

SHARP



Achtung
Avertissement
Waarschuwing
Avvertenza
Advertencia
Importante



DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

R-671 / R-671F

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

D

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

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

F

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

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

NL

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

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

I

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

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

E

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

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

P

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

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

800 W (IEC 60705)

F Chère cliente, cher client,

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

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

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

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

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

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

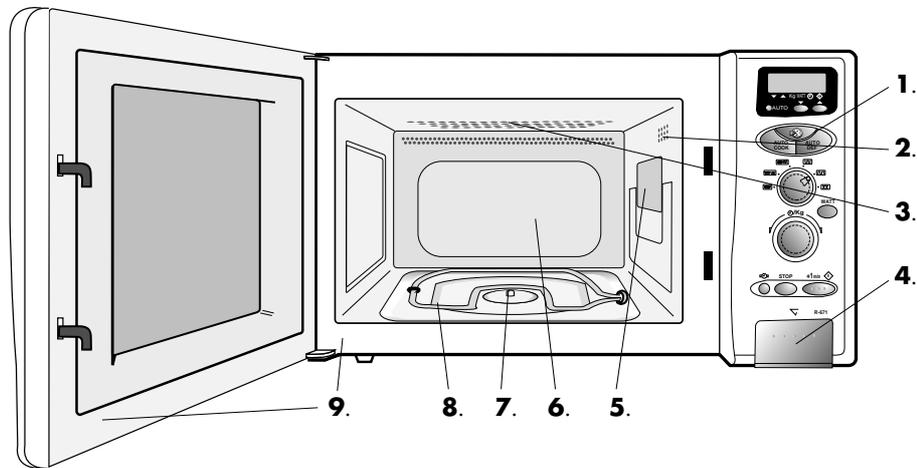
Lisez attentivement ce guide et le mode d'emploi. Vous pourrez utiliser votre appareil encore plus facilement.

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

F TABLE DES MATIERES: Mode d'emploi

FOUR:LES ORGANES	6-7	CUISSON AU GRIL	61-62
ACCESSOIRES	8	CUISSON COMBINÉE	63
TABLEAU DE COMMANDE	10	FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE	64-65
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE	56-58	TABLEAU PIZZA	66
INSTALLATION	58	TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE	67-69
AVANT UTILISATION	59	TABLEAU DE DECONGELATION AUTOMATIQUE	69-70
REGLAGE DE L'HORLOGE	59	AUTRES FONCTIONS PRATIQUES	71-72
MODE D'ECONOMIE D'ENERGIE	60	ENTRETIEN ET NETTOYAGE	73
NIVEAUX DE PUISSANCE MICRO-ONDES	60	AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR	74
FONCTIONNEMENT MANUEL	61	ADRESSES DU SERVICE APRES-VENTE	271-276
		CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	277
Livre de recette			
QUE SONT LES MICRO-ONDES?	75	EXPLICATION DES SIGLES	82
LES UTENSILES APPROPRIES	75-76	RECETTES	83
CONSEILS ET TECHNIQUES	77-79	TABLEAUX	84-86
RECHAUFFAGE	80	SOUPES ET ENTREES	86-88
DECONGELATION	80	PLATS PRINCIPAUX	88-91
CUISSON DES LEGUMES FRAIS	81	ENTREMETS	92-94
CUISSON DE VIANDES, DE POISSONS ET		LEGUMES, PATES, RIZ ET QUENELLES	95-96
DE VOLAILLES	81	BOISSONS, DESSERTS ET GATEAUX	96-98
DECONGELATION ET CUISSON DES ALIMENTS	81		

GERÄT/FOUR/OVEN/FORNO/HORNO/FORNO



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

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

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

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

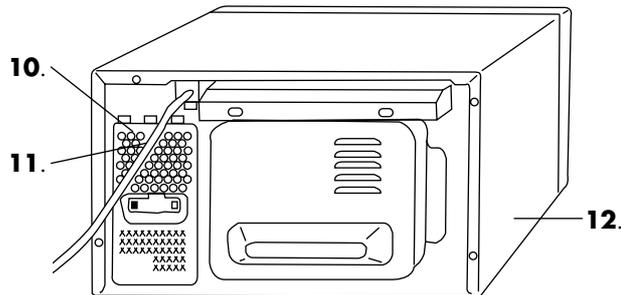
- NL**
1. Bedieningspaneel
 2. Ovenlamp
 3. Grillverwarmingselement (boven grill)
 4. Deur open-toets
 5. Afdekplaatje (voor golfgeleider)
 6. Ovenruimte
 7. Verbindingsstuk
 8. Grillverwarmingselement (onderste grill)
 9. Deurafdichtingen en pasvlakken

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

GERÄT/FOUR/OVEN/FORNO/HORNO/FORNO



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



ZUBEHÖR



(D) ZUBEHÖR

Überprüfen, daß die Zubehöerteile vorhanden sind:

- 13.** Drehteller **14.** Rost

Den Drehteller auf die Antriebswelle am Boden des Gerätes setzen.

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

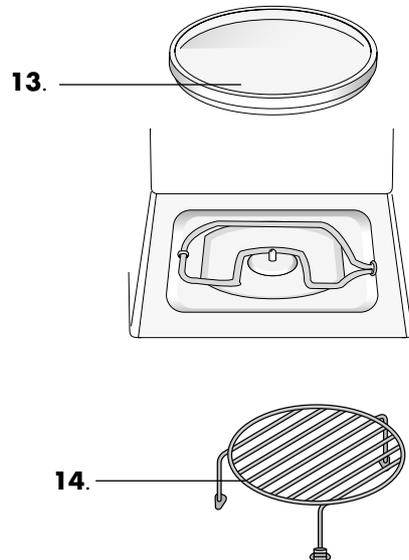
Den Drehteller nicht zerschneiden oder zerkratzen.

Warnung:

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

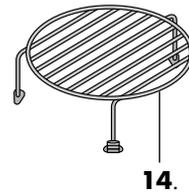
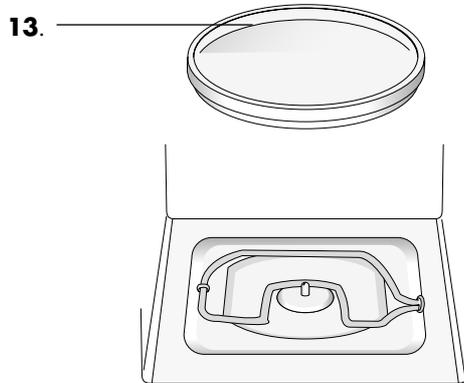
Hinweis:

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





ACCESSOIRES/TOEBEHOREN



F ACCESSOIRES:

Vérifier que les accessoires suivants sont fournis:

13. Plateau tournant **14.** Trépied

Placer le plateau tournant sur l'arbre du moteur de plateau tournant à l'intérieur du four.
Avant d'utiliser le plateau tournant et les trépieds pour la première fois, les nettoyer à l'eau légèrement savonneuse.

Ne pas couper ou gratter le plateau tournant.

Avertissement:

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

Remarques:

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

NL TOEBEHOREN:

Controleer of de volgende accessoires zijn geleverd:

13. Draaitafel **14.** Rek

Plaats de draaitafel over de moeras onderin de holte.

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

Bekras of beschadig de draaitafel niet.

Waarschuwing:

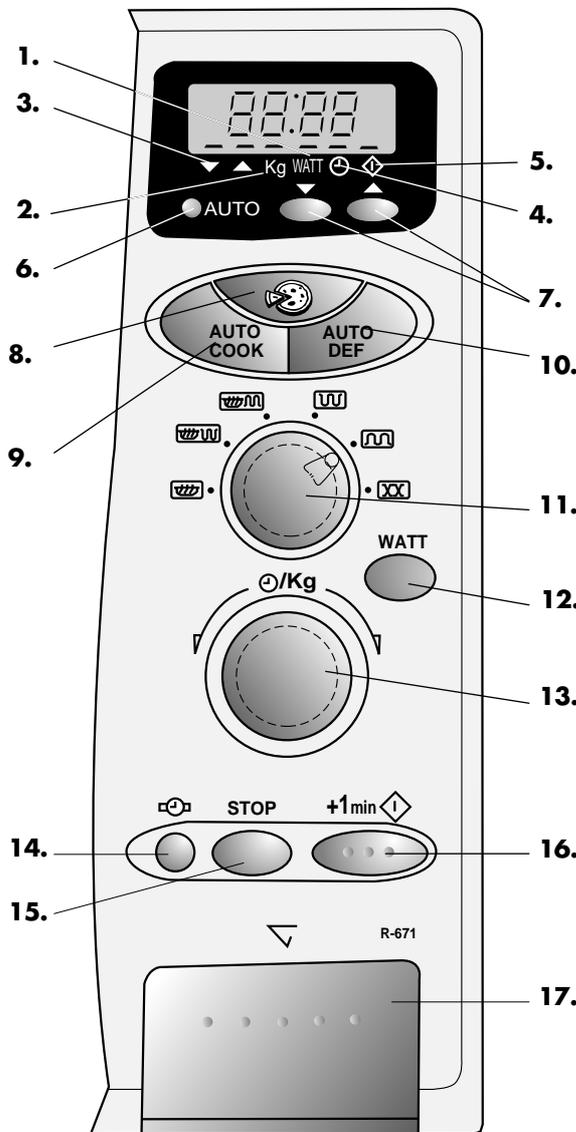
De accessoires (zoals de draaitafel) worden gedurende de grill-, de dubbele- en de automatische kookstand erg heet (behalve tijdens een automatisch ontdooiprogramma). Altijd dikke overhandschoenen gebruiken om de etenswaren of de draaitafel uit de oven te halen, om verbrandingen te voorkomen.

Opmerking:

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



BEDIENFELD/TABLEAU DE COMMANDE



D Bedienungstasten

- 7. **KÜRZER/LÄNGER**-Tasten.
- 8. **PIZZA**-Taste.
- 9. **GAR-AUTOMATIK**-Taste.
- 10. **AUFTAU-AUTOMATIK**-Taste.
- 11. Drehknopf für die Wahl der **BETRIEBSART**.
 Mikrowelle (Siehe Seite 17-18)
 Grill (Siehe Seite 18-19)
 Kombi (Siehe Seite 20)
- 12. **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste.
- 13. **ZEIT/GEWICHT**-Knopf.
- 14. **UHREINSTELL**-Taste.
- 15. **STOP**-Taste.
- 16. **+ 1 min/START**-Taste.
- 17. **TÜRÖFFNER**-Taste.

F Affichage numérique et témoins

- 1. Témoin **MICRO-ONDES**.
- 2. Témoin **POIDS** (kg).
- 3. Témoins **MOINS/PLUS**.
- 4. Témoin **DUREE**.
- 5. Témoin **CUISSON**.
- 6. Témoin **FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE**.

Touches de fonctionnement

- 7. Touches **MOINS/PLUS**.
- 8. Touche **PIZZA**.
- 9. Touche **CUISSON AUTO**.
- 10. Touche **DECONGELATION AUTO**.
- 11. Bouton rotatif **MODE CUISSON**.
 Micro-ondes (voir page 60-61)
 Gril (voir page 61-62)
 Combinée (voir page 63)
- 12. Touche **NIVEAU DE PUISSANCE**.
- 13. Bouton rotatif **DUREE/POIDS**.
- 14. Touche **REGLAGE HORLOGE**.
- 15. Touche **STOP (ARRET)**.
- 16. Touche **+ 1 min/DEPART**.
- 17. Touche **D'OUVERTURE DE LA PORTE**.

D Anzeigen und Symbole

- 1. Symbol für **MIKROWELLEN-LEISTUNG**.
- 2. Symbol für **GEWICHT**.
- 3. Symbol für **KÜRZER/LÄNGER**.
- 4. Symbol für **ZEIT**.
- 5. Symbol für **GAREN**.
- 6. Anzeige für **AUTOMATIKPROGRAMME**.
Die Anzeige leuchtet auf während des Automatikprogrammtriebs.



INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

Pour éviter tout danger d'incendie

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

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 et le circuit doit être équipé d'un fusible de 16A minimum, ou d'un disjoncteur également de 16A minimum.

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

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

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

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

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

N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.

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

Après utilisation, nettoyer le cadre du répartiteur d'ondes, l'intérieur du four, le plateau tournant et son support. Bien les sécher et enlever toute trace de graisse. Toute accumulation de graisse risque de surchauffer 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 pop-corns, 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 la mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement. Lisez et utilisez ce mode d'emploi et le livre de recettes qui l'accompagne.

Pour éviter toute blessure

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 du joint: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
- L'intérieur du four 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.

Ne tentez pas de réparer le four. Le four doit être réparé par un technicien d'entretien agréé par SHARP.

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

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

Évitez que la graisse ou la saleté ne s'accumulent sur le joint de porte ou sur la surface de contact du joint. Respectez les instructions du paragraphe "Entretien et nettoyage".

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

Pour éviter toute secousse électrique

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE



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

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

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

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

N'utilisez jamais de 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 à ce que les bulles puissent s'échapper.

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

Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque de brûlure:

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 cuisez pas les œufs dans leur coquille. Ils peuvent exploser. Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc afin d'éviter qu'ils n'exploient.

Retirez 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 pop-corn, les sacs de cuisson, etc. de manière à ce 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.

Après avoir réchauffé des aliments farcis, coupez-les en tranches de manière à ce que la vapeur qu'ils contiennent s'échappe de façon à éviter toute brûlure.

Etant donné que la température de la porte du four peut atteindre une valeur élevée pendant la cuisson d'un aliment, posez le four sur une surface pour que la partie inférieure du four se trouve au moins à 85cm du sol. Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four afin qu'ils ne se brûlent pas.

Ne touchez pas la porte du four, sa partie extérieure, son gril bas, ses ouvertures de ventilation, ses accessoires et les plats qu'ils peut contenir lorsque vous utilisez la cuisson au GRIL, la CUISSON COMBINÉE ou la CUISSON AUTOMATIQUE car tous ces éléments peuvent être très chauds. Avant de les nettoyer, s'assurer qu'ils sont froids.

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

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

Empêchez qu'ils ne s'appuient sur la porte du four. Ne les laissez pas jouer avec le four qui n'est pas un jouet.

FRANÇAIS



INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité telles que: 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 avertissements

Ne pas soulever le gril bas, sauf pour le nettoyage.
Ne jamais modifier le four de quelle que façon que ce soit.

Ne pas déplacer le four pendant son fonctionnement.

Ce four a été conçu pour la préparation familiale 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 pas faire fonctionner le four s'il est vide, sauf pour les instructions du mode d'emploi, au risque d'endommager le four (Voir Remarque 2, page 62).

Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière autochauffante, interposez une protection contre la chaleur (ex. un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager le plateau tournant. Ne pas dépasser le temps de préchauffage précisé dans les instructions de l'emballage.

N'utiliser aucun ustensile métallique car ils réfléchissent les micro-ondes et peuvent provoquer un arc électrique. Ne pas tenter de cuire ou de réchauffer les aliments en conserve.

Utiliser uniquement le plateau tournant conçu pour ce modèle de four.

N'utiliser aucun récipient en matière plastique pour four à micro-ondes si le four est encore chaud du fait d'une cuisson précédente au GRIL, COMBINÉE ou AUTOMATIQUE: ces récipients risquent de fondre. Les récipients en matière plastique sont à proscrire pour ces modes de cuisson, sauf si leur fabricant précise qu'ils conviennent à cet usage.

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

REMARQUES:

En cas de doutes sur la manière de brancher le four, consulter un technicien qualifié.

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

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



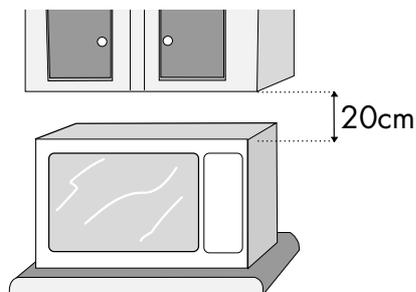
INSTALLATION

- Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four. Retirez le film polyéthylène entre la porte et l'intérieur du four. Retirez également l'autocollant descriptif qui se trouve sur la partie extérieure de la porte.

Ne retirez pas le film plastifié collé sur la partie **intérieure** de la porte.

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

- Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise murale standard (avec prise de terre).
- Dégagez un espace de 20 cm minimum autour du four.



AVANT UTILISATION



Le four dispose d'un mode d'économie d'énergie. Branchez le four ; aucune donnée ne s'affiche.

1. Ouvrez la porte ; "0" clignote.
2. Fermez la porte ; l'écran ne clignote plus.
3. Pour régler l'horloge, voir ci-dessous.
4. Faites chauffer le four sans aliments (voir page 62, Remarque 2).

Utilisez le bouton **ARRÊT** pour :

1. Effacer une erreur de programmation.
2. Arrêter temporairement le four lors de la cuisson.
3. Annuler un programme lors de la cuisson (appuyez deux fois).

REGLAGE DE L'HORLOGE

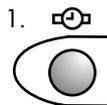


FRANÇAIS

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

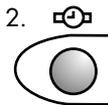
1. Pour utiliser l'horloge 12 heures, appuyez une fois sur le bouton **REGLAGE HORLOGE**: "12:H" s'affiche.
2. Pour utiliser l'horloge 24 heures, appuyez deux fois sur le bouton **REGLAGE HORLOGE**: "24:H" s'affiche.

Etape 1.



x1

Etape 2.



x2

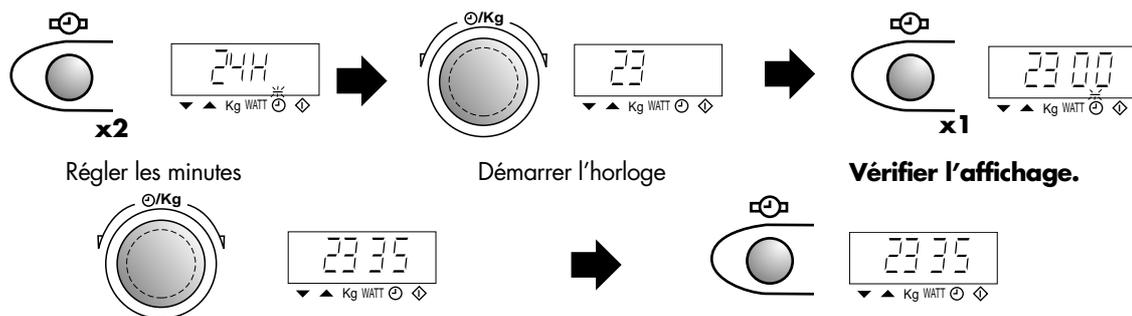
EXEMPLE:

Pour régler l'horloge sur 23h35:

Appuyez deux fois sur le bouton **REGLAGE HORLOGE**.

Entrer les heures en tournant le cadran **HEURE/POIDS**.

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



REMARQUE:

1. Vous pouvez tourner le bouton rotatif **DUREE/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire.
2. S'il y a une coupure de courant, débranchez le four, rebranchez-le, ouvrez la porte puis refermez-la, l'écran indique "0".
Si cela se produit lorsque le four est en service, le programme est effacé, l'horloge est dérégulée et vous devez la régler de nouveau.
3. Branchez le four. Aucune information n'apparaît sur l'écran. Ouvrez la porte ; l'écran clignote. Fermez la porte ; l'écran ne clignote plus.



MODE D'ECONOMIE D'ENERGIE

Le four est livré avec le mode d'énergie activé. Si vous n'utilisez pas le four pendant 2 minutes, par exemple après son branchement ou à la fin d'une cuisson, l'alimentation électrique est coupée automatiquement. Pour remettre le four sous tension, ouvrez la porte, puis refermez-la. Si vous avez réglé l'horloge, le mode d'énergie n'entrera pas en fonction.

Pour activer le mode d'économie d'énergie, procédez comme suit:

Exemple:

Pour activer le mode d'économie d'énergie (il est actuellement 23h35):

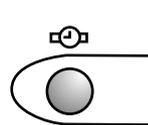
Vérifiez l'exactitude de l'heure affichée



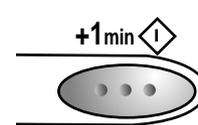
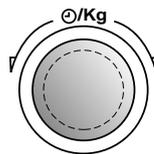
Appuyez sur le bouton **REGLAGE HORLOGE**.

Affichez la valeur 0 en tournant le cadran **HEURE/POIDS**.

Appuyez sur le bouton **+1 min / DEPART**. L'alimentation est coupée et aucune donnée n'est affichée.



x1



x1

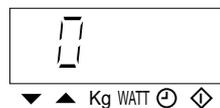
Affichage:



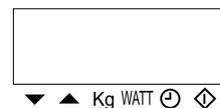
▼ ▲ Kg WATT ⏻ ⏹



▼ ▲ Kg WATT ⏻ ⏹



▼ ▲ Kg WATT ⏻ ⏹



▼ ▲ Kg WATT ⏻ ⏹



NIVEAUX DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES

Le four dispose de 5 niveaux de puissance. Pour choisir le niveau correspondant à la cuisson, suivez les instructions figurant dans la section "Recettes". En règle générale, les recommandations suivantes s'appliquent :

100% puissance = 800 W (800P)

30% puissance = 240 W (240P)

70% puissance = 560 W (560P)

10% puissance = 80 W (80P)

50% puissance = 400 W (400P)

- Pour régler la puissance, appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE** jusqu'à l'affichage du niveau désiré.
- Si l'on appuie une fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**, s'affiche. Si vous dépassez le niveau désiré, continuez d'appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE** jusqu'à revenir à la puissance voulue.
- **Si vous ne sélectionnez pas de puissance, le four se règle automatiquement sur 800 W (800P) 100%.**

FONCTIONNEMENT MANUEL



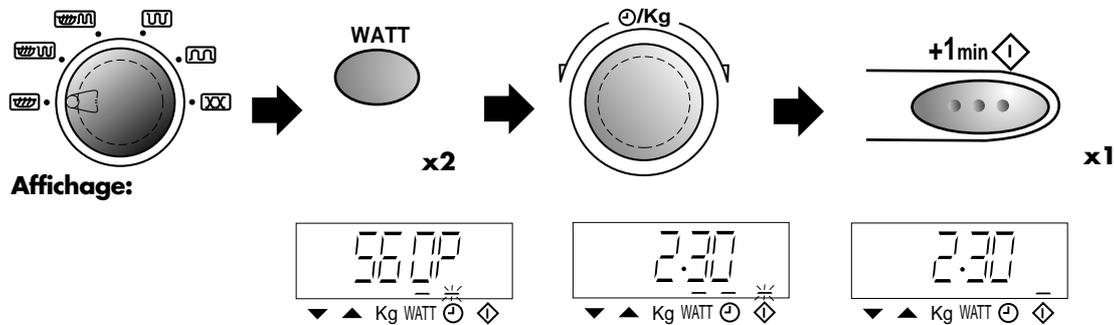
Le four peut être programmé pour un temps de cuisson maximal de 90 minutes (90.00). L'augmentation du temps de cuisson (décongélation) varie de 10 secondes à cinq minutes. Elle dépend de la durée totale de cuisson (décongélation) indiquée dans le tableau.

Cuisson:	Incrément:
0-5 minutes	10 secondes
5-10 minutes	30 secondes
10-30 minutes	1 minute
30-90 minutes	5 minutes

Exemple:

Pour réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à 70% puissance (560 W, 560P).

Placez le sélecteur **MODE DE CUISSON** sur la position  Choisissez le niveau de puissance approprié en appuyant sur le bouton **WATT**. Tournez le cadran **DUREE/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner le temps de cuisson. Appuyez sur le bouton **+1 min / DEPART**.



FRANÇAIS

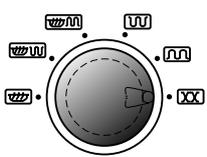
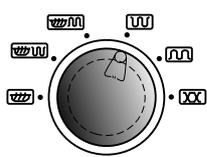
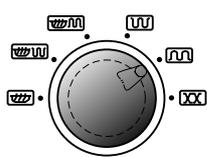
REMARQUES:

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

CUISSON AU GRIL



Ce four dispose de 2 éléments grill chauffants et de 3 modes de cuisson au grill. Sélectionner le mode de cuisson au grill voulu en appuyant sur la touche **GRIL** appropriée.

Grils haut et bas	Gril haut	Gril bas
		

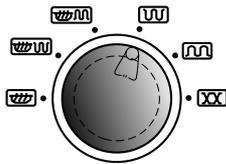


CUISSON AU GRIL

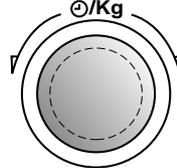
Exemple:

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

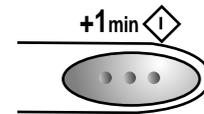
Placez le sélecteur **MODE DE CUISSON** sur la position 



Tournez le cadran **DUREE/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner le temps de cuisson.

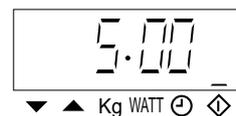


Appuyez sur le bouton **+1 min / DEPART**.



Affichage:

x1



REMARQUES:

1. Il est recommandé d'utiliser la grille lorsque vous cuisez des aliments plats.
2. Il se peut que de la fumée ou des odeurs de brûlé soient émises lorsque vous utilisez le grill pour la première fois. Ces émanations sont normales et ne signifient pas que le four n'est pas en état de fonctionner. Pour les éliminer dès la première utilisation du four, faites fonctionner les éléments chauffants inférieur et supérieur sans aliment pendant 20 minutes. Le plateau tournant doit être maintenue dans le four.

Important:

Lorsque vous utilisez le grill, ouvrez une fenêtre ou utilisez le système de ventilation de la cuisine pour disperser les odeurs et la fumée.

La porte, la cavité et l'élément extérieur du four deviennent très chaud. Veillez à ne pas vous brûler lors de la cuisson et après l'utilisation du four lorsque celui est encore chaud.

3. Après la cuisson, "Hot" peut apparaître sur l'écran.

CUISSON COMBINEE



Ce four dispose de 2 modes de cuisson **COMBINEE** pour une cuisson associant micro-ondes et gril. Pour sélectionner le mode de cuisson **COMBINEE**, appuyer sur la touche **CUISSON COMBINEE** jusqu'à l'affichage du réglage voulu. En général, la cuisson combinée réduit le temps total de cuisson.

Réglage	Appuyer sur COMBINEE	Puissance micro-ondes	Élément gril chauffant
COMB. 1		240W (240P) 30%*	Gril haut
COMB. 2		240W (240P) 30%*	Gril bas

* Pour ajuster la puissance micro-ondes, appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**. Il est possible de régler la puissance jusqu'à 100% maximum (800W).

Exemple:

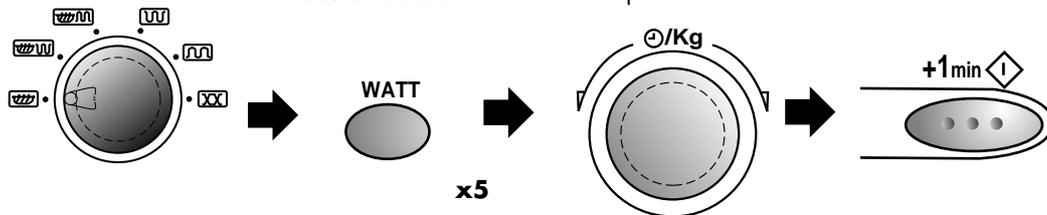
Pour cuire 200 g de cuisses de poulet pendant 11 minutes en mode de cuisson COMBINEE 1, PUISSANCE MICRO-ONDES 400W (400P) 50% avec GRIL HAUT:

Placez le sélecteur **MODE DE CUISSON** sur la position

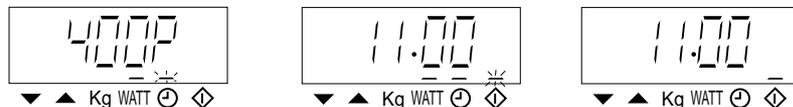
Choisissez le niveau de puissance approprié en appuyant sur le bouton **WATT**.

Tournez le cadran **DUREE/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner le temps de cuisson.

Appuyez sur le bouton **+1 min / DEPART**.



Affichage:

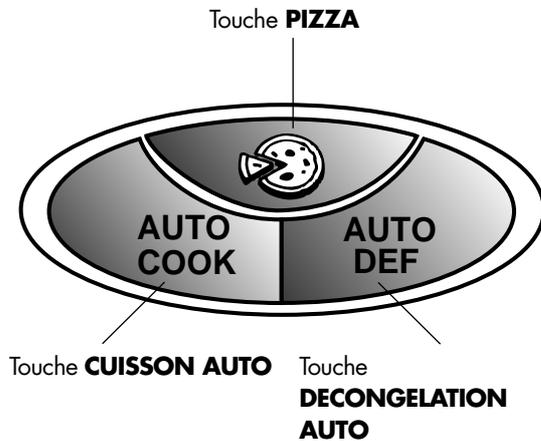


REMARQUE:

- Après la cuisson, "Hot" peut apparaître sur l'écran.
- Il se peut que de la fumée ou des odeurs de brûlé soient émises lorsque vous utilisez le gril pour la première fois. Ces émanations sont normales et ne signifient pas que le four n'est pas en état de fonctionner. Pour les éliminer dès la première utilisation du four, faites fonctionner les éléments chauffants inférieur et supérieur sans aliment pendant 20 minutes. Le plateau tournant doit être maintenue dans le four.



FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE



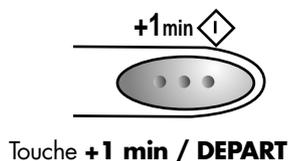
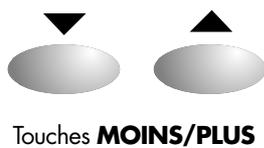
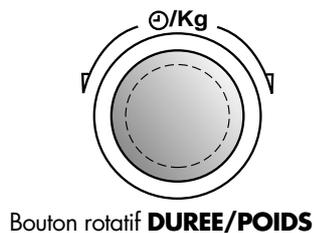
En **FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE** le four détermine automatiquement le mode et le temps de cuisson. Il offre 3 programmes **PIZZA**, 7 programmes de **CUISSON AUTOMATIQUE** et 2 programmes de **DECONGELATION AUTOMATIQUE**.

Comment utiliser cette fonction automatique:

Avertissement:

Pour les programmes **PIZZA** et **CUISSON AUTOMATIQUE**:

L'intérieur du four, la porte, le plateau tournant, les trépieds, les plats et surtout le gril bas deviennent très chauds. Utiliser des gants de cuisine épais pour retirer du four les plats ou le plateau tournant afin d'éviter de vous brûler.



1. Pour choisir un programme, appuyer sur la touche **PIZZA**, **CUISSON AUTO** ou **DECONGELATION AUTO** jusqu'à l'affichage du numéro de programme désiré.
2. Saisir le poids des aliments en tournant le bouton rotatif **DUREE/POIDS** jusqu'à l'affichage du poids désiré. Indiquer uniquement le poids des aliments. Ne pas tenir compte du poids du récipient. Pour les aliments de poids supérieur ou inférieur aux poids/quantités donnés dans le tableau, faire cuire sans utiliser le programme automatique.
3. Les temps de cuisson programmés sont des durées moyennes. Pour diminuer ou augmenter ces durées, utiliser la touche **MOINS (▼)** ou la touche **PLUS (▲)** respectivement. Pour un résultat optimal, suivre les instructions des tableaux de cuisson aux pages 75-79.
4. Pour démarrer la cuisson, appuyer sur la touche **+1 min / DEPART**.

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

La température finale dépend de la température initiale des aliments. S'assurer que la cuisson est effectivement terminée à l'expiration du temps prévu. Si nécessaire, il est possible de prolonger le temps de cuisson et de changer la puissance manuellement.

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE



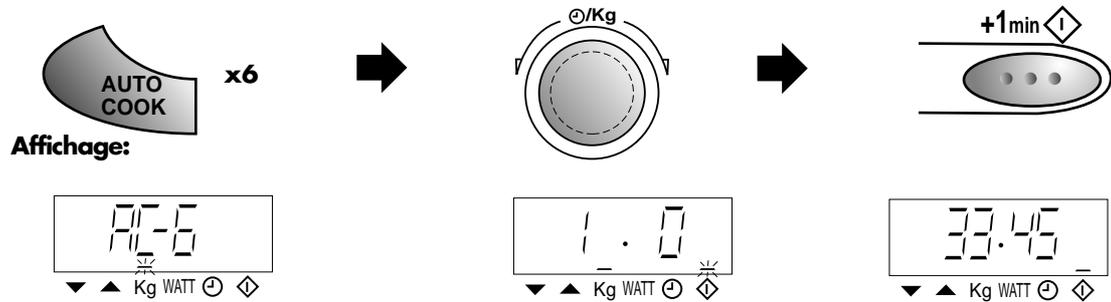
Exemple :

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

Appuyer 6 fois sur la touche **CUISSON AUTOMATIQUE** pour choisir le programme CUISSON AUTOMATIQUE NO AC-6. Les informations de cuisson apparaissent et l'indicateur de poids clignote à l'écran:

Saisir le poids en tournant le bouton **DUREE/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre.

Appuyer sur la touche **+1 min** / **INICIO** pour démarrer la cuisson.



REMARQUE:

Une fois la cuisson terminée, (sauf en mode DECONGELATION AUTO), "Hot" s'affiche.



TABLEAU DE PIZZA



Programme numéro AP-1.

Pizza surgelée.

Quantité: 150 - 450g, Pizza
 Ustensiles: Directement sur le plateau tournant
 Incrément: 50g
 Temp. initiale des aliments: -18°C, Surgelés
 Menus conseillés: Pizzas surgelées.

Préparation:

- Retirer la pizza préparée surgelée de l'emballage et la mettre sur le plateau tournant.
- Après la cuisson, la mettre sur le plat de service.

Programme numéro AP-2.

Pizza.

Quantité: 100 - 450g, poids total
 Ustensiles: Directement sur le plateau tournant
 Incrément: 50g
 Temp. initiale des aliments: 5°C, Réfrigérés

Préparation:

- Retirer la pizza préparée réfrigérée de l'emballage et la mettre sur le plateau tournant.
- Après la cuisson, la mettre sur le plat de service.

Programme numéro AP-3.

Pizza fraîche.

Quantité: 700 - 900g
 Ustensiles: Directement sur le plateau tournant
 Incrément: 100g
 Temp. initiale des aliments: 20°C, Température ambiante
 Menus conseillés: Pizza maison

Préparation:

- Préparer la pizza selon la recette ci-dessous.
- La mettre directement sur le plateau tournant.
- Après la cuisson, retirer la pizza/quiche du plateau tournant et la mettre sur le plat de service.

RECETTE POUR PIZZA

Ingrédients

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

Préparation:

1. Préparer la pâte selon les instructions de l'emballage. La rouler à la taille du plateau tournant et la mettre dessus.
2. Graisser légèrement le plateau tournant et y placer la pâte à pizza.
3. Egoutter les tomates et les couper en morceaux. Assaisonner les tomates avec les épices et les étaler sur la pâte. Mettre tous les autres ingrédients sur la pizza et recouvrir de fromage.
4. Faire cuire la pizza à l'aide du programme automatique pour pizza fraîche (AP-3).

TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE



Programme numéro AC-1.

Pommes frites.

Quantité: 200 - 300g
 Ustensiles: Directement sur le plateau tournant
 Incrément: 50g
 Temp. initiale des aliments: -18°C, Surgelés
 Menus conseillés: Frites (fines, épaisses) pour préparation dans les fours conventionnels.

Préparation:

- Retirer les frites surgelées (recommandées pour four conventionnel) de leur emballage et les mettre sur le plateau tournant.
- Lorsqu'un signal sonore retentit, retournez les pommes de terre.
- Après la cuisson, les retirer du plateau tournant et les disposer sur le plat de service.

Programme numéro AC-2.

Baguettes surgelées.

Quantité: 100 - 150g
 Ustensiles: Directement sur le plateau tournant
 Incrément: 50g
 Temp. initiale des aliments: -18°C, Surgelés
 Menus conseillés: Baguettes garnies.

Préparation:

- Retirer les morceaux de baguette surgelés de leur emballage et les mettre sur le plateau tournant.
- Après la cuisson, les disposer sur le plat de service. (Il n'est pas nécessaire de les laisser reposer).

FRANÇAIS

Programme numéro AC-3.

Bâtonnets de poisson, croquettes de volaille panées.

Quantité: 100 - 200g
 Ustensiles: Directement sur le plateau tournant
 Incrément: 100g
 Temp. initiale des aliments: -18°C, Surgelés
 Menus conseillés: Morceaux de volaille (beignets de poulet), bâtonnets de poisson.

Préparation:

- Retirer les bâtonnets de poisson/beignets de poulet de leur emballage.
- Badigeonner les bâtonnets de poisson/beignets de poulet d'un peu d'huile et les mettre sur le plateau tournant.
- Après la cuisson, les disposer sur le plat de service. (Il n'est pas nécessaire de les laisser reposer).



TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE

Programme numéro AC-4.

Poulet grillé.

Quantité: 900 - 1400 g
 Ustensiles: Plat en Pyrex et soucoupe
 Incrément: 100g
 Temp. initiale des aliments: 5°C, Réfrigérés
 Ingrédients: pour 1kg de poulet grillé:
 1/2 cuill. à café de sel et poivre.
 1 cuill. à café de paprika, doux.
 2 cuill. à soupe d'huile.

Menus conseillés: Poulet grillé

Préparation:

- Mélanger les ingrédients et les étaler sur le poulet.
- Percer la peau des morceaux de poulet.
- Retournez la soucoupe dans le plat et placez le poulet dessus.
- Au signal sonore, retourner le poulet.
- Après la cuisson, laisser reposer pendant environ 3 minutes.

Programme numéro AC-5.

Filet de poisson gratiné.

Quantité: 600 - 1200g
 Incrément: 100g
 Temp. initiale des aliments: 5°C, Réfrigérés
 Menus conseillés: Gratin de poisson

Préparation:

- Préparer le filet de poisson selon les recettes suivantes.
- Placez le plat sur le plateau tournant.
- Après la cuisson, laisser reposer pendant environ 3 minutes.

Recette 1.

Gratin de poisson à l'italienne.

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

Préparation:

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

Conseil: Après la cuisson, retirer le poisson du plat à gratin et ajouter du liant de sauce. Faire cuire à nouveau pendant 1-2 minutes à 800W (800P) 100%.

Recette 2.

Filet de poisson gratiné 'Esterhazy'.

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

Préparation:

- Laver les poireaux, les couper dans le sens de la longueur puis en rondelles.
- Peler les oignons et les carottes et les couper en rondelles fines.
- Mettre les légumes, le beurre et les épices dans une terrine et bien mélanger. Faire cuire pendant 5-6 minutes à 800W (800P) 100%. Remuer une fois en cours de cuisson.
- Laver et sécher le poisson, l'arroser de jus de citron et saler.
- Mélanger la crème fraîche aux légumes et assaisonner à nouveau.
- Placer la moitié des légumes dans un plat rond à gratin (25 cm). Placer le poisson au-dessus des légumes et recouvrir du reste des légumes.
- Recouvrir de gouda et placer sur le trépied bas. Faire cuire au programme automatique AC-5 "Filet de poisson gratiné".

TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE



Recette 3.

Gratin de poisson au brocoli.

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

Programme numéro AC-6.

Rôti de porc.

Quantité: 600 - 1500g
 Ustensiles: Plat en Pyrex
 Incrément: 100 g
 Temp. initiale des aliments: 5°C, Réfrigérés.
 Ingrédients: pour un rôti de porc maigre de 1kg.
 1 gousse d'ail écrasée.
 2 cuill. à soupe d'huile.
 1 cuill. à soupe de paprika, doux.
 une pincée de cumin en poudre.
 1 cuill. à café de sel.

Menus conseillés: Rôti de porc maigre.

Programme numéro AC-7.

Brochettes grillées.

Quantité: 200 - 600g
 Ustensiles: Trépied
 Incrément: 100 g
 Temp. initiale des aliments: 5°C, Réfrigérés.
 Menus conseillés: Brochettes d'assortiment de viande.

Préparation:

- Laver et sécher le poisson. L'arroser de jus de citron et saler.
- Réchauffer le beurre et la farine dans une casserole ronde à découvert pendant environ 1-1½ minutes à 800 W (800P) 100%.
- Ajouter le lait et bien mélanger. Faire cuire à nouveau à découvert pendant 3-4 minutes à 800W (800P) 100%. Après la cuisson, remuer et assaisonner d'aneth, saler et poivrer.
- Décongeler le brocoli dans une terrine pendant 4-6 minutes à 800W (800P) 100%. Après décongélation, placer le brocoli dans un plat en Pyrex et poser le poisson au-dessus. Assaisonner.
- Verser la sauce et parsemer de fromage
- Placer sur le plateau tournant et faire cuire au programme automatique AC-5 pour "Filet de poisson gratiné".

Préparation:

- Utiliser de préférence un rôti de porc maigre.
- Mélanger tous les ingrédients et les étaler sur le porc.
- Placer le plat contenant le porc sur le plateau tournant.
- Au signal sonore, retourner le rôti.
- Après la cuisson, laisser reposer le rôti dans du papier aluminium pendant environ 10 minutes.

Préparation:

- Préparer les brochettes. (Voir le livre de recettes de SHARP ci-joint).
- Mettre les brochettes sur le trépied haut.
- Au signal sonore, retourner les brochettes.
- Après la cuisson, disposer les brochettes sur un plat et servir.

FRANÇAIS

TABLEAU DE DECONGELATION AUTOMATIQUE



Programme numéro Ad-1.

Décongélation simple 1, Volaille.

Quantité: 900 - 1500g
 Ustensiles: (voir remarque page suivante)
 Incrément: 100g,
 Temp. initiale des aliments: -18°C, Surgelés.

Préparation:

- Placer une assiette à l'envers sur le plateau tournant et poser la volaille dessus.
- Au signal sonore, retourner la volaille.
- Au signal sonore suivant, la retourner à nouveau.
- Après la décongélation, laisser reposer dans du papier aluminium pendant 30-90 minutes, jusqu'à décongélation complète.



TABLEAU DE DECONGELATION AUTOMATIQUE

Programme numéro Ad-1.

Décongélation simple 1, Cuisses de poulet.

Quantité: 200 - 800g
 Ustensiles: (voir remarque ci-dessous.)
 Incrément: 100g
 Temp. initiale des aliments: -18°C, Surgelés.

Préparation:

- Placer les cuisses de poulet sur une assiette.
- Au signal sonore, retourner et redispser les morceaux.
- Au signal sonore suivant, les retourner à nouveau.
- Après la décongélation, laisser reposer dans du papier aluminium pendant 10-30 minutes, jusqu'à décongélation complète.

Programme numéro Ad-1.

Décongélation simple 1, Steak, côtelettes, filet de poisson.

Quantité: 200 - 800g
 Ustensiles: (voir remarque ci-dessous.)
 Incrément: 100g
 Temp. initiale des aliments: -18°C, Surgelés.

Préparation:

- Disposer la viande sur une assiette sans superpositions, les morceaux les plus fins au milieu. Si les morceaux ont été collés à la congélation, essayer de les séparer dès que possible.
- Au signal sonore, retourner et redispser les morceaux.
- Au signal sonore suivant, les retourner à nouveau.
- Après la décongélation, laisser reposer dans du papier aluminium pendant 10-30 minutes, jusqu'à décongélation complète.

Programme numéro Ad-2.

Décongélation simple 2, Rôti.

Quantité: 600 - 1500g
 Ustensiles: (voir remarque ci-dessous.)
 Incrément: 100g
 Temp. initiale des aliments: -18°C, Surgelés.

Préparation:

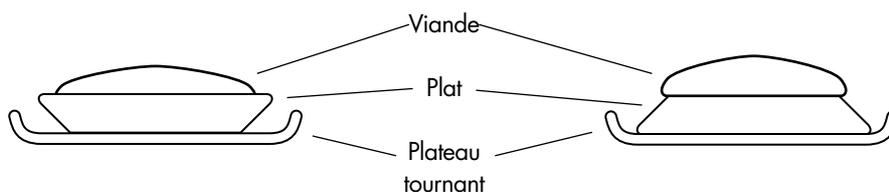
- Placer une assiette à l'envers sur le plateau tournant et y placer la viande.
- Au signal sonore, retourner le rôti.
- Au signal sonore suivant, le retourner à nouveau.
- Après la décongélation, laisser reposer dans du papier aluminium pendant 30-90 minutes, jusqu'à décongélation complète.

REMARQUES:

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

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

Volaille et rôtis de viande.



AUTRES FONCTIONS PRATIQUES



1. Touche **MOINS / PLUS**.

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

a) Modification de la durée Pizza/Cuisson automatique/Décongélation.

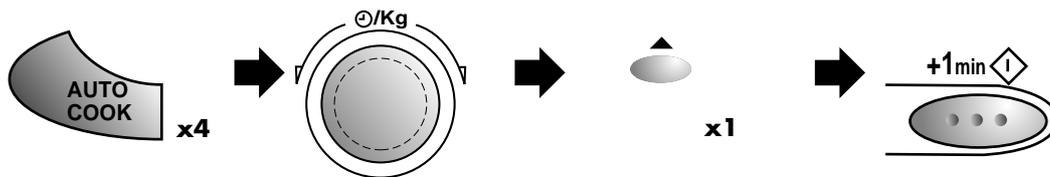
Pour faire cuire 0,9 kg de poulet grillé à l'aide de la touche **CUISSON AUTO** et de la touche **PLUS** (▲).

Sélectionner **CUISSON AUTOMATIQUE** (Poulet grillé) en appuyant 4 fois sur la touche **CUISSON AUTO**. Le voyant **AUTO** s'allume.

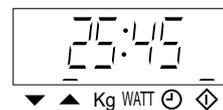
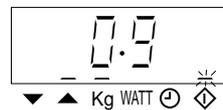
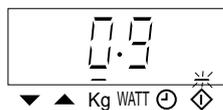
Saisir la quantité en tournant le bouton **DUREE/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre.

Choisir le résultat voulu (bien cuit) en appuyant une fois sur la touche **PLUS**.

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



Affichage:



REMARQUES:

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

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

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



AUTRES FONCTIONS PRATIQUES

2. Fonction **MINUTE PLUS**.

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

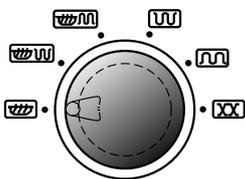
a) Cuisson 1 minute

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

Exemple :

Si vous désirez faire cuire des aliments pendant 1 minute à 400 watts (50%) en mode micro-ondes.

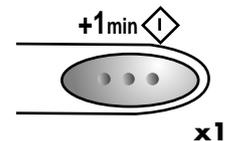
Placez le sélecteur **MODE DE CUISSON** sur la position 



Pour changer la puissance, appuyez trois fois sur le bouton **WATT**.



Appuyez une fois sur le bouton **+1 min / DEPART** pour démarrer la cuisson.



Affichage :

x1



REMARQUE:

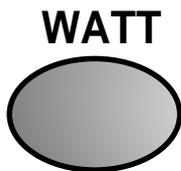
1. Vous ne pouvez utiliser cette fonction que pour la cuisson manuelle.
2. Lorsque le sélecteur **MODE DE CUISSON** se trouve sur la position micro-ondes () et que vous appuyez sur **+1 min / DEPART**, la puissance est toujours égale à 800 watts. Lorsque le **MODE DE CUISSON** se trouve sur la position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

b) Allongement du temps de cuisson

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

3. POUR VÉRIFIER LE NIVEAU DE PUISSANCE

Pour vérifier le niveau de puissance lors de la cuisson, appuyez sur le bouton **WATT**.



Tant que votre doigt reste en contact avec le bouton **WATT**, le niveau de puissance reste affiché

La minuterie continue à fonctionner même lorsque le niveau de puissance est affiché.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



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

AVERTISSEMENT!

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

Extérieur du four

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

Tableau de commande

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

Intérieur du four

1. Pour un nettoyage facile, essuyer les éclaboussures et les dépôts à l'aide d'un chiffon doux et mouillé ou une éponge après chaque utilisation et pendant que le four est encore tiède. Si les tâches résistent à un simple nettoyage, utiliser de l'eau savonneuse puis essuyer à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés. Ne pas enlever le cadre répartiteur d'ondes. Pour le nettoyage uniquement, il est possible de soulever l'élément gril bas. Après le nettoyage, reposer l'élément gril bas (voir figure ci-dessous).
2. S'assurer que le savon doux ou l'eau ne pénètre pas dans les petits trous d'aération situés sur les parois du four au risque d'endommager le four.
3. Ne pas utiliser de vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.
4. Lorsque vous utilisez les fonctions GRIL, DUAL (MIXTE) et AUTOMATIQUE (sauf en mode Décongélation auto), de la fumée et des odeurs peuvent être émises. Elles sont provoquées par les particules d'aliments et de graisse collées aux parois du four. Pour éliminer la fumée et les odeurs, chauffez régulièrement le four en utilisant les deux éléments chauffants (voir la remarque 2, page 62).

REMARQUE:

N'enlevez pas la grille inférieure.

Plateau tournant

Sortez le plateau du four. Lavez le plateau à l'eau savonneuse et essuyez-le à l'aide d'un chiffon doux. Vous pouvez laver le plateau dans un lave-vaisselle.

Grille

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

Porte

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



AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR

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

1. Alimentation:

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

Vérifiez le fusible et le disjoncteur.

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

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

Mettre le four en mode micro-ondes.

Programmer le four une minute sur la puissance 800W (800P) 100% et le mettre en marche.

La lampe s'éclaire-t-elle? OUI _____ NON _____

Le plateau tournant tourne-t-il? OUI _____ NON _____

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

La ventilation est-elle normale? OUI _____ NON _____

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

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

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

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

4. Mettre le four en mode GRIL (gril haut et bas) pendant 3 minutes.

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

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

IMPORTANT:

Si aucune donnée ne s'affiche lorsque le four est branché, cela signifie que le mode d'économie d'énergie est en fonction. Pour le désactiver, ouvrez la porte et refermez-la. Voir page 60.

REMARQUES:

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

Mode de cuisson	Durée normale
Cuisson micro-ondes 100%	20 min.
Cuisson gril	
GRIL HAUT	30 min.
GRIL BAS	45 min.
GRIL HAUT ET BAS	Gril haut - 15 min. Gril bas - 15 min.
Combinée 1	Micro - 20 min. Gril haut - 15 min.
Combinée 2	Micro - 20 min. Gril bas - 15 min.

2. Après la cuisson GRIL (avec les deux éléments), COMBINÉE et/ou automatique (sauf DECONGELATION AUTO), le ventilateur fonctionne jusqu'au refroidissement du four. De même, il se met en marche quand on appuie sur la touche **ARRET** pour ouvrir la porte en cours de cuisson GRIL, COMBINÉE et/ou automatique (sauf DECONGELATION AUTO); il est donc possible de sentir de l'air provenant des ouvertures d'aération. Dans ce cas, "Hot" s'affiche.

QUE SONT LES MICRO-ONDES ?



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

CARACTERISTIQUES DES MICRO-ONDES

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

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

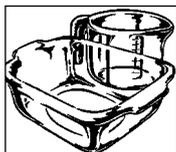
FRANÇAIS

LES USTENSILES APPROPRIES

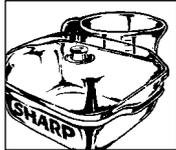


LES USTENSILES QUI CONVIENNENT POUR LES FOURS A MICRO-ONDES

VERRE ET VITROCERAMIQUE



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



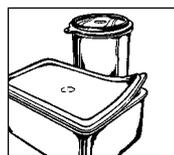
CERAMIQUE

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

LA PORCELAINES

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

PLASTIQUE

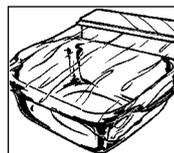


Les ustensiles en plastique résistants à la chaleur et conçus pour les micro-ondes conviennent pour décongeler, réchauffer et cuire des aliments. Veuillez respecter les consignes du fabricant.

USTENSILES EN CARTON

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

LE PAPIER ABSORBANT



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

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

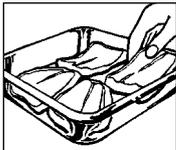


LES USTENSILES APPROPRIES

LE PAPIER POUR MICRO-ONDES

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

LES SACHETS CUISSON



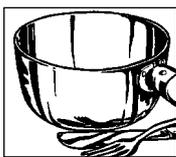
peuvent être employés dans les fours à micro-ondes. N'utilisez toutefois pas de clips métalliques pour la fermeture, car la feuille du sachet cuisson risquerait de fondre. Utilisez de la ficelle pour fermer le sachet et piquez plusieurs fois le sachet cuisson avec une fourchette. Les feuilles ne résistant pas à la chaleur, les feuilles fraîcheur, par exemple, ne sont pas recommandées pour les micro-ondes.

LES USTENSILES APPROPRIES POUR LA CUISSON COMBINÉE

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

LE MÉTAL

Ne devrait en principe pas être utilisé, étant donné que les micro-ondes ne traversent pas le métal et ne peuvent donc pas atteindre les aliments. Il existe cependant des exceptions : des petites bandes de papier aluminium peuvent être utilisées pour recouvrir certaines parties, de manière à ce qu'elles ne décongèlent pas ou ne cuisent pas trop vite (les ailes de poulet, par exemple).



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

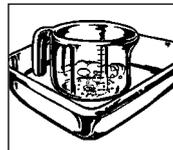
par rapport aux aliments. Par exemple, les plats en aluminium doivent être au moins remplis entre $\frac{2}{3}$ et $\frac{3}{4}$. Il est recommandé de transvaser les aliments dans des ustensiles convenant pour micro-ondes.

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

PAS D'USTENSILES RECOUVERTS D'UNE COUCHE MÉTALLIQUE,

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

TEST DE RESISTANCE DES USTENSILES.



Si vous n'êtes pas certain que votre vaisselle convient pour les fours à micro-ondes, effectuez le test suivant : placez l'ustensile dans l'appareil. Placez un récipient en verre rempli de 150 ml d'eau sur ou à côté de cet ustensile. Faites marcher l'appareil 1 à 2 minutes à la puissance 800 W (800 P) 100 %. Si l'ustensile reste froid ou tiède, c'est qu'il convient. Ne réalisez pas ce test avec des ustensiles en plastique, car ils risqueraient de fondre.

CONSEILS ET TECHNIQUES



AVANT DE COMMENCER ...

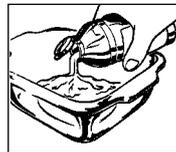
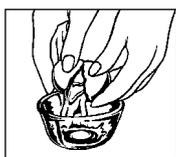
Pour vous faciliter autant que possible l'utilisation du four à micro-ondes, nous avons rassemblé pour vous toutes les recommandations et tous les conseils les plus importants. Ne mettez votre appareil en marche que lorsque les aliments se trouvent dans le four.

RÉGLAGE DES TEMPS

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

TEMPÉRATURE INITIALE

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



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

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

TOUS LES TEMPS INDIQUÉS...

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

SEL, ÉPICES ET HERBES AROMATIQUES

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

POSSIBILITES D'UTILISATION

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

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

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

ESSAI DE CUISSON

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

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



CONSEILS ET TECHNIQUES

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

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

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

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

AJOUT D'EAU

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

LES ALIMENTS À PEAU, PELURE OU COQUILLE

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

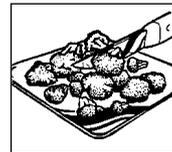
ALIMENTS GRAS

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

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

BLANCHIMENT DE LÉGUMES

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



CONSERVES DE FRUITS ET DE LÉGUMES

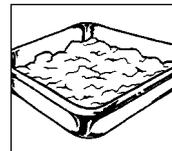
Il est très rapide et très facile de réaliser des conserves au four à micro-ondes. Vous trouverez

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

PETITES ET GRANDES QUANTITES

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

DOUBLE MOITIE DU TEMPS QUANTITE = MOITIE DU TEMPS



RÉCIPIENTS HAUTS ET PLATS

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

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

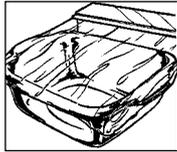
RÉCIPIENTS RONDS ET OVALES

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

CONSEILS ET TECHNIQUES

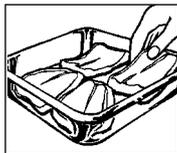


RECOUVREMENT DES RÉCIPIENTS



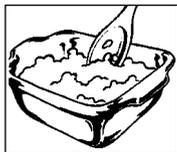
En recouvrant les récipients, l'humidité reste dans les aliments, réduisant ainsi le temps de cuisson. Vous pouvez couvrir les récipients avec un couvercle, une feuille pour micro-ondes ou une plaque de recouvrement. Ne recouvrez pas les aliments qui doivent garder une croûte, comme les rôtis ou les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

PLACEZ LES PIÈCES IRRÉGULIÈRES



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

MÉLANGE



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

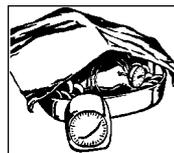
DISPOSITION

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

RETOURNEMENT DES ALIMENTS

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

TEMPS DE REPOS



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



RECHAUFFEMENT

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



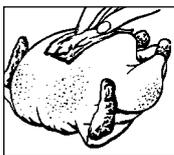
DECONGELATION

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

EMBALLAGES ET RÉCIPIENTS

Les emballages et récipients pour micro-ondes résistants aussi bien au froid (jusqu'à environ -40°C) qu'à la chaleur (jusqu'à environ 200°C) conviennent parfaitement pour décongeler et réchauffer des aliments. Vous pouvez ainsi décongeler, réchauffer et même cuire dans les mêmes ustensiles, sans devoir transvaser les aliments.

RECouvreMENT



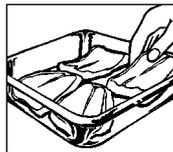
Avant de décongeler, recouvrez les parties les plus fines avec une petite bande de papier aluminium.

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

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

CHOISISSEZ UNE PUISSANCE MICRO-ONDES...

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



RETOURNEMENT / MÉLANGE DES ALIMENTS

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

LES PETITES QUANTITÉS...

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

NE DÉCONGELEZ PAS TOTALEMENT LES ALIMENTS DÉLICATS,

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

LE TEMPS DE REPOS...

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

CUISSON DE LEGUMES FRAIS



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

CUISSON DE LA VIANDE, DU POISSON ET DE LA VOLAILLE



FRANÇAIS

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

DECONGELATION ET CUISSON



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

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



EXPLICATION DES SIGLES

PUISSANCE MICRO-ONDES

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

Puissance 100 % = 800 W (800 P)

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

Puissance 70 % = 560 W (560 P)

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

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

Puissance 50 % = 400 W (400 P)

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

Puissance 30 % = 240 W (240 P)

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

Puissance 10 % = 80 W (80 P)

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

UTILISATION DES FONCTIONS DU GRILL

Explications de symboles

Grill supérieur

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

Grill inférieur

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

Grill inférieur et supérieur

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

Combiné-1 Micro-ondes et grill supérieur

Combiné -2 Micro-ondes et grill inférieur

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

ABBREVIATIONS UTILISÉES

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



ADAPTATION DE RECETTES TRADITIONNELLES

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

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

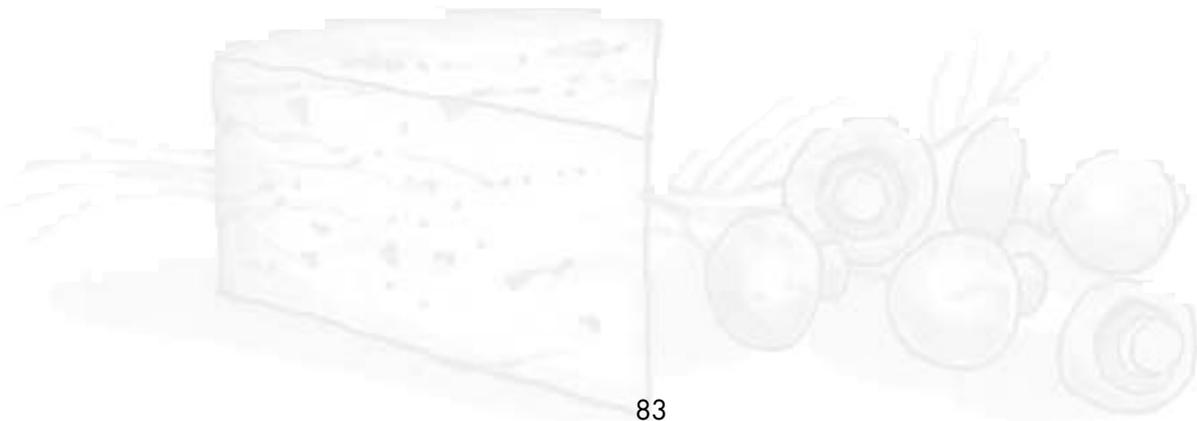
UTILISATION DES RECETTES

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

POUR LE FONCTIONNEMENT COMBINÉ

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

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





TABLEAU

TABLEAU : DECONGELER AU FOUR A MICRO-ONDES

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

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

TABLEAU : DECONGELER ET CUIRE

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

TABLEAU



TABLEAU : CUIRE, GRILLER, GRATINER

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

FRANÇAIS

TABLEAU : CUIRE DES LEGUMES FRAIS

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

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



TABLEAU

TABLEAU : RECHAUFFER DES BOISSONS ET DES ALIMENTS

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

¹ à partir de la température du réfrigérateur.



SOUPES ET ENTREES

France

SOUPE À L'OIGNON ET AU FROMAGE

Temps de cuisson total : Environ 18-22 minutes

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

Ingrédients

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

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

9-11 Min.  **800W**

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

11-13 Min.   **80W**

SOUPES ET ENTREES



Espagne

CHAMPIGNONS AU ROMARIN

Champiñones rellenos al romero

Temps de cuisson total : Environ 12-18 minutes

Ustensiles : Plat avec couvercle (1 l)

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

Ingrédients

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

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

3-5 Min. **800W**

laisser refroidir.

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

1-3 Min. **800W**

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

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

8-10 Min. **240W**

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

FRANÇAIS

Espagne

JAMBON FARCI

Jamón relleno

Temps de cuisson total : Environ 12-16 minutes

Ustensiles : Plat avec couvercle (2 l)

Moule plat et ovale
(environ 26 cm de long)
8 petits bâtonnets en bois

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

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

2-4 Min. **800W**

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

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

10-12 Min. **560W**

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

Conseil :

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



SOUPES ET ENTRÉES

Pays-Bas

SOUPE AUX CHAMPIGNONS

Temps de cuisson total : 10-14 minutes

Ustensiles : Plat avec couvercle (2 l)

Ingrédients

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

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



PLATS PRINCIPAUX

Grèce

AUBERGINES FARCIES À LA VIANDE

Melitsánes jémistés mé kimá

Temps de cuisson total : environ 21-24 minutes

Ustensiles : Plat avec couvercle (1 l)

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

Ingrédients

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

Conseil : Vous pouvez remplacer les aubergines par des courgettes.

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

PLATS PRINCIPAUX



Pays-Bas

PAIN DE VIANDE

Gehacktschotel

Temps de cuisson total : Environ 20-23 minutes

Ustensiles : Plat avec couvercle (2,5 l)

Ingrédients

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

Autriche

POULET RÔTI FARCI

Gefülltes Brathendl (Pour 2 personnes)

Temps de cuisson total : Environ 32 minutes

Ustensiles : Moule pour quiche, Ficelle culinaire

Ingrédients

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

Allemagne

POÊLÉE DE DINDONNEAU PIQUANT

Pikante Putenpfanne (Pour 2 personnes)

Temps de cuisson total : Environ 22-27 minutes

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

Ingrédients

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

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

Mélanger

20-23 Min. **800W**

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

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

environ 1 Min. **400W**

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

4. Cuire le poulet dans le moule pour quiche ouvert avec le programme automatique (**AC-4**) pour poulets grillés et la **longue** touche (▲).

Poids : 1,3kg.

Retourner à la moitié du temps de cuisson.

Après la cuisson, laisser reposer le poulet rôti environ 3 minutes.

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

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

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

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

FRANÇAIS



PLATS PRINCIPAUX

Suisse

ESCALOPE À LA ZURICHOISE

Züricher Geschnetzeltes

Temps de cuisson total : Environ 10-14 minutes

Ustensiles : Plat avec couvercle (2 l)

Ingrédients

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

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

Italie

ESCALOPE DE VEAU À LA MOZZARELLA

Scaloppe alla pizzaiola

Temps de cuisson total : Environ 23-27 minutes

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

Ingrédients

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

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

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

Allemagne

BROCHETTES DE VIANDES VARIÉES

Bunte Fleischspiesse

Temps de cuisson total : 26-27 minutes

Ustensiles : Grille

3 bâtonnets en bois
(environ 25 cm de longueur)

Ingrédients

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

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

PLATS PRINCIPAUX



France

FILETS DE MORUE À LA PROVENÇALE

Temps de cuisson total : 29-32 minutes

Ustensiles : Moule plat

Ingrédients

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

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

Suisse

FILET DE POISSON À LA SAUCE AU FROMAGE

Fischfilet mit Käsesauce

Temps de cuisson total : Environ 26 minutes

Ustensiles : Plat avec couvercle (1 l)

Moule plat et rond
(25 cm de diamètre)

Ingrédients

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

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

Allemagne

FRICADELLES

Frikadellen

Temps de cuisson total : 16-21 minutes

Ingrédients

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

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

FRANÇAIS



ENTREMETS

France

CROQUE-MONSIEUR

Temps de cuisson total : Environ 6 minutes

Ingrédients

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

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

Suisse

PRUNEAUX AU LARD

Pflaumen im speckmantel

Temps de cuisson total : 3-4 minutes

Ingrédients

8 Tranches de lard au jambon
16 Pruneaux secs

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

BÂTONNETS DE FROMAGE

Käsestangen

Temps de cuisson total : 6-7 minutes

Ingrédients

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

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

Allemagne

ŒUF BROUILLÉ AUX OIGNONS ET AU LARD

Rührei mit Zwiebeln und Speck

Temps de cuisson total : 4-6 minutes

Ingrédients:

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

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

HAMBURGER

Temps de cuisson total : 11-15 minutes

Ingrédients

400 g Bœuf haché
Sel & poivre

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

ENTREMETS



Italie

PIZZA AUX ARTICHAUTS

Pizza ai carciofi

Temps de cuisson total : 17-18 minutes

Ustensiles : Plateau tournant

Ingrédients:

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

France

TARTE À L'OIGNON

Temps de cuisson total : Environ : 24-27 minutes

Ustensiles : Plat avec couvercle (2 l)

Ingrédients:

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

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

2-3 Min. **80W**

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

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

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

FRANÇAIS

1. Emietter la levure et la dissoudre dans l'eau tiède. Verser la farine, l'huile, le sel et la levure dissoute dans un plat et former une pâte homogène. Laisser au four à micro-ondes.
- 2-3 Min.** **80W**
- Laisser ensuite reposer la pâte, couverte, 10-15 minutes.
2. Répartir la margarine dans un plat et faire revenir les oignons.
Remuer à la moitié du temps de cuisson.
- 7-9 Min.** **800W**
3. Laisser refroidir les oignons et égoutter. Ajouter les œufs un à un et la crème fraîche. Assaisonner avec du sel, du paprika et de la muscade.
 4. Abaisser la pâte sur un plan de travail fariné, à la grandeur du plateau tournant.
Graisser le plateau tournant, y poser la pâte et remonter les bords.
Laisser encore 10 minutes.
 5. Couper le lard en petits dés. Piquer la pâte.
Répartir le mélange d'oignons sur la pâte. Verser les dés de lard. Saupoudrer de marjolaine ou de thym.
Cuire avec le programme pizza **AP-3** et la **longue** touche (**▲**). Pour brunir davantage, cuire avec le grill supérieur encore 2-3 min.



ENTREMETS

France

QUICHE AUX CREVETTES

Temps de cuisson total : 16-19 minutes

Ustensiles : Plat avec couvercle (1 l)

Ingrédients

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

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

Poids: 0,7 kg

Pendant la cuisson, appuyer éventuellement une fois sur la touche **+1 min/START**.

Russie

PÂTÉS À LA RICOTTA

Tlupozu

Temps de cuisson total : Environ: 17-19 minutes

Ingrédients:

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

Pour enduire :

1 Jaune d'œuf
 1 c.s. Lait

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

1. **9-10 Min. [Icon] 240W**

2. **8-9 Min. [Icon] 240W**

Remarque : Les pâtés doivent se manger chauds et frais.

LEGUMES, PATES, RIZ ET QUENELLES



Espagne

POMMES DE TERRE FARCIES

Patatas Rellenas

Temps de cuisson total : 13-17 minutes

Ustensiles : Plat avec couvercle (2 l)

Assiette en porcelaine

Ingrédients

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

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

9-11 Min. **800W**

Laisser refroidir.

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

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

4-6 Min. **800W**

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

FRANÇAIS

Allemagne

PLAT DE NOUILLES AUX COURGETTES

Zucchini-Nudel-Auflauf

Temps de cuisson total : environ 30-38 minutes

Ustensiles : plat avec couvercle (2 l)

Moule (environ 26 cm de longueur)

Ingrédients

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

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

3-5 Min. **800W**

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

9-11 Min. **240W**

Egoutter les pâtes et laisser refroidir.

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

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

1. **14-16 Min.** **800W** ensuite2. **4-6 Min.** **560W.**

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



LEGUMES, PATES, RIZ ET QUENELLES

Autriche

PLAT D'ÉPINARDS

Spinatauflauf

Temps de cuisson total : Environ 47-50 minutes

Ustensiles : Plat avec couvercle (2 l)

Moule plat et ovale
(environ 26 cm de longueur)

Ingrédients

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

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

Conseil :

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



BOISSONS, DESSERTS ET PATISSERIES

Espagne

PÊCHES BLANCHES

Melocotones nevados (Pour environ 8 pièces)

Temps de cuisson total : Environ 4-6 minutes

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

Ingrédients

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

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

BOISSONS, DESSERTS ET PATISSERIES



Allemagne

SEMOULE À LA SAUCE AUX FRAMBOISES

Griessflammeri mit Himbeersauce

Temps de cuisson total : Environ 17-21 minutes

Ustensiles : Plat avec couvercle (2 l)

Ingrédients

500 ml Lait

40 g Sucre

15 g Amandes pilées

50 g Semoule

1 Jaune d'œuf

1 c.s. Eau

1 Blanc d'œuf

250 g Framboises

50 ml Eau

10 g Fromage blanc

40 g Sucre

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

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

5-6 Min. **800W**

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

10-12 Min. **240W**

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

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

2-3 Min. **800W**

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

FRANÇAIS

France

POIRES AU CHOCOLAT

Temps de cuisson total : Environ 13-17 minutes

Ustensiles : Plat avec couvercle (2 l)

Plat avec couvercle (1 l)

Ingrédients

4 Paires (600 g)

60 g Sucre

1 Petit sachet de sucre vanillé (10 g)

1 c.s. Liqueur de poires à 30 %

150 ml Eau

130 g Chocolat noir

100 g Crème fraîche

Conseil :

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

1. Peler les poires.

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

1-2 Min. **800W**

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

8-12 Min. **800W**

Retirer les poires et les conserver au frais.

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

2-3 Min. **800W**

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

Autriche

CHOCOLAT À LA CRÈME FRAÎCHE

Schokolade mit Schlagobers (Pour 1 personne)

Temps de cuisson total : Environ 1 minute

Ustensiles : Grande tasse (200 ml)

Ingrédients

150 ml Lait

30 g Chocolat amer râpé

30 ml Crème fraîche

Granulés de chocolat

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

Environ 1 Min. **800W**

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



BOISSONS, DESSERTS ET PATISSERIES

Danemark

GELÉE DE FRUITS ROUGES À LA SAUCE VANILLE

Rødgrød med vanilie sovs

Temps de cuisson total : Environ 8-11 minutes

Ustensiles : Plat avec couvercle (2 l)

Ingrédients

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

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

Allemagne

GATEAU AU FROMAGE

Käsekuchen (Pour 12 personnes)

Temps de cuisson total : Environ 23-27 minutes

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

Ingrédients

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

1. Conserver quelques fruits pour la garniture. Réduire le reste des baies en purée avec le vin blanc, verser dans le plat, couvrir et réchauffer.

5-7 Min. **800W**

Ajouter le sucre et le jus de citron.

2. Laisser tremper la gélatine dans l'eau froide pendant environ 10 minutes, la sortir et en exprimer l'eau. Mélanger la gélatine à la purée de fruits rouges chaude, jusqu'à ce qu'elle soit totalement dissoute. Placer la gelée au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle durcisse.
3. Pour la sauce vanille, verser le lait dans un plat. Entailler la gousse de vanille et en extraire la substance. Mélanger la substance de la vanille, le sucre et la fécule dans le lait, couvrir et cuire. Mélanger une fois entre-temps et encore une fois en fin de cuisson.
- 3-4 Min.** **800W**
4. Renverser la gelée sur une assiette et garnir avec les fruits. Servir avec la sauce vanille.

1. Mélanger la farine avec le cacao et la levure en poudre. Ajouter le sucre, l'œuf et le beurre et mélanger avec un fouet.

2. Graisser le moule, verser environ 2/3 de la pâte, abaisser le fond. Former un bord de 2 cm et précuire la pâte.

7-9 Min. **560W**

3. Pour la farce, battre le beurre avec le fouet jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Ajouter le sucre et les œufs, tout en continuant à mélanger. A la fin, ajouter le fromage blanc et le pudding en poudre.
4. Verser le fromage blanc sur la pâte précuite, répartir le reste des miettes de pâte sur le gâteau et cuire.

16-18 Min. **560W**

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

ÖSTERREICH

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

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

BELGIUM

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

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

SHARP ELECTRONICS, Phone: 0900-10158, Web: <http://www.sharp.be>

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

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

Nouvelle Central Radio (N.G.R) Rue des Joncs 15 L-1818 HOWALD Phone: 00352404078, Fax. 2402085

NEDERLAND

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

SHARP ELECTRONICS BENELUX BV, Helpdesk, Postbus 900, 3990 DW Houten, Telefoon: 0900-742723,

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

DEUTSCHLAND

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

03048 Groß Garglow, Cottbuser Str.129, Bernd Mindach, Tel: 0355-539987, Fax: 0355-5265685 / **04159 Leipzig**, Max-Liebermann-Straße 4a, Rudi Franz, Tel: 0341-9112525, Fax: 0341-9112526 / **04600 Altenburg**, Gabelentzstraße 15A, Mechanik Altenburg E.G., Tel: 03447-311102, Fax: 03447-315253 / **06217 Merseburg**, Gotthardstraße 30, "Looke & May, GmbH", Tel: 03461-214121, Fax: 03461-216891 / **06295 Eisleben**, Hallesche Straße 36, Hausger. Kundend. Eisleben, Tel: 03475-603079, Fax: 03475-747262 / **06618 Naumburg**, Wenzelstraße 15, "Hausgeräte & Service, GmbH", Tel: 03445-202016, Fax: 03445-202016 / **06844 Dessau**, Albrechtstraße 116-118, "Dessau-Electric, GmbH", Tel: 0340-261270, Fax: 0340-213332 / **07407 Rudolstadt**, Emil Hartmann Straße 2, Elektro Ernst Granowski, Tel: 03672-352123, Fax: 03672-357097 / **07545 Gera**, Amthorstraße 12, "Ess Hardware Service, GmbH", Tel: 0365-8820115, Fax: 0365-8820116 / **07973 Greiz**, Reichenbacher Straße 44d, Elektro Riederer Haushaltgeräte, Tel: 03661-3148, Fax: 03661-430142 / **08280 Aue**, Bahnhofstraße 21, "EHS Elektro-Hausgeräte SVC, GmbH", Tel: 03771-552222, Fax: 03771-552255 / **08523 Plauen**, Weststraße 63, "Elektrotechnik Plauen, GmbH", Tel: 03741-2120, Fax: 03741-212259 / **09221 Neukirchen**, Hauptstraße 74, Walther Elektro, Tel: 0371-217096, Fax: 0371-217090 / **09246 Pleiße**, Zeppelinstraße 8a, "Hans Krempel Haustechnik, GmbH", Tel: 03722-73780, Fax: 03722-737822 / **09328 Lunzenau**, Schulstraße 6, "Peter Welsch, GmbH", Tel: 037383-6434, Fax: 037383-6448 / **09376 Oelsnitz**, Bahnhofstraße 43, "Elektrotechnik Oelsnitz, GmbH", Tel: 037298-2677, Fax: 037298-2678 / **12157 Berlin**, Granachstraße 2, Michael Kittler, Tel: 030-85602602, Fax: 030-85602603 / **16866 Kyritz**, Hamburgerstr. 31, "Schumacher Haustechnik, GmbH", Tel: 033971-54137, Fax: 033971-54137 / **18055 Rostock**, Timmermannstrat 5, Helec, Tel: 0381-36231, Fax: 0381-36231 / **18435 Stralsund**, Kedingshäger Straße 78, "RDS Haushaltsgeräte, GmbH", Tel: 03831-391426, Fax: 03831-390121 / **20357 Hamburg**, Schulterblatt 132, Dieter Möller, Tel: 040-435332, Fax: 040-4302120 / **20537 Hamburg**, Eifflerstraße 398, "Deubel+Höfermann Elektronik, GmbH", Tel: 040-41365200, Fax: 040-41365299 / **22459 Hamburg**, Seesrein 35, Dieter A. Vollbrecht VDI Klima und Kälte Service, Tel: 040-5517331, Fax: 040-5519996 / **23562 Lübeck**, Helmholzstraße 12, Lutz H. Boenisch, Tel: 0451-51929, Fax: 0451-56787 / **24116 Kiel**, Eckernförder Straße 93, "Jürgen Skop, GmbH", Tel: 0431-13038, Fax: 0431-13811 / **24357 Fleckeby**, Südring 14, "Kaack Elektro-Haushaltgeräte Service, GmbH", Tel: 04354-700, Fax: 04354-1311 / **24975 Husby**, Flensburger Straße 41, Günter Josten, Tel: 04634-422, Fax: 04634-723 / **25770 Hemmingstedt**, Koesliner Straße 18, Dirk Stübner Dithmarscher Hausgeräte Service, Tel: 0481-64943, Fax: 0481-64764 / **26655 Westerstede**, Südring 37, "Gerhard Ahrenholz, GmbH", Tel: 04488-84770, Fax: 04488-847711 / **27404 Heeslingen**, Kirchstraße 9-11, Helmut Willenbrock Elektro-Kälte-Radio, Tel: 04281-1031, Fax: 04281-6467 / **27478 Cuxhaven**, Am Kanal 5, Oskar Wieandt & Sohn OHG, Tel: 04724-81300, Fax: 04724-813050 / **28207 Bremen**, Neidenburger Straße 20, "Hansa Haushaltgeräte Service, GmbH", Tel: 0421-492526, Fax: 0421-440932 / **29439 Lüchow**, Güldenboden 25, Elektro-Kittler, Tel: 05841-709779, Fax: 05841-709780 / **30926 Seelze**, Lange-Feld-Straße 122, Strickling Werkkundendienst, Tel: 0511-400399-9, Fax: 0511-40039920 / **34123 Kassel**, Heinrich-Hertz-Straße 9, Kältebetrieb v. Rappard, Tel: 0561-5809545, Fax: 0561-5809570 / **34128 Kassel**, Ahnatalstraße 84, Elektro Mohrenne, Tel: 0561-61727, Fax: 0561-65470 / **35037 Marburg**, Wilhelmstraße 16, Hans-Georg Fuchs, Tel: 06421-22424, Fax: 06421-27549 / **35415 Pohlheim**, Ludwigstraße 13-15, Jung KDZ, Tel: 06403-61131, Fax: 06403-62151 / **36088 Hünfeld**, Hauptstr. 22, Elektro Vogt, Tel: 06652-2215, Fax: 06652-5782 / **37671 Hötter**, Krämerstraße 8, Elektro Nonn, Tel: 05271-7959, Fax: 05271-35053 / **38444 Wolfsburg**, Brandgehaege 5 C, Gärtner Elektro-Haustechnik, Tel: 05308-4070, Fax: 05308-40740 / **39106 Magdeburg**, Ankerstr. 9, "Industrie-Elektronik Magdeburg, GmbH", Tel: 0391-5430402, Fax: 0391-5433520 / **40476 Düsseldorf**, Rafter Straße 21, Horst Leven, Tel: 0211-486025, Fax: 0211-443399 / **41065 Mönchengladbach**, Gutenbergstraße 28, Horst Hommers Kundendienst-Center, Tel: 02161-603256u.57, Fax: 02161-651951 / **42781 Haan**, Talstraße 8b, Horst Kerkühn Elektro-Haustechnik, Tel: 02129-4466+53550, Fax: 02129-34037 / **44869 Bochum**, Ruhrstraße 181, "ML Werks-Service, GmbH", Tel: 02327-77899, Fax: 02327-74692 / **45219 Essen**, Corneliusstraße 39, R. Drengenburg, Tel: 02054-84114, Fax: 02054-15238 / **46045 Oberhausen**, Feldmannstraße 76, Dieter Kroppen, Tel: 0208-871711, Fax: 0208-876652 / **48165 Münster-Hiltrup**, Rohrkampstraße 23, Günter Pfeifer Großküchentechnik, Tel: 02501-3033, Fax: 02501-24277 / **49324 Melle, Plettenberger** Straße 50, "H. U. Borgards, GmbH", Tel: 05422-949740, Fax: 05422-9497-92 / **51598 Friesenhagen**, Mühlenhof 6, "Hans Krempel Haustechnik, GmbH", Tel: 02734-7377, Fax: 02734-40618 / **52146 Würselen**, De Gasperistraße 6+10, Hubert Hamacher, Tel: 02405-9600+9609, Fax: 02405-2704 / **53757 Sankt Augustin**, Bussardstraße 120, "HDL Elektro-Kundendienst, GmbH", Tel: 02241-920330, Fax: 02241-920334 / **55130 Mainz**, Nur telefonische Annahmestelle, "Norbert Schwamb, GmbH", Tel: 06131-881070 / **55543 Bad Kreuznach**, Industriestraße, "Hans Krempel Haustechnik, GmbH", Tel: 0671-794335, Fax: 0671-794369 / **56070 Koblenz**, August-Horch-Straße 14, "Hans Krempel Haustechnik, GmbH", Tel: 0261-

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

8909173, Fax: 0261-8909199 / **57080 Siegen**, Gosenbacher Hütte 44, "Hans Krempel Haustechnik, GmbH", Tel: 0271-354114, Fax: 0271-351408
58239 Schwerte, Holzener Weg 79, "HHKT Electronica 2000 Josef Schlütz, GmbH", Tel: 02304-982100, Fax: 02304-86360 / **59457 Werl**, Westdahlweg 2, MAYER Electro, Tel: 02922-3541, Fax: 02922-85382 / **61381 Friedrichsdorf**, Bahnstraße 17 a, O. Hallmann, Tel: 06172-778276, Fax: 06172-75883 / **63739 Aschaffenburg**, Maximilianstraße 8, Radio-Fernseh Reis, Tel: 06021-15177, Fax: 06021-15199 / **65239 Hochheim**, Eltviller Straße 14, "Norbert Schwamb, GmbH", Tel: 06146-4085, Fax: 06146-4088 / **65627 Elbrail-Hangenmeilingen**, Am Ohlenrod 10, Rudi Wagner, Tel: 06436-3444, Fax: 06436-941387 / **65931 Frankfurt**, Nur telef. Annahmestelle, "Norbert Schwamb, GmbH", Tel: 069-371525 / **66117 Saarbrücken**, Zinzinger Straße 13, "Hans Krempel Haustechnik, GmbH", Tel: 0681-5008522, Fax: 0681-5008533 / **67434 Neustadt**, Saarlandstraße 55, "Hans Krempel Haustechnik, GmbH", Tel: 06321-83077, Fax: 06321-83077 / **68309 Mannheim**, Heppenheimerstraße 23, "Hans Krempel Haustechnik, GmbH", Tel: 0621-7184621, Fax: 0621-7184628 / **68526 Ladenburg**, Am Sägewerk 2, Elektro Service Salingen, Tel: 06203-3341, Fax: 06203-16919 / **70186 Stuttgart**, Klippeneck Straße 1, Elektro Herterich Techn. Kundendienst, Tel: 0711-4687023, Fax: 0711-4687024 / **75236 Kämpfelbach**, Goethestraße 19, Horst Frei, Tel: 07232-1518, Fax: 07232-5238 / **76185 Karlsruhe**, Lotzbeckstraße 9, Electronic Service Franke, Tel: 0721-5700720-23, Fax: 0721-5700736 / **76872 Winden**, Hauptstraße 103, "Hans Krempel Haustechnik, GmbH", Tel: 06349-8571, Fax: 06349-3390 / **78462 Konstanz**, Nur telef. Annahmestelle, Elektro Herterich, Tel: 07531-27923 / **78737 Fluorn-Winzeln**, Schaffbaumstraße 9, Edmund Schneider, Tel: 07402-482, Fax: 07402-8014 / **79650 Schopfheim**, Feldbergstraße 21, R. Grossmann, Tel: 07622-674510, Fax: 07622-61900 / **80339 München**, Schwanthalerstraße 110, Kessel & Schnitt, Tel: 089-505802, Fax: 089-5021596 / **85095 Denkendorf/Zandt**, Michlstraße 3, Elektro Pfeiffer, Tel: 08466-1319, Fax: 08466-1319 / **86157 Augsburg**, Stadlberger Straße 67, J. Haslinger Elektro-Geräte Kundendienst, Tel: 0821-523125, Fax: 0821-526664 / **87439 Kempten**, Heiligkreuzer Straße 17, Radio Hartmann, Tel: 0831-594646, Fax: 0831-91319 / **89231 Neu-Ulm**, Gartenstraße 4, Elektrotechnik Schneider, Tel: 0731-85897, Fax: 0731-74681 / **91522 Ansbach**, Am Ring 17, "Elektro Merk, GmbH", Tel: 0981-89574, Fax: 0981-86715 / **92820 Feucht/Nürnberg**, Friedrich-Ebert-Straße 21, "Herbert Geissler, GmbH", Tel: 09128-70760, Fax: 09128-707636 / **93102 Pfatter**, Regensburger Straße 60, Franz Bernhard, Tel: 09481-90060, Fax: 09481-90061 / **94130 Oberzell**, Hamer Straße 31, Elektro Service Schurig, Tel: 08591-2400, Fax: 08591-1285 / **96052 Bamberg**, Aronstraße 2a, Bernhard Jackl, Tel: 0951-9370245, Fax: 0951-9370247 / **97070 Würzburg**, Untere Johannitergasse 16, "Radio Wels City Service, GmbH", Tel: 0931-3557119, Fax: 0931-14151 / **97318 Kitzingen**, Hernstraße 4-6, "Hoffritz, GmbH", Tel: 09321-4221-32021, Fax: 09321-32185 / **98724 Neuhaus**, Eisfelder Straße 32, "DLC Haustechnik, GmbH", Tel: 03679-79060, Fax: 03679-790620 / **99096 Erfurt**, Goethestraße 14, Ernst Grüssler, Tel: 0361-3465719, Fax: 0361-3465719 / **99734 Nordhausen**, Töpferstraße 10, "Südharzer Dienstleistungs-Gesellschaft, GmbH", Tel: 03631-983651, Fax: 03631-983654 / **99817 Eisenach**, Bahnhofstraße 17, "Blitz Elektro-Elektronik, GmbH", Tel: 03691-292930, Fax: 03691-292915

FRANCE

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

A.A.V.I. : 1, Rue du Mont de Terre, 59818 Lesquin Cédex. Tél : 03 20 62 18 98 - Fax : 03 20 86 20 60. Départements desservis : 02, 08, 59, 62, 80 / **ASYSTEC** : P.A. Charles de Gaulle, 4 rue des Artisans, 95190 Goussainville. Tél : 01 39 88 80 00 - Fax : 01 34 38 91 20. Départements desservis : 60, 77, 93, 95 / **ATELIER ROUSSEL** : 12, Bld Flandre Dunkerque, 56100 Lorient. Tél : 02 97 83 07 41 - Fax: 02 97 87 02 36. Départements desservis : 22,29,35,44,56 / **C.E.A.T.** : 9, Rue de Venise , 21000 Dijon. Tél : 03 80 66 15 57 - Fax: 03 80 67 12 36. Départements desservis : 10,21,25,39,52,58,71,89 / **C.M.T.S.** : 38, Rue des Ormeaux , 75020 Paris. Tél : 01 43 70 20 00 - Fax: 01 43 70 36 46. Départements desservis : 75,77,78,91,92,93,94,95 / **C.T.E.** : Zone Tilly - 116 rte de Thionville, 57140 Woippy. Tél : 03 87 30 14 14 - Fax: 03 87 30 85 07. Départements desservis : 51,54,55,57,88 / **ELECMA** : 6 Bld Gueidon , 13013 Marseille. Tél : 04 91 06 22 56 - Fax : 04 91 06 22 90. Départements desservis : 13,26,30,34,43,48,83,84 / **ELECTRO SERVICE** : 21 rue de Mulhouse, BP 122, 68313 ILLZACH. Tél : 03 89 62 50 00 - Fax : 03 89 50 80 14. Départements desservis : 67,68,70,90 / **M.E.C.** : 118 Bld Tonnelé, 37020 Tours. Tél : 02 47 77 90 90 - Fax : 02 47 77 90 91. Départements desservis : 18,36,37,41,45,44,49,79,85,86 / **M.R.T.** : 74, Rue Albert Einstein , 72021 Le Mans Cedex. Tél : 02 43 28 52 20 - Fax: 02 43 24 93 81. Départements desservis : 28,53,61,72 / **ROSSIGNOL** : ZL du Brezet Est, 6 rue P. Boulanger,63100 Clermont Ferrand. Tél : 73 91 93 09, Fax:73 92 28 79. Départements desservis : 3, 15, 19, 23, 43, 63 / **SETELEC** : 23, Rue du Chatelet,76420 Bihorel les Rouen. Tél : 35 60 64 39 - Fax:35 59 93. 48. Départements desservis : 14,27,50,76 / **S.T.E.** : 3, Chemin de l'Industrie,06110 Le Cannet Rocheville. Tél : 93 46 05 00 - Fax: 93 46 51 18. Départements desservis : 04,06 / **S.T.V.S.** : 18, Rue Benoit Malon,42000 Saint Etienne. Tél : 77 32 74 57, Fax: 77 37 45 29. Départements desservis : 03,07,42,43,63 / **S.T.V.S.** : 10, Chemin Saint-Gobain ,69190 Saint Fons. Tél : 78 70 03 32 - Fax: 78 70 86 61. Départements desservis : 01,38,69,71,73,74 / **TECH SERVICE** : Batiment G-impasse Boudeville ,31100 Toulouse. Tél : 61 44 98 45 - Fax: 62 14 16 13. Départements desservis : 09,11,31,32,33,40,47,64,65,66,81,82 / **TIMO VIDEO** : 29 rue Elisabeth,91330 Yerres. Tél : 69 48 04 80 - Fax: 69 83 36 10. Départements desservis :28, 45, 77, 89, 912, 94 / **U.N.T.D.** : 1, Rue des Lourdines, 76000 Rouen. Tél : 35 72 28 04 - Fax: 35 73 18 32. Départements desservis :14,27,50,76

ITALIA

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

C.A.T. Di Bellone, Via Dell'aeroporto, 76, 64100, Teramo, Tel: 0861415745, Fax: 0861212117 / **C.R. Elettronica**, Via Amiternum 38, 67100, L'Aquila, Tel: 0862-321442, Fax: 0862-314323 / **Elettrovideo Snc**, Via Tiburtina V. 64, 65124, Pescara, Tel: 08552020, Fax: 085-52020 / **Riccardi Cosimo**, Via S.Stefano 51, 75100, Matera, Tel: 0835-333671, Fax: 0835-333671 / **Ld Service Di Lavano E De Biasi**, Via Viviani 2, 85100, Potenza, Tel: 0971-472578, Fax: 0971-472578 / **Cozzupoli & Crupi Snc**, Via R. Campi Primo Tronco 103, 89126, Reggio Calabria, Tel: 0965-24022, Fax: 0965-310778 / **Ater Snc**, Via Naz.Pentimele 159/A.B. 89100, Reggio Calabria, Tel: 0965-47051, Fax: 0965-47855 / **Audiovideo Snc**, Via A. De Gasperi 44, 88018, Vibo Valentia, Tel: 0963-45571, Fax: 0963-45572 / **Battaglia Saverio**, Via C. Colombo 85, 88063, Catanzaro, Tel: 0961-33824, Fax: 0961-737337 / **Ciano Giuseppe**, Via Circonvallaz.Sud, 89029, Taurianova Rc, Tel: 0966-643483, Fax: 0966-614946 / **Lab. Tv Dei F.Lli Aiello Snc**, Via Torino 121/123, 88074, Crotona Cz, Tel: 0962-20889, Fax: 0962-24254 / **Mea Giuseppe**, Via L. Einaudi Trav.I 16, 88048, Lamezia T. (Cz), Tel: 0968-437520, Fax: 0968-437520 / **Medaglia Giolindo**, Via Torrazzo 60/62, 88063, Catanzaro lido, Tel: 0961-31626, Fax: 0961-31626 / **S.A.T.E Di Dodaro**, Via Degli Stadi 28/F, 87100, Cosenza, Tel: 0984-482337, Fax: 0984-482337
Se.Ri.El.Co., V.Delle Medaglie D'oro 163, 87100, Cosenza, Tel: 0984-33152, Fax: 0984-33152 / **Satop Srl**, Via Naz.Delle Puglie 176/A, 80026, Casoria (Na), Tel: 081-7590161, Fax: 081-7590706 / **Audio Service Snc**, Via Cattaneo 4/6, 81100, Caserta, Tel: 0823-329099, Fax: 0823-353686 / **Drf Eletr.** Di Rubbo, Via M.Pacifico 118, 82100, Benevento, Tel: 0824-62416, Fax: 0824-62416 / **Elettronica D'Argenio**, Via Nazion. Torrette, 195, 83013, Mercogliano (Av), Tel: 0825-681590, Fax: 0825-681590 / **Elettronica Service**, Viale Europa, 15, 80053, Castell. Stabia, Tel: 081-8728280, Fax: 081-8728280 / **Erediesse Service**, Via P. Mascagni 74/76, 80128, Napoli, Tel: 081-

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

5794825, Fax: 081-5791899 / **M.C. Elettronica Snc**, Via Dei Mille 138, 84100, Salerno (Sa), Tel: 089-330591, Fax: 089-336836 / **Menna Elettronica Srl**, Via Nazionale Delle Puglie 294, 80026, Casoria (Na), Tel: 081-5840726, Fax: 081-7594277 / **Satec Di Corraera Snc**, Via Liberta' 307, 81024, Maddaloni (Ce), Tel: 0823-341088, Fax: 0823-343011 / **Video Eleff. 2 Di Nasti**, Via Ant.Pio 74/76, 80126, Napoli, Tel: 081-7676300, Fax: 081-7284347 / **Audio Video Center Snc**, Via F. Vandelli 23/29, 41100, Modena, Tel: 059-235219, Fax: 059-210265 / **Ass.Electron Di Fogli**, Via F.Lli Aventi 19, 44100, Ferrara, Tel: 0532-903250, Fax: 0532-903250 / **Ma.Pi. Snc**, Via T.Azzolini 3, 40132, Bologna, Tel: 051-6414115, Fax: 051-406848 / **Masini Service**, Via Mediterraneo 24, 47041, Bellaria (Fo), Tel: 0541-347714, Fax: 0541-324413 / **Nuova Tecnocoop**, Via Armellini 28/30/32, 47037, Bellariva Rimini, Tel: 0541-370812, Fax: 0541-370812 / **Parmaservice Sas**, Via Benedetta 47/A, 43100, Parma, Tel: 0521-271666, Fax: 0521-271666 / **Rimpelli Nelusco Snc**, Via Marchelli 7/C, 42100, Reggio Emilia, Tel: 0522-323740, Fax: 0522-376967 / **Rip.Eletr.Ravenna**, Via Reale, 27/C 48010, Camerlona (Ra), Tel: 0544-521500, Fax: 0544-521100 / **Rte Di I. Catellani & C.**, Via Premuda 38/V, 42100, Reggio Emilia (Re), Tel: 0522-381277, Fax: 0522-381788 / **Stema Snc**, V.Le Bologna, 92/A 47100, Forlì, Tel: 0543-704475, Fax: 0543-702742 / **Technolab Snc**, Via Romea 36, 48100, Ravenna, Tel: 0544-64008, Fax: 0544-476497 / **Tecnoservice.Com**, Via Longhi 16/A/B, 40128, Bologna, Tel: 051-360986, Fax: 051-366863 / **A.V.R. Sas Di Di Renzo**, Via Colonna 20/8, 33170, Pordenone, Tel: 0434-27669, Fax: 0434-523661 / **Astec S.N.C. Di Zoccarato**, Via Pecenco 4, 34127, Trieste, Tel: 040-574745, Fax: 040-577923 / **Cm Elettronica Snc**, Via G.Galilei 2, 33010, Tavagnacco (Ud), Tel: 0432-572172, Fax: 0432-573788 / **Contr.El.**, Via Rossetti 51/C, 34141, Trieste, Tel: 040-638387, Fax: 040-638117 / **Tecnofly Snc**, Via Cappuccini 11/2, 34170, Gorizia, Tel: 0481-32732, Fax: 0481-546740 / **A.P. Rip. Arduini Piero**, Via Licinio Refice 192, 03100, Frosinone, Tel: 0775-291267, Fax: 0775-291267 / **Centro E.L.Va. Snc**, Via Attilio Mori 19/21, 00176, Roma, Tel: 06-2148641, Fax: 06-2753048 / **El.S.A.R.**, Via S.Sotero 36, 00165, Roma, Tel: 06-6380516, Fax: 06-6380973 / **Elettronica 81**, Via Ezio 56/58, 04100, Latina, Tel: 0773-694608, Fax: 0773-663511 / **Italreg Di Abano**, Parco Belvedere Conca 74, 04024, Gaeta, Tel: 0771-470851, Fax: 0771-470851 / **Palmieri F.**, Via S.Polledrara 219, 03100, Frosinone, Tel: 0775-291485, Fax: 0775-291485 / **S.A.R.E. S.R.L.**, Via Barbana 35/37, 00142, Roma, Tel: 06-5406796, Fax: 06-5412736 / **Video Serv. Sas Di Calabrese**, Str Teverina Km 2, 400 L. Pantanese, 01100, Viterbo (Vt), Tel: 0761-251557, Fax: 0761-251558 / **Caudullo Salvatore**, Via Cavour 11/R, 17100, Savona, Tel: 019-8386251, Fax: 019-829654 / **Centro Assistenza Tecn.**, Via Metella 3, 18039, Ventimiglia (Im), Tel: 0184-239011, Fax: 0184-239015 / **G.A.T.E. Snc**, Passo P.Carnegea 24/A, 16141, Genova, Tel: 010-8361543, Fax: 010-8364571 / **Gse S.R.L.**, Via Rimassa 183 R, 16122, Genova (Ge), Tel: 010-5536076, Fax: 010-5536113 / **Rapisarda G.**, Via Argine Destro 299, 18100, Imperia, Tel: 0183-710771, Fax: 0183-710771 / **Rien Snc**, Via Valle 17/19, 19124, La Spezia, Tel: 0187-21925, Fax: 0187-21925 / **Tognetti Snc**, Via Lunigiana 589, 19100, La Spezia, Tel: 0187-507656, Fax: 0187-507656 / **A.E. Snc**, V.Acerbi 28, 20161, Milano, Tel: 02-66220906, Fax: 02-6466930 / **A.T. Electronics**, Via G. Da Cermenate 76, 20141, Milano, Tel: 02-89501602, Fax: 02-89502937 / **C.A.T. Bm**, Via Per Desio 22, 20030, Bovisio Masciago (Mi), Tel: 0362-558421, Fax: 0362-558887 / **Cat Electronic Snc**, Via Togliatti 8, 20077, Melegnano (Mi), Tel: 02-9834498, Fax: 02-9837559 / **Crel S.N.C.**, Via Carducci, 23100, Sondrio, Tel: 0342-216538, Fax: 0342-216538 / **Electronic's Center**, Via G.Giulini 9, 22100, Como, Tel: 031-279820, Fax: 031-261791 / **Elettronica Cappi**, Via Gorizia, 14/B, 23100, Sondrio, Tel: 0342-210459, Fax: 0342-210459 / **Eurotecnica Di Ronchi**, Via Milano 74/B, 25126, Brescia, Tel: 030-317673, Fax: 030-317673 / **Microcentro**, Via Falloppio 11, 20110, Milano, Tel: 02-26827306, Fax: 02-2826711 / **Morini Daniele**, Via Maiocchi, 10, 27058, Voghera (Pv), Tel: 0383-368740, Fax: 0383-368740 / **Prada Cesare M.Antonio**, Via Riviera 142, 27100, Pavia, Tel: 0382-525920, Fax: 0382-525920 / **S.A.R.E.L. Snc Di Giglia Mario**, Carso 30, 27029, Vigevano (Pv), Tel: 0381-344088, Fax: 0381-344088 / **S.T.A.R.T. Video Hi-Fi**, Via Orti Romani 16/A, 26100, Cremona, Tel: 0372-387311, Fax: 0372-38731 / **Salvadori Claudio**, Via Del Bosco 44, 21052, Busto Arsizino (Va), Tel: 0331-329973, Fax: 0331-628727 / **Service Tva Snc**, Via Vergnano 59, 25127, Brescia, Tel: 030-349885, Fax: 030-349885 / **Tecnovideo Snc**, P.Zza De Gasperi 28, 46100, Mantova, Tel: 0376-321554, Fax: 0376-321554 / **Teletecnica 2000**, Via Torino 21, 21013, Gallarate (Va), Tel: 0331-775519, Fax: 0331-775519 / **Test Tv Snc**, Via S. Altamura 10, 20148, Milano, Tel: 02-4035408, Fax: 02-48704889 / **Video Service Snc**, Via Locatelli 2, 24068, Seriate (Bg), Tel: 035-296883, Fax: 035-300076 / **C.A.T. Snc**, Via A. Cecchi 25, 61100, Pesaro, Tel: 0721-25608, Fax: 0721-25608 / **Digitecnica Di Moroni R. Snc**, Via Zuccarini, 1-Z.Baraccola, 60131, Candia (An), Tel: 071-2866067, Fax: 071-8046398 / **Marconi Lanfranco**, Via M.Bianco 10-Porto D'ascoli, 63039, S.Bened. D/Tronto, Tel: 0735-659230, Fax: 0735-751155 / **Pluritecnica**, Via C. Ulpiani 5, 63100, Ascoli Piceno, Tel: 0736-342635, Fax: 0736-346405 / **S.A.T. Radio Tv**, Via D. Rossi 32-34, 62100, Macerata, Tel: 0733-231304, Fax: 0733-231304 / **Vitali Claudio**, Via Marconi 89, 60035, Jesi (An), Tel: 0731-59290, Fax: 0731-59290 / **Pesce Luigi**, Via Tiberio 74, 86100, Campobasso, Tel: 0874-63717 / **Alpi Lab**, Via S. Grandis 11, 12100, Cuneo, Tel: 0171-690384, Fax: 0171-690384 / **Arte E Tecnica Snc**, Via Falletti 22, 13900, Biella, Tel: 015-8496250, Fax: 015-8496250 / **Elektro Di Fiore F.**, Via Tripoli 91, 13100, Vercelli, Tel: 0161-250071, Fax: 0161-255843 / **F.G. Elettronica**, Via Sagra S.Michele 46, 10141, Torino, Tel: 011-796423, Fax: 011-796423 / **Guida Di Guida Alessio**, Via Roggiolo 5, 28069, Trecale (No), Tel: 0321-71608, Fax: 0321-777003 / **Mantoan Dario**, Via Matteotti 69, 28062, Cameri (No), Tel: 0321-519078, Fax: 0321-519078 / **Siragusa E Roagna Sdf**, C.So Matteotti 41, 14100, Asti, Tel: 0141-531131, Fax: 0141-531131 / **VideoText**, P.Zza D.Alp.Cuneense 24, 12043, Canale (Cn), Tel: 0173-95878, Fax: 0173-979638 / **A.V.S. Snc**, Via N.Pompilio 61, 72100, Brindisi, Tel: 0831-560165, Fax: 0831-560165 / **Arnesano Faustino**, Via M.Moscardino 10, 73100, Lecce, Tel: 0832-318277, Fax: 0832-318277 / **C.Ass.Tec. Di Columella**, Via Mazzini 30, 71016, San Severo (Fg), Tel: 0882-226295, Fax: 0882-226295 / **Eletr.Serv. Di Marcuccio**, C.So Annibale 15/17, 74100, Taranto, Tel: 099-7721933, Fax: 099-7721933 / **Eltec Service Di Pepe G.**, Viale Ofanto 149-151, 71100, Foggia, Tel: 0881-685013, Fax: 0881-687041 / **Ingresso Fernando**, Via Biasco 15, 73100, Lecce, Tel: 0832-396466, Fax: 0832-392014 / **Marinelli Benedetto**, Via Dei Salici 14, 70051, Barletta (Ba), Tel: 0883-514054, Fax: 0883-527128 / **Massariello Agostino**, Via Numa Pompilio 65, 72100, Brindisi, Tel: 0831-521821 / **Stear Snc Di Pici**, Via E.Perrone 16, 71100, Foggia, Tel: 0881-778483, Fax: 0881-778483 / **Video Serv. Marcantonio**, Via G.M. Giovene 47, 70124, Bari, Tel: 080-5618029, Fax: 080-5618029 / **Zetaclima Di Zumpano**, Via Molfetta 69, 70054, Giovinazzo (Ba), Tel: 080-3947952, Fax: 080-3947952 / **Sat Di Partipilo**, Via Borsellino E Falcone 17 Bis, 70100, Bari, Tel: 080-5022999, Fax: 080-5022992 / **Base Elettronica**, Via G. Curreli, S.N., 09170, Oristano, Tel: 0783-310049, Fax: 0783-212081 / **Chip Elettronica S.R.L.**, Via Salvador Rosa 26, 09100, Cagliari, Tel: 070-521338, Fax: 070-506074 / **Co.Ri.Fr.El. 2 Snc**, Via Del Castagno Settore D, 07026, Olbia - Zona Casarsarda / **Co.Ri.Fr.El. Snc**, Via Monastir 112, 09122, Cagliari, Tel: 0789-562104, Fax: 0789-9562105 / **Floris Sergio**, Via Mazzini 56, 09010, Gonnesa (Ca), Tel: 0781-45436, Fax: 0781-469198 / **G.S. Elettronica**, Via Della Resistenza 5, 08100, Nuoro, Tel: 0784-203084, Fax: 0784-203060 / **Hi-Fi Center**, Via Lucania 15, 07026, Olbia (Ss), Tel: 0789-22164, Fax: 0789-200366 / **Matta Paolo**, Via Risorgimento 166/A, 09134, Cagliari-Pirri, Tel: 070-520856, Fax: 070-524148 / **Videoelettronica Snc**, Via Torino 18, 07100, Sassari, Tel: 079-276616, Fax: 079-273239 / **A.T.El. Di G.Amico**, L.Go Scarlatti 30, 93100, Caltanissetta, Tel: 0934-591955, Fax: 0934-552999 / **A.V.S.**, Via Sassari, 2/C, 95100, Catania, Tel: 095-446696, Fax: 095-434337 / **Alamia Service**, C.So Pisani, 310/312, 90129, Palermo, Tel: 091-6570502, Fax: 091-6575761 / **Euroservice 2000 (Ex Aloisi)**, Via Marettimo 36, 91025, Marsala (Tp), Tel: 0923-713459, Fax: 0923-718592 / **Arte Tv E C. Snc**, Via G.Centorbi 17, 91026, Mazara Del Vallo, Tel: 0923-908160, Fax: 0923-670035 / **Centro Ass. Tec. Di Bacchi I.**, P.Zza A. Giglia 40, 92026, Favara (Ag), Tel: 0922-420311, Fax: 0922-421545 / **Cuppari Electr.**, Via S.Agostino Is 265, 98100, Messina, Tel: 090-672064, Fax: 090-672065 / **Di Fonzo F.E Figli Snc**, Via Ruggero Loria 4/6, 90100, Palermo, Tel: 091-363578, Fax: 091-362853 / **Elettronica Di Di**

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

Tullio, Via Carlentini 40/A, 96100, Siracusa, Tel: 0931-758602, Fax: 0931-758602 / **Tecnica Sud S.N.C.**, V.le Regina Elena 225/227, 98100, Messina, Tel: 090-40037, Fax: 090-52831 / **Tecnico Siracusana**, V.P.Novelli 71, 96100, Siracusa, Tel: 0931-39440, Fax: 0931-36294 / **Torrisi Michele**, Via Novara 45, 95128, Catania, Tel: 095-445561, Fax: 095-448628 / **Vullo Michele**, Via Gorizia 16, 93100, Caltanissetta, Tel: 0934-551367, Fax: 0934-551367 / **A.T.E.S. Di Zappia L.**, Via Torino 3/A, 57124, Livorno, Tel: 0586-859566, Fax: 0586-859565 / **Belcari Nolberto**, Via J. Gagarin 70, 56012, Pisa, Tel: 0587-420273, Fax: 0587-420273 / **Centi Franco**, Via Bronzino 19/21-R, 50142, Firenze, Tel: 055-710388, Fax: 055-710388 / **Cre Carradori Snc**, Via Dei Macelli 1, 51100, Pistoia, Tel: 0573-28284, Fax: 0573-32413 / **D'amicis Gennaro**, Via P.Pisana 71, 57100, Livorno, Tel: 0586-400564, Fax: 0586-409724 / **Electronica Rnp**, Via Romana 731, 55100, Lucca, Tel: 0583-956225, Fax: 0583-956225 / **Goti Arcangelo**, Via Magellano 42/A, 52100, Arezzo, Tel: 0575-900819, Fax: 0575-900819 / **Lab.Riparaz. Falchi M.**, Via A. Garibaldi 22-D, 57025, Piombino (Li), Tel: 0565-49400, Fax: 0565-227161 / **Lab.Tv Arrighi**, Via F.Lli Cervi 26/28, 50057, P.A Elsa Empoli(Fi), Tel: 0571-931327, Fax: 571931327 / **M2 Electronica**, Via Danimarca 3, 58100, Grosseto, Tel: 0564-454571, Fax: 0564-454571 / **Na.To.Ma Snc**, Via Del Sabotino 13, 58100, Grosseto, Tel: 0564-456229, Fax: 0564-456229 / **Pa.Ri.El.S.**, Via B. Tolomei 9, 53100, Siena, Tel: 0577-51159, Fax: 0577-589454 / **Saec Di Coppa**, Via Degli Artigiani 36, 54100, Massa, Tel: 0585-251724, Fax: 585791177 / **Tele Service Di Benvenuti**, Via F. Busoni 3/B, 50018, Scandicci, Tel: 055-753974, Fax: 055-7350267 / **Videoservice Di Genuardi**, Via Borgaccio 72, 53036, Poggibonsi (Si), Tel: 0577-983181, Fax: 0577-996382 / **Bardazzi Paolo**, Via Forlanini 8dr, 500127, Firenze, Tel: 055-4376776, Fax: 055-431956 / **Dal Pozzo Enzo**, Via Barletta 8, 39100, Bolzano, Tel: 0471-913290, Fax: 0471-913290 / **Melone Giuseppe**, Via Zara 44, 38100, Trento, Tel: 0461-235166, Fax: 0461-267210 / **Sighel Mauro**, Via A. Volta 92, 38100, Trento, Tel: 0461-935919, Fax: 0461-935919 / **Tecnoservice Snc**, Via San Vigilio 64/B-C-D, 39100, Bolzano, Tel: 0471-289062, Fax: 0471-261559 / **Quondam C. Stefano**, Via Del Rivo 33, 05100, Terni, Tel: 0744-301512, Fax: 0744-301512 / **Tecnconsult Electr.**, Via Madonna Alta 185, 06100, Perugia, Tel: 075-5003089, Fax: 075-5003089 / **C.A.T. Di D'isanto**, C.So Ivrea 82/A, 11100, Aosta, Tel: 0165-364056, Fax: 0165-235910 / **Ass.Eletr.Campi Snc**, Via E.Reginato 87, 31100, Treviso, Tel: 0422-436245, Fax: 0422-435996 / **D.D. Assistenza Tecnica**, Via Mondin 11, 32100, Belluno, Tel: 0437-30240, Fax: 0437-939916 / **DI Service Di Dal Lago**, Via Giaretta 33, 36100, Vicenza, Tel: 0444-566662, Fax: 0444-966239 / **G.F.L. S.R.L.**, Via D. De Massari 10, 37045, Legnago, Tel: 0442-602021, Fax: 0442-602021 / **L'electronica Piu' Snc**, Via Gaspare Campo 18, 45100, Rovigo, Tel: 0425-33221, Fax: 0425-33221 / **Pieffe Di Premier F.**, Via Zermanese 6/B, 31100, Treviso, Tel: 0422-321054, Fax: 0422-321054 / **Pierrezza Carlo**, Via Barroccio Dal Borgo 4, 35100, Padova, Tel: 049-8643266, Fax: 049-8643266 / **Sat Di Galber E C. Snc**, Via Catarinetti 1/E, 37136, Verona, Tel: 045-509609, Fax: 045-509699 / **Speedy Service**, Viale Europa 42/B, 36016, Thiene Vi, Tel: 0445-368235, Fax: 0445-379028 / **Tecno Futura Di Rossi**, Via Delfinatio 8 (Laboratorio), 35127, Camin (Pd), Tel: 049-9129469, Fax: 049-9126147 / **Video Service**, Via Vitruvio 11, 37100, Verona, Tel: 045-566299, Fax: 045-573865 / **Video Tv 17323**, Via S. Marco 1818, 30019, Sittomarina (Ve), Tel: 041-5541675, Fax: 041-5541675 / **Vignando Luigino**, Via Dell'industria 18, 30020, Gruaro (Ve), Tel: 0421-74472, Fax: 0421-72923 / **Zaffalon Urbano**, Cas.Calle Corraz. 3849, 30122, Venezia, Tel: 041-2750670, Fax: 041-2757273

ESPAÑA

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

Merino Nicolas Jose A., - 945/ 25.18.92 - Av Judizmendi 24, 01003 Vitoria-Gasteiz, Alava / **Tele-Color** - 96/585.24.60, Cl Del Vent 9, 03500 Benidorm, Alicante / **Telecom Electronica** - 96/539.50.21, Cl Hernan Cortes 8, 03600 Elda, Alicante / **Eurosat, S.L.** - 96/525.80.40, Cl Montero Rios 33 03013 Alicante / **Electronica Gomez** - 96/ 546.75.81, Cl Baltasar Tristony 100, 03201 Elche, Alicante / **Angel Avellan Puig** - 965/ 21.32.55, Cl Poeta Quintana 13, 03004 Alicante / **Electronica Eler** - 965/ 25.63.32, Cl Pinoso 8, 03012 Alicante / **Insat**, Cb - 971/ 36.53.18, Cl Pintor Calbo 30, 07703 Mahon, Baleares (Menorca) / **Reparaciones Ortega** - 971/ 39.01.55, Cl Via Punica 33, 07800 Ibiza, Baleares (Ibiza). / **Audio Imagen** - 971/ 31.46.59, Cl Jose Riquer Lobet 8, 07800 Ibiza, Baleares (Ibiza) / **Irtesa Electronica** - 971/ 20.47.02, Cl Jaume Ferran 72 Bjos, 07004 Palma De Mallorca, Baleares (Mallorca) / **Instalaciones Maes**, S.L - 971/ 27.49.47, Cl Son Nadal 63, 07008 Palma De Mallorca, Baleares (Mallorca) / **Electron. Pons Gomila Sa** - 971/ 37.22.76, Cr Nueva 162, 07730 Alayor, Baleares (Menorca) / **Jose Marques Anglada,S.L.** - 971/ 38.54.54, Cl Lepanto 19, 07760 Ciudadela, Baleares (Menorca) / **Anoia Electrovisio** - 93/ 805.11.90, Av Balmes 12, 08700 Igualada, Barcelona / **Audio Vision** - 385.78.08, Cl Mare Deu Montserrat 22, 08922 Sta.Coloma, Barcelona / **Sac-2, S.C.P.** - 331.77.54, Cl Riera Blanca 113, 08028 Barcelona / **Fermo** - 465.22.00, Av Morera 5, 08915 Badalona / **Elec.Safont** - 821.30.03, Cl Gral. Manso Sola 31, 08600 Berga, Barcelona / **Servinters, S.C.C.L.** - 389.44.60 - Pz Casagemes 20, 08911 Badalona / **Tecnik's, S.C.P.** - 630.11.20, Cl Joan Bardina 32, 08830 Sant Boi De Ll, Barcelona / **Ce. Va. Sat, S.C.** - 785.51.11, Cr Matadepera 87, 08225 Terrasa, Barcelona / **Laurea S.A.T.** - 889.02.48, Cl Guilleris Bis 20, 08500 Vic, Barcelona / **Ce. Va. Sat, S.C.** - 710.76.13, Ps Rubio I Ors 105, 08203 Sabadell, Barcelona / **Villaret Polo Ramon** - 798.02.48, Cl Moli De Vent 21, 08303 Mataro, Barcelona / **Estarlich Pradas Vicente** - 766.22.33, Cl Industria 131, 08370 Calella, Barcelona / **Videocolor** - 93/ 454.99.08, Cl Villarroel 44, 08011 Barcelona / **Eide** - 872.85.42, Cl Bruch 55, 08240 Manresa, Barcelona / **Pulgar I Edo S.L.** - 93/ 436.44.11, Cl Castillejos 333, 08025 Barcelona / **Electronica Mateos** - 849.28.77, Cr De Caldas (Bajos) 76, 08400 Granollers, Barcelona / **Antonio Robles Sanchez** - 872.55.41, Cl Sant Bartomeu 42, 08240 Manresa, Barcelona / **Top Electronica**, 890.35.91, Cl Misser Rufet 4 Bjos, 08720 Vilafranca Penedes, Barcelona / **La Clinica Del Electrodl.**, 93/ 236.44.11, Cl Balmes 160, 08008 Barcelona / **Fix Servicio Tecnico**, 675.59.02, Cl Sant Ramon 3 L2, 08190 Sant Cugat Valles, Barcelona / **Sonitec Electronica**, C.B., 815.74.44, Cl Aigua 143, 08800 Vilanova I Geltru, Barcelona / **Totvisio Electronica S.L.**, 873.88.81, Pj Ferrer 14, 08240 Manresa, Barcelona / **4 En 1 Reparaciones**, 430.97.2, Cl Taquigrafo Marti 19, 08028 Barcelona / **Movifrit S.A.**, 93/ 630.14.53, Cl Osca 11-C Pol.Salinis, 08830 Sant Boi De Ll., Barcelona / **Tele-Servei Bruc S.L.**, 93/ 207.08.08, Cl Rossello 289, 08037 Barcelona / **Sabe Electronica**, 964/ 21.52.65, Cl Joaquin Costa 46, 12004 Castellon / **F.Cellerer-F.Cervera,C.B.** 964/ 45.44.65, Cl Carrero 29, 12500 Vinaros, Castellon / **Asiste, S.L.**, 964/ 21.57.69, Av De Valencia Nave 19, 12006 Castellon / **Technotronic**, 971/ 32.27.62, Cl Ibiza 12, 07860 San Fco. Javier, Formentera / **Reparaciones Pilsa S.C.**, 972/ 20.66.96, Cl J. Pascual I Prats 8, 17004 Gerona / **Satel**, 972/ 26.55.19, Ps De Barcelona 12, 17800 Olot, Girona / **Salleras Puig Juan**, 972/ 50.67.54, Cl Pou Artesia 4, 17600 Figueres, Girona / **Riera Daviu**, 972/ 50.32.64, Cl Torras Y Bages 19, 17600 Figueres, Girona / **Lavison, C.B.**, 972/ 23.01.22, Cl Montseny 35, 17005 Girona / **Monje Ures#A Manuel**, 972/ 70.25.52, Cl Sant Quinti 33, 17534 Ribes De Freser, Girona / **Estudios 3**, C.B., 943/ 45.37.97, Pz De Los Estudios 3, 20011 San Sebastian, Guipuzcoa / **Teknibat Electronica**, 943/ 70.24.37, Cl Zezenbide 4, 20600 Eibar, Guipuzcoa / **Reparaciones Urruti S.L.**, 943/ 45.84.10, Ps Aintzieta 32, 20014 San Sebastian, Guipuzcoa / **Teleservic**, 974/ 31.34.44, Cl Estadilla 6, 22300 Barbastro, Huesca / **Servielectro**, 974/ 21.00.14, Cl Baltasar Gracian 5, 22002 Huesca / **Telesonic**, 974/ 36.32.97, Cl Teruel 6, 22700 Jaca, Huesca / **Teleservicio**, 974/ 22.01.39, Cl Tenerias 20, 22001 Huesca / **Satof**, 973/ 50.08.48, Av Raval Del Carme 12, 25300 Tarrega, Lerida / **Ielsa, C.B.**, 973/ 24.71.27, Cl Tarragona 40, 25005 Lleida / **Cristel**, 973/ 27.08.26, Cl Vallcalent 32, 25006 Lleida / **Unitec**, 948/ 82.74.34, Cl Fuente Canonigos 5, 31500 Tudela, Navarra / **Telsan, C.B.**, 948/ 24.19.50, Cl Gayerre 1 Bjos., 31005 Pamplona, Navarra / **Euro Tecnic Electronica**, 977/ 32.24.89, Cl Lepanto 16-18, 43202 Reus, Tarragona / **Electro Servei C.B.**, 977/ 51.04.42, Ps Moreira 10, 43500 Tortosa, Tarragona / **A.B.R. Electronica S.L.**, 977/ 50.21.20, Cl Calderon La Barca 3, 43520 Roquetes, Tarragona / **Curto Gumundi S.R.C.**, 977/ 44.13.14, Cl Rierol Caputxins 6,

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

43500 Tortosa, Tarragona / **Selecco S.L.**, 977/ 70.00.12, Cl Calderon De La Barca 11, 43870 Amposta, Tarragona / **Electronica S. Torres**, 977/ 21.21.48, Cl Joan Miró 4 Esc.D 1-2, 43005 Tarragona / **Buira Tecnica's**, 977/ 66.04.37, Cl San Javier 55, 43700 El Vendrell, Tarragona / **Tecno Serveis Mora**, 977/ 40.08.83, Cl Pau Picasso 1, 43740 Mora D'ebre, Tarragona / **Sertecs, S.C.**, 977/ 22.18.51, Cl Caputxins [Bajos] 22, 43001 Tarragona / **Electronica Josep**, 977/ 88.04.41, Ctra. Igualada 29 Bjos, 43420 Sta. Coloma Queralt, Tarragona / **Martorell Altes**, 977/ 75.32.41, Cl Roseta Mauri 10, 43205 Reus, Tarragona / **Teleservicio S.C.**, 978/ 87.08.10, Cl Romualdo Soler 4, 44600 Alcañiz, Teruel / **Electronica Alcañiz S.L.**, 979/ 87.07.94, Cl Carmen 21, 44600 Alcañiz, Teruel / **Sonovision, C.B.**, 978/ 60.11.74, Cl Abadia 5, 44001 Teruel / **Electronica Moncho**, 96/287.23.29, Cl Pare Pascual Cat. 5, 46700 Gandia, Valencia / **Envisa Electronic, S.L.**, 96/241.24.87, Cl General Espartero 9, 46600 Alzira, Valencia / **Antonio Monleon, S.L.**, 96/334.55.87, Av De La Plata 91, 46006 Valencia / **Tecno Hogar**, 96/286.53.35, Cl Dos De Mayo 41, 46700 Gandia, Valencia / **Servicios Electronicos**, 96/340.20.34, Cl Doctor Oloriz 3, 46009 Valencia / **Electronica Las Heras**, 96/ 238.11.14, Cl Jose Iranzo 6, 46870 Ontinyent, Valencia / **Negredo Martin Daniel**, 94/411.22.82, Cl Padre Pernet 8, 48004 Bilbao, Vizcaya / **Collantes Martin Onofre**, 94/ 483.21.22, Cl Ortuño De Alango 7, 48920 Portugalete, Vizcaya / **Argi Giltz**, 94/ 443.77.93, Cl Autonomia 15, 48012 Bilbao, Vizcaya / **Servitele**, 94/444.89.02, Cl Autonomia 24 Galerias, 48012 Bilbao, Vizcaya / **Cinca Monterde Antonio**, 976/ 31.69.65, Cl Via Universitat 52, 50010 Zaragoza / **Aragon Televideo, S.C.**, 976/ 32.97.12, Cl Batalla Clavijo 18, 50010 Zaragoza / **Tv Video Jimenez, S.L.**, 967/ 34.04.43, Cl Juan XXIII 38, 02640 Almansa, Albacete / **Juman**, 967/ 22.40.78, Cl Ejercito 1, 02002 Albacete / **Televideo**, 950/ 40.18.63, Cl Velazquez 7 Local-A, 04770 Adra, Almeria / **Servicio Tecnico Ponce**, 950/ 45.67.53, Ub Monte Almagro 10, 04610 Cuevas De Almanzora, Almeria / **Sonivitel S.L.**, 950/ 22.97.55, Cl Poeta Pacho Aquino 51, 04005 Almeria / **Electronica Edimar, S.A.**, 98/535.34.51, Cl Cangas De Onis 4, 33207 Gijon, Asturias / **Cañedo S.T.**, 98/522.29.68, Cl Otero, S/N C. Cial, 33008 Oviedo, Asturias / **Alvarez Olivar Casilda**, 98/522.37.39, Cl San Jose 12, 33003 Oviedo, Asturias / **Santiago Valderrey**, 98/ 563.18.61, Cl Dr. Venancio Mtez. 7, 33710 Navia, Asturias / **Astusetel S.L.**, 98/539.10.11, Cl Cea Bermudez 9, 33208 Gijon, Asturias / **Asturservice**, 98/556.83.87, Cl Sanchez Calvo 6 Bjos., 33401 Aviles, Asturias / **Juan Marillon Del Corro**, 98/567.40.24, Av De Gijon 19, 33930 La Felguera/Langreo, Asturias / **S.A.T. Juan-Manuel**, 98/ 581.22.48, Cl Uria 60, 33800 Cangas De Narcea, Asturias / **Daniel Serrano Labrado**, 920/ 37.15.16, Cl Jose Gochicua 16, 05400 Arenas De S.Pedro, Avila / **Electronica Gredos**, 920/ 22.48.39, Cl Eduardo Marquina 24, 05001 Avila / **Jimenez Almohalla**, 920/ 25.08.76, Cl Jacinto Benavente 1, 05001 Avila / **Electronica Bote**, 924/ 22.17.40, Pz Portugal 2, 06001 Badajoz / **Marcial Lagoa Gonzalez**, 924/ 49.03.33, Cl Ramon Y Cajal 7, 06100 Olivenza, Badajoz / **C.E. Vilanovense C.B.**, 924/ 84.59.92, Cl Camino Magacela 4 Local-5, 06700 Villanueva Serena, Badajoz / **Electronica Centeno S.L.**, 924/ 57.53.08, Av Del Zafra 1, 06310 Puebla Sancho Perez, Badajoz / **Indalecio Amaya Sanchez**, 924/ 66.47.01, Cl Carreras 11, 06200 Almendralejo, Badajoz / **Patricio Electronica**, 924/ 33.04.13, Cl Reyes Huertas 7, 06800 Merida, Badajoz / **Electronica Mas**, 947/ 31.49.94, Cl Alfonso Vi 6, 09200 Miranda De Ebro, Burgos / **Servitec Burgos S.L.**, 947/ 22.41.68, Cl Lavaderos 7-9, 09007 Burgos, Burgos / **Ruiz Garcia Jose**, 927/ 22.48.86, Cl Ecuador 5-B, 10005 Caceres / **Arsenio Gonzalez, C.B.**, 927/ 41.11.21, Cl Tornavacas 9, 10600 Plasencia, Caceres / **Zabala Vazquez Jose**, 927/ 57.06.13, Cl Del Agua 39, 10460 Losar De La Vera, Caceres / **Radio Sanchez C.B.**, 927/ 32.06.88, Av De Mijadas S/N, 10200 Trujillo, Caceres / **Electronica Jeda**, Cl Pagador 31, 11500 Pto. Sta. Maria, Cadiz / **Servicio Tecnico**, 956/ 87.07.05, Cl Divina Pastora E-1 L-4, 11402 Jerez La Frontera, Cadiz / **Jose Borja Y Jose Arana**, 956/ 66.60.53, Cl San Antonio 31, 11201 Algeciras, Cadiz / **Vhifitel**, 956/ 46.25.01, Cl Fco.Fdez.Ordoñez 5, 11600 Ubrique, Cadiz / **Galan Sat S.L.**, 956/ 20.14.17, Cl Cruz Roja Española 11, 11009 Cadiz / **Galan Sat S.L.**, 956/ 83.35.35, Cl Factoria Matagorda 52, 11500 Puerto Real, Cadiz / **Electronica Seyma**, 942/ 23.69.19, Cl Del Monte 69 C Bjos, 39006 Santander, Cantabria / **Tele-Nueva**, 926/ 50.59.96, Cl Campo 56, 13700 Tomelloso, Ciudad Real / **Electronica Arellano**, 926/ 54.78.95, Cl Lorenzo Rivas 14, 13600 Alcazar De San Juan, Ciudad Real / **Electronica Lara**, 926/ 21.17.87, Cl De La Jara 1, 13002 Ciudad Real / **Manuel Vazquez**, 926/ 42.09.93, Cl Aduana 3, 13500 Puertollano, Ciudad Real / **Electrodiaz S.L.**, 926/ 32.23.24, Cl Buensuceso 10, 13300 Valdepeñas, Ciudad Real / **Duel As Cal As Teodoro**, 957/ 26.35.06, Cl Hermano Juan Fdez 15, 14014 Cordoba / **Electronica Sales**, 957/ 66.09.04, Cl Andalucia 11, 14920 Aguilar Frontera, Cordoba / **Lavison Electronica S.L.**, 957/ 75.01.75, Cm De La Barca 3, 14010 Cordoba / **Antonio Gonzalez**, 957/ 57.10.50, Cl Gral Primo Rivera 61, 14200 Peñarroya, Cordoba / **Electronica Garcia**, 969/ 22.24.83, Cl Ramon Y Cajal 17, 16004 Cuenca / **Gallardo Alonso Miguel**, 958/ 67.64.81, Cl Carmen 104, 18510 Benalua De Guadix, Granada / **Vilchez Vilchez Rafael**, 958/ 60.06.50, Cl Amadeo Vives 9, 18600 Motril, Granada / **Electronica Wenceslao**, 958/ 81.16.16, Cl Fontiveros 42, 18008 Granada, Granada / **Digimat Electronica**, 958/ 70.04.52, Cl Casicas 7, 18800 Baza, Granada / **Megatecnica Extremeña**, 958/ 26.06.01, C/Mozart L2 Ed.Granate, 18004 Granada, Granada / **Tecnicas Marvi S.L.**, 949/ 23.27.63, Pz Capitan Boixareu 51, 19001 Guadalajara / **Abril Sanchez Valentin**, 959/ 10.60.41, Cl Cadiz 2, 21270 Cala, Huelva / **Telesonid Huelva, S.C.A.**, 959/ 24.38.60, Cl Fco.Vazquez Limon 4, 21002 Huelva / **Electronica Sur**, 959/ 47.11.51, Cl M. Lerdo De Tejada 9, 21400 Ayamonte, Huelva / **Electro Himega, S.A.**, 953/ 24.22.56, Cl Adarves Bajos 4-C, 23001 Jaen / **Electronica Jumar**, 953/ 26.17.08, Cl Goya (Las Flores) 1, 23006 Jaen / **Electronica Gonzalez**, 953/ 50.33.82, Corredera San Bartolome 11, 23740 Andujar, Jaen / **Uniservic Electronica**, 953/ 75.14.19, Cl Goya 1 Bjos, 23400 Ubeda, Jaen / **Anuma**, 953/ 69.70.41, Cl Paredon 24, 23700 Linares, Jaen / **Talleres Instaluz**, 981/ 26.80.26, Cl Juan Florez 110, 15005 La Coruña / **García Quintela Arturo**, 981/ 70.21.07, Cl Xoane, 15100 Carballo, La Coruña / **Manuel Mato Señaris**, 981/ 53.71.14, Cl Silvouta-Pedra Da, 15896 Santiago Compostela, La Coruña / **Zener Electronica**, 981/ 22.07.00, Cl Ronda De Monte Alto 15, 15002 La Coruña / **S.T. Mendez**, 981/ 27.52.52, Cl Gil Vicente 13, 15011 La Coruña / **Electronica Castilla**, 981/ 32.14.09, Cr Castilla 377-Bis Bjos, 15404 Ferrol, La Coruña / **Bandin Audio**, 981/ 86.60.23, Cl Rua Arcos Moldes 2 B-3, 15920 Rianxo, La Coruña / **Electronica Torres, S.C.**, 941/ 24.76.15, Av Navarra 14, 26001 Logroño, La Rioja / **Top Service**, 941/ 13.50.35, Cl Achutegui De Blas 17, 26500 Calahorra, La Rioja / **Aguado Gil Roberto**, 941/ 25.25.53, Av Viana 10, 26001 Logroño, La Rioja / **Telson**, 987/ 21.25.18, Cl Batalla Clavijo 2, 24006 Leon / **Salvador Rodriguez, C.B.**, 987/ 40.36.02, Cl Ortega Y Gasset 24, 24400 Ponferrada, Leon / **Prosat**, 987/ 20.34.10, Pz Doce Martires 5, 24004 Leon / **Electronica Fouces**, 982/ 40.24.38, Cl Benito Vicetto 34, 27400 Monforte De Lemos, Lugo / **Televexo S.L.**, 982/58.18.57, Cl Nosa Sra. Do Carmen 82, 27880 Burela, Lugo / **Electronica Penelo**, 982/ 21.47.43, Cl Serra Ga#ldoira 63, 27004 Lugo / **Gomescan**, 91/305.48.90, Pz Del Jubilado 8, 28042 Barajas-Madrid, Madrid / **Electronica Garman, C.B.**, 91/368.01.79, Cl Mandarinina 15, 28027 Madrid / **Electronica Ansar**, 91/ 460.47.45, Cl Tomasa Ruiz 4, 28019 Madrid / **Tec-Norte**, 91/851.63.47, Cl Santiago Apostol 12, 28400 Collado Villalba, Madrid / **Variosat, S.L.**, 91/662.04.68, Cl Isla De Corcega 24, 28100 Alcobendas, Madrid / **Elbeservi, S.A.**, 91/386.27.11, Cl Dr.R. Castroviejo 19, 28029 Madrid / **Alcala Servitec C.B.**, 91/889.00.32, Cl Santa Ursula 5, 28801 Alcala De Henares, Madrid / **Garman C.B.**, Cl Carlos Sole 38 Local, 28038 Madrid / **Aviles Sanchez Antonio**, 952/ 36.16.02, Cl Ciudad De Andujar 2, 29006 Malaga / **Video Taller, S.C.**, 952/ 54.23.95, Edif. La Noria B Bjos-5, 29740 Torre Del Mar, Malaga / **Servisuel, Edif. La Union**, 952/ 46.90.28, Cm De Las Ca#Adas Lc 2, 29640 Fuengirola, Malaga / **Biser, S.L.**, 952/ 25.55.53, Cl Lozano De Torres 8, 29013 Malaga / **Electro Ronda**, 952/ 87.59.99, Cl Santa Cecilia 11, 29400 Ronda, Malaga / **Diego Lopez Jodar**, 95/ 280.12.23, Pz Del Reloj 13, 29680 Estepona, Malaga / **Caro Porlan Raimundo**, 968/ 46.18.11, Cl Jose Moulia 45, 30800 Lorca, Murcia / **Reg., C.B.**, 968/ 51.00.06, Cl Antonio Oliver 17, 30204 Cartagena, Murcia / **Electroservicios Seba, C.B.**, 968/ 29.85.93, Cl Isaac Albeniz 4 Bjos, 30009 Murcia / **Visatel**, 968/24.16.47, Cl Torre Alvarez S/N, 30007 Murcia / **Electro Servicios Plaza**, 968/ 28.45.67, Cl Gomez Cortina 10, 30005 Murcia / **Rafael Gomez Yelo**, 968/ 26.14.67, Ps Corbera 17, 30002 Murcia / **Fernandez Gonzalez Jose**, 988/ 23.48.53, Av Buenos Aires 75 Bjos, 32004 Orense / **Electronica Javier**, 979/ 75.03.74, Cl

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

Ramirez 5, 34005 Palencia / **Central De Servicios**, 986/ 37.47.45, Cl Asturias (Bajo) 10, 36206 Vigo, Pontevedra / **Montajes Servicios Tecn.**, 986/ 84.16.36, Cl Loureiro Crespo 43, 36004 Pontevedra / **Sial-Alvimo S.L.**, 986/ 29.93.01, C/ C.Torrecedeira 92 Bjos, 36202 Vigo, Pontevedra / **Electronica Cambados**, 986/ 50.83.27, Cl Camilo Jose Cela 13, 36600 Vilagarcia Arousa, Pontevedra / **Almat Electronica**, 923/ 22.45.08, Cl Galileo 21, 37004 Salamanca / **Guijo S.T.**, 921/ 42.94.18, Cl Ramon Y Cajal 1, 40002 Segovia / **AvitelSAT, S.A.**, 954/ 66.21.52, Cl Espinosa Y Carcel 31, 41005 Sevilla / **Vanhcolor, S.L.**, 95/433.83.03, Cl San Jacinto 96, 41010 Sevilla / **Telepal**, 95/464.95.80, Cl Julio Verne 49, 41006 Sevilla / **Auvitel, S.L.**, 95/427.57.07, Cl Virgen De Africa 20, 41011 Sevilla / **Audio Color**, 95/457.94.47, Cl Golgota 3 Local-Izda., 41003 Sevilla / **Electro 93 S.L.**, 95/ 472.37.16, Cl Melliza 1, 41700 Dos Hermanas, Sevilla / **Teco**, 975/ 22.61.25, Cl Antolin De Soria 10, 42003 Soria / **Electronica Rivas**, 925/ 80.55.46, Cl Barrio San Juan 1, 45600 Talavera La Reina, Toledo / **Electronica Fe-Car, S.L.**, 925/ 21.21.45, Av Santa Barbara 30, 45006 Toledo / **Electronica Jopal S.L.**, 925/ 25.04.42, Av Santa Barbara S/N, 45006 Toledo / **Electro Anaya**, 925/ 48.09.81, Cl Vertedera Alta 14, 45700 Consuegra, Toledo / **Teleservicios**, 983/ 30.92.61, Cl Esgueva 6, 47003 Valladolid / **Asist. Tecnica Marcos**, 983/ 29.78.66, Cl Pio Del Rio Hortega 2-4, 47014 Valladolid / **Electronica Vitelson**, 983/ 80.43.56, Pz Del Mercado 9, 47400 Medina Del Campo, Valladolid / **R.T.V. Blanco**, 980/ 51.14.41, Cl Eduardo Julian Perez 9, 49018 Zamora

SWITZERLAND

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

SWEDEN

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

NORWAY

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

ICELAND

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

DENMARK

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

SUOMI

Oy Perkkö, PL 40 Rälssintie 6, SF-00721 Helsinki, Phone: +35-8947805000, Fax: +35-8947805480
Theho Video, Kuootaankatu 7, SF-00520 Helsinki, Phone: +35-891451500, Fax: +35-891461767

D

TECHNISCHE DATEN

D

Stromversorgung	: 230V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat	: Mindestens 16A
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle : 1,3kW
	Grill : 1,15kW
	Kombi : 2,4kW
Leistungsabgabe:	Mikrowelle : 800W (IEC 60705)
	Grill oben : 700W
	Grill unten : 400W
Mikrowellenfrequenz	: 2450MHz
Außenabmessungen	: 450mm (W) x 298mm (H) x 392mm (D)
Garraumabmessungen	: 296mm (W) x 203mm (H) x 297mm (D)
Garrauminhalt	: 18 Liter
Drehteller	: ø275mm
Gewicht	: ca.15kg
Garraumlampe	: 25W/240 - 250V

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

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

F

FICHE TECHNIQUE

F

Tension d'alimentation		: 230V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection		: 16A minimum
Consommation électrique:	Micro-ondes	: 1,3KW
	Gril	: 1,15KW
	Combiné	: 2,4KW
Puissance:	Micro-ondes	: 800W (IEC 60705)
	Gril haut	: 700W
	Gril bas	: 400W
Fréquence des micro-ondes		: 2450MHz
Dimensions extérieures		: 450mm (L) x 298mm (H) x 392mm (P)
Dimensions intérieures		: 296mm (L) x 203mm (H) x 297mm (P)
Capacité		: 18 litres
Plateau tournant		: ø275mm
Poids		: ca. 15kg environ
Eclairage de four		: 25W/240 - 250V

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		: 230V, 50 Hz, enkele fase
Zekering/circuitonderbreker		: Minimum 16A
Stroombenodigheid:	Magnetron	: 1,3KW
	Grill	: 1,15KW
	Combinatie	: 2,4KW
Uitvoermogen	Magnetron	: 800W (IEC 60705)
	Bovengrill	: 700W
	Onderste Grill	: 400W
Magnetronfrequentie		: 2450MHz
Afmetingen buitenkant		: 450mm (W) x 298mm (H) x 392mm (D)
Afmetingen binnenkant		: 296mm (W) x 203mm (H) x 297mm (D)
Ovencapaciteit		: 18 liter
Draaitafel		: ø275mm
Gewicht		: ca. 15kg
Ovenlampje		: 25W/240 - 250V

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		: 230V, 50 Hz, monofase
Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico		: 16A minimo
Tensione di alimentazione:	Microonde	: 1,3KW
	Grill	: 1,15KW
	Combinata	: 2,8KW
Potenza erogata:	Microonde	: 800W (IEC 60705)
	Grill superiore	: 700W
	Grill inferiore	: 400W
Frequenza microonde		: 2450MHz
Dimensioni esterne		: 450mm (L) x 298mm (A) x 392mm (P)
Dimensioni cavità		: 296mm (L) x 203mm (A) x 297mm (P)
Capacità forno		: 18 litri
Piatto rotante		: Ø275mm
Peso		: circa 15kg
Lampada forno		: 25W/240 - 250V

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.