Degli Artigiani 36, 54100, Massa, Tel: 0585-251724, Fax: 585791177 / **Tele Service Di Benvenuti**, Via F. Busoni 3/B, 50018, Scandicci, Tel: 055-753974, Fax: 055-7350267 / **Videoservice Di Genuardi**, Via Borgaccio 72,

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

53036, Poggibonsi (Si), Tel: 0577-983181, Fax: 0577-996382 / **Bardazzi Paolo**, Via Forlanini 8dr, 500127, Firenze, Tel: 055-4376776, Fax: 055-431956 / **Dal Pozzo Enzo**, Via Barletta 8, 39100, Bolzano, Tel: 0471-913290, Fax: 0471-913290 / **Melone Giuseppe**, Via Zara 44, 38100, Trento, Tel: 0461-235166, Fax: 0461-267210 / **Sighel Mauro**, Via A. Volta 92, 38100, Trento, Tel: 0461-935919, Fax: 0461-935919 / **Tecnoservice Snc**, Via San Vigilio 64/B-C-D, 39100, Bolzano, Tel: 0471-289062, Fax: 0471-261559 / **Quondam**, Via Del Rivo 33, 05100, Terni, Tel: 0744-301512, Fax: 0744-301512 / **Tecnoconsult Elettronica**, Via Madonna Alta 185, 06100, Perugia, Tel: 075-5003089, Fax: 075-5003089 / **C.A.T. Di D'isanto**, C.Sa Ivrea 82/A, 11100, Aosta, Tel: 0165-364056, Fax: 0165-235910 / **Ass.Eletr.Campi Snc**, Via E. Reginato 87, 31100, Treviso, Tel: 0422-4326245, Fax: 0422-435996 / **D.D. Assistenza Tecnica**, Via Mondin 11, 32100, Belluno, Tel: 0437-30240, Fax: 0437-939916 / **DI Service Di Dal Lago**, Via Giaretta 33, 36100, Vicenza, Tel: 0444-566662, Fax: 0444-966239 / **G.F.L. S.R.L.**, Via D. De Massari 10, 37045, Legnago, Tel: 0442-602020, Fax: 0442-602021 / **L'elettronica Piu' Snc**, Via Gaspare Campo 18, 45100, Rovigo, Tel: 0425-33221, Fax: 0425-33221 / **Pieffe Di Premier F.**, Via Zermanese 6/B, 31100, Treviso, Tel: 0422-321054, Fax: 0422-321054 / **Pierrezza Carlo**, Via Barroccio Dal Borgo 4, 35100, Padova, Tel: 049-8643266, Fax: 049-8643266 / **Sat Di Galber E C. Snc**, Via Catarineti 1/E, 37136, Verona, Tel: 045-509609, Fax: 045-509699 / **Speedy Service**, Viale Europa 42/B, 36016, Thiene Vi, Tel: 0445-368235, Fax: 0445-379028 / **Tecno Futura Di Rossi**, Via Delfinato 8 (Laboratorio), 35127, Camin (Pd), Tel: 049-9129469, Fax: 049-9126147 / **Video Service**, Via Vitruvio 11, 37100, Verona, Tel: 045-566299, Fax: 045-573865 / **Video Tv 17323**, Via S. Marco 1818, 30019, Sstomarina (Ve), Tel: 041-5541675, Fax: 041-5541675 / **Vignando Luigino**, Via Dell'industria 18, 30020, Gruaro (Ve), Tel: 0421-74472, Fax: 0421-72923 / **Zaffalon Urbano**, Cas.Calle Corraz, 3849, 30122, Venezia, Tel: 041-2750670, Fax: 041-2757273 / **Ecoservice Srl**, Via Buffalora 68/A, 43100, Parma, Tel: 0521/987402, Fax: 0521/987402 / **Novatecnica Snc**, Via Giovanale, 78/A - Viserba Di Rimini, 47037, Rimini / **Reat Srl**, Via Giardini Nord 8, 41043, Formigine (MO), Tel: 059-557168, Fax: 059-573517 / **Tecnoservice.Com**, Via Serenari, 28/C, 40100 Castelmaggiore (BO), Tel: 051-6321343, Fax: 051-6320781 / **Radiotecnica 96 Di Fattorini**, Via A. Cantore, 14, 33040 Povoletto (UD), Tel: 0432-666797, Fax: 02-700425181 / **Panaservice**, Via S.Sotero, 36, 00165 Roma, Tel: 06-6380516, Fax: 06-6380973 / **Michelis Sandro**, Via Giannetti, 8/10, 18100 Imperia, Tel: 0183-275891, Fax: 0183-275891 / **Reat Di Frisina**, C.Sa Unione Sovietica, 584, 10135 Torino, Tel: 011-3979817, Fax: 011-3979817 / **Video Tecnica Di Rotulo**, Via Dante, 87/89, 92100 Agrigento, Tel: 0922-25183, Fax: 0922-20117 / **DBS Elettronica Di Aldovardi**, Via Simon Musico, 2/C, 54100 Massa, Tel: 0585-489893, Fax: 0585-886122

ESPAÑA

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

**Lavison, C.B.**, 972/ 23.01.22, Cl Montseny 35, Girona, Girona / **Videocolor**, 93/ 454.99.08, Cl Villarroel 44, Barcelona, Barcelona  
**Argi Giltz**, 94/ 443.77.93, Cl Autonomia 15, Bilbao, Vizcaya / **Estarlich Pradas Vicente**, 93/ 766.22.33, Cl Industria 131, Calella, Barcelona / **Sabe Electronica**, 964/ 21.52.65, Cl Joaquin Costa 46, Castellon, Castellon / **Teknibat Electronica**, 943/ 70.24.37, Cl Zezenbide 4, Eibar, Guipuzcoa / **Electronica Gomez**, 96/ 546.75.81, Cl Baltasar Tristany 100, Elche, Alicante / **Ramon Villaret De Gea**, 93/ 798.02.48, Cl Moli De Vent 21, Mataro, Barcelona / **Irtesa Electronica**, 971/ 20.47.02, Cl Jaume Ferran 72 Bjos, Palma De Mallorca, Baleares (Mallorca) / **A. T. Pamplona**, 948/ 24.19.50, Cl Julian Goyarre 1, Pamplona, Navarra / **Ce.Va.Sat**, 93/ 710.76.13, Pz Rubio I Ors 105, Sabadell, Barcelona / **Servicios Electronicos**, 96/ 340.20.34, Cl Doctor Oloriz 3, Valencia, Valencia  
**Laurea S.A.T.**, 93/ 889.02.48, Cl Guillerries Bis 20, Vic, Barcelona / **Merino Nicolas Jose A.**, 945/ 25.18.92, Av Judizmendi 24, Vitoria Gasteiz, Alava / **Ce. Va. Sat, S.C.**, 93/ 785.51.11, Cr Matadepera 87, Terrassa, Barcelona / **Unitec**, 948/ 82.74.34, Cl Fuente Canonigos 5, Tudela, Navarra / **Euro Tecnic Electronica**, 977/ 32.24.89, Cl Lepanto 16-18, Reus, Tarragona / **Servitele**, 94/ 444.89.02, Cl Autonomia 24 Galerias, Bilbao, Vizcaya / **Satel**, 972/ 26.55.19, Ps De Barcelona 12, Olot, Girona / **Ielsa, C.B.**, 973/ 24.71.27, Cl Tarragona 40, Lleida, Lleida / **Estudios 3, C.B.**, 943/ 45.37.97, Pz De Los Estudios 3, San Sebastian, Guipuzcoa / **Monje Ureña Manuel**, 972/ 70.25.52, Cl Sant Quinti 33, Ribes De Freser, Girona / **Cristel**, 973/ 27.08.26, Cl Vallcalent 32, Lleida, Lleida / **Teleservic**, 974/ 31.34.44, Cl Estadilla 6, Barbastro, Huesca / **Insat, Cb**, 971/ 36.53.18, Cl Pintor Calbo 30, Mahon, Baleares (Menorca) / **Electronica S. Torres**, 977/ 21.21.48, Cl Ernest Vilches 4-B L2, Tarragona, Tarragona / **Asiste, S.L.**, 964/ 21.57.69, Av De Valencia Nave 19, Castellon, Castellon / **Sonovision, C.B.**, 978/ 60.11.74, Cl Abadia 5, Teruel, Teruel / **Buira Tecnic's**, 977/ 66.04.37, Cl San Javier 55, El Vendrell, Tarragona / **Tecnik's, S.C.P.**, 93/ 630.11.20, Cl Joan Bardina 32, Sant Boi De Ll., Barcelona / **Elde**, 93/ 872.85.42, Cl Bruch 55, Manresa, Barcelona / **Teleservicio**, 974/ 22.01.39, Cl Tenerias 20, Huesca, Huesca / **Servinters, S.C.C.L.**, 93/ 389.44.60, Pz Casagemes 20, Badalona, Barcelona / **Elec.Safont Montraveta,Sc**, 93/ 821.30.03, Cl Gral. Manso Sola 31, Berga, Barcelona / **Tecno Hogar**, 96/ 286.53.35, Cl Dos De Mayo 41, Gandia, Valencia / **Reparaciones Ortega**, 971/ 39.01.55, Cl Via Punicia 33, Ibiza, Baleares (Ibiza) / **Telesonic**, 974/ 36.32.97, Cl Teruel 6, Jaca, Huesca / **Antonio Monleon, S.L.**, 96/ 334.55.87, Av De La Plata 91, Valencia, Valencia / **Electronica Las Heras**, 96/ 238.11.14, Cl Jose Iranzo 6, Ontinyent, Valencia / **Telecom Electronica**, 96/ 539.50.21, Cl Hernan Cortes 8, Elda, Alicante / **Audio Imagen**, 971/ 31.46.59, Cl Jose Riquer Llobet 8, Ibiza, Baleares (Ibiza) / **4 En 1 Reparaciones**, 93/ 430.97.26, Cl Taquigrafo Marti 19, Barcelona, Barcelona / **Sac-2, S.C.P.**, 93/ 331.77.54, Cl Riera Blanca 113, Barcelona, Barcelona / **Martorell Altes Francisco**, 977/ 75.32.41, Cl Roseta Mauri 10, Reus, Tarragona / **Cinca Montera Antonio**, 976/ 31.69.65, Cl Via Universitat 52, Zaragoza, Zaragoza / **Electronica Josep**, 977/ 88.04.41, Ctra. Igualada 29 Bjos, Sta. Coloma Queralt, Tarragona / **Fermo**, 93/ 465.22.00, Av Morera 5, Badalona, Barcelona / **Negredo Martin Daniel**, 94/ 411.22.82, Cl Padre Pernet 8, Bilbao, Vizcaya / **Collantes Martin Onofre**, 94/ 483.21.22, Cl Ortuño De Alango 7, Portugalete, Vizcaya / **Riera Daviu**, 972/ 50.32.64, Cl Torras Y Bages 19, Figueres, Girona / **Envisa Electronica, S.L.**, 96/ 241.24.87, Cl General Espartero 9, Alzira, Valencia / **F.Carceller-F.Cervera,C.B.**, 964/ 45.44.65, Cl Carrero 29, Vinaros, Castellon / **Eurosat, S.L.**, 96/ 525.80.40, Cl Montero Rios 33, Alicante, Alicante / **Teelco**, 93/ 805.11.90, Av Balmes 90, Igualada, Barcelona / **Audiovision**, 93/ 385.78.08, Cl Mare Deu Montserrat 22, Sta.Coloma Gramanet, Barcelona / **Tele-Color**, 96/ 585.24.60, Cl Del Vent 9, Benidorm, Alicante / **Tecno Serveis Mora**, 977/ 40.08.83, Cl Pau Picasso 1, Mora D'ebre, Tarragona / **Electronica Moncho**, 96/ 287.23.29, Cl Pare Pascual Catala 5, Gandia, Valencia / **Electronica Mateos**, 93/ 849.28.77, Cr De Caldas (Bajos) 76, Granollers, Barcelona / **Electron. Pons Gomila Sa**, 971/ 37.22.76, Cr Nueva 162, Alayor, Baleares (Menorca) / **Antonio Robles Sanchez**, 93/ 872.55.41, Cl Sant Bartomeu 42, Manresa, Barcelona / **Top Electronica**, 93/ 890.35.91, Cl Misser Rufet 4 Bjos, Vilafranca Penedes, Barcelona / **Totvisio Electronica S.L.**, 93/ 873.88.81, Pj Ferrer 14, Manresa, Barcelona / **Satef**, 973/ 50.08.48, Av Raval Del Carme 12, Tarrega, Lerida / **Fix Servicio Tecnico**, 93/ 675.59.02, Cl Valles 88, Sant Cugat Valles, Barcelona / **Selecco S.L.**, 977/ 70.00.12, Cl Calderon De La Barca 11, Amposta, Tarragona / **Instalaciones Maes, S.L.**, 971/ 27.49.47, Cl Son Nadal 63, Palma De Mallorca, Baleares (Mallorca) / **Sertecs, S.C.**, 977/ 22.18.51, Cl Caputxins (Bajos) 22, Tarragona, Tarragona / **Sonitev Electronica, C.B.**, 93/ 815.74.44, Cl Aigua 143, Vilanova I Geltru, Barcelona / **Aragon Televideo, S.C.**, 976/ 32.97.12, Cl Batalla Clavijo 18, Zaragoza, Zaragoza / **Jose Marques Anglada,S.L.**, 971/ 38.54.54, Cl Lepanto 19, Ciudadelala, Baleares (Menorca) / **Electronica Alcañiz S.L.**, 979/ 87.07.94, Cl Carmen 21, Alcañiz, Teruel / **Teleservicio Bajo Aragon**, 978/ 87.08.10, Cl Romualdo Soler 4, Alcañiz, Teruel / **Reparaciones Urruti S.L.**, 943/ 45.84.10, Ps Aintzieta 32, San Sebastian, Guipuzcoa / **Reparaciones Pilsa S.C.**, 972/ 20.66.96, Cl J. Pascual I Prats 8, Gerona, Gerona / **Electro Servei C.B.**, 977/ 51.04.42, Ps Moreira 10, Tortosa, Tarragona / **Electronica Santa Pola**, 96/ 571.25.58, Cl Orihuela 43, Torreveija, Alicante /

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

**Electronica Loguard**, 977/ 32.38.04, Cl Vapor Vell 17, Reus, Tarragona / **A.B.R. Electronica S.L.**, 977/ 50.21.20, Cl Calderon La Barca 3, Roquetes, Tarragona / **La Clinica Del Electrodo.**, 93/ 236.44.11, Cl Balmes 160, Barcelona, Barcelona / **Angel Avellan Puig**, 965/ 21.32.55, Cl Poeta Quintana 13, Alicante, Alicante / **Pulgar I Edo S.L.**, 93/ 436.44.11, Cl Castillejos 333, Barcelona, Barcelona / **A.E. De Consumo**, 96/ 552.32.35, Cl Peru 42, Alcoy, Alicante / **Unisat**, 96/ 674.11.94, Cl Duque De Tamames 9, Orihuela, Alicante / **Electro-Sat**, 971/ 32.27.62, Cl Eivissa 12-16, S. Francesc De Formentera, Balears [Formentera] / **Garman C.B.**, 91/380.33.49, Cl Carlos Sole 38 Local, Madrid, Madrid / **Electronica Bote**, 924/ 22.17.40, Pz Portugal 2, Badajoz, Badajoz / **Ruiz Garcia Jose**, 927/ 22.48.86, Cl Ecuador 5-B, Caceres, Caceres / **Electronica Edimar**, S.A, 98/ 535.34.51, Cl Cangas De Onis 4, Gijon, Asturias / **Servicio Tecnico**, 956/ 87.07.05, Cl Divina Pastora E-1 L-4, Jerez La Frontera, Cadiz / **Electronica Torres**, S.C., 941/ 24.76.15, Av Navarra 14, Logroño, La Rioja / **Cañedo S.T.**, 98/ 522.29.68, Cl Otero, S/N C. Cial, Oviedo, Asturias / **Electronica Javier**, 979/ 75.03.74, Av Castilla 77, Palencia, Palencia / **Teleservicios**, 983/ 30.92.61, Cl Esgueva 6, Valladolid, Valladolid / **Central De Servicios**, 986/ 37.47.45, Cl Asturias (Bajo) 10, Vigo, Pontevedra / **Dueñas Ca I As Teodoro**, 957/ 26.35.06, Cl Hermano Juan Fdez 15, Cordoba, Cordoba / **Telejara**, 959/ 22.60.74, Pol. Polirrosa Cl-A Nave-27, Huelva, Huelva / **Alejandro Hernandez**, 978/ 60.85.51, Rb San Julian 59, Teruel, Teruel / **Caro Porlan Raimundo**, 968/ 46.18.11, Cl Jose Mauliaa 45, Lorca, Murcia / **Daniel Serrano Labrador**, 920/ 37.15.16, Cl Jose Gochicoa 16, Arenas De S.Pedro, Avila / **Electronica Fouces**, 982/ 40.24.38, Cl Benito Vicetto 34, Monforte De Lemos, Lugo / **Televideo**, 950/ 40.18.63, Cl Velazquez 7 Local-A, Adra, Almeria / **Reg., C.B.**, 968/ 51.00.06, Cl Ramon Y Cajal 27, Cartagena, Murcia / **Electronica Rivas**, 925/ 80.55.46, Cl Barrio San Juan 1, Talavera La Reina, Toledo / **Antonio Cazorla Luque**, 927/ 36.16.02, Cl Ciudad De Andujar 2, Malaga, Malaga / **Telson**, 987/ 21.25.18, Cl Batalla Clavijo 2, Leon, Leon / **Alvarez Olivar Casilda**, 98/ 522.37.39, Cl San Jose 12, Oviedo, Asturias / **Electronica Jumar**, 953/ 26.17.08, Cl Goya (Las Flores) 1, Jaen, Jaen / **Video Taller, S.C.**, 952/ 54.23.95, Edif. La Noria B Bjos-5, Torre Del Mar, Malaga / **Top Service**, 941/ 13.50.35, Cl Achutegui De Blas 17, Calahorra, La Rioja / **Electroservicios Seba,C.B.**, 968/ 29.85.93, Cl Isaac Albeniz 4 Bjos, Murcia, Murcia / **Garcia Quintela Arturo**, 981/ 70.21.07, Cl Xoane, Carballo, La Coruña / **Tv Video Jimenez, S.L.**, 967/ 34.04.43, Cl Juan Xxiii 38, Almansa, Albacete / **Electronica Mas**, 947/ 31.49.94, Cl Alfonso Vi 6, Miranda De Ebro, Burgos / **Manuel Mato Señaris**, 981/ 53.71.14, Cl Silvouta-Pedra Da, Santiago Compostela, La Coruña / **Electronica Gredos**, 920/ 22.48.39, Cl Eduardo Marquina 24, Avila, Avila / **Jimenez Almohalla Miguel**, 920/ 25.08.76, Cl Jacinto Benavente 1, Avila, Avila / **Jiellsa**, 96/ 546.14.27, Cl Doctor Ferran 97, Elche, Alicante / **New Meresa**, 972/ 30.44.54, Cl Surera Bertran 23, Palafrugell, Girona / **Arsenio Sanchez**, C.B., 927/ 41.11.21, Cl Tornavacas 9, Plasencia, Caceres / **Electronica Barajas**, 91/ 305.48.90, Pz Del Jubilado 8, Barajas, Madrid / **Gallardo Alonso Miguel**, 958/ 67.64.81, Cl Carmen 104, Benalua De Guadix, Granada / **Aguado Gil Roberto**, 941/ 25.25.53, Av Viana 10, Logroño, La Rioja / **Zener Electronica**, 981/ 22.07.00, Cl Ronda De Monte Alto 15, La Coruña, La Coruña / **Electronica Garman, C.B.**, 91/ 368.01.79, Cl Mandarina 15, Madrid, Madrid / **Jose Borja Y Jose Arana**, 956/ 66.60.53, Cl San Antonio 31, Algeciras, Cadiz / **Servisuel, Edif. La Union**, 952/ 46.90.28, Cm De Las Cañadas Lc 2, Fuengirola, Malaga / **S.T. Mendez**, 981/ 27.52.52, Cl Gil Vicente 13, La Coruña, La Coruña / **Electronica Triana**, 95/ 433.83.03, Cl Evangelista 69-71 L-25, Sevilla, Sevilla / **Electronica Ansar**, 91/ 460.47.45, Cl Tomasa Ruiz 4, Madrid, Madrid / **Electronica Castilla**, 981/ 32.14.09, Cr Castilla 377-Bis Bjos, Ferrol, La Coruña / **Tec-Norte**, 91/851.63.47, Cl Santiago Apostol 5, Collado Villalba, Madrid / **Electronica Arellano**, 926/ 54.78.95, Cl Lorenzo Rivas 14, Alcazar De San Juan, Ciudad Real / **Fernandez Gonzalez Jose**, 988/ 23.48.53, Av Buenos Aires 75 Bjos, Orense, Orense / **Visatel**, 968/24.16.47, Cl Torre Alvarez S/N, Murcia, Murcia / **Electronica Fe-Car, S.L.**, 925/ 21.21.45, Av Santa Barbara 30, Toledo, Toledo / **Salvador Rodriguez, C.B.**, 987/ 40.36.02, Cl Ortega Y Gasset 24, Ponferrada, Leon / **Juan Gomez Orellana**, 956/ 46.25.01, Cl Fco.Fdez.Ordoñez 5 L-D, Ubrique, Cadiz / **Abril Sanchez Valentin**, 959/ 10.60.41, Cl Cadiz 2, Cala, Huelva / **Vilchez Vilchez Rafael**, 958/ 60.06.50, Cl Amadeo Vives 9, Matril, Granada / **Electro Servicios Plaza**, 968/ 28.45.67, Cl Gomez Cortina 10, Murcia, Murcia / **Telepal**, 95/ 464.95.80, Cl Julio Verne 49, Sevilla, Sevilla / **Auvitel, S.L.**, 95/ 427.57.07, Cl Virgen De Africa 20, Sevilla, Sevilla / **Electronica Wenceslao**, 958/ 54.15.16, Cl Fontiveros 42, Granada, Granada / **Zabala Vazquez Jose**, 927/ 57.06.13, Cl Del Agua 39, Losar De La Vera, Caceres / **Santiago Valderrey**, 98/ 563.18.61, Cl Dr. Venancio Mtez. 7, Navia, Asturias / **Variosat, S.L.**, 91/ 662.04.68, Cl Isla De Corcega 24, Alcobendas, Madrid / **Teco**, 975/ 22.61.25, Cl Antolin De Soria 10, Soria, Soria / **Imason**, 986/ 84.16.36, Cl Loureiro Crespo 43, Pontevedra, Pontevedra / **Telesonid Huelva, S.C.A.**, 959/ 24.38.60, Cl Fco.Vazquez Limon 4, Huelva, Huelva / **Guijo S.T.**, 921/ 42.94.18, Cl Teofilo Ayuso 2 Local, Segovia, Segovia / **Almat Electronica**, 923/ 22.45.08, Cl Galileo 21, Salamanca, Salamanca / **Electronica Seyma**, 942/ 23.69.19, Cl Del Monte 69 C Bjos, Santander, Cantabria / **Asist. Tecnica Marcos**, 983/ 29.78.66, Cl Pio Del Rio Horteaga 2-4, Valladolid, Valladolid / **Tecnicas Marvi S.L.**, 949/ 23.27.63, Pz Capitan Boixareu 51, Guadalajara, Guadalajara / **Bandin Audio**, 981/ 86.60.23, Cl Rua Arcos Moldes 2 B-3, Rianxo, La Coruña / **Televexo S.L.**, 982/58.18.57, Cl Nosa Sra. Do Carmen 82, Burela, Lugo / **Digitam Electronica**, 958/ 70.04.52, Av Jose De Mora 16, Baza, Granada / **Serpriego S.L.**, 957/ 54.15.11, Cl San Luis 4 Bjo. Izda., Priego De Cordoba, Cordoba / **Instalacion Martin**, 669/ 85.98.80, Cl Alicante 11 (1º - C), Getafe, Madrid / **Servirap**, 950/ 27.40.67, Cl Angel Ochotonera 11, Almeria, Almeria / **Tecnihogar**, 956/ 28.10.82, Cl Tolosa Latour 19, Cadiz, Cadiz / **Cayro**, 957/ 26.35.06, Cl Hermano Juan Fdez. 15, Cordoba, Cordoba / **Microm Electronica**, 957/ 23.02.22, Av Aeropuerto 2, Cordoba, Cordoba / **Fermasa**, 958/ 25.64.77, Cl Azorin 7, Granada, Granada / **Servigon**, 958/ 20.52.81, Cl Hospital De La Virgen 22, Granada, Granada / **Relegra S.L.**, 958/ 27.24.50, Cl Dr.Gomez Roman 5, Granada, Granada / **Servicosta**, 958/ 63.11.43, Pz Dr. Alvarez Riosol 1, Almuñecar, Granada / **Airsext Huelva**, 959/ 22.88.13, Ps De La Glorieta 6, Huelva, Huelva / **Electro Sur**, 959/ 29.06.15, Cl Alonso De Ercilla 23, Huelva, Huelva / **Climaire Plus**, 95/ 234.50.36, Cl Guaro 4, Malaga, Malaga / **Covitel**, 95/ 231.62.50, Cl Ceramistas 8, Malaga, Malaga / **Luis Rivas Caldas**, 95/ 451.73.55, Cl Febo 16, Sevilla, Sevilla / **Intersat Sevilla**, 95/ 443.02.26, Cl Beethoven 5, Sevilla, Sevilla / **Frilar**, 95/ 492.14.44, Pol. Indust. Navisa C/A 47, Sevilla, Sevilla / **Pedro L. Villagrasa**, 976/ 37.10.20, Cl Augusto Borderas 3-5 Lzq., Zaragoza, Zaragoza / **G.A.M.I.F.E.L.**, 98/ 528.43.60, Cl Ricardo Montes 6, Oviedo, Asturias / **Amsa**, 971/ 27.27.57, Cl Isidoro Antillon 97, Palma De Mallorca, Balears / **Teclurami Menorca**, 971/ 35.28.02, Cl Pintor Calbo 57, Mahon, Balears / **David Torregrosa Jorda**, 965/ 33.43.06, Cl Terrasa 6, Alcoy, Alicante / **Electronica Bersabe**, 95/ 483.33.93, Pasaje Merinos 62 A, Ecija, Sevilla / **Novomam-Sat**, 956/ 40.12.09, Pol. Urbisur, Jorge Juan 4, Chiclana De La Frontera, Cadiz / **Video Service Electronic**, 91/ 880.27.87, Cl Era Honda 9, Alcalá De Henares, Madrid / **Servei Tecnic Ferrer**, 93/ 710.51.38, Cl Sarda 37, Sabadell, Barcelona / **Fred Vilafranca**, 93/ 890.48.52, Cl Progres 42, Vilafranca Del Penedes, Barcelona / **Domca**, 973/ 24.74.46, Cl Tarragona 29, Lerida, Lerida / **Mañe Grifolls**, 977/ 69.04.39, Cl Jesus 21, Calafell, Tarragona / **Ramsat**, 981/ 74.74.61, Av Finisterre 117-B, Cee, La Coruña / **Victor Perez Quintela**, 981/ 58.43.92, Cl Entrerios 35, Santiago De Compostela, La Coruña / **Antonio Rodriguez Alvarez**, 988/ 22.40.98, Cl Cabeza De Manzaneda 7, Orense, Orense / **Ugenasa**, 91/ 611.52.51, Cl La Canaleja 4, Alcorcon, Madrid / **Javier Acevedo**, 91/ 843.01.58, Pz Mayor 5, Torrelaguna, Madrid / **Tecnilblan**, 968/ 29.39.99, Cl Jose Javier 1, Murcia, Murcia / **Angel Lopez Alcaraz**, 968/ 29.39.10, Cl Sierra Del Espartal 6 (Edif. Ana), Murcia, Murcia / **Elbeservi, S.A.**, 91/ 386.27.11, Cl Dr.R. Castroviejo 19, Madrid, Madrid / **Televideo Nervion**, 95/ 458.10.66, Cl Juan Curiel 22, Sevilla, Sevilla / **Servicio Tecnico Ponce**, 950/ 13.28.37, Plg Ps Maritimo E-Europa 1, Garrucha, Almeria / **Marcial Lagoa Gonzalez**, 924/ 49.03.33, Cl Ramon Y Cajal 7, Olivenza, Badajoz / **Electronica Gonzalez**, 953/ 50.33.82, Corredera San Bartolome 11, Andujar, Jaen / **Sat Tv Video Vazquez**, 926/ 42.09.93, Cl Aduana 3, Puertollano, Ciudad Real / **C.E. Vilanovense C.B.**, 924/ 84.59.92, Cl Camino Magacel 4 Local-5, Villanueva Serena, Badajoz / **Electronica Sales**, 957/ 66.09.04, Cl Andalucia 11, Aguilar Frontera, Cordoba / **Astusetel S.L.**, 98/ 539.10.11, Cl Cea Bermudez 9, Gijon, Asturias / **niservic Electronica**, 953/ 75.14.19, Cl Goya 1 Bjos, Ubeda, Jaen / **Radio Sanchez C.B.**, 927/ 32.06.88, Av De Miajadas S/N, Trujillo, Caceres / **Asturservice**, 98/ 556.83.87, Cl Sanchez Calvo 6 Bjos,

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

Aviles, Asturias / **Electrodiaz S.L.**, 926/ 32.23.24, Cl Buensuceso 10, Valdepeñas, Ciudad Real / **Tele-Nueva**, 926/ 50.59.96, Cl Campo 56, Tomelloso, Ciudad Real / **Juan Morillon Del Corro**, 98/ 567.40.24, Av De Gijon 19, La Felguera/Langreo, Asturias / **Electronica Centeno S.L.**, 924/ 57.53.08, Av Del Zafra 1, Puebla Sancho Perez, Badajoz / **Electronica Penelo**, 982/ 21.47.43, Cl Serra Gañidoira 63, Lugo, Lugo / **Galan Sat S.L.**, 956/ 20.14.17, Cl Cruz Roja Española 11, Cadiz, Cadiz / **Galan Sat S.L.**, 956/ 83.35.35, Cl Factoria Matagorda 52, Puerto Real, Cadiz / **Servitec Burgos S.L.**, 947/ 22.41.68, Cl Lavaderos 7-9, Burgos, Burgos / **Electronica Garcia**, 969/ 22.24.83, Cl Ramon Y Cajal 17, Cuenca, Cuenca / **Indalecio Amaya Sanchez**, 924/ 66.47.01, Cl Carreras 11, Almendralejo, Badajoz / **Lavison Electronica S.L.**, 957/ 75.01.75, Cm De La Barca 3, Cordoba, Cordoba / **Antonio Gonzalez Esquinas**, 957/ 57.10.50, Cl Gral Primo Rivera 61, Peñarroya, Cordoba / **Electronica Jopal S.L.**, 925/ 25.04.42, Av Santa Barbara S/N, Toledo, Toledo / **Juman**, 967/ 22.40.78, Cl Ejercito 1, Albacete, Albacete / **Anuma**, 953/ 69.70.41, Cl Paredon 24, Linares, Jaen / **Electro 93 S.L.**, 95/ 472.37.16, Cl Melliza 1, Dos Hermanas, Sevilla / **Sonivitel S.L.**, 950/ 22.97.55, Cl Poeta Paco Aquino 51, Almeria, Almeria / **Sial-Alvimo S.L.**, 986/ 29.93.01, C/ C.Torrecedeira 92 Bjos, Vigo, Pontevedra / **Patricio Electronica**, 924/ 33.04.13, Cl Reyes Huertas 7, Merida, Badajoz / **Electronica Cambados**, 986/ 50.83.27, Cl Camilo Jose Cela 13, Vilagarcia Arousa, Pontevedra / **Electronica Vitelson**, 983/ 80.43.56, Pz Del Mercado 9, Medina Del Campo, Valladolid / **Megatecnica Extremeira**, 958/ 26.06.01, C/.Mozart L-2 Ed.Granate, Granada, Granada / **R.T.V. Blanco**, 980/ 51.14.41, Cl Eduardo Julian Perez 9, Zamora, Zamora / **Rafael Gomez Yelo**, 968/ 26.14.67, Ps Corbera 17, Murcia, Murcia / **Prosat**, 987/ 20.34.10, Pz Doce Martires 5, Leon, Leon / **Electro Anaya**, 925/ 48.09.81, Cl Vertedera Alta 14, Consuegra, Toledo / **S.A.T. Juan-Manuel**, 98/ 581.22.48, Cl Uria 60, Cangas De Narcea, Asturias / **Manuel Alea Villa**, 98/ 592.26.40, Cl Llano Morgolles S/N, Cangas De Onis, Asturias / **Electro Himega, S.A.**, 953/ 24.22.56, Cl Adarves Bajos 4C, Jaen, Jaen / **Electrogan**, 956/ 87.07.05, Cl Pagador 31, Pto. Sta. Maria, Cadiz / **Servitel**, 956/ 33.76.55, Cl Porvenir 11 Local, Jerez La Frontera, Cadiz / **Lara Technitel**, 926/ 21.17.87, Cl De La Jara 1, Ciudad Real, Ciudad Real / **Parreño**, 967/ 22.62.49, Cl Santiago Rusiñol 50, Albacete, Albacete / **Victor Quiles Parra**, 926/ 32.54.38, Cl Jose Ramon Osorio 57, Valdepeñas, Ciudad Real / **S.T.C.**, 696/ 20.14.08, Cl Nord 24, Palafrugell, Girona / **Ferreteria Toledano**, 949/ 23.02.61, Cl Ejercito 17 A, Guadalajara, Guadalajara / **Satelec**, 926/ 22.01.55, Cl Libertad 13 L-1, Ciudad Real, Ciudad Real / **Reparaciones San Segundo**, 920/ 22.33.21, Cl Soria 6, Avila, Avila / **Tecnysar Electro**, 987/ 22.77.87, Cl Relojero Losada 25, Leon, Leon / **Multiservicio Palencia**, 979/ 74.53.80, Cl Cardenal Cisneros 20, Palencia, Palencia / **J. Daniel Martinez**, 923/ 19.16.10, Cl Abraham Lacut 11-15, Salamanca, Salamanca / **Jesus Alburquerque**, 983/ 24.62.26, Cl Vinos Ribera Del Duero 10, Valladolid, Valladolid / **Domotica**, 93/ 408.66.22, Av Diagonal 296, Barcelona, Barcelona / **Salja & Mat**, 93/ 668.13.61, Cl La Raseta 15 L-3, Molins De Rey, Barcelona / **Alameda Barcelo 46**, 952/ 32.00.77, Av Velazquez 5, Malaga, Malaga / **Fermafrio**, 956/ 28.10.82, Pz España 1, Cadiz, Cadiz / **Elotronic**, 968/ 46.16.22, Pz Don Juan Moreno 8, Lorca, Murcia / **Electro Reparaciones 2000**, 948/ 26.79.12, Cl Monasterio Fitero 26, Pamplona, Pamplona / **Telnor**, 94/ 417.04.97, Pz Juanene 5 Tras., Erandio, Bilbao / **Instalacant**, 96/ 525.93.55, Cl Daya Vieja S/N Local 7, Alicante, Alicante / **Aimet**, 96/ 533.17.53, Cl Oliver 35, Alcoy, Alicante / **Arcadio Martinez**, 96/ 585.49.17, Cl Almudena 6, Benidorm, Alicante / **Joquin A. Lon Jaen**, 96/ 578.67.50, Cl Patricio Ferrandiz 66, Denia, Alicante / **Trinitario Gea**, 96/ 545.56.25, Cl Jaime Pomares Javaloyes 47, Elche, Alicante / **Jose A. Patiño Villena**, 96/ 571.74.29, Cr De Bigastro 1, Orihuela, Alicante / **Electroservicios Plaza**, 96/ 828.45.67, Pz Santiago 5, Orihuela, Alicante / **E.Electrosax**, 96/ 547.42.32, Cl Rio Turia 1, Sax, Alicante / **Vensat Reparaciones**, 964/ 20.57.12, Cl Pintor Lopez 43, Castellon, Castellon / **Electronica Bg**, 952/ 78.50.09, Cl Andalucia 2, San Pedro De Alcantara, Malaga / **Servimart**, 964/ 51.32.05, Av Corts Valencianes 8, Burriana, Castellon / **Tefrival**, 96/ 333.19.00, Av Ausias March 6, Valencia, Valencia / **M<sup>e</sup> Jesus Fernandez Pinilla**, 96/ 329.67.29, Cl Castellon De Rugat 8-S, Valencia, Valencia / **Angel Rodero Bellow**, 926/ 51.52.76, Cl Asturias 26, Tomelloso, Ciudad Real / **Climatec**, 652/ 79.03.60, Cl Pozo 3 4<sup>o</sup> A, Puertollano, Ciudad Real / **Antonio Jover Torregrosa**, 607/ 61.77.99, Cl Espronceda 12 Entlo. Izqda., Alicante, Alicante / **Feliu Canalias**, 972/ 73.01.72, Cl Major 26, Campdevanòl, Girona / **A.T. Tv. Video**, 965/ 80.02.31, Av De La Constitucion 185 D, Villena, Alicante / **Servicio Tecnico Pasfer**, 696/17.86.458, Av Arcadio Pardiñas 77, Burela, Lugo

#### SWITZERLAND

**Sharp Electronics AG**, Langwiesenstrasse 7, 8108 Dällikon, Tel: +41 1 846 61 11.

#### SWEDEN

Vid förfrågningar angående din mikrovågsugn var vänlig kontakta din återförsäljare eller någon av Sharps representanter **Centralservice Umeå**, Formvägen 8, 90621 Umeå, Phone: 090-125001, Fax: 090-131135 / **MN Elektronikservice AB**, Flygplatsinfarten 10A, 161 11 Bromma, Phone: 08-6275900, Fax:08-6275160 / **Jönköpings Antenn & TV Service**, Fridhemsvägen 20, 553 02 Jönköping, Phone: 036-161690, Fax: 036-160211 / **Ratronik Radio & TV Service**, Nordlandergatan 15, 931 32 Skellefteå, Phone: 0910-17305, Fax: 0910-16844 / **Tomi Elektronik AB**, Bäckvägen 90, 126 47 Hägersten, Phone: 08-186170, Fax: 08-186175 / **Tretronik**, Östermovägen 33, 854 62 Sundsvall, Phone: 060-155925, Fax: 060-173690 / **TV-Trim Service AB**, S:T Pauligatan 37, 416 60 Göteborg, Phone: 031-847200, Fax: 031-847500

#### NORWAY

**Finn Clausen AS**, Postbox 274, No-0511 Oslo, Phone: 47-22635000, Fax: 47-22646655  
**Norsk Elektronik senter**, Postbox 13, No-2007 Kjeller, Phone: +47-63804500, Fax: +47-63804501

#### ICELAND

**Braedurnir Ormsson Ltd**, PO box 8790, IS-128 Reykjavik, Phone: +354-5332800, Fax: +354-5332810  
**Hjoltmaekni Ehf**, Skeifar, IS-108 Reykjavik, Phone: +354-5332150, Fax: +354-5332151

#### DENMARK

**Sö Höyem AS**, Büllowsvej 3, DK-1870 Fredriksberg C, Phone: 45-31224434, Fax: 45-31224127  
**Almstock Radio & Tv service**, Sallingsvej 61, DK-2720 Vanløse, Phone: 45-38740021, Fax:45-38740031

#### SUOMI

**Oy Perkko**, PL 40 Rällsintie 6, SF-00721 Helsinki, Phone: +35-8947805000, Fax: +35-8947805480  
**Theho Video Oy**, Niittyläntie 3, SF-0620 Helsinki, SUOMI Phone: +35-891461500, Fax: +35-891461767

D

**TECHNISCHE DATEN**

D

Stromversorgung		: 230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat		: Mindestens 16 A
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle	: 1,3 kW
	Grill	: 1,15 kW
	Kombi	: 2,4 kW
Leistungsabgabe:	Mikrowelle	: 800 W (IEC 60705)
	Grill oben	: 700 W
	Grill unten	: 400 W
Mikrowellenfrequenz		: 2450 MHz
Außenabmessungen		: 450 mm (W) x 298 mm (H) x 380 mm (D)
Garraumabmessungen		: 296 mm (W) x 203 mm (H) x 297 mm (D)
Garrauminhalt		: 18 Liter
Drehteller		: ø 275 mm
Gewicht		: ca. 15 kg
Garraumlampe		: 25 W/240 - 250 V

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

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

F

**FICHE TECHNIQUE**

F

Tension d'alimentation		: 230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection		: 16 A minimum
Consommation électrique:	Micro-ondes	: 1,3 KW
	Gril	: 1,15 KW
	Combiné	: 2,4 KW
Puissance:	Micro-ondes	: 800 W (IEC 60705)
	Gril haut	: 700 W
	Gril bas	: 400 W
Fréquence des micro-ondes		: 2450 MHz
Dimensions extérieures		: 450 mm (L) x 298 mm (H) x 380 mm (P)
Dimensions intérieures		: 296 mm (L) x 203 mm (H) x 297 mm (P)
Capacité		: 18 litres
Plateau tournant		: ø 275 mm
Poids		: environ 15 kg
Eclairage de four		: 25 W/240 - 250 V

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

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

NL

**TECHNISCHE GEGEVENS**

NL

Wisselstroom		: 230 V, 50 Hz, enkele fase
Zekering/circuitonderbreker		: Minimum 16 A
Stroombenodigdheid:	Magnetron	: 1,3 KW
	Grill	: 1,15 KW
	Combinatie	: 2,4 KW
Uitvoermogen	Magnetron	: 800 W (IEC 60705)
	Bovengrill	: 700 W
	Onderste Grill	: 400 W
Magnetronfrequentie		: 2450 MHz
Afmetingen buitenkant		: 450 mm (W) x 298 mm (H) x 380 mm (D)
Afmetingen binnenkant		: 296 mm (W) x 203 mm (H) x 297 mm (D)
Ovencapaciteit		: 18 liter
Draaitafel		: ø 275 mm
Gewicht		: ca. 15 kg
Ovenlampje		: 25 W/240 - 250 V

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

DOOR CONTINUE VERBETERINGEN KUNNEN SPECIFICATIES ZONDER AANKONDIGING VERANDEREN.

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	: 1,3 KW
	Grill	: 1,15 KW
	Combinata	: 2,8 KW
Potenza erogata:	Microonde	: 800 W (IEC 60705)
	Grill superiore	: 700 W
	Grill inferiore	: 400 W
Frequenza microonde		: 2450 MHz
Dimensioni esterne		: 450 mm (L) x 298 mm (A) x 380 mm (P)
Dimensioni cavità		: 296 mm (L) x 203 mm (A) x 297 mm (P)
Capacità forno		: 18 litri
Piatto rotante		: ø 275 mm
Peso		: circa 15 kg
Lampada forno		: 25 W/240 - 250 V

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

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



E

**DATOS TÉCNICOS**

E

Tensión de CA	:	230 V, 50 Hz, monofásica
Fusible/disyuntor de fase	:	Mínimo 16 A
Requisitos potencia de CA:	Microondas	: 1,3 KW
	Grill	: 1,15 KW
	Combinado	: 2,4 KW
Potencia de salida:	Microondas	: 800 W (CEI 60705)
	Grill superior	: 700 W
	Grill inferior	: 400 W
Frecuencia microondas	:	2450 MHz
Dimensiones exteriores	:	450 mm (An) x 298 mm (Al) x 380 mm (P)
Dimensiones interiores	:	296 mm (An) x 203 mm (Al) x 297 mm (P)
Capacidad del horno	:	18 litros
Plato giratorio	:	∅275 mm
Peso	:	15 kg aprox.
Lámpara del horno	:	25 W / 240 - 250 V

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

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

P

**ESPECIFICAÇÕES**

P

Tensão de Linha CA	:	230 V, 50 Hz, uma fase
Fusível de distribuição/corta-circuitos	:	Mínimo de 16 A
Requisitos de Alimentação CA:	Micro-ondas	: 1,3 kW
	Grill	: 1,15 kW
	Dual	: 2,4 kW
Potência de Saída:	Micro-ondas	: 800 W (IEC 60705)
	Grill superior	: 700 W
	Grill inferior	: 400 W
Frequência do Micro-ondas	:	2450 MHz
Dimensões Exteriores	:	450 mm (P) x 298 mm (A) x 380 (C)
Dimensões da Cavidade	:	296 mm (P) x 203 mm (A) x 297 (C)
Capacidade do Forno	:	18 litros
Plato Giratório	:	∅ 275 mm
Peso	:	aprox. 15 kg
Lâmpada do Forno	:	25 W / 240-250 V

Este equipamento está em conformidade com os requisitos das directivas 89/336/CEE e 73/23/CEE, alterada pela directiva 93/68/CEE.

DE ACORDO COM UMA POLÍTICA DE PROGRESSOS, RESERVAMOS O DIREITO DE ALTERAR A CONCEPÇÃO E AS ESPECIFICAÇÕES SEM AVISO PRÉVIO.

# SHARP

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.

Sonninstrasse 3  
20097 Hamburg  
Germany

## SHARP MANUFACTURING

ist ein Mitglied von:

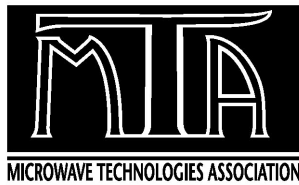
est un membre de:

is een lid van:

è un membro di:

es un miembro de:

é um membro de:



**MICROWAVE TECHNOLOGIES ASSOCIATION**

<http://www.microwaveassociation.org.uk/>

Gedruckt in Grossbritannien

Imprimé au Royaume-Uni

Gedruckt in Groot-Brittannie

Stampato in Gran Bretagna

Impreso en el Reino Unido

Impresso no Reino Unido



Das Papier dieser  
Bedienungsanleitung  
besteht zu 100 %  
aus Altpapier

Le papier de ce  
mode d'emploi est  
fait de 100 %  
de papier réutilisé

De papier voor deze  
gebruiksaanwijzing  
is van 100 %  
hergebruiken papier  
gemaakt

La carta di questo  
manuale d'istruzioni  
è fatta di 100 %  
della carta riciclata

El papel de este  
manual de  
instrucciones se  
hace de 100 %  
es del papel  
reciclado

O papel deste  
manual da operação  
é feito de 100 %  
do papel recycled

TINS-A320URRO

# SHARP

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.

Sonninstrasse 3  
20097 Hamburg  
Germany

## SHARP MANUFACTURING

ist ein Mitglied von:

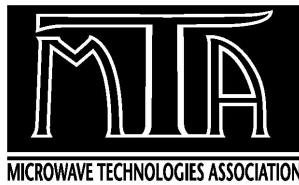
est un membre de:

is een lid van:

è un membro di:

es un miembro de:

é um membro de:



<http://www.microwaveassociation.org.uk/>

Gedruckt in Grossbritannien

Imprimé au Royaume-Uni

Gedruckt in Groot-Brittannie

Stampato in Gran Bretagna

Impreso en el Reino Unido

Impresso no Reino Unido



Der Zellstoff zur  
Herstellung dieses  
Papiers kommt zu  
100 % aus nachhaltig  
bewirtschafteten  
Wäldern

Ce papier est  
entièrement fabriqué  
à partir de pâte à  
papier provenant  
de forêts durables

De pulp die gebruik is  
voor de vervaardiging  
van dit papier is voor  
100 % afkomstig uit  
bossen die doorlopend  
opnieuw aangepland  
worden

Il 100 % della pasta  
utilizzata per  
produrre questa carta  
proviene da foreste  
sostenibili

El 100 % de la  
pasta utilizada en  
la fabricación de  
este papel procede  
de bosques  
sostenibles

Este papel é  
totalmente fabricado  
a partir de pasta de  
papel proveniente  
de florestas duráveis

TINS-A32OURRO