

SHARP



Achtung
Avertissement
Waarschuwing
Avvertenza
Advertencia



DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

R-21FBST / R-22FBST

EINBAU-MIKROWELLENGERÄT - BEDIENUNGSANLEITUNG MIT KOCHBUCH
FOUR A MICRO-ONDES ENCASTRABLE - MODE D'EMPLOI AVEC LIVRE DE RECETTES
INGEBOUWD MAGNETRONOVEN - GEBRUIKSAANWIJZING MET KOOKBOEK
INCORPORATO FORNO A MICROONDE - MANUALE D'ISTRUZIONI E LIBRO DI RICETTE
INCORPORADO HORNO DE MICROONDAS - MANUAL DE INSTRUCCIONES Y RECETARIO

D

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

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

F

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

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

NL

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

Waarschuwing: Het niet naleven van de gebruiks- en 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.

800 W (IEC 60705)

D Sehr geehrter Kunde,

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Mikrowellengerät, das Ihnen ab jetzt die Arbeit im Haushalt wesentlich erleichtern wird. Sie werden angenehm überrascht sein, was man mit der Mikrowelle alles machen kann. Sie können nicht nur

schnell auftauen und erhitzen, sondern auch ganze Menüs zubereiten. Wir empfehlen Ihnen, die Bedienungsanleitung inklusive dem Ratgeber genau durchzulesen. So wird Ihnen die Bedienung Ihres Gerätes leicht von der Hand gehen.

Viel Spaß beim Umgang mit Ihrem neuen Mikrowellengerät.

Ihr Mikrowellen-Team

SERVICEABWICKLUNG FÜR DEUTSCHLAND, SIEHE SEITE 138

F Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons de l'achat de votre nouveau four à micro-ondes qui va vous simplifier considérablement le travail dans la cuisine. Vous serez agréablement surpris de voir tout ce que vous pouvez faire avec votre four à micro-ondes.

Vous pouvez non seulement décongeler, réchauffer et cuire les aliments mais également préparer des menus complets. Lisez attentivement le mode d'emploi et le guide. Vous pourrez utiliser votre appareil encore plus facilement.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau micro-ondes.

Votre équipe de spécialistes de la cuisine aux micro-ondes

NL Geachte klant,

Wij feliciteren u met uw nieuwe magnetron, die u voortaan het werk in de huishouding aanmerkelijk zal vergemakkelijken. 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. Wij adviseren u de gebruiksaanwijzingen de bijgeleverde kooktips zorgvuldig door te lezen. Op die manier zal het bedienen van uw apparaat voor u geen enkel probleem opleveren.

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

Uw Magnetron-team

I **Gentile Cliente,**

Congratulazioni per l'acquisto del Vostro nuovo forno a microonde, che Vi aiuterà da oggi a facilitare e a snellire la preparazione dei Vostri piatti preferiti.

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 anche

interi pranzi con minor dispendio di tempo e fatica. Vi consigliamo di leggere attentamente il manuale di istruzioni insieme con la guida di cottura. Esso Vi servirà per aiutarvi ad usare con maggior sicurezza e rapidità il Vostro nuovo forno a microonde ed a preparare i piatti più gustosi.

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

E **Estimado cliente:**

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

Va a ser una sorpresa agradable notar cuán amplio es el campo de aplicación de las microondas.

No sólo puede proceder a descongelación y cocción

con celeridad sino también a la preparación de enteros menús.

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

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



DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

D INHALT**Bedienungsanleitung**

GERÄT: BEZEICHNUNG DER BAUTEILE	4
GERÄT: ZUBEHÖR	5
GERÄT: BEDIENFELD	6
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	8-10
AUFSTELLANWEISUNGEN	11-12
VOR INBETRIEBNAHME	13
EINSTELLEN DER UHR	13
MIKROWELLENLEISTUNG	14
GAREN MIT DER MIKROWELLE	14
ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN	15-16
AUTOMATIK-BETRIEB	17

AUTOMATIK-TABELLEN	18-20
REZEPTE FÜR AUTOMATIK AC-6 & AC-7	21
REINIGUNG UND PFLEGE	22
FUNKTIONSPRÜFUNG	22

Kochbuch

WAS SIND MIKROWELLEN?	23
DAS GEEIGNETE GESCHIRR	23
TIPPS UND TECHNIKEN ...	24-26
TABELLEN	27-29
REZEPTE	29-33
SERVICEADRESSEN	138-143
TECHNISCHE DATEN	144

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

FOUR: LES ORGANES	4
FOUR: ACCESSOIRES	5
FOUR: PANNEAU DE COMMANDE	6-7
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE	34-36
INSTALLATION	37-38
AVANT MISE EN SERVICE	39
REGLER L'HORLOGE	39
NIVEAUX DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES	40
FONCTIONNEMENT MANUEL	40
AUTRES FONCTIONS PRATIQUES	41-42
FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE	43

TABLEAU DE AUTOMATIQUE	44-46
RECETTES POUR AUTOMATIQUE AC-6 & AC-7	46-47
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	48
AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR	48

Livre de recette

QUE SONT LES MICRO-ONDES?	49
BIEN CHOISIR LA VAISSELLE	49
CONSEILS ET TECHNIQUES.	50-52
TABLEAUX	53-55
RECETTES	55-59
ADRESSES D'ENTRETIEN	138-143
FICHE TECHNIQUE	144

NL INHOUDSOPGAVE**Gebruiksaanwijzing**

OVEN: NAMEN VAN ONDERDELEN	4
OVEN: TOEBEHOREN	5
OVEN: BEDIENINGSPANEEL	6-7
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN	60-62
INSTALLATIE	63-64
ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN	65
INSTELLEN VAN DE KLOK	65
KOKEN MET DE MAGNETRON	66
HANDBEDIENING	66
ANDERE GEHAKKELIJKE FUNCTIES	67-68
AUTOMATISCHE FUNCTIE	69

AUTOMATISCHE TABELLEN	70-72
RECEPTEN VOOR AUTOMATISCHE AC-6 & AC-7	72-73
ONDERHOUD EN REINIGEN	74
VOORDAT U EEN REPARATEUR BELT	74

Kookboek

WAT ZIJN MICROGOLVEN?	75
GESCHIKTE SCHALEN	75
TIPS EN ADVIES...	76-78
TABELLEN	79-81
RECEPTEN	81-85
ONDERHOUDSADRESSEN	138-143
SPECIFICATIES	145

I INDICE

Manuale d'istruzioni

FORNO: NOME DELLE PARTI4
 FORNO: ACCESSORI5
 FORNO: PANNELLO DE CONTROLLO6-7
 ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA ...86-88
 INSTALLAZIONE89-90
 PRIMA DI USARE IL FORNO91
 REGOLAZIONE DELL'OROLOGIO91
 COTTURA A MICROONDE92
 OPERAZIONI MANUALI92
 ALTRE FUNZIONI UTILI93-94
 FUNZIONAMENTO AUTOMATICA95

TABELLA PER AUTOMATICA96-98
 RICETTE PER AUTOMATICA AC-6 & AC-798-99
 MANUTENZIONE E PULIZIA100
 COSA VERIFICARE PRIMA DI CHIAMARE IL
 SERVIZIO DI ASSISTENZA100

Libro di ricette

CHE COSA SONO LE MICRO-ONDE?101
 UTENSILI ADATTI101
 CONSIGLI E TECNICHE DI COTTURA... ..102-105
 TABELLAS105-107
 RICETTE107-111
 DIRECCIONES DE SERVICIO138-143
 DATI TECHNICI145

E INDICE

Manual de instrucciones

HORNO: NOMBRE DE LAS PIEZAS4
 HORNO: ACCESORIOS5
 HORNO: PANEL DE MANDOS6-7
 MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD ...112-114
 INSTALACION115-116
 ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO ..117
 PUESTA EN HORA DEL RELOJ117
 COCCIÓN POR MICROONDAS118
 OPERACIONES MANUALES118
 OTRAS FUNCIONES CÓMODAS119-120
 OPERACIÓN AUTOMÁTICA121

TABLAS DE AUTOMÁTICA122-124
 RECETAS PARA AUTOMÁTICA AC-6 & AC-7 ..124-125
 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO126
 COMPROBACIONES ANTES DE LLAMAR AL
 SERVICIO DE REPARACIONES126

Recetario

QUÉ SON LAS MICROONDAS?127
 LA VAJILLA APPROPRIADA127
 SUGERENCIAS Y TECNICAS128-130
 TABLAS131-133
 RECETAS133-137
 INDIRIZZI DE SERVICIO138-143
 ESPECIFICACIONES146



DEUTSCH

FRANÇAIS

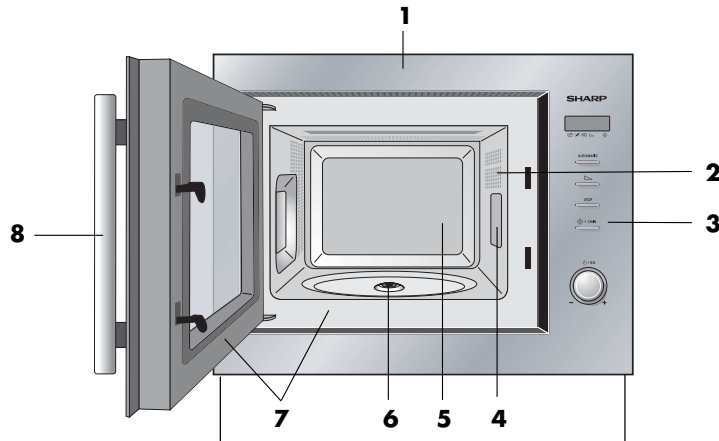
NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

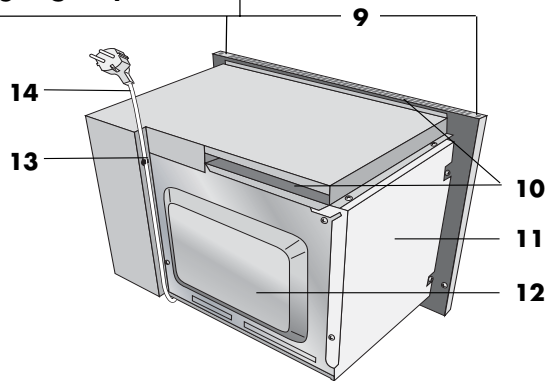


GERÄT/FOUR/OVEN/FORNO/HORNO



D BEZEICHNUNG DER BAUTEILE

- 1 Frontfläche
- 2 Garraumlampe
- 3 Bedienfeld
- 4 Spritzschutz für den Hohlleiter
- 5 Garraum
- 6 Antriebswelle
- 7 Türdichtungen und Dichtungsflächen
- 8 Türgriff
- 9 Befestigungspunkte (4 Stellen)



F LES ORGANES

- 1 Garniture avant
- 2 Eclairage du four
- 3 Panneau de commande
- 4 Cadre du répartiteur d'ondes
- 5 Cavité du four
- 6 Entraînement
- 7 Joint de porte et surface de contact du joint
- 8 Poignée d'ouverture de la porte
- 9 Points de fixation (x4)
- 10 Ouvertures de ventilation
- 11 Enveloppe extérieure
- 12 Compartiment arrière
- 13 Cordon d'alimentation clip de support
- 14 Cordon d'alimentation

I NOME DELLE PARTI

- 1 Guarnizione anteriore
- 2 Luce del forno
- 3 Pannello di controllo
- 4 Coperchio guida onde
- 5 Cavità del forno
- 6 Accoppiatore
- 7 Guarnizioni e superfici di tenuta sportello
- 8 Maniglia di apertura sportello
- 9 Punti di fissaggio (4 punti)
- 10 Aperture di ventilazione
- 11 Copertura esterna
- 12 Struttura posteriore
- 13 Cavo di alimentazione fermaglio di supporto
- 14 Cavo di alimentazione

NL NAMEN VAN ONDERDELEN

- 1 Frontplaat
- 2 Ovenlamp
- 3 Bedieningspaneel
- 4 Afdekplaatje (voor golfgeleider)
- 5 Ovenruimte
- 6 Verbindingsstuk
- 7 Deurafdichtingen en pasvlakke
- 8 Deur open-handel
- 9 Bevestigingspunten (4 punten)
- 10 Ventilatie-openingen
- 11 Buitenmantel
- 12 Behuizing van de achterkant
- 13 Netsnoersteun
- 14 Netsnoer

E NOMBRE DE LAS PIEZAS

- 1 Contramarco delantero
- 2 Lámpara del horno
- 3 Panel de mandos
- 4 Tapa de la guía de ondas
- 5 Cavidad del horno
- 6 Guarnición estanca
- 7 Sellos de la puerta y superficies de sellado.
- 8 Tirador para abrir la puerta
- 9 Puntos de fijación (4 puntos)
- 10 Orificios de ventilación
- 11 Cubierta externa
- 12 Armario de atrás
- 13 Cable de alimentación clip de soporte
- 14 Cable de alimentación

GERÄT/FOUR/OVEN/FORNO/HORNO

**(D) ZUBEHÖR:**

Überprüfen Sie, dass folgende Zubehörteile mitgeliefert wurden:

- (15)** Drehteller **(16)** Drehteller-Träger
(17) 4 Befestigungsschrauben (nicht abgebildet)
- Den Drehteller-Träger in die Antriebswelle am Garraumboden einsetzen.
 - Dann den Drehteller darauf legen.
 - Um Schäden am Drehteller zu vermeiden, ist darauf zu achten, dass Geschirr und Behälter bei der Entnahme nicht den Rand des Drehtellers berühren.

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

(F) ACCESSOIRES:

Vérifier que les accessoires suivants sont fournis:
(15) Plateau tournant **(16)** Support d'entraînement
(17) 4 vis de fixation (non montré)

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

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

(NL) TOEBEHOREN:

Controleer of de volgende accessoires aanwezig zijn:
(15) Draaitafel **(16)** Draaisteun
(17) 4 bevestigingsschroeven (getoond niet)

- Plaats de draaisteun in de afdichtingspakking op de bodem van de ovenruimte.
- Plaats daarna de draaitafel op de draaisteun.
- Om schade aan de draaitafel te vermijden, moet u ervoor zorgen dat borden of schalen niet tegen de rand van de draaitafel stoten, wanneer ze uit de oven worden gehaald.

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

(I) ACCESSORI:

Accertarsi che la confezione contenga i seguenti accessori:

- (15)** Piatto rotante **(16)** supporto per piatto rotante **(17)** 4 viti di fissaggio (non indicato)
- Posizionare il sostegno rotante sull'accoppiatore che si trova sulla base della cavità del forno.
 - Inserirvi quindi il piatto rotante.
 - Onde evitare di danneggiare il piatto rotante, accertarsi di sollevare perfettamente i piatti o i contenitori dal bordo del piatto rotante quando li si toglie dal forno.

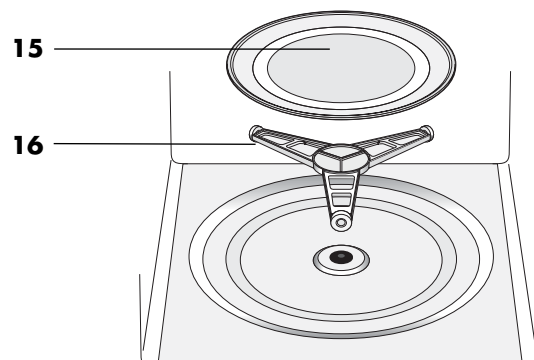
NOTA: Per ordinare gli accessori rivolgersi al proprio rivenditore o al concessionario autorizzato SHARP ed indicare il nome della parte e del modello.

(E) ACCESORIOS:

Compruebe que están presentes los siguientes accesorios:

- (15)** El plato giratorio **(16)** El soporte de rodillos
(17) 4 tornillos de fijación (no mostrado)
- Coloque el soporte de rodillos en la garnición en el fondo del interior.
 - Ponga seguidamente el plato giratorio en el soporte de rodillos.
 - Para evitar daños al plato giratorio, al sacar del horno platos o recipientes conviene levantarlos apartándolos del borde del plato giratorio.

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



DEUTSCH

FRANÇAIS

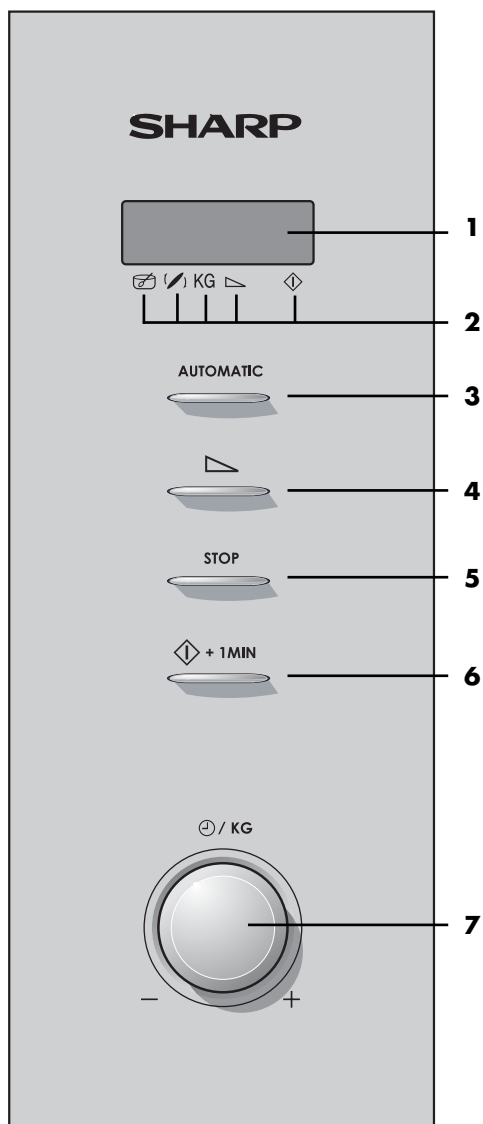
NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL



BEDIENFELD



D BEDIENFELD

1 Display

2 Symbole

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

Umrühren

Wenden

KG KG/Gewicht

Symbol für Mikrowellen-Leistungstufen

Symbol für Garvorgang

3 AUTOMATIK-Taste

Diese Taste zur Auswahl von einem der 12 Automatikprogramme drücken.

4 MIKROWELLEN-LEISTUNGSTUFEN-Taste

5 STOP-Taste

6 START/+ 1 MIN-Taste

7 ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf

PANNEAU DE COMMANDE/BEDIENINGSPANEEL/ PANNELLO DI CONTROLLO/PANEL DE MANDOS



(F) PANNEAU DE COMMANDE

1 Affichage numérique

2 Témoins

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

Remuer

Retourner

KG KG/Poids

Niveau de puissance

Cuisson

3 Touche **AUTOMATIQUE**

Appuyer pour sélectionner l'un des 12 programmes automatiques.

4 Touche **NIVEAUX DE PUISSANCE MICRO-ONDES**

5 Touche **ARRET**

6 Touche **DEPART/+1 MIN**

7 Bouton **MINUTERIE/POIDS**

(I) PANNELLO DI CONTROLLO

1 Display digitale

2 Indicatori

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

Mescolare

Voltare

KG KG/Peso

Livello potenza microonde

Indicatore di cottura

3 Pulsante **AUTOMATICI**

Premere il pulsante per selezionare uno dei 12 programmi automatici.

4 Pulsante delle **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE**

5 Pulsante di **ARRESTO**

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

7 Manopola **RUTTORE/PESO**

(NL) BEDIENINGSPANEEL

1 Digitale display

2 Indikatoren

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

Roeren

Omdraaien

KG KG/Gewicht

Vermogenniveau

Koken

3 **AUTOMATISCHE**-toetsen

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

4 **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets

5 **STOP**-toets

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

7 **TIJDSCHAKELAAR/GEWICHT**-knop

(E) PANEL DE MANDOS

1 Visualizador digital

2 Indicadores

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

Remover

Darle vuelta

KG KG/Peso

Nivel de potencia de microondas

Cocción

3 Tecla de **AUTOMÁTICA**

Pulsar para seleccionar uno de los 12 programas automáticos.

4 Tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS**

5 Tecla de **PARADA**

6 Tecla **COMENZAR/+1 MIN**

7 Mando **TEMPORIZADOR/PESO**

DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

Zur Vermeidung von Feuer

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

Die Steckdose muss ständig zugänglich sein, so dass der Netzstecker im Notfall einfach abgezogen werden kann.

Die Netzspannung muss 230 V Wechselstrom, 50 Hz betragen und sollte mit einer Sicherung von mindestens 10 A oder einem Sicherungsautomaten von mindestens 10 A ausgestattet sein.

Es wird empfohlen das Gerät an einen separaten Stromkreis anzuschließen.

Das Gerät nicht im Freien lagern oder aufstellen.

NIEMALS DIE TÜR ÖFFNEN, wenn im Gerät erwärmte Lebensmittel zu rauchen beginnen. Das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und warten, bis die Lebensmittel nicht mehr rauchen. Öffnen der Tür während der Rauchentwicklung kann Feuer verursachen.

Nur für Mikrowellengeräte vorgesehene Behälter und Geschirr verwenden. Siehe die entsprechenden Hinweise im nachfolgenden Kochbuch-Ratgeber (Seite 23).

Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn Kunststoff-, Papier- oder andere brennbare Lebensmittelbehälter verwendet werden.

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

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

Niemals die Lüftungsöffnungen blockieren.

Alle Metallverschlüsse, Drähte usw. von Lebensmitteln und Verpackungen entfernen.

Funkenbildung auf Metalloberflächen kann zu Feuer führen.

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

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

Keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Gerät lagern.

Die Einstellungen nach dem Starten des Gerätes überprüfen um sicherzustellen, dass das Gerät wie gewünscht arbeitet. Diese Bedienungsanleitung und den Kochbuch-Ratgeber zusammen verwenden.

Zur Vermeidung von Verletzungen

WARNHINWEIS:

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

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

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

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

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



Vermeiden Sie die Ansammlung von Fett oder Verschmutzungen auf der Türdichtung und angrenzenden Teilen. Bitte folgen Sie den Hinweisen im Kapitel Reinigung und Pflege auf Seite 22.

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

Zur Vermeidung von elektrischem Schlag

Unter keinen Umständen sollte das äußere Gehäuse entfernt werden.

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

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

Das Netzkabel darf nicht über heiße oder scharfe Oberflächen geführt werden, wie zum Beispiel über den heißen Lüftungsöffnungen an der oberen Rückwand des Gerätes.

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

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

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

Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden:

WARNUNG: Speisen in flüssiger und anderer Form dürfen nicht in verschlossenen Gefäßen erhitzt werden, da sie explodieren könnten.

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

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

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten in Mikrowellengeräten beim Entnehmen des Behälters vorsichtig sein, da es zu einem verspätetem Aufwallen durch Siedeverzug kommen kann.

Um Verbrennungen durch plötzliches Überkochen (Siedeverzug) zu vermeiden:

1. Die Flüssigkeiten vor dem Kochen/Erhitzen umrühren.
2. Es wird empfohlen, während des Erhitzens einen Glasstab oder ähnlichen Gegenstand in den Behälter zu stecken.
3. Nach dem Erhitzen die Flüssigkeit noch kurze Zeit im Gerät stehen lassen, um verspätetes Aufwallen durch Siedeverzug zu verhindern.

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

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

Zur Vermeidung von Verbrennungen

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

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

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



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

Kinder vom Türglas fernhalten, um Verbrennungen zu vermeiden.

Zur Vermeidung von Fehlbedienung durch Kinder

WARNUNG: Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht benutzen oder wenn sie ausreichende Anweisungen zur sicheren Benutzung erhalten haben und die Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs verstehen.

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

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

Sonstige Hinweise

Niemals das Gerät auf irgendeine Weise verändern.

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen und darf nur zum Garen von Lebensmitteln verwendet werden. Es eignet sich nicht für gewerbliche Zwecke oder den Gebrauch in einem Labor.

Zur Vermeidung von Fehlfunktionen und Beschädigungen dieses Gerätes

Das Gerät niemals leer in Betrieb nehmen.

Bei der Verwendung von Bräunungsgeschirr oder selbsterwärmenden Materialien muss eine wärmefeste Isolierung (z.B. ein Porzellanteller) zwischen Geschirr und Drehteller gestellt werden. Dadurch werden Beschädigungen des Drehtellers und des Drehteller-Trägers durch Wärme vermieden. Die angegebene Aufheizzeit für das Geschirr sollte nicht überschritten werden.

Kein Metallgeschirr verwenden, da Mikrowellen reflektiert werden und dies zu Funkenbildung führt. Keine Konserven in das Gerät stellen.

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

Um das Zerspringen des Drehtellers zu vermeiden:

- (a) Vor dem Reinigen, den Drehteller abkühlen lassen.
 - (b) Keine heißes Gargut oder heißes Geschirr auf den kalten Drehteller stellen.
 - (c) Keine kalten Lebensmittel oder kaltes Geschirr auf den heißen Drehteller stellen
- Während das Gerät arbeitet, keine Gegenstände auf das äußere Gehäuse stellen.

HINWEISE:

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


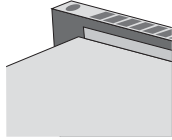
Sowohl der Hersteller als auch der Händler können keine Verantwortung für Beschädigungen des Gerätes oder Verletzungen von Personen übernehmen, die als Folge eines falschen elektrischen Anschlusses entstehen.

Wasserdampf und Tropfen können sich auf den Wänden im Innenraum bzw. um die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen bilden. Dies ist normal und ist kein Anzeichen für den Austritt von Mikrowellen oder einer sonstigen Fehlfunktion.

AUFSTELLANWEISUNGEN



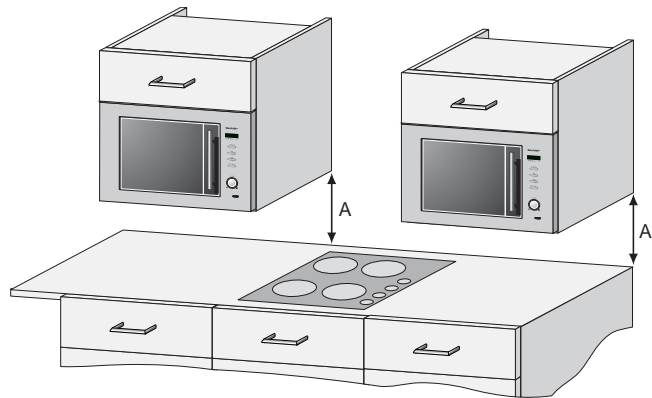
INSTALLIEREN DES GERÄTES

1. Die Verpackung restlos entfernen und sorgfältig auf mögliche Anzeichen von Beschädigung achten.
2. Das Gerät langsam und ohne hohen Kraftaufwand in den Küchenschrank einsetzen bis der Frontrahmen des Gerätes dicht an der Frontöffnung des Schrankes anliegt.
3. Es ist sicher zu stellen, dass das Gerät fest sitzt und nicht geneigt ist. Zwischen der darüber angeordneten Schranktür und der Oberkante des Rahmens muss ein Zwischenraum von 5 mm vorhanden sein (vgl. Abbildung).
 
4. Das Gerät mit den mitgelieferten Schrauben befestigen. Die Befestigungspunkte befinden sich an den oberen und unteren Ecken des Gerätes (vgl. Abbildung, Pos. 9 auf Seite 4).
 
5. Es ist unbedingt darauf zu achten, dass das Aufstellen dieses Gerätes gemäß den Hinweisen dieser Bedienungsanleitung erfolgt und den Aufstellungsanweisungen des Herstellers entspricht.

DEUTSCH

SICHERER GEBRAUCH DES GERÄTES

- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in der Nähe von Haushaltsgas-, Haushaltselektro- oder Haushaltsinduktionsherden getestet und geprüft worden.
- Zwischen Herd und Mikrowellengerät auf ausreichenden Abstand achten, damit ein Überhitzen des Mikrowellengerätes, des benachbarten Schrankes und des Zubehörs verhindert wird.
- Beim Betrieb des Mikrowellengerätes darf der Herd nicht ohne Pfannen bzw. Töpfe benutzt werden.
- Der Schrank muss mind. 500 mm (A) über der Arbeitsfläche angeordnet sein und darf **nicht direkt** über einem Herd oder anderen Küchengeräten wie z.B. konventionellem Backofen oder Kühlschrank installiert werden.
- Bei Benutzung des Herdes ist beim Umgang mit dem Mikrowellengerät besondere Sorgfalt geboten.
- Die Vorderseite des Gerätes kann mit einer milden Seifenlösung und Wasser gereinigt werden. Industrielle Ofenreinigungsmittel, stark scheuernde oder Natriumhydroxid enthaltende Reinigungsmittel dürfen nicht verwendet werden.

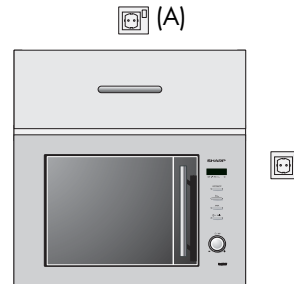




AUFSTELLANWEISUNGEN

NETZANSCHLUSS

- **Darauf achten, dass die Netzsteckdose leicht erreichbar ist, damit der Stecker im Notfall schnell abgezogen werden kann.**
- **Steckdose nicht hinter dem Schrank anordnen.**
- Die beste Stelle ist über dem Schrank, vgl. (A).
Erfolgt kein Anschluss des Netzkabels zur Stelle (A), ist es vom Kabelträger (vgl. Abb., Pos. 13, auf Seite 4) abzunehmen und unter dem Gerät entlang zu führen.
- Das Gerät an einer korrekt installierten geerdeten Steckdose mit einem einphasigen Wechselstromanschluss (230 V/50 Hz) verbinden. Steckdose mit einer Sicherung (≥ 10 A) absichern.
- **Das Netzkabel darf nur von einem Elektriker ausgetauscht werden.**
- Vor dem Aufstellen ein Stück Schnur am Netzkabel anbringen. Dadurch wird dann beim Einbau der Anschluss am Punkt (A) erleichtert.
- Beim Einsetzen des Gerätes in einen hohen Schrank darf das Netzkabel NICHT eingeklemmt werden.
- Netzkabel oder Stecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen.



AUSTAUSCHEN DES NETZSTECKERS

Die Leiter im Netzkabel haben folgende Farbcodierung:

Grün mit gelben Streifen	=	ERDE
Blau	=	NULLEITER
Braun	=	STROMFÜHRENDER LEITER

Da die Farben im Netzkabel des Gerätes nicht mit der Farbmarkierung der Steckeranschlüsse übereinstimmen können, sind die Leiter wie folgt anzuschließen:

- Den grünen und gelben Leiter an der Steckerklemme mit der Markierung E oder \equiv oder mit der grünen oder grünen und gelben Farbmarkierung.
- Den blauen Leiter an der Steckerklemme mit der Markierung N oder der schwarzen oder blauen Farbmarkierung.
- Den braunen Leiter an der Steckerklemme mit der Markierung L oder der roten oder braunen Farbmarkierung.

Auf festen Sitz der Klemmschrauben und korrekten Sitz der Kabel-Zugklammer achten.

Netzanschluss: einphasiger Wechselstrom (230 V, 50 Hz).

Bei falschem Netzanschluss können das Gerät beschädigt und Verletzungen verursacht werden. Weder SHARP noch der Händler sind in einem solchen Falle haftbar.



WARNUNG: DIESES GERÄT IST UNBEDINGT ZU ERDEN
Bei Fragen zur Stromversorgung gibt ein Elektriker weitere Auskunft.

VOR INBETRIEBNAHME

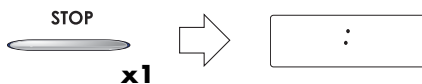


Das Gerät an eine Steckdose anschließen.

1. Die Anzeige beginnt zu blinken.



2. Die **STOP**-Taste drücken. Anzeige prüfen.



Die Uhr gemäß der nachstehenden Anleitung einstellen.

Benutzung der STOP-Taste



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

DEUTSCH

EINSTELLEN DER UHR



Die Uhr läuft im 12 Stunden- oder im 24 Stunden-Format.

1. Um die Uhr auf das 12 Stunden-Format einzustellen, die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten.  erscheint auf dem Display.
2. Um die Uhr auf das 24 Stunden-Format einzustellen, die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste nach Schritt 1 **noch einmal** drücken,  wird auf dem Display angezeigt.



x1 für 3 Sekunden lang drücken

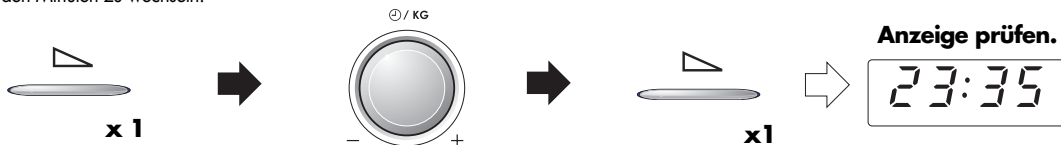
Beispiel:

Einstellen der 24 Stunden-Uhr auf 23.35 Uhr


1. Wählen Sie die Uhren-Funktion. (12 Stunden-Uhr) Wählen Sie die 24 Stunden-Uhr.
2. Stellen Sie die Stunden ein. Den **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT**-Knopf drehen, bis die richtige Stunde angezeigt wird (23).



3. Drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste um von den Stunden zu den Minuten zu wechseln.
4. Stellen Sie die Minuten ein. Den **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT**-Knopf drehen, bis die richtigen Minuten angezeigt werden (35).
5. Drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste um die Uhr zu starten.



HINWEIS:

1. Sie können den **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT**-Knopf im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen.
2. Drücken Sie die **STOP**-Taste, wenn Sie beim Programmieren einen Fehler gemacht haben.
3. Wenn die Stromversorgung Ihres Mikrowellengerätes unterbrochen wird, meldet das Display in Abständen , nachdem die Stromversorgung wiederhergestellt wurde. Wenn das während des Garvorgangs passiert, wird das Programm gelöscht. Die Uhrzeit wird ebenfalls gelöscht.
4. Wenn Sie die Uhrzeit neu einstellen möchten, verfahren Sie wie im obigen Beispiel.



MIKROWELLENLEISTUNG

Für den manuellen Betrieb stehen 5 verschiedene Leistungsstufen zur Auswahl. Zur Wahl der Mikrowellenleistung sollten Sie sich an den Angaben in dem nachfolgenden Kochbuch-Ratgeber orientieren. Generell gelten folgende Empfehlungen:

100 P (800 W) Für schnelles Garen oder Erwärmen, z.B. für Suppen, Eintöpfe, Dosengerichte, heiße Getränke, Gemüse, Fisch usw.


70 P (560 W) Zum längeren Garen von kompakteren Speisen wie Braten, Hackbraten und Tellergerichten, auch für empfindliche Gerichte wie Käsesoßen oder Rührkuchen. Mit dieser niedrigeren Einstellung kochen Soßen nicht über und die Speisen garen gleichmäßig, ohne am Rand hart zu werden oder überzulauen.

50 P (400 W) Für kompaktere Speisen, die beim Garen mit herkömmlichen Methoden eine lange Garzeit erfordern, z.B. Rindfleischgerichte, wird diese Leistungsstufe empfohlen, damit das Fleisch zart bleibt.

30 P (240 W Auftau-Einstellung) Wählen Sie diese Stufe zum Auftauen, damit Speisen gleichmäßig auftauen. Diese Stufe ist auch bestens geeignet, um Reis, Nudeln und Klöße zu köcheln und gebackenen Eierpudding zu kochen.

10 P (80 W) Zum sanften Auftauen, z.B. für Sahnetorten oder Blätterteig.

P = Prozent

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



GAREN MIT DER MIKROWELLE

Der manuelle Betrieb ermöglicht das Einstellen einer Garzeit bis zu 90 Minuten. (90.00)

Die Zeiteinheit zum Garen (Auftauen) variiert von 10 Sekunden bis fünf Minuten, in Abhängigkeit von der Gesamtgar- oder auftauzeit, wie in der Tabelle aufgeführt.

Garzeit	Zeiteinheiten
0-5 Minuten	10 Sekunden
5-10 Minuten	30 Sekunden
10-30 Minuten	1 Minute
30-90 Minuten	5 Minuten

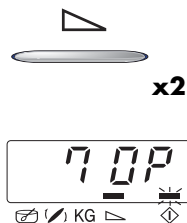
Beispiel:

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

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



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



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



HINWEIS:

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

ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN



1. GAREN MIT VERSCHIEDENEN GARFOLGEN

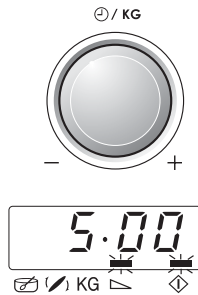
Eine Folge von (maximal) 3 Stufen kann programmiert werden.

Beispiel:

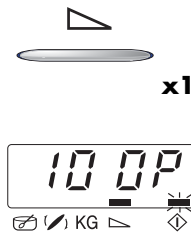
Garen: 5 Minuten bei 100 P Leistung (Stufe 1)
16 Minuten bei 30 P Leistung (Stufe 2)

STUFE 1

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

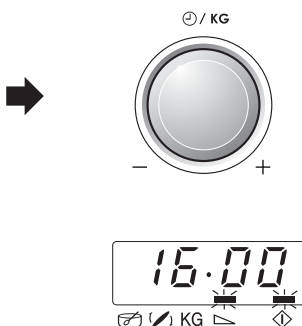


2. Die gewünschte Leistung durch einmaliges Drücken der **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste wählen.

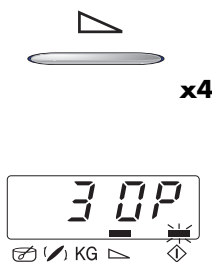


STUFE 2

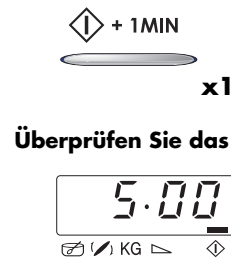
3. Geben Sie durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT**-Knopfs im Uhrzeigersinn die gewünschte Garzeit ein.



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



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



Überprüfen Sie das Display.

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



ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN

2. + 1 MIN-FUNKTION

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

a. Direktstart

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



HINWEIS:

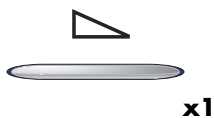
Um einen Missbrauch durch Kinder zu verhindern, kann die **START/+ 1 MIN**-Taste nur 3 Minute nach dem vorausgehenden Bedienungsschritt, d. h. Schließen der Tür oder Drücken der **STOP**-Taste, betätigt werden.

b. Verlängern der Garzeit

Bei manuellem Betrieb kann die Garzeit um das Mehrfache von 1 Minute verlängert werden; hierzu ist während des Gerätebetriebes die Taste zu drücken.

3. ÜBERPRÜFEN DER LEISTUNGSSTUFE

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



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


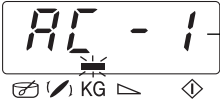

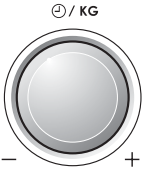
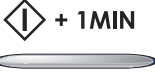
Die Rückzählung der Garzeit läuft weiter, auch wenn auf dem Display die Leistungsstufe angezeigt wird.

AUTOMATIK-BETRIEB



Die **AUTOMATIK** Funktion berechnet automatisch die richtige Betriebsart und Garzeit. Sie können unter 7 **GAR-AUTOMATIK**-Menüs und 5 **AUFTAU-AUTOMATIK**-Menüs auswählen. Folgendes müssen Sie bei der Verwendung dieser Automatikfunktion beachten:

1. Drücken Sie die **AUTOMATIK**-Taste einmal, die Anzeige entspricht dann der Abbildung. Das Menü wird gewählt durch Drücken der **AUTOMATIK**-Taste, bis die gewünschte Menünummer angezeigt wird. Siehe Seiten 18-20 "**AUTOMATIK**-Tabelle".
Um ein Auftau-Menü zu wählen, ist die Taste **AUTOMATIK** mindestens acht mal zu drücken. Wenn Sie die Taste 8mal drücken, erscheint **Ad - 1** im Display. Das Menü ändert sich automatisch, wenn die **AUTOMATIK**-Taste gedrückt gehalten wird.
2. Das Gewicht der Speise durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT**-Knopfs eingeben, bis das gewünschte Gewicht angezeigt wird.
 - Nur das Gewicht des Garguts eingeben. Das Gewicht des Geschirrs nicht mit einbeziehen.
 - Für Speisen, deren Gewicht höher oder niedriger ist als es in der **AUTOMATIK**-Tabelle angegeben wird, verwenden Sie den manuellen Betrieb. Die Anleitungen in den Tabellen beachten, um einwandfreie Resultate zu erzielen.
3. Um den Garvorgang zu beginnen, die **START/+ 1 MIN**-Taste drücken. Wenn ein Bedienungsschritt erforderlich ist (z.B. zum Wenden der Speisen), stoppt das Gerät automatisch, das akustische Signal ertönt, die verbleibende Garzeit u. a. Symbole werden blinkend angezeigt. Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie die **START/+ 1 MIN**-Taste.

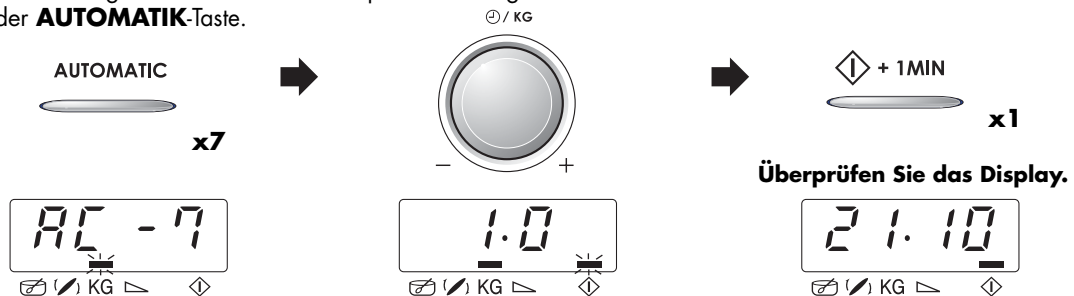
1. **AUTOMATIC**
 **x1**
AUTOMATIK-Taste
 Menünummer

2. 
ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf
3. 
START/+ 1 MIN-Taste

Die Temperatur am Ende der Garzeit hängt von der Ausgangstemperatur ab. Vergewissern Sie sich, dass die Speisen nach dem Garen ausreichend gegart sind. Falls erforderlich, können Sie die Garzeit verlängern und eine höhere Leistungsstufe einstellen.

Beispiel:









Zum Garen von Auflauf mit einem Gewicht von 1,0 kg verwenden Sie **GAR-AUTOMATIK AC-7**.

1. Wählen Sie das gewünschte Menü durch siebenmaliges Drücken der **AUTOMATIK**-Taste.
2. Geben Sie das Gewicht durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT**-Knopfs im Uhrzeigersinn ein.
3. Drücken Sie die **START/+ 1 MIN**-Taste.











AUTOMATIK-TABELLEN





TASTE	GAR-AUTOMATIK	MENGE (Gewichtseinheit) / GESCHIRR	VERFAHREN
AUTOMATIC  x1	AC-1 Garen Tiefkühl-Gemüse z.B. Rosenkohl, Blumenkohl, Erbsen, Mischgemüse, Brokkoli 	0,1 - 0,6 kg (100 g) (Ausgangstemp. -18° C) Schüssel mit Deckel	<ul style="list-style-type: none"> Pro 100 g 1 EL Wasser und etwas Salz zufügen. (Für Pilze ist kein zusätzliches Wasser erforderlich). Mit einem Deckel abdecken. Wenn das akustische Signal ertönt und das Gerät stoppt, umrühren und wieder abdecken. Nach dem Garen ca. 2 Minuten stehen lassen. HINWEIS: Kompakt gefrorenes Gemüse im manuellen Betrieb garen.
AUTOMATIC  x2	AC-2 Garen Frisches Gemüse 	0,1 - 0,6 kg (100 g) (Ausgangstemp. 20° C) Schüssel mit Deckel	<ul style="list-style-type: none"> In kleine Stücke schneiden, z. B. Streifen, Würfel oder Scheiben. Pro 100 g 1 EL Wasser und etwas Salz zufügen. (Für Pilze ist kein zusätzliches Wasser erforderlich). Mit einem Deckel abdecken. Wenn das akustische Signal ertönt und das Gerät stoppt, umrühren und wieder abdecken. Nach dem Garen ca. 2 Minuten stehen lassen.
AUTOMATIC  x3	AC-3 Garen Tiefkühl-Fertiggerichte Speisen zum Umrühren wie Nudeln Bolognese, Chinesische Menüs 	0,3 - 1,0 kg* (100 g) (Ausgangstemp. -18° C) Schüssel mit Deckel * Wenn der Hersteller die Zugabe von Wasser empfiehlt, die Gesamtmenge für das Programm unter Einbeziehung der zusätzlichen Flüssigkeit berechnen.	<ul style="list-style-type: none"> Die Speise in ein geeignetes Mikrowellen-Gefäß geben. Falls vom Hersteller empfohlen, etwas Flüssigkeit zugeben. Mit einem Deckel abdecken. Falls vom Hersteller empfohlen, ohne Deckel garen. Wenn das akustische Signal ertönt und das Gerät stoppt, umrühren und wieder abdecken. Nach dem Garen umrühren und ca. 2 Minuten stehen lassen.
AUTOMATIC  x4	AC-4 Garen Tiefkühl-Auflauf z.B. Lasagne, Nudelaufäufe. 	0,2 - 0,6 kg (100 g) (Ausgangstemp. -18° C) Flache, ovale Auflaufform mit Mikrowellenfolie oder mikrowellengeeigneten original Behälter mit Mikrowellenfolie	<ul style="list-style-type: none"> Nehmen Sie den gefrorenen Auflauf aus der Packung. Wenn der Behälter nicht für die Mikrowelle geeignet ist, bitte in eine Auflaufform geben Mit Mikrowellenfolie abdecken. Wenn der Behälter für Mikrowellen geeignet ist, bitte den Originalpapierfilm abziehen und mit Mikrowellenfolie abdecken. Die Speise nach dem Garen ungefähr 5 Minuten stehen lassen.

AUTOMATIK-TABELLEN









TASTE	GAR-AUTOMATIK	MENGE (Gewichtseinheit) / GESCHIRR	VERFAHREN
AUTOMATIC  x5	AC-5 Garen Salzkartoffeln, Pellkartoffeln 	0,1 - 0,8 kg (100 g) (Ausgangstemp. 20° C) Schüssel mit Deckel	Salzkartoffeln: Die Kartoffeln schälen und in gleichgroße Stücke schneiden. Pellkartoffeln: Kartoffeln von etwa gleicher Größe auswählen und waschen. <ul style="list-style-type: none"> Die Salzkartoffeln oder Pellkartoffeln in eine Schüssel geben. Die erforderliche Menge Wasser (ca. 2 EL je 100 g) und etwas Salz hinzugeben. Mit einem Deckel abdecken. Wenn das akustische Signal ertönt und das Gerät stoppt, umrühren und wieder abdecken. Die Kartoffeln nach dem Garen ca. 2 Minuten stehen lassen.
AUTOMATIC  x6	AC-6 Garen Fischfilet mit Sauce 	0,4 - 1,2 kg* (100 g) (Ausgangstemp. Fisch 5° C, Sauce 20° C) Auflaufform mit Mikrowellenfolie	<ul style="list-style-type: none"> Siehe Rezepte für "Fischfilet mit sauce" auf Seite 21. <p>* Gesamtgewicht von allen Zutaten.</p>
AUTOMATIC  x7	AC-7 Garen Aufläufe 	0,5 - 1,5 kg* (100 g) (Ausgangstemp. 20° C) Auflaufform	<ul style="list-style-type: none"> Siehe Rezepte für "Aufläufe" auf Seite 21. <p>* Gesamtgewicht von allen Zutaten.</p>

DEUTSCH

TASTE	AUFTAU-AUTOMATIK	MENGE (Gewichtseinheit) / GESCHIRR	VERFAHREN
AUTOMATIC  x8	Ad-1 Auftauen Steak und Kotelett 	0,2 - 0,8 kg (100 g) (Ausgangstemp. -18° C) flachen Teller (Siehe HINWEIS auf Seite 20)	<ul style="list-style-type: none"> Die Speise auf einem flachen Teller in die Mitte des Drehtellers stellen. Wenn das akustische Signal ertönt, die Speise wenden, neu anordnen und ggf. trennen. Decken Sie dünne Teile und warme Stellen mit kleinen Aluminiumstücken ab. Nach dem Auftauen mit Aluminiumfolie abgedeckt 10 - 15 Minuten stehen lassen, bis alles vollständig aufgetaut ist.
AUTOMATIC  x9	Ad-2 Auftauen Hackfleisch 	0,2 - 0,8 kg (100 g) (Ausgangstemp. -18° C) flachen Teller (Siehe HINWEIS auf Seite 20)	<ul style="list-style-type: none"> Legen Sie den Block Hackfleisch auf einem flachen Teller in die Mitte des Drehtellers stellen. Wenn das akustische Signal ertönt, drehen Sie das Hackfleisch um. Entfernen Sie die aufgetauten Teile, sofern möglich. Nach dem Auftauen mit Aluminiumfolie abgedeckt 5 - 10 Minuten stehen lassen, bis alles vollständig aufgetaut ist.



AUTOMATIK-TABELLEN

TASTE	AUFTAU-AUTOMATIK	MENGE (Gewichtseinheit) / GESCHIRR	VERFAHREN
AUTOMATIC  x10	Ad-3 Auftauen Geflügel 	0,9 - 1,5 kg (100 g) (Ausgangstemp. -18° C) flachen Teller (Siehe HINWEIS unten)	<ul style="list-style-type: none"> Die Geflügel auf einem flachen Teller in die Mitte des Drehtellers stellen. Wenn das akustische Signal ertönt, die Geflügel wenden, neu anordnen und ggf. trennen. Decken Sie dünne Teile und warme Stellen mit kleinen Aluminiumstücken ab. Nach dem Auftauen Spülen mit Wasser und mit Aluminiumfolie abgedeckt 15 - 30 Minuten stehen lassen, bis alles vollständig aufgetaut ist. Zum Abschluss das Geflügel unter laufendem Wasser säubern.
AUTOMATIC  x11	Ad-4 Auftauen Kuchen 	0,1 - 1,4 kg (100 g) (Ausgangstemp. -18° C) Teller	<ul style="list-style-type: none"> Den Kuchen von jeglicher Verpackung befreien. Direkt auf dem Drehteller oder auf einen Teller in die Mitte des Drehtellers stellen. Den Kuchen nach dem Auftauen in möglichst gleichgroße Stücke schneiden, zwischen den Stücken etwas Abstand lassen und 10 - 30 Minuten stehen lassen, bis er gleichmäßig aufgetaut ist.
AUTOMATIC  x12	Ad-5 Auftauen Brot 	0,1 - 1,0 kg (100 g) (Ausgangstemp. -18° C) flachen Teller (Für dieses Programm werden nur Brotscheiben empfohlen.)	<ul style="list-style-type: none"> Auf einem flachen Teller in die Mitte des Drehtellers stellen. Bei großen Mengen direkt auf den Drehteller stellen. Wenn das akustische Signal ertönt, die Scheiben neu anordnen und aufgetaute Scheiben abnehmen. Nach dem Auftauen das Brot mit Aluminiumfolie abdecken und 5 - 15 Minuten stehen lassen, bis es gründlich aufgetaut ist.

HINWEIS: Auftau-Automatik

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

REZEPTE FÜR AUTOMATIK AC-6 & AC-7

**FISCHFILET MIT SAUCE (AC-6)****Fischfilet mit Pikanter Sauce**

Zutaten

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
140 g	280 g	420 g	Tomaten aus der Dose (abgetropft)
40 g	80 g	120 g	Mais
4 g	8 g	12 g	Chillisaucе
12 g	24 g	36 g	Zwiebel (fein gehackte)
1 TL	1-2 TL	2 TL	Rotweinessig
			Senf, Thymian, Cayenne-Pfeffer
200 g	400 g	600 g	Fischfilet
			Salz

Zubereitung

1. Die Zutaten für die Sauce mischen.
2. Die gesalzenen Fischfilets (z.B. Rotbarschfilet) mit den dünnen Enden zur Mitte in eine runde Auflaufform geben.
3. Die fertig zubereitete Sauce über die Filets gießen.
4. Mit Mikrowellenfolie abdecken und mit **GAR-AUTOMATIK AC-6** für "Fischfilet mit Sauce" garen.
5. Nach dem Garen ca. 2 Minuten stehen lassen.

FISCHFILET MIT SAUCE (AC-6)**Fischfilet mit Curry Sauce**

Zutaten

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
200 g	400 g	600 g	Fischfilet
			Salz
40 g	80 g	120 g	Bananen (in kleinen Stücken)
160 g	320 g	480 g	Currysauce (fertig zubereitete)

Zubereitung

1. Die gesalzenen Fischfilets mit den dünnen Enden zur Mitte in eine runde Auflaufform geben.
2. Die fertig zubereitete Sauce und die Bananen über die Filets geben.
3. Mit Mikrowellenfolie abdecken und mit **GAR-AUTOMATIK AC-6** für "Fischfilet mit Sauce" garen.
4. Nach dem Garen ca. 2 Minuten stehen lassen.

AUFLÄUFE (AC-7)**Spinatauflauf**

Zutaten

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

Zubereitung

1. Den Blattspinat mit der Zwiebel mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
2. Die Auflaufform einfetten. Abwechselnd die Kartoffelscheiben, die Schinkenwürfel und den Spinat in die Auflaufform schichten. Die letzte Lage sollte Spinat sein.
3. Die Eier mit dem Rahm verrühren, würzen und über das Gemüse gießen.
4. Den Auflauf mit dem geriebenen Käse und Paprika bestreuen. Mit **GAR-AUTOMATIK AC-7** für "Aufläufe" garen.
5. Nach dem Garen 5 - 10 Minuten stehen lassen.

AUFLÄUFE (AC-7)**Kartoffel-Zucchini-Auflauf**

Zutaten

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	400 g	600 g	Kartoffeln (in Scheiben)
115 g	230 g	345 g	Zucchini (feine Scheiben)
75 g	150 g	225 g	Crème fraîche
1	2	3	Ei(er)
1/2	1	2	Zehen Knoblauch (zerdrückt)
			Salz, Pfeffer
40 g	75 g	120 g	Gouda (geriebenen)
10 g	20 g	30 g	Sonnenblumenkerne
			Paprikapulver

Zubereitung

1. Die Auflaufform einfetten und abwechselnde Lagen von Kartoffelscheiben und Zucchinischeiben in die Schüssel geben.
2. Die Eier mit Crème fraîche mischen, mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen und über das Gemüse gießen.
3. Den Auflauf mit dem geriebenen Gouda und Paprika bestreuen.
4. Abschließend den Auflauf mit Sonnenblumenkernen und Paprika bestreuen. Mit **GAR-AUTOMATIK AC-7** für "Aufläufe" garen.
5. Nach dem Garen 5 - 10 Minuten stehen lassen.

DEUTSCH



REINIGUNG UND PFLEGE

VORSICHT! KEINE HANDELSÜBLICHEN OFENREINIGER, SCHEUERENDE ODER SCHARFE REINIGUNGSMITTEL ODER METALLWOLLEREINIGER AM MIKROWELLENGERÄT VERWENDEN.

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

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

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

Geräteinnenraum:

1. Nach jedem Gebrauch das noch warme Gerät zur Reinigung mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm abwischen, um leichte Verschmutzungen zu entfernen.

Für starke Verschmutzungen eine milde Seifenlauge verwenden und mehrmals mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm gründlich nachwischen, bis alle Rückstände vollständig entfernt sind. Entfernen Sie nicht den Spritzschutz für den Hohlleiter.

2. Sicherstellen, dass weder Seifenlauge noch Wasser durch die kleinen Öffnungen an der Wand eindringen, da dies das Gerät beschädigen kann.
3. Verwenden Sie keine Sprühreiniger im Garraum.

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

Gerätetür: Die Tür, die Türdichtung und die Dichtungsoberflächen des öfteren mit einem feuchten Tuch abwischen, um Verschmutzungen zu entfernen.



FUNKTIONSPRÜFUNG

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

1. Stromversorgung:

Überprüfen Sie, ob der Netzstecker richtig an eine spannungsführende Netzsteckdose angeschlossen ist. Vergewissern Sie sich, dass die Netzsicherung und der Sicherungsautomat in Ordnung sind.

2. Stellen Sie einen Messbecher mit etwa 150 ml Wasser in das Gerät und schließen Sie die Tür.

Programmieren Sie das Gerät auf 1 Minute bei 100 P Leistung und starten Sie es.

Leuchtet die Lampe? JA _____ NEIN _____

Dreht sich der Drehteller? JA _____ NEIN _____

HINWEIS: Der Drehteller dreht sich in beide Richtungen.

Arbeitet die Lüftung? (Das Gebläse ist zu hören.) JA _____ NEIN _____

Ertönt der Signalton nach einer Minute? JA _____ NEIN _____

Erlischt die Anzeige "Garen"? JA _____ NEIN _____

Ist das Wasser im Messbecher nach dem gerade durchgeführten Betrieb heiß? JA _____ NEIN _____

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

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

Betriebsart	Standardzeit
Mikrowelle 100 P	20 Minuten

WAS SIND MIKROWELLEN?



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

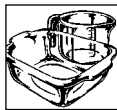
Durch die verursachte Reibung entsteht Wärme, die dafür sorgt, dass die Speisen aufgetaut, erhitzt oder gegart werden.

DAS GEEIGNETE GESCHIRR



DEUTSCH

GLAS UND GLAS-KERAMIK



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

KERAMIK

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

PORZELLAN

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

KUNSTSTOFF UND PAPIER-GESCHIRR

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

MIKROWELLENFOLIE

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

BRATBEUTEL

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

BRÄUNUNGSGESCHIRR

ist spezielles Mikrowellenbratgeschirr aus Glaskeramik mit einer Metallegierung am Boden, die dafür sorgt, dass

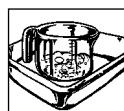
die Speise gebräunt wird. Bei Verwendung von Bräunungsgeschirr muss ein geeigneter Isolator, z.B. ein Porzellanteller, zwischen Drehteller und Bräunungsschale gelegt werden. Beachten Sie genau die Vorheizzeit gemäß Herstelleranweisung. Bei Überschreitung kann es zur Beschädigung des Drehtellers und Drehteller-Trägers kommen bzw. die Schutzsicherung des Gerätes auslösen und das Gerät ausschalten.

METALL

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

Kein Geschirr mit Metallaufgabe,

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



GESCHIRR-EIGNUNGSTEST

Wenn Sie nicht sicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowellengeeignet ist, führen Sie folgenden Test durch: Das Geschirr in das Gerät stellen. Ein Glasgefäß mit 150 ml Wasser gefüllt auf oder neben das Geschirr stellen. Das Gerät 1 bis 2 Minuten bei 100 P Leistung betreiben. Wenn das Geschirr kühl oder handwarm bleibt, ist es geeignet. Diesen Test nicht für Kunststoffgeschirr durchführen. Es könnte schmelzen.



TIPPS UND TECHNIKEN

EINSTELLUNG DER ZEITEN

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

AUSGANGSTEMPERATUR

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

ALLE ANGEGEBENEN ZEITEN

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

SALZ, GEWÜRZE UND KRÄUTER

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

WASSERZUGABE

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

FETTE SPEISEN

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

LEBENSMITTEL MIT HAUT ODER SCHALE

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

KLEINE UND GROSSE MENGEN

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

Doppelte Menge=fast doppelte Zeit

Halbe Menge=halbe Zeit

HOHE UND FLACHE GEFÄSSE

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

RUNDE UND OVALE GEFÄSSE

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

ABDECKEN

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

UNREGELMÄSSIGE TEILE

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

UMRÜHREN

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

ANORDNUNG

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

TIPPS UND TECHNIKEN



DEUTSCH

WENDEN

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

STANDZEIT

Die Einhaltung der Standzeit ist eine der wichtigsten Mikrowellen-Regeln. Fast alle Speisen, die in der Mikrowelle aufgetaut, erhitzt oder gegart werden, benötigen eine kurze oder längere Standzeit, in der

ein Temperatursausgleich stattfindet und sich die Flüssigkeit in der Speise gleichmäßig verteilen kann.

BRÄUNUNGSMITTEL

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

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

ERHITZEN

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

AUFTAUEN

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

Verpackungen und Behälter

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

Abdecken

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

Die Mikrowellenleistung

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



TIPPS UND TECHNIKEN

Wenden/Umrühren

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

Kleinere Mengen

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

Empfindliche Lebensmittel,

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

Die Standzeit

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

GAREN VON FRISCHEM GEMÜSE

- Achten Sie beim Kauf von Gemüse darauf, dass die Stücke möglichst gleichmäßig sind. Dies ist vor allem dann wichtig, wenn Sie das Gemüse im Stück garen möchten (z.B. Pellkartoffeln).
- Gemüse vor der Zubereitung waschen, putzen und dann erst die erforderliche Menge für das Rezept abwägen und zerkleinern.
- Würzen Sie wie gewohnt, aber salzen Sie in der Regel erst nach dem Garen.
- Pro 500 g Gemüse ungefähr 5 EL Wasser zugeben. Faserreiches Gemüse benötigt etwas mehr Wasserzugabe. Angaben hierzu finden Sie in der Tabelle auf Seite 29.
- Gemüse wird in der Regel in einer Schüssel mit Deckel gegart. Flüssigkeitsreiche Gemüsesorten, wie z.B. Gemüsezwiebeln oder Pellkartoffeln, können ohne Wasserzugabe in Mikrowellenfolie gegart werden.
- Gemüse nach der Hälfte der Garzeit umrühren oder wenden.

- Nach dem Garen das Gemüse ungefähr 2 Minuten stehenlassen, damit sich die Temperatur gleichmäßig verteilt (Standzeit).
- Die angegebenen Garzeiten sind Richtwerte und hängen vom Gewicht, der Ausgangstemperatur und der Beschaffenheit der Gemüsesorte ab. Je frischer das Gemüse ist, desto kürzer sind die Garzeiten.

GAREN VON FLEISCH, FISCH & GEFLÜGEL

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

AUFTAUEN UND GAREN

Tiefkühl-Gerichte können in der Mikrowelle in einem Arbeitsgang aufgetaut und gleichzeitig gegart werden. In der Tabelle auf Seite 28 finden Sie hierzu einige Beispiele. Beachten Sie außerdem die allgemeinen Hinweise zu "Erhitzen" und "Auftauen" von Lebensmitteln. Für die Zubereitung von handelsüblichen Tiefkühl-Fertiggerichten richten Sie sich bitte nach den Herstellersangaben auf der Verpackung. In der Regel werden genaue Garzeiten und Hinweise für die Zubereitung im Mikrowellengerät gegeben.

TABELLEN



VERWENDETE ABKÜRZUNGEN

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

TABELLE: ERHITZEN VON GETRÄNKEN UND SPEISEN

Getränk/Speise	Menge -g/ml	Leistung -Stufe-	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise
Kaffee, 1 Tasse	150	100 P	ca.1	nicht abdecken
Milch, 1 Tasse	150	100 P	ca.1	nicht abdecken
Wasser, 1 Tasse	150	100 P	1 1/2-2	nicht abdecken, zum Kochen bringen
6 Tassen	900	100 P	10-12	nicht abdecken, zum Kochen bringen
1 Schüssel	1000	100 P	11 1/2-13	abdecken, zum Kochen bringen
Tellergericht (Gemüse, Fleisch und Beilagen)	400	100 P	3-6	Sauce mit Wasser beträufeln, abdecken, zwischendurch umrühren
Eintopf	200	100 P	1 1/2-2 1/2	abdecken, nach dem Erhitzen umrühren
Suppe, klar	200	100 P	1 1/2-2	abdecken, nach dem Erhitzen umrühren
Cremsuppe	200	100 P	1 1/2-2 1/2	abdecken, nach dem Erhitzen umrühren
Gemüse	200	100 P	2-2 1/2	eventuell etwas Wasser zugeben, abdecken, nach der halben Erhitzungszeit umrühren
500	100 P	4-5		
Beilagen	200	100 P	2-2 1/2	mit etwas Wasser beträufeln, abdecken, zwischendurch umrühren
500	100 P	4-4 1/2		
Fleisch, 1 Scheibe*	200	100 P	3-4	mit etwas Sauce beträufeln, abdecken
Fischfilet*	200	100 P	2-3	abdecken
Würstchen, 2 Stück	180	70 P	ca.2	die Haut mehrmals einstechen
Kuchen, 1 Stück	100	50 P	1/2	auf ein Kuchengitter legen
Babynahrung, 1 Glas	190	50 P	ca.1	Deckel entfernen, nach dem Erhitzen gut umrühren und die Temperatur prüfen
Margarine oder Butter schmelzen *	50	100 P	1/2-1	
Schokolade schmelzen	100	50 P	2-3	zwischendurch umrühren
6 Blatt Gelatine auflösen	10	50 P	1/2	in Wasser einweichen, gut ausdrücken und in eine Suppentasse geben; zwischendurch umrühren
Tortenguss für 1/4 l Flüssigkeit	10	50 P	5-6	mit Zucker und 250 ml Flüssigkeit anrühren, abdecken, zwischendurch und nach dem Erhitzen gut umrühren

*ab Kühlschranktemperatur

TABELLE: GAREN VON FLEISCH, FISCH UND GEFLÜGEL

Lebensmittel	Menge -g-	Leistung -Stufe-	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Braten (Schwein, Kalb, Lamm)	500	100 P	8-10*	nach Geschmack würzen,	10
		50 P	10-12	in eine flache Auflaufform legen,	
	1000	100 P	19-21*	nach * wenden	10
	50 P	11-14			
	1500	100 P	33-36*		10
		50 P	13-17		
Roastbeef (medium)	1000	100 P	9-11*	nach Geschmack würzen, in eine Auflaufform legen,	10
		50 P	5-7	nach * wenden	
Hackbraten	1000	100 P	16-18	Hackfleischteig aus gemischtem Hack (halb Schwein/halb Rind) zubereiten, in eine flache Auflaufform legen	10
Fischfilet	200	100 P	3-4	nach Geschmack würzen, auf einen Teller legen, abdecken	3
Hähnchen	1200	100 P	21-24	nach Geschmack würzen, in eine flache Auflaufform legen, nach der halben Garzeit wenden	3
Hähnchenschenkel	200	100 P	3-4	nach Geschmack würzen, auf einen Teller legen, abdecken	3

DEUTSCH



TABELLEN

TABELLE: AUFTAUEN

Lebensmittel	Menge -g-	Leistung -Stufe-	Auftauzeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Bratenfleisch (z.B. Schwein, Rind, Lamm, Kalb)	1500	10 P	58-64	auf einen umgedrehten Teller legen,	30-90
	1000	10 P	42-48	nach der halben Auftauzeit wenden	30-90
	500	10 P	19-23		30-90
Steaks, Schnitzel, Koteletts, Leber	200	10 P	4-5	nach der halben Auftauzeit wenden	30
Gulasch	500	30 P	8-12	zwischendurch zweimal umdrehen und trennen	10-15
Würstchen, 8 Stück 4 Stück	600	30 P	6-9	nebeneinander legen, nach der halben	5-10
	300	30 P	4-5	Auftauzeit wenden	5-10
Ente/Pute	1500	10 P	48-52	auf einen umgedrehten Teller legen, nach der	30-90
Hähnchen	1200	10 P	39-43	auf einen umgedrehten Teller legen, nach der	30-90
		10 P	33-37	auf einen umgedrehten Teller legen, nach der	30-90
	1000	10 P	33-37	halben Auftauzeit wenden	30-90
Hähnchenschenkel	200	30 P	4-5	nach der halben Auftauzeit wenden	10-15
Fisch im Stück	800	30 P	9-12	nach der halben Auftauzeit wenden	10-15
Fischfilet	400	30 P	7-10	nach der halben Auftauzeit wenden	5-10
Krabben	300	30 P	6-8	nach der halben Auftauzeit wenden und aufgetaute Teile entfernen	30
Brötchen, 2 Stück	80	30 P	ca. 1	nur antauen	-
Vollkornbrot in Scheiben	250	30 P	2-4	Scheiben nebeneinander legen, nur antauen	5
Toastbrotscheiben					
Mischbrot, Weißbrot, ganz	750	30 P	6-8	nach der halben Auftauzeit wenden. Eiskern bleibt	30
Kuchen, 1 Stück	100-150	10 P	2-5	auf einen Teller legen	5
Sahnetorte, 1 Stück		10 P	3-4	auf einen Teller legen	10
Torte ganz, Ø 25 cm		10 P	18-20	auf einen Teller legen	30-60
Butter	250	30 P	2-4	nur antauen	15
Obst wie Erdbeeren	250	30 P	4-5	gleichmäßig nebeneinander legen	5
Himbeeren, Kirschen, Pflaumen				nach der halben Auftauzeit wenden	

TABELLE: AUFTAUEN UND GAREN

Lebensmittel	Menge -g-	Leistung -Stufe-	Garzeit -Min-	Wasserzugabe -EL-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Fischfilet	300	100 P	10-12	-	abdecken	1-2
Forelle, 1 Stück	250	100 P	5-7	-	abdecken	1-2
Tellergericht	400	100 P	9-11	-	abdecken, nach 6 Minuten umrühren	2
Blattspinat	300	100 P	6-8	-	abdecken, ein-bis zweimal zwischendurch umrühren	2
Brokkoli	300	100 P	7-9	3-5 EL	abdecken, nach der halben Zeit umrühren	2
Erbsen	300	100 P	7-9	3-5 EL	abdecken, nach der halben Zeit umrühren	2
Kohlrabi	300	100 P	7-9	3-5 EL	abdecken, nach der halben Zeit umrühren	2
Mischgemüse	500	100 P	11-13	3-5 EL	abdecken, nach der halben Zeit umrühren	2
Rosenkohl	300	100 P	7-9	3-5 EL	abdecken, nach der halben Zeit umrühren	2
Rotkohl	450	100 P	10-12	3-5 EL	abdecken, nach der halben Zeit umrühren	2

TABELLEN

TABELLE: GAREN VON FRISCHEM GEMÜSE

Gemüse	Menge -g-	Leistung -Stufe-	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Wasserzugabe -EL/ml-
Blattspinat	300	100 P	5-7	nach dem Waschen gut abtropfen lassen, abdecken, zwischendurch ein- bis zweimal umrühren	-
Blumenkohl	800	100 P	15-17	1 ganzer Kopf, abdecken in Röschen teilen,	5-6 EL
	500	100 P	10-12	zwischendurch umrühren	4-5 EL
Brokkoli	500	100 P	9-11	in Röschen teilen, abdecken, zwischendurch umrühren	4-5 EL
Champignons	500	100 P	8-10	ganze Köpfe, abdecken, zwischendurch umrühren	-
Chinakohl	300	100 P	9-11	in Streifen schneiden, abdecken, zwischendurch umrühren	4-5 EL
Erbsen	500	100 P	9-11	abdecken, zwischendurch umrühren	4-5 EL
Fenchel	500	100 P	9-11	in Viertel schneiden, abdecken, zwischendurch umrühren	4-5 EL
Gemüsezwiebel	250	100 P	5-7	ganz, in Mikrowellenfolie garen	-
Kohlrabi	500	100 P	10-12	in Würfel schneiden, abdecken, zwischendurch umrühren	50 ml
Möhren	500	100 P	10-12	in Scheiben schneiden, abdecken, zwischendurch umrühren	4-5 EL
	300	100 P	7-9	in Scheiben schneiden, abdecken, zwischendurch umrühren	-
Paprikaschote	500	100 P	7-9	in Würfel schneiden, abdecken, zwischendurch umrühren	4-5 EL
Pellkartoffeln	500	100 P	9-11	abdecken, zwischendurch umrühren	4-5 EL
Porree/Lauch	500	100 P	9-11	in Ringe schneiden, abdecken, zwischendurch umrühren	4-5 EL
Rotkohl	500	100 P	15-17	in Streifen schneiden, abdecken, zwischendurch ein- bis zweimal umrühren	50 ml
Rosenkohl	500	100 P	9-11	ganze Köpfe, abdecken, zwischendurch umrühren	50 ml
Salzkartoffeln	500	100 P	9-11	in gleich Stücke schneiden, etwas salzen, abdecken, zwischendurch umrühren	150 ml
Sellerie	500	100 P	9-11	in feine Würfel schneiden, abdecken, zwischendurch umrühren	50 ml
Weißkohl	500	100 P	15-17	in Streifen schneiden, abdecken, zwischendurch umrühren	50 ml
Zucchini	500	100 P	9-11	in Scheiben schneiden, abdecken, zwischendurch umrühren	4-5 EL

DEUTSCH

REZEPTE

ABWANDLUNG VON KONVENTIONELLEN REZEPTE

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

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

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

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

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

DER UMGANG MIT DEN REZEPTE

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



REZEPTE

Deutschland

CAMEMBERTTOAST

Gesamtgarzeit: ca. 1 1/2-2 1/2 Minuten

Geschirr: Flacher Teller

Zutaten

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

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

1 1/2-2 1/2 Mins. 100 P

Tipp:

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

Niederlande

CHAMPIGNONSUPPE

Champignonsoep

Gesamtgarzeit: ca. 13-17 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

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

1. Das Gemüse mit der Fleischbrühe in die Schüssel geben und abgedeckt garen.

8-9 Min. 100 P

2. Mit einem Mixer alle Zutaten pürieren. Die Sahne zufügen.
3. Das Mehl und die Butter zu einem Teig verkneten und in der Champignonsuppe glatrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, abdecken und garen. Nach dem Garen umrühren.

4-6 Min. 100 P

4. Das Eigelb mit dem Rahm (Crème fraîche) verrühren, nach und nach in die Suppe rühren. Das Ganze nochmals kurz erhitzen, jedoch nicht mehr kochen lassen!

1-2 Min. 100 P

Die Suppe nach dem Garen ungefähr 5 Minuten stehen lassen.



REZEPTE



Schweiz

ZÜRICHER GESCHNETZELTES

Züricher Geschnetzeltes

Gesamtgarzeit: ca. 11-15 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

600 g Kalbsfilet
 1 EL Butter oder Margarine
 1 Zwiebel (50 g), fein gehackt
 100 ml Weißwein
 Saucebinder, dunkel, für ungefähr 1/2 l

Sauce

300 ml Sahne
 Salz & Pfeffer
 1 EL Petersilie, gehackt

1. Das Filet in fingerdicke Streifen schneiden.
2. Die Butter in der Schüssel gleichmässig verstreichen. Die Zwiebel und das Fleisch in die Schüssel geben und abgedeckt garen. Zwischendurch einmal umrühren.
7-10 Min. 100 P
3. Den Weißwein, den Saucebinder und die Sahne zufügen, umrühren und abgedeckt weitergaren. Zwischendurch einmal umrühren.
4-5 Min. 100 P
4. Das Geschnetzelte abschmecken nochmals umrühren und ungefähr 5 Minuten stehen lassen. Mit der Petersilie garniert servieren.

Frankreich

SEEZUNGENFILETS

Filets de sole für 2 Portionen

Gesamtgarzeit: ca. 13-16 Minuten

Geschirr: Flache, ovale Auflaufform und Mikrowellenfolie (ungefähr 26 cm)

Zutaten

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

1. Die Seezungenfilets waschen und trockentupfen. Vorhandene Gräten entfernen.
2. Die Zitrone und die Tomaten in feine Scheiben schneiden.
3. Die Auflaufform mit Butter einfetten. Die Fischfilets hineinlegen und mit dem Pflanzenöl beträufeln.
4. Den Fisch mit der Petersilie bestreuen, darauf die Tomatenscheiben legen und würzen. Auf die Tomaten die Zitronenscheiben legen und mit dem Weißwein angießen.
5. Die Zitronen mit Butterflöckchen belegen, abdecken und garen.
13-16 Min. 100 P
Die Fischfilets nach dem Garen 2 Min. stehen lassen.
Tipp:
Für dieses Gericht können Sie auch Rotbarsch, Heilbutt, Meeräsche, Scholle oder Kabeljau verwenden.

Griechenland

SCHMORFLEISCH MIT GRÜNEN BOHNEN

Kréas mé fasólia

Gesamtgarzeit: ca. 20-24 Minuten

Geschirr: Flache, ovale Auflaufform mit Deckel (ungefähr 26 cm)

Zutaten

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

1. Die Tomaten häuten, die Stengelansätze ausschneiden und im Mixer pürieren.
2. Das Lammfleisch in große Würfel schneiden. Die Schüssel mit Butter einfetten. Das Fleisch, die Zwiebelwürfel und die zerdrückte Knoblauchzehe zugeben, würzen und abgedeckt garen.
9-11 Min. 100 P
3. Die Bohnen und die pürierten Tomaten zum Fleisch geben und abgedeckt weitergaren.
11-13 Min. 70 P
Das Schmorfleisch nach dem Garen ungefähr 5 Minuten stehen lassen.
Tipp:
Wenn Sie frische Bohnen verwenden, müssen diese vorgegart werden.

DEUTSCH



REZEPTE

Italien

LASAGNE AL FORNO

Gesamtgarzeit: ca. 22-26 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Flache, quadratische Auflaufform mit Deckel
(ungefähr 20 x 20 x 6 cm)

Zutaten

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

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

7-9 Min. 100 P

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

15-17 Min. 70 P

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

Frankreich

GEMÜSETOPF

Ratatouille spécial

Gesamtgarzeit: ca. 19-21 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

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

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

19-21 Min. 100 P

Die letzten 5 Minuten die Artischockenherzen zufügen und erhitzen.

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

Tipp:

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

Ein Bouquet garni besteht aus:
einer Petersilienwurzel, einem Bund Suppengrün,
einem Zweig Liebstöckel, einem Zweig
Thymian, einigen Lorbeerblättern.

REZEPTE



Spanien

GEFÜLLTE KARTOFFELN

Patatas Rellenas

Gesamtgarzeit: ca. 12-16 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
Porzellanteller

Zutaten

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

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

8-10 Min. 100 P

Abkühlen lassen.

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

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

4-6 Min. 100 P

Die Kartoffeln nach dem Garen ungefähr 2 Minuten stehen lassen.

DEUTSCH

Dänemark

BEERENGRÜTZE MIT VANILLESAUCE

Rødgrød med vanilie sovs

Gesamtgarzeit: ca. 10-13 Minuten

Geschirr: 2 Schüsseln mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

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

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

7-9 Min. 100 P

Den Zucker und den Zitronensaft unterziehen.

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

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

3-4 Min. 100 P

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

Tipp:

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



INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

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

Pour éviter tout danger d'incendie

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

La prise secteur doit être facilement accessible de manière à ce que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence. La tension d'alimentation doit être égale à 230V, 50Hz avec un fusible de distribution de 10 A minimum, ou un disjoncteur de 10 A minimum.

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

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 enflammation.

N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Reportez-vous aux conseils qui sont donnés dans le livre de recette à la page 49.

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

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

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

N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.

Retirez toutes les étiquettes, fils, etc. métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments.

Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique qui à son tour peut produire un incendie. N'utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer.

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

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

Pour éviter toute blessure

AVERTISSEMENT:

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

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

Evitez 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 48.

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.

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

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

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

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

Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine

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

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 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 afin d'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.

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

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

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



INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

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.

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

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

Ne jamais faire fonctionner le four à vide.

Sinon vous risquez d'endommager le four.

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

N'utilisez aucun ustensile métallique car ils réfléchissent les micro-ondes et peuvent provoquer un arc électrique. Ne tentez pas de cuire ou de réchauffer les aliments dans une boîte de conserve. N'utilisez que le plateau tournant et le pied du plateau conçus pour ce four. N'utilisez jamais le four sans le plateau tournant.

Pour éviter de casser le plateau tournant:

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

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

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

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

REMARQUES:

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


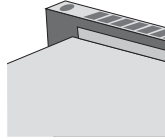
Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsable des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'inobservation des consignes de branchement électrique.

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

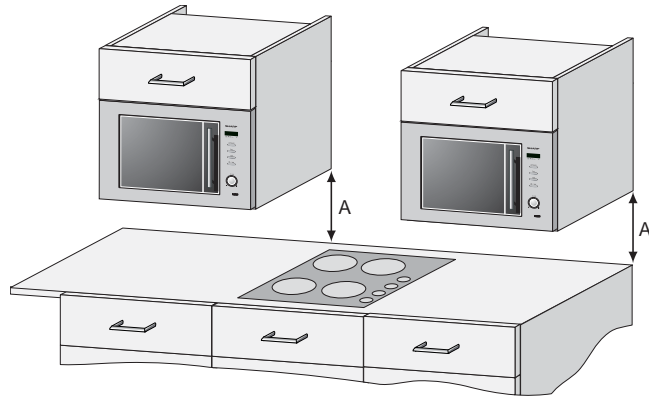


INSTALLATION DE L'APPAREIL

- Retirer tous les matériaux d'emballage et vérifier que l'appareil n'a pas été endommagé.
- Encastrer l'appareil dans l'aménagement de la cuisine sans forcer, jusqu'à ce que le cadre avant du four vienne se placer bien à plat sur l'ouverture frontale du placard.
- Vérifier que l'appareil est stable et parfaitement horizontal. Laisser un espace de 5 mm entre la porte du placard situé au-dessus du four et le haut du cadre du four, comme illustré.
 
- Fixer le four en place à l'aide des vis fournies. Les points de fixation sont situés dans les angles supérieurs et inférieurs du four (voir le point 9 de l'illustration en page 4).
 
- Il est important de vérifier que l'installation de ce produit est conforme aux instructions du présent manuel et aux instructions du constructeur de la cuisinière.

SÉCURITÉ D'UTILISATION

- Cet appareil a été testé et approuvé pour l'usage près des fraises-mères domestiques de gaz, électriques et d'induction seulement.
- Prévoir un espace suffisant entre la cuisinière et le four à micro-ondes pour prévenir toute surchauffe du four, des placards adjacents et des accessoires.
- Ne pas utiliser le plan de cuisson de la cuisinière à vide alors que le four à micro-ondes fonctionne.
- Le placard doit se trouver à un minimum de 500 mm (A) au-dessus du plan de travail et ne doit **pas** être installé **directement** au-dessus de la cuisinière ni de tout autre appareil domestique comme un four conventionnel ou un réfrigérateur.
- Agir avec prudence autour du four à micro-ondes lorsque la cuisinière est allumée.
- L'avant du four peut être nettoyé à l'aide d'un détergent doux et un peu d'eau. Ne jamais utiliser de nettoyant ménager pour les fours, de nettoyant abrasif ni agent nettoyant contenant de la soude caustique.

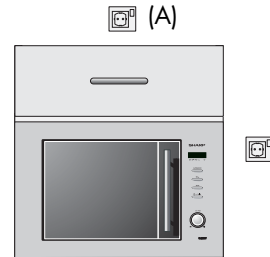




INSTALLATION

RELIER L'APPAREIL À L'ALIMENTATION D'ÉNERGIE

- **La prise électrique doit être facile d'accès pour que l'appareil puisse être débranché rapidement en cas d'urgence.**
- **La prise ne doit pas se trouver derrière le placard.**
- La meilleure position est au-dessus du placard, comme illustré au point (A). Si le cordon d'alimentation n'est pas branché à l'emplacement (A) il doit être retiré du clip de support (voir le point 13, en page 4) et acheminé sous le four.
- Brancher l'appareil à une prise de terre et de courant alternatif 230 V/ 50 Hz correctement installée. Cette prise doit contenir un fusible de ≥ 10 ampères.
- **Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé que par un électricien.**
- Avant installation, nouer un morceau de ficelle autour du cordon d'alimentation pour faciliter le branchement au point (A).
- Si l'appareil est encastré dans un placard haut, ne PAS écraser le cordon d'alimentation.
- Ne pas immerger le cordon ni la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.



POUR REMPLACER LA PRISE

Les fils du cordon d'alimentation sont codés par couleur comme suit:

Vert à bandes jaunes	=	TERRE
Bleu	=	NEUTRE
Marron	=	PHASE

Les couleurs du cordon d'alimentation du four peuvent ne pas correspondre aux codes de couleur identifiant les bornes de la prise, aussi brancher comme suit:

- Fil vert et jaune: brancher à la borne de la prise marquée d'un E \equiv ou de couleur verte ou de couleur verte et jaune.
- Fil bleu: brancher à la borne de la prise marquée d'un N, de couleur noire ou de couleur bleue.
- Fil marron: brancher à la borne de la prise marquée d'un L, de couleur rouge ou de couleur marron.

Vérifier que les vis des bornes sont bien serrées et que le cordon est maintenu fermement en place par le goulot de la prise.

Comme la plupart des appareils domestiques, le four doit être branché dans une prise de terre et de courant alternatif 230 V, 50 Hz.

Si les branchements électriques appropriés ne sont pas réalisés, le four risque d'être endommagé et l'utilisateur risque de se blesser. Ni SHARP ni le fournisseur ne sauraient être tenus responsables d'une telle éventualité.



ATTENTION: CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE

En cas de doute sur l'alimentation électrique, s'adresser à un technicien qualifié.

AVANT MISE EN SERVICE



Branchez le cordon d'alimentation.

1. L'affichage indique:



2. Appuyez sur la touche **ARRET**, l'affichage indique:



Réglez l'horloge comme suit.

Utilisation de la touche **ARRET (STOP)**.

Utilisez la touche **ARRET** pour:

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

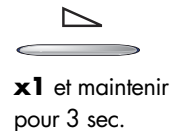
REGLER L'HORLOGE



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

1. Pour sélectionner l'horloge sur 12 heures, maintenir la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** enfoncée pendant 3 secondes. apparaît à l'affichage.

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



FRANÇAIS

Exemple:

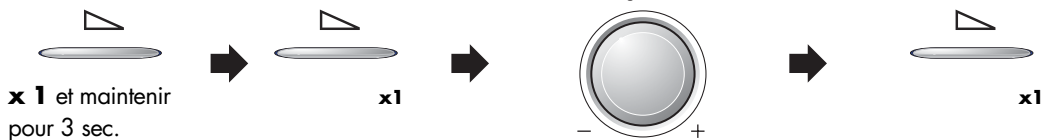
Pour régler l'horloge en mode 24 heures à 23:35

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

Choisir l'horloge sur 24 heures.

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

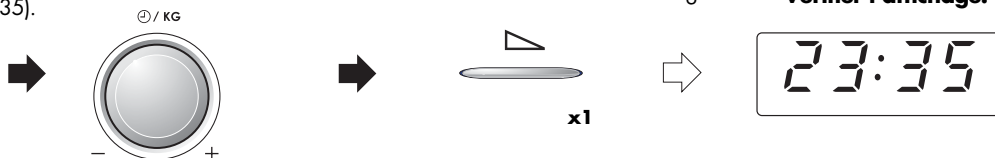
3. Appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** passer des heures aux minutes.



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

5. Appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** à démarrer l'horloge.

Vérifier l'affichage.



REMARQUES:

1. Vous pouvez tourner le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire.
2. Appuyer sur la touche **ARRET (STOP)** en cas d'erreur de programmation.
3. Si l'alimentation électrique de votre four à micro-ondes

est interrompue, l'affichage indiquera par intermittence après le retour du courant. Si cela a lieu pendant la cuisson, le programme sera effacé. L'heure sera également effacée.

4. Pour régler l'heure à nouveau, suivre à nouveau l'exemple ci-dessus.



NIVEAU DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES

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

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

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

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

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

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

P = POURCENT

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



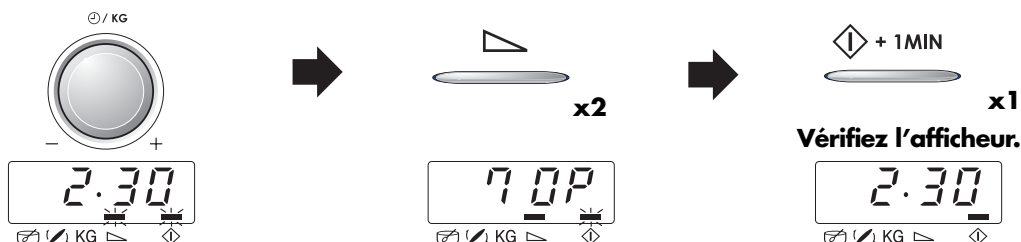
FONCTIONNEMENT MANUEL

Vous pouvez choisir le temps de cuisson 90 minutes (90.00). L'augmentation du temps de cuisson (décongélation) varie de 10 secondes à cinq minutes. Elle dépend de la durée totale de cuisson (décongélation) indiquée dans le tableau.

Temps de cuisson	Poids ou volume
0-5 minutes	10 secondes
5-10 minutes	30 secondes
10-30 minutes	1 minute
30-90 minutes	5 minutes

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

1. Entrer le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre. (2 min. 30 sec.)
2. Choisir le niveau de puissance voulu en appuyant deux fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.
3. Appuyer une fois sur la touche **DEPART/+ 1 MIN** pour démarrer la cuisson.



REMARQUES :

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

AUTRES FONCTIONS PRATIQUES



1. CUISSON A SEQUENCES MULTIPLES

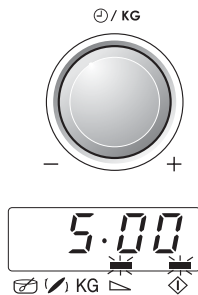
Il est possible de saisir un maximum de 3 séquences, comprenant le temps et mode de cuisson normale.

Exemple:

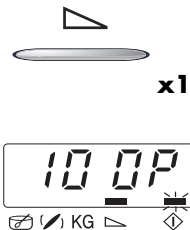
Pour cuire: 5 minutes à la puissance 100 P (Etape 1)
16 minutes à la puissance 30 P (Etape 2)

ETAPE 1

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

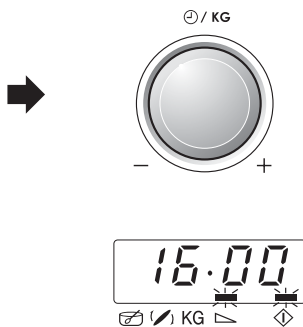


2. Choisir le niveau de puissance voulu en appuyant une fois (une fois) sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.

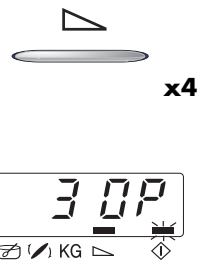


ETAPE 2

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



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



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



Vérifier l'affichage.

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



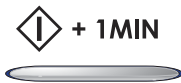
AUTRES FONCTIONS PRATIQUES

2. FONCTION MINUTE PLUS/DEPART

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

a. Démarrage direct

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



REMARQUE:

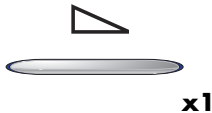
Pour éviter une manipulation abusive par les enfants, la touche **DEPART/+ 1 MIN** peut être utilisée uniquement dans la 3 minutes qui suit l'opération précédente, par exemple, la fermeture de la porte ou l'appui sur la touche **ARRET (STOP)**.

b. Augmentation du temps de cuisson

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

3. VERIFICATION DU NIVEAU DE PUISSANCE

Pour vérifier le niveau de puissance du micro-ondes pendant la cuisson, appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.



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

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

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE



Le fonction **AUTOMATIQUE** calcule automatiquement le mode et le temps de cuisson corrects. Vous disposez de 7 programmes de **CUISSON AUTOMATIQUE** et 5 programmes de **DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE**. Ce que vous devez savoir lors de l'utilisation de cette fonction:

1. Appuyez une fois sur la touche **AUTOMATIQUE** pour faire apparaître l'affichage suivant. Pour choisir le programme voulu, appuyez sur la touche **AUTOMATIQUE** jusqu'à l'affichage de ce programme. Voir pages 44-46 tableau **AUTOMATIQUE**.

Pour sélectionner un menu de décongélation, appuyez sur le touche **AUTOMATIQUE** 8 fois au moins. Lorsque vous aurez appuyé sur ce bouton 8 fois, **Rd - 1** s'affichera à l'écran. Vous pouvez changer le menu automatiquement en maintenant appuyé le touche **AUTOMATIQUE**.

2. Pour choisir le poids d'aliments, tournez le bouton **MINUTEUR/POIDS** jusqu'à l'affichage des paramètres de poids voulus.

- Indiquez le poids des aliments seulement. Ne pas inclure le poids du récipient.
- Pour un aliment dont le poids est supérieur ou inférieur aux quantités données dans le tableaux de **AUTOMATIQUE**, utilisez les programmes manuels. Pour obtenir les meilleurs résultats, suivre les tableaux de cuisson.

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

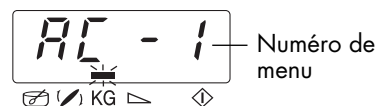
1.

AUTOMATIC



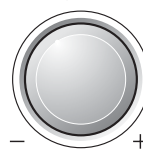
x1

la touche **AUTOMATIQUE**



2.

⊕ / KG



le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS**

3.

⬆ + 1MIN



la touche **DEPART/+ 1 MIN**

La température finale varie selon la température initiale des aliments. Vérifiez que la nourriture est très chaude après cuisson. Si nécessaire, vous pouvez rallonger le temps de cuisson et changer le niveau de puissance.

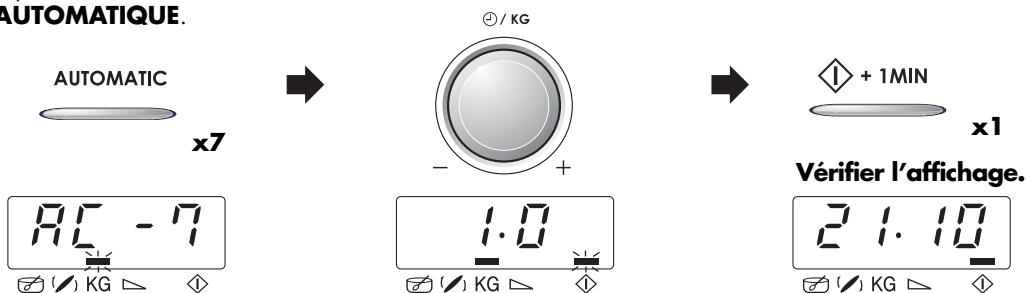
Exemple:

Pour cuire 1,0 kg de Gratin servez **CUISSON AUTOMATIQUE AC-7**.

1. Sélectionner le menu nécessaire en appuyant sept fois sur la touche **AUTOMATIQUE**.

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

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















TABLEAUX DE AUTOMATIQUE

TOUCHE	CUISSON AUTOMATIQUE	QUANTITÉ (Incrément)/ UTENSILES	PROCÉDURE
AUTOMATIC x1	AC-1 Cuisson Légumes surgelés e.g. Choux de Bruxelles, haricots verts, petits pois, jardinière de légumes, brocolis 	0,1 - 0,6 kg (100 g) (Temp. initiale -18° C) Bol et couvercle	<ul style="list-style-type: none"> Ajouter 1 cuillère à soupe d'eau par 100 g et une pointe de sel. (Pour les champignons, il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau). Mettre un couvercle. Quand que le signal sonore retentit, remuer et couvrir à nouveau. Après cuisson, laisser reposer pendant approximativement 2 minutes. <p>REMARQUE: Si les légumes surgelés sont compactés, cuisez-les manuellement.</p>
AUTOMATIC x2	AC-2 Cuisson Légumes frais 	0,1 - 0,6 kg (100 g) (Temp. initiale 20° C) Bol et couvercle	<ul style="list-style-type: none"> Coupez les légumes en morceaux (cubes, tranches, rondelles). Ajouter 1 cuillère à soupe d'eau par 100 g et une pointe de sel. (Pour les champignons, il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau). Mettre un couvercle. Quand que le signal sonore retentit, remuer et couvrir à nouveau. Après cuisson, laisser reposer pendant approximativement 2 minutes.
AUTOMATIC x3	AC-3 Cuisson Plats préparés surgelés À remuer e.g. Pâtés-Bolognese, Chilli con carne 	0,3 - 1,0 kg* (100 g) (Temp. initiale -18° C) Bol et couvercle * Si le constructeur recommande d'ajouter de l'eau, calculer la quantité totale de liquide supplémentaire pour le programme.	<ul style="list-style-type: none"> Verser le contenu dans un plat conçu pour la cuisson micro-ondes. Ajouter du liquide si le constructeur le recommande. Mettre un couvercle. Faire cuire à découvert si le constructeur le recommande. Lorsque le signal sonore retentit, remuer et recouvrir. Après cuisson, remuer et laisser reposer pendant approximativement 2 minutes.
AUTOMATIC x4	AC-4 Cuisson Gratin surgelés e.g. Pâtés-Gratin, lasagne, etc. 	0,2 - 0,6 kg (100 g) (Temp. initiale -18° C) Plat à gratin ovale peu profond et couvercle ou original contenant et couvercle	<ul style="list-style-type: none"> Retirer l'emballage du gratin congelé. Si le contenant ne convient pas pour les fours à micro-ondes, placer le gratin dans un plat à gratin. Couvrir de film étirable pour micro-ondes. Si le contenant convient pour les fours à micro-ondes, retirer le couvercle d'origine et couvrir de film étirable pour micro-ondes. Après cuisson, laisser reposer pendant approximativement 5 minutes.
AUTOMATIC x5	AC-5 Cuisson Pommes de terre bouillies, Pommes de terre en robe des champs 	0,1 - 0,8 kg (100 g) (Temp. initiale 20° C) Bol et couvercle	<p>Pommes de terre bouillies: Peler les pommes de terre et les couper en morceaux de taille similaire.</p> <p>Pommes de terre en robe des champs: Choisir des pommes de terre de taille similaire et les laver.</p> <ul style="list-style-type: none"> Placez Pommes de terre bouillies ou Pommes de terre en robe des champs dans un bol. Ajouter la 2 CS d'eau par 100 g et un peu de sel. Recouvrir d'un couvercle Quand que le signal sonore retentit, remuer et couvrir à nouveau. Après cuisson, laisser reposer les pommes de terre pendant 2 minutes.

TABLEAUX DE AUTOMATIQUE







TOUCHE	CUISSON AUTOMATIQUE	QUANTITÉ (Incrément)/ UTENSILES	PROCÉDURE
AUTOMATIC  x6	AC-6 Cuisson Filet de poisson en sauce 	0,4 - 1,2 kg* (100 g) (Temp. initiale 20° C) Plat à gratin et plastique micro-ondes	<ul style="list-style-type: none"> Voir recettes pour le Filet de Poisson en Sauce à la pages 46 - 47. * Poids total tout les ingrédients
AUTOMATIC  x7	AC-7 Cuisson Gratin 	0,5 - 1,5 kg* (100 g) (Temp. initiale 20° C) Plat à gratin et plastique micro-ondes	<ul style="list-style-type: none"> Voir recettes pour le Gratin à la page 47. * Poids total tout les ingrédients.

TOUCHE	DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE	QUANTITÉ (Incrément)/ UTENSILES	PROCÉDURE
AUTOMATIC  x8	Ad-1 Décongélation Steaks et Côtelettes 	0,2 - 0,8 kg (100 g) (Temp. initiale -18° C) Plat à tarte (Voir remarque à la page 46)	<ul style="list-style-type: none"> Placer les aliments dans un Plat à tarte au centre du plateau tournant. Quand que le signal sonore retentit, retourner les aliments, redistribuer et séparer. Protégez les parties minces et les parties déjà chaudes avec de petits morceaux d'aluminium. Après décongélation, emballer dans du papier aluminium pour 10 - 15 minutes, jusqu'à complète décongélation.
AUTOMATIC  x9	Ad-2 Décongélation Viande hachée 	0,2 - 0,8 kg (100 g) (Temp. initiale -18° C) Plat à tarte (Voir remarque à la page 46)	<ul style="list-style-type: none"> Placez le morceau de viande hachée dans un Plat à tarte au centre du plateau tournant. Lorsque que le signal sonore retentit, retournez la viande. Retirez les parties décongelées si possible. Après décongélation, emballer dans du papier aluminium pour 5 - 10 minutes, jusqu'à complète décongélation.
AUTOMATIC  x10	Ad-3 Décongélation Volaille 	0,9 - 1,5 kg (100 g) (Temp. initiale -18° C) Plat à tarte (Voir remarque ci-dessous)	<ul style="list-style-type: none"> Placez le volaille dans un Plat à tarte au centre du plateau tournant. Quand le signal sonore retentit, retourner les aliments, redistribuer et protégez les parties minces et les parties déjà chaudes avec de petits morceaux d'aluminium. Après décongélation, rinçage avec de l'eau froide, couvrir d'une feuille de papier aluminium et laisser reposer 15 - 30 minutes jusqu'à complète décongélation. Enfin, laver la volaille sous l'eau courante.



TABLEAUX DE AUTOMATIQUE

TOUCHE	DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE	QUANTITÉ (Incrément)/ UTENSILES	PROCÉDURE
AUTOMATIC  x11	Ad-4 Décongélation Gâteau 	0,1 - 1,4 kg (100 g) (Temp. initiale -18° C) Plat	<ul style="list-style-type: none"> Retirez l'emballage du gâteau. Placez directement sur le plateau tournant ou sur un plat au centre du plateau tournant. Une fois la décongélation effectuée, coupez le gâteau en portions identiques que vous espacerez et laissez reposer pendant 10 - 30 minutes jusqu'à ce que le gâteau soit uniformément décongelé.
AUTOMATIC  x12	Ad-5 Décongélation Pain 	0,1 - 1,0 kg (100 g) (Temp. initiale -18° C) Plat à tarte (Ce programme n'est recommandé que pour le pain en tranches.)	<ul style="list-style-type: none"> Poser le pain sur un plat à tarte au centre du plateau tournant. Pour 1,0kg, poser le pain directement sur le plateau tournant. Quand le signal sonore retentit, changer la position des tranches et retirer celles qui sont décongelées. Après la décongélation, séparer toutes les tranches et les disposer sur un grand plat. Couvrir le pain d'une feuille de papier aluminium et le laisser reposer 5 - 15 minutes pour compléter la décongélation.

REMARQUES: Décongélation Automatique

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



RECETTES POUR AUTOMATIQUE AC-6 & AC-7

FILET DE POISSON EN SAUCE (AC-6)

Filets de poisson avec sauce piquante

Ingrédients

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
140 g	280 g	420 g	tomates en boîte (égouttées)
40 g	80 g	120 g	mais
4 g	8 g	12 g	sauce au Piment
12 g	24 g	36 g	oignon (haché menu)
1 tsp	1-2 tsp	2 tsp	vinaigre de vin rouge
			moutarde, thym, poivre de cayenne
200 g	400 g	600 g	filet de poisson (réfrigérer)
			sel

Préparation

- Mélanger les ingrédients pour la sauce.
- Mettre le filet de poisson dans plat à gratin rond avec les extrémités fines vers le centre et saupoudrer avec sel.
- Etaler la sauce préparée sur le filet de poisson.
- Couvrir avec plastique micro-ondes et cuire au **CUISSON AUTOMATIQUE AC-6** "Filet de Poisson en Sauce".
- Après cuisson, laisser reposer pendant approximativement 2 minutes.

RECETTES POUR AUTOMATIQUE AC-6 & AC-7



FILET DE POISSON EN SAUCE (AC-6)

Filet de poisson au curry

Ingrédients

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
200 g	400 g	600 g	de filet de poisson sel
40 g	80 g	120 g	banane (en tranche)
160 g	320 g	480 g	sauce curry (prêt à servir)

Préparation

1. Mettre le filet de poisson dans plat à gratin rond avec les extrémités fines vers le centre et saupoudrer avec sel.
2. Étaler la sauce prêt à servir et banane sur le filet de poisson
3. Couvrir avec film alimentaire transparent et cuire au **CUISSON AUTOMATIQUE AC-6** "Filet de Poisson en Sauce".
4. Après cuisson, laisser reposer pendant approximativement 2 minutes.

GRATIN (AC-7)

Gratin d'épinards

Ingrédients

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	beurre ou margarine (beurrer le plat)
150 g	300 g	450 g	d'épinards en branches surgelés (décongeler, égoutter)
15 g	30 g	45 g	oignon (haché menu) sel, poivre et muscade
150 g	300 g	450 g	potatoes (coupées en rondelles)
35 g	75 g	110 g	jambon cuit (coupé en dés)
50 g	100 g	150 g	crème fraîche
1	2	3	oeufs
40 g	75 g	115 g	fromage (râper) paprika en poudre

Préparation

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

FRANÇAIS

GRATIN (AC-7)

Gratin de pommes de terre et courgettes

Ingrédients

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	400 g	600 g	potatoes bouillies (coupés en lamelles)
115 g	230 g	345 g	courgettes (en tranches fines)
75 g	150 g	225 g	crème fraîche
1	2	3	oeufs
1/2	1	2	de ail (pressée) sel, poivre
40 g	80 g	120 g	fromage Gouda (râper)
10 g	20 g	30 g	graines de tournesol paprika en poudre

Préparation

1. Beurrer le plat. Remplissez-le de lamelles de pomme de terre et de tranches de courgettes en couches alternées.
2. Mélangez les oeufs et la crème fraîche, assaisonnez avec l'ail pilé, du sel et du poivre et versez le mélange sur les légumes.
3. Recouvrez-en le gratin avec le fromage Gouda râpé.
4. Enfin, parsemez de graines de tournesol et le paprika en poudre et cuire au **CUISSON AUTOMATIQUE AC-7**, "Gratin".
5. Après cuisson, laisser reposer pendant approximativement 5 - 10 minutes.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

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

Tableau de commande: Ouvrez la porte avant de le nettoyer pour rendre inopérante la minuterie du tableau de commande. Evitez de mouiller abondamment le tableau.

1. Intérieur du four

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

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

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

Plateau tournant et pied du plateau:

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

Porte: Pour enlever toutes les impuretés, nettoyez fréquemment la porte des deux côtés, le joint de la porte ainsi que la surface des joints à l'aide d'un chiffon humide.



AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR

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

1. Alimentation

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

Vérifiez le fusible et le disjoncteur.

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

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

MINUTERIE/KG/PORTION sur une minute.

L'éclairage du four s'allume-t-il?

OUI _____ NON _____

Le plateau tournant tourne-t-il?

OUI _____ NON _____

REMARQUE:

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

La ventilation est-elle normale?

OUI _____ NON _____

(Il faut pouvoir entendre le bruit du ventilateur.)

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

OUI _____ NON _____

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

OUI _____ NON _____

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

OUI _____ NON _____

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

REMARQUE: Si vous faites cuire des aliments pendant plus longtemps que la durée normale sans modifier le mode de cuisson, la puissance du four diminue automatiquement pour éviter la surchauffe. (La puissance de cuisson micro-ondes diminue.)

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

QUE SONT LES MICRO-ONDES?



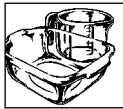
Dans le micro-ondes, les ondes sont générées par le magnétron et font vibrer les molécules d'eau des

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

BIEN CHOISIR LA VAISSELLE



VERRE ET VERRE CERAMIQUE



La vaisselle en verre résistant à la chaleur est tout à fait adaptée à une utilisation dans le micro-ondes. Elle permet d'observer le déroulement de la cuisson de tous les côtés. La vaisselle ne doit pas

contenir de métal (p. ex. cristal au plomb) ou être recouverte de métal (p. ex. bord doré, bleu de cobalt).

CERAMIQUE

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

PORCELAINES

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

MATIERES PLASTIQUES ET CARTON

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

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

FILM PLASTIQUE POUR MICRO-ONDES

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

SACHETS A ROTI

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

PLAT BRUNISSEUR

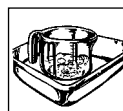
Le plat brunisseur est un plat à rôtir en verre céramique, spécialement conçu pour la cuisine aux micro-ondes et dont le fond est recouvert d'un alliage métallique qui assure le brunissage des mets. Lorsqu'on utilise un plat brunisseur, on prendra soin d'intercaler un isolant approprié (p. ex. une assiette en porcelaine) entre le

plateau tournant et le plat brunisseur. Respectez précisément le temps de préchauffage indiqué par le fabricant. En cas de dépassement de ce temps de préchauffage, le plateau tournant ou le pied du plateau pourrait être détérioré ou le fusible de l'appareil pourrait disjoncter, mettant l'appareil hors tension.

METAUX

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

Ne pas utiliser de vaisselle recouverte de métal ou comportant des pièces ou des éléments métalliques comme p. ex. vis, bords ou poignées.



TEST D'APTITUDE POUR LA VAISSELLE

Si vous n'êtes pas sûr que votre vaisselle puisse être utilisée avec votre micro-ondes, procédez au test suivant : mettre l'ustensile dans l'appareil. Poser un récipient contenant 150 ml d'eau sur ou à côté de l'ustensile. Faire fonctionner l'appareil à pleine puissance (100 P) pendant 1 à 2 minutes.

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



CONSEILS ET TECHNIQUES

REGLAGE DES TEMPS

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

TEMPERATURE DE DEPART

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

TOUTES LES DUREES INDIQUEES

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

SEL, EPICES ET HERBES

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

ADDITION D'EAU

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

ALIMENTS A PEAU

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

AILMENTS GRAS

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

PETITES ET GRANDES QUANTITES

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

Quantité Double = Temps Presque Double

Quantité Deux Fois Inférieure = Moitié Moins de Temps

RECIPIENTS CREUX ET PLATS

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

RECIPIENTS ROUNDS ET OVALES

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

COUVRIR OU NON

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

PIECES DE FORME IRREGULIERE

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

FAUT-IL REMUER LES METS ?

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

CONSEILS ET TECHNIQUES



COMMENT DISPOSER LES METS ?

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

RETOURNER

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

TEMPS DE REPOS

Le respect du temps de repos est une des règles

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

PRODUITS DE BRUNISSAGE

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

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

RECHAUFFAGE

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

DECONGELATION

Le micro-ondes est idéal pour décongeler les aliments.

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

Emballages et récipients

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

Couvrir

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



CONSEILS ET TECHNIQUES

Retourner/Remuer

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

Les petites quantités

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

Les aliments délicats

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

Le temps de repos

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

CUISSON DE LEGUMES FRAIS

- Dans la mesure du possible, achetez des légumes de la même taille. Ceci est important surtout si vous voulez cuire les légumes entiers (p.ex. pommes de terre en robe des champs).
- Lavez les légumes et nettoyez-les avant de peser la quantité nécessaire à la recette et de les couper en petits morceaux.
- Assaisonnez comme vous le faites d'habitude mais ne salez en règle générale qu'après la cuisson.
- Ajoutez approx. 5 cuillerées à soupe d'eau pour 500 g de légumes, un peu plus pour les légumes riches en fibres. Les quantités nécessaires figurent dans le tableau à la page 53.
- On cuira en général les légumes dans une terrine à couvercle. On peut cuire les légumes à forte teneur en eau, comme les oignons ou les pommes de terre en robe des champs, sans addition d'eau en les enveloppant dans une feuille de plastique cuisine résistant à la chaleur.
- Remuez ou retournez les légumes à la moitié du temps de cuisson.

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

CUISSON DE VIANDES, DE POISSONS ET DE VOLAILLES

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

DÉCONGÉLATION ET CUISSON DES ALIMENTS

Le micro-ondes permet de décongeler et de cuire en une seule opération les plats surgelés. Le tableau à la page 52 comporte quelques exemples. Tenez également compte des remarques sur le "Réchauffage" et la "Décongélation" des aliments. Pour les plats cuisinés surgelés du commerce, respectez les indications de l'emballage qui comporte en général des temps de cuisson exacts et des conseils pour la cuisson au micro-ondes.

TABLEAUX



ABREVIATIONS UTILISEES

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

TABLEAU: RECHAUFFAGE DE BOISSONS ET DE METS

Boissons/mets	Quant -g/ml-	Puissance -Niveau-	Temps -Min-	Conseils de preparation
Café, 1 Tasse	150	100 P	env. 1	ne pas couvrir
Lait, 1 Tasse	150	100 P	env. 1	ne pas couvrir
Eau, 1 Tasse	150	100 P	1 1/2-2	ne pas couvrir, porter à ébullition
6 Tasses	900	100 P	10-12	ne pas couvrir, porter à ébullition
1 Terrine	1000	100 P	11 1/2-13	couvrir, porter à ébullition
Plat garni (Légumes, Viande et Garnitures)	400	100 P	3-6	arroser la sauce d'eau, couvrir, a remuer une fois
Potée	200	100 P	1 1/2-2 1/2	couvrir, remuer après le réchauffage
Consommé	200	100 P	1 1/2-2	couvrir, remuer après le réchauffage
Velouté	200	100 P	1 1/2-2 1/2	couvrir, remuer après le réchauffage
Légumes	200	100 P	2-2 1/2	ajouter éventuellement de l'eau, couvrir
	500	100 P	4-5	remuer à la moitié du temps de réchauffage
Garnitures	200	100 P	2-2 1/2	arroser un peu d'eau, couvrir,
	500	100 P	4-4 1/2	remuer une fois
Viande 1 Tranche*	200	100 P	3-4	couvrir, arroser d'un peu de sauce, couvrir
Filet de Poisson*	200	100 P	2-3	couvrir
2 Saucisses	180	70 P	env. 2	percer la peau en plusieurs endroits
Gâteau, 1 portion	100	50 P	1/2	poser sur une grille à gâteaux
Aliments pour bébés. 1 pot	190	50 P	env. 1	enlever le couvercle, bien remuer après le réchauffage et vérifier la température
Faire fondre de la margarine ou du beurre* 50	100 P	1/2-1		
Faire fondre du chocolat	100	50 P	2-3	remuer une fois
Dissoudre 6 feuilles de gélatine	10	50 P	1/2	faire tremper dans de l'eau, en extraire l'eau et mettre dans une tasse, remuer une fois
Gelée à tarte pour 1/4 de litre de liquide	10	50 P	5-6	mélanger avec du sucre et 250 ml de liquide, couvrir, bien remuer pendant et après le réchauffage

* température du réfrigérateur

TABLEAU: CUISSON DE VIANDES, DE POISSONS ET DE VOLAILLES

Viande et volaille	Quant -g-	Puissance -Niveau-	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Rôtis (p.ex. porc, veau, agneau)	500	100 P	8-10*	assaisonner, poser sur un plat à gratin, retourner après *	10
	1000	50 P	10-12		
		100 P	19-21*		
		50 P	11-14		
	1500	100 P	33-36*		10
		50 P	13-17		
Rosbif a la point	1000	100 P	9-11*	assaisonner, poser sur un plat à gratin, retourner après *	10
		50 P	5-7		
Rôti viande hachée	1000	100 P	16-18	preparer la viande hachée à partir de hachis mélangés (moitié porc/moitié boeuf), la mettre dans un moule à gratin	10
Filet de poisson	200	100 P	3-4	assaisonner, poser sur un plat, couvrir	3
Poulet	1200	100 P	21-24	assaisonner, poser sur un plat à gratin, retourner à la moitié du temps de cuisson	3
Cuisses de poulet	200	100 P	3-4	assaisonner, poser sur un plat, couvrir	3



TABLEAUX

TABLEAU: DECONGELATION D'ALIMENTS

Aliments	Quant -g-	Puissance -Niveau-	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Viande à rôtir (p.ex. porc, boeuf, agneau, veau)	1500	10 P	58-64	poser sur un plat renversé, retourner à la moitié du temps de décongélation	30-90
	1000	10 P	42-48		30-90
	500	10 P	19-23		30-90
Steaks, escalopes, côtelettes, foie	200	10 P	4-5	retourner à la moitié du temps de décongélation	30
Goulasch	500	30 P	8-12	séparer et remuer à la moitié du temps de décongélation	10-15
Saucisses: 8 4	600	30 P	6-9	poser l'une à côté de l'autre, retourner à la moitié du temps de décongélation	5-10 5-10
	300	30 P	4-5		5-10
Canard/dinde	1500	10 P	48-52	poser sur un plat renversé retourner à la moitié du temps de décongélation	30-90
Poulet	1200	10 P	39-43	poser sur un plat renversé, retourner à la moitié du temps de décongélation	30-90
	1000	10 P	33-37		poser sur un plat renversé, retourner à la moitié du temps de décongélation
Cuisse de poulet	200	30 P	4-5	retourner à la moitié du temps de décongélation	10-15
Poissons en tranches	800	30 P	9-12	retourner à la moitié du temps de décongélation	10-15
Filets de poisson	400	30 P	7-10	retourner à la moitié du temps de décongélation	5-10
Crabes	300	30 P	6-8	retourner à la moitié du temps de décongélation retirer les morceaux décongelés	30
2 petits pains	80	30 P	env. 1	décongeler légèrement	-
Tranches de pain	250	30 P	2-4	poser les tranches l'une à côté de l'autre, décongeler légèrement	5
Pain blanc, 1 miche	750	30 P	6-8	retourner à la moitié du temps de décongélation (le coeur reste gelé)	30
Gâteau, 1 portion	100-150	10 P	2-5	poser sur une grille	5
Tarte à la crème, 1 portion		10 P	3-4	poser sur une grille	10
Tarte entière, 25 cm diam		10 P	18-20	poser sur une grille	30-60
Beurre	250	30 P	2-4	décongeler légèrement	15
Fruits comme fraises, framboises, cerises, prunes	250	30 P	4-5	repartir uniformément, retourner à la moitié du temps de décongélation	5

TABLEAU: DECONGELATION ET CUISSON D'ALIMENTS

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

TABLEAUX



TABLEAU: CUISSON DES LEGUMES FRAIS

Légumes	Quant -g-	Puissance -Niveau-	Temps -Min-	Conseils de préparation	Addition d'eau -EL/ml-
Epinards en branches	300	100 P	5-7	laver, bien égoutter, couvrir, remuer une ou deux fois	-
Chou-fleur	800	100 P	15-17	entier, couvrir, mettre en morceaux	5-6 CS
	500	100 P	10-12	remuer une fois	4-5 CS
Brocoli	500	100 P	9-11	couper en lamelles, couvrir, remuer une fois	4-5 CS
Champignons	500	100 P	8-10	couvrir, remuer une fois	-
Chou chinois	300	100 P	9-11	couper en quatre, couvrir, remuer une fois	4-5 CS
Pois	500	100 P	9-11	entiers, envelopper dans un film de plastique pour micro-ondes	4-5 CS
Fenouil	500	100 P	9-11	couper en morceaux, couvrir, remuer une fois	4-5 CS
Oignons	250	100 P	5-7	couper en dés, couvrir, remuer une fois	-
Kohlrabi	500	100 P	10-12	couper en dés, couvrir, remuer une fois	50ml
Carottes	500	100 P	10-12	couvrir, remuer une fois	4-5 CS
	300	100 P	7-9		2-3 CS
Poivron	500	100 P	7-9	couper en rondelles, couvrir, remuer une fois	4-5 CS
Pommes de terre	500	100 P	9-11	couper en lamelles, couvrir, remuer une fois, en robe de champs	4-5 CS
Poireau	500	100 P	9-11	couper en rondelles, couvrir, remuer une fois	4-5 CS
Chou rouge	500	100 P	15-17	têtes entières, couvrir, remuer une ou deux fois	50 ml
chou de Bruxelles	500	100 P	9-11	couvrir, remuer une fois	50ml
Pommes de terre	500	100 P	9-11	couper en morceaux de taille égale, saler légèrement, couvrir, remuer une fois	150 ml
Céleri	500	100 P	9-11	couper en petits dés, couvrir, remuer une fois	50 ml
Chou blanc	500	100 P	15-17	couper en lamelles, couvrir, remuer une fois	50 ml
Courgette	500	100 P	9-11	couper en rondelles, couvrir, remuer une fois	4-5 CS

FRANÇAIS

RECETTES

ADAPTATION DE RECETTES
CONVENTIONNELLES A LA CUISSON
AUX MICRO-ONDES

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

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

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

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

LA PREPARATION DES RECETTES

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



RECETTES

Allemagne

TOAST AU CAMEMBERT

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

Vaisselle: assiette plate

Ingrédients

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

1. Faire griller les tranches de pain et les beurrer.
2. Couper le camembert en tranches et poser les tranches sur le pain grillé.
Disposer la confiture d'airelles rouges au centre du fromage et saupoudrer les toasts de poivre de Cayenne.
3. Poser les toasts sur une assiette plate et les mettre au four.

1¹/₂ - 2¹/₂ Mn. 100 P

Conseil:

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

Pays-Bas

SOUPE AUX CHAMPIGNONS DE PARIS

Champignonsoep

Temps de cuisson total: env. 13 - 17 minutes

Vaisselle: terrine à couvercle (2 litres)

Ingrédients

- 200 g de champignons de Paris coupés en tranches
- 1 oignon (50 g) haché menu
- 300 ml de bouillon de viande
- 300 ml de crème
- 2¹/₂ CS de farine (25 g)
- 2¹/₂ CS de beurre ou de margarine (25 g)
- sel & poivre
- 1 jaune d'œuf
- 150 g de crème fraîche

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



RECETTES



Suisse

EMINCE DE VEAU A LA ZURICHOISE

Züricher Geschnetzeltes

Temps de cuisson total: app. 11 - 15 minutes

Vaisselle: 1 terrine à couvercle (2 litres)

Ingrédients

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

France

FILETS DE SOLE

2 Portions

Temps de cuisson total: 13 - 16 minutes

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

Ingrédients

- 400 g de filets de sole
- 1 citron non traité
- 2 tomates (150 g)
- 1 CC de beurre/margarine pour graisser le plat
- 1 CS d'huile végétale
- 1 CS de persil haché
- sel & poivre
- 4 CS de vin blanc (30 ml)
- 2 CS de beurre ou de margarine (20 g)

Grèce

AGNEAU BRAISE AUX HARICOTS VERTS

Kréas mé fasólia

Temps de cuisson total: app. 20 - 24 minutes

Vaisselle : terrine à couvercle (2 litre)

Ingrédients

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

1. Couper le fillet en bandes de l'épaisseur d'un doigt.
2. Enduire uniformément la terrine de beurre. Mettre l'oignon et la viande dans la terrine, couvrir et cuire. Remuer une fois pendant la cuisson.
7 - 10 Mn. 100 P
3. Ajouter le vin blanc, le liant à sauce et la crème, remuer, couvrir et continuer la cuisson. Remuer une fois pendant la cuisson.
4 - 5 Mn. 100 P
4. Goûter l'émincé, remuer encore une fois et laisser reposer approximativement 5 minutes. Le garnir de persil.

1. Laver et sécher les filets de sole. Enlever les arêtes.
 2. Couper le citron et les tomates en tranches fines.
 3. Beurrer le plat, y disposer les filets et les arroser d'huile végétale.
 4. Saupoudrer le poisson de persil, y disposer les tranches de tomates, saler et poivrer. Recouvrir les tomates avec les tranches de citron et arroser de vin blanc.
 5. Parsemer les rondelles de citron de petites noisettes de beurre, couvrir et cuire.
13 - 16 Mn. 100 P
- Conseil:**
Cette recette convient également à la perche, au flétan, à l'ombre, à la plie ou au cabillaud.

1. Peler les tomates, enlever la partie dure et les réduire en purée au mixer.
 2. Couper la viande d'agneau en gros dés. Beurrer la terrine, y mettre la viande, l'oignon et la gousse d'ail, épicer, couvrir et cuire.
9 - 11 Mn. 100 P
 3. Ajouter les haricots et la purée de tomates à la viande, couvrir et continuer la cuisson.
11 - 13 Mn. 70 P
- Après la cuisson, laisser l'agneau braisé reposer approximativement 5 minutes.
- Conseil:**
Si vous utilisez des haricots frais, il faut les précuire.

FRANÇAIS



RECETTES

Italie

LASAGNE AU FORNO

Temps de cuisson total: app. 22 - 26 minutes

Vaisselle : 1 terrine à couvercle (2 litres)

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

Ingrédients

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

1. Couper les tomates en tranches, les mélanger avec le jambon, l'oignon, l'ail, la viande de bœuf hachée et le concentré de tomates, assaisonner, couvrir et cuire à l'étuvée.

7 - 9 Mn. 100 P

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

15 - 17 Mn. 70 P

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

France

RATATOUILLE SPECIALE

Temps de cuisson total: app. 19 - 21 minutes

Vaisselle : terrine à couvercle (2 litre)

Ingrédients

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

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

19 - 21 Mn. 100 P

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

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

Conseils:

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

Un bouquet garni est composé de:

- une racine de persil
- légumes à potage
- une branche de livèche
- une branche de thym et quelques feuilles de laurier



Espagne

POMMES DE TERRE FARCIES

Patatas rellenas

Temps de cuisson total: app. 12 - 16 minutes

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

Ingédients

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

1. Mettre les pommes de terre dans la terrine, ajouter l'eau, couvrir et cuire en remuant à la moitié du temps du cuisson.
8 - 10 Mn. 100 P
Laisser les pommes de terre refroidir.
2. Couper les pommes de terre en deux dans le sens de la longueur et les évider avec précaution. Couper le jambon en dés très fins. Mélanger la chair des pommes de terre, le jambon, l'oignon, le lait et le parmesan jusqu'à obtention d'une farce homogène. Saler et poivrer.
3. Remplir les moitiés de pomme de terre avec la farce, les saupoudrer d'emmental, les disposer sur l'assiette et cuire.
4 - 6 Mn. 100 P
Après la cuisson, laisser les pommes de terre reposer approximativement 2 minutes.

Danemark

GELEE DE FRUITS ROUGES A LA SAUCE A LA VANILLE

Rodgroed med vanilie sovs

Temps de cuisson total: app. 10 - 13 minutes

Vaisselle : 2 terrines à couvercle (2 litres))

Ingédients

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

1. Laver les fruits, les équeuter et les sécher. En garder quelques-uns pour la décoration. Réduire le reste des fruits en purée avec le vin blanc, les verser dans la terrine, couvrir et réchauffer.
7 - 9 Mn. 100 P
Incorporer le sucre et le jus de citron.
2. Faire tremper la gélatine approximativement 10 minutes dans l'eau puis l'en retirer et extraire l'eau. Mélanger la gélatine à la purée de fruits chaude jusqu'à ce qu'elle soit dissoute. Mettre la gelée au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit ferme.
3. Verser le lait dans une terrine. Ouvrir la gousse de vanille et en gratter la pulpe. Mélanger la pulpe de la vanille, le sucre et la fécule au lait, couvrir et cuire. Remuer de temps en temps et après la cuisson.
3 - 4 Mn. 100 P
4. Démouler la gelée sur un plat et la garnir avec les fruits entiers. la servir avec la sauce à la vanille.

Conseil:

Vous pouvez également utiliser des fruits décongelés.



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIE: ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

Voorkomen van brand

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

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

Sluit de oven alleen aan op een stopcontact met 230 V, 50 Hz wisselstroom met een minimale 10 A zekering of een minimale 10 A circuitonderbreker. Het wordt aanbevolen om een apart circuit voor deze oven te gebruiken.

Plaats of gebruik de oven niet buitenshuis.

OPEN NOOIT DE OVENDEUR indien er rook van verwarmd voedsel in de oven komt. Schakel de oven uit, trek de stekker uit het stopcontact en wacht todat er geen rook meer van het voedsel komt. Openen van de ovendeur terwijl er rook van het voedsel komt kan brand veroorzaken.

Gebruik alleen bakjes, schalen en dergelijke die geschikt zijn voor magnetronovens. Zie het kookboek voor bruikbare materialen op blz. 75.

Blijf in de buurt van de oven indien u wegwerp-plastik, papier of andere brandbare materialen gebruikt.

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

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

Blokkeer de ventilatie-openingen niet.

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

Vonken van metalen voorwerpen kunnen mogelijk brand veroorzaken. Gebruik de magnetronoven niet voor bakken met olie of het verwarmen van frituurvet.

De temperatuur kan namelijk niet worden geregeld en de olie kan mogelijk vlam vatten. Gebruik alleen popcorn dat in een voor magnetronovens geschikt materiaal is verpakt. Bewaar geen voedsel of andere voorwerpen in de magnetronoven. Controleer dat de instellingen van de magnetronoven juist zijn nadat u de oven heeft gestart. Volg de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing en het kookboek op.

Voorkomen van persoonlijk letsel

WAARSCHUWING:

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

- Kontroleer dat de deur goed sluit en niet krom is of anderszijds beschadigd.
- Kontroleer dat de scharnieren en veiligheidsdeurgrendels niet gebroken zijn of los zitten.
- Kontroleer dat de deurafdichtingen en pasvlakken; niet zijn beschadigd.
- Kontroleer dat er geen deuken in de ovenruimte of in de dew zijn.
- Kontroleer dat het netsnoer en de stekker niet zijn beschadigd.

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

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

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

Zorg dat er geen vet of vuil is op de aangrenzende oppervlakken. Volg de aanwijzingen bij "ONDERHOUD EN REINIGEN" op blz. 74 goed op.

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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN



Voorkomen van een elektrische schok

De behuizing mag nooit worden geopend of verwijderd.

Zorg dat er geen vloeistoffen of andere voorwerpen in de openingen van de deurvergrendelingen of ventilatie-openingen komen. Schakel de oven onmiddellijk uit, trek de stekker uit het stopcontact en raadpleeg erkend SHARP onderhoudspersoneel indien er iets in deze openingen terecht is gekomen. Dompel het netsnoer en de stekker niet in water of andere vloeistoffen onder.

Doen niet toelaten dat het energie koord contact maken met enig warmte of scherp oppervlakte, zoals het warmte luchtgat gebied bovenaan achter van het oond.

Vervang niet zelf de ovenlamp en laat de lamp niet door ondeskundige, niet door SHARP erkende elektriciens uitvoeren.

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

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

Om explosie en het plotselinge koken te vermijden:

WAARSCHUWING: Vloeistoffen en andere etenswaren moeten niet in afgesloten bakjes worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen.

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

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

Het verwarmen van de microgolf van dranken kan in het vertraagde eruptieve koken resulteren, daarom moet de zorg worden genomen wanneer het behandeling van de container.

Voorkom dat kokende vloeistof uit de fles spat:

1. Roer de vloeistof alvorens het verwarmen/opwarmen door.

2. Steek voor het opwarmen een glazen staaf of dergelijk voorwerp in de vloeistof.

3. Laat de vloeistof na het koken even in de oven staan zodat wordt voorkomen dat de vloeistof later uit de fles spuit.

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

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

Voorkomen van brandwonden

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

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

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

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

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

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

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



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Let op kleine kinderen

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

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

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

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

Ovenge waarschuwingen

Breng op geen enkele manier een verandering in de oven aan.

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

Voorkomen van problemen of beschadiging.

Zet de oven nooit leeg aan.

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

Gebruik geen metalen voorwerpen. Mikrogolven reflecteren hier namelijk op waardoor vonken worden opgewekt. Plaats geen blikjes in de oven. Gebruik alleen de voor deze oven ontworpen draaitafel en draaisteun. Gebruik de magnetron niet zonder het draaitafel.

Voorkomen van barsten van de draaitafel:

(a) Laat de draaitafel afkoelen alvorens deze met water te reinigen.

(b) Plaats heet voedsel of een hete schaal en dergelijke niet op een koude draaitafel.

(c) Plaats koud voedsel of een koude schaal en dergelijke niet op een warme draaitafel.

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

OPMERKING:

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

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

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

INSTALLATIE

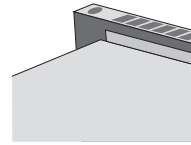


DE MAGNETRONOVEN INSTALLEREN

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en controleer de oven zorgvuldig op tekenen van beschadiging.
2. Schuif de oven langzaam, zonder kracht uit te oefenen in de keukenkast, totdat de voorzijde van de magnetronoven in lijn is met de voorzijde van de kast.
3. Zorg ervoor dat het apparaat stabiel staat en niet overheelt. Er moet 5 mm speling zijn tussen de kastdeur en de bovenkant van de frontplaat (zie afb.).

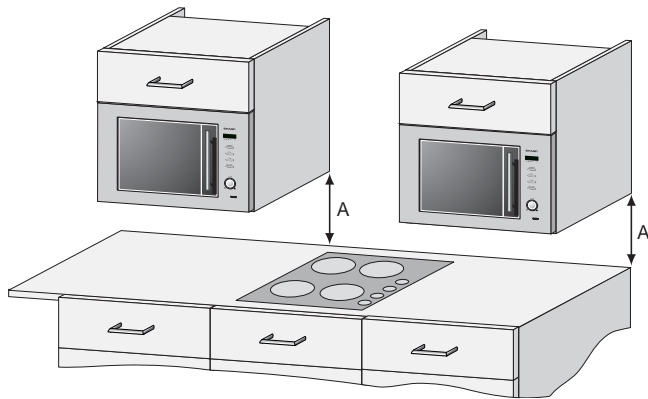


4. Als de oven correct staat, schroef hem dan vast door de vier bijgeleverde schroeven in de bevestigingspunten te draaien in de hoeken aan de boven- en onderkant van de frontplaat (zie nr. 9 in de afbeelding op pagina 4).
5. Het is belangrijk dat de installatie van dit product plaatsvindt volgens de instructies in deze bedieningshandleiding en volgens de installatie-instructies van de fabrikant van de kookplaat.



VEILIG GEBRUIK VAN DE MAGNETRONOVEN

- Dit apparaat is getest en goedgekeurd voor gebruik dichtbij huishouden gas, elektrische en inductie kookplaten slechts.
- Er moet voldoende ruimte zijn tussen de kookplaat en de magnetronoven, zodat de magnetronoven, de keukenkastjes en de accessoires niet te warm worden.
- Laat de kookplaat niet aanstaan zonder pannen, wanneer de magnetronoven aan is.
- De kast moet minimaal 500 mm (A) boven het werkblad hangen en mag **niet rechtstreeks** boven een kookplaat of ander keukentoestel, zoals een conventionele oven of koelkast, worden geïnstalleerd.
- Pas altijd goed op wanneer u iets in of uit de magnetronoven wilt doen, terwijl de kookplaat aan is.
- De voorzijde van de oven kunt u reinigen met milde zeep en water. Gebruik geen in de handel verkrijgbare ovenreinigers, schuurmiddelen of reinigingsmiddelen die natriumhydroxide bevatten.

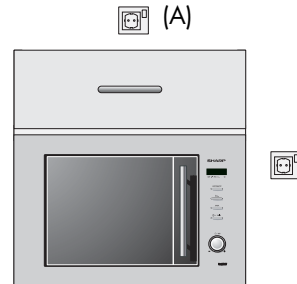




INSTALLATIE

HET APPARAAT AANSLUITEN OP DE VOEDING

- **De stekker moet altijd rechtstreeks toegankelijk zijn, zodat u het apparaat in noodgevallen eenvoudig kunt uitschakelen.**
- **Het stopcontact mag niet achter de kast zijn geïnstalleerd.**
- De beste positie is boven de kast, zie (A).
Wanneer u het stopcontact bij positie (A) niet gebruikt, verwijder het elektriciteits snoer dan uit de clip (zie nr. 13 in de afbeelding op pagina 4) en leid het onder de oven door.
- Sluit het apparaat aan op wisselstroom van 230 V/50 Hz, enkelfasig, via een correct geïnstalleerde aardaansluiting.
Het geaarde stopcontact moet zijn beveiligd met een zekering van ≥ 10 A.
- **Het elektriciteits snoer mag alleen worden vervangen door een elektricien.**
- Knoop, voordat u het apparaat installeert, een touwtje aan het elektriciteits snoer zodat u het eenvoudiger kunt aansluiten bij punt (A) wanneer de installatie eenmaal is voltooid.
- Wanneer u het apparaat in een hoge kast plaatst, let er dan op dat het elektriciteits snoer NIET klem zit.
- Dompel het elektriciteits snoer of de stekker niet onder in water of een andere vloeistof.



DE APPARAATSTEKKER VERVANGEN

De draden in het elektriciteits snoer zijn voorzien van de volgende kleurcode:

Groen/geel gestreept	=	AARDE
Blauw	=	NEUTRAAL
Bruin	=	SPANNING

Het kan zijn dat de kleuren in het elektriciteits snoer van uw oven niet overeenkomen met de kleurmarkeringen bij de aansluitklemmen van de stekker. Sluit daarom de draden altijd als volgt aan:

- De groengele draad aan de aansluitklem van de stekker die is gemarkeerd met E of \equiv , of groen of groengeel is gekleurd.
- De blauwe draad aan de aansluitklem van de stekker die is gemarkeerd met N, of zwart of blauw is gekleurd.
- De bruine draad aan de aansluitklem van de stekker die is gemarkeerd met L, of rood of bruin is gekleurd.

Zorg ervoor dat de schroeven van aansluitklem goed vastzitten en dat het snoer stevig is vastgeklemd in de kabelklem waar het de stekker ingaat.

Net als de meeste apparaten in uw huis, moet de oven worden aangesloten op een wisselstroom van 230 V, 50 Hz, enkelfasig.

Als u de elektrische aansluitingen niet correct uitvoert, dan kunt u de oven beschadigen of uzelf verwonden. Noch SHARP, noch de leverancier zijn aansprakelijk mocht dit gebeuren.



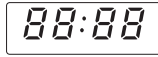
WAARSCHUWING: DIT APPARAAT MOET GEAARD ZIJN
Als u twijfels heeft over uw elektriciteitstoevoer, raadpleeg dan een erkend elektricien.

ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN

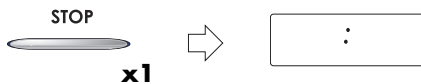


Steek de stekker in het stopcontact.

1. Het ovensdisplay geeft knipperend aan:



2. Druk op de **STOP**-toets, verschijnt:



Stel de klok als volgt in.

Gebruik van de STOP-toets.

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

INSTELLEN VAN DE KLOK



Er zijn twee standen: de 12-uurs klok en de 24-uurs klok.

1. Om de 12-uurs klok in te stellen, drukt u 3 seconden lang op de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets. $12 H$ verschijnt op het display.
2. Om de 24-uurs klok in te stellen drukt u na stap 1 **nog één keer** op de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets. Volgens het onderstaande voorbeeld zal er $24 H$ op het display verschijnen.

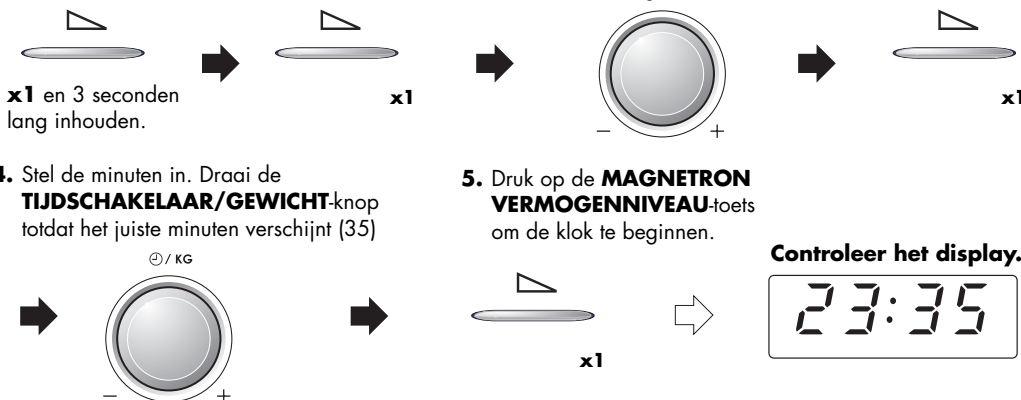


x1 en 3 seconden lang inhouden.

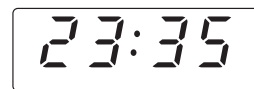
Bijvoorbeeld:

De 24-uurs klok instellen op 23:35

1. Kies de klokfunctie (12-uurs klok) Kies de 24-uurs klok
2. Stel de uren in. Draai de **TIJDSCHAKELAAR/GEWICHT**-knop totdat het juiste uur verschijnt (23).
3. Druk op de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets om van uren naar minuten te veranderen.
4. Stel de minuten in. Draai de **TIJDSCHAKELAAR/GEWICHT**-knop totdat het juiste minuten verschijnt (35)
5. Druk op de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets om de klok te beginnen.



Controleer het display.



OPMERKINGEN:

1. U kan de **TIJDSCHAKELAAR/GEWICHT/PORTIE**-knop met de klok mee of tegen de klok in draaien.
2. Druk op de **STOP**-toets als u een fout heeft gemaakt tijdens de instelling.
3. Als de stroom naar uw magnetron wordt onderbroken, dan zal het display $88:88$ knipperen, nadat de stroom weer is hersteld. Als dit tijdens het koken gebeurt, dan wordt het kookprogramma uitgewist. De klok wordt ook uitgewist en u kan niet meer zien hoe laat het is.
4. Als u de klok opnieuw wilt instellen, volgt u nogmaals het bovenstaande voorbeeld.



KOKEN MET DE MAGNETRON

Uw magnetron heeft 5 voorkeuze-vermogeniveau's. Voor het kiezen van het magnetronvermogen dient u zich aan de gegevens in dit kookboek te houden. In het algemeen gelden de volgende adviezen.

100 P (800 W):

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

70 P (560 W):

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

50 P (400 W):

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

30 P (240 W Ontdooistand):

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

10 P (80 W):

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

P = Percent

Om het vermogen in te stellen dient u de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets aan te tippen tot het gewenste niveau wordt weergegeven. Wanneer de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets één maal wordt aangegevoerd, wordt **10 P** weergegeven. Druk indien u het gewenste vermogen heeft gemist, herhaaldelijk op de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets totdat het gewenste vermogen weer wordt getoond.

100 P wordt automatisch ingesteld indien u geen vermogeniveau kiest.



HANDBEDIENING

Bij handmatige bediening kan de oven tot maximaal 90 minuten (90.00). De invoereenheid van de kookduur (ontdooitijd) varieert van 10 seconden tot vijf minuten. Het is afhankelijk van de totale kookduur (ontdooitijd) zoals in de tabel wordt weergegeven.

Kookduur

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

Eenheid

10 seconden
30 seconden
1 minuut
5 minuten

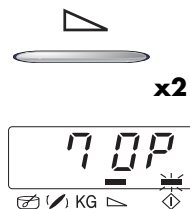
Voorbeeld:

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

1. Stel de gewenste kooktijd in door de **TIJDSCHAKELAAR/GEWICHT**-knop met de klok mee te draaien. (2 min. & 30 sek.)



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



3. Druk op de **START/+ 1 MIN**-toets om met koken te beginnen.



OPMERKINGEN:

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

ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES



1. MULTISTADIA KOKEN

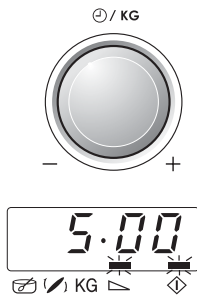
Een maximum van 3 stadia kan instellen worden, bestaan uit handen kooktijd en functie.

Voorbeeld:-

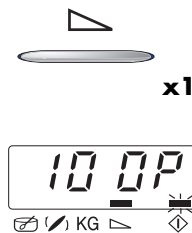
Om te koken : 5 minuten op 100 P vermogen (stadium 1)
16 minuten op 30 P vermogen (stadium 2)

STADIUM 1

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

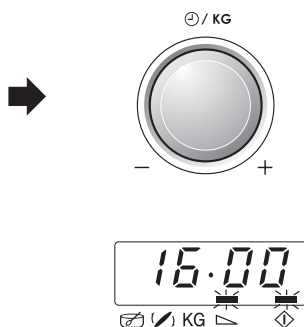


2. Kies de gewenste kookfunctie door eenmaal op de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets te drukken.

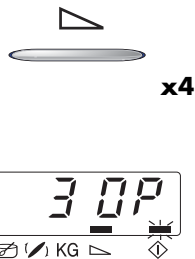


STADIUM 2

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



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



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



Controleer het display.

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



ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES

2. MINUUT PLUS FUNCTIE

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

a. Direct met koken beginnen.

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



OPMERKING:

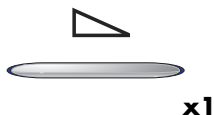
Om ervoor te zorgen dat kinderen niet per ongeluk de oven aanzetten, kan de **START/+ 1 MIN**-toets alleen binnen 3 minuut na de vorige handeling worden gebruikt, zoals de deur dicht doen of op de **STOP**-toets drukken.

b. De kooktijd verlengen.

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

3. DE STROOMSTAND CONTROLEREN

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



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

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

AUTOMATISCHE FUNCTIE



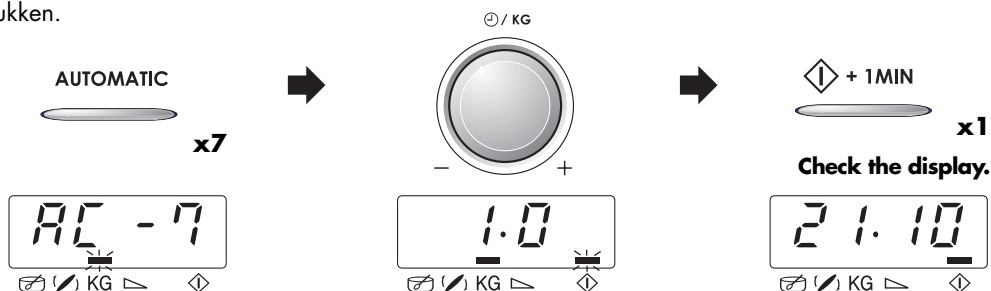
Met de **AUTOMATISCHE** functie worden de juiste kookfunctie en kooktijd automatisch ingesteld. U kan kiezen uit 7 **AUTOMATISCHE BEREIDEN** menu's en 5 **AUTOMATISCHE ONTDOOIEN** menu's. De volgende punten zijn belangrijk bij het gebruik van deze automatische functie:

1. Druk eenmaal op de **AUTOMATISCHE**-toets; u ziet het volgende op het display:
Het menu kan worden geselecteerd door op de **AUTOMATISCHE**-toets te drukken, totdat het gewenste menunummer wordt weergegeven. Zie pagina's 70-72 "**AUTOMATISCHE TABELLEN**".
Om een ontdooi-menu te selecteren, drukt u de **AUTOMATISCHE**-toets ten minste 8 keer in. Wanneer u de toets 8 keer hebt ingedrukt, verschijnt **Ed - 1** in het scherm. Het menu verandert automatisch door de **AUTOMATISCHE**-toets ingedrukt te houden.
2. De hoeveelheid of het gewicht van de etenswaren kan worden ingesteld door de **TIJDSCHAKELAAR/GEWICHT**-knop te draaien totdat het gewenste gewicht of de gewenste hoeveelheid wordt weergegeven.
 - Stel alleen het gewicht van de etenswaren in, zonder het gewicht van de schaal.
 - Voor etenswaren die meer of minder wegen dan de gewichten op de **AUTOMATISCHE** tabel, dient u de handbediende programma's te gebruiken. Voor de beste resultaten volgt u de kooktabellen.
3. Om met het koken te beginnen, drukt u op de **START/+ 1 MIN**-toets.
Wanneer u iets moet doen (bijv. de etenswaren omdraaien), stopt de oven en hoort u een pieptoon; de resterende kooktijd en de lampjes op het display beginnen te knipperen. Om door te gaan met koken, drukt u op de **START/+ 1 MIN**-toets.

Voorbeeld:

Om 1,0 kg van gratin te bereiden, met **AUTOMATISCHE BEREIDEN AC-7** te gebruiken.

1. Kies het gewenste menu door zevenmaal op de **AUTOMATISCHE**-toets te drukken.
2. Stel het gewicht in door de **TIJDSCHAKELAAR/GEWICHT**-knop om met de klok mee te draaien.
3. Druk op de **START/+ 1 MIN**-toets.



1. **AUTOMATIC**
AUTOMATISCHE-toets **x1**













2. **TIJDSCHAKELAAR/GEWICHT**-knop

3. **START/+ 1 MIN**-toets

De eindtemperatuur hangt af van de begintemperatuur. Zorg ervoor dat het eten dampend heet is na het koken. Zo nodig kan u de kooktijd verlengen en de stroomstand veranderen.













AUTOMATISCHE TABELLEN

TOETS	AUTO BEREIDEN	GEWICHT (Eenheid)/ KEUKENGEREI	METHODE
AUTOMATIC  x1	AC-1 Bereiden Diepvriesgroente e.g. Spruitjes, groene bonen, erwten gemengde groente, broccoli 	0,1 - 0,6 kg (100 g) (Begintemp. -18° C) Schotel met deksel	<ul style="list-style-type: none"> • Voeg 1 tablespoon van water per 100 g en zout toe zoals gewenst. (Voor champignons is er geen extra water nodig). • Bedek met een deksel. • Wanneer u het geluidssignaal hoort, roert en daarna weer afdekken. • Na het koken ca. 2 minuten laten staan. OPMERKING: Als de bevroren groente aan elkaar vast zit, dient u de handbediende functies te gebruiken.
AUTOMATIC  x2	AC-2 Bereiden Verse groenten 	0,1 - 0,6 kg (100 g) (Begintemp. 20° C) Schotel met deksel	<ul style="list-style-type: none"> • Snij in kleine stukjes, blokjes of repen. • Voeg 1 tablespoon van water per 100 g en zout toe zoals gewenst. (Voor champignons is er geen extra water nodig). • Bedek met een deksel. • Wanneer u het geluidssignaal hoort, roert en daarna weer afdekken. • Na het koken ca. 2 minuten laten staan.
AUTOMATIC  x3	AC-3 Bereiden Diepvries kant-en-klaar-maaltijden Roerbaar, b.v. Macaroni bolognese, Chili con carne. 	0,3 - 1,0 kg* (100 g) (Begintemp. -18° C) Schotel met deksel * Als de fabrikant aanbeveelt om water toe te voegen, dient u de totale hoeveelheid voor het programma te berekenen, met het extra water.	<ul style="list-style-type: none"> • Plaats het gerecht in een schotel die geschikt is voor de magnetron. • Voeg een beetje water toe, indien door de fabrikant aanbevolen. • Bedek met een deksel. • Kook zonder deksel als de fabrikant dat aanbeveelt. • Wanneer u het geluidssignaal hoort, roert en daarna weer afdekken. • Na het koken, roert en ca. 2 minuten laten staan.
AUTOMATIC  x4	AC-4 Bereiden Frozen Gratin e.g. macaroni gratin, lasagne, etc. 	0,2 - 0,6 kg (100 g) (Begintemp. -18° C) Ondiepe, ovale gratineerschotel of origineel bak met magnetronfolie	<ul style="list-style-type: none"> • Verwijder de bevroren gratin uit de verpakking. Indien de bak niet geschikt is voor de magnetron in een ovenschotel plaatsen • Bedek met magnetronfolie. • Indien de bak wel geschikt is voor de magnetron, de papierenverpakking verwijderen en afdekken met magnetronfolie. • Na het koken ca. 5 minuten laten staan.
AUTOMATIC  x7	AC-5 Bereiden Gekookte aardappelen Aardappelen in hun schil 	0,1 - 0,8 kg (100 g) (Begintemp. 20° C) Schotel met deksel	Aardappelen: Schil de aardappelen en snij ze in stukken van gelijke grootte. Aardappelen in hun schil: Kies aardappelen van gelijke grootte en was ze goed schoon. <ul style="list-style-type: none"> • Plaats de aardappelen in een schotel. • Voeg de benodigde hoeveelheid water (ca. 2 eetlepels per 100 gr) en een snufje zout toe. • Plaats een deksel op de schotel. • Wanneer de geluidssignaal hoort, schept u de aardappelen om en dekt ze daarna weer af. • Na het koken ca. 2 minuten laten staan.

AUTOMATISCHE TABELLEN







TOETS	AUTO BEREIDEN	GEWICHT (Eenheid)/ KEUKENGEREI	METHODE
AUTOMATIC  x5	AC-6 Bereiden Visfilet met Saus 	0,4 - 1,2 kg* (100 g) (Begintemp. Vis 5° C, Sauas 20° C) Gratineerschotel met magnetronfolie	<ul style="list-style-type: none"> Voor Visfilet met saus, zie de recepten op pagina's 72-73. * Totaalgewicht van alle ingrediënten.
AUTOMATIC  x6	AC-7 Bereiden Gratin 	0,5 - 1,5 kg* (100 g) (Begintemp. 20° C) Gratineerschotel	<ul style="list-style-type: none"> Voor Gratin, zie de recepten op pagina 73. * Totaalgewicht van alle ingrediënten.

TOETS	AUTO ONTDOOIEN	GEWICHT (Eenheid)/ KEUKENGEREI	METHODE
AUTOMATIC  x8	Ad-1 Ontdooien Steak, runder- of varkenslapjes 	0,2 - 0,8 kg (100 g) (Begintemp. -18° C) Gratineerschotel (Zie de opmerking op pagina 72)	<ul style="list-style-type: none"> Plaats de voedsel in een schotel in het midden van de draaitafel. Zodra u het belsignaal hoort, draait u het voedsel om, legt het anders neer en haalt het uit elkaar. Dek dunne delen en warme plekken af met kleine stukken van aluminiumfolie. Na het ontdooien, inpakken in aluminiumfolie en 10 - 15 minuten laten staan, totdat het helemaal ontdooid is.
AUTOMATIC  x9	Ad-2 Ontdooien Gehakt 	0,2 - 0,8 kg (100 g) (Begintemp. -18° C) Gratineerschotel (Zie de opmerking op pagina 72)	<ul style="list-style-type: none"> Plaats de gehakt in een schotel in het midden van de draaitafel. Wanneer de magnetron stopt en het geluidssignaal weerklinkt, moet het gehakt omgedraaid worden. Verwijder wanneer mogelijk de reeds ontdooiden delen. Na het ontdooien, inpakken in aluminiumfolie en 5 - 10 minuten laten staan, totdat het helemaal ontdooid is.
AUTOMATIC  x10	Ad-3 Ontdooien Gevogelte 	0,9 - 1,5 kg (100 g) (Begintemp. -18° C) Gratineerschotel (Zie de opmerking op pagina 72)	<ul style="list-style-type: none"> Plaats de gevogelte in een schotel in het midden van de draaitafel. Zodra u het belsignaal hoort, draait u het voedsel om, legt het anders neer en haalt het uit elkaar. Dek dunne delen en warme plekken af met kleine stukken van aluminiumfolie. Na het ontdooien, spoeling in koud water, toen inpakken in aluminiumfolie en 15 - 30 minuten laten staan, totdat het helemaal ontdooid is. Spoel tenslotte het gevogelte af onder de kraan.



AUTOMATISCHE TABELLEN

TOETS	AUTO ONTDOOIEN	GEWICHT (Eenheid)/ KEUKENGEREI	METHODE
AUTOMATIC  x11	Ad-4 Ontdooien Cake 	0,1 - 1,4 kg (100 g) (Begintemp. -18° C) Plaat	<ul style="list-style-type: none"> • Verwijder alle verpakking van de cake. • Plaats cake direct op de draaitafel of op een plaat midden in het draaitafel. • Na het ontdooien de cake in gelijke stukken snijden; einge ruimte tussen de stukken laten en 10 - 30 minuten laten staan om hem door en door te laten ontdooien.
AUTOMATIC  x12	Ad-5 Ontdooien Brood 	0,1 - 1,0 kg (100 g) (Begintemp. -18° C) Gratineerschotel (Alleen gesneden brood is geschikt voor dit programma.)	<ul style="list-style-type: none"> • Op een Gratineerschotel stellen midden in het draaitafel. Voor 1,0 kg plaats direkt op de draaitafel. • Wanneer de geluidssignaal weerklinkt opnieuw schikken en ontdooide boterhammen verwijderen. • Na ontdooiing afdekken met aluminiumfolie en bij benadering 5 - 15 minuten laten rust, totdat al het brood geheel ontdooid is.

OPMERKINGEN: Automatische Ontdooien

1. Biefstuk en koteletten dienen in een enkele laag te zijn ingevroren.
2. Gehakt moet in dunne plakjes ingevroren worden.
3. Na het draaien de ontdooide gedeelten met dunne, vlakke stroken aluminiumfolie bedekken.
4. Het gevogelte moet direkt na het ontdooien worden bereid.



RECEPTEN VOOR AUTOMATISCHE AC-6 & AC-7

VISFILET MET SAUS (AC-6)

Visfilet met pikante saus

Ingrediënten

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
140 g	280 g	420 g	tomaten uit blik (afdruipe)
40 g	80 g	120 g	mais
5 g	10 g	15 g	chilisauc
12 g	24 g	36 g	ui (fijng
1 tsp	1-2tsp	2 tsp	rode wijnzijn
			mosterd, tijm, cayennepeper
200 g	400 g	600 g	visfilet
			zout

Vorbereiding

1. Vermeng de ingrediënten voor de saus.
2. Plaats de visfilets (bijv. zeebaarsfilet) in ronde gratineerschotel met het dunne eind naar het midden toe.
3. Spreiden de saus over de visfilets.
4. Bedek de schaal met magnetronfolie en op **AUTOMATISCHE BEREIDEN AC-6**, "Visfilet met Saus" koken.
5. Na het koken bij benadering 2 minuten laten rust.

RECEPTEN VOOR AUTOMATISCHE AC-6 & AC-7

**VISFILET MET SAUS (AC-6)****Visfilets met kerriesaus**

Ingrediënten

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
200 g	400 g	600 g	visfilet
			zout
40 g	80 g	120 g	banaan (snijden)
160 g	320 g	480 g	kerriesaus (confectie)

Vorbereitung

1. Plaats de visfilets in ronde gratineerschotel met het dunne eind naar het midden toe.
2. Spreiden de banaan en de confectiesaus over de visfilets.
3. Bedek de schaal met magnetronfolie en op **AUTOMATISCHE BEREIDEN AC-6**, "Visfilet met Saus" koken.
4. Na het koken bij benadering 2 minuten laten rust.

GRATIN (AC-7)**Spinazie au gratin**

Ingrediënten

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	boter of margarine (gebruik om de schotel te smeren)
150 g	300 g	450 g	bladspinazie (ontdooien en afdruipen)
15 g	30 g	45 g	ui (fijnggehakt)
150 g	300 g	450 g	zout, peper en nootmuskaat
			gekookte aardappelen (snijden)
35 g	75 g	110 g	gekookte ham (snijden)
50 g	100 g	150 g	crème fraîche
1	2	3	eieren
40 g	75 g	115 g	geraspte kaas
			paprikapoeder

Vorbereitung

1. Vermeng de ui met de bladspinazie en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
2. Vet de gratineerschotel in. Afwisselend de aardappelschijfjes, de hamstukjes en de spinazie in lagen in de gratineerschotel leggen. De laatste laag dient de spinazie te zijn.
3. De eieren met de crème fraîche mengen, kruiden met zout en peper, en over de groenten gieten.
4. De geraspte kaas over het geheel strooien, paprikapoeder over het geheel strooien en op **AUTOMATISCHE BEREIDEN AC-7**, "Gratin" koken.
5. Na het koken bij benadering 5 - 10 minuten laten rust.

NEDERLANDS

GRATIN (AC-7)**Aardappel-courgette gegratineerd**

Ingrediënten

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	400 g	600 g	aardappelen (snijden) (gekookte of fris)
115 g	230 g	345 g	courgette (snijden)
75 g	150 g	225 g	crème fraîche
1	2	3	eieren
1/2	1	2	teentje knoflook (uitgeperst)
			zout, peperr
40 g	80 g	120 g	Gouda kaas (geraspte)
10 g	20 g	30 g	zonnebloempitten
			paprikapoeder

Vorbereitung

1. Vet de schaal in en leg om beurten een laagje aardappelschijfjes en courgette in de schaal.
2. Meng de eieren met crème fraîche. Breng op smaak met zout, peper en knoflook en giet het geheel over de groenten.
3. De geraspte Gouda over het gegratineerde gerecht strooi.
4. Besprenkel het gerecht tenslotte met zonnebloempitten en paprikapoeder en op **AUTOMATISCHE BEREIDEN AC-7**, "Gratin" koken.
5. Na het koken bij benadering 5 - 10 minuten laten rust.



ONDERHOUD EN REINIGEN

LET OP: GEBRUIK GEEN IN DE HANDEL VERKRIJGBARE OVENREINIGERS, OPLOSMIDDELEN OF SCHUURMIDDELEN EN SCHUURSPONSJES OP WELK GEDEELTE VAN DE MAGNETRONOVEN.

Buitenkant van de oven:

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

Bedieningspaneel:

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

Binnenkant van de oven

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

Draaitafel en draaitafelsteun:

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

Deur:

De deur aan beide kanten, de deurafdichting alsmede de dichtingsoppervlakken regelmatig met een vochtige doek reinigen om verontreinigingen te verwijderen.



VOORDAT U EEN REPARATEUR BELT

Kontroleer het volgende alvorens de reparateur te bellen:

1. Voeding

Ga na dat de stekker stevig in het stopcontact zit.

Ga na dat de zekering/circuitonderbreker in orde is.

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

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

Gaat de ovenlamp branden?

JA _____ NEE _____

Gaat de draaitafel draaien?

JA _____ NEE _____

OPMERKING: De draaitafel draait in beide richtingen.

Werkt de ventilator? (De ventilator is hoorbaar.)

JA _____ NEE _____

Hoort u na 1 minuut het belsignaal?

JA _____ NEE _____

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

JA _____ NEE _____

Is de kop met water na deze minuut warm?

JA _____ NEE _____

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

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

Kookstand	Standaardtijd
Magnetron 100 P	20 minuten

WAT ZIJN MICROGOLVEN?



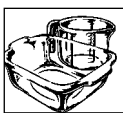
Microgolven worden in de microgolven door de magnetron opgewekt en brengen de watermoleculen in het voedsel aan het trillen. Door

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

GESCHIKTE SCHALEN, TIPS EN ADVIES



GLAS EN GLAS-KERAMIEK



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

KERAMIEK

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

PORSELEIN

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

KUNSTSTOF EN PAPIEREN SERVIESGOED

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

MAGNETRONFOLIE

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

BRAADZAKKEN

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

BRUINERINGSSERVIES

is speciaal magnetron-serviesgoed van glaskeramiek met een metaallegering op de bodem, die ervoor zorgt dat de gerechten bruin worden. Als er bruineringsserviesgoed wordt toegepast, moet er een geschikte isolator, bijv. een porseleinen bord, tussen de draaitafel en de bruineringsschaal worden gelegd. Houdt u nauwkeurig aan de voorverwarmingstijd zoals aangegeven door de fabrikant. Bij overschrijding kan er beschadiging aan de draaitafel en aan de drager van de draaitafel ontstaan, c.q. de zekering van het toestel kan eruit springen en het toestel uitschakelen.

METAAL

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

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

Geen serviesgoed met een metaallaagje

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



GESCHIKTE SCHALEN, TIPS EN ADVIES

GESCHIKTHEIDSTEST VOOR SERVIESGOED



Als u niet zeker weet, of uw serviesgoed geschikt is voor de magnetron, voert u de volgende test uit: Het serviesgoed in het toestel plaatsen. Een glazen reservoir met 150 ml. water gevuld op of naast het serviesgoed plaatsen. Het toestel één tot twee minuten op 100 P vermogen laten lopen. Als het serviesgoed koel of handwarm blijft, is het geschikt. Deze test niet bij plastic servies uitvoeren. Het zou kunnen smelten.

HET INSTELLEN VAN DE TIJDEN

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

UITGANGSTEMPERatuur

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

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

ALLE VERMELDE TIJDEN

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

ZOUT, KRUIDEN EN SPECERIJEN

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

TOEVOEGING VAN WATER

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

VOEDSEL MET VEL OF SCHIL

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

VETTE GERECHTEN

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

KLEINE EN GROTE HOEVEELHEDEN

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

DIEPE EN ONDIEPE SCHALEN

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

RONDE EN OVALE SCHALEN

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

BEDEKKEN

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

VOEDSEL VAN ONREGELMATIGE GROOTTE

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

GESCHIKTE SCHALEN, TIPS EN ADVIES



ROEREN

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

RANGSCHIKKING

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

OMDRAAIEN

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

STANDTIJD

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

BRUINERINGSMIDDELEN

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

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

VERWARMEN

- Panklare gerechten in aluminium dienen uit de aluminium verpakking te worden genomen en op een bord of in een schaal te worden verwarmd.
- Bij gesloten schalen de deksels verwijderen.
- Gerechten met magnetronfolie, bord of afdekkap (in de handel verkrijgbaar) bedekken, zodat het oppervlak niet uitdroogt. Dranken behoeven niet te worden afgedekt.
- Bij het koken van vloeistoffen zoals water, koffie, thee of melk een glazen staafje in de beker/kan plaatsen.
- Grotere hoeveelheden, indien mogelijk af en toe roeren, zodat de temperatuur zich gelijkmatig verspreid.
- De tijden zijn vermeld voor het voedsel op een kamertemperatuur van 200° C. Bij voedsel op koelkasttemperatuur wordt de verwarmingstijd in geringe mate verhoogd.
- Laat u de gerechten na het verwarmen één tot twee minuten staan, zodat de temperatuur zich gelijkmatig binnen het gerecht kan verspreiden (standtijd).
- De vermelde tijden zijn richtlijnen, die naargelang de uitgangstemperatuur, het gewicht, het watergehalte, vetgehalte en de gewenste eindtoestand etc. kunnen variëren.

ONTDOOIEN

De magnetron is ideaal voor het ontdooien van voedsel. De dooitijden zijn korter dan bij het ontdooien optraditionele wijze. Hierna volgen enkele tips. Neem het vriesgoed uit de verpakking en leg het voor het ontdooien op een bord.

Verpakkingen en reservoirs

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

Bedekken

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



GESCHIKTE SCHALEN, TIPS EN ADVIES

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

Omdraaien/roeren

Vrijwel alle gerechten moeten af en toe een keer worden omgedraaid of geroerd. Delen, die aan elkaar vastzitten, zo spoedig mogelijk van elkaar scheiden en anders rangschikken. 1 Kleinere hoeveelheden ontdooien gelijkmatiger en sneller dan grote. Wij adviseren daarom zo klein mogelijke porties in te vriezen. Zo kon u snel en gemakkelijk hele menu's samenstellen. Gevoelige gerechten, zoals taart, slagroom, kaas en brood, niet geheel ontdooien, maar slechts voordooien en op kamertemperatuur verder laten ontdooien. Daardoor voorkomt u dat de binnenste gedeelten reeds te heet worden, terwijl de binnenste nog bevroren zijn. De standtijd na het ontdooien van voedsel is zeer belangrijk, omdat de dooiprocedure gedurende deze tijd wordt voortgezet. In de dooitable vindt u de standtijd voor verschillende gerechten. Dikke, compacte gerechten hebben een langere standtijd nodig dan vlakke of gerechten met een poreuze structuur. Als het voedsel niet voldoende ontdooid is, kan u het verder ontdooien in de magnetron of de standtijd dienovereenkomstig verlengen. Gerechten na de standtijd bij voorkeur onmiddellijk verder verwerken en niet opnieuw invriezen.

HET KOKEN VAN VERSE GROENTEN

- Let bij het kopen van groenten op, dat de stukken zoveel mogelijk van gelijke grootte zijn. Dit is vooral van belang, wanneer u de groenten heel wilt koken (bijv. ongeschilde aardappelen).
- Groenten voor de bereiding wassen, panklaar maken en pas dan de vereiste hoeveelheid voor het recept afwegen en snijden.
- Kruidt zoals normaal, maar voeg in het algemeen pas na het koken zout toe.
- Per 500 gr. groenten bij benadering 5 EL water toevoegen. Groenten die rijk aan vezels zijn, hebben wat meer water nodig. De nodige gegevens hierover vindt u in de tabel (blz. 78).
- Groenten worden in het algemeen in een schaal met deksel gekookt. Vloeistofrijke groenten, zoals bijv. uien of geschilde aardappelen, kunnen zonder toevoeging van water in magnetronfolie worden gekookt.
- Groenten na de helft van de kooktijd roeren of omdraaien.

- Na het koken dient u de groenten bij benadering 2 min. te laten staan, zodat de temperatuur zich gelijkmatig verspreid (standtijd).
- De vermelde kooktijden zijn richtlijnen en zijn afhankelijk van gewicht, uitgangstemperatuur en hoedanigheid van de groenten. Hoe verser de groenten, des te korter zijn de kooktijden.

HET KOKEN VAN VLEES, VIS EN GEVOGELTE

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

ONTDOOIEN EN KOKEN VAN VOEDSEL

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

TABEL



GEBRUIKTE AFKORTINGEN

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

TABEL: VERWARMEN VAN DRANKEN EN GERECHTEN

Drank/gerecht	Hoev. -g/ml-	Vermogen -Stand-	Tijd -Min-	Gebruiksaanwijzingen
Koffie, 1 kopje	150	100 P	ca. 1	niet bedekken
Melk, 1 kopje	150	100 P	ca. 1	niet bedekken
Water, 1 kopje	150	100 P	1 ¹ / ₂ -2	niet bedekken, aan de kook brengen
6 kopjes	900	100 P	10-12	niet bedekken, aan de kook brengen
1 schotel	1000	100 P	11 ¹ / ₂ -13	bedekken, aan de kook brengen
Eenpersoonsgerecht (groente, vlees en bijgerechten)	400	100 P	3-6	saus met water besprenkelen bedekken, af en toe roeren
Stampot	200	100 P	1 ¹ / ₂ -2 ¹ / ₂	bedekken, na het verwarmen roeren
Soep, heldere	200	100 P	1 ¹ / ₂ -2	bedekken, na het verwarmen roeren
Crèmesoep	200	100 P	1 ¹ / ₂ -2 ¹ / ₂	bedekken, na het verwarmen roeren
Groente	200	100 P	2-2 ¹ / ₂	eventueel een beetje water toevoegen, bedekken, na de halve verwarmingstijd roeren
	500	100 P	4-5	
Bijgerechten	200	100 P	2-2 ¹ / ₂	met een beetje water besprenkelen, bedekken, af en toe roeren
	500	100 P	4-4 ¹ / ₂	
Vlees, 1 plak*	200	100 P	3-4	met een beetje saus besprenkelen, bedekken
Visfilet*	200	100 P	2-3	bedekken
Worstjes, 2 stuks	180	70 P	ca. 2	de huid meermaals doorprikken
Taart, 1 stuk	150	50 P	1 ¹ / ₂	op een taartrooster leggen
Babyvoeding, 1 potje	190	50 P	ca. 1	het deksel verwijderen, na het verwarmen goed roeren en temperatuur controleren
Margarine of boter smelten*	50	100 P	1 ¹ / ₂ -1	
Chocolade smelten	100	50 P	2-3	af en toe roeren
6 blaadjes gelatine oplossen	10	50 P	1 ¹ / ₂	in water weken, goed uitdrukken en in een soepkom gieten, af en toe roeren
Taartcouverture voor 1/4 l vloeistof	10	50 P	5-6	suiker met 250 ml vloeistof mengen, bedekken, gedurende en na het verwarmen goed roeren

* Uit de koelkast.

TABEL : HET KOKEN VAN VLEES, VIS EN GEVOGELTE

Vlees en gevogelte	Hoev. -g-	Vermogen -Stand-	Kooktijd -Min-	Gebruiksaanwijzingen	Standtijd -Min-
Suddervlees (bijv. varken, kalf, lam)	500	100 P	8-10*	naar smaak kruiden, leg op een platte gratinschaal, na * omdraaien	10
		50 P	10-12		10
	1000	100 P	19-21*		10
		50 P	11-14		
	1500	100 P	33-36*		10
		50 P	13-17		
Rosbief, medium	1000	100 P	9-11*	naar smaak kruiden, leg op een platte gratinschaal, na * omdraaien	10
		50 P	5-7		10
	1500	100 P	12-14*		10
		50 P	8-10		
Gehakt	1000	100 P	16-18	bereid het gehaktdeeg (half varkensgehakt/half rundergehakt) en plaats in een souffléschotel	10
Visfilet	200	100 P	3-4	naar smaak kruiden, op een bord leggen, bedekken	3
Hele kip	1200	100 P	21-24	naar smaak kruiden, leg op een platte gratinschaal, na de halve kooktijd omdraaien	3
Kippenpootjes	200	100 P	3-4	naar smaak kruiden, op een bord leggen, bedekken	3



TABEL

TABEL : HET ONTDOOIEN VAN VOEDSEL

Gerechten	Hoev.- -g-	Vermogen -Stand-	Dooitijd -Min-	Gebruiksaanwijzingen	Standtijd -Min-
Suddervlees (bijv. varken, rund, lam, kalf)	1500 1000 500	10 P 10 P 10 P	58-64 42-48 19-23	leg op een omgekeerd bord, na de halve dooitijd omdraaien	30-90 30-90 30-90
Steaks, hamlapjes, koteletten, lever	200	30 P	4-5	na de halve dooitijd omdraaien	10-15
Goulash	500	30 P	8-12	na de halve dooitijd scheiden en roeren	10-15
Worstjes, 8 stuks	600	30 P	6-9	naast elkaar leggen, na de halve dooitijd	5-10
4 stuks	300	30 P	4-5	omdraaien	5-10
Eend/kalkoen	1500	10 P	48-52	leg op een omgekeerd bord, na de halve dooitijd omdraaien	30-90
Hele kip	1200 1000	10 P 10 P	39-43 33-37	leg op een omgekeerd bord, na de halve dooitijd omdraaien leg op een omgekeerd bord, na de halve dooitijd omdraaien	30-90 30-90
Kippenpootjes	200	30 P	4-5	na de halve dooitijd omdraaien	10-15
Vis, geheel	800	30 P	9-12	na de halve dooitijd omdraaien	10-15
Visfilet	400	30 P	7-10	na de halve dooitijd omdraaien	5-10
Garnalen	300	30 P	6-8	na de halve dooitijd omdraaien en ontdooide delen verwijderen	30
Broodjes, 2 stuks	80	30 P	ca. 1	slechts voordooien	-
Gesneden brood voor het roosteren	250	30 P	2-4	plakjes naast elkaar leggen, slechts voordooien	5
Wittebrood, geheel	750	30 P	6-8	na de halve dooitijd omdraaien (binnenste nog steeds bevroren)	30
Taart, 1 stuk	100-150	10 P	2-5	op een taartrooster leggen	5
Slagroomtaart, 1 stuk	150	10 P	3-4	op een taartrooster leggen	10
Taart, geheel, 28 cm diameter		10 P	18-20	op een taartrooster leggen	30-60
Boter	250	30 P	2-4	slechts voordooien	15
Fruit, zoals aardbeien, kersen, frambozen	250	30 P	4-5	gelijkmatig naast elkaar leggen, na de halve dooitijd omdraaien	5

TABEL : ONTDOOIEN EN KOKEN VAN VOEDSEL

Gerechten	Hoev.- -g-	Vermogen -Stand-	Kooktijd -Min-	Watertoe- voeging	Toepassings- aanwijzingen	Standtijd -Min-
Visfilet	300	100 P	10-12	-	bedekken	1-2
Forel, 1 stuk	250	100 P	5-7	-	bedekken	1-2
Eenpersoonsgerecht	400	100 P	9-11	-	bedekken, na 6 minuten roeren	2
Bladspinazie	300	100 P	6-8	-	bedekken, 1 tot 2 keer roeren gedurende het koken	2
Broccoli	300	100 P	7-9	3-5 EL	bedekken, na de halve tijd roeren	2
Erwten	300	100 P	7-9	3-5 EL	bedekken, na de halve tijd roeren	2
Koolrabi	300	100 P	7-9	3-5 EL	bedekken, na de halve tijd roeren	2
Gemengde groenten	500	100 P	11-13	3-5 EL	bedekken, na de halve tijd roeren	2
Spruitjes	300	100 P	7-9	3-5 EL	bedekken, na de halve tijd roeren	2
Rode kool	450	100 P	10-12	3-5 EL	bedekken, na de halve tijd roeren	2

TABEL



TABEL: HET KOKEN VAN VERSE GROENTEN

Groenten	Hoeveelheid -g-	Vermogen -Stand-	Gaartijd -Min-	Toepassingsaanwijzingen	Wateroefoeging -EL/ml-
Bladspinazie	300	100 P	5-7	na het wassen goed laten afdruipeu, bedekkeu, 1 tot 2 keer roereu gedurende het kokeu	-
Bloemkool	800	100 P	15-17	1 hele kool, bedekkeu	5-6 EL
	500	100 P	10-12	in roosjes verdeleu, roereu gedurende het kokeu	4-5 EL
Broccoli	500	100 P	9-11	in roosjes verdeleu, bedekkeu, roereu gedurende het kokeu	4-5 EL
Champignons	500	100 P	8-10	hele koppeu, bedekkeu, roereu gedurende het kokeu	-
Chinese kool	300	100 P	9-11	in strookjes sruheu, bedekkeu, roereu gedurende het kokeu	4-5 EL
Erwteu	500	100 P	9-11	bedekkeu, roereu gedurende het kokeu	4-5 EL
Venkeu	500	100 P	9-11	in vieren sruheu, bedekkeu, roereu gedurende het kokeu	4-5 EL
Uieu	250	100 P	5-7	geheel, in magnetronfolie kokeu	-
Koolrabi	500	100 P	10-12	in dobbelsteentjes sruheu, bedekkeu, roereu gedurende het kokeu	50 ml
Worteltjes	500	100 P	10-12	in schijfjes sruheu, bedekkeu, roereu gedurende het kokeu	4-5 EL
	300	100 P	7-9	in schijfjes sruheu, bedekkeu, roereu gedurende het kokeu	2-3 EL
Groen peper	500	100 P	7-9	in dobbelsteentjes sruheu, bedekkeu, roereu gedurende het kokeu	4-5 EL
Ongeschilde aardappelen	500	100 P	9-11	bedekkeu, roereu gedurende het kokeu	4-5 EL
Prei	500	100 P	9-11	in ringeu sruheu, bedekkeu, roereu gedurende het kokeu	4-5 EL
Rode kool	500	100 P	15-17	in strookjes sruheu, bedekkeu, 1 tot 2 keer roereu gedurende het kokeu	50 ml
Spruitjes	500	100 P	9-11	hele spruitjes, bedekkeu, roereu gedurende het kokeu	50 ml
Gekookte aardappelen	500	100 P	9-11	in even stukkeu sruheu, eeu beetje zout	150 ml
Selder	500	100 P	9-11	toevoegeu, bedekkeu, roereu gedurende het kokeu	50 ml
				in kleine blokjes sruheu, bedekkeu, roereu gedurende het kokeu	
Witte kool	500	100 P	15-17	in stukjes sruheu, bedekkeu, roereu gedurende het kokeu	50 ml
Courgette	500	100 P	9-11	in stukjes sruheu, bedekkeu, roereu gedurende het kokeu	4-5 EL

RECEPTEN



NEDERLANDS

VARIATIES OP CONVENTIONELE RECEPTEN

Als u uw geliefkoosde recepteu voor de magnetron wilt aanpassen, dient u op het volgende te letteu: De kooktijdeu met eenderde tot de helft inkorteu. Volg het voorbeeld van de recepteu in dit kookboek. Vloeistofrijke gerechteu zoals vlees, vis eu gevogelte, groenteu, fruit, stampotteu eu soepeu kunneu probleemloos in de magnetron wordeu bereid. Bij vloeistofarme gerechteu, zoals panklare gerechteu, dient het oppervlak vóór het verhitten of kokeu vochtig te wordeu gemaakt. De toevoeging van vloeistof bij rauw voedsel dat gestoofd wordeu, moet verminderd wordeu tot ongeveer tweederde van de hoeveelhedeu in het oorspronkelijke recept. Indien noodzakelijk, tijdeu het kokeu vloeistof toevoegeu. De vet-toevoeging kan aanzienlijk wordeu

verminderd. Een kleine hoeveelhedeu boter, margarine of olie is voldoende om het voedsel smaak te geveu. Daarom is de magnetron uitstekend geschikt voor het toebereideu van vetarme gerechteu in het kader van eeu dieet.

HET GEBRUIK VAN DE RECEPTEN

- Alle recepteu in dit kookboek ziju berekend voor vier portiee tenzij anders aangegeveu.
- Adviezeu voor geschikt serviesgoed eu de totale kooktijd vindt u telkens aan het begin van de recepteu.
- In het algemeen gaat meu uit van direct te consumeu hoeveelhedeu, tenzij anders vermeld.
- De in de recepteu aangegeveu eiereu hebbeu eeu gewicht van bij benadering 55 g (gewichtsklasse 3).



RECEPTEN

Duitsland

CAMEMBERTOAST

Totale kooktijd: bij benadering 1 1/2 - 2 1/2 minuten

Servies: plat bord

Ingrediënten

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

1. De plakjes brood roosteren en met boter bestrijken.
2. De camembert in schijfjes snijden en deze met de snijvlakken naar boven op de toastplakjes leggen. De rode bosbessen in het midden van de kaas plaatsen en de toastplakken met cayennepeper bestrooien.
3. De toasts op een bord leggen en verhitten.
1 1/2 - 2 1/2 min. 100 P

Tip:

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

Nederland

CHAMPIGNONSOEP

Totale kooktijd: bij benadering 13 - 17 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 2l)

Ingrediënten

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

1. De groenten met de vleesbouillon in de schaal doen en afgedekt koken.
8 - 9 min. 100 P
2. Met een mixer alle ingrediënten pureren. De slagroom toevoegen.
3. Het bloem en de boter tot een deeg kneden en in de champignonsoep glad roeren. Zout en peper toevoegen, en afgedekt koken. Na de gaartijd omroeren.
4 - 6 min. 100 P
4. Het eigeel door de room roeren, beetje bij beetje in de soep roeren. Het geheel nogmaals kort verhitten, maar niet laten koken!
1 - 2 min. 100 P
De soep na het garen bij benadering 5 minuten laten staan.



RECEPTEN



Zwitserland

ZÜRICHER KALFSVLEES MET CRÈME

Totale kooktijd: bij benadering 11 - 15 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)

Ingrediënten

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

1. Het filet in vingerdikke stukken snijden.
2. De boter gelijkmatig in de schaal spreiden. De uien en het vlees in de schaal leggen en bedekt koken. Gedurende het koken een maal roeren.
7 - 10 min. 100 P
3. De witte wijn, het saus-bruinmiddel en de slagroom toevoegen, roeren en bedekt laten stoven. Af en toe roeren.
4 - 5 min. 100 P
4. Proef het gerecht, roer nogmaals door, en laat bij benadering 5 minuten staan. Garneer met peterselie.

Frankrijk

ZEETONGFILETS

Filets de sole voor 2 porties

Totale kooktijd: bij benadering 13 - 16 minuten

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

Ingrediënten

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

1. De zeetongfilets wassen en droogbetten. Aanwezige graten verwijderen.
2. De citroen en de tomaten in dunne schijfjes snijden.
3. De vuurvaste schaal met de boter invetten, de visfilets erin leggen en met de plantaardige olie besprenkelen.
4. De vis met de peterselie bestrooien, hierop de tomatenschijfjes leggen en kruiden. Op de tomaten de citroenschijven leggen en hierover de witte wijn gieten.
5. Op de citroenen botervlokjes leggen, bedekken en koken.
13 - 16 min. 100 P
De visfilets na het koken bij benadering 2 minuten laten staan.
Tip:
Voor dit gerecht kan u ook roodbaars, heilbot, harder, schol of kabeljauw gebruiken.

Griekenland

GESTOOFD VLEES MET TUINBONEN

Kréas mé fasólia

Totale kooktijd: bij benadering 20 - 24 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 2l)

Ingrediënten

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

1. De tomaten pellen, het beginstuk van de stengel eruit snijden en in de mixer pureren.
2. Het lamsvlees in grote dobbelstenen snijden. De schaal met boter invetten. Het vlees, de ui-dobbelsteentjes en de uitgeperste knofloojteen toevoegen, kruiden en met deksel erop garen.
9 - 11 min. 100 P
3. De bonen en de gepureerde tomaten aan het vlees toevoegen en met deksel erop verder garen.
11 - 13 min. 70 P
Na het garen bij benadering 5 minuten laten staan.
Tip:
Als u verse bonen gebruikt, moeten deze worden doorgedaard.

NEDERLANDS



RECEPTEN

Italië

GEBAKKEN LASAGNE

Totale kooktijd: bij benadering 22 - 26 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)

ondiepe, vierkante vuurvaste schotel met deksel (bij benadering 20x20x6 cm)

Ingrediënten

- 300 g tomaten uit blik
- 50 g rauwe ham, fijngesneden
- 1 ui (50 g), fijngehakt
- 1 teentje knoflook, uitgeperst
- 250 g rundergehakt
- 2 EL tomatenpurée (30 g)
zout & peper
organo, tijm, basilicum
- 150 ml room (crème fraîche)
- 100 ml melk
- 50 g geraspte parmezaanse kaas
- 1 TL gemengde gehakte kruiden
- 1 TL olijfolie
zout & peper, nootmuskaat
- 1 TL plantaardige olie voor het invetten
van de schotel
- 125 g groene platte noedels
- 1 EL geraspte parmezaanse kaas
- 1 EL boter of margarine

Frankrijk

GROENTESCHOTEL

Ratatouille spéciale

Totale kooktijd: bij benadering 19 - 21 minuten

Servies: schotel met deksel (inhoud 2l)

Ingrediënten

- 5 EL olijfolie (50 ml)
- 1 teentje knoflook, uitgeperst
- 1 ui (50 g), in schijfjes
- 1 kleine aubergine (250 g), in grote
stukken gesneden
- 1 kleine pompoen (200 g), in grote
stukken gesneden
- 1 paprika (200 g), in grote
stukken gesneden
- 1 kleine venkelknol (75 g), in grote
stukken gesneden
- 1 bouquet garni
- 1 blik artisjokkenharten (200 g)
zout & peper

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

7 - 9 min. 70 P

2. De room met de melk, de parmezaanse kaas, de kruiden en de olie mengen en kruiden.
3. De vuurvaste schotel invetten en de schaalbodem met eenderde van de noedels bedekken. De helft van de gehaktmassa op de noedels leggen en er een beetje saus overheen gieten. Het tweede gedeelte van de noedels er overheen leggen en achtereenvolgens de gehaktmassa, een beetje saus en de resterende noedels in lagen op elkaar leggen. Tenslotte de noedels met veel saus begieten en met parmezaanse kaas bestrooien. Botervlokjes er bovenop plaatsen en met deksel erop koken.

15 - 17 min. 70 P

De lasagne na het koken ongeveer 5 tot 10 minuten laten staan.

1. De olijfolie en de knoflookteen in de schaal doen. De voorbereide groente met uitzondering van de artisjokkenharten toevoegen en met peper kruiden. Het bouquet garni toevoegen en met deksel erop garen. Tussendoor omroeren.

19 - 21 min. 100 P

- Gedurende de laatste 5 minuten de artisjokkenharten toevoegen en verhitten.
2. De ratatouille met zout en peper op smaak brengen. Het bouquet garni voor het serveren verwijderen. De ratatouille na het garen bij benadering 2 minuten laten staan.

Tip:

De hete groenteschotel bij vleesgerechten serveren. Koud smaakt hij voortreffelijk als voorgerecht.

Een bouquet garni bestaat uit: een peterseliewortel, een bosje soepgroente, een twijgje lavas, een twijgje tijm, enkele laurierbladeren.

RECEPTEN



Spanje

GEVULDE AARDAPPELEN

Totale kooktijd: bij benadering 12 - 16 minuten

Servies: schotel met deksel (inhoud 2l)
porceleinen bord

Ingrediënten

4	gemiddeld grote aardappelen (400 g)
100 ml	water
60 g	ham
1/2	ui (25 g), fijn gehakt
75-100 ml	melk
2 EL	geraspte parmesaanse kaas (20 g)
	zout
	peper
2 EL	geraspte Emmentaler kaas

1. De aardappelen in de schaal leggen, het water toevoegen en met deksel erop garen.
8 - 10 min. 100 P
Laten afkoelen.
2. De aardappelen overlans halveren en voorzichtig uithollen. De ham in zeer kleine stukjes snijden. De aardappelmassa met de ham, de ui, de melk en de parmesaanse kaas tot een glad deeg roeren. Met zout en peper op smaak brengen.
3. De massa in de aardappelhelften vullen, met de emmentaler kaas bestrooien, op het bord leggen en garen.
4 - 6 min. 100 P
De aardappelen na het garen bij benadering 2 minuten laten staan.

Denemarken

BESSENGRUWEL MET VANILLES AUS

Rodgrød med vanilie sovs

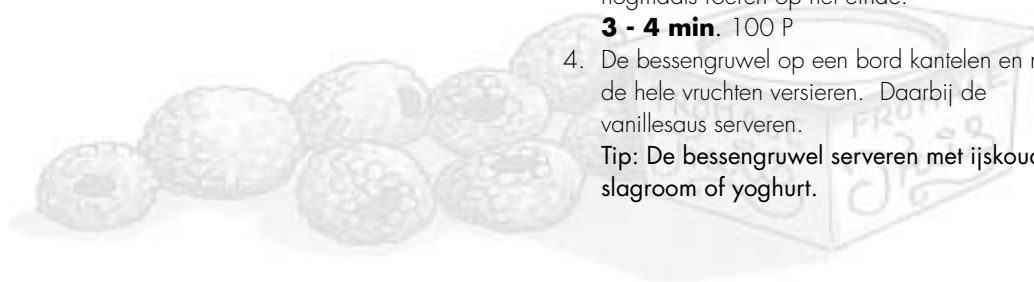
Totale kooktijd: bij benadering 10 - 13 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)

Ingrediënten

150 g	aalbessen, rood
150 g	aardbeien
150 g	frambozen
250 ml	witte wijn
100 g	suiker
50 ml	citroensap
8	blaadjes gelatine
300 ml	melk
	merg van 1/2 vanillestokje
30 g	suiker
15 g	maïzena

1. De vruchten wassen, van steel ontdoen en droogbetten. Enkele vruchten achterhouden voor het versieren. De resterende bessen met de witte wijn pureren, in de schaal doen en met deksel erop verwarmen.
7 - 9 min. 100 P
De suiker en het citroensap eraan toevoegen.
2. De gelatine in koud water bij benadering 10 minuten inweken, daarna eruit nemen en uitdrukken. De gelatine door de hete vruchtenpuree roeren tot deze opgelost is. De bessengruwel in de koelkast plaatsen en stijf laten worden.
3. Voor de vanillesaus de melk in een schaal doen. Het vanillestokje opensnijden en het merg eruit krabben. Het vanillemerg, de suiker en de maïzena door de melk roeren en met deksel erop koken. Gedurende het koken roeren en tenslotte nogmaals roeren op het einde.
3 - 4 min. 100 P
4. De bessengruwel op een bord kantelen en met de hele vruchten versieren. Daarbij de vanillesaus serveren.
Tip: De bessengruwel serveren met ijskoude slagroom of yoghurt.



NEDERLANDS



ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

IMPORTANTE: ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA PERSONALE DA LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER OGNI RIFERIMENTO FUTURO.

Per evitare pericolo d'incendi

Il forno a microonde non deve rimanere incostudito durante il funzionamento. I livelli di potenza troppo alti o i tempi di cottura troppo lunghi possono surriscaldare il cibo e causare un incendio.

La presa di corrente deve essere facilmente accessibile, in modo da poter staccare facilmente il cavo di alimentazione in caso d'emergenza.

La tensione di alimentazione del forno deve essere di 230 V, 50 Hz, con un fusibile del quadro di distribuzione o un salvavita di un minimo di 10 A.

Si raccomanda di usare un circuito elettrico di alimentazione separato esclusivamente per questo prodotto.

Non lasciate o usate il forno all'aperto.

Se il fumo che si riscalda nel forno comincia a sprigionare fumo, NON APRITE LO SPORTELLLO. Spegnete il forno, staccate il cavo di alimentazione e aspettate finché il cibo ha smesso di fumare. Se si apre lo sportello mentre il cibo fuma si può causare un incendio.

Usate esclusivamente recipienti e utensili adatti per forni a microonde. Riferitevi ai relativi suggerimenti nel ricettario in dotazione a pag. 101.

Non lasciate il forno incostudito usando plastica, carta od altro recipiente infiammabile a perdere.

Dopo l'uso, pulite sempre il coperchio guida onde, la cavità del forno, il piatto girevole e il sostegno rotante. Essi devono essere asciutti ed esenti da grasso. Le accumulazioni di grasso possono surriscaldarsi, fumare o infiammarsi.

Non mettete materiali infiammabili vicino al forno o alle aperture di ventilazione.

Non bloccate le aperture di ventilazione.

Togliete dal cibo e dal suo involucro i sigilli e fili di chiusura metallici. La formazione di arco sulle superfici metalliche può causare un incendio.

Non usate il forno a microonde per friggere o riscaldare l'olio di frittura. La temperatura in tal caso non può essere controllata e può causare un incendio. Per fare il granoturco soffiato (popcorn), usate esclusivamente un forno a microonde speciale.

Non conservate cibo od oggetti all'interno del forno.

Controllate le regolazioni dopo aver avviato il forno, per accertarvi che esso funzioni nel modo desiderato. Usate questo manuale d'istruzioni insieme con il libro di ricette fornito.

Per evitare potenziali ferite

ATTENZIONE:

Non usate il forno se è danneggiato o non funziona normalmente. Controllate quanto segue prima di continuare ad usarlo.

- Che lo sportello si chiuda correttamente e che non sia fuori sesto o deformato.
- Che le cerniere e i dispositivi di chiusura dello sportello non siano rotti o allentati.
- Che le guarnizioni e le superfici tenuta dello sportello non siano danneggiate.
- Che la cavità del forno o lo sportello non siano ammaccati.
- Che il cavo di alimentazione e la sua spina non siano danneggiati.

Non cercare mai di adattare, riparare o modificare il forno personalmente. Qualsiasi intervento di assistenza o riparazione dell'apparecchio che richieda la rimozione della copertura di protezione dall'esposizione diretta alle microonde deve essere effettuato esclusivamente da personale specializzato.

Non fate funzionare il forno con lo sportello aperto, e non modificate in alcun modo le chiusure a scatto del forno.

Non fate funzionare il forno se c'è un oggetto tra le guarnizioni e le superfici di tenuta dello sportello.

Non lasciate che grasso o sporco si accumulino sulle guarnizioni e sulle parti vicine. Seguite le Istruzioni di "MANUTENZIONE E PULIZIA" a pag. 100.

ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA



Chi porta uno STIMOLATORE CARDIACO deve rivolgersi al medico o al fabbricante dello stimolatore cardiaco riguardo alle precauzioni da prendere per l'uso del forno a microonde.

Per evitare le scosse elettriche

Il mobile del forno non deve assolutamente essere smontato.

Non inserite alcun oggetto nelle aperture di ventilazione del forno.

Se vi spandete dentro un liquido, spegnete immediatamente il forno, staccate il cavo di alimentazione e chiamate un tecnico di servizio SHARP autorizzato.

Non immergete il cavo di alimentazione o la sua spina nell'acqua od altro liquido.

Tenete il cavo di alimentazione lontano da superfici riscaldate, compresa la parte posteriore del forno.

Non cercate di sostituire da soli la lampadina del forno, e non fatela sostituire da chi non sia un elettricista SHARP autorizzato. Se la lampadina si, guasta, rivolgetevi al rivenditore o ad un concessionario SHARP autorizzato. Se il cavo di alimentazione del forno dovesse danneggiarsi, deve essere sostituito con un cavo speciale da un tecnico SHARP autorizzato.

Per evitare esplosione ed ebollizione improvvisa:

ATTENZIONE: Per evitare esplosioni o bolliture improvvisate, non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati, perché potrebbero esplodere.

Non usate mai recipienti sigillati. Togliete i sigilli e coperchi prima dell'uso. I recipienti sigillati possono esplodere a causa dell'aumento della pressione, anche dopo lo spegnimento del forno.

Fate attenzione usando il forno a microonde con i liquidi. Usate recipienti con grandi aperture che permettano la fuoriuscita delle bolle d'aria.

Il riscaldamento per microonde delle bevande può provocare l'ebollizione eruzioni in ritardo, quindi la cura deve essere presa quando maneggia il contenitore.

Per evitare le improvvise eruzioni del liquido bollente con possibili bruciature:

1. Rigidate il liquido prima di scaldarlo/riscaldarlo.
2. Si consiglia di inserire nel liquido un'astuccio di vetro od altro oggetto simile durante il riscaldamento.

3. Lasciate riposare il liquido nel forno alla fine del tempo di cottura, per evitare la bollitura con eruzioni ritardate.

Non usare il forno a microonde per cuocere le uova con il guscio né per riscaldare le uova sode intere, perché potrebbero esplodere dopo la fase di riscaldamento. Per cucinare o riscaldare le uova che non sono state strapazzate, foratene il tuorlo e l'albume.

Sgusciate e affettate le uova sode prima di riscaldarle nel forno a microonde.

Forate la buccia delle patate, salicce e frutta prima di cucinarle, perché altrimenti possono esplodere.

Per evitare scottature

Mai toccare o alzare la resistenza inferiore quando è calda.

Usare presine o guanti da cucina per togliere il cibo dal forno.

Per evitare le ustioni causate dal vapore, aprire sempre contenitori, recipienti per pop-corn, sacchetti da forno, ecc. tenendoli lontani dal viso e dalle mani.

Per evitare bruciature, controllare sempre la temperatura del cibo e rimescolarlo prima di servirlo, facendo particolarmente attenzione alla temperatura dei cibi e delle bevande prima di imboccare neonati, bambini ed anziani.

La temperatura del contenitore non corrisponde necessariamente a quella del contenuto; controllare sempre la temperatura del cibo.

Per evitare le scottature causate dalla fuoriuscita del vapore e del calore, allontanarsi dallo sportello del forno durante l'apertura.

Per far uscire il vapore ed evitare ustioni, praticare alcune incisioni sui cibi ripieni riscaldati.

Per evitare che i bambini usino il forno in modo sbagliato

AVVERTENZA: Permettere ai bambini di usare il forno a microonde senza controllo di adulti solo quando sono state fornite adeguate istruzioni in modo che questi possano farlo in modo sicuro ed abbiano ben compreso i rischi derivanti da un uso non appropriato.



ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

I bambini devono usare il forno soltanto in presenza di un adulto.

Non lasciare che i bambini si appoggino o si dondolino contro lo sportello del forno. Inoltre, non permettere loro di usare il forno come un giocattolo.

Illustrare ai bambini le norme di sicurezza: insegnare loro ad usare le presine per togliere i piatti dal forno, a rimuovere con precauzione i coperchi e, in particolare, gli involucri (ad esempio i materiali autoriscaldanti) usati per rendere il cibo croccante, in quanto possono diventare estremamente caldi.

Altri avvertimenti

Non modificate in alcun modo il forno.

Questo forno serve alla preparazione dei cibi in casa e deve essere usato esclusivamente per la loro cottura. Esso non è adatto per l'uso commerciale o in laboratorio.

Per evitare difetti di funzionamento o danni al forno:

Mai mettere in funzione il forno vuoto.

Usando un piatto per rosolare i cibi, o del materiale autoriscaldante, mettete sempre sotto di esso del materiale isolante resistente al calore, come un piatto di porcellana, per evitare danni al piatto girevole e al sostegno rotante. Non dovete inoltre superare il tempo di preriscaldamento specificato nelle istruzioni del piatto.

Non usate utensili metallici, perché riflettono le microonde e causano la formazione di arco. Non mettete barattoli nel forno.

Usate soltanto il piatto girevole e il sostegno rotante progettati per questo forno. Non utilizzare il forno senza il piatto girevole.

Per evitare che il piatto girevole si rompa:

(a) Prima di pulire il piatto girevole con acqua, lasciatelo raffreddare.

(b) Non mettete cibi o utensili caldi sul piatto girevole freddo.

(c) Non mettete cibi o utensili freddi sul piatto girevole caldo.

Non mettete alcun oggetto sul mobile esterno durante il funzionamento del forno.

NOTA:

Se non siete sicuri sul modo di collegare il forno, rivolgetevi ad un elettricista qualificato.

Il fabbricante e il rivenditore non possono essere ritenuti responsabili per i danni al forno e le ferite alle persone causati dalla non osservanza della procedura corretta di collegamento elettrico.

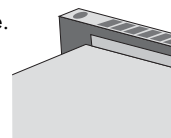
Sulle pareti del forno, o intorno alle guarnizioni e superfici di tenuta dello sportello, potrebbero formarsi vapore o gocce d'acqua. Ciò è normale e non indica una perdita o un difetto del forno.

INSTALLAZIONE



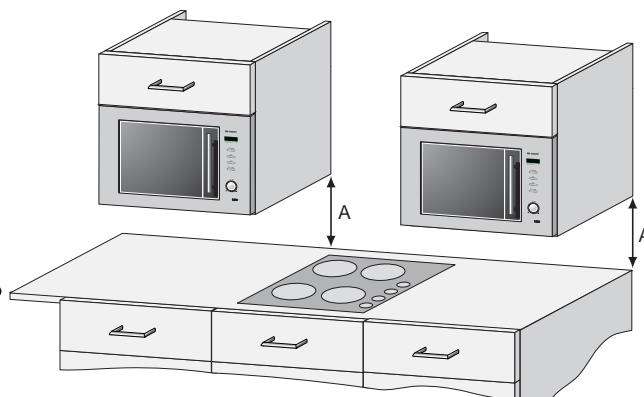
INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

1. Rimuovere l'imballaggio e verificare attentamente la presenza di eventuali segni di danneggiamento.
2. Inserire l'apparecchio lentamente e senza forzare nell'armadietto da cucina, fino a quando l'intelaiatura anteriore del forno non risulta perfettamente allineata all'apertura dell'armadietto.
3. Assicurarsi che la posizione dell'apparecchio sia stabile e non inclinata. Assicurarsi inoltre che sia presente uno spazio di 5 mm tra lo sportello dell'armadietto sopra l'apparecchio e la parte superiore dell'intelaiatura (vedere l'illustrazione).
4. Fissare il forno in posizione utilizzando le viti in dotazione. I punti di fissaggio si trovano negli angoli superiori e inferiori del forno (vedere l'illustrazione, elemento 9, a pagina 4).
5. Assicurarsi che l'installazione del prodotto sia conforme alle istruzioni riportate nel presente manuale di istruzioni e alle istruzioni di installazione del fornello.



UTILIZZO SICURO DELL'APPARECCHIO

- L'apparecchio è stato testato e approvato per l'utilizzo in prossimità di domestico fornelli a gas, elettrici o induzione esclusivamente.
- Assicurarsi che tra il fornello e il forno a microonde vi sia spazio sufficiente, in modo da evitare il surriscaldamento del forno a microonde stesso, dell'armadietto e degli accessori circostanti.
- Quando è in funzione il forno a microonde, non lasciare il fornello acceso se sulle piastre non sono presenti padelle o tegami.
- L'armadietto deve essere posizionato a un'altezza minima di 500 mm [A] sopra la superficie di lavoro e **non** deve essere installato **direttamente** sopra il fornello o altri apparecchi da cucina (ad esempio sopra un forno convenzionale o un frigorifero).
- Utilizzare la massima cura quando si utilizza il forno a microonde mentre il fornello è acceso.
- La parte anteriore del forno a microonde può essere pulita con un detergente leggero e acqua. Non utilizzare detersivi commerciali per forni, detersivi abrasivi o detersivi all'idrossido di sodio.



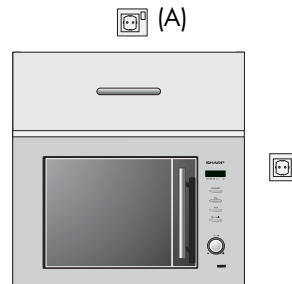
ITALIANO



INSTALLAZIONE

COLLEGAMENTO DELL'ALIMENTAZIONE

- **La presa di alimentazione della corrente deve essere bene accessibile in modo che la spina possa essere staccata con facilità in caso di emergenza.**
- **La presa non deve essere posizionata dietro l'armadietto.**
- La posizione ottimale della presa è sopra l'armadietto, vedere (A). Se non viene collegato nella posizione (A), il cavo di alimentazione deve essere rimosso dal fermaglio di supporto (vedere l'illustrazione, elemento 13, pagina 2) e fatto scorrere sotto il forno a microonde.
- Collegare l'apparecchio a una presa di alimentazione CA a fase singola da 230 V e 50 Hz tramite una presa installata correttamente e dotata di messa a terra. L'impianto elettrico deve essere protetto da un interruttore automatico da ≥ 10 A.
- **Il cavo di alimentazione può essere sostituito soltanto da un elettricista qualificato.**
- Prima di eseguire l'installazione, legare uno spago al cavo di alimentazione per facilitare il collegamento al punto (A) quando l'apparecchio viene installato.
- Quando si inserisce l'apparecchio nell'armadietto sopraelevato, NON esercitare pressione sul cavo di alimentazione.
- Non immergere il cavo di alimentazione in acqua o in qualsiasi altro liquido.



SOSTITUZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

I fili all'interno del cavo di alimentazione sono codificati in base a colori, come indicato di seguito:

Strisce verdi e gialle	=	MESSA A TERRA
Blu	=	NEUTRO
Marrone	=	FASE

Poiché i colori del cavo di alimentazione del forno a microonde potrebbero non corrispondere ai colori che identificano i terminali della spina elettrica, procedere come segue:

- Collegare il cavo verde e giallo al terminale della spina contrassegnato dalla lettera E, dal simbolo \equiv , dal colore verde o dai colori verde e giallo.
- Collegare il cavo blu al terminale contrassegnato dalla lettera N, dal colore nero o dal colore blu.
- Collegare il cavo marrone al terminale contrassegnato dalla lettera L, dal colore rosso o dal colore marrone.

Assicurarsi che le viti del terminale siano fissate correttamente e che il cavo sia tenuto saldamente in posizione dal pressacavo nel punto in cui fa ingresso nella spina.

Come la maggioranza degli elettrodomestici, il forno deve essere collegato a una presa di alimentazione a fase singola da 230 V e 50 Hz.

L'esecuzione errata dei collegamenti elettrici può provocare danni al forno a microonde e lesioni all'utente. In questo caso SHARP e il fornitore dell'apparecchio declinano ogni responsabilità.



ATTENZIONE: QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE DOTATO DI MESSA A TERRA

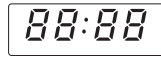
Per qualsiasi dubbio relativo all'alimentazione elettrica, rivolgersi a un elettricista qualificato.

PRIMA DI USARE IL FORNO

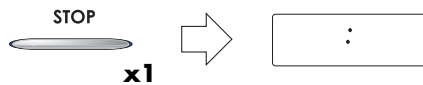


Collegate il forno a microonde ad una presa di corrente.

1. Il display del forno comincia a lampeggiare mostrando l'indicazione:



2. Toccate il pulsante di **ARRESTO (STOP)**, appare sul display:



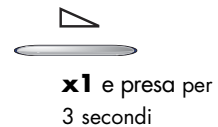
Regolate l'orologio nel modo seguente.

REGOLAZIONE DELL'OROLOGIO



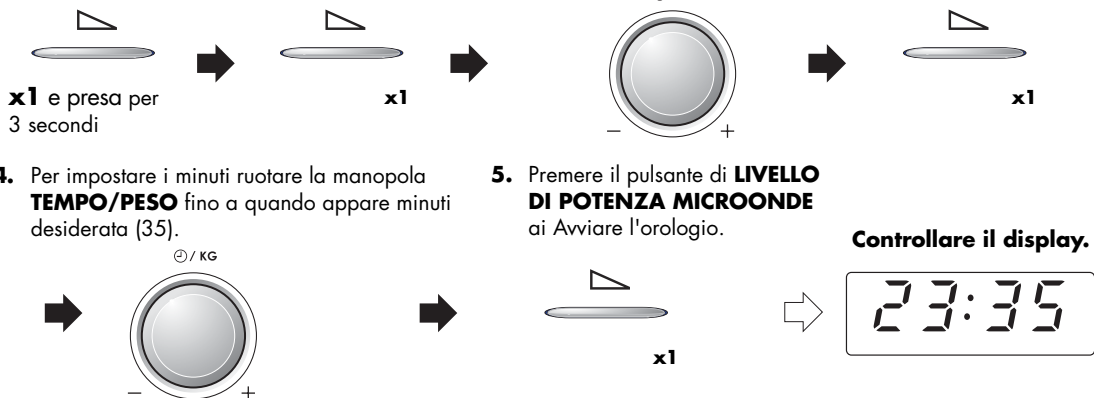
L'orologio può essere impostato in due diversi modi: sulle 12 ore o sulle 24 ore.

1. Per selezionare l'orologio a 12 ore, tenere premuto il pulsante **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE** per 3 secondi. $12 H$ apparirà sul display.
2. Per selezionare l'orologio a 24 ore, eseguire l'operazione descritta al punto 1 e premere **ancora una volta** il pulsante **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE** come illustrato nell'esempio qui sotto $24 H$ apparirà sul display.



Esempio: Per impostare 23:35 sull'orologio a 24 ore.

1. Selezionare la funzione orologio. (Orologio a 12 ore).
Selezionare l'orologio a 24 ore.
2. Per impostare le ore, ruotare in senso orario la manopola **TEMPO/ PESO** fino a quando appare l'ora desiderata (23).
3. Premere il pulsante di **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE** ai spostarsi dalle ore ai minuti.
4. Per impostare i minuti ruotare la manopola **TEMPO/PESO** fino a quando appare minuti desiderata (35).
5. Premere il pulsante di **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE** ai Avviare l'orologio.



NOTA:

1. La manopola **TEMPO/PESO/PORZIONE** si può ruotare in senso orario o antiorario.
2. In caso di errore nel corso della programmazione premere il pulsante di **ARRESTO**.
3. Dopo un'interruzione della corrente elettrica, sul display comparirà la scritta intermittente

$88:88$. Se ciò avviene durante la fase di cottura, il programma di cottura precedentemente impostato e l'ora vengono cancellati.

4. Per impostare nuovamente l'ora, ripetere le operazioni illustrate nell'esempio qui sopra.



COTTURA A MICROONDE

Ci sono 5 livelli di potenza preselezionati del forno a microonde. Per selezionare il livello di potenza, riferitevi alle istruzioni in questo ricettario. In generale, vi raccomandiamo di attenerci a quanto segue:

100 P (800 W):

Utilizzato per una cottura rapida o per riscaldare le vivande (ad esempio minestre, casseruole, cibi in scatola, bevande calde, verdure, pesce, ecc.).

70 P (560 W):

Utilizzato per la cottura più prolungata di alimenti densi, quali arrostiti, polpettoni di carne, pasti preconfezionati e per pietanze delicate quali salse al formaggio e dolci tipo pan di Spagna. Grazie a questa impostazione ridotta, le salse bollendo non fuoriescono dal loro contenitore e il cibo viene cucinato in maniera uniforme, evitando di cuocere eccessivamente le estremità.

50 P (400 W):

Per cibi densi che richiedono una cottura prolungata quando cucinati in modo convenzionale (ad esempio la carne di manzo). Si raccomanda di utilizzare questa impostazione per ottenere una carne tenera.

30 P (240 W):

Impostazione per scongelare) Per scongelare, selezionare questa impostazione. L'alimento viene scongelato in maniera uniforme. Questa impostazione è ideale anche per cuocere a lento riso, pasta, dolcetti di frutta e creme pasticciare.

10 P (80 W):

Per scongelare lentamente (ad esempio torte alla crema o altra pasticceria).

P = Percento

Per impostare la potenza, toccate il pulsante delle **MICROONDE** fino a quando il livello desiderato viene visualizzato. Se si tocca una volta il pulsante delle **MICROONDE**, verrà visualizzato 100 P. Se oltrepassate il livello di potenza desiderato, continuate a toccare il pulsante delle **MICROONDE** finché non raggiungete di nuovo il livello desiderato. **Se non si seleziona il livello, viene automaticamente regolato il livello del 100 P.**



OPERAZIONI MANUALI

Le operazioni manuali permettono di programmare il forno fino a 90 minuti (90.00).

L'unità di immissione per il tempo di cottura (scongelo) varia da 10 secondi a cinque minuti. Essa dipende dalla durata totale della cottura (dello scongelamento) come indicato nella tabella.

Tempo di cottura	Unità
0-5 minuti	10 secondi
5-10 minuti	30 secondi
10-30 minuti	1 minuto
30-90 minuti	5 minuti

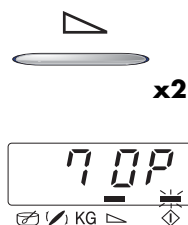
Esempio:

Si supponga di voler scaldare una minestra per 2 minuti e 30 secondi ad una potenza di 70 P.

1. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando in senso orario la manopola **TEMPO/PESO** (2 min. & 30 sec.)



2. Per selezionare la modalità di cottura desiderata premere due volte il pulsante **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE**.



3. Per iniziare la fase di cottura premere il pulsante **INIZIO/+1MIN**.



NOTA:

1. Se si apre lo sportello durante la fase di cottura, il tempo di cottura sul display digitale si ferma automaticamente. Il conteggio del tempo di cottura riprende quando si richiude lo sportello e si preme il pulsante **INIZIO/+1MIN**.
2. Se durante la cottura si desidera controllare il livello di potenza, premere il pulsante **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE**. La visualizzazione rimane attiva per tutto il tempo in cui si tiene premuto il pulsante.
3. La manopola **TEMPO/PESO** si può ruotare in senso orario od antiorario. Ruotandola in senso antiorario, il tempo di cottura si riduce a partire da 90 minuti.

ALTRE FUNZIONI UTILI



1. COTTURA IN SEQUENZA MULTIPLA

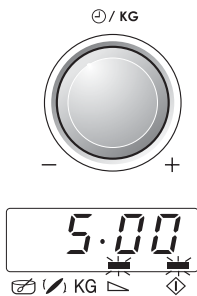
E' possibile impostare fino a un massimo di 3 sequenze di modalit  e tempo di cottura manuale.

Esempio:-

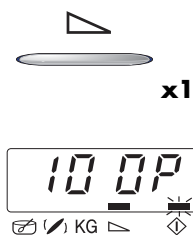
Per cuocere : 5 minuti con potenza 100 P (Fase 1)
16 minuti con potenza 30 P (Fase 2)

FASE 1

1. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando in senso orario la manopola **TEMPO/PESO**.

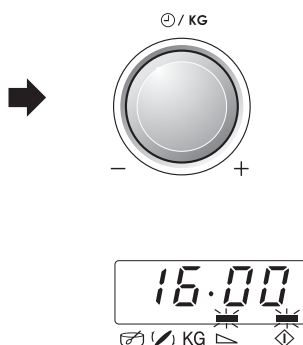


2. Selezionare la modalit  di cottura desiderata premendo una volta il pulsante **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE**.

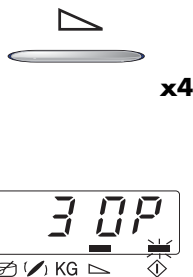


FASE 2

3. Impostare il tempo desiderato ruotando in senso orario la manopola **TEMPO/PESO**.



4. Selezionare la modalit  di cottura desiderata premendo due volte il pulsante **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE**.



5. Per avviare la cottura premere una volta il pulsante **INIZIO/+ 1 MIN.**



Controllare il display.

(Il forno comincia a cuocere per 5 minuti a 100 P, e per i restanti 16 minuti a 30P).



ALTRE FUNZIONI UTILI

2. FUNZIONE DI "ANCORA UN MINUTO"

Il pulsante **INIZIO/+ 1 MIN** consente di attivare le due funzioni seguenti:

a. Accensione diretta

Per iniziare direttamente la fase di cottura con il livello di potenza delle microonde impostato a 100 P per 1 minuto premere il pulsante **INIZIO/+ 1 MIN**.



NOTA:

Per evitare un uso errato o situazioni di pericolo (ad esempio per i bambini), si ha a disposizione solo 3 minuti per premere il pulsante **INIZIO/+ 1 MIN** dalla operazione precedente, cioè dalla chiusura dello sportello o dall'azionamento del pulsante di **ARRESTO**.

b. Prolungare il tempo di cottura.

Durante il funzionamento manuale del forno a microonde, premendo il pulsante è possibile prolungare il tempo di cottura in incrementi di 1 minuto.

3. CONTROLLARE IL LIVELLO DI POTENZA

Per controllare il livello di potenza delle microonde durante la fase di cottura, premere il pulsante **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE**.



x1

Per non interrompere la visualizzazione del livello di potenza, tenere premuto il pulsante **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE**.

Il forno continua il conteggio anche se sul display appare il livello di potenza.

FUNZIONAMENTO AUTOMATICA



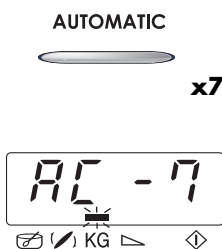
Il funzionamento **AUTOMATICA** definisce automaticamente l'esatta modalità di cottura ed il tempo necessario. Con **COTTURA AUTOMATICA** si ha la possibilità di scegliere tra 7 menu diversi e **SCONGELARE AUTOMATICA** si ha la possibilità di scegliere tra 5 menu diversi. Quando si usa questa funzione è necessario tenere presente quanto segue:

1. Premere una volta il pulsante **AUTOMATICA**: il display appare come mostrato.
Per selezionare il menu, premere il pulsante **AUTOMATICA** fino a quando appare il numero di menu desiderato. Consultare le pagine 96-98 "**TABELLE AUTOMATICA**".
Per selezionare un menu di scongelamento, premere il pulsante **AUTOMATICA** almeno nove volte. Se il pulsante viene premuto nove volte, sul display verrà visualizzata l'immagine . Il menu verrà cambiato automaticamente tenendo premuto il pulsante **AUTOMATICA**.
2. Per indicare peso ruotare la manopola **TEMPO/PESO** fino a quando non appare il peso o la quantità desiderata.
 - Indicare il peso del cibo, escludendo il peso del contenitore.
 - Per alimenti il cui peso è superiore od inferiore ai valori indicati nella tabella per la cottura in **AUTOMATICA**, usare programmi manuali. Per ottenere i risultati migliori, attenersi alle tabelle di cottura del ricettario.
3. Per avviare la cottura, premere il pulsante **INIZIO/+ 1 MIN.**
Se, ad esempio, è necessario girare ciò che sta cuocendo il forno si blocca ed emette un segnale acustico, il tempo di cottura rimanente e tutti gli altri indicatori lampeggiano sul display. Per continuare la cottura, premere il pulsante **INIZIO/+ 1 MIN.**

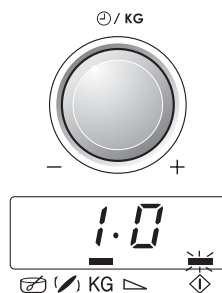
Esempio:

Per cuocere gratin pesa 1,0 kg usare il programma **COTTURA AUTOMATICA AC-7**.

1. Selezionare il menu richiesto premendo il pulsante **AUTOMATICA**.



2. Indicare il peso ruotando in senso orario la manopola **TEMPO/PESO**.



3. Premere il pulsante **INIZIO/+ 1 MIN.**



Controllare il display.

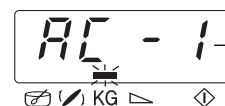
1.

AUTOMATIC



x1

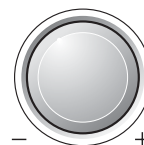
Pulsante **AUTOMATICA**



Numero di menu

2.

⊙ / KG



Manopola **TEMPO/PESO**

3.

⬇ + 1 MIN



Pulsante **INIZIO/+ 1 MIN**

La temperatura finale dipende dalla temperatura iniziale. Controllare che il cibo mantenga il calore a fine cottura. Se necessario, aumentare il tempo di cottura e cambiare il livello di potenza.

ITALIANO



TABELLE PER AUTOMATICA















PULSANTE	COTTURA AUTOMATICA	Quantità (Unità di incremento) / Utensili	PROCEDIMENTO
AUTOMATIC  x1	AC-1 Cottura Verdure surgelate e.g. cavolini di Bruxelles, fagiolini, piselli, verdure miste, broccoli 	0,1 - 0,6 kg (100 g) (Temp. iniziale -18° C) Ciotola e coperchio	<ul style="list-style-type: none"> • Aggiunga l'acqua 1 CU per 100g e sali come voluto. (Per i funghi non è necessario aggiungere acqua). • Coprire con un coperchio. • Quando sentite il segnale acustico, rimescolate e coprite di nuovo. • A fine cottura, lasciare riposare per 2 minuti. NOTA: Se le verdure surgelate formano un insieme compatto, cuocerle manualmente.
AUTOMATIC  x2	AC-2 Cottura Verdure fresche 	0,1 - 0,6 kg (100 g) (Temp. iniziale 20° C) Ciotola e coperchio	<ul style="list-style-type: none"> • Tagliate a pezzettini (p.es., a strisce, cubetti, fettine). • Aggiunga l'acqua 1 CU per 100g e sali come voluto. (Per i funghi non è necessario aggiungere acqua). • Coprire con un coperchio. • Quando sentite il segnale acustico, rimescolate e coprite di nuovo. • A fine cottura, lasciare riposare per 2 minuti.
AUTOMATIC  x3	AC-3 Cottura Piatti pronti surgelati Mescolare tipo e.g. Taglierini Bolognese, Chili con carne. 	0,3 - 1,0 kg* (100 g) (Temp. iniziale -18° C) Ciotola e coperchio * Nel caso in cui le istruzioni sulla confezione richiedessero l'aggiunta di acqua, è necessario, per programmare la cottura, calcolare la quantità complessiva, compresa l'acqua aggiunta.	<ul style="list-style-type: none"> • Mettere il preparato in un piatto per forno a microonde. • Se richiesto dalle modalità di preparazione, aggiungere acqua. • Coprire con un coperchio. • Cuocere senza coperchio, se la confezione riporta questa indicazione. • Quando sentite il segnale acustico, mescolare e coprire nuovamente. • Al termine della cottura, mescolare e lasciare riposare per circa 2 minuti.
AUTOMATIC  x4	AC-4 Cottura Gratin surgelate e.g. Maccheroni gratin, Lasagne. 	0,2 - 0,6 kg (100 g) (Temp. iniziale -18° C) Recipiente con coperchio o originale contenitore	<ul style="list-style-type: none"> • Rimuovete il gratin gelato dalla confezione. Se il contenitore non è appropriato per i forni a microonde, metterlo in un piatto per gratin e coprirlo con un involucro per microonde. • Se il contenitore è appropriato per i forni a microonde, rimuovere il coperchio di carta originale e coprire con un involucro per microonde. • Al termine della cottura, lasciare riposare per 5 minuti.

TABELLE PER AUTOMATICA



PULSANTE	COTTURA AUTOMATICA	Quantità (Unità di incremento) / Utensili	PROCEDIMENTO
AUTOMATIC  x5	AC-5 Cottura Patate lesse, patate con la buccia 	0,1 - 0,8 kg* (100 g) (Temp. iniziale 5° C) Ciotola e coperchio	Patate lesse: pelare le patate e tagliarle a pezzi di grandezza simile. Patate con la buccia: scegliere patate di grandezza simile e lavarle. <ul style="list-style-type: none"> • Mettere le patate pelate o con la buccia in un ciotola. • Aggiungere la quantità di acqua necessaria (per 100 g) circa due cucchiaini e un pizzico di sale. • Coprire con un coperchio. • Quando sentite il segnale acustico, girare e rimettere il coperchio • Al termine della cottura, lasciare riposare le patate per 2 minuti.
AUTOMATIC  x6	AC-6 Cottura Filetti de Pesce con Salsa 	0,4 - 1,2 kg* (100g) (Temp. iniziale Pesce 5° C, Salsa 20° C) Piatto per gratin e pellicola microonde	<ul style="list-style-type: none"> • Per Filetti di Pesce con Salsa vedere le ricette a pagina's 98 - 99. <p>* Peso total per intero Ingredienti.</p>
AUTOMATIC  x7	AC-7 Cottura Gratin 	0,5 - 1,5kg* (100 g) (Temp. iniziale 20° C) Piatto per gratin	<ul style="list-style-type: none"> • Per Gratin vedere le ricette a pagina 99. <p>* Peso total per intero Ingredienti.</p>











PULSANTE	SCONGELARE AUTOMATICA	Quantità (Unità di incremento) / Utensili	PROCEDIMENTO
AUTOMATIC  x8	Ad-1 Scongellare Bistecche, braciolo 	0,2 - 0,8 kg (100 g) (Temp. iniziale -18°C) Piatto flan (Vedere nota a pagina 98)	<ul style="list-style-type: none"> • Disporre tutti su un piatto flan al centro del piatto girevole. • Quando sentite il segnale acustico, girare la carne, quindi risistemare e separare. Proteggete le parti sottili e i punti caldi con foglie d'alluminio. • Terminata l'operazione, avvolgere nella stagnola e lasciare riposare per 10 - 15 minuti, fino al completo scongelamento.
AUTOMATIC  x9	Ad-2 Scongellare Carne macinata 	0,2 - 0,8 kg (100 g) (Temp. iniziale -18°C) Piatto flan (Vedere nota a pagina 98)	<ul style="list-style-type: none"> • Collocate il blocco di carne congelata su un piatto flan al centro del piatto girevole. • Quando il forno si arresta e viene emesso il segnale acustico, rigirate il cibo. Se possibile, rimuovete le parti scongelate. • Terminata l'operazione, avvolgere nella stagnola e lasciare riposare per 10 - 15 minuti, fino al completo scongelamento.



TABELLE PER AUTOMATICA

PULSANTE	SCONGELARE AUTOMATICA	Quantità (Unità di incremento) / Utensili	PROCEDIMENTO
AUTOMATIC  x10	Ad-3 Scongelare Pollame 	0,9 - 1,5 kg (100 g) (Temp. iniziale -18°C) Piatto flan (Vedere nota più avanti)	<ul style="list-style-type: none"> Disporre tutti su un piatto flan al centro del piatto girevole. Quando sentite il segnale acustico, girare la carne, quindi risistemare e separare. Proteggete le parti sottili e i punti caldi con foglie d'alluminio. Terminata l'operazione, lavarsi con acqua fredda, avvolgere nella stagnola e lasciare riposare per 15 - 30 minuti, fino al completo scongelamento. Per finire, pulire il pollame in acqua corrente.
AUTOMATIC  x11	Ad-4 Scongelare Dolce 	0,1 - 1,4 kg (100 g) (Temp. iniziale -18°C) Piatto	<ul style="list-style-type: none"> Rimuovete tutto l'imballaggio dal dolce. Mettere direttamente sul piatto girevole o sulla piatto sulla centro del piatto girevole. Dopo averlo scongelato, tagliare il dolce in fette di uguale misura lasciando dello spazio fra ogni fetta e lasciare riposare per 10 - 30 minuti fino a scongelamento completo.
AUTOMATIC  x12	Ad-5 Scongelare Pane 	0,1 - 1,0 kg (100 g) (Temp. iniziale -18°C) Piatto (Per questo programma è raccomandato solamente pane affettato.)	<ul style="list-style-type: none"> Distribuite il pane sulla piatto al centro del piatto girevole. Per 1,0kg distribuite sulla piatto girevole. Quando suona il segnale acustico, cambiare posizione e rimuovere le fette scongelate. Coprire il pane con un foglio di alluminio e lasciarlo riposare 5 - 15 minuti fino a quando sia scongelato completamente.

NOTA: Scongelamento facile

- Le bistecche e costolette vanno congelate in un singolo strato.
- La carne macinata deve essere congelata in spessori sottili.
- Dopo averle rigirate, coprite le porzioni scongelate con piccoli pezzi di carta stagnola.
- Il pollame va cucinato immediatamente dopo lo scongelamento.



RICETTE PER AUTOMATICA AC-6 & AC-7

FILETTI DE PESCE CON SALSA (AC-6)

Filetti di pesce con salsa piccante

Ingredienti

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
140 g	280 g	420 g	pelati in scatola (scolare)
40 g	80 g	120 g	mais
4 g	8 g	12 g	salsa chili
12 g	24 g	36 g	cipolla (tagliare finemente)
1 tsp	1-2 tsp	2 tsp	aceto di vino rosso
			mostarda, timo, cayenna
200 g	400 g	600 g	filetti de pesce
			sale

Procedimento

- Mescolare gli ingredienti per la salsa.
- Mettere il filetto di pesce (ad esempio filetto di scorfano) in uno rotondo stampo per sfornati con le code verso il centro.
- Distribuire la salsa preparata sul pesce.
- Coprire con pellicola microonde e cuocere usare il **COTTURA AUTOMATICA AC-6** "Filetti de pesce con salsa".
- A cottura terminata far riposare per 2 minuti.

RICETTE PER AUTOMATICA AC-6 & AC-7



FILETTI DE PESCE CON SALSIA (AC-6)

Filetti di pesce con salsa al curry

Ingredienti

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
200 g	400 g	600 g	filetti de pesce
40 g	80 g	120 g	sale
160 g	320 g	480 g	banana (tagliare)
			salsa a curry (confezionato)

Procedimento

1. Mettere il filetto di pesce in uno rotondo stampo per sformati con le code verso il centro.
2. Distribuire le banana e la salsa confezionata sul pesce.
3. Coprire con pellicola microonde e cuocere usare il **COTTURA AUTOMATICA AC-6**, "Filetti de pesce con salsa".
4. A cottura terminata far riposare per 2 minuti.

GRATIN (AC-7)

Spinaci gratin

Ingredienti

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	burro o margarina (ungere il piatto)
150 g	300 g	450 g	spinaci (scongolare e scolare)
15 g	30 g	45 g	cipolla (tagliare finemente)
			sale, pepe, noce moscata
150 g	300 g	450 g	patate cotto (affettato)
35 g	75 g	110 g	prosciutto cotto (tagliare finemente)
50 g	100 g	150 g	crème fraîche (panna)
1	2	3	uovo
40 g	75 g	115 g	formaggio (gratugiato)
			paprica

Procedimento

1. Mescolare gli spinaci con la cipolla e insaporire con sale, pepe e noce moscata.
2. Ungere il stampo. Disporre le patate, prosciutto e gli spinaci a strati alterni. L'ultimo strato dovrà essere de spinaci.
3. Mescolare le uova insieme alla crème fraîche, sale, pepe e versare sopra le verdure.
4. Cospargere il gratin con formaggio e paprica e cuocere usare il **COTTURA AUTOMATICA AC-7**, "Gratin".
5. A cottura terminata far riposare per 5 - 10 minuti.

GRATIN (AC-7)

Patate-zucchine gratinate

Ingredienti

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	400 g	600 g	patate (cotto o fresco) (affettato)
115 g	230 g	345 g	zucchine (affettato)
75 g	150 g	225 g	crème fraîche (panna)
1	2	3	uovo
1/2	1	2	spicchio d'aglio (schiacciato)
			sale, pepe
40 g	80 g	120 g	formaggio feta (gratugiato)
10 g	20 g	30 g	semi de girasole
			paprica

Procedimento

1. Ungere il piatto e disporre in strati alternati patate e zucchine tagliate a fette.
2. Unire le uova alla crème fraîche, insaporire con sale, pepe a aglio e versare sopra le verdure.
3. Cospargere le formaggio Gouda sul il gratin.
4. Infine, cospargere il gratin con semi di girasole e paprica e cuocere usare il **COTTURA AUTOMATICA AC-7**, "Gratin".
5. A cottura terminata far riposare per 5 - 10 minuti.



MANUTENZIONE E PULIZIA

PREAUZIONE: NON USATE PULITORI PER FORNO DEL TIPO IN COMMERCIO, ABRASIVI, PULITORI FORTI O PAGLIETTE PER PULIRE IL FORNO A MICROONDE.

Esterno del forno a microonde

L'esterno del forno può essere facilmente pulito con acqua saponata. Non mancate di togliere il sapone ed asciugare il forno a microonde con un panno morbido ed asciutto.

Pannello di controllo

Aprire innanzi tutto lo sportello in modo da disattivare il pannello di controllo. Eseguire le operazioni di pulizia del pannello di controllo con attenzione. Usando un panno, inumidito soltanto con acqua, strofinate delicatamente il pannello finché diventa pulito. Evitate di usare troppa acqua. Non usate alcun agente di pulizia chimico o abrasivo.

Interno del forno

1. Per la pulitura, togliete ogni schizzo o grumo di sporco con un panno morbido o spugna subito dopo l'uso a forno ancora caldo. Per lo sporco più difficile, usate un detergente debole e pulite più volte con un panno umido finché tutto lo sporco è scomparso.
2. Controllate che sapone ed acqua non penetrino attraverso i fori nelle pareti, perché possono causare danni al forno.
3. Non usate pulitori di tipo spray all'interno del forno.

Piatto girevole e sostegno rotante

Togliete il piatto girevole e il sostegno rotante dal forno. Lavate il piatto girevole e il sostegno rotante con acqua leggermente saponata. Asciugateli con un panno morbido. Sia il piatto girevole sia il sostegno rotante possono essere lavati nella lavapiatti.

Sportello

Pulire spesso la porta da entrambi i lati, la guarnizione della porta e le superfici della guarnizione, utilizzando un panno umido, per togliere la sporcizia.



COSA VERIFICARE PRIMA DI CHIAMARE IL SERVIZIO DI ASSISTENZA

Prima di chiamare personale specializzato per riparazioni, controllate i punti seguenti.

1. Alimentatazione

Controllate che la spina di alimentazione sia collegata correttamente ad una presa di corrente.

Controllate che il fusibile linea distribuzione/interruttore automatico funzioni normalmente.

2. Mettere una tazza d'acqua (circa 150 ml) nel forno e chiudere ermeticamente lo sportello.

Impostare per un minuto il forno sul livello di potenza 100 P ed accendere il forno.

La luce del forno si accende? SÍ _____ NO _____

Il piatto girevole gira? SÍ _____ NO _____

NOTA: Il piatto girevole può girare in entrambe le direzioni.

Il sistema di ventilazione funziona? SÍ _____ NO _____

(In caso affermativo, è percepibile il rumore della ventola.)

Trascorso 1 minuto viene emesso un segnale acustico? SÍ _____ NO _____

L'indicatore per la cottura in corso si spegne? SÍ _____ NO _____

Terminata l'operazione menzionata sopra, la tazza d'acqua è calda? SÍ _____ NO _____

Se la risposta è "NO" a tutte queste domande, rivolgersi al proprio rivenditore o ad un concessionario autorizzato SHARP.

NOTE: Se i cibi vengono cotti oltre il tempo standard utilizzando un'unica modalità di cottura, la potenza del forno si abbasserà automaticamente per evitare il surriscaldamento. (Il livello di potenza delle microonde si ridurrà.)

Modalità di cottura	Tempo standard
Microonde 100 P	20 minutes

CHE COSA SONO LE MICRO-ONDE?



Nei forni a microonde le microonde prodotte da un cosiddetto "magnetron" fanno oscillare le molecole d'acqua presenti negli alimenti. Tale moto oscillatorio

provoca un attrito tra le molecole con conseguente generazione di calore sufficiente per scongelare, riscaldare o cuocere le vivande.

UTENSILI ADATTI



VETRO E VETRO-CERAMICA



Tutti i tipi di stoviglie in vetro pirofilo sono perfettamente adatti all'uso nel forno a microonde, consentendo inoltre anche di osservare facilmente la cottura dei cibi. Le stoviglie usate non dovranno essere tuttavia in vetro a contenuto metallico (cristallo al piombo) oppure con guarnizioni o rivestimenti metallici (bordo dorato, blu cobalto).

CERAMICA

Materiale generalmente adatto al forno a microonde benché sia smaltato, altrimenti il materiale assorbe l'umidità dei cibi, la quale a sua volta produce un riscaldamento interno del contenitore ceramico che si può dunque spezzare. Se non si è sicuri dell'idoneità di una particolare stoviglia in ceramica alla cottura in forno a microonde basta eseguire la prova d'idoneità descritta.

PORCELLANA

Materiale perfettamente adeguato alla cottura in forno a microonde. Usare solamente stoviglie in porcellana senza contenuto metallico o rivestimenti e guarnizioni in oro o argento.

PLASTICA

Le stoviglie in plastica resistenti al calore sono adatte allo scongelamento, al riscaldamento e alla cottura dei cibi con il forno a microonde. È necessario però attenersi alle rispettive indicazioni del fabbricante.

PELLICOLA PER LA COTTURA IN FORNO A MICROONDE

Questo tipo di pellicola o quella resistente al calore sono perfettamente adatte per coprire o accartocciare i cibi da cuocere nel forno a microonde. È necessario però attenersi alle indicazioni del fabbricante.

TUBOLARE DI PELLICOLA DA FORNO

Può essere usato per la cottura con il forno a microonde. Evitare di chiuderne le estremità con dei fermagli in metallo, perché riscaldandosi potrebbero fondere la pellicola. Usate invece dello spago, praticando con una forchetta vari fori nella pellicola. Gli incarti per alimenti che non sono resistenti al calore non devono essere usati nei forni a microonde.

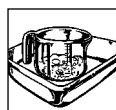
STOVIGLIA PER LA DORATURA

Questo particolare tipo di stoviglia è realizzato in ceramica smaltata con un fondo in lega metallica e consente di dorare il cibo cotto. Bisogna aver cura di interporre un piatto in porcellana tra la stoviglia per doratura e il piatto girevole, in modo che faccia da isolante. Rispettare scrupolosamente il tempo di preriscaldamento indicato dal fabbricante per evitare di danneggiare il piatto girevole o il relativo sostegno o di far scattare la valvola fusibile di sicurezza che fa spegnere il forno.

METALLO

Di regola, è sconsigliabile usare contenitori in metallo, perché respingono le microonde, impedendo loro di raggiungere la vivanda. A volte però può essere utile sfruttare tale proprietà del metallo, coprendo alcune parti della vivanda in forno con delle strisce di carta d'alluminio al fine di evitare che si scongelino o cuociano troppo rapidamente (per esempio nel caso delle ali di pollo). Gli spiedini in metallo o le vaschette in alluminio (usate ad esempio per contenere i piatti precotti) sono utilizzabili. Le loro dimensioni dovranno essere tuttavia ridotte rispetto a quelle della vivanda. Nel caso della vaschetta di alluminio ad esempio, essa dovrà essere riempita per $\frac{2}{3}$ o $\frac{3}{4}$. Si consiglia comunque di trasferire la vivanda in un contenitore adatto alla cottura in forno a microonde. Nell'uso delle vaschette in alluminio o di altri contenitori in metallo, assicurarsi che il contenitore si trovi ad almeno 2,0 cm dalle pareti interne del forno, in modo da evitare che vengano danneggiate dalle scintille eventualmente generate dalle microonde respinte dal metallo. Si raccomanda di non usare stoviglie con rivestimenti, guarnizioni o inserti metallici, come per esempio viti, nastri o impugnature.

PROVA D'IDONEITÀ PER GLI UTENSILI



Per assicurarsi che le stoviglie che s'intende usare siano effettivamente adatte all'uso in forno a microonde, eseguire la seguente prova d'idoneità:



CONSIGLI E TECNICHE DI COTTURA

Mettere la stoviglia in forno assieme ad un bicchiere contenente circa 150 ml d'acqua e posizionato vicino o sulla stoviglia stessa. Regolare il forno alla massima potenza (100 P) e farlo funzionare per circa 1 o 2 minuti. Ritirare la stoviglia dal forno. Se è ancora fredda o leggermente tiepida è adatta alle microonde. Si raccomanda di non sottoporre a questa prova i contenitori in plastica, perchè potrebbero fondere.

IMPOSTAZIONE DEI TEMPI

I tempi necessari per lo scongelamento, il riscaldamento o la cottura sono di regola molto minori di quelli richiesti per esempio con una cucina o un forno convenzionali. Pertanto è importante che nell'esecuzione delle ricette ci si attenga scrupolosamente ai tempi indicati, impostando preferibilmente tempi più brevi che più lunghi. Dopo ogni cottura controllare lo stato delle vivande. È preferibile dover cuocere ancora per un po' le vivande che rischiare di scuocerle.

TEMPERATURA DEI CIBI

I tempi da impostare per lo scongelamento, il riscaldamento e la cottura dei cibi sono in funzione della temperatura degli stessi prima di essere messi in forno. I cibi surgelati o conservati in frigorifero necessiteranno di tempi di cottura più lunghi di quelli tenuti a temperatura ambiente. Per il riscaldamento e la cottura dei cibi, si presuppongono temperature normali di conservazione (temperatura in frigo: circa 5° C, temperatura ambiente: circa 20° C). Per lo scongelamento di cibi surgelati si presuppone una temperatura di conservazione di - 18° C.

TEMPI DI COTTURA

Tutti i tempi indicati nel presente ricettario vengono forniti esclusivamente a titolo indicativo. Sono soggetti a variazione a seconda della temperatura, del peso e della consistenza (contenuto idrico, di grassi, ecc.) dei cibi.

SALE, SPEZIE ED ERBE

Rispetto alla cottura eseguita con metodi convenzionali, i cibi cotti nel forno a microonde mantengono meglio le loro proprietà organolettiche. Pertanto consigliamo di usare in genere poco sale, mettendolo preferibilmente a cottura terminata. Il sale infatti assorbe umidità, asciugando eccessivamente così la superficie del cibo informato. Spezie ed erbe possono essere usate invece come sempre.

AGGIUNTA D'ACQUA

Le verdure e gli altri cibi ad alto contenuto idrico possono essere cotti senza o con poca aggiunta d'acqua. In tal modo verranno mantenute le proprietà vitaminiche e i minerali degli alimenti.

ALIMENTI DOTATI DI PELLE O BUCCIA

La superficie di alimenti come salsicce, würstel, carne avicola, patate lesse con la buccia, pomodori, mele, giallo d'uovo e simili dovrà essere forata con una forchetta o uno stuzzicadenti in modo che il vapore accumulatosi possa fuoriuscire senza rompere la pelle o la buccia.

ALIMENTI GRASSI

La carne con una certa quantità di grasso cuoce più rapidamente della carne magra. Pertanto è consigliabile coprire con della carta di alluminio le parti grasse oppure metterle in forno volte verso il basso, per far sì che l'intero pezzo di carne cuocia uniformemente.

PICCOLE E GROSSE QUANTITÀ

I tempi di durata validi per il forno a microonde dipendono dalla quantità e dalle dimensioni degli alimenti da cucinare, riscaldare o scongelare. Le porzioni piccole impiegano dunque meno tempo di quelle di una certa consistenza. In linea di massima comunque vale la regola seguente:

Doppia Quantità = Doppia Durata

Mezza Quantità = Mezza Durata

RECIPIENTI DAL BORDO ALTO E DAL BORDO BASSO

A parità di capienza, la cottura in recipienti con il bordo alto richiede più tempo di quella in contenitori bassi. Pertanto consigliamo di usare stoviglie larghe e dal bordo basso per ridurre i tempi di cottura, impiegando i recipienti a bordo alto solo per cibi che possono traboccare con facilità (pasta, riso, latte, ecc.).

RECIPIENTI TONDI E OVALI

Nei recipienti tondi e ovali la cottura dei cibi è più uniforme che nei recipienti quadrangolari, perchè l'energia delle microonde si concentra negli angoli producendo così maggior calore che al centro.

QUANDO COPRIRE I CIBI DURANTE LA COTTURA

Per garantire che il cibo trattenga maggiormente l'umidità, riducendo così il tempo di cottura, basta coprirlo con un coperchio o semplicemente con della pellicola adatta per il forno a microonde. Per i piatti che richiedono la doratura esterna del cibo (come ad esempio gli arrostiti), si consiglia di non coprire il recipiente di cottura. Agire dunque come per la cottura normale, coprendo o lasciando scoperti i cibi che, anche usando metodi di cottura convenzionali, vengono coperti o meno.

CONSIGLI E TECNICHE DI COTTURA



CIBI DI CONSISTENZA E FORMA IRREGOLARE

Distribuire i cibi che hanno una consistenza non uniforme avendo cura di lasciare le parti più spesse e compatte verso l'esterno. Per le verdure (come ad esempio i broccoli) mettere invece i gambi verso l'esterno. Le parti più consistenti, che cuociono più lentamente, vengono investite maggiormente dalle microonde se poste sui lati. In questo modo si garantirà una cottura uniforme di quanto in forno.

MESCOLAMENTO

Per garantire che le vivande vengano riscaldate gradualmente e in modo uniforme è necessario rimestarle, poiché le microonde riscaldano prima le zone esterne e non sono quindi in grado di garantire automaticamente il riscaldamento uniforme degli alimenti.

DISPOSIZIONE

Le singole porzioni (stampini da budino, tazze, patate, ecc.) dovranno essere disposte in cerchio lungo la circonferenza del piatto girevole, lasciando spazio sufficiente tra le singole unità per consentire alle microonde di penetrare da tutti i lati.

RIVOLTAMENTO

I cibi di media grandezza, come per esempio gli hamburger e le bistecche, vanno rivoltati durante la

cottura almeno una volta, al fine di ridurre il tempo di cottura. Anche nel caso di arrosti di carne o di pollo sarà necessario rivoltarli per evitare che la parte rivolta verso l'alto si secchi.

RIPOSO IN FORNO

Nella cottura con il forno a microonde è importante lasciare il cibo in forno per alcuni minuti a cottura ultimata. Quasi tutti i cibi che vengono scongelati, riscaldati o cotti nel forno a microonde devono riposare per consentire che il calore e l'umidità presenti si distribuiscano uniformemente.

ESPEDIENTI PER LA DORATURA

Dopo circa 15 minuti di cottura la superficie dei cibi presenta una leggera doratura che non è tuttavia paragonabile al colorito e alla croccantezza ottenibili con i metodi di cottura tradizionali. Per poter dunque far sì che anche nel forno a microonde la superficie dei cibi venga rosolata in modo ideale, possono essere impiegati alcuni espedienti, che nella maggior parte dei casi servono anche ad insaporire maggiormente il piatto preparato. Nella tabella seguente vengono suggeriti alcuni espedienti per ottenere una rosolatura più marcata delle singole vivande:

ESPEDIENTE	PIATTI	PROCEDIMENTO
Burro fuso e paprica	Volatili	Spalmare la paprica unita al burro sulla pelle del volatile da arrostito
Paprica	Sformati, Toast al formaggio	Cospargere la vivanda con la paprica
Estratto di semi di soia	Carne e volatili	Spalmare l'estratto sulla carne o sul volatile
Salsa barbecue e Worcestershire	Arrosti, Polpetti, Piccoli arrosti	Spalmare la salsa o il sugo sul pezzo da arrostito
Sugo d'arrosto	Sformati, toast, minestre, zuppe, stufati	Spargere i dadini di grasso appena sciolti o la cipolla in polvere sulla vivanda
Dadini di grasso di maiale sciolti o cipolle in polvere	Dolci e dessert	Cospargere o spalmare sul dolce o dessert
Cacao in polvere, cioccolato in granelli, glasse scure, miele e marmellata		

COMO RISCALDARE LE VIVANDE

- I piatti pronti in vaschette di alluminio vanno trasferiti su piatti o in altri contenitori prima di essere riscaldati.
- Togliere il coperchio dei recipienti chiusi ermeticamente prima di metterli in forno. Coprire la vivanda con della pellicola per la cottura in forno a microonde, oppure con un piatto o l'apposita campana (ottenibile nei migliori negozi di casalinghi). Con ciò si eviterà che la superficie si secchi. Le bevande non hanno bisogno di essere coperte.
- Per scaldare o bollire dei liquidi come l'acqua, il caffè, il tè o il latte, mettere una bacchetta di vetro nel recipiente.
- Per riscaldare piatti di più porzioni, consigliamo possibilmente di mescolarli di tanto in tanto, in modo che il calore si distribuisca uniformemente.

- I tempi di riscaldamento valgono per cibi tenuti ad una temperatura ambiente di circa 20° C. Per i piatti tenuti in frigorifero, il tempo di riscaldamento sarà leggermente più lungo.
- A riscaldamento terminato, lasciare la vivanda nel forno ancora per 1 o 2 minuti, per consentire la distribuzione del calore (riposo in forno).
- I tempi indicati per il riscaldamento dei cibi hanno valore puramente indicativo. Essi possono infatti variare a seconda della temperatura all'introduzione in forno, del peso, del contenuto idrico, del contenuto di grassi e del risultato finale desiderato.



CONSIGLI E TECNICHE DI COTTURA

COMO SCONGELARE I CIBI

Il forno a microonde è un mezzo ideale per scongelare i cibi. I tempi di scongelamento sono infatti molto più ridotti che con i metodi tradizionali. Qui di seguito riportiamo ancora qualche suggerimento. Togliere il surgelato dalla sua confezione e adagiarlo su di un piatto.

Confezioni e contenitori

Per contenere i cibi da scongelare o riscaldare, sono particolarmente adatti i contenitori o le confezioni idonei all'uso in forno a microonde, poichè sono resistenti sia alle temperature minime di surgelazione (fino a -40° C), sia a quelle massime di cottura (fino a +220° C). In questo modo è possibile scongelare, riscaldare e addirittura cuocere le vivande senza doverle necessariamente travasare da un recipiente all'altro.

Quando coprire il cibo durante lo scongelamento

Per scongelare cibi poco consistenti, adagiarvi sopra delle strisce di carta stagnola. Qualora la vivanda sia già parzialmente scongelata a temperatura ambiente sarà bene porvi sopra delle strisce di carta d'alluminio durante lo scongelamento nel forno a microonde per evitare che le parti meno consistenti diventino troppo calde, quando invece quelle di maggior consistenza sono ancora gelate. Il livello della di potenza di scongelamento sarà preferibilmente basso, in modo che la vivanda scongeli uniformemente. Se viene scelta una potenza troppo elevata, può accadere che la vivanda cuocia in superficie, rimanendo gelata all'interno.

Mescolare e girare le vivande durante lo scongelamento

Quasi tutti i cibi devono essere voltati o mescolati durante lo scongelamento. Se vi sono pezzi attaccati l'uno all'altro dal ghiaccio, sarà bene separarli appena possibile cambiandone poi la posizione.

Le vivande in piccole quantità

o di dimensioni ridotte richiedono meno tempo per scongelare. Pertanto consigliamo di suddividere le vivande in piccole porzioni prima di metterle nel frigorifero o nel congelatore, il che consente di risparmiare tempo prezioso durante la fase di preparazione.

Le vivande che vanno scongelate lentamente

come per esempio le torte, la panna, i formaggi ed il pane, verranno scongelate solo in parte nel forno a microonde. Lo scongelamento verrà proseguito e portato a termine a temperatura ambiente. Ciò per far sì che le vivande non si riscaldino eccessivamente all'esterno, mentre all'interno sono ancora gelate.

Il tempo di riposo

in forno dopo lo scongelamento è di particolare importanza, poichè in effetti lo scongelamento della vivanda prosegue anche in questo lasso di tempo. Nella tabella per lo scongelamento dei cibi che segue vengono riportati i tempi di riposo in forno per le rispettive vivande. I cibi di una certa consistenza devono riposare in forno più a lungo di quelli meno consistenti o a struttura porosa. Se la vivanda non si è sufficientemente scongelata, proseguire la permanenza in forno o prolungare il tempo di riposo. Una volta scongelati gli alimenti vanno utilizzati per intero, evitando quindi di ricongelarli una seconda volta.

COME CUOCERE LA VERDURA FRESCA

- Già all'acquisto accertarsi che i singoli pezzi dei rispettivi generi di verdura siano più o meno delle stesse dimensioni. Tale accorgimento si rivelerà di particolare importanza nella preparazione di piatti in cui le verdure rimangano intere, come ad esempio le patate in camicia.
- Prima d'iniziare la preparazione, lavare e pulire le verdure, quindi pesare la quantità necessaria.
- Aggiungere gli odori ma salare solo dopo la cottura.
- Per ogni 500 g di verdure aggiungere circa 5 cucchiaini da minestra di acqua. Le verdure fibrose richiedono più acqua. Nella tabella vengono fornite le indicazioni necessarie (a pag. 103).
- Le verdure vengono di regola cotte in una zuppiera coperta. Le verdure ricche d'acqua, come per esempio le cipolle o le patate, possono essere cotte senza aggiunta d'acqua, avvolte in carta adatta alla cottura in forno a microonde.
- A metà cottura è consigliabile rivoltare e rimestare le verdure.
- A cottura terminata, far riposare le verdure per circa 2 minuti, prima di toglierle dal forno.
- I tempi di cottura indicati hanno valore puramente indicativo e sono in funzione del peso, della temperatura prima della cottura e della consistenza e struttura del tipo di verdura. Quanto più fresche sono le verdure, meno tempo necessitano per la cottura.

COME CUOCERE CARNE, PESCE E POLLAME

- Già all'acquisto accertarsi che i singoli pezzi delle rispettive carni, pesci o volatili siano circa della stessa grandezza per garantirne una migliore facilità di cottura.
- La carne di manzo deve essere ben frollata e poco tiogliosa.

CONSIGLI E TECNICHE DI COTTURA



- Lavare accuratamente la carne, il pesce o il pollame in acqua fredda corrente, asciugandoli poi con un canovaccio o della carta da cucina. Procedere poi alla preparazione.
- Talvolta, anche se i pezzi di carne che messi a cuocere sono circa della stessa grandezza, i risultati di cottura sono diversi. Ciò dipende anche dal tipo di carne, dai diversi contenuti di acqua e di grasso e dalla temperatura della carne prima che venga messa in forno.
- Dopo circa 15 minuti da quando è stata messa in forno, la carne comincia a dorarsi. Tale effetto può essere accentuato con gli espedienti precedentemente descritti. Se poi si desidera che la carne in superficie presenti una bella crosta croccante e appetitosa, si consigliamo di farle prendere un primo colorito sul normale fornello e procedere alla cottura nel forno a microonde usando le apposite stoviglie per la doratura. In tal modo otterrete un sugo concentrato che farà da base per la preparazione della salsa.
- I pezzi di carne, pesce o pollame di una certa grandezza andranno voltati a metà cottura i
- Al termine del tempo di cottura, coprire l'arrosto con della carta d'alluminio e lasciarlo in forno per altri 10 minuti circa. In tal modo non interromperete bruscamente la cottura, dando la possibilità al sugo della carne di distribuirsi e di rendere dunque l'arrosto più tenero al taglio.

COME SCONGELARE E CUOCERE I CIBI

Con il forno a microonde, i cibi surgelati possono essere scongelati e cotti contemporaneamente. Nella tabella seguente vengono riportati alcuni esempi. Attenersi alle istruzioni generali valide per il "riscaldamento" e lo "scongelo" delle vivande. Per preparare i piatti pronti surgelati, seguire le rispettive istruzioni riportate sulle confezioni dei prodotti, che indicano solitamente i tempi esatti per la cottura in forno a microonde.

TABELLAS



TABELLA PER COME RISCALDARE CIBI E BEVANDE

Bevanda/Cibo	Q.tà -g/ml-	Potenza -livello-	Durata -min-	Suggerimenti
Caffè, 1 tazza	150	100 P	ca.1	non coprire
Latte, 1 tazza	150	100 P	ca.1	non coprire
Acqua, 1 tazza	150	100 P	1 ¹ / ₂ -2	non coprire, portare ad ebollizione
6 tazze	900	100 P	10-12	non coprire, portare ad ebollizione
1 zuppiera	1000	100 P	11 ¹ / ₂ -13	coprire, portare ad ebollizione
Piatto pronto (verdure, carne e contorno)	400	100 P	3-6	aggiungere una spruzzata d'acqua all'ingolo, coprire e mescolare di tanto in tanto
Stufato	200	100 P	1 ¹ / ₂ -2 ¹ / ₂	coprire, mescolare dopo il riscaldamento
Minestra con brodo leggero	200	100 P	1 ¹ / ₂ -2	coprire, mescolare dopo il riscaldamento
Zuppe cremose	200	100 P	1 ¹ / ₂ -2 ¹ / ₂	coprire, mescolare dopo il riscaldamento
Verdure	200	100 P	2-2 ¹ / ₂	aggiungere eventualmente un po' d'acqua e metà riscaldamento mescolare
Contorni	200	100 P	2-2 ¹ / ₂	aggiungere una spruzzata d'acqua, coprire e mescolare di tanto in tanto
	500	100 P	4-4 ¹ / ₂	
Carne, 1 feta*	200	100 P	3-4	coprire, cospargere con un po' di intingolo
Filetto di pesce*	200	100 P	2-3	coprire
Würstel 2	180	70 P	ca.2	practicare dei piccoli fori nella pelle
Dolce (torta) 1 fetta	150	50 P	1 ¹ / ₂	adagiare su una graticola per dolci
Omogeneizzati 1 vasetto	190	50 P	ca.1	togliere il coperchio, a riscaldamento terminato. mescolare e controllare la temperatura
Per sciogliere il burro o la margarina*	50	100 P	1 ¹ / ₂ -1	
Per sciogliere il cioccolato	100	50 P	2-3	mescolare di tanto in tanto
Per sciogliere 6 fogli di gelatina	10	50 P	1 ¹ / ₂	ammorbidire prima in acqua, strizzare l'acqua e mettere in una scodella
Glass per torte per 1/4 l d'acqua	10	50 P	5-6	stemperare 250 ml di acqua e zucchero, coprire, mescolare di tanto in tanto e a riscaldamento terminato

* A temperatura di frigorifero



TABELLAS

TABELLA PER LA COTTURA DI CARNE, PESCE E POLLAME

Carne e pollame	Q.tà -g-	Potenza -livello-	Tempo di cottura -min-	Suggerimenti	Riposo in forno - min -
Arrosto (di maiale, vitello, agnello)	500	100 P	8-10*	insaporire a piacere, adagiare su un piatto da gratin a sponda bassa * cottura	10
	1000	50 P	10-12		10
		100 P	19-21*		10
	1500	50 P	11-14		10
		100 P	33-36*		
Rosbif (cottura media)	1000	100 P	9-11*	insaporire a piacere, adagiare su un piatto da gratin a sponda bassa * cottura	10
		50 P	5-7		
Polpettone	1000	100 P	16-18	preparare l'impasto di carne tritata usando un misto di carne (metà maiale/meta manzo) e metterlo in uno stampo per sformati	10
Filette di pesce	200	100 P	3-4	insaporire a piacere, adagiare su un piatto e coprire	3
Pollo	1200	100 P	21-24	insaporire a piacere, adagiare su un piatto da gratin senza bordo e voltare a metà cottura	3
Cosce di pollo	200	100 P	3-4	insaporire a piacere, adagiare su un piatto e coprire	3

TABELLA PER LO SCONGELAMENTO DEI CIBI

Alimenti	Cantidad -g-	Potenza -livello-	Durata di scongel. -min-	Suggerimenti	Riposo in forno - min -
Arrosto (per es. di maiale, di manzo, di agnello, di vitello)	1500	10 P	58-64	mettere su un piatto capovolto,	30-90
	1000	10 P	42-48	voltare a metà scongelamento	30-90
	500	10 P	19-23		30-90
Bistecche, fettine, cotolette, fegato	200	30 P	4-5	voltare a metà scongelamento	10-15
Spezzatino	500	30 P	8-12	a metà scongelamento mescolare e separare i	10-15
Würstel, 8 4	600	30 P	6-9	porre uno di fianco all'altro e voltare a metà scongelamento	5-10
	300	30 P	4-5		5-10
Anatra / tacchino	1500	10 P	48-52	mettere su un piatto capovolto, voltare a metà scongelamento	30-90
Pollo	1200	10 P	39-43	mettere su un piatto capovolto, voltare a metà scongelamento	30-90
	1000	10 P	33-37	mettere su un piatto capovolto, voltare a metà scongelamento	30-90
Cosce di pollo	200	30 P	4-5	voltare a metà scongelamento	10-15
Pesce intero	800	30 P	9-12	voltare a metà scongelamento	10-15
Filetto di pesce	400	30 P	7-10	voltare a metà scongelamento	5-10
Granchio	300	30 P	6-8	voltare a metà scongelamento e rimuovere i Panini, 2	30
	80	30 P	ca. 1	scongelare solo parzialmente	-
Pancarré a fette	250	30 P	2-4	disporre le fette una di fianco all'altra e scongelare solo parzialmente	5
Pane bianco, intero	750	30 P	6-8	voltare a metà scongelamento (l'interno rimane gelato)	30
Torta, 1 fetta	100-150	10 P	2-5	adagiare su un piatto per dolci	5
Torta alla panna, 1 fetta		10 P	3-4	adagiare su un piatto per dolci	10
Torta intera, ø 28 cm		10 P	18-20	adagiare su un piatto per dolci	30-60
Burro	250	30 P	2-4	scongelare solo parzialmente	15
Frutta- fragole, lamponi ciliegie, prugne	250	30 P	4-5	collocarle l'una di fianco all'altra e a metà scongelamento voltarle	5

TABELLA PER LO SCONGELAMENTO E LA COTTURA DI CIBI SURGELATI

Vivanda	Q.tà -g-	Potenza -livello-	Tempo di cottura -en minutos-	Aggiunta d'acqua -CM-	Suggerimenti	Tempo de reposo -en minutos-
Filetto di pesce	300	100 P	10-12	-	coprire	1-2
Trota, intera	250	100 P	5-7	-	coprire	1-2
Piatto pronto	400	100 P	9-11	-	coprire, mescolare dopo 6 minuti	2
Spinaci	300	100 P	6-8	-	coprire, mescolare una o due volte durante la cottura	2
Broccoli	300	100 P	7-9	3-5CM	coprire, mescolare a metà cottura	2
Piselli	300	100 P	7-9	3-5CM	coprire, mescolare a metà cottura	2
Cavolo rapa	300	100 P	7-9	3-5CM	coprire, mescolare a metà cottura	2
Verdura mista	500	100 P	11-13	3-5CM	coprire, mescolare a metà cottura	2
Cavoletti di Bruxelles	300	100 P	7-9	3-5CM	coprire, mescolare a metà cottura	2
Cavolo rosso	450	100 P	10-12	3-5CM	coprire, mescolare a metà cottura	2

TABELLAS



TABELLA PER LA COTTURA DELLA VERDURA FRESCA

Verdura	Q. tà -g-	Potenza -livello-	Tempo di cottura -min-	Suggerimenti	Aggiunto d'acqua -CM/ml-
Spinaci	300	100 P	5-7	una volta lavati e fatti sgocciolare coprirli, ricordando di mescolarli una o due volte durante la cottura	-
Cavolfiore	800	100 P	15-17	1 cavolo intero va coperto; dividerlo nei singoli	5-6CM
	500	100 P	10-12	"fiori" e mescolare una volta	4-5CM
Broccoli	500	100 P	9-11	dividerli nei singoli "fiori", coprire e mescolare una volta	4-5CM
Funghi	500	100 P	8-10	a cappelli interi, coprire e mescolare una volta	-
Cavolo cinese	300	100 P	9-11	tagliare a strisce, coprire e mescolare una volta	4-5CM
Piselli	500	100 P	9-11	coprire e mescolare di tanto in tanto	4-5CM
Finocchio	500	100 P	9-11	tagliare in quattro pezzi, coprire e mescolare una volta	4-5CM
Cipolle	250	100 P	5-7	interi, accartocciate in carta adatta per la cottura in forno a microonde	-
Kohlrabi	500	100 P	10-12	tagliare a dadini, coprire e mescolare una volta	50ml
Carote	500	100 P	10-12	tagliare a fette, coprire e mescolare una volta	4-5CM
	300	100 P	7-9	tagliare a fette, coprire e mescolare una volta	2-3CM
Peperoni verdi	500	100 P	7-9	tagliare a dadini, coprire e mescolare una volta	4-5CM
Patate lesse no sbucciate	500	100 P	9-11	coprire, mescolare una volta	4-5CM
Porri	500	100 P	9-11	tagliare a strisce, coprire e mescolare una o due volte	50CM
Cavolo rosso	500	100 P	15-17	tagliare a strisce, coprire e mescolare una o due volte	50ml
Patate lesse	500	100 P	9-11	tagliare in pezzi uguali, salare, coprire e mescolare ogni tanto	150ml
Sedano	500	100 P	9-11	tagliare a dadini, coprire e mescolare una volta	50ml
Cavolo bianco	500	100 P	15-17	tagliare a strisce, coprire e mescolare più volte	50ml
Zucchine	500	100 P	9-11	tagliare a fette, coprire e mescolare più volte	4-5CM

ABBREVIAZIONI USATE NELLE RICETTE

CM = cucchiaino da minestra
CU = cucchiaino
Pun. = una punta
Piz. = un pizzico
Ta. = tazza
Bus. = bustina

SU = prodotto surgelato
min. = minuti
sec. = secondi
MO = microonde
FMO = forno a microonde
kg = chilogrammo

g = grammo
l = litro
ml = millilitro
cm = centimetro
G.M.S. = grasso nella materia secca

RICETTE



ADATTAMENTO DI RICETTE CONVENZIONALI

Per adattare le ricette già "sperimentate" alla cottura nel forno a microonde, è necessario tener conto delle seguenti indicazioni: I tempi di cottura andranno ridotti di un terzo o della metà circa. Orientarsi eventualmente secondo le durate indicate nelle seguenti ricette. I cibi e i piatti ricchi d'acqua, come la carne, il pesce, il pollame, le verdure, la frutta, gli stufati e le minestre possono essere facilmente preparati con l'aiuto del forno a microonde. Nel caso di cibi e dei piatti a basso contenuto di acqua invece, come per esempio i piatti pronti, è consigliabile inumidirne la superficie prima d'iniziare la cottura.

La quantità d'acqua da aggiungere per la cottura di cibi da stufare andrà ridotta di circa un terzo rispetto a quanto indicato nella ricetta originale. Durante la cottura si potrà aggiungere se necessario altra acqua necessario. La quantità di burro o grasso da usarsi può

essere sensibilmente ridotta. Una piccola noce di burro o margarina o un goccio d'olio, saranno sufficienti per dare sapore al piatto. Il forno a microonde è quindi adatto particolarmente per chi deve rispettare una determinata dieta o per chi intende semplicemente mangiare in modo più salutare, con meno grassi.

COME USARE LE RICETTE

In tutte le seguenti ricette vengono indicate le quantità per 4 persone, salvo indicazione contraria.

- Ogni ricetta riporta all'inizio l'indicazione in merito alle stoviglie da usarsi e ai tempi di cottura.
- Le quantità degli ingredienti sono di regola esattamente sufficienti per le porzioni indicate, a meno che non venga indicato diversamente.
- Per il numero delle uova usate nelle singole ricette, sono state usate uova da 55 g circa ognuna.



RICETTE

Germania

FETTA DI PANCARRÈ AL CAMEMBERT

Camemberttoast

Tempo di cottura: circa 1¹/₂-2¹/₂ minuti

Utensile: piatto piano

Ingredienti

- 4 fette di pancarré (80 g)
- 2 CM di burro o margarina (20 g)
- 150 g formaggio Camembert
- 4 CU confettura di mirtilli rossi (40 g)
- pepe di caienna

1. Tostate e imburrate le fette di pancarré.
2. Tagliate il formaggio a fette ed adagiatelo sulle fette di pancarré. Mettete sul formaggio i mirtilli e cospargete il tutto con pepe di caienna.
3. Mettete le fette così preparate sul piatto ed introducete in forno.

1¹/₂-2¹/₂ min. 100 P

Consiglio:

Questa ricetta può essere variata a vostro piacimento, combinando funghi freschi e formaggio in scaglie oppure prosciutto cotto, asparagi e formaggio emmental.

Paesi Bassi

CREMA DI FUNGHI

Champignonsoep

Tempo di cottura: circa 13-17 minuti

Utensile: terrina con coperchio (capacità 2 l)

Ingredienti

- 200 g funghi (coltivati), tagliati a fette
- 1 cipolla (50 g), tritata finemente
- 300 ml brodo di carne
- 300 ml panna
- 2¹/₂ CM burro o margarina (25 g)
- 2¹/₂ CM farina
- sale e pepe
- 1 tuorlo d'uovo
- 150 g besciamella

1. Versare le verdure con il brodo nella terrina, coprire e mettere in forno.
2. Frullare con uno sbattitore elettrico tutti gli ingredienti.
3. Impastare il burro con la farina e stemperare nella crema di funghi. Salare, pepare e mettere in forno. A cottura terminata mescolare.

8-9 min. 100 P

4. Mescolare il tuorlo alla besciamella ed aggiungere lentamente alla crema di funghi, mescolando. Riscaldare ancora una volta il tutto, senza portare a bollore.

4-6 min. 100 P

1-2 min. 100 P
A cottura terminata lasciar riposare per circa 5 minuti.



RICETTE



Svizzera

VITELLO ALLA ZURIGHESE

Züricher Geschnetzeltes

Tempo di cottura: circa 11-15 minuti

Utensile: terrina con coperchio (capacità 2 l)

Ingredienti

- 600 g filetto di vitello
- 1 CM burro o margarina
- 1 cipolla (50 g) tritata finemente
- 100 ml vino bianco
- farina o fecola per legare circa 1/2 l di salsa
- 300 ml panna
- sale & pepe
- 1 CM prezzemolo tritato

Francia

FILETTI DI SOGLIOLA

Filets de sole

Dosi per due persone

Tempo di cottura: circa 13-16 minuti

Utensile: stampo basso e ovale con coperchio (lunghezza circa 26 cm)

Ingredienti

- 400 g filetti di sogliola
- 1 limone (possibilmente di coltura biodinamica)
- 2 pomodori (150 g)
- 1 CU burro o margarina per imbrattare lo stampo
- 1 CM olio vegetale
- 1 CM prezzemolo tritato
- sale & pepe
- 4 CM vino bianco (30 ml)
- 2 CM burro o margarina (20 g)

Grecia

BRASATO D'AGNELLO CON FAGIOLINI VERDI

Kréas mé fasólia

Tempo di cottura: circa 20-24 minuti

Utensile: terrina con coperchio (capacità 2l)

Ingredienti

- 1-2 pomodori (100 g)
- 400 g carne d'agnello disossata
- 1 CU burro o margarina per imbrattare lo stampo
- 1 cipolla (50 g) tritata finemente
- 1 spicchio d'aglio spremuto
- sale, pepe & zucchero
- 250 g di fagiolini verdi in scatola

1. Tagliare il filetto in listarelle larghe circa un dito.
2. Imbrattare uniformemente la terrina, versarvi la cipolla e le listarelle di carne, coprire e mandare a cottura in forno. Durante la cottura mescolare una volta.
7-10 min. 100 P
3. Aggiungere il vino, la farina (o fecola) e la panna, mescolare e rimettere in forno, a coperto. Durante la cottura mescolare una volta.
4-5 min. 100 P
4. Assaggiare, mescolare di nuovo il cibo e lasciarlo riposare per circa 5 minuti. Servire poi con una decorazione di prezzemolo.

1. Lavare i filetti di sogliola e asciugarli con un canovaccio o della carta da cucina. Togliere le lisce.
 2. Tagliare il limone e i pomodori a fettine sottili.
 3. Imbrattare lo stampo, disponervi i filetti di sogliola e versarvi sopra l'olio.
 4. Cospargere di prezzemolo i filetti di pesce, disponervi sopra e fettine di pomodoro e aggiustare di sale e pepe. Mettere le fettine di limone sui pomodori e dare una spruzzata di vino.
 5. Mettere poi alcuni riccioli di burro sul limone a fette, coprire e mandare in forno.
13-16 min. 100 P
- A cottura terminata far riposare il tutto per ancora 2 minuti circa.
- Consiglio:**
questo piatto può essere preparato anche con altri pesci, come l'eglefino, l'ippoglosso, la triglia, la pianuzza o il merluzzo.

1. Pelate i pomodori togliendo le attaccature dei piccioli e frullateli.
 2. Tagliate l'agnello in grossi pezzi che metterete poi nella terrina imbrattata insieme alla cipolla tritata ed allo spicchio d'aglio spremuto. Aggiustate di droghe, coprite e mandate in forno.
9-11 min. 100 P
 3. Aggiungete ora alla carne il pomodoro passato e i fagiolini verdi e continuate la cottura sempre a terrina coperta.
11-13 min. 70 P
- A cottura terminata fate riposare per 5 minuti circa.
- Consiglio:**
Se usate dei fagiolini verdi freschi invece di quelli in scatola, dovrete prima cuocerli a parte.

ITALIANO



RICETTE

Italia

LASAGNE AL FORNO

Tempo di cottura: circa 22-26 minuti

Utensile: terrina con coperchio (capacità circa 2 l)
stampo da sfornati quadrato a bordo basso con
coperchio (circa 20 x 20 x 6 cm)

Ingredienti

- 300 g pomodori pelati in scatola
- 50 g prosciutto crudo tagliato a dadini
- 1 cipolla (50 g) tritata finemente
- 1 spicchio d'aglio spremuto
- 250 g carne di manzo tritata
- 2 CM concentrato di pomodoro (30 g)
sale, pepe, origano, timo, basilico
- 150 ml crema di latte
- 100 ml latte
- 50 g formaggio grana grattugiato
- 1 CU erbe miste tritate
- 1 CU olio d'oliva
sale & pepe
noce moscata
- 1 CU olio vegetale per oliare lo stampo
- 125 g lasagne
- 1 CM formaggio grana grattugiato
- 1 CM burro o margarina

1. Fare il ragù mettendo nella terrina i pomodori, la cipolla, il prosciutto, l'aglio, la carne di manzo tritata e il concentrato di pomodoro. Coprire e mettere in forno.
7-9 min. 70 P
2. Mescolare la crema di latte con il latte, il grana, le erbe e l'olio. Insaporire di sale e pepe.
3. Imburrare lo stampo e distribuire un terzo delle lasagne sul fondo. Versare sulle lasagne prima la metà del ragù e poi un po' della besciamella. Passare poi al secondo strato di pasta e continuare a fare gli strati come il primo. Terminare con la besciamella, cospargendola poi con il parmigiano. Concludere con qualche ricciolo di burro, coprire e mandare in forno.
15-17 min. 70 P
A cottura terminata far riposare per 5/10 minuti circa.

Francia

PEPERONATA NIZZARDA

Ratatouille spécial

Tempo di cottura: circa 19-21 minuti

Utensile: terrina con coperchio (capacità 2 l)

Ingredienti

- 5 CM olio di oliva (50 ml)
- 1 spicchio d'aglio spremuto
- 1 cipolla (50 g) tagliata a fette
- 1 melanzana piccola (250 g) tagliata a pezzi
- 1 zucchini (200 g) tagliato a pezzi
- 1 peperone (200 g) tagliato a pezzi
- 1 finocchio piccolo (75 g) tagliato a pezzi
- pepe
- 1 bouquet aromatico
- 1 cuori di carciofo in scatola (200 g)
sale & pepe

1. Mettete l'olio e l'aglio nella terrina. Aggiungete le verdure tagliate ad eccezione dei cuori di carciofo, il bouquet aromatico e pepate. Coprite e mandate in forno mescolando di tanto in tanto.
19-21 min. 100 P
Negli ultimi 5 minuti di cottura aggiungete i cuori di carciofo e continuate la cottura.
2. Aggiustate di sale e pepe togliete il bouquet aromatico prima di servire. A cottura terminata fate riposare per 2 minuti circa.
Consiglio:
La peperonata calda si accompagna ottimamente a piatti di carne, mentre fredda può costituire un gustoso antipasto.
Un bouquet aromatico si compone di: una radice di prezzemolo, un mazzetto di odori, un rametto di sedano di monte, un rametto di timo e, alcune foglie di lauro.

RICETTE



Spagna

PATATE RIPIENE

Patatas rellenas

Tempo di cottura: circa 12-16 minuti

Utensile: terrina con coperchio (capacità 2 l)
piatto di porcellana

Ingredienti

- 4 patate di media grandezza (400 g)
- 100 ml acqua
- 60 g prosciutto
- 1/2 cipolla (25 g) tritata finemente
- 75-100 ml di latte
- 2 CM formaggio grana grattugiato (20 g)
sale & pepe
- 2 CM formaggio emmental grattugiato

1. Mettete le patate nella terrina, aggiungete l'acqua, coprire e cuocete in forno.
8-10 min. 100 P
Fate raffreddare.
2. Tagliate le patate nel verso della lunghezza e svuotatele con cautela. Tagliate a dadini il prosciutto e impastatelo con la polpa delle patate, la cipolla, il latte ed il grana grattugiato fino a formare una farcia ben omogenea. Aggiustate di sale e pepe.
3. Riempite ora le mezze patate con la farcia così preparata, corpargetevi sopra l'emmental grattugiato, mettetelo sul piatto e infornate.
4-6 min. 100 P
A cottura terminata fate riposare le patate per altri 2 minuti circa.

Danimarca

**FRUTTI DI SOTTOBOSCO SCIROPATI
CON CREMA DI VANIGLIA**

Rødgrød med vanilie sovs

Tempo di cottura: circa 10-13 minuti

Utensile: 2 terrina con coperchio (capacità 2 l)

Ingredienti

- 150 g ribes comune
- 150 g fragole
- 150 g lamponi
- 250 ml vino bianco
- 100 g zucchero
- 50 ml succo di limone
- 8 fogli di gelatina
- 300 ml latte
polpa di 2 baccello di vaniglia
- 30 g zucchero
- 15 g amido da cucina

1. Lavare i frutti, toglierne i gambi e asciugarli, mettendone da parte alcuni per la guarnitura. Fare una purea con i restanti frutti e il vino bianco, metterla nella terrina e scaldare a coperto.
7-9 min. 100 P
Aggiungere lo zucchero e il succo di limone.
2. Fare ammorbidire i fogli di gelatina in acqua fredda per circa 10 minuti. Poi toglierli e strizzarli. Mescolare la gelatina alla purea di frutti ancora calda fino che si sarà sciolta.
3. Per la preparazione della crema di vaniglia versare innanzitutto il latte in una terrina, aprire con un coltello il baccello di vaniglia e raschiarne la polpa, aggiungendola mescolando al latte insieme allo zucchero e all'amido per poi coprire e mettere in forno. Mescolare di tanto in tanto e a cottura terminata.
3-4 min. 100 P
4. Rovesciare su un piatto i frutti sciropati tolti dal frigo e guarnire con i frutti interi messi inizialmente da parte. Servire insieme alla crema di vaniglia.
Consiglio:
con i frutti di sottobosco sciropati si accompagnano ottimamente anche la panna fredda o lo yogurt.

ITALIANO



MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LÉALAS ATENTAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTAS FUTURAS.

Para evitar incendios

Los hornos de microondas no deben dejarse funcionando sin que haya alguien controlando su cocción. Los niveles de potencia que sean demasiado altos o los tiempos de cocción demasiado largos pueden calentar excesivamente los alimentos y originar incendios.

La toma de corriente eléctrica debe estar fácilmente accesible de forma que la unidad pueda desenchufarse sin dificultades en caso de emergencia.

El suministro de C.A. debe ser de 230 V, 50 Hz, con un fusible en la línea de distribución de 10 A como mínimo, o un interruptor en el circuito de distribución de 10 A como mínimo.

Se recomienda utilizar un solo circuito separado para alimentar a este aparato.

No guarde ni use el horno en exteriores.

Si ve que sale humo de la comida que se está calentando en el horno, NO ABRA LA PUERTA. Apague y desenchufe el horno y espere hasta que deje de salir humo. Si abre la puerta mientras sale humo de la comida podría causar un incendio.

Utilice sólo recipientes, envases y utensilios adecuados para cocinar con microondas. Vea las sugerencias correspondientes en el libro adjunto de cocina (a página 127).

No deje el horno funcionando sin que haya alguien controlando su cocción cuando emplee envases desechables de plástico, papel u otros materiales combustibles para calentar o cocinar la comida.

Limpie la tapa de la guía de ondas, la cavidad del horno, el plato giratorio y el soporte del rodillo después de utilizarlos. Quíteles siempre la grasa dado que ésta podría sobrecalentarse la próxima vez que use el horno y empezar a echar humo o prenderse fuego.

No coloque materiales inflamables cerca del horno o de los orificios de ventilación. No bloquee la entrada de los orificios de ventilación.

Quite todos los precintos metálicos, envolturas de alambre, etc. que tenga la comida dado que podrían formarse arcos o chispas eléctricas en las superficies metálicas y ocasionar incendios.

No utilice el horno de microondas para freír con aceite o para calentar aceite con el que va a freír después. No se puede controlar la temperatura y podría prenderse fuego.

Para hacer palomitas de maíz (popcorn) utilice sólo un horno de microondas especial para ello.

No guarde comida ni ningún otro alimento dentro del horno. Compruebe las posiciones programadas después de poner el horno en funcionamiento para asegurarse de que su operación va a ser la correcta.

Utilice este manual de instrucciones y el recetario adjunto conjuntamente.

Para evitar estropear el horno

ADVERTENCIA:

No haga funcionar el horno si está estropeado o funciona mal. Compruebe los puntos siguientes antes de utilizarlo.

- La puerta; asegúrese de que la puerta cierra bien y compruebe que no está ni deformada ni combada.
- Las bisagras y pestillos de seguridad de la puerta; compruebe que no están ni rotos ni flojos.
- Los sellos de la puerta y las superficies de sellado; asegúrese de que no han sufrido daños y están en perfectas condiciones.
- Dentro del horno o en la puerta; asegúrese de que no hay abolladuras.
- El cable y el enchufe de alimentación de la corriente; asegúrese de que no están estropeados.

En ningún caso ajuste, repare ni modifique el horno personalmente. Hacerlo es peligroso para cualquier persona que carezca de los conocimientos necesarios para llevar a cabo tareas de servicio o reparación que requieran la extracción de una cubierta que impida la exposición a la energía de microondas.

No ponga el horno a funcionar con la puerta abierta ni altere de ninguna forma los pestillos (cierres) de la puerta de seguridad.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD



No haga funcionar el horno si hay algún objeto atrapado entre los sellos de la puerta y las superficies de sellado.

No permita que se acumule grasa o suciedad en los sellos de las puertas ni en partes adyacentes. Siga las instrucciones de "Limpieza y Mantenimiento" en la página 126".

Las personas que llevan un MARCAPASOS deben comprobar con su médico o el fabricante del marcapasos las precauciones que deben tomar con respecto a los hornos de microondas.

Para evitar sacudidas eléctricas

Bajo ningún concepto se deberá desmontar la caja exterior.

No derrame nada ni introduzca ningún objeto en los orificios de los cierres de la puerta o en los orificios de ventilación. En caso de que cayera algo, apague el horno, desenchúfelo inmediatamente y llame al técnico de servicio SHARP autorizado.

No sumerja en agua ni en ningún otro líquido el cable de alimentación ni el enchufe.

No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o de la superficie en la que esté situado el horno.

No permita que el cable de corriente entre en contacto con superficies calientes o afiladas, como por ejemplo el aire caliente de la parte superior trasera del microondas.

No intente cambiar la lámpara del horno usted mismo ni permita que lo haga nadie excepto un electricista autorizado por SHARP.

Si la lámpara se estropea, consúltelo con su distribuidor o con un técnico de servicio SHARP autorizado.

Si se estropea el cable de alimentación de este aparato, deberá cambiarlo por un cable especial. El cambio debe efectuarlo un técnico de servicio SHARP autorizado.

Para evitar el riesgo de explosión y ebullición repentina:

ADVERTENCIA: No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes cerrados ya que podrían explotar.

No use nunca recipientes o envases sellados. Quite los cierres y tapas antes de utilizarlos. Los recipientes sellados pueden explotar al acumularse la presión incluso después de haber apagado el horno.

Tenga cuidado cuando caliente líquidos en el horno de microondas. Utilice un recipiente de boca ancha para que puedan escapar las burbujas.

La calefacción de microonda de bebidas puede dar lugar a hervir eruptivo retrasado, por lo tanto el cuidado tiene que ser tomado al manejar el envase.

Para evitar la salida repentina de líquido hirviendo y las posibles quemaduras:

1. Agite el líquido antes de calentarlo/recalentarlo.
2. Es aconsejable introducir una varilla de vidrio o utensilio similar en el líquido mientras calienta.
3. Deje el líquido en reposo al final del tiempo de cocción para evitar que hierva y salpique después.

No cocine huevos con la cáscara ni caliente huevos cocidos duros enteros en hornos microondas ya que podrían explotar incluso después de haber terminado de calentarlos en el microondas.. Para cocinar o volver a calentar huevos que no estén mezclados o revueltos, pinche las yemas y las claras para que no exploten. Corte también los huevos duros con cáscara antes de calentarlos en el horno de microondas.

Agujeree la piel o cáscara de alimentos como las patatas, salchichas y fruta antes de cocinarlos porque si no podrían explotar.

Para evitar quemaduras

No toque o mueva nunca el grill inferior mientras está caliente. Utilice agarradores o manoplas especiales para horno al sacar la comida para evitar quemarse.

Abra siempre los recipientes, paquetes de palomitas de maíz, bolsas para cocinar en horno, etc., lejos de la cara y manos para evitar quemarse con el vapor.

Para evitar quemaduras, compruebe siempre la temperatura de los alimentos y remuévalos antes de servirlos, prestando especial atención a la temperatura de comidas y bebidas para bebés, niños o ancianos.

La temperatura del recipiente no es una buena indicación de la temperatura de la comida o bebida; compruebe siempre la temperatura de la comida.



MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Conviene siempre apartarse de la puerta del horno al abrirlo para evitar quemarse al salir el vapor y el calor.

Los alimentos rellenos cocidos al horno deben cortarse en rodajas después de calentarlos para que salga el vapor y evitar quemaduras.

Para evitar que los niños lo utilicen de forma inadecuada

ADVERTENCIA: Sólo se debe permitir a los niños utilizar el horno sin supervisión alguna cuando se les haya dado instrucciones adecuadas para que puedan usarlo de modo seguro y comprendan los peligros de un uso incorrecto.

Los niños pueden utilizar los hornos de microondas sólo cuando estén bajo supervisión de las personas mayores.

No apoyarse ni agarrarse de la puerta del horno. No juegue con el horno ni lo utilice como un juguete.

A los niños se les debe enseñar todas las medidas de seguridad importantes tales como la utilización de guantes o manoplas para no quemarse, retirar con cuidado las envolturas de las comidas y tener un cuidado especial con los alimentos (por ej., los envueltos en materiales autocalentables) diseñados para tostar la comida porque puede que estén demasiado calientes.

Otras Notas

No intente nunca hacer ninguna modificación en el horno.

Este horno es para preparar solamente comidas en el hogar y debe utilizarse sólo para cocinar alimentos. No es adecuado para utilizarlo con fines comerciales o de laboratorio.

Para prevenir averías en el horno y para no estropearlo, tenga en cuenta lo siguiente:

No haga funcionar el horno cuando esté vacío.

Si utiliza algún plato para dorar o materiales autocalentables, coloque siempre debajo un aislador termorresistente como, por ejemplo, un plato de porcelana para evitar que se estropee el plato giratorio y el soporte del rodillo debido al esfuerzo calorífico. No debe sobrepasar el tiempo de precalentamiento especificado en las instrucciones del plato.

No utilice utensilios de metal que reflejan las microondas y pueden ocasionar arcos o chispas eléctricas. No ponga nunca latas en el horno.

Utilice sólo el plato giratorio y el soporte del rodillo diseñados para este horno. No hacer funcionar el horno sin el plato giratorio.

Para evitar que se rompa el plato giratorio:

- (a) Antes de limpiar el plato giratorio con agua, déjelo enfriar.
- (b) No ponga comidas ni utensilios calientes sobre un plato giratorio frío.
- (c) No ponga comidas ni utensilios fríos sobre un plato giratorio caliente.

No coloque nada en las partes exteriores del horno mientras está funcionando.

NOTAS:

Si no está seguro de cómo conectar el horno, sírvase consultar a un electricista cualificado.

Ni el fabricante ni el proveedor aceptan responsabilidad alguna por cualquier avería del horno o heridas personales sufridas por dejar de observar el procedimiento correcto de conexión eléctrica.

Puede que se forme vapor o gotas de agua algunas veces en las paredes del horno o cerca de los sellos de las puertas y de las superficies de sellado. Esto es bastante normal y no indica que haya ninguna fuga de microondas ni ninguna avería.

INSTALACIÓN

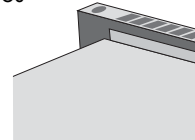


INSTALACIÓN DEL APARATO

1. Retire todo el embalaje y compruebe con cuidado que no haya ningún signo de daños producidos.
2. Coloque el aparato en el armario de cocina lentamente, y sin ejercer fuerza, hasta que el marco delantero del horno coincida exactamente con la apertura delantera del armario.
3. Asegúrese de que el aparato esté estable y no inclinado. Asegúrese de que haya un espacio de 5 mm entre la puerta del armario de arriba y la parte superior del marco (véase el diagrama).



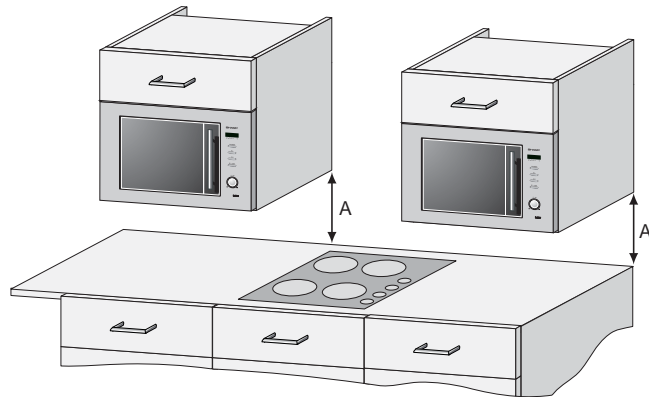
4. Fije el horno en su lugar con los tornillos que se suministran. Los puntos de fijación se encuentran en las esquinas superiores e inferiores del horno (véase el diagrama, punto 9, en la página 4).



5. Es importante asegurarse de que la instalación de este producto esté conforme con las instrucciones de este manual de funcionamiento y las instrucciones de instalación del fabricante de encimeras.

USO SEGURO DEL APARATO

- Se ha probado esta aplicación y se ha aprobado para el uso cerca del horno doméstico del tipo del gas, eléctrico y de la inducción solamente.
- Debería dejarse suficiente espacio entre la encimera y el microondas para evitar el sobrecalentamiento del horno microondas, el armario adyacente y los accesorios.
- No haga funcionar la encimera sin cazuelas cuando el horno microondas esté en funcionamiento.
- El armario debe estar a un mínimo de 500 mm (A) por encima del mármol y **no** debe instalarse **directamente** por encima de una encimera ni de ningún otro aparato eléctrico, por ejemplo un horno convencional, o una nevera.
- Debería irse con cuidado al manipular el horno microondas mientras la encimera está encendida.
- La parte delantera del horno puede limpiarse con un detergente suave y agua. No utilice limpiadores de hornos comerciales, limpiadores fuertes abrasivos o que contengan Hidróxido de Sodio.

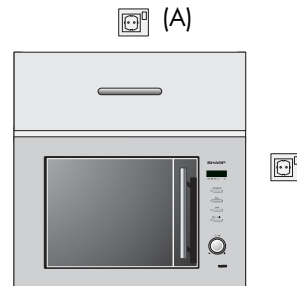




INSTALACIÓN

CONEXIÓN DEL APARATO AL SUMINISTRO DE ENERGÍA

- **La salida eléctrica debería ser fácilmente accesible de forma que la unidad pueda desenchufarse fácilmente en caso de emergencia.**
- **La toma no debería estar situada detrás del armario.**
- La mejor posición es encima del armario, véase (A).
- Cuando el cable eléctrico no esté conectado en posición (A), debería extraerse del clip de soporte (véase el diagrama, punto 13, en la página 4) y hacerse pasar por debajo del horno.
- Conecte el aparato a una corriente alterna de 230 V / 50 hz. de fase única mediante una toma de tierra correctamente instalada. La toma debe estar provista de un fusible de ≥ 10 A.
- **El cable de suministro de energía sólo puede ser reemplazado por un electricista.**
- Antes de la instalación, ate un trozo de cuerda en el cable de suministro de energía para facilitar la conexión en el punto (A) cuando se esté instalando el aparato.
- Al insertar el aparato en un armario de lados altos, NO aplaste el cable de suministro de energía.
- No sumerja el cable de suministro de energía en agua ni en ningún otro líquido.



PARA CAMBIAR EL ENCHUFE DE RED

Los hilos del cable de suministro de energía tienen el código de colores siguiente:

Rayas verdes y amarillas: **TIERRA**
Azul: **NEUTRO**
Marrón: **CARGADO**

Dado que puede ser que los colores del cable de suministro de energía de su horno no se correspondan con las marcas de colores que identifican los terminales de su enchufe, conecte los hilos de la forma descrita:

- El hilo verde y amarillo al terminal de enchufe marcado con E o \equiv o de color verde o de color verde y amarillo.
- El hilo azul al terminal de enchufe marcado con N o de color negro o de color azul.
- El hilo marrón al terminal de enchufe marcado con L o de color rojo o de color marrón.

Asegúrese de que los tornillos de los terminales estén apretados y de que el cable esté sujeto de forma segura por la grapa tiradora de cable donde se introduzca en el enchufe.

Al igual que la mayoría de aparatos de su casa, su horno debe estar conectado a un suministro de corriente alterna de 230 V, 50 Hz de fase única.

Si no realiza las conexiones eléctricas correctas, puede provocar daños en el horno o resultar herido. Ni SHARP ni el proveedor serán responsables si esto ocurre.



ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA
Si tiene alguna duda sobre su suministro eléctrico, pregunte a un electricista cualificado.

ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

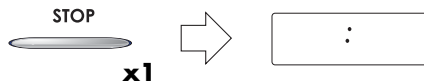


Enchufe el horno a la toma de corriente.

1. En el visualizador del horno empezará a parpadear:



2. Pulse la tecla de **PARADA (STOP)**, aparecerá en el visualizador.



Ponga en hora el reloj tal como se describe a continuación.

Utilización de la tecla de PARADA (STOP)

Utilice la tecla de **PARADA (STOP)** para:

1. Borrar los errores que haya cometido durante la programación.
2. Parar el horno temporalmente durante la cocción.
3. Cancelar un programa durante la cocción, pulsándola dos veces.

PUESTA EN HORA DEL RELOJ

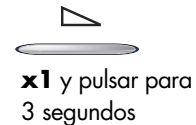


Hay dos modalidades: reloj de 12 horas y reloj de 24 horas

1. Para poner en hora el reloj de 12 horas hay que sostener oprimida la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** durante 3 segundos.

aparecerá en el visualizador.

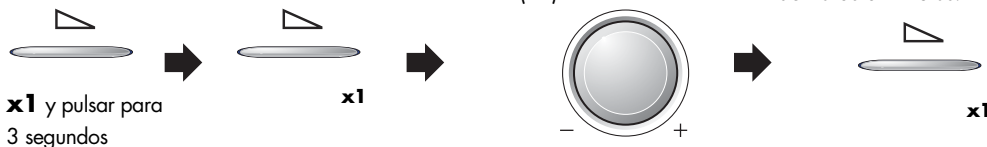
2. Para poner en hora el reloj de 24 horas hay que pulsar la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** una vez más después de lo indicado en la operación 1, en el ejemplo que sigue aparecerá en el visualizador.



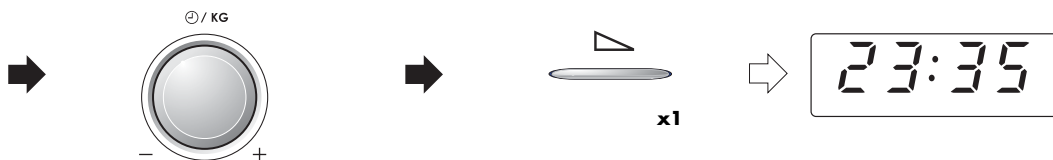
Ejemplo:

Poner el reloj de 24 horas a las 23:35

1. Elegir la función del reloj. (reloj de 12 horas) **Elegir el reloj de 24 horas.**
2. Poner la hora. Girar el botón de **TEMPORIZADOR/PESO** hasta que se vea la hora correcta (23). **Se pulsa la tecla NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** a cambiar de horas a minutos.



4. Poner la minutos. Girar el botón de **TEMPORIZADOR/PESO** hasta que se vea la minutos correcta (35). **Comprobar el visualizador**
5. Se pulsa la tecla **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** a poner en marcha el reloj.



NOTA:

1. El botón de **TEMPORIZADOR/PESO** puede girarse en sentido horario o antihorario.
2. Si se comete una equivocación durante la programación basta con pulsar la tecla de **PARADA**. También desaparece la hora del día.
3. Si se interrumpe la alimentación de energía eléctrica al horno de microondas, el visualizador indicará intermitentemente después de restablecerse la corriente. Si ocurre esto mientras está usándose el horno se borrará el programa.
4. Cuando haya que poner nuevamente en hora el reloj hay que seguir otra vez el ejemplo antes mencionado.



COCCIÓN POR MICROONDAS

Hay 5 niveles diferentes de potencia de microondas preajustables para su horno. Para seleccionar el nivel de potencia de las microondas siga las indicaciones dadas en este recetario. Por lo general rigen las siguientes recomendaciones:

100 P (800 vatios):

Utilizado para cocción rápida o para recalentar, p.ej. sopas, guisos, alimentos enlatados, bebidas calientes, verduras, pescado, etc.

70 P (560 vatios):

Utilizado para la cocción más prolongada de alimentos densos, como carne asada, pasteles de carne y comidas al plato y también para platos sensibles como salsa de queso y pasteles de bizcocho. En este punto de ajuste, más reducido, la salsa no hervirá y los alimentos se cocerán uniformemente sin quemarse en los bordes.

50 P (400 vatios):

Para alimentos densos que requieren un tiempo de cocción largo en la cocina convencional, por ejemplo platos de buey. Se recomienda utilizar este ajuste de la potencia para asegurar que la carne quede tierna.

30 P (240 vatios):

Ajuste de descongelación). Seleccione este ajuste para descongelar asegurando que el plato se descongela uniformemente. Este ajuste es también ideal para cocer a fuego lento arroz, pasta, etc. y para cocer flanes de huevo.

10 P (80 vatios). Para descongelación cuidadosa, por ejemplo de dulces o pasteles de crema.

P - Parciente

Para regular el nivel de potencia, mantenga pulsada la tecla de **MICROONDAS** hasta ver en el visualizador el nivel deseado. Si toca la tecla sólo una vez, en el visualizador aparecerá (100 P).

Si sobrepasa el nivel de potencia deseado, continúe pulsando la tecla de **MICROONDAS** hasta que alcance otra vez el nivel deseado. **Si no pone ningún nivel, se seleccionará automáticamente el nivel del 100 P.**



OPERACIONES MANUALES

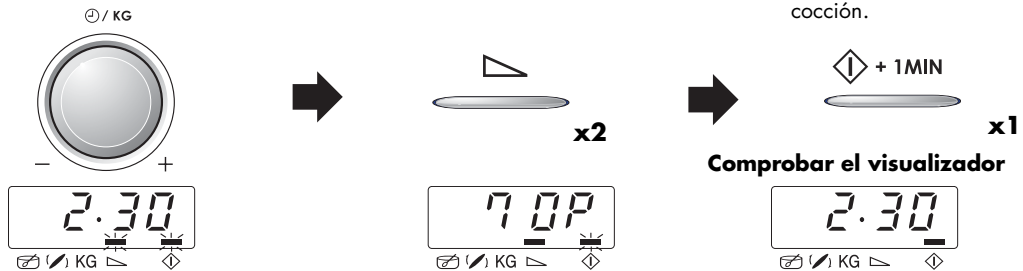
Con las operaciones manuales podrá programar el horno para un máximo de 90 minutos (90.00).

La unidad de ingreso de tiempo de cocción (descongelación) puede variar entre 10 segundos y cinco minutos. Depende del tiempo total de cocción (descongelación), tal como se enseña en la tabla.

Tiempo de cocción	Unidad
0-5 minutos	10 segundos
5-10 minutos	30 segundos
10-30 minutos	1 minuto
30-90 minutos	5 minutos

Ejemplo: Supongamos que se desea calentar sopa durante 2 minutos y 30 segundos empleando una potencia de microondas de 70 P.

1. Se pone el tiempo de cocción deseado girando el botón de **TEMPORIZADOR/ PESO** en sentido horario. (2 min. & 30 seg.)
2. Elija el nivel de potencia deseado pulsando **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** dos veces.
3. Se pulsa la tecla de **COMENZAR/ + 1 MIN** para empezar la cocción.



NOTA:

1. Cuando se abre la puerta durante el proceso de cocción se para automáticamente el tiempo contado en el visualizador digital. El tiempo de cocción empieza a contarse de nuevo cuando se cierra la puerta y se pulsa la tecla de **COMENZAR/ + 1 MIN.**
2. Si se desea saber el nivel de potencia que se está usando durante la cocción se pulsa la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS**. Mientras se toca la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** con el dedo se ve en el visualizador el nivel de potencia.
3. El botón de **TEMPORIZADOR/PESO** se puede girar en sentido horario o antihorario. Si se gira en sentido antihorario se reduce el tiempo de cocción desde 90 minutos en gradaciones.

OTRAS FUNCIONES CÓMODAS



1. COCCIÓN EN VARIAS SECUENCIAS

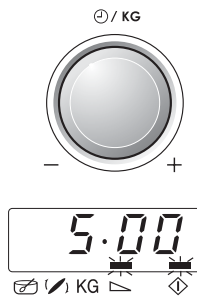
Se pueden introducir un máximo de 3 secuencias, formadas por tiempo y modo de cocción manual

Ejemplo:

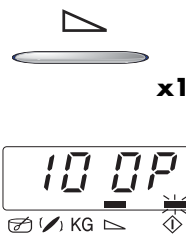
Para cocinar arroz: 5 minutos en la potencia de 100 P (Etapa 1)
16 minutos en la potencia de 30 P (Etapa 2)

ETAPA 1

1. Se pone el tiempo de cocción deseado girando el botón de **TEMPORIZADOR/PESO**.

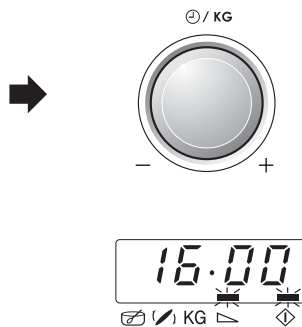


2. Elija el nivel de potencia deseado pulsando **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** una vez.

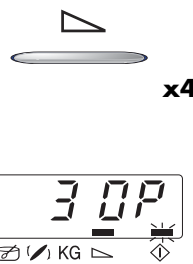


ETAPA 2

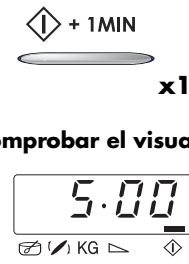
3. Se pone el tiempo deseado girando el botón de **TEMPORIZADOR/PESO**.



4. Elija el nivel de potencia deseado pulsando **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** cuatro veces.



5. Se pulsa la tecla de **COMENZAR/+1MIN** una vez para empezar la cocción.



Comprobar el visualizador

(El horno empezará a cocinar durante 5 minutos a 100 P y luego durante 16 minutos con 30 P).



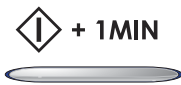
OTRAS FUNCIONES CÓMODAS

2. FUNCIÓN DE MINUTO MÁS

La tecla de **COMENZAR/+1 MIN** permite utilizar las dos funciones siguientes:

a. Inicio directo de cocción

Se puede empezar directamente la cocción con el nivel de potencia de microondas 100 P durante 1 minuto pulsando la tecla de **COMENZAR/+1 MIN**.



NOTA:

Para evitar manipulaciones indebidas por los niños la tecla de **COMENZAR/+1 MIN** sólo puede usarse dentro de 3 minutos de la operación inmediatamente precedente, p.ej. el cierre de la puerta o la pulsación de la tecla de **PARADA**.

b. Prolongación del tiempo de cocción.

Puede ampliar el tiempo de cocción durante la cocción manual en múltiplos de 1 minuto si se pulsa la tecla mientras el horno esté en funcionamiento.

3. PARA COMPROBAR EL NIVEL DE POTENCIA

Para comprobar el nivel de potencia de microondas durante la cocción se pulsa la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS**.



Mientras se está tocando la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** con el dedo se ve en el visualizador el nivel de potencia.

El horno continúa contando el tiempo aunque el visualizador esté indicando el nivel de potencia.

OPERACIÓN AUTOMÁTICA



La operación **AUTOMÁTICA** se calcula automáticamente el modo y el tiempo de cocción correctos. Se puede elegir de entre 7 menús de **COCCIÓN AUTOMÁTICA** y 5 menús de **DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA**. Lo que se necesita saber cuando se use esta función automática es:

1. Pulsar la tecla de **AUTOMÁTICA** una vez; en el visualizador se verá lo indicado.
El menú puede elegirse pulsando la tecla de **AUTOMÁTICA** hasta que se vea en el visualizador el número del menú deseado. Ver las páginas 122-124 "TABLA DE AUTOMÁTICA".
Para seleccionar un menú de descongelar, pulse la tecla de **AUTOMÁTICA** al menos 8 veces. Si pulsa el botón 8 veces, le aparecerá **[Rd - 1]** en la pantalla. El menú cambiará automáticamente manteniendo pulsado la tecla de **AUTOMÁTICA**.
2. El peso o la cantidad del alimento puede introducirse girando el mando de **TEMPORIZADOR/PESO** hasta que se visualice el peso o cantidad deseados.
 - Introducir sólo el peso del alimento. No incluir el peso del envase.
 - Tratándose de productos que pesen más o menos que los pesos/cantidades que se indican en la tablas, usar los programas manuales. Para conseguir los mejores resultados conviene seguir lo indicado en las tablas del Libro de Cocina.
3. Para empezar a cocinar, pulsar la tecla de **COMENZAR/+ 1 MIN.**
Cuando se necesita alguna acción (p.ej. dar vuelta al alimento) el horno se para y suenan las señales, y en el visualizador se verá intermitentemente el tiempo de cocción que queda y cualquier indicador. Para continuar cocinando hay que pulsar la tecla de **COMENZAR/+ 1 MIN.**

1.

AUTOMATIC



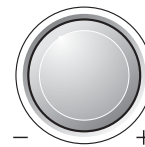
x1

Tecla de **AUTOMÁTICA**



2.

⊕ / KG



Mando de **TEMPORIZADOR/PESO**

3.

⏏ + 1 MIN



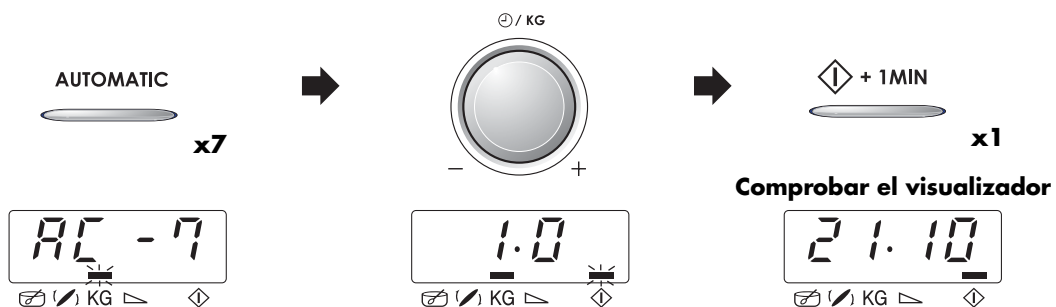
Tecla de **COMENZAR/+ 1 MIN**

La temperatura final variará dependiendo de la temperatura de partida. Comprobar que el alimento está muy caliente después de la cocción. Si es necesario se puede prolongar el tiempo de cocción y variar el nivel de potencia.

Ejemplo:









Para cocinar graten pesa 1,0 kg servirse de **COCCIÓN AUTOMÁTICA** (AC-7)

1. Se selecciona el menú requerido pulsando siete veces la tecla de **AUTOMÁTICA**.
2. Se introduce el peso girando el mando de **TEMPORIZADOR/PESO** en sentido horario.
3. Se pulsa la tecla de **COMENZAR/+ 1 MIN.**















TABLAS DE AUTOMÁTICA

TECLA	COCCIÓN AUTOMÁTICA	CANTIDAD (Unidad de incremento)/UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO
AUTOMATIC  x1	AC-1 Cocción Verduras congeladas e.g. Coles de Bruselas, Udiás verdes, Guisantes, Verduras mixtas 	0,1 - 0,6 kg (100 g) (Temp. inicial -18° C) Fuente con tapa	<ul style="list-style-type: none"> • Agregue 1 CU de agua por 100 g y un poco de sal. (Tratándose de setas no se necesita agua adicional). • Cubrir con una tapa. • Cuando la señal audible suena, remover y cubra otra vez. • Después de la cocción, déjelas reposar unos 2 minutos. <p>NOTA: Si se compactan juntas las verduras congeladas, cocerlas empleando el modo manual.</p>
AUTOMATIC  x2	AC-2 Cocción Verduras frescas 	0,1 - 0,6 kg (100 g) (Temp. inicial 20° C) Fuente con tapa	<ul style="list-style-type: none"> • Corte en trozos pequeños, ya sea en juliana, dados o rodajas. • Agregue 1 CU de agua por 100 g y un poco de sal. (Tratándose de setas no se necesita agua adicional). • Cubrir con una tapa. • Cuando la señal audible suena, remover y cubra otra vez. • Después de la cocción, déjelas reposar unos 2 minutos.
AUTOMATIC  x3	AC-3 Cocción Comidas congeladas preparadas Remover tipo Fideos boloñesa, Chili cancarne. 	0,3 - 1,0 kg* (100 g) (Temp. inicial -18° C) Fuente con tapa * Si el fabricante indica que hay que añadir agua, calcule la cantidad total del programa con líquido adicional.	<ul style="list-style-type: none"> • Transferir el alimento a un plato adecuado para microondas. • Añadir algo de líquido si lo recomienda el fabricante. • Cubrir con una tapa. • Cocinar sin tapar si lo aconseja el fabricante. • Cuando la señal audible suena, remover y cubra otra vez. • Después de cocinar, remover y dejar en reposo durante 2 minutos aprox.
AUTOMATIC  x4	AC-4 Cocción Gratén congeladas e.g. macarrones gratén, Lasaña 	0,2 - 0,6 kg (100 g) (Temp. inicial -18° C) Fuente para gratén y film de plástico para microondas o original recipiente y film de plástico para microondas	<ul style="list-style-type: none"> • Saque el gratén congelado del paquete. Si el recipiente no es apto para hornos microondas, colóquelo en un fuente para gratén y cúbralo con con film de plástico para microondas. • Si el recipiente es apto para hornos microondas, saque la cubierta de papel original y cúbralo con film de plástico para microondas. • Después de cocinar dejar en reposo durante 5 minutos aprox.

TABLAS DE AUTOMÁTICA









PULSANTE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	CANTIDAD (Unidad de incremento)/UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO
AUTOMATIC  x5	AC-6 Cocción Patatas hervidas, patatas con piel 	0,1 - 0,8 kg* (100 g) (Temp. inicial 20° C) Fuente con tapa	Patatas hervidas: pelar las patatas y cortarlas en trozos de tamaños similares. Patatas con piel: elegir patatas del mismo tamaño y lavarlas. <ul style="list-style-type: none"> • Poner las patatas cocidas o en su monda en una fuente. • Agregue la cantidad de agua requerida (por 100 g) aprox. 2 CU y un poco de sal. • Cubrir con una tapa. • Cuando se pare el horno y suenen las señales, remover y tapar de nuevo. • Después de la cocción, dejar en reposo las patatas 2 minutos.
AUTOMATIC  x6	AC-6 Cocción Filetes de Pescado con Salsa 	0,4 - 1,2 kg* (100g) (Temp. inicial Pescado 5° C, Salsa 20° C) Fuente para gratén y film de plástico para microondas	<ul style="list-style-type: none"> • Ver las recetas para Filetes de Pescado con Salsa en la página's 124-125. <p>* Peso total de ingredientes.</p>
AUTOMATIC  x7	AC-7 Cocción Gratén 	0,5 - 1,5 kg* (100 g) (Temp. inicial 20° C) Fuente para gratén	<ul style="list-style-type: none"> • Ver las recetas para Gratén en la página 125. <p>* Peso total de ingredientes.</p>

PULSANTE	DESCONG. AUTOMÁTICA	CANTIDAD (Unidad de incremento)/UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO
AUTOMATIC  x8	Ad-1 Descongelación Bistec y chuletas 	0,2 - 0,8 kg* (100 g) (Temp. inicial -18° C) Plato flan (Vedere nota en la pagina 124)	<ul style="list-style-type: none"> • Poner la comida en un plato flan en el centro del plato giratorio. • Cuando la señal audible suena, dar vuelta al alimento, revolver y separar. Proteja las partes delgadas y los puntos calientes con con pequeño pedazos de aluminio. • Después de descongelar, envolver en lámina de aluminio durante 10 - 15 minutos hasta que esté totalmente descongelado.
AUTOMATIC  x9	Ad-2 Descongelación Carne picado 	0,2 - 0,8 kg* (100 g) (Temp. inicial -18° C) Plato flan (Vedere nota en la pagina 124)	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque el bloque de carne picado en un plato flan en el centro del plato giratorio. • Cuando la señal audible suena, dé la vuelta al alimento. Retire, si es posible, la parte descongelada. • Después de descongelar, envolver en lámina de aluminio durante 5 - 10 minutos hasta que esté totalmente descongelado.



TABLAS DE AUTOMÁTICA

PULSANTE	DESCONG. AUTOMÁTICA	CANTIDAD (Unidad de incremento)/UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO
AUTOMATIC  x10	Ad-3 Descongelación Pollo 	0,9 - 1,5 kg (100 g) (Temp. inicial -18° C) Plato flan (Vedere nota più avanti)	<ul style="list-style-type: none"> • Poner la comida en un plato flan en el centro del plato giratorio. • Cuando la señal audible suena, dar vuelta al alimento, revolver y proteja las partes delgadas y los puntos calientes con con pequeño pedazos de aluminio. • Después de descongelar, aclaración con la agua fría y envolver en lámina de aluminio durante 10 - 15 minutos hasta que esté totalmente descongelado. • Finalmente limpie el pollo bajo agua corriente.
AUTOMATIC  x11	Ad-4 Descongelación Pastel 	0,1 - 1,4 kg (100 g) (Temp. inicial -18° C) Plato	<ul style="list-style-type: none"> • Retire todo el embalaje del pastel. • Colóquelo directamente en la plato giratoria o en un plato en el centro de la plato giratoria. • Después de descongelarlo, corte el pastel en trozos de tamaño similar dejando un espacio entre los trozos y déjelo reposar durante 10 - 30 minutos hasta que esté descongelado uniformemente.
AUTOMATIC  x12	Ad-5 Descongelación Pan 	0,1 - 1,0 kg (100 g) (Temp. inicial -18° C) Plato flan	<ul style="list-style-type: none"> • Distribuya el pan sulla plato flan en el centro de la plato giratoria. Para 1,0 kg distribuya directamente en la plato giratoria. • Cuando la señal audible suena, reordene y saque las rebanadas descongeladas. • Después de descongelar, separe todas las rebanadas y distribúyalas en un plato grande. Cubra el pan con papel de aluminio y déjelo reposar durante 5 - 15 minutos hasta que esté totalmente descongelado.

NOTAS: Descongelación Automática

1. Los bistec y chuletas deben congelarse en una sola capa.
2. La carne picado se debe congelar en pequeñas porciones.
3. Después de voltearlas, proteja las partes descongeladas con trozos pequeños y planos de papel de aluminio.
4. La carne de aves debe procesarse inmediatamente después de descongelarla.



RECETAS PARA AUTOMÁTICA AC-6 & AC-7

FILETES DE PESCADO CON SALSAS (AC-6)

Filete de pescado con salsa curry

Ingredientes

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
200 g	400 g	600 g	filete de pescado (frío)
			sal
40 g	80 g	120 g	banana (en rodajas)
160 g	320 g	480 g	salsa curry (confeccionado)

Preparación

1. Poner el filete de pescado en una cazuela plana con los extremos delgados hacia el centro.
2. Esparcir banana y la salsa confeccionada sobre el filete de pescado.
3. Cubrir con de plástico para microondas y cocer en **COCCIÓN AUTOMÁTICA AC-6**, "Filete de Pescado con salsa".
4. Después de la cocción, dejar durante 2 minutos.

RECETAS PARA AUTOMÁTICA AC-6 & AC-7



FILETES DE PESCADO CON SALSA (AC-6)

Filete de pescado con salsa picante

Ingredientes

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
140 g	280 g	420 g	tomates en conserva (escurrir)
40 g	80 g	120 g	caiz
4 g	8 g	12 g	de salsa picante
12 g	24 g	36 g	cebolla (bien picado)
1 tsp	1-2 tsp	2 tsp	vinagre de vino tinto
			mostaza, tomillo,
			pimienta de cayenas
200 g	400 g	600 g	filete de pescado (frío)
			sal

Preparación

1. Mezclar los ingredientes para la salsa.
2. Poner el filete de pescado (bacalao o similar) en una cazuela plana con los extremos delgados hacia el centro.
3. Esparcir la salsa preparada sobre el filete de pescado.
4. Cubrir con de plástico para microondas y cocer **COCCIÓN AUTOMÁTICA AC-6**, "Filete de Pescado con salsa".
5. Después de la cocción, dejar durante 2 minutos.

GRATÉN (AC-7)

Gratén d'espínaca

Ingredientes

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	mantequilla o margarina (engrasar el plato)
150 g	300 g	450 g	espínaca (descongelar y escurrir)
15 g	30 g	45 g	cebolla (bien picados)
			sal, pimienta, nuez moscada
150 g	300 g	450 g	patatas cocido (en rodajas)
35 g	75 g	110 g	de jamón cocido (en dados)
50 g	100 g	150 g	crème fraîche (nata)
1	2	3	huevo
40 g	75 g	115 g	de queso (rollado)
			pimentón para espolvorear

Preparación

1. Mezclar conjuntamente las espínacas en hoja con la cebolla y condimentar con sal, pimienta y nuez moscada.
2. Engrasar el plato. Poner, alternado, capas de rodajas de patatas, dados de jamón y espínaca. La capa superior debería ser de espínaca.
3. Mezclar los huevo con la crème fraîche (nata), condimentar la mezcla y verter sobre la verdura.
4. Espolvorear con el queso rallado, y el pimiento en polvo y cocer en **COCCIÓN AUTOMÁTICA AC-7**, "Gratén".
5. Después de la cocción, dejar durante 5 - 10 minutos.

GRATÉN (AC-7)

Gratén de patatas y calabacín

Ingredientes

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	400 g	600 g	patatas cocido (en rodajas)
115 g	230 g	345 g	calabacín (en rodajas finas)
75 g	150 g	225 g	crème fraîche (nata)
1	2	3	heuvo
1/2	1	2	diente de ajo (picado)
			sal y pimienta
40 g	80 g	120 g	queso Gouda (rallado)
10 g	20 g	30 g	pepitas de girasol
			pimentón para espolvorear

Preparación

1. Engrasar el plato y colocar capas alternas de rodajas de patatas y calabacín en el plato.
2. Mezclar los huevos con crème fraîche (nata), condimentar con sal, pimienta, ajo y verter encima las verduras.
3. Esparcirlo el queso Gouda sobre el gratén.
4. Finalmente rociar el gratén con pepitas de girasol y pimiento en polvo y cocer en **COCCIÓN AUTOMÁTICA AC-7**, "Gratén".
5. Después de la cocción, dejar durante 5 - 10 minutos.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

PRECAUCIONES : NO UTILICE LIQUIDOS DE LIMPIEZA PARA HORNOS, ABRASIVOS, DETERGENTES O ALMOHADILLAS ASPERAS DE LIMPIEZA EN NINGUNA PARTE DEL HORNO.

Exterior del horno

El exterior de su horno puede limpiarse fácilmente con jabón suave y agua. No se olvide de eliminar el jabón con un paño y de secar el exterior del horno con una toalla suave.

Panel de control

Antes de limpiar el panel, abra la puerta para desactivar las teclas del panel de control.

Tenga cuidado al limpiar el panel de control. Utilizando un paño humedecido solamente en agua, páselo suavemente por el panel hasta que éste quede limpio. No utilice mucha agua. No emplee ningún producto de limpieza químico o abrasivo.

Interior del horno

1. Para limpiar el horno, quite las partes de comida derramada y las salpicaduras con un paño humedecido o con una esponja, después de usarlo y mientras está todavía caliente. Para limpiar las salpicaduras o manchas más grandes, utilice jabón suave y quítelas frotando varias veces con un paño humedecido hasta que desaparezcan por completo.
2. Tenga cuidado de que el jabón o el agua no se introduzca por los pequeños orificios de las paredes porque el horno podría sufrir daños.
3. No utilice productos pulverizadores de limpieza en el interior del horno.

Plato giratorio y soporte del rodillo

Retire primero el plato giratorio y el soporte del rodillo del horno. Lave después tanto el plato giratorio como el soporte del rodillo en agua jabonosa y séquelos con un paño seco. Tanto el plato giratorio como el soporte del rodillo pueden lavarse también en un lavaplatos.

Puerta

Para retirar cualquier suciedad, limpie a menudo con un paño húmedo la puerta por ambos lados, la junta de la puerta, y las superficies de contacto.



COMPROBACIONES ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO DE REPARACIONES

Sírvase consultar los puntos siguientes antes de solicitar los servicios de un técnico.

1. Alimentación eléctrica

Compruebe si el enchufe de la alimentación está bien conectado a un toma de corriente apropiada.

Compruebe si el fusible de línea de distribución/interruptor de distribución está en buen estado.

2. Ponga una taza de agua (aprox. 150 ml) en el horno y cierre la puerta de manera segura.

Programa el horno para un minuto a potencia 100 P y póngalo en funcionamiento.

¿Se enciende la lámpara del horno?

SI _____ NO _____

¿Gira el plato giratorio?

SI _____ NO _____

NOTA: El plato giratorio da vueltas en cualquier sentido.

¿Funciona la ventilación? (Oír el sonido del ventilador).

SI _____ NO _____

¿Suena la señal después de 1 minuto?

SI _____ NO _____

¿Se apaga el indicador de cocción en curso?

SI _____ NO _____

¿Está caliente la taza de agua después de la operación precedente?

SI _____ NO _____

Si la contestación a cualquiera de las preguntas precedentes es "NO", llame al concesionario o a un servicio de reparaciones autorizado por SHARP y comunique los resultados de la comprobación previa.

NOTA: Si cocina el alimento pasándose del tiempo normal usando 100 P (800 W), la potencia del horno disminuirá automáticamente para evitar un sobrecalentamiento. (El nivel de potencia del microondas se reducirá).

Modo de cocción	Tiempo normal
Microondas 100 P	20 minutos

QUE SON LAS MICROONDAS?



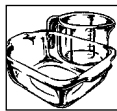
En el horno de microondas, el magnetrón genera microondas haciendo que las moléculas del agua oscilen dentro de producto alimenticio. La fricción

producida genera calor que, a su vez, hace que las comidas se descongelen, calienten o cuezan.

LA VAJILLA APROPIADA



VIDRIO Y CERÁMICA DE VIDRIO



La vajilla de vidrio resistente a altas temperaturas es muy apropiada porque el proceso de cocción se puede observar desde todos los lados. Pero la vajilla no debe tener ni contenidos metálicos (por ej. no debe ser de cristal de plomo) ni chapeado metálico (por ej. borde chapeado de oro, azul cobalto).

CERÁMICA

Es apropiada por lo general. Pero la cerámica tiene que ser esmaltada porque, si fuera cerámica no esmaltada, podría penetrar humedad en el horno. La humedad calienta el material y puede provocar que reviente. Al no estar seguro si su vajilla es apropiada o no para el microondas, realice el ensayo de aptitud de vajilla.

PLÁSTICO Y VAJILLA DE PAPEL

La vajilla de plástico resistente a altas temperaturas y apropiada para microondas se puede usar para descongelar, calentar y cocer. Observe Vd. las indicaciones del fabricante. También es apta la vajilla de papel resistente a altas temperaturas y apropiada para microondas. Observe Vd. las indicaciones del fabricante.

LÁMINAS PARA MICROONDAS

o láminas resistentes a altas temperaturas sirven muy bien para cubrir o envolver alimentos. Sírvase observar las indicaciones del fabricante.

BOLSAS PARA ASADOS

Pueden ser utilizadas en el horno de microondas. Las grapas metálicas, en cambio, no son apropiadas para cerrarlas porque la lámina de la bolsa de cocer puede fundirse. Para cerrar utilice un hilo y pinche la bolsa varias veces con un tenedor. No se recomienda el uso de láminas no resistentes al calor en los hornos microondas.

RECIPIENTE PARA DORAR

Es un recipiente especial de asar por microondas que consiste en cerámica de vidrio con una aleación metálica en el fondo con la cual se puede dorar la comida. Al usar tal vajilla para dorar hay que intercalar un aislante

apropiado, por ej. un plato de porcelana, entre el plato giratorio y la bandeja de dorar. Respete Vd. minuciosamente el tiempo de calentamiento de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Al sobrepasar dicho tiempo se pueden producir daños en el plato giratorio y en el soporte del mismo o se puede activar el fusible protector del horno, quedando éste desconectado.

METAL

No se debe usar, normalmente, porque las microondas no penetran los metales y, consecuentemente, no llegan a tener contacto con las comidas. Pero existen excepciones: se pueden usar estrechas tiras de papel de aluminio para cubrir ciertas zonas para que éstas no sean descongeladas o cocidas demasiado rápidamente (por ej. las alas de un pollo). Se pueden usar pequeñas brochetas metálicas y bandejas de aluminio (por ej. para preparar platos precocinados). Dichos utensilios, sin embargo, deben ser de tamaño reducido en relación con la comida, por ej. las bandejas de aluminio se deben llenar como mínimo entre $\frac{2}{3}$ y $\frac{3}{4}$ de su volumen. Es recomendable transvasar la comida a vajilla apta para la cocción por microondas. Al usar bandejas de aluminio u otra vajilla metálica hay que mantener una distancia mínima de unos 2,0 cm entre éstas y las paredes de la cámara de cocción porque, en caso contrario, éstas últimas podrían sufrir posibles daños producidos por la formación de chispas. Nunca se debe usar vajilla con revestimiento metálico o dotada de piezas o accesorios metálicos, como por ej. tornillos, cintas o asas y mangos de metal.

ENSAYO DE APTITUD DE VAJILLA



Si Vd. no está seguro si su vajilla es apropiada para la cocción por microondas, realice el siguiente ensayo: Ponga el recipiente en el horno y al lado o encima del mismo un recipiente de vidrio con 150 ml de agua. Opere el horno durante 1 ó 2 minutos, a máxima potencia (100 P). Si la vajilla queda fría o tibia, entonces es apta. No lleve a cabo este ensayo con vajilla de plástico porque podría fundirse.



SUGERENCIAS Y TÉCNICAS

AJUSTE DE LOS TIEMPOS

En general, los tiempos de descongelación, calentamiento y cocción son considerablemente más cortos que los de la hornalla convencional o del horno común. Por lo tanto respete los tiempos recomendados en este recetario; ajuste más bien tiempos cortos que prolongados. Terminada la cocción haga la prueba si el alimento está cocido. Es preferible volver a cocerlo un poco más que cocerlo en demasía.

TEMPERATURA DE PARTIDA

Los tiempos de descongelación, calentamiento y cocción dependen de la temperatura de partida del alimento. Los alimentos congelados o enfriados en el frigorífico requieren, por ejemplo, más tiempo que aquéllos que están a la temperatura ambiente. Para calentamiento y cocción de los alimentos se suponen las temperaturas normales de almacenamiento (temperatura de frigorífico de unos 5° C, temperatura ambiental de unos 20° C). Para la descongelación de alimentos se parte de una temperatura de congelación de 18° C.

TIEMPOS DE COCCIÓN

Todos los tiempos indicados en este recetario se entienden como valores orientativos que pueden variar según la temperatura de partida, el peso y la naturaleza (contenido de agua, materia grasa, etc.) de los alimentos. (Ausnahme: Einkochen).

SAL, ESPECIAS Y HIERBAS

Las comidas cocidas en el horno por microondas conservan mejor su sabor propio que aquéllas preparadas de forma convencional. Por lo tanto, use poca sal o, como regla, sólo después de la cocción. La sal absorbe el líquido y deseca la superficie. Las especias y hierbas se pueden usar como de costumbre.

ADICIÓN DE AGUA

Las verduras y otros alimentos con mucho contenido de agua se pueden cocinar en su propio jugo o agregando muy poca agua. Así se conservan muchas vitaminas y sustancias minerales en el alimento.

ALIMENTOS EN SU PIEL O CÁSCARA

Como salchichas, pollo, muslos de pollo, patatas en su munda, tomates, manzanas, yema de huevo o productos similares, se pinchan con tenedor o mondadiente, pues así puede salir el vapor que se forma sin que reviente la piel o cáscara.

COMIDAS GRASAS

Carnes entreveradas con grasa o capas de grasa se cuecen con mayor rapidez que las porciones magras. Por lo tanto conviene recubrir dichas porciones, durante la cocción, con papel de aluminio o colocar el lado graso hacia abajo.

PEQUEÑAS Y GRANDES CANTIDADES

Los tiempos de cocción de su horno de microondas están en función directa con la cantidad de alimentos que desea descongelar, calentar o cocer. Esto significa que la porciones pequeñas requieren menor tiempo de cocción que las grandes. Como regla empírica rige:
Doble Cantidad = Casi el Doble Tiempo
Media Cantidad = Mitad del Tiempo

RECIPIENTES ALTOS Y LLANOS

Ambos recipientes tienen el mismo volumen; el recipiente alto, sin embargo, exige mayor tiempo de cocción que el llano. Seleccione por lo tanto y a ser posible, recipientes llanos de gran superficie. Recipientes altos sólo se deben usar para preparar platos donde existe el peligro de que rebosen al hervir, p.ej. pastas, arroz, leche, etc.

RECIPIENTES REDONDOS Y OVALADOS

En los recipientes redondos y ovalados, los alimentos se cuecen con mayor uniformidad que en los rectangulares porque la energía de las microondas se concentra en las esquinas por lo que en estos puntos existe el peligro de cocción en demasía.

TAPAR

Al tapar el recipiente se preserva la humedad dentro del alimento con lo que se reduce el tiempo de cocción. Para cubrir el alimento se puede usar tapa, lámina apta para microondas o cubierta. Los alimentos que se deseen crujientes no deberán taparse, p.ej. asado o pollo. Como regla empírica rige que todo lo que se prepara cubierto en el horno convencional, también se debe cubrir en el horno de microondas; y todo lo que se cocina sin tapar en el horno convencional, también se debe cocinar sin tapar en el horno de microondas.

ALIMENTOS IRREGULARES

Se emplazan con el lado más grueso o más compacto hacia fuera. Verduras (p. ej. brécol) deben colocarse con el tallo hacia fuera. Los alimentos más gruesos necesitan mayor tiempo de cocción y reciben mayor energía de microondas en el exterior, de forma que éstos se cuecen uniformemente.

REMOVER

Es preciso remover la comida porque, primero, las microondas calientan la parte exterior. Removiendo la comida, la temperatura se equilibra y el alimento se calienta uniformemente.

DISPOSICIÓN

Varias porciones individuales, p.ej. moldecitos de budín o flan, tazas o patatas con su munda, se disponen en forma anular sobre el plato giratorio. Deje suficiente espacio entre las distintas porciones para que la energía de las microondas pueda penetrar desde todos los lados.

SUGERENCIAS Y TECNICAS



DARLE VUELTA AL ALIMENTO

A alimentos de tamaño medio, como hamburguesas y chuletas, se les debe dar una vuelta durante la cocción para abreviar el proceso de cocción. A grandes porciones, como asado y pollo, se les debe dar vuelta porque la parte superior recibe mayor cantidad de energía de microondas y, por lo tanto, podría desecarse si no se le da la vuelta.

TIEMPO DE REPOSO

Una de las reglas más importantes del horno de microondas es la de mantener el tiempo de reposo. Casi todos los alimentos que se descongelan, calientan o cuecen por microondas requieren un determinado tiempo de reposo durante el cual tiene

lugar un equilibrio de temperaturas y durante el cual el líquido contenido dentro del alimento puede distribuirse uniformemente en el mismo.

INGREDIENTES PARA DORAR

Transcurridos más de 15 minutos del tiempo de cocción, los alimentos adquieren aspecto dorado que, sin embargo, no se puede comparar con el dorado intenso y crujiente que adquieren al cocerlos de forma convencional. Para que reciban un color dorado apetitoso se pueden aplicar ingredientes para dorar. Estos suelen servir simultáneamente de especias. A continuación enumeramos algunas recomendaciones acerca de ingredientes para dorar y sus posibilidades de aplicación:

INGREDIENTES PARA DORAR	PLATO	PROCEDIMIENTO
Mantequilla derretida y pimentón en polvo	Aves	Untar las aves con la mezcla de mantequilla/pimentón
Pimentón en polvo	Platos al horno, tostadas de queso	Espolvorear con pimentón
Salsa de soja	Carnes y aves	Untar con la salsa
Salsa de barbacoa y Worcestershire, jugo de asado	Asados, albóndigas, asados pequeños	Untar con la salsa
Cuadrados de tocino derretidos o cebolla desecada	Platos al horno, platos tostados, sopas, guisados	Poner por encima trocitos de bacon o la cebolla desecada
Cacao, copos de chocolate, garapiña, miel y mermelada	Pasteles, tartas y postres	Espolvorear o garapiñar pasteles, tartas y postres

CALENTAMIENTO

- Los platos preparados contenidos en recipientes de aluminio se deben sacar de los mismos para calentarlos en un plato o en una fuente.
- Las tapas se deben quitar de recipientes bien cerrados. Cubrir los alimentos con lámina apropiada para microondas, plato o cubierta (disponibles en el mercado) para que la superficie no se deseque. Las bebidas no necesitan taparse.
- Al cocer líquidos, como agua, café, té o leche, ponga una barrita de vidrio en el respectivo recipiente.
- Tratándose de mayores cantidades, removerlas en ciertos intervalos, a ser posible, para que la temperatura se distribuya uniformemente.
- Los tiempos indicados para los alimentos se refieren a una temperatura ambiental de 20° C. Para alimentos refrigerados, dichos tiempos se deben aumentar ligeramente.
- Después de calentar los alimentos, déjelos reposar durante 1 ó 2 minutos para que la temperatura se distribuya uniformemente dentro de los mismos (tiempo de reposo).
- Los tiempos indicados representan valores orientativos que pueden variar de acuerdo con su temperatura de partida, peso, contenido de agua, contenido de materia grasa y el estado final requerido.

DESCONGELACIÓN

El horno de microondas es el dispositivo ideal para descongelar alimentos. Los tiempos de descongelación son mucho más cortos que en el caso de descongelar de manera convencional. He aquí algunos consejos. Saque el alimento congelado de su envase y póngalo en un plato para descongelarlo.

Envases y recipientes

Para descongelar y calentar alimentos son muy apropiados aquellos envases y recipientes aptos para microondas que a la vez son resistentes a bajas temperaturas (hasta unos - 40° C) y a altas temperaturas (hasta unos 220° C). Disponiendo de recipientes de estas características, puede utilizarlos para descongelar, calentar e incluso cocinar sin tener que cambiar de recipiente.

Tapar

Las partes de menor espesor se deben cubrir con pequeñas tiras de papel aluminio antes de descongelarlas. También deben cubrirse con aluminio las partes descongeladas o templadas. Así se evita que las porciones más delgadas se calienten en exceso mientras que las porciones más gruesas siguen congeladas.

Ajuste correcto

Es preferible seleccionar una potencia demasiado baja que una excesivamente alta. Así va a obtener una descongelación uniforme. Con una potencia demasiado alta, la superficie del alimento comenzará a cocinarse mientras que el interior sigue congelado.



SUGERENCIAS Y TÉCNICAS

Dar vuelta/Remover

A casi todos los alimentos se les debe dar una vuelta durante su preparación o precisan ser removidos. Porciones adheridas unas a otras se deben separar cuanto antes y reorganizar.

Pequeñas cantidades

Pequeñas cantidades se des-congelan con mayor uniformidad y celeridad que las grandes. Por lo tanto recomendamos congelar, a ser posible, pequeñas porciones. Así le va a ser fácil preparar rápida y sencillamente menús completos.

Alimentos delicados

Alimentos delicados, como tarta, nata, queso y pan, no se deben descongelar totalmente sino solamente un poco y dejar la descongelación completa a la temperatura ambiental. Procediendo de esta forma se evita que las zonas exteriores se calienten demasiado mientras que el interior todavía permanece congelado.

Tiempo de reposo

El tiempo de reposo después de la descongelación de alimentos adquiere importancia especial puesto que, durante este intervalo, sigue el proceso de la descongelación. En la tabla sobre la descongelación Vd. encontrará los tiempos de reposo para los distintos alimentos. Alimentos gruesos y compactos requieren tiempos de reposo más prolongados que los alimentos de reducido espesor o aquellos de estructura porosa. En el caso de que algún alimento no esté suficientemente descongelado, Vd. puede seguir descongelándolo en el horno de microondas o puede prolongar correspondientemente el tiempo de reposo. Transcurrido el tiempo de reposo, los alimentos se deben elaborar en seguida, a ser posible, y no se deben volver a congelar.

COCCIÓN DE VERDURAS FRESCAS

- Observe Vd., al comprar verduras, que los trozos sean uniformes, a ser posible. Esto es importante, ante todo, si quiere cocer la verdura en trozos enteros (p. ej. patatas cocidas).
- Antes de prepararlas, las verduras se deben lavar y después se debe pesar la cantidad requerida según la receta y cortarlas.
- Condimente como de costumbre, pero ponga la sal, como regla general, sólo después de la cocción.
- Agregue por cada 500 g de verdura ap. 5 cucharadas soperas de agua. Verduras jagua. Consulte la tabla al respecto (en la página 128).
- Normalmente, las verduras se cuecen en una fuente con tapa. Verduras con alto contenido de líquido, como p.ej. cebollas o patatas cocidas, se pueden cocer en lámina para microondas sin agregar agua.
- Remover o darle vuelta a la verdura después de transcurrida la mitad del tiempo de cocción.

- Terminada la cocción, dejar reposar la verdura unos 2 minutos para que la temperatura se distribuya uniformemente (tiempo de reposo).
- Los tiempos de cocción representan valores orientativos y dependen del peso, temperatura de partida y tipo de verdura. Cuanto más fresca sea la verdura, más cortos serán los tiempos de cocción.

COCCIÓN DE CARNE, PESCADO Y AVES

- Observe Vd., al comprar carne, que los trozos sean uniformes, a ser posible. Esto es importante para obtener un buen resultado de la cocción.
- Antes de la preparación, carne, pescado y aves se deben lavar bien bajo una corriente de agua fría y secar ligeramente con papel de cocina. Después seguir elaborando el alimento como de costumbre.
- Carne vacuna debe ser tierna y con pocos tendones.
- Aunque los trozos sean de tamaño uniforme, el resultado de la cocción puede variar debido, entre otras cosas, a la calidad de la carne, diferentes contenidos de materia grasa y líquido y también a la temperatura de la carne antes de cocerla.

COCCIÓN DE CARNE, PESCADO Y AVES

- Después de 15 minutos de cocción, el alimento adquiere su dorado natural que todavía se puede intensificar utilizando ingredientes para dorar. Para que la superficie quede crujiente, debe usar un recipiente especial para dorar o iniciar la cocción en su cocina convencional y terminar la cocción en el horno de microondas. De esta manera obtendrá simultáneamente un jugo de color marrón para preparar una salsa.
- A los trozos de mayor tamaño de carne, pescado y aves se les debe dar vuelta transcurrida la mitad del tiempo de la cocción para que se cuezan uniformemente por todos los lados.
- Llevada a cabo la cocción de un asado, cúbralo con una lámina de aluminio y déjelo reposar durante 10 minutos aprox (tiempo de reposo). Durante este intervalo, el asado sigue cocinándose y el líquido se distribuye uniformemente de manera que, al cortarlo, se pierde menos jugo.

DESCONGELACIÓN Y COCCIÓN DE ALIMENTOS

En el horno de microondas, los platos congelados se pueden descongelar y cocer en una sola operación. La siguiente tabla le da unos ejemplos al respecto. Observe Vd., además, las instrucciones generales en lo referente a "Calentamiento" y "Descongelación".

Para preparar platos congelados, siga las instrucciones del fabricante, dadas en el envase. Normalmente se indican tiempos exactos de cocción e instrucciones para la preparación.

TABLAS



ABREVIATURAS EMPLEADAS

CuSop = Cucharada sopera	kg = Kilogramo	PrCon = Producto congelado
Ctda. = Cucharadita	g = Gramo	MO = Horno microondas
P.g = Pizca grande	l = Litro	min. = Minutos
P.p = Pizca pequeña	ml = Mililitro	s = segundos
Tz = Taza	cm = Centímetro	dm - diámetro
Bsta. = Bolsita	mat. grasa = Materia grasa	

TABLA: CALENTAMIENTO DE BEBIDAS Y ALIMENTOS

Bebida/alimento	Cantidad -en g/ml-	Potencia -ajuste-	Tiempo -en minutos-	Procedimiento
Café, 1 taza	150	100 P	un.1	Sin tapar
Leche, 1 taza	150	100 P	un.1	Sin tapar
Agua, 1 taza	150	100 P	1 ¹ / ₂ -2	Sin tapar, hacer hervir
6 tazas	900	100 P	10-12	Sin tapar, hacer hervir
1 tazón	1000	100 P	11 ¹ / ₂ -13	Tapar, hacer hervir
Platos	400	100 P	3-6	Salpicar la salsa con poca agua, tapar, remover en intervalos
Guisados	200	100 P	1 ¹ / ₂ -2 ¹ / ₂	Tapar, remover después de calentar
Consomé	200	100 P	1 ¹ / ₂ -2	Tapar, remover después de calentar
Sopa de crema	200	100 P	1 ¹ / ₂ -2 ¹ / ₂	Tapar, remover después de calentar
Verduras	200	100 P	2-2 ¹ / ₂	Agregar un poco de agua, dado el caso, tapar, remover después de transcurrida la mitad del tiempo de calentamiento
	500	100 P	4-5	
Guarniciones	200	100 P	2-2 ¹ / ₂	Salpicar con poca agua, tapar, remover en ciertos intervalos
	500	100 P	4-4 ¹ / ₂	
Carne, 1 tajada*	200	100 P	3-4	Añadir con un poco de salsa, tapar
Filete de pescado*	200	100 P	2-3	Tapar
Salchichas, 2	180	70 P	un.2	Pinchar la piel varias veces
Tarta, 1 porción	150	50 P	¹ / ₂	Poner en una rejilla para pasteles
Productos alimenticios para bebés, 1 vaso	190	50 P	un.1	Quitar la tapa, remover bien después de calentar, comprobar la temperatura
Derretir margarina o mantequilla*	50	100 P	¹ / ₂ -1	
Derretir chocolate	100	50 P	2-3	Remover en ciertos intervalos
Disolver 6 hojas de gelatina	10	50 P	¹ / ₂ -1	Mojar en agua, exprimir bien y poner en taza sopera; remover en ciertos intervalos
Glaseado para tarta para ¹ / ₄ l	10	50 P	5-6	Mezclar el azúcar en 250 ml de líquido, tapar, de líquido remover bien durante y después del calentamiento

* Temperatura refrigerada

TABLA: COCCIÓN DE CARNE, PESCADO Y AVES

Pescado y aves	Cantidad -en g-	Potencia -ajuste-	Tiempo -en mins-	Procedimiento	Reposo -en mins-
Asados (p.ej. cerdo, ternera, cordero)	500	100 P	8-10*	condimento a gusto, poner en un recipiente llano, darle vuelta transcurrida la mitad del tiempo de cocción	10
	1000	100 P	10-12		10
		50 P	11-14		
	1500	100 P	19-21*		10
		50 P	11-14		
		50 P	33-36*		
Roastbeef (medio)	1000	100 P	9-11*	Condimentar a gusto, poner en un recipiente llano, darle vuelta transcurrida la mitad del tiempo de cocción	10
		50 P	5-7		
Carne picada	1000	100 P	16-18	Preparar la masa con carne picada utilizando carne picada mixta (mitad cerdo/mitad vaca), poner en un recipiente llano	10
Filete de pescado	200	100 P	3-4	Condimentar a gusto, poner en un plato, tapar	3
Pollo	1200	100 P	21-24	Condimentar a gusto, poner en un recipiente, darle vuelta transcurrida la mitad del tiempo de cocción	3
Pata de pollo	200	100 P	3-4	Condimentar a gusto, poner en un plato, tapar	3

ESPAÑOL



TABLAS

TABLA: DESCONGELACIÓN DE ALIMENTOS

Alimento	Cantidad Potencia		Tiempo	Procedimiento	Tiempo de reposo
	-en g-	-ajuste-			
Asado (p.ej. de cerdo, vaca, cordero, ternera)	1500	10 P	58-64	Colocar en un plato boca abajo y darle vuelta después de transcurrida la mitad del tiempo de descongelación	30-90
	1000	10 P	42-48		30-90
	500	10 P	19-23		30-90
Chuletas, escalopes, chuletillas, hígado	200	30 P	4-5	Darle vuelta después de transcurrida la mitad del tiempo de descongelación	10-15
Puchero húngaro	500	30 P	8-12	Separar y remover después de transcurrida la mitad del tiempo de descongelación	10-15
Salchichas, 8	600	30 P	6-9	Poner una al lado de la otra, darle vuelta después de transcurrida la mitad del tiempo de descongelación	5-10
	4	300	30 P		4-5
Pato/pavo	1500	10 P	48-52	Colocar en un plato boca abajo y darle vuelta después de transcurrida la mitad del tiempo de descongelación	30-90
Pollo	1200	10 P	39-43	Colocar en un plato boca abajo y darle vuelta después de transcurrida la mitad del tiempo de descongelación	30-90
	1000	10 P	33-37		30-90
Pata de pollo	200	30 P	4-5	Darle vuelta después de transcurrida la mitad del tiempo de descongelación	10-15
Pescado (trozo entero)	800	30 P	9-12	Darle vuelta después de transcurrida la mitad del tiempo de descongelación	10-15
Filete de pescad	400	30 P	7-10	Darle vuelta después de transcurrida la mitad del tiempo de descongelación	5-10
Cangrejos	300	30 P	6-8	Darles vuelta después de transcurrida la mitad del tiempo de descongelación y sacar los trozos descongelados	30
Panecillos, 2	80	30 P	un.1	Sólo descongelar parcialmente	-
Rebanadas de pan para tostar	250	30 P	2-4	Poner las rebanadas una al lado de la otra y descongelar sólo parcialmente	5
Pan blanco, entero	750	30 P	6-8	Darle vuelta después de transcurrida la mitad del tiempo de descongelación (el núcleo sigue congelado)	30
Pastel, 1 porción	100-150	10 P	2-5	Poner en una rejilla de pasteles	5
Tarta de crema, 1 porción	150	10 P	3-4	Poner en una rejilla de pasteles	10
Tarta entera, 28 cm día.		10 P	18-20	Poner en una rejilla de pasteles	30-60
Mantequilla	250	30 P	2-4	Sólo descongelar parcialmente	5
Frutas, como fresas frambuesas, crezas, ciruelas	250	30 P	4-5	Distribuir uniformemente y darles vuelta después de transcurrida la mitad del tiempo de descongelación	5

TABLA: DESCONGELACIÓN Y COCCIÓN DE ALIMENTOS

Alimento	Cantidad Potencia		Tiempo	Adición de agua	Procedimiento	Tiempo de reposo
	-en g-	-ajuste-				
Filete de pescado	300	100 P	10-12	-	tapar	1-2
Trucha, 1	250	100 P	5-7	-	tapar	1-2
Comida preparada	400	100 P	9-11	-	tapar, remover después 6 minutos	2
Espinaces	300	100 P	6-8	-	tapar, remover después de transcurrida la mitad del tiempo	2
Brécol	300	100 P	7-9	3-5Cu\$op	tapar, remover después de transcurrida la mitad del tiempo	2
Guisantes	300	100 P	7-9	3-5Cu\$op	tapar, remover después de transcurrida la mitad del tiempo	2
Colinabo	300	100 P	7-9	3-5Cu\$op	tapar, remover después de transcurrida la mitad del tiempo	2
Verduras mixtas	500	100 P	11-13	3-5Cu\$op	tapar, remover después de transcurrida la mitad del tiempo	2
Coles de Bruselaas	300	100 P	7-9	3-5Cu\$op	tapar, remover después de transcurrida la mitad del tiempo	2
Col lombarda	450	100 P	10-12	3-5Cu\$op	tapar, remover después de transcurrida la mitad del tiempo	2

TABLAS

TABLA: COCCIÓN DE VERDURAS FRESCAS

Verdura	Calidad -en g-	Potencia -ajuste-	Tiempo -en mins-	Procedimiento	Adición de agua -CuSop/ml-
Espinacas	300	100 P	5-7	Después de lavarla, secarla, tapar, removerla una o dos veces	-
Coloflor	800	100 P	15-17	1 cogollo entero, tapar, cortar en varios trozos, remover durante la cocción	5-6 CuSop
	500	100 P	10-12		4-5 CuSop
Brécol	500	100 P	9-11	Cortar en varios trozos, tapar y remover ocasionalmente	4-5 CuSop
Champiñones	500	100 P	8-10	Cabezas enteras, tapar y remover ocasionalmente	-
Col de la China	300	100 P	9-11	Cortar en franjas, tapar y remover ocasionalmente	4-5 CuSop
Guisantes	500	100 P	9-11	Tapar, remover ocasionalmente	4-5 CuSop
Hinojo	500	100 P	9-11	Cortar en cuartos, tapar y remover ocasionalmente	4-5 CuSop
Cebolla	250	100 P	5-7	Entera, cocer en lámina apta para microondas	-
Judías verdes	500	100 P	10-12	Cortar en trocitos, tapar y remover ocasionalmente	50ml
Zanahorias	500	100 P	10-12	Cortar en rebanadas, tapar y remover ocasionalmente	4-5 CuSop
	300	100 P	7-9	Cortar en rebanadas, tapar y remover ocasionalmente	2-3 CuSop
Pimientos	500	100 P	9-11	Cortar en cuadraditos, tapar y remover ocasionalmente	4-5 CuSop
Patatas cocidas (con su monda)	500	100 P	9-11	Tapar y remover ocasionalmente	4-5 CuSop
Puerros	500	100 P	9-11	Cortar en anillos, tapar y remover ocasionalmente	50 .ml
Col lombards	500	100 P	15-17	Cortar en franjas, tapar y remover una o dos veces	50 ml
Patatas cocidas (sazonadas)	500	100 P	9-11	Cortar en trozos grandes e iguales, sazonar un poco, tapar y remover ocasionalmente	150 ml
Apio	500	100 P	9-11	Cortar en cuadraditos finos, tapar y remover ocasionalmente	50 ml
Col blanca	500	100 P	15-17	Cortar en franjas, tapar y remover ocasionalmente	50 ml
Calabacines	500	100 P	9-11	Cortar en rebanadas, tapar y remover ocasionalmente	4-5 CuSop

RECETAS

ADAPTACION DE RECETAS CONVENCIONALES PARA EL MICROONDAS

Si Vd. quiere modificar recetas probadas para adaptarlas al microondas, entonces debe observar lo siguiente: Reduzca los tiempos de cocción en un tercio hasta la mitad. Oriéntese por las recetas indicadas en el presente recetario. Alimentos con altos contenidos de líquido, como carne, pescado, aves, verduras, frutas, guisados/estofados y sopas, se pueden preparar sin problema alguno en el horno de microondas. En el caso de alimentos con bajo contenido de líquido, como platos ya preparados, se debe mojar la superficie antes de calentar o cocerlos. La adición de líquido a alimentos crudos a brasear se debe reducir aproximadamente a dos tercios de la cantidad de la receta original. Si es necesario se puede agregar líquido durante la cocción. La adición de materia grasa se puede reducir notablemente. Una pequeña cantidad de mantequilla,

margarina o aceite es suficiente para darles sabor a los platos. Por lo tanto, el horno de microondas es excelente para preparar alimentos con poco contenido de grasa dentro de un plan dietético.

COMO SE MANEJAN LAS RECETAS

- Todas las recetas contenidas en el presente recetario se entienden - si no se indica lo contrario - para 4 porciones.
- Recomendaciones con respecto a los utensilios apropiados y el tiempo de cocción en total están indicadas, en cada caso, al principio de la receta.
- Por norma las cantidades indicadas se asumen listas para el consumo, a menos que se indique específicamente lo contrario.
- Los huevos indicados en las recetas tienen unos 55 g de peso (categoría 3).



RECETAS

Alemania

TOSTADAS CON QUESO CAMEMBERT

Tiempo total de cocción: 1 1/2-2 1/2 minutos

Utensilios: Plato llano

Ingredientes

- 4 rebanadas de pan para tostadas (80 g)
- 2 CuSop de mantequilla o margarina (20 g)
- 150 g de queso Camembert
- 4 Cda. de confitura de arándanos encarnados (40 g)
- Pimienta cayena

1. Tostar las rebanadas de pan y untarlas con la mantequilla.
2. Cortar el queso Camembert en rebanadas y colocarlas sobre el pan de tal manera que las superficies cortadas indiquen hacia arriba. Colocar los arándanos encarnados sobre el centro del queso y espolvorear todo con pimienta cayena.
3. Poner las tostadas en un plato y calentar.

1 1/2-2 1/2 Min. 100 P

Sugerencia:

El plato lo puede variar a gusto, p.ej. con champiñones frescos y queso rallado o jamón cocido, espárragos y queso suizo.

Países Bajos

SOPA DE CHAMPIÑONES

Champignonsoep

Tiempo total de cocción: unos 13-17 minutos

Utensilios: Fuente con tapa (volumen: 2 l)

Ingredientes

- 200 g de champiñones, en rodajas
- 1 cebolla (50 g), bien picada
- 300 ml de caldo de carne
- 300 ml de nata
- 2 1/2 CuSop de harina (25 g)
- 2 1/2 CuSop de mantequilla o margarina (25 g)
- sal
- pimienta
- 1 yema de huevo
- 150g de nata (Crème fraîche)

1. Poner la verdura con el caldo en la fuente, taparla y cocer.
2. Preparar un puré con todos los ingredientes en la batidora.
3. Amasar la harina y la mantequilla y agregarlas revolviendo a la sopa de champiñones, sin que se formen grumos. Condimentar con sal y pimienta, tapar y cocer. Remover una vez transcurrido el tiempo de cocción.

4-6 min. 100 P

4. Mezclar bien la yema con la nata y agregar revolviendo paulatinamente a la sopa. Calentar otra vez la sopa un poco, pero sin que hierva!

1-2 min. 100 P

Terminada la cocción, dejar reposar la sopa unos 5 minutos.



RECETAS



Suiza

LONCHAS DE TERNERA A LA ZURICH

Züricher Geschnetzeltes

Tiempo total de cocción: 11-15 minutos Utensilios:

Fuente con tapa (volumen 2 l)

Ingredientes

600 g de filete de ternera

1 CuSop de mantequilla o margarina

1 cebolla (50 g), bien picada

100 ml de vino blanco

espesante para salsas/para aprox. 1/2 l de salsa

300 ml de nata

1 CuSop de perejil, picado

1. Cortar el filete en tiras del grueso de un dedo.
2. Untar uniformemente la fuente con la mantequilla. Poner la cebolla y la carne en la fuente, taparla y cocer. Remover una vez durante la cocción.
7-10 Min. 100 P
3. Agregar el vino blanco, el espesante para salsas y la nata, remover y seguir cociendo el plato con la tapa puesta. Remover ocasionalmente.
4-5 Min. 100 P
4. Pruebe la comida, remueva de nuevo la mezcla y déjela reposar unos 5 minutos. Servir decorada con perejil.

Francia

FILETES DE LENGUADO

Filets de sole 2 porciones

Tiempo total de cocción: 13-16 minutos

Utensilios: Fuente llana y ovalada con tapa
(longitud: unos 26 cm)

Ingredientes

400 g de filetes de lenguado

1 limón entero

2 tomates (150 g)

1 Cda. de mantequilla o margarina para untar el molde

1 CuSop de aceite vegetal

1 CuSop de perejil, picado

Sal & Pimienta

4 CuSop de vino blanco (30 ml)

2 CuSop de mantequilla o margarina (20 g)

1. Lavar y secar cuidadosamente los filetes de enguado. Quitar las espinas.
2. Cortar el limón y los tomates en rodajas finas.
3. Untar la fuente con la mantequilla, poner los filetes de lenguado y mojar ligeramente con el aceite vegetal.
4. Esparcir el perejil sobre el pescado, cubrir con las rodajas finas de tomate y condimentar. Las rodajas de limón se colocan encima de las de tomate y se mojan con el vino blanco.
5. Colocar copos de mantequilla sobre las rodajas del limón, tapar y cocer.
13-16 Min. 100 P
Terminada la cocción, los filetes de lenguado deben reposar unos 2 minutos.
Sugerencia:
Para preparar este plato, también se puede usar eglefino, hipogloso, múgol, platija o bacalao.

Grecia

CARNE ESTOFADA CON JUDÍAS VERDES

Kréas mé fasólia

Tiempo total de cocción: unos 20-24 minutos

Utensilios: Fuente con tapa (volumen: 2l)

Ingredientes

1-2 tomates (100 g)

400 g de carne de cordero, sin huesos

1 Cda. de mantequilla o margarina para untar el molde

1 cebolla (50 g), bien picada

1 diente de ajo, machacado

sal & pimienta

Azúcar

250 g de judías verdes de lata

1. Pelar los tomates, quitar los rabillos y hacer un puré en la batidora.
2. Cortar la carne de cordero en dados gruesos. Untar la fuente con la mantequilla. Agregar la carne, la cebolla picada y el diente de ajo machacado, condimentar y cocer con la tapa puesta.
9-11 Min. 100 P
3. Agregar las judías y el puré de tomates a la carne y seguir cociendo con la tapa puesta.
11-13 Min. 70 P
Terminada la cocción, dejar reposar unos 5 minutos.
Sugerencia:
Al utilizar judías frescas, éstas se deben someter a una precocción.

ESPAÑOL



RECETAS

Italia

LASAÑA AL HORNO

Lasagne al forno

Tiempo total de cocción: 22-26 minutos

Utensilios: fuente con tapa (volumen 2 l)
fuente cuadrada llana con tapa
(unos 20 x 20 x 6 cm)

Ingredientes

300 g de tomates de lata
50 g de jamón crudo, en dados finos
1 cebolla (50 g), bien picada
1 diente de ajo, machacado
250 g de carne picada de vaca
2 CuSop de pulpa de tomate (30 g)
Sal, Pimienta, Orégano, Tomillo, Albahaca
150 ml de nata (Crème fraîche)
100 ml de leche
50 g de queso parmesano rallado
1 Cdta. de hierbas mixtas picadas
1 Cdta. de aceite de oliva
Nuez moscada
1 Cdta. de aceite vegetal para untar la fuente
125 g de láminas de lasaña verde
1 CuSop de queso parmesano rallado
1 CuSop de mantequilla o margarina

1. Cortar los tomates en rodajas y mezclarlos con el jamón, cebolla, ajo, carne picada y la pulpa de tomate, condimentar, tapar y rehogar.

7-9 Min. 70 P

2. Mezclar la nata y la leche con el queso parmesano, las hierbas y el aceite; condimentar esta mezcla.

3. Untar la fuente cuadrada y poner un tercio de la pasta en su fondo. Poner la mitad de la carne picada sobre la pasta y mojar con un poco de la salsa. Encima de la carne se coloca otra capa de pasta, seguida de mezcla de carne y de salsa, poniendo el resto de la pasta por encima como capa final.

Cubrirlo todo con mucha salsa y el queso parmesano. Se adorna con copos de mantequilla; tapar y cocer.

15-17 Min. 70 P

Terminada la cocción dejar reposar la lasaña de 5 a 10 minutos.

Francia

PLATO DE VERDURAS

Ratatouille spécial

Tiempo total de cocción: unos 19-21 minutos

Utensilios: Fuente con tapa (volumen: 2l)

Ingredientes

5 CuSop de aceite de oliva (50 ml)
1 diente de ajo, machacado
1 cebolla (50 g), en rodajas
1 berenjena pequeña (250 g), en dados gruesos
1 calabacín (200 g), en dados gruesos
1 pimiento (200 g), en dados gruesos
1 bulbo pequeño de hinojo (75 g), en dados gruesos
pimienta
1 'Bouquet garni'
1 lata de cogollos de alcachofa (200 g)
sal
pimienta

1. Poner el aceite de oliva y el diente de ajo en la fuente. Agregar la verdura ya preparada - con excepción de las alcachofas - y condimentar con pimienta. Añadir el 'bouquet garni', tapar y cocer. Remover en ciertos intervalos.

19-21 Min. 100 P

5 minutos antes de terminar la cocción agregar las alcachofas y calentar bien.

2. Condimentar el plato de verduras con sal y pimienta. Sacar el bouquet garni antes de servir. Terminada la cocción, dejar reposar unos 2 minutos.

Sugerencia:

Servir el plato de verduras caliente con carnes. Como entrada, sirviéndolo frío, tiene excelente sabor. Un 'bouquet garni' consiste en: una raíz del perejil, un manojo de hierbas y apio, una ramita de levística, una ramita de tomillo y algunas hojas de laurel.

RECETAS



España

PATATAS RELLENAS

Tiempo total de cocción: unos 12-16 minutos

Utensilios: Fuente con tapa (volumen: 2 l)

Plato de porcelana

Ingredientes

- 4 patatas de tamaño mediano (400 g)
- 100 ml de agua
- 60 g de jamón
- 2^{1/2} cebolla (25 g), bien picada
- 75-100 ml de leche
- 2 CuSop de queso parmesano rallado (20 g)
- sal
- pimienta
- 2 CuSop de queso suizo rallado

1. Poner las patatas en la fuente, agregar el agua y cocer con la tapa puesta.
8-10 Min. 100 P
dejar enfriarlas.
2. Partir las patatas por la mitad y ahuecar estas mitades cuidadosamente. Cortar el jamón en dados finos. Preparar removiendo una pasta de la masa de patatas, el jamón, la cebolla, la leche y el queso parmesano. Condimentar con sal y pimienta.
3. Rellenar las mitades de las patatas con la pasta anterior, adornar con el queso suizo, poner las mitades en el plato y cocer.
4-6 Min. 100 P
Terminada la cocción, hacer reposar las patatas unos 2 minutos.

Dinamarca

JALEA DE BAYAS CON SALS DE VAINILLA

Rødgrød med vanilie sovs

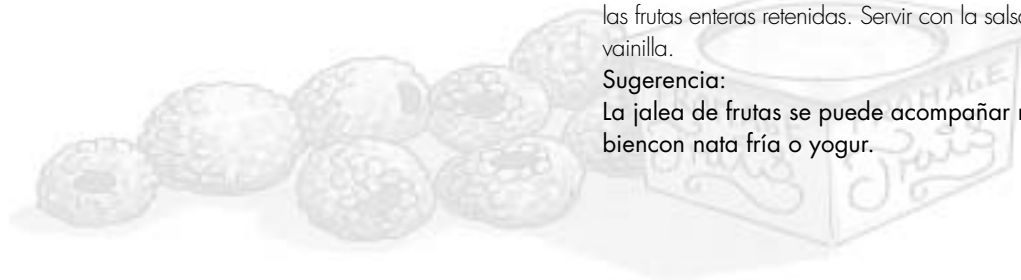
Tiempo total de cocción: 10-13 minutos

Utensilios: fuente con tapa (volumen 2 l)

Ingredientes

- 150 g de grosellas, limpias y sin tallo
- 150 g de fresas, limpias y sin tallo
- 150 g de frambuesas, limpias y sin tallo
- 250 ml de vino blanco
- 100 g de azúcar
- 50 ml de zumo de limón
- 8 hojas de gelatina
- 300 ml de leche
- Pulpa de 1/2 vaina de vainilla
- 30 g de azúcar
- 15 g de fécula (espesante de alimentos)

1. Lavar las frutas, quitar los tallos y secarlas cuidadosamente. Retener algunas frutas para usarlas de guarnición. Hacer un puré con las frutas restantes junto con el vino blanco; poner el puré en la fuente, tapar y calentar.
7-9 Min. 100 P
Agregar revolviendo el azúcar y el zumo de limón.
2. Remojar la gelatina unos 10 minutos en agua fría, sacarla ocasionalmente transcurrido ese lapso de tiempo y estrujarla. Mezclar revolviendo la gelatina con el puré caliente de frutas hasta que se disuelva. Poner la jalea en el frigorífico para que adquiera consistencia.
3. Para la salsa de vainilla: Poner la leche en la otra fuente, abrir la vaina de vainilla y sacar la pulpa. Mezclar revolviendo esta pulpa, el azúcar y la fécula con la leche, tapar y cocer. Remover durante la cocción y también al final.
3-4 Min. 100 P
4. Desmoldear la jalea sobre un plato y adornar con las frutas enteras retenidas. Servir con la salsa de vainilla.
Sugerencia:
La jalea de frutas se puede acompañar muy bien con nata fría o yogur.



• SEULEMENT VALIDE POUR L'ALLEMAGNE • SLECHTS GELDIG VOOR DUITSLAND •
• SOLTANTO VALIDO PER LA GERMANIA • SOLAMENTE VÁLIDO PARA ALEMANIA •

Haushaltsgeräte

Gilt nur für Deutschland

Lieber SHARP Kunde,

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

Das Auftreten von Fehlern ist aber nie auszuschließen. Sollte Ihr Gerät innerhalb der gesetzlichen oder mit Ihrem Verkäufer vereinbarten Verjährungsfristen für Sachmängel-/ Garantiefristen einen Mangel aufweisen, so wenden Sie sich bitte an den Handelsbetrieb, bei dem Sie das Gerät erworben haben, denn dieser ist Ihr Ansprechpartner für Sachmängel / Garantieansprüche.

.....

Wichtiger Hinweis für alle ein-/ untergebauten Haushalts-Mikrowellengeräte

Wurde Ihr Gerät von einem Handelsbetrieb fachgerecht mit einem von SHARP genehmigten Einbaurahmen ein-/ bzw. untergebaut, so können Sie sich direkt an unseren:



zwecks Reparaturabwicklung im Vor-Ort-Service wenden:

Achtung:

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

Bitte erkundigen Sie sich vor Anforderung des Kundendienstes bei diesem über die anfallenden Kosten.

Den für Sie nächstgelegenen Kundendienst nennt Ihnen gern unsere og. Hotline.

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

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

SHARP ELECTRONICS (EUROPE GmbH)
Parts & Technical Services

<http://www.sharp.de>

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

ÖSTERREICH - <http://www.sharp.at>

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

Fa. Manfred Mayer GmbH, 1234 Wien, Stipckagasse 6, 01 - 609 31 20
Fa. MCL-Service GesmbH, 1232 Wien, Deutschstr. 19, 01 - 616 88 00
Fa. Schuhmann Ges.m.b.H., 4030 Linz, Gablonzerweg 18, 0732 - 38 22 80
Fa. Roland Göschl, 5020 Salzburg, Bayerhammerstr. 12c, 0662 - 88 23 07
Fa. Reitmeir, 6020 Innsbruck, Leopoldstr. 57, 0512 - 93 82 53
Radio-TV A. Moser, 6900 Bregenz, An der Heufurt 28, 05574 - 757 77
Fa. AV-Pichler, 8055 Graz, Am Wagrain 342, 0316 - 29 12 92
Fa. Audio Video Service, 9020 Klagenfurt, Feldkirchnerstr. 72, 0463 - 431 14
Fa. Scheuermann, 9500 Villach, Rennsteinerstr. 8, 04242 - 211 74

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

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

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

SHARP ELECTRONICS, Phone: 0900-10158
AVTC, Kleine Winkellaan 54, 1853 Strombeek-Bever, 02/2674019
ETS HENROTTE, Rue Du Campinaire 154, 6240 Farciennes, 071/396290
Nouvelle Central Radio (N.C.R.), Rue des Joncs 15 L-1818 HOWALD, 00352404078
Service Center Deinze, Kapellestraat, 95, 9800 DEINZE, 09-386.76.67

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

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

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

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

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

A.A.V.I., 1 rue du Mont de Terre, 59818 Lesquin Cedex, 03.20.62.18.98
A.A.V.I. (Point d'Accueil), 9-11 rue Léon Trulin, 59000 Lille, 03.20.14.96.20
ATELIER ROUSSEL, 12 Bld Flandre Dunkerque, 56100 Lorient, 02.97.83.07.41
BASTIA TELE VIDEO, Immeuble Le Béarn - Av. de la libération, 20600 Bastia, 04.95.30.81.29
C.M.T.S., 38 rue des Ormeaux, 75020 Paris, 01.43.70.20.00
ELECTRONIC SERVICE PLUS, 5 bd LOUIS XI - ZI le Menneton, 37000 Tours, 02.47.77.90.90
ELECTRO SERVICE, 21 rue de Mulhouse - B.P 122, 68313 Illzach, 03.89.62.50.00
M.R.T., 74 Rue Albert Einstein - 72021 Le Mans Cedex, 02.43.28.52.20
S.T.E., 3 chemin de l'Industrie, 06110 Le Cannet Rocheville, 04.93.46.05.00
S.T.R. AQUITAINE, 111 rue Bouthier - B.P 27, 33015 Bordeaux, 05.57.80.78.07
S.T.V.S., 1 rue de la Presse, 42000 Saint Etienne, 0825.898.903
S.T.V.S., 10 chemin Saint Gobin, 69 190 Saint fons, 04.72.89.06.89
S.T.V.S. (point d'accueil), 143 av Maréchal de Saxe, Entrée: 54 rue Villeroy, 69003 Lyon 04.78.62.07.05
TECH SERVICE, 15 rue du château de ribaute, ZA ribaute 2, 31130 Quint Fonsegrives, 05.62.57.63.90
TIMO VIDEO, 131 chemin des bassins, Zone Europarc - Hameau D, 94000 Creteil, 01.43.39.08.18
U.N.T.D., 1 rue des Lourdines, 76000 Rouen, 02.35.72.28.04

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

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

ABRUZZO: CTR di de Berardinis vincenzo, Via Giuseppe Cacchi L'Aquila, 0862-315407 / **CTR di de Berardinis vincenzo**, Via P. Gobetti Avezzano L'Aquila, 0863-412131 / **Marinangeli Fabrizio**, Via Rocco Carabba L'Aquila, 0862-310279 / **Marinangeli Fabrizio**, Via F.lli Rosselli Avezzano L'Aquila, 0863-25207 / **Elettrovideo snc**, Via Tiburtina Pescara, 085-52020 / **Cat di Bellone**, Via Dell' Aeroporto Teramo, 0861-415745

BASILICATA: SUONO E IMMAGINE di Conti Massimo, Via E. Maiorana Matera, 0835-389310

CALABRIA: Battaglia Saverio, Via C. Colombo Catanzaro Lido, 0961-33824 / **S.A.T.E. di Dodaro**, Via degli Stadi Cosenza, 0984-482337 / **SE.RI.EL.CO.**, Via delle Medaglie d'Oro Cosenza, 0984-33152 / **Eurotrading dei F.lli Aiello G. & D. snc**, Via Torino Crotona, 0962-20889 / **Assistenza Tecnica Cozzupoli & Crupi snc**, Via R. Campi primo tronco 103 Reggio Calabria, 0965-24022 / **Ater snc**, Via Naz. Pentimele 159/a-b Reggio Calabria, 096547051 / **Ciano Giuseppe**, Via Seconda Traversa Toscanini Taurianova, 0966-643483 / **Audio Video snc**, Via A. De Gasperi 4/e Vibo Valentia, 0963-45571 o 45572

CAMPANIA: Elettronica D' Argenio, Via Nazionale Torrette Nercogliano Avellino, 0825-681590 / **D.R.F. di Rubbo**, Via L. Piccinato Benevento, 0824-62416 / **Audio Service**, Via Cattaneo 4/6 Caserta, 0823-329099 / **Congestri' Ignazio**, Via Giordano Bruno Maddaloni Caserta, 0823-437704 / **Elettronica Service snc di Starace Aniello e C.**, Viale Europa Castellammare di Stabia Napoli,

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

081-8728280 / **Errediesse Service**, Via P. Mascagni Napoli, 081-5794825 / **SATEP**, Via Nazionale delle Puglie 176 Casoria Napoli, 081-7590706 / **Video Elettronica 2 di Nasti**, Via Antonino Pio Napoli, 081-7676300 / **M.C. Elettronica snc di Milito M. e Della Sala**, Via dei Mille Salerno, 089-330591 / **Netti Gianfrano**, Via Magna Grecia Capaccio Scalo Salerno, 0828-730071

EMILIA ROMAGNA: MA.PI. snc, Via T. Azzolini Bologna, 051-6414115 / **VIDEO 2000 SRL**, Via dell'Industria Bologna, 051-531581/624060 / **Assistenza Electron di Fogli**, Via F.lli Aventi Ferrara, 0532-903250 / **Stema snc**, Viale Bologna Forlì, 0543-704475 / **Audio Video Center**, Via Vandelli 23 Modena, 059-235219 / **REAT srl**, via Giardini Nord 8 Formigine Modena, 059-557168 / **Ecoservice Srl**, Via Buffolara 68A Parma, 0521-987402 / **Parmaservice sas**, Via Benedetta Parma, 0521-271666 / **Riparazioni Elettriche Ravenna**, Via Reale Camerlona Ravenna, 0544-521500 / **Technolab snc**, Via Romea Ravenna, 0544-64008 / **RTE RADIO TV ELETTRONICA di I. Catellani & C.**, Via Premuda Reggio Emilia, 0522-381277 / **Masini Service**, Via Mediterraneo Bellaria Rimini, 0541-347714 / **Novatecnica snc**, Via Giovenale Rimini, 0541-736361 / **Nuova Tecnocoop**, Via Armellini Bellariva di Rimini, 0541-370812

FRIULI VENEZIA GIULIA: D.R.M. di de Monte Ignio, P.ZA Montesanto S. Lorenzo Isontino Gorizia, 0481-808858 / **AVR di Dri sas**, Via Colonna 20/8 Pordenone, 0434-27669 / **Officina Elettom. di Starace Elio**, Via Caprin Trieste, 040-773718

LAZIO: A.P. Rip. Arduini Piero, Via Licinio Refice 192 Frosinone, 0775-291267 / **Palmieri Francesco**, Via S. Polledrara Frosinone, 0775-291485 / **Elettronica 81**, Via Ezio Latina, 0773-694608 / **Italreg di Albano**, Parco Belvedere Conca 74 Gaeta, 0771-470851 / **CTS centro tecnico specializzato**, Via Rialto Roma, 06-39729748 / **Panaservice SRL**, Via Barbana 35 Roma, 06-5409766 / **Video Service sas di G. Calabrese & C. (VT)**, Str. Teverina Viterbo, 0761-251557

LIGURIA: G.A.T.E. snc, Passo P. Carrega Genova, 010-8361543 / **STAE SNC**, Corso A. Gastaldi Genova, 010-5299269 / **Cat snc di Ginulla O. & Rebuffo M.**, Via L. Giordano Imperia, 0183-710920 / **Michelis Sandro**, Via Giannetti Imperia, 0183-275891 / **RIEN snc**, Via Valle La Spezia, 0187-21925 / **Tognetti service**, Via Lunigiana La Spezia, 0187-507656 / **Teleservice snc**, Via Ponchelli 27R Savona, 019-810058

LOMBARDIA: Video Service snc, Via Locatelli Seriate Bergamo, 035-296883 / **Baccinelli Marzio & C. snc**, Via Branze Brescia, 030-2006411 / **Eurotecnica di Ronchi**, Via Milano Brescia, 030-317673 / **S.T.A.R.T. Video Hi-Fi**, Via Orti Romani Cremona, 0372-38731 / **Sae di Oneda M. snc**, Via Chinaglia Cremona, 0372-460314 / **Tecnovideo snc**, P.zza De Gasperi Mantova, 0376-321554 / **A.E. snc**, via Acerbi 28 Milano, 02-66220906 / **AT Electronics**, Piazza Cartagine 4 Milano, 02-58019146 / **Test TV snc**, Via Altamura Milano, 02-4035408 - 406441 / **Morini Daniele**, Via Maiocchi Voghera Pavia, 0383-368740 / **Crel snc**, Via Carducci Sondrio, 0342-216538 / **Elettronica Cappi**, Via Gorizia Sondrio, 0342-210459 / **Salvadori Claudio**, Via del Bosco Busto Arsizio Varese, 0331-329973 / **Salvadori Claudio Succursale**, Via Merano Varese, 0332-333501 / **Teletecnica 2000**, Via Torino Gallarate Varese, 0331-775519

MARCHE: Digitecnica di Moroni R: & c snc, Via Zuccarini Candia, 071-2866067 / **Marconi Lanfranco**, Via Monte Bianco Porto D'Ascoli, 0735-659230 / **Pluritecnica di Campitelli A. Nespeca M. snc**, Via Gradara Ascoli Piceno, 0736-342635 / **SAT Radio TV snc**, Via D. Rossi Macerata, 0733-231304 / **C.A.T. snc**, Via A. Cecchi Pesaro, 0721-25608 / **SAT 2000 snc di Sparamonti P. e C.**, Via dello Stadio. 16 Terni, 0744-424133

PIEMONTE: Siragusa & Roagna, C.so Matteotti Asti, 0141-531131 / **Arte e Tecnica snc**, Via Falletti 22 Biella, 015-8496250 / **Alpilab di Giordano**, Corso Giovanni XXIII 11 Cuneo, 0171-690384 / **Videotext di Oberto Stefano**, P.za Trento e Trieste Canale Cuneo, 0173-95878 / **Guida di Guida Alessio**, Via Roggiolo Trecate Novara, 0321-71608 / **El.te di Antonello Adriano**, Via Ugo Foscolo Torino, 011-6503786 / **REAT di Frisina Rita**, Corso Unione Sovietica 584 Torino, 011-3979817 / **Elektro di Fiore Francesco**, Via Tripoli Vercelli, 0161-250071

PUGLIA: Marinelli Benedetto, Via dei Salici Barletta, 0883-514054 / **SAT sas di Partipilo**, Via Borsellino e Falcone 17 bis Bari, 080-5022999 / **Astrotec p.s.c.a.r.l.**, Viale Ofanto Foggia, 0881-685013 / **Stear snc**, Via E. Perrone Foggia, 0881-778483 / **Arnesano Faustino**, Via M. Moscardino 10 Lecce, 0832-318277 / **Microkey srl**, Via Giammatteo Lecce, 0832-399398 / **Microkey srl**, Via de Giuseppe Maglie Lecce, 0836-424813 / **Santoro Attilio**, Via Marche 24 Taranto, 099-335884

SARDEGNA: AS.TEC. Elettronica, Via Riva Villasanta 227 Cagliari, 070-524153 / **Floris Sergio**, Via Mazzini Gonnese, 0781-45436 / **G.S. Elettronica di Porcu Giuseppe M.**, Via della Resistenza Nuoro, 0784-203084 / **Co.ri.fr.el. 2**, Via del Castagno Settore "D" Olbia, 0789-562104 / **Videoelettronica snc**, Via Torino Sassari, 079-276616

SICILIA: Service Russo di Russo Alfonso, Via Dei Giovani Agrigento, 0922-610788 / **Video Service di De Francisci Paolo**, Via P.Nenni Agrigento, 0922-595881 / **Vullo Michele**, Via Gorizia Caltanissetta, 0934-551367 / **A.V.S. Elettronica**, Via Sassari 2/c Catania, 095-446696 / **Cuppari Electronics**, via S. Agostino 15 Messina, 090-672064 / **Cuppari Electronics Succursale**, Via Libertà Capo d' Orlando Messina, 0941-911785 / **Tecnica Sud snc**, Viale Regina Elena Messina, 090-40037 / **Alamia Service Piccola Cooperativa**, C.so Pisani 310/312 Palermo, 091-6570502 / **Di Fonzo F. & Figli snc**, Via Ruggero Loria Palermo, 091-363578 / **Elettronica di Di Tullio Maria**, Via Carlentini Siracusa, 0931-758602 / **Latino Impianti**, Via Eloro Rosolini Siracusa, 0931-857099 / **Tecnico Siracusana**, Via Novelli Siracusa, 0931-39440 / **Arte TV sas**, Via G. Centorbi 17 Mazara del Vallo Trapani, 0923-908160 / **Euroservice 2000**, via degli Atleti 61/c Marsala Trapani, 0923-956475

TOSCANA: Bardazzi Paolo, Via Forlanini 8DR Firenze, 055-4376776 / **Cate di Lepri Guido e C. snc**, Via Segantini Empoli, 0571-80652 / **Centi Franco**, Via Dosio 83 Firenze, 055-710388 / **Laboratorio Tv Arrighi**, Via F.lli Cervi P.A. Elsa Empoli, 0571-931327 / **M2 Elettronica**, Via Danimarca Grosseto, 0564-454571 / **NA.TO.MA. snc**, Via del sabotino 13 Grosseto, 0564-456229 / **Cate di Lepri Guido e C. snc**, C.so Matteotti Cecina, 0586-635071 / **A.T.E.S.**, Via Torino 3/a Livorno, 0586-859566 / **Laboratorio Riparazioni Falchi**, Via A. Garibaldi Piombino, 0565-49400 / **Teleservice di D'Amicis E. & V. snc**, Via P. Pisana Livorno, 0586-400564 / **E.T.S. di Napolitano Biagio**, Via Bientina Altopascio, 0583-269196 / **Elettronica RNP**, Via Romana Lucca, 0583-956225 o 957565 / **MGM Service snc di Martinelli**, Via Paolinelli Capannori, 0583-30382 / **DBS ELETTRONICA di Aldovardi S. & C. snc**, Via Simon musico Massa, 0585-489893 / **SAEC**, Via degli Artigiani Massa, 0585-251724 / **Belcari Enrico**, Via J. Gagarin Pisa, 0587-420273 / **E.T.S. di Napolitano Biagio**, Via Lucchese Montecatini Terme, 0572-767430 / **Cate di Lepri Guido e C. snc**, Via Fiorentina Prato, 0574-632652 / **Teleservice di Benvenuti Stefano**, Via E.Fermi 9/13 Prato, 0574-580840 / **PA.RI.E.L.S.di Barletti Mirella**, Via B.Tolomei 9 Siena, 0577.51159

TRENTINO ALTO ADIGE: Dal Pozzo Enzo, Via Barletta Bolzano, 0471-913290 / **Tecnoservice snc**, Via San Vigilio Bolzano, 0471-289062 / **Melone Michele**, Via Zara Trento, 0461-235166 / **Sighel Mauro**, Via A. Volta Trento, 0461-935919

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

UMBRIA: Baldassarri G. & G. snc, Via A. Manna S. Andrea delle Fratte, 075-5270921 / **Tecnoconsult Elettronica**, Via Madonna Alta Perugia, 075-5003089 / **Quondam**, Via del Rivo Terni, 0744-301512

VALLE D'AOSTA: Cat di D'Isanto, C.so Ivrea Aosta, 0165-364056

VENETO: D.D. Assistenza Tecnica snc, Via Mondin Belluno, 0437-30240 / **Pierezza Carlo**, Via Barroccio dal Borgo Padova, 049-681592 / **L'Elettronica più snc**, Via Gaspare Campo Rovigo, 0425-33221 / **Assistenza Elettronica Campi**, Via E. Reginato Treviso, 0422-436245 / **Franchino gianfranco**, Via Zermanese 6B Treviso, 0422-321054 / **Video Tv1732**, Via San Marco Sottomarina, 041-5541675 / **Vignando Luigino**, Via dell' Industria Gruario, 0421-74472 / **Zaffalon Urbano**, via Santa Croce 2040 Venezia, 041-2750670 / **Global Service Impianti di Cerpelloni & C.**, p.zza Plebiscito 9A Avesa, 045-8342935 / **Video Service**, Via Vitruvio Verona, 045-566299 / **DL service di dal Lago Lorenzo**, Via Giaretta 33 Vicenza, 0444-566662 / **Speedy service**, V.le Europa 42/b Thiene, 0445.368235

ESPAÑA - <http://www.sharp.es>

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

ALAVA: Merino Nicolas Jose A., Av Judizmendi 24, Vitoria-Gasteiz, 945/ 25.18.92

ALBACETE: Juman, Cl Ejercito 1, Albacete, 967/ 22.40.78 / **Parreño**, Cl Santiago Rusiñol 50, Albacete, 967/ 22.62.49

ALICANTE: A.E. De Consumo, Cl Peru 42, Alcoy, 96/ 552.32.35 / **David Torregrosa Jordá**, Cl Terrassa 6, Alcoy, 965/ 33.43.06 / **Eurosaf, S.L.**, Cl Montero Rios 33, Alicante, 96/ 525.80.40 / **Angel Avellan Puig**, Cl Poeta Quintana 13, Alicante, 965/ 21.32.55 / **Joaquin Saez Servicios**, Cl Escorpion 6-8, Alicante, 96/ 528.73.33 / **Video Electronica Noguera**, Cl Castellon 17, Altea, 965/ 84.41.58 / **Tele-Color**, Cl Del Vent 9, Benidorm, 96/ 585.24.60 / **Joaquin A. Lon Jaen**, Cl Patricio Ferrandiz 66, Denia, 96/ 578.67.50 / **Trinitario Gea**, Cl Jaime Pomares Javaloyes 47, Elche, 96/ 545.56.25 / **Unisaf**, Cl Duque De Tamames 9, Orihuela, 96/ 674.11.94 / **Jose A. Patiño Villena**, Cr De Bigastro 1, Orihuela, 96/ 571.74.29 / **Electroservicios Plaza**, Pz Santiago 5, Orihuela, 96/ 828.45.67 / **E.Electrosax**, Cl Rio Turia 1, Sax, 96/ 547.42.32 / **Electronica Santa Pola**, Cl Orihuela 43, Torrevieja, 96/ 571.25.58 / **A.T. Tv. Video**, Av De La Constitucion 185 D, Villena, 965/ 80.02.31

ALMERIA: Televideo, Cl Velazquez 7 Local-A, Adra, 950/ 40.18.63 / **Servirap**, Cl Angel Ochotonera 11, Almeria, 950/ 27.40.67 / **Sonivitel S.L.**, Cl Poeta Paco Aquino 51, Almeria, 950/ 22.97.55 / **Servicio Tecnico Ponce**, Plg Ps Maritimo E- Europa 1, Garrucha, 950/ 13.28.37

ASTURIAS: Asturservice, Cl Sanchez Calvo 6 Bjos., Aviles, 98/ 556.83.87 / **S.A.T. Juan-Manuel**, Cl Uria 60, Cangas De Narcea, 98/ 581.22.48 / **Manuel Alea Villa**, Cl Llano Morgolles S/N, Cangas De Onis, 98/ 592.26.40 / **Electronica Edimar, S.A.**, Cl Cangas De Onis 4, Gijon, 98/ 535.34.51 / **Astusetel S.L.**, Cl Cea Bermudez 9, Gijon, 98/ 539.10.11 / **Juan Morillon Del Corro**, Av De Gijon 19, La Felguera/Langreo, 98/ 567.40.24 / **Santiago Valderrey**, Cl Dr. Venancio Mtez. 7, Navia, 98/ 563.18.61 / **Alvarez Olivar Casilda**, Cl San Jose 12, Oviedo, 98/ 522.37.39 / **G.A.M.I.F.E.L.**, Cl Ricardo Montes 6, Oviedo, 98/ 528.43.60

AVILA: Daniel Serrano Labrador, Cl Jose Gochicoa 16, Arenas De S.Pedro, 920/ 37.15.16 / **Electronica Gredos**, Cl Eduardo Marquina 24, Avila, 920/ 22.48.39 / **Reparaciones San Segundo**, Cl Soria 6, Avila, 920/ 22.33.21

BADAJOS: Indalecio Amaya Sanchez, Cl Carreras 11, Almendralejo, 924/ 66.47.01 / **Electronica Bote**, Pz Portugal 2, Badajoz, 924/ 22.17.40 / **Patricio Electronica**, Cl Reyes Huertas 7, Merida, 924/ 33.04.13 / **Electronica Centeno S.L.**, Av Del Zafra 1, Puebla Sancho Perez, 924/ 57.53.08 / **C.E. Vilanovense C.B.**, Cl Camino Magacela 4 Local-5, Villanueva Serena, 924/ 84.59.92

BALEARES (MENORCA): Insaf, Cb, Cl Pintor Calbo 30, Mahon, 971/ 36.53.18

BALEARES (IBIZA): Reparaciones Ortega, Cl Via Punica 33, Ibiza, 971/ 39.01.55

BALEARES (MALLORCA): Instalaciones Maes, S.L., Cl Son Nadal 63, Palma De Mallorca, 971/ 27.49.47

BARCELONA: Servinters, S.C.C.L., Pz Casagemes 20, Badalona, 93/ 389.44.60 / **Fermo**, Av Morera 5, Badalona, 93/ 465.22.00 / **Videocolor**, Cl Villarroel 44, Barcelona, 93/ 454.99.08 / **4 En 1 Reparaciones**, Cl Taquigrafo Marti 19, Barcelona, 93/ 430.97.26 / **La Clinica Del Electrodo**, Cl Balmes 160, Barcelona, 93/ 236.44.11 / **Pulgar I Edo S.L.**, Cl Castillejos 333, Barcelona, 93/ 436.44.11 / **Domofica**, Av Diagonal 296, Barcelona, 93/ 408.66.22 / **Estarlich**, Cl Industria 131, Calella, 93/ 766.22.33 / **Joaquin Casajoana Pages**, Cl Major 19 (Tienda), Castelldefels, 93/ 664.43.60 / **Electronica Mateos**, Cr De Caldas (Bajos) 76, Granollers, 93/ 849.28.77 / **Teelco**, Av Balmes 90, Igualada, 93/ 805.11.90 / **Elde**, Cl Bruch 55, Manresa, 93/ 872.85.42 / **Totvisio Electronica S.L.**, Pj Ferrer 14, Manresa, 93/ 873.88.81 / **Ramon Villaret De Gea**, Cl Moli De Vent 21, Mataro, 93/ 798.02.48 / **Estarlich**, Cl Auquebisbe Creus 12, Mataro, 93/ 790.22.89 / **Salja & Mat**, Cl La Raseta 15 L3, Molins De Rey, 93/ 668.13.61 / **Ce.Va.Sat**, Ps Rubio I Ors 105, Sabadell, 93/ 710.76.13 / **Servei Tecnico Ferrer**, Cl Sarda 37, Sabadell, 93/ 710.51.38 / **Fix Servicio Tecnico**, Cl Valles 88, Sant Cugat Valles, 93/ 675.59.02 / **Ce. Va. Sat, S.C.**, Cr Matadepera 87, Terrassa, 93/ 785.51.11 / **Laurea S.A.T.**, Cl Guillerries Bis 20, Vic, 93/ 889.02.48 / **Fred Vilafranca**, Cl Progres 42, Vilafranca Del Penedes, 93/ 890.48.52 / **Top Electronica**, Cl Misser Rufet 4 Bjos, Vilafranca Penedes, 93/ 890.35.91

BILBAO: Telnor, Pz Juanene 5 Tras., Erandio, 94/ 417.04.97

BURGOS: Servitec Burgos S.L., Cl Lavaderos 7-9, Burgos, 947/ 22.41.68 / **Electronica Mas**, Cl Alfonso Vi 6, Miranda De Ebro, 947/ 31.49.94

CACERES: Ruiz Garcia Jose, Cl Ecuador 5-B, Caceres, 927/ 22.48.86 / **Arsenio Sanchez, C.B.**, Cl Tornavacas 9, Plasencia, 927/ 41.11.21 / **Radio Sanchez C.B.**, Av De Miajadas S/N, Trujillo, 927/ 32.06.88

CADIZ: Jose Borja Y Jose Arana, Cl San Antonio 31, Algeciras, 956/ 66.60.53 / **Galan Sat S.L.**, Cl Cruz Roja Española 11, Cadiz, 956/ 20.14.17 / **Fermafrio**, Pz España 1, Cadiz, 956/ 28.10.82 / **Novomam-Sat**, Pol. Urbisur, Jorge Juan 4, Chiclana De La Frontera, 956/ 40.12.09 / **Electronica Y Climatizacion Jeda**, Cl Divina Pastora E-1 L-4,5,6, Jerez La Frontera, 956/ 33.64.99 / **Servitel**, Cl Porvenir 11 Local, Jerez La Frontera, 956/ 33.76.55 / **Electrogan**, Cl Pagador 31, Pto. Sta. Maria, 956/ 87.07.05 / **Galan Sat S.L.**, Cl Factoria Matagorda 52, Puerto Real, 956/ 83.35.35 / **Rota Electrosur**, Cl Malaga 11, Rota, 956/ 81.59.60

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

CANTABRIA: Electronica Seyma, Cl Camilo Alonso Vega 48, Santander, 942/ 32.50.60

CASTELLON: Electronica Maestrat, Ps Febrer Soriano 65, Benicarlo, 964/ 46.03.08 / **Asiste, S.L.**, Av De Valencia Nave 19, Castellon, 964/ 21.57.69 / **Vensat Reparaciones**, Cl Vinaros 24, Castellon, 964/ 20.57.12

CEUTA: Pedro A. Carcaño Lopez, Cl Urano (Local 7), Ceuta, 956/ 50.43.99

CIUDAD REAL: Tele-Nueva, Cl Campo 56, Tomelloso, 926/ 50.59.96 / **Electronica Arellano**, Cl Lorenzo Rivas 14, Alcazar De San Juan, 926/ 54.78.95 / **Lara Technitel**, Cl De La Jara 1, Ciudad Real, 926/ 21.17.87 / **Satelec**, Cl Libertad 13, Ciudad Real, 926/ 22.01.55 / **Climatec**, Cl Pozo 3 4º A, Puertollano, 652/ 79.03.60 / **Angel Rodero Bellow**, Cl Asturias 26, Tomelloso, 926/ 51.52.76 / **Electrodiaz S.L.**, Cl Buensuceso 10, Valdepeñas, 926/ 32.23.24

CORDOBA: Electronica Sales, Cl Andalucía 11, Aguilar Frontera, 957/ 66.09.04 / **Dueñas CalAs Teodoro**, Cl Hermano Juan Fdez 15, Cordoba, 957/ 26.35.06 / **Cayro**, Cl Hermano Juan Fdez. 15, Cordoba, 957/ 26.35.06 / **Microm Electronica**, Av Aeropuerto 2, Cordoba, 957/ 23.02.22 / **Antonio Gonzalez Esquinas**, Cl Gral Primo Rivera 61, Peñarroya, 957/ 57.10.50 / **Serpriego S.L.**, Cl San Luis 4 Bjo. Izda., Priego De Cordoba, 957/ 54.15.11

GIRONA: Reparaciones Pilsa S.C., Cl J. Pascual I Prats 8, Girona, 972/ 20.66.96 / **Feliu Canalías**, Cl Major 26, Campdevanó, 972/ 73.01.72 / **Riera Daviu**, Cl Torras Y Bages 19, Figueres, 972/ 50.32.64 / **Satel**, Ps De Barcelona 12, Olot, 972/ 26.55.19 / **New Meresa**, Cl Surera Bertran 23, Palafrugell, 972/ 30.44.54 / **Arbe Servei**, Av Pompeu Fabra 134, Palafrugell, 696/ 20.14.08

GRANADA: Servicoستا, Pz Dr. Alvarez Riosol 1, Almuñecar, 958/ 63.11.43 / **Digmat Electronica**, Av Jose De Mora 16, Baza, 958/ 70.04.52 / **Electronica Wenceslao**, Cl Fontiveros 42, Granada, 958/ 81.16.16 / **Fermasa**, Cl Azorin 7, Granada, 958/ 25.64.77 / **Servigon**, Cl Hospital De La Virgen 22, Granada, 958/ 20.52.81 / **Electronica Vargun**, C/.Mozart L-2 Ed.Granate, Granada, 958/ 26.06.01

GUADALAJARA: Tecnicas Marvi S.L., Pz Capitan Boixareu 51, Guadalajara, 949/ 23.27.63 **Ferreteria Toledano**, Cl Ejercito 17 A, Guadalajara, 949/ 23.02.61

GUIPUZCOA: Teknibat Electronica, Cl Zezenbide 4, Eibar, 943/ 70.24.37 / **Estudios 3, C.B.**, Pz De Los Estudios 3, San Sebastian, 943/ 45.37.97 / **Reparaciones Urruti S.L.**, Ps Aintzieta 32, San Sebastian, 943/ 45.84.10

HUELVA: Abril Sanchez Valentin, Cl Cadiz 2, Cala, 959/ 10.60.41 / **Telejara**, Pol. Polirroza Cl-A Nave-27, Huelva, 959/ 22.60.74 / **Telesonid Huelva, S.C.A.**, Cl Fco.Vazquez Limon 4, Huelva, 959/ 24.38.60 / **Airsex Huelva**, Ps De La Glorieta 6, Huelva, 959/ 22.88.13 / **Electro Sur**, Cl Alonso De Ercilla 23, Huelva, 959/ 29.06.15

JAEN: Electronica Gonzalez, Corredera San Bartolome 11, Andujar, 953/ 50.33.82 / **Electro Himega, S.A.**, Cl Adarves Bajos 4-C, Jaen, 953/ 24.22.56 / **Uniservic Electronica**, Cl Goya 1 Bjos, Ubeda, 953/ 75.14.19

LA CORUÑA: Ramsat, Av Finisterre 117-B, Cee, 981/ 74.74.61 / **Zener Electronica**, Cl Ronda De Monte Alto 15, La Coruña, 981/ 22.07.00 / **S.T. Mendez**, Cl Gil Vicente 13, La Coruña, 981/ 27.52.52 / **Bandin Audio**, Cl Rua Arcos Moldes 2 B-3, Rianxo, 981/ 86.60.23 / **Victor Perez Quintela**, Cl Entrerios 35, Santiago De Compostela, 981/ 58.43.92

LA RIOJA: Top Service, Cl Achutegui De Blas 17, Calahorra, 941/ 13.50.35 / **Electronica Musand**, Cl Rey Pastor 60-62, Logroño, 941/ 22.84.52 / **Aguado Sat**, Cl Velez De Guevara 26 Bajo, Logroño, 941/ 25.25.53

LEON: Prostat, Pz Doce Martires 5, Leon, 987/ 20.34.10 / **Tecnyser Electro**, Cl Relojero Losada 25, Leon, 987/ 22.77.87 / **Asist. Tecnica Marcos**, Cl Conde De Toreno 5, Leon, 987/ 20.01.01 / **Domespa Bierzo**, Cl Batalla De Lepanto 8, Ponferrada, 987/ 41.14.29

LERIDA: Satef, Cl Sant Pelegri 54, Tarrega, 973/ 50.08.48 / **Electronica Guirao**, Cl Sant Pere Claver 16 B-2, Tarrega, 973/ 50.02.34 / **Jordi Duro Fort**, Cl Industria 6 3º 3º, Tremp, 973/ 65.25.15

LLEIDA: Ielsa Electronica, Cl Tarragona 15, Lleida, 973/ 24.71.27 / **Cristel**, Cl Vallcalent 32, Lleida, 973/ 27.08.26

LUGO: Televexo S.L., Cl Nosa Sra. Do Carmen 82, Burela, 982/58.18.57 / **Servicio Tecnico Pasfer**, Av Arcadio Pardiñas 77, Burela, 696/17.86.458 / **Electronica Penelo**, Cl Serra Gañidoira 63, Lugo, 982/ 21.47.43 / **Electronica Fouces**, Cl Benito Vicetto 34, Monforte De Lemos, 982/ 40.24.38

MADRID: Video Service Electronic, Cl Era Honda 9, Alcalá De Henares, 91/ 880.27.87 / **Variosat, S.L.**, Cl Isla De Corcega 24, Alcobendas, 91/ 662.04.68 / **Ugenasa**, Cl La Canaleja 4, Alcorcon, 91/ 611.52.51 / **Electronica Barajas**, Pz Del Jubilado 8, Barajas, 91/ 305.48.90 / **Tec-Norte**, Cl Santiago Apostol 5, Collado Villalba, 91/851.63.47 / **Garman C.B.**, Cl Carlos Sole 38 Local, Madrid, 91/380.33.49 / **Electronica Garman, C.B.**, Cl Mandarinina 15, Madrid, 91/ 368.01.79 / **Electronica Ansar**, Cl Tomasa Ruiz 4, Madrid, 91/ 460.47.45 / **Elbeservi, S.A.**, Cl Dr.R. Castroviejo 19, Madrid, 91/ 386.27.11 / **Cromadelta**, Cl Alfonso Xii 31, Mostoles, 91/ 664.16.41

MALAGA: Servisuel, Edif. La Union, Cm De Las Cañadas Lc 2, Fuengirola, 952/ 46.90.28 / **Climaire Plus**, Cl Guaro 4, Malaga, 95/ 234.50.36 / **Electronica Garcia Campoy**, Av Velazquez 5, Malaga, 952/ 32.00.77 / **Electronica Bg**, Cl Andalucía 2, San Pedro De Alcantara, 952/ 78.50.09 / **Video Taller, S.C.**, Edif. La Noria B Bjos-5, Torre Del Mar, 952/ 54.23.95

MELILLA: Sonitec, Cl Ejercito Español 3, Melilla, 952/ 68.30.80 / **MURCIA: Reg., C.B.**, Cl Ramon Y Cajal 27, Cartagena, 968/ 51.00.06 / **Caro Porlan Raimundo**, Cl Jose Mouliaca 45, Lorca, 968/ 46.18.11 / **J. Luis Haro Calvo**, Cl La Seda 8 Edif. Las Terrazas, Lorca, 968/ 47.18.79 / **Electroservicios Seba,C.B.**, Cl Isaac Albeniz 4 Bjos, Murcia, 968/ 29.85.93 / **Visatel**, Cl Torre Alvarez S/N, Murcia, 968/24.16.47 / **Electro Servicios Plaza**, Cl Gomez Cortina 10, Murcia, 968/ 28.45.67 / **Angel Lopez Alcaraz**, Cl Sierra Del Espartal 6 (Edif. Ana), Murcia, 968/ 29.39.10 / **Rafael Gomez Yelo**, Ps Corbera 17, Murcia, 968/ 26.14.67

NAVARRA: A. T. Pamplona, Cl Julian Gayarre 1, Pamplona, 948/ 24.19.50 / **Unitec**, Cl Fuente Canonigos 5, Tudela, 948/ 82.74.34

ORENSE: Fernandez Gonzalez Jose, Av Buenos Aires 75 Bjos, Orense, 988/ 23.48.53 / **Antonio Rodriguez Alvarez**, Cl Cabeza De Manzaneda 7, Orense, 988/ 22.40.98

PALENCIA: Electronica Javier, Av Castilla 77, Palencia, 979/ 75.03.74 / **Multiservicio Palencia**, Cl Cardenal Cisneros 20, Palencia, 979/ 74.53.80

PAMPLONA: Electro Reparaciones 2000, Cl Monasterio Fitero 26, Pamplona, 948/ 26.79.12

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

PONTEVEDRA: **Imason**, Cl Loureiro Crespo 43, Pontevedra, 986/ 84.16.36 / **Central De Servicios**, Cl Asturias (Bajo) 10, Vigo, 986/ 37.47.45 / **Sial-Alvimo S.L.**, C/ C.Torrecedeira 92 Bjos, Vigo, 986/ 29.93.01 / **Electronica Cambados**, Cl Camilo Jose Cela 13, Vilagarcia Arousa, 986/ 50.83.27

SALAMANCA: **Almat Electronica**, Cl Galileo 21, Salamanca, 923/ 22.45.08 / **J. Daniel Martinez**, Cl Abraham Lacut 11-15, Salamanca, 923/ 19.16.10

SEGOVIA: **Guijo S.T.**, Cl Teofilo Ayuso 2 Local, Segovia, 921/ 42.94.18

SEVILLA: **Electro 93 S.L.**, Cl Melliza 1, Dos Hermanas, 95/ 472.37.16 / **Electronica Bersabe**, Pasaje Merinos 62 A, Ecija, 95/ 483.33.93 / **Electronica Guillen**, Cl La Cilla 70, Osuna, 954/ 81.12.96 / **Electronica Triana**, Cl Evangelista 69-71 L-25, Sevilla, 95/ 433.83.03 / **Telepal**, Cl Julio Verne 49, Sevilla, 95/ 464.95.80 / **Auvitel, S.L.**, Cl Virgen De Africa 20, Sevilla, 95/ 427.57.07 / **Luis Rivas Caldas**, Cl Febo 16, Sevilla, 95/ 451.73.55 / **Intersat Sevilla**, Cl Beethoven 5, Sevilla, 95/ 443.02.26 / **Frilar**, Pol. Indust. Navisa C/A 47, Sevilla, 95/ 492.14.44 / **Televideo Nervion**, Cl Juan Curiel 22, Sevilla, 95/ 458.10.66

SORIA: **Teco**, Cl Antolin De Soria 10, Soria, 975/ 22.61.25

TARRAGONA: **Selecco S.L.**, Cl Calderon De La Barca 11, Amposta, 977/ 70.00.12 / **Mañe Grifolls**, Cl Jesus 21, Calafell, 977/ 69.04.39 / **Tecno Serveis Mora**, Cl Pau Picasso 1, Mora D'ebre, 977/ 40.08.83 / **Euro Tecnicos Electronica**, Cl Lepanto 16-18, Reus, 977/ 32.24.89 / **Martorell Altes Francisco**, Cl Roseta Mauri 10, Reus, 977/ 75.32.41 / **Electronica Loguard**, Cl Vapor Vell 17, Reus, 977/ 32.38.04 / **Electronica S. Torres**, Cl Ernest Vilches 4-B L-2, Tarragona, 977/ 21.21.48 / **Sertecs, S.C.**, Cl Caputxins (Bajos) 22, Tarragona, 977/ 22.18.51 / **Electro Servei C.B.**, Ps Moreira 10, Tortosa, 977/ 51.04.42

TERUEL: **Electronica Alcañiz S.L.**, Cl Carmen 21, Alcañiz, 979/ 87.07.94 / **Teleservicio Bajo Aragon**, Cl Romualdo Soler 4, Alcañiz, 978/ 87.08.10 / **Alejandro Hernandez**, Rb San Julian 59, Teruel, 978/ 60.85.51

TOLEDO: **Electro Anaya**, Cl Vertedera Alta 14, Consuegra, 925/ 48.09.81 / **Electronica Rivas**, Cl Barrio San Juan 1, Talavera La Reina, 925/ 80.55.46 / **Electronica Fe-Car, S.L.**, Av Santa Barbara 30, Toledo, 925/ 21.21.45 / **Electronica Jopal S.L.**, Av Santa Barbara S/N, Toledo, 925/ 25.04.42

VALENCIA: **Envisa Electronic, S.L.**, Cl General Espartero 9, Alzira, 96/ 241.24.87 / **Tecno Hogar**, Cl Dos De Mayo 41, Gandia, 96/ 286.53.35 / **Electro Servis**, Cl Grupo San Valero 4-6, Sueca, 96/ 170.38.50 / **Frifonta**, Cl Actor Llorens 3, Valencia, 96/ 369.92.66 / **Servicios Electronicos**, Cl Doctor Oloriz 3, Valencia, 96/ 340.20.34 / **Antonio Monleon, S.L.**, Av De La Plata 91, Valencia, 96/ 334.55.87

VALLADOLID: **Electronica Vitelson**, Pz Del Mercado 9, Medina Del Campo, 983/ 80.43.56 / **Teleservicios**, Cl Esgueva 6, Valladolid, 983/ 30.92.61 / **Asist. Tecnica Marcos**, Cl Pio Del Rio Horteiga 2-4, Valladolid, 983/ 29.78.66 / **Jesus**

Albuquerque, Cl Vinos Ribera Del Duero 10, Valladolid, 983/ 24.62.26 / **Teodoro Negro Hernandez**, Glorieta Descubrimiento 4, Valladolid, 983/ 39.17.81

VIZCAYA: **Servitele**, Cl Autonomia 24 Galerias, Bilbao, 94/ 444.89.02 / **Negredo Martin Daniel**, Cl Padre Pernet 8, Bilbao, 94/ 411.22.82 / **Collantes Martin Onofre**, Cl Ortuño De Alango 7, Portugalete, 94/ 483.21.22

ZAMORA: **R.T.V. Blanco**, Cl Eduardo Julian Perez 9, Zamora, 980/ 51.14.41

ZARAGOZA: **Cinca Monterde Antonio**, Cl Via Universitas 52, Zaragoza, 976/ 31.69.65 / **Aragon Televideo, S.C.**, Cl Batalla Clavijo 18, Zaragoza, 976/ 32.97.12

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

Sharp Electronics AG, Langwiesenstrasse 7, CH-8108 Dällikon, +41 1 846 61 11

SWEDEN - <http://www.sharp.se>

Bild&Ljudservice, Roxviksgatan 8, 582 73 Linköping, 013-356250

Jönköping Antenn & TV Service, Fridhemsvägen 20, 553 02 Jönköping, 036-161690

Tomi Elektronik, Svandammsplan 2, 126 47 Hägersten, 08-186170

Tv Trim, St Pauligatan 37, 416 90 Göteborg, 031-847200

Tv-berg, Krusegatan 26, 212 25 Malmö, 040-188380

NORWAY

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

ICELAND

Braedurnir Ormsson Ltd, PO box 8790, IS-128 Reykjavik, +354-5332800

Hjólmtækni Ehf, Skeifar, IS-108 Reykjavik, +354-5332150

DENMARK

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

SUOMI

Oy Perkko, PL 40 Rällsintie 6, SF-00721 Helsinki, +35-8947805000

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

D

TECHNISCHE DATEN

D

Stromversorgung	: 230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat	: Mindestens 10 A
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle : 1,2 kW
Leistungsabgabe:	Mikrowelle : 800 W (IEC 60705)
Mikrowellenfrequenz	: 2450 MHz
Außenabmessungen:	R-21FBST : 496 mm (B) x 378 mm (H) x 316 mm (T) R-22FBST : 596 mm (B) x 378 mm (H) x 316 mm (T)
Garraumabmessungen	: 285 mm (B) x 202 mm (H) x 298 mm (T) *
Garrauminhalt	: 17 Liter *
Drehteller	: ø 272 mm
Gewicht	: ca. 15,5 kg
Garraumlampe	: 25 W/240-250 V

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



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 TECHNISCHEN FORTSCHRITT RECHNUNG ZU TRAGEN.

F

FICHE TECHNIQUE

F

Tension d'alimentation	: 230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection	: 10 A minimum
Consommation électrique:	Micro-ondes : 1,2 kW
Puissance:	Micro-ondes : 800 W (IEC 60705)
Fréquence des micro-ondes	: 2450 MHz
Dimensions extérieures:	R-21FBST : 496 mm (W) x 378 mm (H) x 316 mm (D) R-22FBST : 596 mm (W) x 378 mm (H) x 316 mm (D)
Dimensions intérieures	: 285 mm (W) x 202 mm (H) x 298 mm (D) *
Capacité	: 17 litres *
Plateau tournant	: ø 272 mm
Poids	: env. 15,5 kg
Eclairage de four	: 25 W/240-250 V

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



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 10 A
Stroombenodigdheid:	Magnetron : 1,2 kW
Uitvoermogen	Magnetron : 800 W (IEC 60705)
Magnetronfrequentie	: 2450 MHz
Afmetingen buitenkant:	R-21FBST : 496 mm (B) x 378 mm (H) x 316 mm (D) R-22FBST : 596 mm (B) x 378 mm (H) x 316 mm (D)
Afmetingen binnenkant	: 285 mm (B) x 202 mm (H) x 298 mm (D)
Ovencapaciteit	: 17 liter *
Draaitafel	: ø 272 mm
Gewicht	: ca. 15,5 kg
Ovenlampje	: 25 W/240-250 V

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



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	: 10 A minimo
Tensione di alimentazione:	Microonde : 1,2 kW
Potenza erogata:	Microonde : 800 W (IEC 60705)
Frequenza microonde	: 2450 MHz
Dimensioni esterne:	R-21FBST : 496 mm (L) x 378 mm (A) x 316 mm (P) R-22FBST : 596 mm (L) x 378 mm (A) x 316 mm (P)
Dimensioni cavità	: 285 mm (L) x 202 mm (A) x 298 mm (P)
Capacità forno	: 17 litri *
Piatto rotante	: ø 272 mm
Peso	: circa 15,5 kg
Lampada forno	: 25 W/240-250 V

* La capacità interna è calcolata misurando larghezza, profondità e altezza massima. Lo spazio a disposizione per gli alimenti è inferiore e dipende dagli accessori inseriti.



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

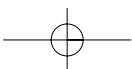
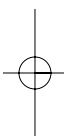
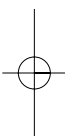
Tensión de CA	: 230 V, 50 Hz, monofásica
Fusible/disyuntor de fase	: Mínimo 10 A
Requisitos potencia de CA:	Microondas : 1,2 kW
Potencia de salida:	Microondas : 800 W (IEC 60705)
Frecuencia microondas	: 2450 MHz
Dimensiones exteriores:	R-21FBST : 496 mm (An) x 378 mm (Al) x 316 mm (P) R-22FBST : 596 mm (An) x 378 mm (Al) x 316 mm (P)
Dimensiones interiores	: 285 mm (An) x 202 mm (Al) x 298 mm (P) *
Capacidad del horno	: 17 litros *
Plato giratorio	: ø 272 mm
Peso	: 15,5 kg aprox.
Lámpara del horno	: 25 W/240-250 V

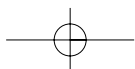
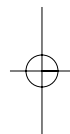
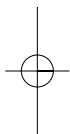
* La capacità interna calcolata misurando la larghezza, la profondità e l'altezza massima.
La capacità effettiva di contenere cibo è minore.

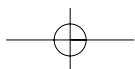
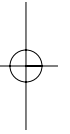
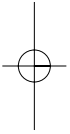


Este horno cumple con las exigencias de las directivas 89/336/EEC y 73/23/EEC según la modificación 93/68/EEC.

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







SHARP

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.

Sonninstrasse 3
20097 Hamburg
Germany

SHARP MANUFACTURING

ist ein Mitglied von:

est un membre de:

is een lid van:

è un membro di:

es un miembro de:



Gedruckt in Grossbritannien

Imprimé au Royaume-Uni

Gedruckt in Groot-Brittannië

Stampato in Gran Bretagna

Impreso en el 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

TINS-A325URRO 

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:



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

TINS-A325URRO 