

SHARP



Achtung
Avertissement
Waarschuwing
Avvertenza
Advertencia
Importante



DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

R-898

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 onderhoudsvoorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels.

I

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

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

E

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

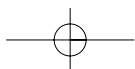
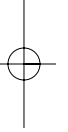
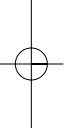
Advertencia: Pueden presentarse serios riesgos para su salud si no respeta estas instrucciones de uso y mantenimiento, o si el horno se modifica de forma que pueda ponerse en funcionamiento con la puerta abierta.

P

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

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

900 W (IEC 60705)



D Sehr geehrter Kunde,

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Kombi-Mikrowellengerät mit Grill oben und unten und Heissluft das Ihnen ab jetzt die Arbeit im Haushalt wesentlich erleichtern wird.

Es kombiniert alle Vorteile der schnellen Mikrowelle mit denen des Grills, der mit seiner Hitze für eine knusprige Bräune sorgt.

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

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

Lassen Sie sich von den angegebenen Rezepten anregen und bereiten Sie auch eigene und bewährte Rezepte in Ihrem Kombi-Mikrowellengerät zu. Die Mikrowelle bietet Ihnen viele Vorteile, die Sie begeistern werden:

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

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

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

F Chère cliente, cher client,

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

Cet appareil allie les avantages du four à microondes si rapide à ceux du grill 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 grill aussi pour préparer vos recettes favorites.

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

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

Lisez attentivement ce guide et le mode d'emploi.

Vous pourrez utiliser votre appareil encore plus facilement.

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

NL Geachte klant,

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

U zult verbaasd staan over hoeveel verschillende dingen deze magnetronoven voor u kan doen. Niet alleen kunt u met de oven snel etenswaren ontdooien of opwarmen, u kunt er ook complete maaltijden mee bereiden.

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

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

Er zijn vele leuke voordelen aan een magnetronoven verbonden:

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

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

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

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



DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

I Gentile Cliente,

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

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

Per dimostrare quale valido aiuto possa offrire il nostro forno a microonde abbiamo selezionato alcune deliziose ricette internazionali veloci e facili da preparare.

Speriamo che gli esempi illustrati siano una guida utile per consentirle di cucinare i suoi piatti preferiti con questo forno a microonde.

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

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

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

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

E Estimado cliente:

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

Le sorprenderá agradablemente la cantidad de cosas que pueden hacerse con un microondas. No sólo puede usarse para descongelar o calentar rápidamente alimentos, sino también para preparar comidas completas.

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

Esperamos que las recetas aquí incluidas le sirvan de

inspiración y le ayuden a preparar sus propios platos favoritos en su horno de microondas.

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

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

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

Así comprenderá fácilmente cómo se usa el horno.

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

P Caro cliente:

Parabéns por ter adquirido o seu novo forno micro-ondas. A partir deste momento as suas tarefas na cozinha ficarão muito mais facilitadas.

Vai ficar espantado com o tipo de coisas que pode fazer com o seu micro-ondas: pode usá-lo para descongelar e aquecer rapidamente os alimentos e também para preparar refeições completas.

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

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

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

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

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

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

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

D

Kundeninformationen zur umweltfreundlichen Entsorgung dieses SHARP-Produktes

D

Wenn dieses Produkt nicht weiter verwendet werden kann, sollte es unter Einhaltung der geltenden Gesetze auf umweltfreundliche Weise an einer Abfallsammelstelle abgegeben und dort entsorgt werden.

DIESES PRODUKT NICHT MIT DEM HAUSHALTSMÜLL ENTSORGEN ODER MIT ANDEREM ABFALL MISCHEN!
DIES WÜRD EINE GEFÄHRDUNG FÜR DIE UMWELT DARSTELLEN!

Sharp Corporation hat sich dem Umweltschutz verschrieben und legt großen Wert auf Energieeinsparung. Unser Ziel ist es, die umweltschädigende Wirkung unserer Produkte möglichst gering zu halten. Zu diesem Zweck setzen wir ständig neue, verbesserte, auf Umweltschutz ausgelegte Produkttechnologien ein, wenden neue, verbesserte Designs an und informieren den Kunden entsprechend.

(1) Für unsere Kunden in Belgien, den Niederlanden, Schweden und der Schweiz

SHARP beteiligt sich am nationalen Recyclingsystem für Elektro- und Elektronikgeräte, das auf der Grundlage des Umweltrechts ins Leben gerufen wurde.

Wenn Sie dieses SHARP-Produkt ausrangieren möchten, lesen Sie bitte hier die Einzelheiten zu den betreffenden Ländern:

Land	Recyclinginformationen für dieses Land
Belgien	Bitte nutzen Sie die Dienste des belgischen Elektronikrecyclingsystems „Recupel“. • Rufen Sie an unter 0800-40387 (innerhalb des Landes) • Oder besuchen Sie die Website: www.recupel.be
Niederlande	Bitte nutzen Sie die Dienste des niederländischen Elektronikrecyclingsystems „NVMP“. • Rufen Sie an unter 0800-0242002 (innerhalb des Landes) • Oder besuchen Sie die Website: www.nvmp.nl
Schweden	Bitte nutzen Sie die Dienste des schwedischen Elektronikrecyclingsystems „ELRETUR“. • Rufen Sie an unter 08-5452-1290 (innerhalb des Landes) • Oder besuchen Sie die Website: www.el-retur.se
Schweiz	Bitte nutzen Sie die Dienste des schweizerischen Elektronikrecyclingsystems „S.EN.S“. • Rufen Sie an unter 043-255 20 00 (innerhalb des Landes) • Besuchen Sie die Website: www.sens.ch

(2) Für unsere Kunden in Dänemark, Deutschland, Finnland, Frankreich, Italien, Luxemburg, Österreich, Portugal und Spanien

Wenn Sie dieses SHARP-Produkt ausrangieren möchten, fragen Sie bitte bei Ihren Behörden vor Ort nach, wo es entsprechende Abfallsammelstellen gibt, oder wenden Sie sich an ein für das Recycling elektrischer und elektronischer Geräte lizenziertes Recyclingunternehmen. Entsorgen Sie dieses Produkt dann über eine dieser Einrichtungen.

Ab 13. August 2005 sollen im ganzen Land Abfallsammelstellen zur Verfügung stehen, an denen private Haushalte ihre elektrischen und elektronischen Altgeräte kostenlos und umweltfreundlich abgeben können. Erfragen Sie dann bitte bei Ihren Behörden vor Ort, wo sich die nächstgelegene Sammelstelle befindet, die dieses Produkt annehmen kann, und entsorgen Sie dieses Produkt über die entsprechende Stelle.

Bis dahin kann es passieren, dass der letzte Nutzer die Kosten für die Entsorgung und das Recycling selber tragen muss.

(3) Für unsere Kunden in anderen Ländern

Wenn Sie dieses SHARP-Produkt ausrangieren möchten, fragen Sie bitte bei Ihren Behörden vor Ort nach, wo es Abfallsammelstellen gibt, oder wenden Sie sich an ein für das Recycling elektrischer und elektronischer Geräte lizenziertes Recyclingunternehmen. Entsorgen Sie dieses Produkt dann über eine dieser Einrichtungen.

Es kann passieren, dass der letzte Nutzer die Kosten für die Entsorgung und das Recycling selber tragen muss.

Information de la clientèle sur un rebut conforme au respect de l'environnement de ce produit SHARP

Si ce produit est arrivé en fin de vie, il doit être collecté et mis au rebut en respectant les lois en vigueur et l'environnement.

NE JETEZ PAS CE PRODUIT AVEC VOS ORDURES MÉNAGÈRES OU MÉLANGÉ AVEC D'AUTRES DÉTRITUS ! VOUS POURRIEZ NUIRE GRAVEMENT À L'ENVIRONNEMENT !

Sharp Corporation s'est engagé à protéger l'environnement et à économiser l'énergie. Notre objectif est de réduire l'impact de nos produits sur l'environnement en mettant en œuvre et en améliorant de façon continue des technologies, des conceptions et des informations à destination de la clientèle qui aident à préserver l'environnement.

(1) Pour nos clients en Belgique, aux Pays-bas, en Suède et en Suisse

SHARP participe au système national de recyclage des équipements électriques et électroniques qui a été mis en œuvre sur la base de la loi sur l'environnement.

Si vous souhaitez rebuter ce produit SHARP, veuillez prendre connaissance des modalités dans votre pays :

Pays	Information sur le recyclage pour ce pays
Belgique	Veuillez utiliser les services du programme de recyclage belge pour l'électronique appelé "Recupel". • Appelez le 0800 - 40387 (si vous êtes dans ce pays) • ou visitez le site Internet : www.recupel.be
Pays-bas	Veuillez utiliser les services du programme de recyclage néerlandais pour l'électronique appelé "NVMP". • Appelez le 0800 - 0242002 (si vous êtes dans ce pays) • ou visitez le site Internet : www.nvmp.nl
Suède	Veuillez utiliser les services du programme de recyclage suédois pour l'électronique appelé "ELRETUR". • Appelez le 08 - 5452-1290 (si vous êtes dans ce pays) • ou visitez le site Internet : www.el-retur.se
Suisse	Veuillez utiliser les services du programme de recyclage suisse pour l'électronique appelé "S.EN.S". • Appelez le 043 - 255 20 00 (si vous êtes dans ce pays) • ou visitez le site Internet : www.sens.ch

(2) Pour nos clients en Autriche, au Danemark, en Finlande, en France, en Allemagne, en Italie, au Luxembourg, au Portugal et en Espagne

Si vous souhaitez rebuter ce produit SHARP, veuillez contacter les autorités locales pour obtenir des informations sur les centres de collecte, ou contactez une société de recyclage agréée pour le recyclage des équipements électriques et électroniques, puis organisez la collecte par l'une ou l'autre de ces filières.

A partir du 13 août 2005, il est prévu que des centres de collecte soient mis en place sur tout le territoire pour que les utilisateurs particuliers puissent déposer gratuitement leurs équipements électriques et électroniques usagés dans un souci de respect de l'environnement. Vous pourrez dès lors demander aux autorités locales de vous communiquer le centre le plus proche pouvant accepter ce produit et l'y amener. Avant cette date, il est possible que l'utilisateur doive participer au coût du ramassage et du recyclage.

(3) Pour nos clients dans d'autres pays

Si vous souhaitez rebuter ce produit SHARP, veuillez contacter les autorités locales pour obtenir des informations sur les centres de collecte, ou contactez une société de recyclage agréée pour le recyclage des équipements électriques et électroniques, puis organisez la collecte par l'une ou l'autre de ces filières.

Il est possible que l'utilisateur doive participer au coût du ramassage et du recyclage.

(NL)

Klantinformatie m.b.t. de milieuvriendelijke verwijdering van dit SHARP product

(NL)

Als dit product niet meer kan worden gebruikt, dient het verzameld en op een wettelijk correcte en milieuvriendelijke manier te worden verwijderd.

VERWIDJER DIT PRODUCT NIET MET HET HUISVUIL
OF VERMENGD MET ANDER AFVAL ! U KUNT HET MILIEU IN GEVAAR BRENGEN !

Sharp Corporation doet actief mee aan het beschermen van het milieu en het behoud van de energiebronnen. Het is ons doel de schadelijke invloed van onze producten op het milieu te minimaliseren door de producttechnologie, het ontwerp, en de klantinformatie m.b.t. de milieubescherming voortdurend te verbeteren.

(1) Voor onze klanten in België, Nederland, Zweden en Zwitserland

SHARP neemt deel aan het nationale recyclingsysteem voor elektrische en elektronische apparatuur dat werd opgericht op basis van een milieuwet.

Als u dit SHARP product wilt wegwerpen, lees dan hierna de informatie voor de betreffende landen:

Land	Informatie voor recycling in dat land
België	Maak gebruik van het Belgische recyclingsysteem voor elektronica, genoemd "Recupel". • bel 0800 - 40387 (vanuit België) • of neem een kijkje op de website: www.recupel.be
Nederland	Maak gebruik van het Nederlandse recyclingsysteem voor elektronica "NVMP". • bel 0800 - 0242002 (vanuit Nederland) • of neem een kijkje op de website: www.nvmp.nl
Zweden	Maak gebruik van het Zweedse recyclingsysteem voor elektronica "ELRETUR": • bel 08 - 5452-1290 (vanuit Zweden) • of neem een kijkje op de website: www.el-retur.se
Zwitserland	Maak gebruik van het Zwitserse recyclingsysteem voor elektronica "S.EN.S". • bel 043 - 255 20 00 (vanuit Zwitserland) • of neem een kijkje op de website: www.sens.ch

(2) Voor onze klanten in Oostenrijk, Denemarken, Finland, Frankrijk, Duitsland, Italië, Luxemburg, Portugal en Spanje

Wanneer u dit SHARP product wilt weggooien, neem dan contact op met de plaatselijke verzamelplaatsen of met een recyclingbedrijf, dat bevoegd is elektrische en elektronisch afval te verwijderen; en verwijder het product via één van deze instanties.

Het is gepland dat vanaf 13 augustus 2005 verzamelplaatsen in het hele land worden opgericht, waar gebruikers uit particuliere huishoudens hun elektrisch en elektronisch afval kosteloos en milieuvriendelijk kunnen inleveren. Neem dan contact op met de plaatselijke instanties voor de dichtstbijzijnde verzamelplaats waar dit product geaccepteerd wordt.

Voor deze datum moet de laatste gebruiker eventueel de kosten voor het ophalen en recycling betalen.

(3) Voor onze klanten in andere landen

Wanneer u dit SHARP product wilt weggooien, neem dan contact op met de plaatselijke verzamelplaatsen of met een recyclingbedrijf, dat bevoegd is elektrische en elektronisch afval te verwijderen; en verwijder het product via één van deze instanties.

De laatste gebruiker moet eventueel de kosten voor het ophalen en recycling betalen.

Informazioni per i clienti sullo smaltimento ecologico di questo prodotto SHARP

Se questo prodotto non è più utilizzabile, deve essere raccolto e smaltito seguendo una modalità conforme alla legge e corretta dal punto di vista ambientale.

NON GETTARE QUESTO PRODOTTO ASSIEME AI RIFIUTI DOMESTICI
O CON ALTRI RIFIUTI IN GENERE! POTRESTE DANNEGGIARE L'AMBIENTE !

Sharp Corporation è impegnata a proteggere l'ambiente e a conservare l'energia. Il nostro obiettivo è di minimizzare l'impatto ambientale dei nostri prodotti implementando e migliorando continuamente le tecnologie dei prodotti, il design e le informazioni ai clienti volte alla tutela ambientale.

(1) Per i nostri clienti in Belgio, Paesi Bassi, Svezia e Svizzera

SHARP partecipa al sistema di riciclaggio nazionale per l'apparecchiatura elettrica ed elettronica, creato in conformità alla legge sull'ambiente.

Se si desidera gettare questo prodotto SHARP, leggere i dati di seguito riportati sui paesi interessati:

Paese	Informazioni sul riciclaggio per il paese interessato
Belgio	Utilizzare i servizi del sistema di riciclaggio elettronico belga chiamato "Recupel". • chiamare 0800 - 40387 (nazionale) • oppure visitare il sito web: www.recupel.be
Paesi Bassi	Utilizzare i servizi del sistema di riciclaggio elettronico olandese chiamato "NVMP". • chiamare 0800 - 0242002 (nazionale) • oppure visitare il sito web: www.nvmp.nl
Svezia	Utilizzare i servizi del sistema di riciclaggio elettronico svedese chiamato "ELRETUR". • chiamare 08 - 5452-1290 (nazionale) • oppure visitare il sito web: www.el-retur.se
Svizzera	Utilizzare i servizi del sistema di riciclaggio elettronico svizzero chiamato "S.EN.S". • chiamare 043 - 255 20 00 (nazionale) • oppure visitare il sito web: www.sens.ch

(2) Per i nostri clienti in Austria, Danimarca, Finlandia, Francia, Germania, Italia, Lussemburgo, Portogallo e Spagna

Se si desidera gettare questo prodotto SHARP, contattare l'ente locale addetto ai servizi di raccolta, oppure contattare una società di riciclaggio dotata di licenza per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche; quindi smaltire il prodotto tramite uno di questi enti.

Resta inteso che a partire dal 13 agosto 2005 saranno disponibili in tutto il paese servizi di raccolta presso i quali gli utenti privati potranno restituire l'apparecchiatura elettrica ed elettronica di scarto gratuitamente e in maniera ecologica. Vi preghiamo quindi di contattare l'ente locale addetto al servizio di raccolta più vicino in grado di accettare questo prodotto e smaltirlo tramite il servizio stesso.

Prima di questa data, è possibile che l'ultimo utente sia tenuto a sostenere il costo di raccolta e riciclaggio.

(3) Per i clienti di altri paesi

Se si desidera gettare questo prodotto SHARP, contattare l'ente locale addetto ai servizi di raccolta, oppure contattare una società di riciclaggio dotata di licenza per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche; quindi smaltire il prodotto tramite uno di questi enti.

È possibile che l'ultimo utente sia tenuto a sostenere il costo di raccolta e riciclaggio.

E

Información para los clientes sobre la eliminación ecológica de este producto SHARP

E

Si este producto ya ha dejado de funcionar, debe recogerse y eliminarse de la forma apropiada según la legislación vigente de modo que no perjudique el medioambiente.

NO SE DESHAGA DE ESTE PRODUCTO TIRÁNDOLO A LA BASURA JUNTO CON LOS DESECHOS DOMÉSTICOS U OTRO TIPO DE RESIDUOS, YA QUE PUEDE SUPONER UN RIESGO ECOLÓGICO

Sharp Corporation es una empresa comprometida con la protección del medioambiente y la conservación de la energía. Nuestro objetivo es minimizar el impacto medioambiental de nuestros productos implementando y mejorando continuamente las tecnologías y los diseños de nuestros productos, así como la información dirigida a nuestros clientes con el fin de conservar el medioambiente.

(1) Para nuestros clientes de Bélgica, Holanda, Suecia y Suiza

SHARP participa en el sistema de reciclaje nacional de equipos eléctricos y electrónicos que se ha fundado de acuerdo con las leyes medioambientales.

Si desea deshacerse de algún producto SHARP, lea aquí la información pertinente a cada país:

País	Información sobre el reciclaje para cada país en cuestión
Bélgica	Utilice los servicios del sistema de reciclaje de componentes electrónicos de Bélgica denominado "Recupel". • llame al número de teléfono 0800 - 40387 (desde el país) • o consulte el sitio web: www.recupel.be
Holanda	Utilice los servicios del sistema de reciclaje de componentes electrónicos de Holanda denominado "NVMP". • llame al número de teléfono 0800 - 0242002 (desde el país) • o consulte el sitio web: www.nvmp.nl
Suecia	Utilice los servicios del sistema de reciclaje de componentes electrónicos de Suecia denominado "ELRETUR". • llame al número de teléfono 08 - 5452-1290 (desde el país) • o consulte el sitio web: www.el-retur.se
Suiza	Utilice los servicios del sistema de reciclaje de componentes electrónicos de Suiza denominado "S.EN.S". • llame al número de teléfono 043 - 255 20 00 (desde el país) • o consulte el sitio web: www.sens.ch

(2) Para nuestros clientes de Austria, Dinamarca, Finlandia, Francia, Alemania, Italia, Luxemburgo, Portugal y España

Si desea deshacerse de este producto SHARP, póngase en contacto con las autoridades locales para que le indiquen cuáles son los puntos de recogida pertinentes o póngase en contacto con una compañía de reciclaje que esté autorizada para reciclar equipos eléctricos y electrónicos; a continuación, deshágase de este producto mediante una de estas opciones.

Está previsto que a partir del 13 de agosto de 2005 estén disponibles en todo el país puntos de recogida donde los usuarios puedan depositar, de forma totalmente gratuita y sin perjudicar al medioambiente, los equipos y componentes electrónicos que tengan en sus casas y de los que se quieran deshacer. Póngase en contacto con las autoridades locales para que le informen de cuál es el punto de recogida más cercano donde puede depositar este producto para que se hagan cargo de él de forma adecuada.

Antes de esa fecha, es posible que los usuarios tengan que hacerse cargo de los gastos de recogida y reciclaje.

(3) Para nuestros clientes de otros países

Si desea deshacerse de este producto SHARP, póngase en contacto con las autoridades locales para que le indiquen cuáles son los puntos de recogida pertinentes o póngase en contacto con una compañía de reciclaje que tenga autorización para reciclar equipos eléctricos y electrónicos. A continuación deshágase del producto mediante una de estas opciones.

Es posible que los usuarios tengan que hacerse cargo de los gastos de recogida y reciclaje.

P

Informação aos clientes sobre como eliminar/tratar este produto SHARP sem prejudicar o ambiente

P

Se o produto deixar de ter utilidade, deverá ser recolhido e eliminado/tratado de forma adequada sob o ponto de vista legal e ambiental.

**NÃO DEITE ESTE PRODUTO NO LIXO DOMÉSTICO NEM O MISTURE COM OUTRO TIPO DE LIXO !
CASO CONTRÁRIO, PODE PREJUDICAR O AMBIENTE !**

A Sharp Corporation é uma empresa empenhada em proteger o ambiente e poupar energia. Temos como objectivo minimizar o impacto ambiental dos nossos produtos, ao implementar e aperfeiçoar continuamente as tecnologias de produto, as formas de design e as informações destinadas ao cliente, tendo em vista a conservação do ambiente.

(1) Para os nossos clientes na Bélgica, Holanda, Suécia e Suíça

A SHARP participa no programa nacional de reciclagem para equipamentos eléctricos e electrónicos, que se baseia na legislação ambiental em vigor.

Caso deseje eliminar este produto SHARP, leia os detalhes sobre os países em questão:

País	Informação sobre reciclagem respeitante ao país
Bélgica	Recorra aos serviços do sistema belga de reciclagem de equipamentos electrónicos designado "Recupel". • telefone para o 0800 - 40387 (dentro do país) • ou visite o site: www.recupel.be
Holanda	Recorra aos serviços do sistema holandês de reciclagem de equipamentos electrónicos designado "NVMP". • telefone para o 0800 - 0242002 (dentro do país) • ou visite o site: www.nvmp.nl
Suécia	Recorra aos serviços do sistema sueco de reciclagem de equipamentos electrónicos designado "ELRETUR": • telefone para o 08 - 5452-1290 (dentro do país) • ou visite o site: www.el-retur.se
Suíça	Recorra aos serviços do sistema suíço de reciclagem de equipamentos electrónicos designado "S.EN.S". • telefone para o 043 - 255 20 00 (dentro do país) • visite o site: www.sens.ch

(2) Para os nossos clientes na Áustria, Dinamarca, Finlândia, França, Alemanha, Itália, Luxemburgo, Portugal e Espanha

Se desejar eliminar este produto SHARP, informe-se junto das autoridades locais sobre os pontos de recolha ou contacte uma empresa de reciclagem, que disponha de uma licença para reciclar equipamentos eléctricos e electrónicos; entregando seguidamente o produto a uma destas entidades.

A partir de 13 de Agosto de 2005, está previsto haver, em todo o país, pontos de recolha onde os utentes particulares poderão entregar os equipamentos eléctricos e electrónicos usados gratuitamente e sem prejudicar o ambiente. Informe-se junto das autoridades locais sobre o ponto de recolha mais próximo, que poderá aceitar este produto, e entregue-o.

Antes desta data, o utente poderá ter que comportar os custos de recolha e reciclagem.

(3) Para os nossos clientes noutros países

Se desejar eliminar este produto SHARP, informe-se junto das autoridades locais sobre os pontos de recolha ou contacte uma empresa de reciclagem, que disponha de uma licença para reciclar equipamentos eléctricos e electrónicos; entregando seguidamente o produto a uma destas entidades.

O último utente poderá ter que comportar os custos de recolha e reciclagem.

D INHALT: Bedienungsanleitung

SEHR GEEHRTER KUNDE	1
RECYCLINGINFORMATIONEN	3
GERÄT	12 - 13
ZUBEHÖR	13
BEDIENFELD	16
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	20 - 22
AUFSTELLANWEISUNGEN	22
VOR INBETRIEBNAHME	23
AUSWÄHLEN DER SPRACHE	23
ENERGIESPARMODUS	24
VERWENDUNG DER STOP-TASTE	24
EINSTELLEN DER UHR	25
MIKROWELLENLEISTUNG	25
GAREN MIT DER MIKROWELLE	26
GRILLBETRIEB	26 - 27
HEIZEN OHNE SPEISEN	27
HEISSLUFTBETRIEB	28 - 29

D INHALT: Kochbuch

WAS SIND MIKROWELLEN?	45
DAS KANN IHR NEUES KOMBI- MIKROWELLENGERÄT	45
DAS GEEIGNETE GESCHIRR	46 - 47
TIPPS UND TECHNIKEN	47 - 49
ERHITZEN	50
AUFTAUEN	50

F TABLE DES MATIERES: Mode d'emploi

CHERE CLIENTE, CHER CLIENT	1
INFORMATION SUR LE RECYCLAGE	4
FOUR	12 - 13
ACCESSOIRES	14
TABEAU DE COMMANDE	17
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE	78 - 80
INSTALLATION	80
AVANT UTILISATION	81
CHOIX D'UNE LANGUE	81
MODE D'ECONOMIE D'ENERGIE	82
TOUCHE STOP (ARRET)	82
REGLAGE DE L'HORLOGE	83
REGLAGE DE NIVEAU DE PUISSANCE	
MICRO-ONDES	83
CUISSON AU MICRO-ONDES	84
CUISSON AU GRIL	84 - 85
FONCTIONNEMENT A VIDE	85
CUISSON PAR CONVECTION	86 - 87

F TABLE DES MATIERES: Livre de recettes

QUE SONT LES MICRO-ONDES?	103
VOICI CE QUE VOUS POURREZ FAIRE AVEC VOTRE NOUVEAU COMBINÉ MICRO-ONDES/GRIL	103
BIEN CHOISIR LA VAISSELLE	104 - 105
CONSEILS ET TECHNIQUE	105 - 107
RECHAUFFAGE	108
DECONGELATION	108

KOMBI-BETRIEB	30 - 31
ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN	32 - 34
AUTOMATIK-BETRIEB (EXPRESS PIZZA)	35
EXPRESS PIZZA-TABELLE	35
AUTOMATIK-BETRIEB (PIZZA, FUN MENÜS, GAR-AUTOMATIK, AUFTAU-AUTOMATIK)	36 - 37
PIZZA-TABELLE	37
FUN MENÜS-TABELLE	38
GAR-AUTOMATIK-TABELLE	39
AUFTAU-AUTOMATIK-TABELLE	40
REZEPTE FÜR FUN MENÜS	41
REZEPTE FÜR GAR-AUTOMATIK AC-3	42
REINIGUNG UND PFLEGE	43
FUNKTIONSPRÜFUNG	44
SERVICE-NIEDERLASSUNGEN	368 - 373
TECHNISCHE DATEN	374

AUFTAUEN UND GAREN	51
GAREN VON FLEISCH, FISCH UND GEFLÜGEL	51
GAREN VON FRISCHEM GEMÜSE	51
ZEICHENERKLÄRUNG	52
TABELLEN	53 - 55
REZEPTE	56 - 77

CUISSON COMBINÉE	88 - 89
AUTRES FONCTIONS PRATIQUES	90 - 92
FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE (PIZZA RAPIDE)	93
TABEAU PIZZA RAPIDE	93
FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE (PIZZA, FUN MENUS, CUISSON AUTOMATIQUE, DECONGELATION AUTOMATIQUE)	94 - 95
TABEAU DE PIZZA	95
TABEAU DE FUN MENU	96
TABEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE	97
TABEAU DE DECONGELATION AUTOMATIQUE	98
RECETTES DES FUN MENUS	99
RECETTES POUR CUISSON AUTOMATIQUE (AC-3)	100
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	101
AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR	102

ADRESSES D'ENTRETIEN	368 - 373
FICHE TECHNIQUES	375



DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

(NL) INHOUDSOPGAVE: Gebruiksaanwijzing

GEACHTE KLANT	1
INFORMATIE VOOR RECYCLING	5
OVEN	12 - 13
TOEBEHOREN	14
BEDIENINGSPANEEL	17
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN ..	136 - 138
INSTALLATIE	138
VOORDAT U DE OVEN VOOR HET EERST AANZET ..	139
KIES EEN TAAL	139
ENERGIESPAARSTAND	140
GEBRUIK VAN DE STOP-TOETS	140
DE KLOK INSTELLEN	141
ENERGIENIVEAU VAN DE MAGNETRON	141
KOKEN MET DE MAGNETRON	142
KOKEN MET DE GRILL	142 - 143
DE OVEN LEEG OPWARMEN	143
KOKEN MET CONVECTIEWARMTE	144 - 145

DUBBELE-KOKEN	146 - 147
ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES	148 - 150
AUTOMATISCHE KOOKFUNCTIE (EXPRESS PIZZA)	151
EXPRESS PIZZA-TABEL	151
AUTOMATISCHE KOOKFUNCTIE (PIZZA, FUN MENUS, AUTO KOOK, AUTO ONTDOOI) ..	152 - 153
PIZZA-TABEL	153
FUN MENUS-TABEL	154
AUTOMATISCHE KOOK-TABEL	155
AUTOMATISCHE ONTDOOI-TABEL	156
RECEPTEN VOOR FUN MENUS	157
RECEPTEN VOOR AUTO KOOK AC-3	158
ONDERHOUD EN REINIGING	159
VOORDAT U EEN REPARATEUR BELT	160
ONDERHOUDSADRESSEN	368 - 373
TECHNISCHE GEGEVENS	376

(NL) INHOUDSOPGAVE: Kookboek

WAT ZIJN MICROGOLVEN?	161
DAT KAN UW NIEUWE COMBI-MAGNETRON ALLEMAAL	161
GESCHIKTE SCHALEN	162 - 163
TIPS EN ADVIES	163 - 165
VERWARMEN	166
ONTDOOIEN	166

ONTDOOIEN EN KOKEN VAN VOEDSEL	167
HET KOKEN VAN VLEES, VIS EN GEVOGELTE ..	167
HET KOKEN VAN VERSE GROENTEN	167
UITLEG VAN DE SYMBOLEN	168
TABEL	169 - 171
RECEPTEN	172 - 193

(I) INDICE: Manuale d'istruzioni

CARISSIMI CLIENTI	2
INFORMAZIONI SUL RICICLAGGIO	5
FORNO	12 - 13
ACCESSORI	15
PANNELLO DI CONTROLLO	81
ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA	194 - 196
INSTALLAZIONE	196
PRIMA DI USARE IL FORNO	197
SELEZIONE DELLA LINGUA	197
MODALITÀ DI RISPARMIO ENERGETICO	198
USO DEL PULSANTE DI ARRESTO	198
IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO	199
LIVELLI DI POTENZA	199
COTTURA A MICROONDE	200
COTTURA CON IL GRILL	200 - 201
RISCALDAMENTO DEL FORNO VUOTO	201
COTTURA A CONVEZIONE	202 - 203
COTTURA COMBINATA	204 - 205

ALTRE COMODE FUNZIONI	206 - 208
FUNZIONAMENTO AUTOMATICO (EXPRESS PIZZA)	209
TABELLA EXPRESS PIZZA	209
FUNZIONAMENTO AUTOMATICO (PIZZA, FUN MENUS, COTTURA AUTOMATICA, SCONGELAMENTO AUTOMATICA)	210 - 211
TABELLA PIZZA	211
TABELLA FUN MENUS	212
TABELLA COTTURA AUTOMATICA	213
TABELLA SCONGELAMENTO AUTOMATICA	214
RICETTE PER FUN MENUS	215
RICETTE PER COTTURA AUTOMATICA	216
MANUTENZIONE E PULIZIA	217
CONTROLLI DA EFFETTUARE PRIMA DI RICORRERE AL SERVIZIO DI ASSISTENZA	218
INDIRIZZI DI SERVIZIO	368 - 373
DATI TECNICI	377

(I) INDICE: Libro di ricette

CHE COSA SONO LE MICROONDE?	219
FUNZIONI DEL SUO NUOVO FORNO A MICROONDE	219
UTENSILI ADATTI	220 - 221
CONSIGLI E TECNICHE DI COTTURA ..	221 - 223
COMO RISCALDARE LE VIANDE	224
COMO SCONGELARE I CIBI	224

COME SCONGELARE E CUOCERE I CIBI	225
COME CUOCERE CARNE, PESCE E POLLAME ..	225
COME CUOCERE LA VERDURA FRESCA	225
SPIEGAZIONE DEI SIMBOLI	226
TABELLAS	227 - 229
RICETTE	230 - 251

(E) INDICE: Manual de instrucciones

MUY ESTIMADO	2
INFORMACIÓN SOBRE EL RECICLAJE	6
HORNO	12 - 13
ACCESORIOS	15
PANEL DE MANDOS	19
INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD	252 - 254
INSTALACIÓN	254
ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO	255
SELECCIÓN DE UN IDIOMA	255
MODO DE AHORRO DE ENERGÍA	256
UTILIZACIÓN DE LA TECLA DE PARADA	256
PUESTA EN HORA DEL RELOJ	257
NIVELES DE POTENCIA DEL MICROONDAS	257
COCCIÓN CON MICROONDAS	258
COCCIÓN CON GRILL	258 - 259
CALENTAMIENTO SIN ALIMENTOS	259
COCCIÓN POR CONVECCIÓN	260 - 261

(E) INDICE: Recetario

¿QUE SON LAS MICROONDAS?	277
LAS CUALIDADES DE SU NUEVO HORNO DE MICROONDAS COMBINADO	277
LA VAJILLA APROPIADA	278 - 279
SUGERENCIAS Y TÉCNICAS	279 - 281
CALENTAMIENTO	282
DESCONGELACION	282

(P) ÍNDICE: Manual de instruções

CARO CLIENTE	2
INFORMAÇÃO SOBRE RECICLAGEM	7
FORNO	12 - 13
ACESSÓRIOS	15
PAINEL DE COMANDOS	19
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES	310 - 312
INSTALAÇÃO	312
ANTES DE COMEÇAR	313
SELECIONAR O IDIOMA	313
MODO DE ECONOMIA DE ENERGIA	314
UTILIZAR O BOTÃO STOP	314
ACERTAR O RELÓGIO	315
NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS	315
COZEDURA COM MICRO-ONDAS	316
COZEDURA COM GRILL	316 - 317
AQUECER SEM ALIMENTOS	317
COZEDURA COM CONVECÇÃO	318 - 319

(P) ÍNDICE: Livro de receitas

O QUE SÃO MICRO-ONDAS?	335
O QUE PODE FAZER O SEU NOVO MICRO-ONDAS COMBINADO	335
RECIPIENTES APROPRIADOS	336 - 337
SUGESTÕES E TÉCNICAS	337 - 339
AQUECER	340
DESCONGELAR	340

COCCIÓN COMBINADA	262 - 263
OTRAS FUNCIONES PRÁCTICAS	264 - 266
OPERACIÓN AUTOMÁTICA (EXPRESS PIZZA)	267
TABLA DE EXPRESS PIZZA	267
OPERACIÓN AUTOMÁTICA (PIZZA, FUN MENÚS, COCCIÓN AUTOMÁTICA, DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA)	268 - 269
TABLA DE PIZZAS	269
TABLA DE FUN MENÚS	270
TABLA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA	271
TABLA DE DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA	272
RECETAS PARA FUN MENÚS	273
RECETAS PARA COCCIÓN AUTOMÁTICA AC-3	274
CUIDADO Y LIMPIEZA	275
COMPROBACIONES ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO DE REPARACIONES	276

DIRECCIONES DE SERVICIOS	368 - 373
DATOS TÉCNICOS	378

DESCONGELACION Y COCCIÓN DE ALIMENTOS	283
COCCIÓN DE CARNE, PESCADO Y AVES	283
COCCIÓN DE VERDURAS FRESCAS	283
EXPLICACION DE LAS SEÑALES	284
TABLAS	285 - 287
RECETAS	288 - 309

COZEDURA DUAL	320 - 321
OUTRAS FUNÇÕES ÚTEIS	322 - 324
FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO (RÁPIDO PIZZA)	325
TABELA DE RÁPIDO PIZZA	325
FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO (PIZZA, FUN MENUS, AUTOMÁTICO COZEDURA, AUTOMÁTICO DESCONGELAMENTO)	326 - 327
TABELA DE PIZZA	327
TABELA DE FUN MENUS	328
TABELA DE AUTO COZEDURA	329
TABELA DE AUTO DESCONGELAMENTO	330
RECEITAS PARA FUN MENUS	331
RECEITAS PARA AUTO COZEDURA AC-3	332
CUIDADOS E LIMPEZA	333
IDENTIFICAÇÃO DE PROBLEMAS	334

ENDEREÇOS DOS CENTROS DE ASSISTÊNCIA	368 - 373
ESPECIFICAÇÕES	379

DESCONGELAR E COZINHAR	341
COZINHAR CARNE, PEIXE E AVES	341
COZINHAR LEGUMES FRESCOS	341
SIMBOLOGIA	342
TABELAS	343 - 345
RECETAS	346 - 367



DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

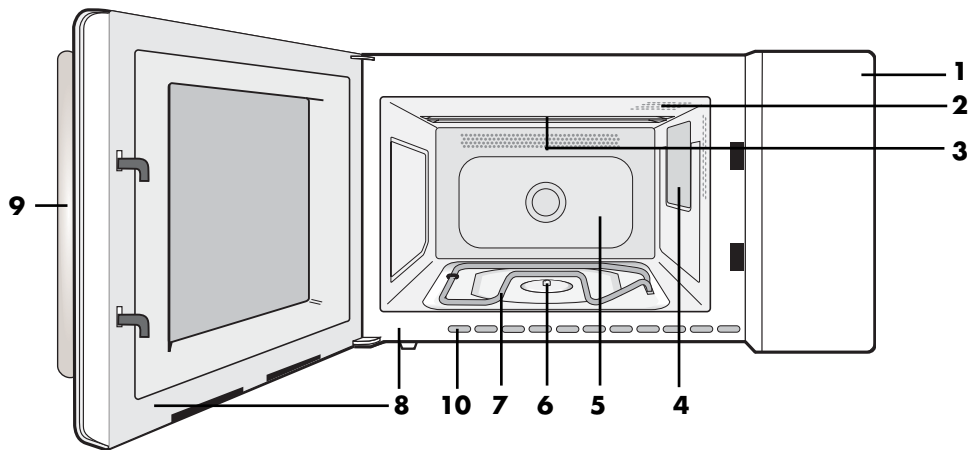
ITALIANO

ESPAÑOL

PORTUGUÊS



GERÄT/FOUR/OVEN/FORNO/HORNO/FORNO



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

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

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

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

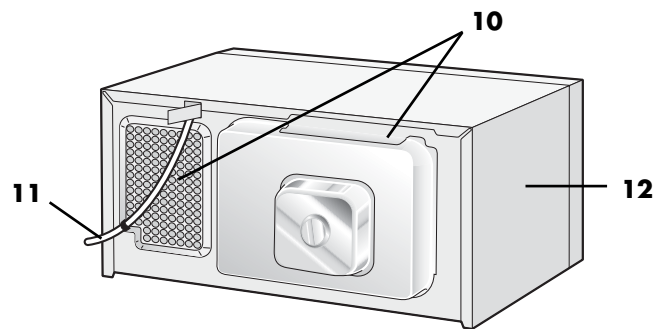
- (NL)**
1. Bedieningspaneel
 2. Ovenlamp
 3. Grillverwarmingselement (boven grill)
 4. Afdekplaatje (voor golfgeleider)
 5. Ovenruimte
 6. Verbindingsstuk
 7. Grillverwarmingselement (onderste grill)
 8. Deurafdichtingen en pasvlakken
 9. Deur open-handel

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

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 |



DEUTSCH

FRANÇAIS

ZUBEHÖR



(D) ZUBEHÖR

Überprüfen, dass die Zubehöerteile vorhanden sind:

13 Drehteller **14** Niedriger Rost

15 Hoher Rost

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

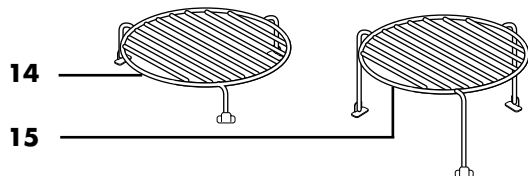
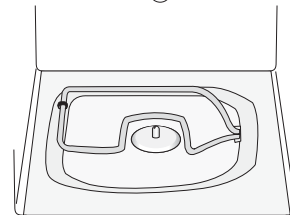
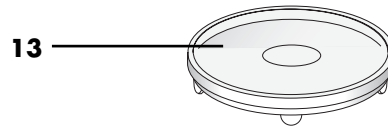
Den Drehteller und die Roste vor der ersten Benutzung mit milder Seifenlauge reinigen. Den Drehteller nicht zerschneiden oder zerkratzen.

WARNUNG:

Das Zubehör (z.B. der Drehteller) wird im GRILL-, KOMBI-, HEISSLUFT- 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 Modellnamen.



NEDERLANDS

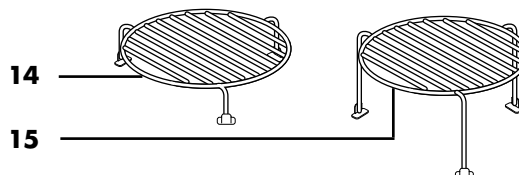
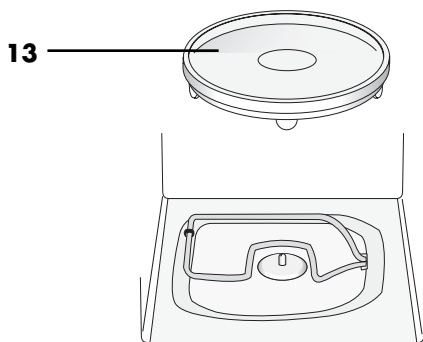
ITALIANO

ESPAÑOL

PORTUGUÊS



ACCESSOIRES/TOEBEHOREN



F ACCESSOIRES

Vérifier que les accessoires suivants sont fournis:

13 Plateau tournant **14** Trépied bas

15 Trépied haut

Placez le plateau tournant sur son axe, au bas du four. Avant d'utiliser le plateau tournant et les trépieds pour la première fois, les nettoyer à l'eau légèrement savonneuse.

Ne pas couper ou gratter le plateau tournant.

AVERTISSEMENT:

Les accessoires (plateau tournant par exemple) deviennent très chauds lors du fonctionnement en mode GRIL, COMBINE, CONVECTION 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.

REMARQUE:

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

NL TOEBEHOREN

Controleer of de volgende accessoires zijn geleverd:

13 Draaitafel **14** Laag rek **15** Hoog rek

Plaats de draaitafel op de motoras op de ondergrond van de opening.

Voordat u de draaitafel en de roosters voor het eerst gebruikt, dient u ze in een milde water & zeepoplossing schoon te maken. Niet op de draaitafel snijden of krassen.

WAARSCHUWING:

De accessoires (bijv. de draaitafel) worden tijdens verhitting met de GRILL, de DUBBELE FUNCTIE, CONVECTIEWARMTE of AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S (behalve de automatische ontdooiprogramma's) heel erg heet. Altijd dikke overhandschoenen gebruiken om de etenswaren of de draaitafel uit de oven te halen, om verbrandingen te voorkomen.

OPMERKING:

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

ACCESSORI/ACCESORIOS/ACESSÓRIES



I ACCESSORI

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

13 Piatto rotante **14** Griglia bassa

15 Griglia alta

Montare il piatto girevole sopra l'apposito albero motore previsto sul fondo della cavità.

Lavare il piatto rotante e le altre griglie con acqua e sapone prima di utilizzarli per la prima volta.

Evitare di tagliare o graffiare il piatto rotante.

NOTA:

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

AVVERTENZA:

Durante la cottura con il GRILL, COMBINATA, A CONVEZIONE e AUTOMATICA (escluso lo scongelamento rapido), gli accessori (ad esempio il piatto rotante) raggiungono una temperatura elevata. Per evitare scottature, utilizzare sempre guanti da cucina per togliere le pentole o il piatto rotante dal forno.

DEUTSCH

E ACCESORIOS

Compruebe que ha recibido los siguientes accesorios:

13 Plato giratorio **14** Rejilla baja

15 Rejilla alta

Coloque la bandeja giratoria sobre al eje del motor situado en la parte inferior del alojamiento para alimentos.

Antes de utilizar el plato giratorio y las rejillas por primera vez lávelos con agua jabonosa usando un detergente suave. No corte o raye el plato giratorio.

NOTA:

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

ADVERTENCIA:

Los accesorios (como el plato giratorio) se pondrán muy calientes durante los modos de operación con GRILL, COMBINADO, CONVECCIÓN y AUTOMÁTICO (excepto Descongelación automática). Use siempre manoplas para horno al sacar el alimento o el plato giratorio del horno para evitar quemarse.

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

P ACESSÓRIOS

Verifique se o forno inclui os seguintes acessórios:

13 Prato giratório **14** Grelha baixa

15 Grelha alta

Posicione o suporte giratório sobre o eixo do motor rotativo na parte inferior da cavidade.

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

Evite cortes e riscos no prato giratório.

NOTA:

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

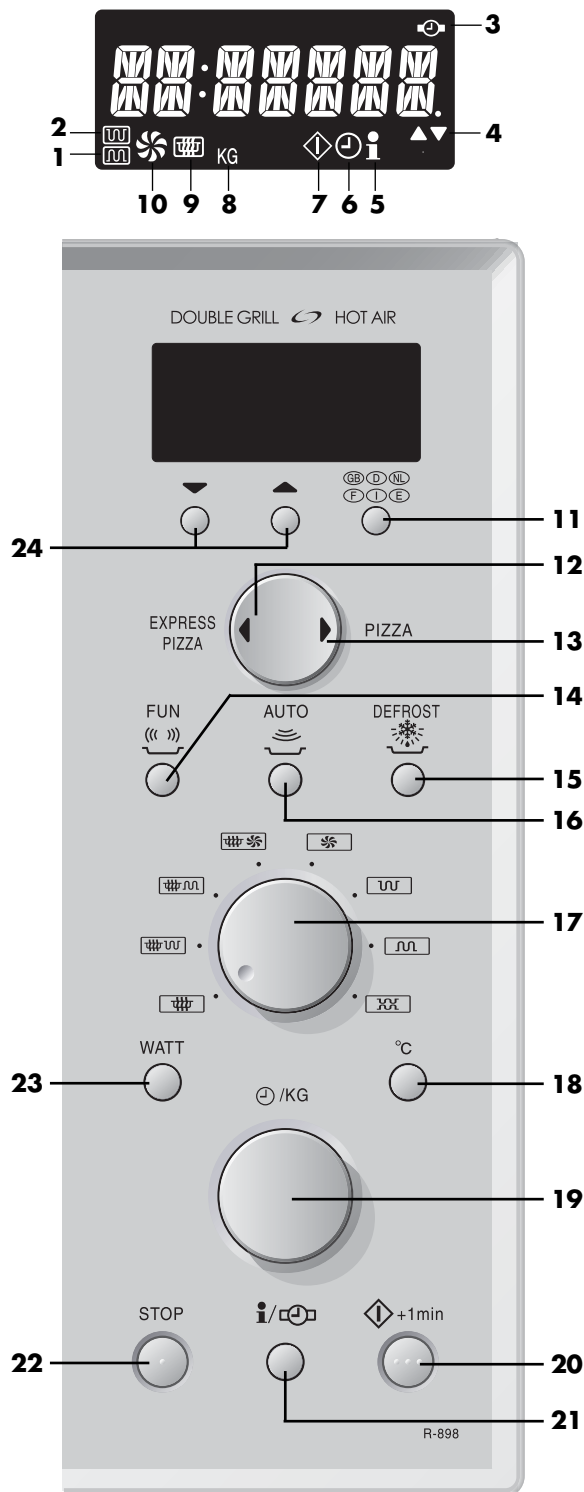
AVISO:

Os acessórios (ex.: prato giratório) aquecem muito durante o funcionamento nos modos de Grill, Convecção, Dual e Automático (excepto Auto Descongelamento). Utilize sempre luvas grossas de cozinha para retirar os alimentos ou o prato giratório do forno de modo a evitar queimaduras.

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

BEDIENFELD



D BEDIENFELD

Anzeigen und Symbole

1. Symbol für **GRILL UNTEN**
2. Symbol für **GRILL OBEN**
3. Symbol für **UHR EINSTELLEN**
4. Symbol für **KÜRZER/LÄNGER**
5. Symbol für **INFORMATION**
6. Symbol für **ZEIT**
7. Symbol für **GARVORGANG**
8. Symbol für **GEWICHT (kg)**
9. Symbol für **MIKROWELLE**
10. Symbol für **HEISSLUFT**

Bedienungstasten

11. **SPRACHEN**-Taste
12. **EXPRESS PIZZA**-Taste
13. **PIZZA**-Taste
14. **FUN MENUS**-Taste
15. **AUFTAU-AUTOMATIK**-Taste
16. **GAR-AUTOMATIK**-Taste
17. Drehknopf für die Wahl der **BETRIEBSART**
Drehen Sie den Knopf so, dass er auf das entsprechende Symbol zeigt:
 - für Mikrowelle - Garen
 - für Mikrowelle - Garen mit GRILL OBEN
 - für Mikrowelle - Garen mit GRILL UNTEN
 - für Mikrowelle - Garen mit HEISSLUFT
 - für HEISSLUFT
 - für GRILL OBEN
 - für GRILL UNTEN
 - für GRILL OBEN & UNTEN
18. **HEISSLUFT (°C)**-Taste
Zum Ändern der Heißlufttemperatur
19. **ZEIT/GEWICHTS**-Knopf
Geben Sie mit diesem Knopf entweder die Gar- oder Auftauzeit bzw. das Gewicht der Speise ein.
20. **START** **/ + 1 min** -Taste
21. **INFO/UHR**-Taste
22. **STOP**-Taste
23. **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste
Zum Ändern der Mikrowellenleistung in Watt
24. **KÜRZER/LÄNGER**-Tasten

TABLEAU DE COMMANDE/BEDIENINGSPANEEL



F TABLEAU DE COMMANDE

Affichage numérique et témoins

1. Témoin **GRIL BAS**
2. Témoin **GRIL HAUT**
3. Témoin **REGLAGE DE L'HORLOGE**
4. Témoins **MOINS/PLUS**
5. Témoin **INFORMATION**
6. Témoin **DUREE**
7. Témoin **CUISSON EN COURS**
8. Témoin **POIDS (kg)**
9. Témoin **MICRO-ONDES**
10. Témoin **CONVECTION**

Touches de fonctionnement

11. Touche **LANGUE**
12. Touche **EXPRESS PIZZA**
13. Touche **PIZZA**
14. Touche **FUN MENUS**
15. Touche **DECONGELATION AUTO**
16. Touche **CUISSON AUTO**
17. Touche **MODE CUISSON**

Tourner le bouton pour que le témoin désigne le symbole approprié:

-  pour une cuisson micro-ondes
-  pour une cuisson micro-ondes avec GRIL DU HAUT
-  pour une cuisson micro-ondes avec GRIL DU BAS
-  pour une cuisson micro-ondes avec CONVECTION
-  CONVECTION
-  GRIL DU HAUT
-  GRIL DU BAS
-  GRILLES DU BAS & DU HAUT

18. Touche **CONVECTION (° C)**

Appuyer pour changer le réglage de la convection

19. Bouton rotatif **DUREE/POIDS**

Tourner le bouton rotatif pour sélectionner le temps de cuisson/décongélation ou le poids des aliments.

20. Touche **DEPART**  **/+ 1 min**

21. Touche **INFO/HORLOGE**

22. Touche **STOP (ARRET)**

23. Touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**

Appuyer pour changer les réglages de puissance du four micro-ondes

24. Touches **MOINS/PLUS**

NL BEDIENINGSPANEEL

Digitaal display en lichtjes

1. **ONDERSTE GRILL**-lichtje
2. **BOVENSTE GRILL**-lichtje
3. **KLOKINSTELLING**-lichtje
4. **MINDER/MEER**-lichtje
5. **INFORMATIE**-lichtje
6. **TIJD**-lichtje
7. **KOKEN**-lichtje
8. **GEWICHT**-lichtje (kg)
9. **MAGNETRON**-lichtje
10. **CONVECTIEWARMTE**-lichtje

Bedieningstoetsen

11. **TAAL**-toets
12. **EXPRESS PIZZA**-toets
13. **PIZZA**-toets
14. **FUN MENUS**-toets
15. **AUTOMATISCH ONTDOOIPROGRAMMA**-toets
16. **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA**-toets
17. **BEREIDINGSMODUS**-draaiknop

Draai de knop tot de gewenste kookstand op het display verschijnt:

-  voor koken met de magnetron
-  voor koken met de magnetron in combinatie met BOVENSTE GRILL
-  voor koken met de magnetron in combinatie met ONDERSTE GRILL
-  voor koken met de magnetron in combinatie met CONVECTIEWARMTE
-  voor CONVECTIEWARMTE
-  voor BOVENSTE GRILL
-  voor ONDERSTE GRILL
-  voor BOVENSTE en ONDERSTE GRILL

18. **CONVECTIEWARMTE (° C)**-toets

Druk de toets in om de convection-instelling te wijzigen

19. **TIJD/GEWICHT**-draaiknop

Draai de knop voor het instellen van de kooktijd/ontdooitijd of het gewicht van het voedsel.

20. **START**  **/+ 1 min**-toets

21. **INFO/KLOK**-toets

22. **STOP**-toets

23. **MAGNETRONVERMOGENNIVEAU**-toets

Hiermee stelt u het vermogen van uw magnetron in

24. **MINDER/MEER**-toetsen

DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

PORTUGUÊS



PANNELLO DI CONTROLLO/PANEL DE MANDOS

I PANNELLO DI CONTROLLO

Display digitale ed indicatori

1. Indicatore **GRILL INFERIORE**
2. Indicatore **GRILL SUPERIORE**
3. Indicatore **IMPOSTAZIONE OROLOGIO**
4. Indicatore **MENO/PIÙ**
5. Indicatore **INFORMAZIONI**
6. Indicatore **TEMPO**
7. Indicatore **COTTURA IN CORSO**
8. Indicatore **PESO (kg)**
9. Indicatore **MICROONDE**
10. Indicatore **CONVEZIONE**

Pulsanti di funzione

11. Pulsante **LINGUA**
12. Pulsante **EXPRESS PIZZA**
13. Pulsante **PIZZA**
14. Pulsante **FUN MENUS**
15. Pulsante **SCONGELAMENTO RAPIDO**
16. Pulsante **COTTURA AUTOMATICO**
17. Pulsante **MODO DI COTTURA**

Far ruotare la manopola in modo che l'indicatore si trovi in corrispondenza del simbolo prescelto:

-  per cottura con il forno a microonde
-  per cottura con il forno a microonde con il GRILL SUPERIORE
-  per cottura con il forno a microonde con il GRILL INFERIORE
-  per cottura con il forno a microonde con la CONVEZIONE
-  per la CONVEZIONE
-  per il GRILL SUPERIORE
-  per il GRILL INFERIORE
-  per i GRILL SUPERIORE E INFERIORE

18. Pulsante **CONVEZIONE**

Premere per cambiare l'impostazione della convezione di calore

19. Manopola **TEMPO/PESO**

Far ruotare la manopola per introdurre il tempo di scongelamento/cottura oppure il peso del cibo da cuocere.

20. Pulsante **START** **/+1 min**

21. Pulsante di **INFO/OROLOGIO**

22. Pulsante di **ARRESTO (STOP)**

23. Pulsante di **LIVELLO POTENZA MICROONDE**

Premere per modificare l'impostazione

24. Pulsanti **MENO/PIÙ**

E PANEL DE MANDOS

Display e indicadores digitales

1. Indicador de **GRILL INFERIOR**
2. Indicador de **GRILL SUPERIOR**
3. Indicador de **AJUSTE DEL RELOJ**
4. Indicador **MENOS/MÁS**
5. Indicador de **INFORMACIÓN**
6. Indicador de **TIEMPO**
7. Indicador de **COCCIÓN EN CURSO**
8. Indicador de **PESO (kg)**
9. Indicador de **MICROONDAS**
10. Indicador de **CONVECCIÓN**

Teclas de operación

11. Tecla de **IDIOMA**
12. Tecla de **EXPRESS PIZZA**
13. Tecla de **PIZZA**
14. Tecla de **FUN MENUS**
15. Tecla de **DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA**
16. Tecla de **COCCIÓN AUTOMÁTICA**
17. Tecla del **DE COCCIÓN**

Gire el mando hasta que la señal apunte hacia el símbolo deseado.

-  microondas
-  microondas con GRILL SUPERIOR
-  microondas con GRILL INFERIOR
-  microondas con cocción por CONVECCIÓN
-  CONVECCIÓN
-  GRILL SUPERIOR
-  GRILL INFERIOR
-  GRILL SUPERIOR e INFERIOR

18. Tecla de **CONVECCIÓN (° C)**

Presione para cambiar el ajuste de convección

19. Mando de **TIEMPO/PESO**

Gire este mando para seleccionar el tiempo de cocción o descongelado y para pesar los alimentos.

20. Tecla **INICIO** **/+1 min**

21. Tecla de **INFO/RELOJ**

22. Tecla de **PARADA (STOP)**

23. Botón del **NIVEL DE POTENCIA MICROONDAS**

Pulse esta tecla para cambiar el nivel de potencia

24. Teclas **MENOS/MÁS**

PAINEL DE COMANDOS



P

PANEL DE MANDOS

Visor digital e indicadores

1. Indicador de **GRILL INFERIOR**
2. Indicador de **GRILL SUPERIOR**
3. Indicador de **ACERTAR RELÓGIO**
4. Indicador de **MAIS/MENOS**
5. Indicador de **INFORMAÇÃO**
6. Indicador de **TEMPORIZADOR**
7. Indicador **COZEDURA EM CURSO**
8. Indicador de **PESO (kg)**
9. Indicador de **MICRO-ONDAS**
10. Indicador de **CONVECÇÃO**

Botões de funcionamento

11. Botão de **IDIOMA**
12. Botão de **RÁPIDO PIZZA**
13. Botão de **PIZZA**
14. Botão de **FUN MENUS**
15. Botão de **AUTO DESCONGELAMENTO**
16. Botão de **AUTO COZEDURA**
17. Manípulo do **MODO DE COZEDURA**

Rode o manípulo para seleccionar as posições correspondentes.

-  micro-ondas
-  micro-ondas com GRILL SUPERIOR
-  micro-ondas com GRILL INFERIOR
-  micro-ondas com CONVECÇÃO
-  CONVECÇÃO
-  GRILL SUPERIOR
-  GRILL INFERIOR
-  GRILL SUPERIOR/ INFERIOR

18. Botão de **CONVECÇÃO (° C)**

Premir para alterar as definições de convecção.

19. Manípulo de **TEMPO/PESO**

Rode o manípulo para introduzir o tempo de cozedura/descongelamento ou o peso dos alimentos.

20. Botão **INICIAR**  /+ 1 min

21. Botão de **INFO/RELÓGIO**

22. Botão de **STOP**

23. Botão de **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS**

Premir para alterar as definições da potência do micro-ondas.

24. Botões de **MENOS/MAIS**

DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

PORTUGUÊS



ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

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

Per evitare pericolo d'incendi

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

Nel caso in cui il forno vada installato a incasso, deve essere usata la struttura per installazione EBR-5000 distribuita da SHARP e disponibile presso il Vostro rivenditore. Fare riferimento alle istruzioni per l'installazione della struttura o chiedere al rivenditore l'esatta procedura. Soltanto l'uso dell'apposita struttura garantisce la sicurezza e la qualità del prodotto.

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

La tensione di alimentazione del forno deve essere di 230 V, 50 Hz, con un fusibile del quadro di distribuzione o un salvavita di un minimo di 16A.

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

Non lasciate il forno vicino a fonti di calore come, per esempio, un forno convenzionale.

Non installate il forno in un posto molto umido o dove si può accumulare la condensa.

Non lasciate o usate il forno all'aperto.

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

Usate esclusivamente recipienti e utensili adatti per forni a microonde. Riferitevi ai relativi suggerimenti nel ricettario in dotazione a pag. 220 - 221.

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

Dopo l'uso, pulite sempre il coperchio guida onde, la cavità del forno e il piatto rotante. Dopo la cottura degli alimenti grassi senza un coperchio, pulisca sempre completamente la cavità e particolarmente l'elemento della griglia. Essi devono essere asciutti ed esenti da grasso. Le accumulazioni di grasso possono surriscaldarsi, fumare o infiammarsi.

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

Non bloccate le aperture di ventilazione.

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

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

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

Per evitare potenziali ferite

ATTENZIONE:

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

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

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

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

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

Evitare che si accumulino grasso e sporco sulle guarnizioni dello sportello o nelle parti adiacenti. Seguire le istruzioni riportate nella sezione "Manutenzione e pulizia" a pagina 217. Se il forno non viene mantenuto pulito, la superficie potrebbe deteriorarsi compromettendo la durata dell'apparecchio e comportando possibili situazioni di rischio.

ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA



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

Per evitare le scosse elettriche

Il mobile del forno non deve assolutamente essere smontato.

Non inserite alcun oggetto nelle aperture di ventilazione del forno.

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

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

Non lasciate pendere il cavo di alimentazione dal bordo di un tavolo o banco.

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

Non cercate di sostituire da soli la lampadina del forno, e non fatela sostituire da chi non sia un elettricista SHARP autorizzato. Se la lampadina si, guasta, rivolgetevi al rivenditore o ad un concessionario SHARP autorizzato. Se danneggiato, il cavo di alimentazione dell'apparecchio, deve essere sostituito da un tecnico autorizzato del servizio di assistenza SHARP.

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

Non usate mai recipienti sigillati. Togliete i sigilli e coperchi prima dell'uso. I recipienti sigillati possono esplodere a causa dell'aumento della pressione, anche dopo lo spegnimento del forno. Fate attenzione usando il forno a microonde con i liquidi. Usate recipienti con grandi aperture che permettano la fuoriuscita delle bolle d'aria.

Non riscaldate mai in recipienti con collo stretto, come i poppatoi, perché potrebbe verificarsi un'eruzione del contenuto dal contenitore quando vengono riscaldati, con pericolo di bruciature.

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

1. Rignite il liquido prima di scaldarlo/riscaldarlo.
2. Si consiglia di inserire nel liquido un'asticcioia di vetro od altro oggetto simile durante il riscaldamento.
3. Lasciate riposare il liquido nel forno alla fine del tempo di cottura per almeno 20 secondi, per evitare la bollitura con eruzioni ritardate.

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

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

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

Per evitare scottature

Mai toccare o alzare la resistenza inferiore quando è calda.

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

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

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

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

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

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

Tenere i bambini lontani dallo sportello e dalle altre parti accessibili che possono surriscaldarsi durante l'utilizzo del grill. I bambini devono essere tenuti lontani per evitare che possano bruciarsi.

Utilizzando le funzioni **GRILL, A CONVEZIONE, COMBINATA e AUTOMATICA** non toccare lo sportello del forno, il mobile esterno, la resistenza inferiore, le prese d'aria, gli accessori e i piatti, perché diventano molto caldi. Prima di pulirli, è bene verificarne la temperatura.

Per evitare che i bambini usino il forno in modo sbagliato

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



ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

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

Non lasciare che i bambini si appoggino o si dondolino contro lo sportello del forno. Inoltre, non permettere loro di usare il forno come un giocattolo. Illustrare ai bambini le norme di sicurezza: insegnare loro ad usare le presine per togliere i piatti dal forno, a rimuovere con precauzione i coperchi e, in particolare, gli involucri (ad esempio i materiali autoriscaldanti) usati per rendere il cibo croccante, in quanto possono diventare estremamente caldi.

Altri avvertimenti

Non modificate il alcun modo il forno.

Non spostate il forno mentre sta funzionando.

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

Per evitare difetti di funzionamento o danni al forno:

Mai mettere in funzione il forno vuoto, se non nel caso indicato nel manuale di istruzioni (vedere nota a pagina 201), in quanto si potrebbe danneggiare il forno.

Usando un piatto per rosolare i cibi, o del materiale autoriscaldante, mettete sempre sotto di esso del materiale isolante resistente al calore, come un piatto di porcellana, per evitare danni al

piatto rotante. Non dovete inoltre superare il tempo di preriscaldamento specificato nelle istruzioni del piatto.

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

Usate soltanto il piatto rotante progettati per questo forno.

Non usate contenitori di plastica se il forno è ancora caldo dopo averlo usato nel modo della **GRILL, A CONVEZIONE, COMBINATA e AUTOMATICA**, perché potrebbero fondersi. I contenitori di plastica non devono essere usati durante i modo sopra, a meno che il loro fabbricante non assicuri che sono adatti allo scopo.

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

NOTA:

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

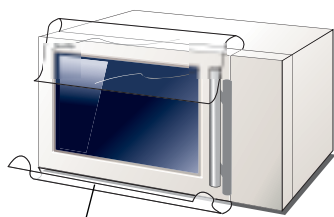
Il fabbricante e il rivenditore non possono essere ritenuti responsabili per i danni al forno e le ferite alle persone causati dalla non osservanza della procedura corretta di collegamento elettrico.

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



INSTALLAZIONE

1. Togliere il materiale di imballaggio dalla cavità del forno. Eliminare la pellicola protettiva in polietilene fra lo sportello e la cavità. Togliere la pellicola protettiva e l'etichetta adesiva dei dati tecnici dalla superficie esterna dello sportello.



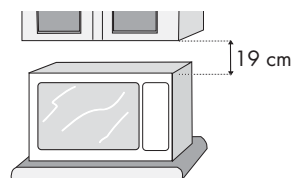
✓ Togliere questo film.

2. Controllare con cura che il forno non sia danneggiato.
3. Collocare il forno su una superficie piana sufficientemente robusta da sopportare il peso dell'apparecchio, più quello del piatto più pesante che si possa cuocere.

4. Lo sportello del forno può diventare rovente durante la cottura. Disporre o montare il forno in modo che la sua parte inferiore si trovi almeno 85 cm sopra il pavimento. Tenere i bambini lontani dallo sportello per impedire che si brucino.

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

6. Accertarsi che sopra lo sportello vi sia uno spazio libero di almeno 19 cm.



7. Inserire la spina del cavo di alimentazione del forno in una presa a muro provvista di terra.

PRIMA DI USARE IL FORNO



Il forno viene fornito già predisposto per la modalità di risparmio energetico, di conseguenza quando l'apparecchio viene collegato per la prima volta alla presa di alimentazione sul display digitale non verrà visualizzato niente.

Per avviare il forno nella modalità di risparmio energetico:

1. Collegare il forno alla presa di alimentazione. Sul display digitale non viene visualizzato niente.
2. Aprire lo sportello. Sul display del forno viene visualizzato il messaggio "SELECT LANGUAGE" in 6 lingue.
3. Chiudere lo sportello.
4. Selezionare una lingua (vedere di seguito).
5. Riscaldare il forno prima di introdurre gli alimenti (vedere pagina 201).

NOTA:

se si preferisce, è possibile cambiare l'impostazione dell'ora, facendo riferimento a pagina 199 del manuale delle istruzioni. Quando si imposta l'ora, la modalità di risparmio energetico non può essere attivata.

CONSIGLI PER LA COTTURA:

Il forno è dotato di un "sistema di display informativo" che consente di accedere alle istruzioni dettagliate relative alle funzioni/ai pulsanti dell'apparecchio. Ogni volta che viene premuto un pulsante, sul display digitale sono visualizzate le istruzioni relative ai passaggi successivi.

Nella modalità di risparmio energetico, se non si utilizza il forno per almeno 3 minuti (ad esempio chiudendo lo sportello, premendo il pulsante **STOP** oppure al termine della cottura), non sarà possibile farlo funzionare, se non dopo aver aperto e chiuso lo sportello.

SELEZIONE DELLA LINGUA



Sfiorare il pulsante LINGUA	LINGUA
una volta	ENGLISH
due volte	DEUTSCH
3 volte	NEDERLANDS
4 volte	FRANCAIS
5 volte	ITALIAN
6 volte	ESPANOL

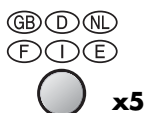
Il forno viene fornito già impostato sulla lingua inglese. Per selezionare un'altra lingua, scorrere le opzioni elencate selezionando il pulsante **LINGUA** come illustrato nella tabella a fianco. Selezionare quindi il pulsante **START** **/+1 min.**

ITALIANO

Esempio:

Per selezionare l'**Italiano**.

1. Selezionare la lingua desiderata.



2. Avviare l'impostazione.



Controllare il display:



NOTA: La lingua selezionata verrà memorizzata automaticamente, anche nel caso in cui si verifichi un'interruzione di corrente.



MODALITÀ DI RISPARMIO ENERGETICO

Il forno è dotato di due modalità di funzionamento: Risparmio energetico e Impostazione dell'ora. Le due modalità si differenziano in quanto, se non si utilizza il forno, nella modalità di risparmio energetico sul display digitale non viene visualizzato niente, mentre in quella di impostazione dell'ora viene visualizzata l'ora.

Nella modalità di risparmio energetico, se non si utilizza il forno per almeno 3 minuti (ad esempio chiudendo lo sportello, premendo il pulsante **STOP**, oppure alla fine della cottura), non sarà possibile farlo funzionare. Per ripristinare la corrente, aprire lo sportello.

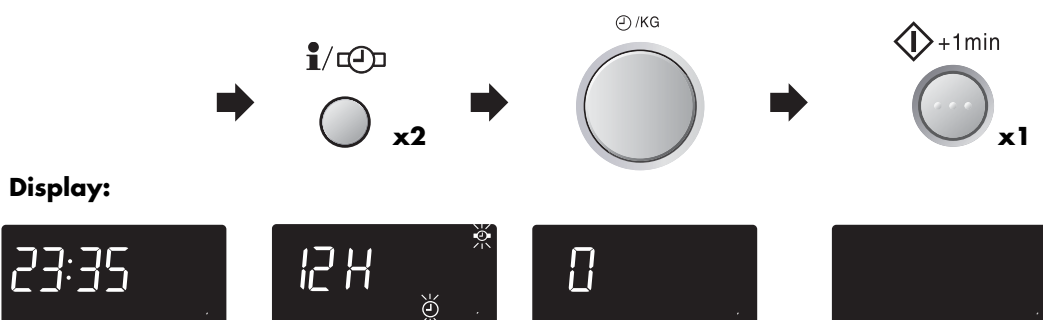
Con l'impostazione dell'ora viene annullata la modalità di risparmio energetico.

Per impostare manualmente la funzione di risparmio energetico, seguire le istruzioni riportate di seguito.

Esempio:

Per attivare la modalità di risparmio energetico (ora attuale: 23.35):

1. Verificare che sul display sia visualizzata l'ora attuale.
2. Premere due volte il pulsante **INFO/ OROLOGIO**.
3. Impostare l'ora sullo 0 ruotando la manopola **TEMPO/PESO**.
4. Premere il pulsante **START**  / **+1 min**. La corrente si disinserirà e sul display non comparirà alcuna indicazione.



USO DEL PULSANTE DI ARRESTO (STOP)

STOP



Il pulsante di **ARRESTO (STOP)** serve per:

1. Cancellare un errore durante la programmazione.
2. Fermare temporaneamente il forno a microonde durante la cottura.
3. Premendo il pulsante di **ARRESTO (STOP)** due volte, cancellare un programma durante la cottura.

IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO



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

- 1.** Per impostare l'orologio a 12 ore, premere il pulsante **INFO/OROLOGIO** due volte.



x2

- 2.** Per impostare l'orologio a 24 ore, premere il pulsante **INFO/OROLOGIO** tre volte.



x3

Esempio:

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

- 1.** Selezionare l'orologio a 24 ore premendo tre volte il pulsante **INFO/OROLOGIO**.



x3



- 2.** Per impostare le ore, ruotare in senso orario la manopola **TEMPO/PESO** fino a quando appare l'ora desiderata.

⌚ / KG



- 3.** Per passare da ore a minuti premere una volta il pulsante **INFO/OROLOGIO**.



x1

- 4.** Per impostare le minuti, ruotare in senso orario la manopola **TEMPO/PESO** fino a quando appare le minuti desiderata.

⌚ / KG



- 5.** Premere il pulsante **INFO/OROLOGIO** per avviare l'orologio.



x1



Controllare il display.



NOTA:

1. La manopola **TEMPO/PESO** si può ruotare in senso orario o antiorario.
2. In caso di errore nel corso della programmazione premere il pulsante di **ARRESTO**.
3. Per visualizzare l'ora durante la cottura, premere il pulsante **INFO/OROLOGIO**. Tenendo premuto il pulsante sul display compare l'ora corrente.
4. Se si verifica un'interruzione di corrente, quando il forno viene collegato nuovamente all'alimentazione, aprire e chiudere lo sportello; sul display comparirà "ENERGY SAVE MODE". Se ciò si verifica quando il

forno è in funzione, il programma impostato verrà cancellato. Anche l'ora verrà cancellata e sarà necessario regolare nuovamente l'orologio.

5. Per impostare nuovamente l'orologio, seguire la procedura illustrata in precedenza.
6. Se invece si decide di non reimpostare l'orologio, premere il pulsante **ARRESTO** una volta. Sul display compare ".0". Quando il forno si spegne, al posto dell'ora corrente sul display ricompare ".0".
7. Se si regola dell'orologio, la modalità di risparmio energetico viene disattivata.

ITALIANO

LIVELLI DI POTENZA



Il forno dispone di 5 livelli di potenza predefiniti. Per selezionare il livello di potenza seguire le istruzioni fornite nel ricettario.

900 WATT = 100 % potenza
630 WATT = 70 % potenza
450 WATT = 50 % potenza

270 WATT = 30 % potenza
90 WATT = 10 % potenza

- Per selezionare Cottura a microonde , far ruotare la manopola del **MODO DI COTTURA** su questa impostazione
- Per selezionare la potenza desiderata premere il pulsante di **LIVELLO POTENZA MICROONDE**.
- Premendo una volta il pulsante **LIVELLO POTENZA MICROONDE**, sul display compare 900 W (100%). Se si oltrepassa il livello di potenza desiderato continuare a premere lo stesso pulsante fino a raggiungere di nuovo il livello desiderato.
- **Se non si imposta alcun livello, viene automaticamente selezionato il 900 W (100 %).**



COTTURA A MICROONDE

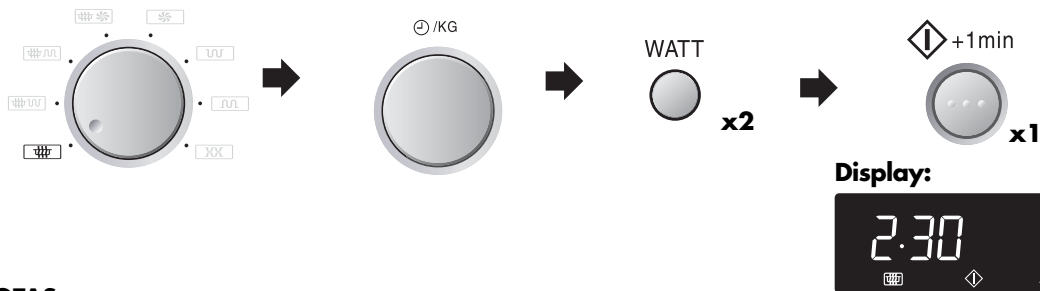
Le operazioni manuali permettono di programmare il forno fino a 90.00 minuti. L'unità di incremento per i tempi di cottura (o scongelamento) varia da 10 secondi a cinque minuti, in funzione del tempo di cottura (scongelamento) totale, come illustra la tabella riportata a fianco:

Tempo di cottura:	Unità di incremento:
0-5 Minuten	10 Sekunden
5-10 Minuten	30 Sekunden
10-30 Minuten	1 Minute
30-90 Minuten	5 Minuten

Esempio:

Per riscaldare una zuppa per 2 minuti e 30 secondi alla potenza 630 W.

1. Selezionare il modo di cottura facendo ruotare la manopola su MICROONDE.
2. Impostare il tempo di cottura ruotando la manopola **TEMPO/PESO** in senso orario.
3. Due volte premendo il pulsante **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE** avete messo l'potenza di microonda su 630 W.
4. Premere il pulsante **START** **/+ 1 min** per avviare la cottura.



NOTAS:

1. Se lo sportello viene aperto durante la cottura, il tempo di cottura sul display digitale si ferma automaticamente. Il conteggio viene ripreso quando si richiude lo sportello e si preme pulsante **START** **/+ 1 min**.
2. Se durante la cottura si desidera controllare il livello di potenza, premere il pulsante **LIVELLO DI**.

POTENZA MICROONDE. Tenendo premuto il pulsante, viene visualizzato il livello di potenza.

3. È possibile ruotare la manopola **TEMPO/PESO** sia in senso orario che in senso antiorario. Ruotando in senso antiorario, si riduce il tempo di cottura a partire da 90 minuti.



COTTURA CON IL GRILL

Il forno dispone di due resistenze, che consentono. Impostare in primo luogo il tempo di cottura e quindi introdurre il modo grill facendo ruotare la manopola del **MODO DI COTTURA** come indicato qui sotto.

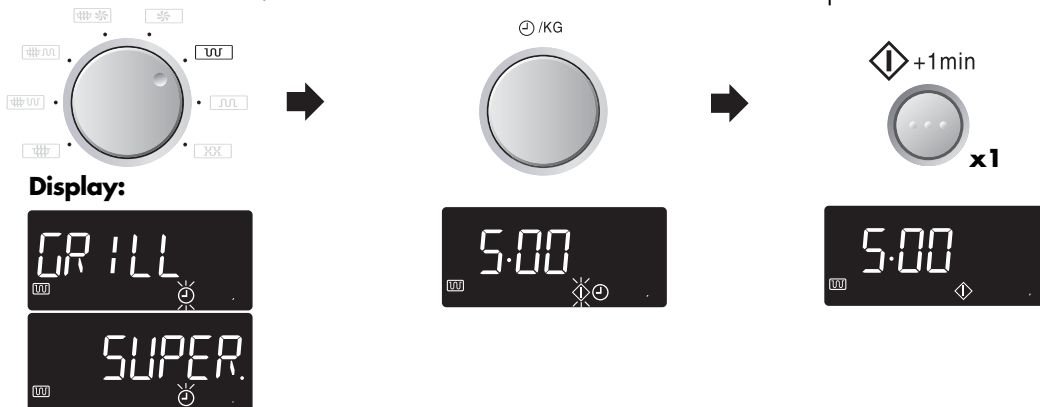
MODO DI COTTURA	GRILL DA UTILIZZARE	DISPLAY
	Grill superiore e inferiore	GRILL SUPERIORE E INFERIORE
	Grill superiore	GRILL SUPERIORE
	Grill inferiore	GRILL INFERIORE

COTTURA CON IL GRILL



Esempio: Per grigliare il formaggio sul pane tostato per 1.5 minuti usando solo il GRILL SUPERIORE: (collocare il pane tostato sulla griglia alta).

1. Selezionare il modo di cottura facendo ruotare la manopola su GRILL SUPERIORE posizione.
2. Impostare il tempo di cottura ruotando la manopola **TEMPO/ PESO** in senso orario.
3. Premere il pulsante **START** **/+ 1 min** per avviare la cottura.



1. Per cuocere con il grill si consiglia l'uso della griglia alta o bassa.
2. Quando si mette in funzione il grill per la prima volta, è possibile che si sviluppi fumo o odore sgradevole; ciò non significa che il forno sia guasto. (Vedere oltre, Riscaldamento del forno vuoto).
3. Dopo aver cotto il display può visualizzare il messaggio 'COTTURA IN CORSO'.

ATTENZIONE: La cavità del forno, le mobile esterno, lo sportello, il piatto rotante, le griglie, le stoviglie e soprattutto la resistenza inferiore diventano estremamente caldi. Per evitare scottature, usare sempre guanti da cucina per togliere il cibo o il piatto rotante dal forno.

RISCALDAMENTO DEL FORNO VUOTO



Usando il grill, la cottura combinata o a convezione per la prima volta, è possibile che si sviluppino fumo e cattivo odore. Questo comportamento è assolutamente normale e non si deve attribuire ad un malfunzionamento del forno. Per evitare questo problema, quando si usa il forno per la prima volta accendere entrambe le resistenze per 20 minuti a forno vuoto.

IMPORTANTE: Durante questa operazione il forno fuma e produce un odore sgradevole. Aprire le finestre o azionare la cappa aspirante.

1. Selezionare il modo di cottura facendo ruotare la manopola su GRILL SUPERIORE E INFERIORE posizione.
2. Assicurarsi che il forno sia vuoto. Impostare il tempo di riscaldamento. (20 Min).
3. Premere il pulsante **START** **/+ 1 min** per avviare la cottura.
4. Il tempo impostato comincia a scorrere. Al termine del riscaldamento aprire il forno per lasciarlo raffreddare.



AVVERTENZA: Lo sportello, il mobile esterno e la cavità del forno si riscaldano notevolmente. Attenzione ad evitare scottature durante il raffreddamento del forno.



COTTURA A CONVEZIONE

Questo forno a microonde ha 10 livelli di temperatura preimpostati, che prevedono l'uso combinato del grill superiore ed inferiore.

Premere il pulsante CONVEZIONE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Temperatura forno (° C)	250	230	220	200	180	160	130	100	70	40

Esempio 1: Per cuocere preriscaldando il forno

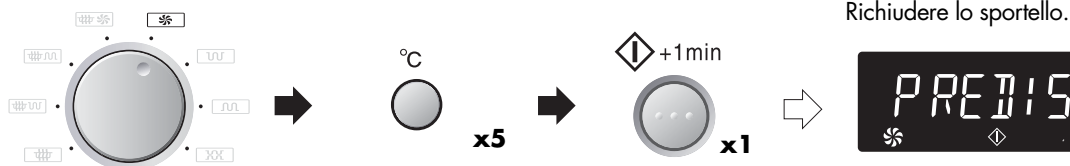
Per preriscaldare il forno a 180° C e cuocere per 20 minuti a 180° C.

1. Selezionare il modo di cottura facendo ruotare la manopola **MODO DI COTTURA** su **CONVEZIONE**.

2. Impostare la temperatura di preriscaldamento desiderata premendo cinque volte il pulsante **CONVEZIONE**. Il display visualizza 180° C.

3. Premere il pulsante **START** **/+1min** per avviare il preriscaldamento.

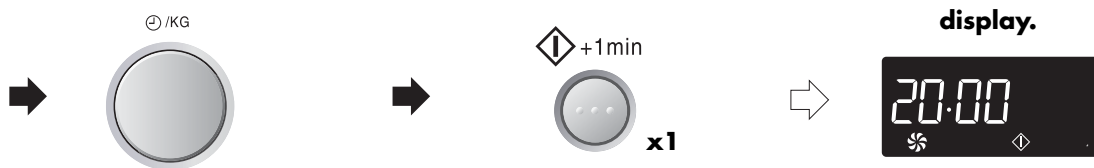
Quando il forno raggiunge la temperatura impostata ed emette il segnale acustico, sul display compare 180° C. A questo punto aprire lo sportello e collocare il cibo nel forno. Richiudere lo sportello.



4. Impostare il tempo di cottura con la manopola **TEMPO/PESO**.

5. Premere il pulsante **START** **/+1min** per avviare la cottura.

Controllare il display.



NOTAS:

1. Per cuocere ad una temperatura diversa da quella programmata, al termine del preriscaldamento premere il pulsante **CONVEZIONE** fino a quando il display visualizza l'impostazione desiderata. Nell'esempio appena illustrato, per modificare la temperatura occorre premere **CONVEZIONE** dopo aver immesso il tempo di cottura.
2. Il forno mantiene automaticamente per 30 minuti la temperatura di preriscaldamento impostata. Il programma di cottura a **CONVEZIONE** selezionato viene annullato.
3. Al termine della cottura il forno si raffredda automaticamente e il display visualizza "SISTA RAFFR."

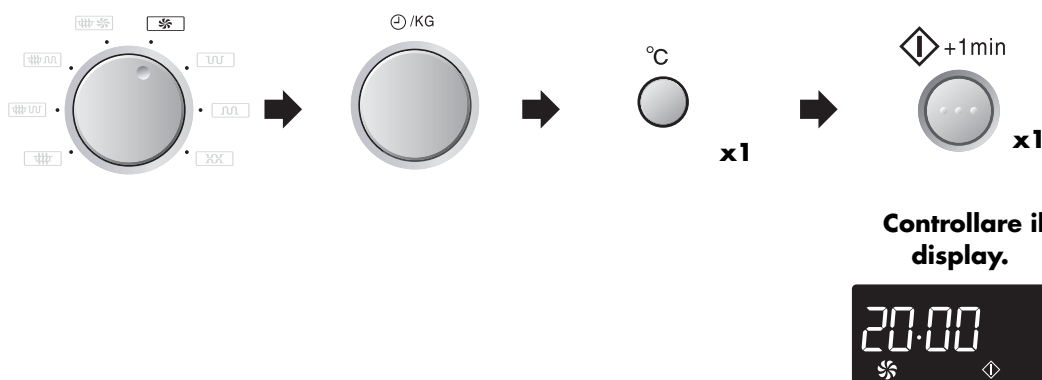
COTTURA A CONVEZIONE



Esempio 2: Per cuocere senza preriscaldamento

Per cuocere a 250° C per 20 minuti.

1. Selezionare il modo di cottura facendo ruotare la manopola **MODO DI COTTURA** su  CONVEZIONE posizione.
2. Impostare il tempo di cottura con la manopola **TEMPO/PESO** (20min).
3. Una volta premendo il pulsante **CONVEZIONE** avete messo temperatura su 250° C.
4. Premere il pulsante **START**  / +1 min per avviare la cottura.



NOTAS:

1. Al termine della cottura il forno si raffredda automaticamente e il display visualizza "SISTA RAFFR."
2. Per modificare la temperatura di convezione premere il pulsante **CONVEZIONE** fino a visualizzare il valore desiderato.
3. Le misure di temperatura prese mentre il forno è nel modo di convezione differiranno da dal livello visualizzato. Ciò è dovuto gli elementi della griglia che girano in funzione e a riposo per regolare la temperatura del forno. Ciò non interesserà i risultati di cottura finchè il funzionamento manuale ed il libro del cuoco sono seguiti correttamente.

ATTENZIONE: La cavità del forno, le mobile esterno, lo sportello, il piatto rotante, le griglie, le stoviglie e soprattutto la resistenza inferiore diventano estremamente caldi. Per evitare scottature, usare sempre guanti da cucina per togliere il cibo o il piatto rotante dal forno.

ITALIANO



COTTURA COMBINATA

Il forno dispone di 3 **COMBINATA** modalità di cottura che integrano fra loro il calore del grill superiore o inferiore e la potenza del forno a microonde. Per selezionare il modo di cottura **COMBINATA**, far ruotare la manopola del **MODO DI COTTURA** sulla posizione desiderata e quindi selezionare il tempo di cottura.

Posizione	MODO DI COTTURA	Potenza microonde	Metodo di cottura	Display
COMBI 1 		270 W	Convezione 250° C	
COMBI 2 		270 W	Grill superiore	
COMBI 3 		270 W	Grill inferiore	

NOTA: le impostazioni di potenza si possono variare:

COMBI 1: La temperatura del forno può variare da 40° C a 250° C con dieci incrementi.

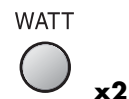
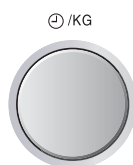
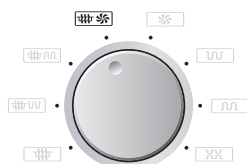
I livelli di potenza microonde possono variare da 90 W a 450 W con tre incrementi.

COMBI 2 & 3: I livelli di potenza microonde possono variare da 90 W a 900 W con cinque incrementi.

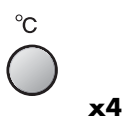
Esempio 1:

Per cuocere 20 minuti con COMBI 1, 90 W potenza microonde e 200° C a Convezione.

1. Selezionare il modo di cottura facendo ruotare la manopola **MODO DI COTTURA** su COMBI 1 posizione.
2. Impostare il tempo di cottura con la manopola **TEMPO/PESO**.
3. Due volte premendo il pulsante **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE** avete messo l'potenza di microonda su 90 W.



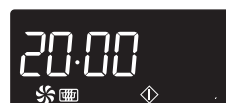
4. Quatre volte premendo il pulsante **CONVEZIONE** avete messo temperatura su 220° C.



5. Premere il pulsante **START** /+1 min per avviare la cottura.



Controllare il display.



COTTURA COMBINATA



Esempio 2:

Per cuocere 20 minuti con COMBI 2, 90 W potenza microonde e GRILL SUPERIORE.

1. Selezionare il modo di cottura facendo ruotare la manopola **MODO DI COTTURA** su COMBI 2.
2. Impostare il tempo di cottura con la manopola **TEMPO/PESO**.
3. Due volte premendo il pulsante **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE** avete messo l'potenza di microonda su 90 W.



4. Premere il pulsante **START** / **+1min** per avviare la cottura.



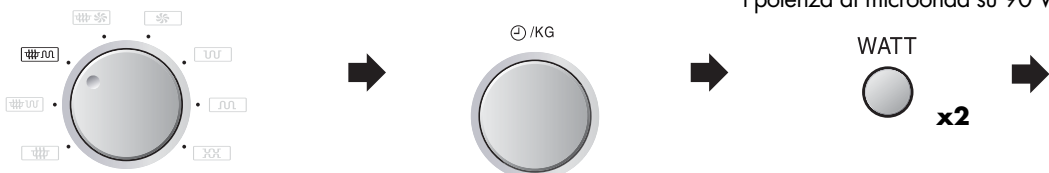
Controllare il display.



Esempio 3:

Per cuocere 20 minuti con COMBI 3, 90 W potenza microonde e GRILL INFERIORE.

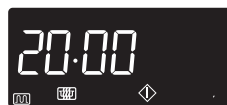
1. Selezionare il modo di cottura facendo ruotare la manopola **MODO DI COTTURA** su COMBI 3.
2. Impostare il tempo di cottura con la manopola **TEMPO/PESO**.
3. Due volte premendo il pulsante **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE** avete messo l'potenza di microonda su 90 W.



4. Premere il pulsante **START** / **+1min** per avviare la cottura.



Controllare il display.



ATTENZIONE:

La cavità del forno, lo sportello, mobile esterno, il piatto rotante, le griglie, le stoviglie e soprattutto la resistenza inferiore diventano estremamente caldi. Per evitare scottature, usare sempre guanti da cucina per togliere il cibo o il piatto rotante dal forno.

ITALIANO

NOTAS:

1. Al termine della cottura il forno si raffredda automaticamente e il display visualizza "SISTA RAFFR."
2. Le misure di temperatura prese mentre il forno è nel modo di convezione differiranno da dal livello visualizzato. Ciò è dovuto gli elementi della griglia che girano in funzione e a riposo per regolare la temperatura del forno. Ciò non interesserà i risultati di cottura finchè il funzionamento manuale ed il libro del cuoco sono seguiti correttamente.



ALTRE COMODE FUNZIONI

1. Pulsanti **MENO / PIÙ**.

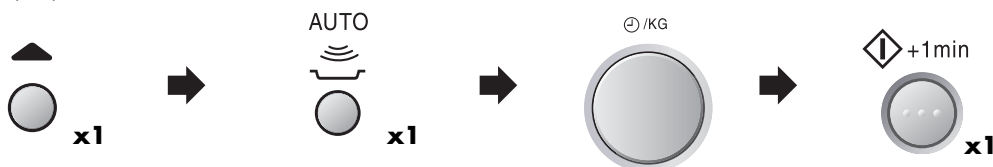
I pulsanti **MENO** (▼) e **PIÙ** (▲) consentono di ridurre o aumentare il tempo impostato (per ottenere una cottura più o meno profonda).

a) Modificare i tempi di impostazione programmati.

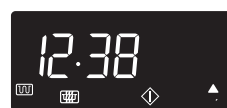
Esempio:

Per cuocere 0,4 kg di spiedini alla griglia con i pulsanti **COTTURA AUTOMATICO** e **PIÙ** (▲).

1. Scegliere il risultato finale desiderato (ben cotto) premendo una volta il pulsante **PIÙ** (▲).
2. Due volte premendo il pulsante **COTTURA AUTOMATICO** per spiedini alla griglia.
3. Impostare il peso con la manopola **TEMPO/PESO**.
4. Premere il pulsante **START** ◀ / +1 min per avviare la cottura.



Display:



NOTA:

Per annullare questa operazione premere ancora lo stesso pulsante.

Per passare da **PIÙ** a **MENO** premere semplicemente il pulsante **MENO** (▼).

Per passare da **MENO** a **PIÙ** premere semplicemente il pulsante **PIÙ** (▲).

b) Modificare il tempo di cottura mentre il forno è in funzione.

Ogni volta che si premono i tasti **MENO** (▼) e **PIÙ** (▲) il tempo di cottura si riduce o aumenta di un minuto.

NOTA:

Si può usare questa funzione solo per la cottura manuale.

ALTRE COMODE FUNZIONI



2. Funzione +1 MIN.

Il pulsante **START** **/+1 min** consente di attivare le due funzioni seguenti:

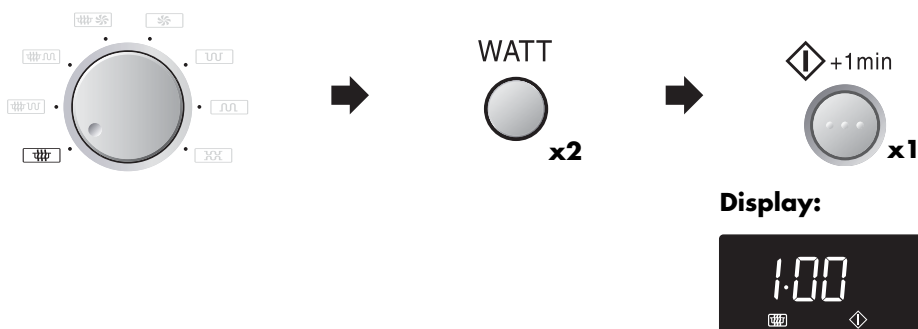
a) Cottura per 1 minuto

È possibile attivare la modalità di cottura desiderata per 1 minuto senza impostare il tempo di cottura.

Esempio:

Supponiamo che si voglia cuocere per 1 minuto alla potenza di 630 W.

1. Selezionare il modo di cottura facendo ruotare la manopola **MODO DI COTTURA** su MICROONDE posizione.
2. Due volte premendo il pulsante **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE** avete messo l'potenza di microonda su 630 W.
3. Premere il pulsante **START** **/+1 min** per avviare la cottura.



NOTAS:

1. Si può usare questa funzione solo per la cottura manuale.
2. Quando il selettore **MODALITÀ DI COTTURA** è posizionato sulla modalità di cottura a microonde () e si preme il pulsante **START** **/+1 min**, la potenza è sempre di **900 W**.
Quando il selettore **MODALITÀ DI COTTURA** è posizionato (, o) e si preme il pulsante **START** **/+1 min**, la potenza è sempre di **270 W**.
Quando il selettore **MODALITÀ DI COTTURA** è posizionato (o) e si preme il pulsante **START** **/+1 min**, la temperatura è sempre di **250°C**.
3. Per evitare un uso improprio di questa funzione da parte dei bambini, il pulsante **START** **/+1 min** può essere utilizzato solo entro 3 minuti dall'operazione precedente, vale a dire la chiusura dello sportello o l'azionamento del pulsante di **ARRESTO**.

b) Prolungamento del tempo di cottura

È possibile prolungare il tempo di cottura per multipli di 1 minuto premendo il pulsante **START** **/+1 min** mentre il forno è in funzione.

NOTA:

Si può usare questa funzione solo per la cottura manuale.



ALTRE COMODE FUNZIONI

3. CONTROLLARE LE IMPOSTAZIONI QUANDO IL FORNO È IN FUNZIONE

È possibile controllare il livello di potenza, l'ora corrente e la temperatura del forno.

CONTROLLARE IL LIVELLO DI POTENZA:

Per controllare il livello di potenza durante la cottura premere il pulsante **LIVELLO DI POTENZA**. Anche se il display visualizza il livello di potenza, il tempo di cottura continua a scorrere.

WATT



Tenendo premuto il pulsante viene visualizzato il livello di potenza.

CONTROLLARE LA TEMPERATURA DI CONVEZIONE:

Per controllare la temperatura di convezione premere il pulsante **CONVEZIONE** durante la cottura. Dopo aver preriscaldato il forno, verificare la temperatura interna effettivamente raggiunta.

°C



Tenendo premuto il pulsante viene visualizzata la temperatura di convezione in °C.

4. Pulsante INFORMAZIONI

Ogni pulsante fornisce informazioni utili, che si ottengono premendo il pulsante **INFO/OROLOGIO** prima di azionare il pulsante desiderato.

Esempio:

Per avere informazioni sul menu 2 COTTURA AUTOMATICA, pollo alla griglia:

1. Scegliere la funzione del pulsante **INFO/OROLOGIO**.
2. Due volte premendo il pulsante **COTTURA AUTOMATICO** per AC-2.



x1



AUTO



x2



Controllare il display.



NOTE:

1. Il messaggio informativo viene ripetuto due volte; subito dopo il display visualizza l'ora corrente.
2. Per cancellare l'informazione premere il pulsante di **ARRESTO**.

FUNZIONAMENTO AUTOMATICO (EXPRESS PIZZA)



La funzione **EXPRESS PIZZA** consente di cuocere direttamente la pizza surgelata con rapidità. Nei seguenti passaggi verranno fornite ulteriori informazioni sull'utilizzo di questa funzione:

1. Per evitare qualunque utilizzo accidentale del forno, la funzione **EXPRESS PIZZA** può essere attivata solo entro 3 minuti dal termine della cottura, chiudendo lo sportello o premendo il pulsante **STOP**.
2. Il peso della pizza si imposta premendo più volte il pulsante **EXPRESS PIZZA**, finché non viene visualizzato il peso desiderato. Digitare soltanto il peso del cibo senza considerare quello del contenitore.
Per il cibo, il cui peso è maggiore o inferiore a quello indicato nella tabella dei tempi di cottura, utilizzare la funzione di cottura PIZZA (vedere le pagine 210 - 211 oppure l'accensione manuale).
3. I tempi di cottura programmati sono orientativi. Per modificare i tempi di cottura, utilizzare i pulsanti **MENO (▼)** o **PIÙ (▲)** prima di selezionare il pulsante **EXPRESS PIZZA** (vedere pagina 206).
Per una pizza ben cotta e croccante, utilizzare la funzione PIZZA (P-1 pizza surgelata), vedere le pagine 210 - 211.
4. Non è necessario premere il pulsante **START** perché il forno si accenderà automaticamente una volta impostato il peso.

NOTA: La temperatura finale varierà in base alla temperatura iniziale, ovvero a seconda se il cibo è freddo o a temperatura ambiente. Assicurarsi che il cibo sia bollente al termine della cottura. Se necessario, è possibile prolungare manualmente i tempi di cottura.

ATTENZIONE: La cavità del forno, le mobile esterno, lo sportello, il piatto rotante, le griglie, le stoviglie e soprattutto la resistenza inferiore diventano estremamente caldi. Per evitare scottature, usare sempre guanti da cucina per togliere il cibo o il piatto rotante dal forno.

Esempio: Per cuocere al Pizza 0,3 kg.

1. Per scegliere il menu e il peso desiderato, selezionare una volta il pulsante **EXPRESS PIZZA**.



Dopo 2 secondi il forno comincerà a cucinare automaticamente.

ITALIANO

TABELLA EXPRESS PIZZA



PULSANTE	MENU	QUANTITÀ (Unità di incremento)/UTENSILI	PROCEDIMENTO
EXPRESS PIZZA 	Express Pizza surgelata 	0,30/0,35/0,40 kg (50 g) (Temp. iniziale: -18° C) Direttamente sul piatto rotante	• Togliere la pizza surgelata dalla confezione e collocarla sul piatto rotante. • A cottura ultimata, disporre su un piatto di portata e servire.



FUNZIONAMENTO AUTOMATICO (PIZZA, FUN MENUS, COTTURA AUTOMATICA, SCONGELAMENTO AUTOMATICA)

Queste funzioni automatiche sono state create per consentire l'utilizzo delle modalità e dei tempi di cottura corretti e ottenere i migliori risultati. È possibile scegliere tra 3 menu PIZZA, 5 FUN MENUS, 5 COTTURA AUTOMATICA e 5 SCONGELAMENTO AUTOMATICA.

Pulsante **PIZZA**



PIZZA

Pulsante **FUN MENÜS**



FUN

(())

Pulsante **COTTURA AUTOMATICA**



AUTO

Pulsante **SCONGELAMENTO AUTOMATICA**



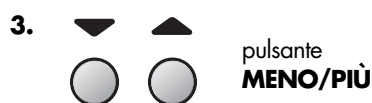
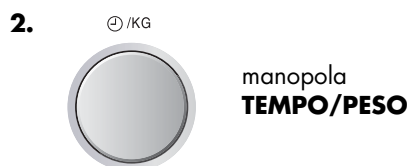
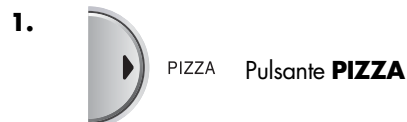
DEFROST

ATTENZIONE: Per tutti i menu tranne **SCONGELAMENTO AUTOMATICA**: La cavità del forno, le mobile esterno, lo sportello, il piatto rotante, le griglie, le stoviglie e soprattutto la resistenza inferiore diventano estremamente caldi. Per evitare scottature, usare sempre guanti da cucina per togliere il cibo o il piatto rotante dal forno.

Nei seguenti passaggi vengono fornite ulteriori informazioni sull'utilizzo di questa funzione:

1. Per impostare i menu premere i pulsanti **PIZZA**, **FUN MENÜ**, **COTTURA AUTOMATICA** o **SCONGELAMENTO RAPIDO** fino a quando il numero di menu desiderato compare sul display.
2. Il peso del cibo può essere inserito ruotando la manopola **TEMPO/PESO** fino a che il peso desiderato viene visualizzato sul display (tranne FUN MENU C-4 e C-5).
Immettere soltanto il peso del cibo, senza aggiungere quello del contenitore.
Per quantità diverse da quelle indicate nella tabella di cottura usare i programmi manuali.

Esempio:



3. I tempi di cottura programmati sono tempi medi. Se si desidera modificare il tempo di cottura programmato, premere il pulsante **MENO** (▼) o **PIÙ** (▲). Per ottenere risultati migliori, seguire le istruzioni della tabella a pagina 211 - 214.

4. Premere il pulsante **START**  /+1min per avviare la cottura.

Quando occorre manipolare il cibo mentre sta cuocendo, ad esempio per rivoltarlo, il display visualizzerà l'azione necessaria. Seguite le procedure seguenti se sul display appaiono questi messaggi.
Per continuare la cottura, premere il pulsante **START**  /+1min.

La temperatura finale varierà in base alla temperatura iniziale, ovvero a seconda se il cibo era freddo o a temperatura ambiente. Assicurarsi che il cibo sia bollente al termine della cottura. Se necessario, è possibile prolungare manualmente i tempi di cottura.

FUNZIONAMENTO AUTOMATICO (PIZZA, FUN MENUS, COTTURA AUTOMATICA, SCONGELAMENTO AUTOMATICA)



La **PIZZA**, i **FUN MENUS**, il **COTTURA AUTOMATICA** e **SCONGELAMENTO AUTOMATICA** l'offerta dei tasti la possibilità per cucinare rapidamente e facilmente gli alimenti.

Esempio: Per cuocere 0,4 kg di Grill per spiedo con il pulsante **COTTURA AUTOMATICA**.

1. Selezionare il menu di COTTURA AUTOMATICA AC-1 premendo una volte il pulsante **COTTURA AUTOMATICA**. Sul display compaiono le informazioni di cottura: l'indicatore del peso lampeggia:
2. Impostare il peso con la manopola **TEMPO/PESO**.
3. Premere il pulsante **START** **+1 min** per avviare la cottura.



TABELLA PIZZA

PULSANTE	MENU	QUANTITÀ (Unità di incremento)/UTENSILI	PROCEDIMENTO
PIZZA x1	P-1 Pizza Pizza surgelate	0,15 - 0,60 kg (50 g) (temp. iniziale -18° C) Direttamente sul piatto rotante	- Togliere la pizza surgelate dalla confezione e collocarla sul piatto rotante. Per cuocere la pizza a pasta grossa premere il pulsante PIÙ (▲). - A cottura ultimata, disporre su un piatto di portata e servire.
PIZZA x2	P-2 Pizza Pizza raffreddata	0,15 - 0,45 kg (50 g) (temp. iniziale 5° C) Direttamente sul piatto rotante	- Togliere la pizza pronta dal contenitore e collocarla sul piatto rotante. - A cottura ultimata, disporre su un piatto di portata e servire.
PIZZA x3	P-3 Pizza Pizza fresca z.B. Pizza Casalinga	0,7 - 1,0 kg (100 g) (temp. iniziale 20° C) Direttamente sul piatto rotante	- Preparare la pizza seguendo le ricette riportate. - Collocare direttamente sul piatto rotante. - A cottura ultimata, disporre su un piatto di portata e servire.

RICETTA DELLA PIZZA

Ingredienti:

300 g circa	pasta per pizza pronta (miscela pronta o pasta in rotoli)
200 g circa	pomodori pelati in scatola
150 g	ingredienti vari per guarnire la pizza (ad esempio mais, prosciutto, salamino, ananas.)
50 g	formaggio a pezzetti basilico, origano, timo, sale, pepe.

Procedimento:

1. Preparare l'impasto in base alle istruzioni riportate sulla confezione. Stendere la pasta fino ad ottenere un disco grande quanto il piatto rotante.
2. Ungere leggermente il piatto girevole, sistemarvi sopra la pasta della pizza e praticarvi dei piccoli fori.
3. Sgocciolare i pomodori e tagliarli a tocchetti, Aggiungere sale e spezie e distribuirli uniformemente sulla pasta. Aggiungere gli altri ingredienti e infine il formaggio.
4. Cuocere con **P-3 Pizza** "pizza fresca".



TABELLA FUN MENUS

PULSANTE	MENU	QUANTITÀ (Unità di incremento)/UTENSILI	PROCEDIMENTO
FUN (« »)  x1	C-1 Fun Menu Baguettes  surgelate e.g. Baguettes con il guarnizione della pizza	0,15 - 0,50 kg (50 g) (temp. iniziale -18° C) Direttamente sul piatto rotante	- Togliere la baguette surgelate dalla confezione e collocarla sul piatto rotante. - A cottura ultimata disporre su un piatto di portata e servire.
FUN (« »)  x2	C-2 Fun Menu Bastoncini di  pesce	0,20 - 0,50 kg (50 g) (temp. iniziale -18° C) Direttamente sul piatto rotante	- Togliere i surgelate bastoncini di pesce dalla confezione e collocarli sul piatto rotante. - A cottura ultimata disporre su un piatto di portata e servire.
FUN (« »)  x3	C-3 Fun Menu Patatine  fritte (raccomandate per forni convenzionali) e.g. Tipo standard e spesso	0,20 - 0,40 kg (50 g) (temp. iniziale -18° C) Direttamente sul piatto rotante	- Togliere le patatine surgelate dalla confezione e collocarle sul piatto rotante in uno strato. - Per patatine fritte più spesse, usare il pulsante PIÙ (▲). - A cottura ultimata disporre su un piatto di portata e servire.
FUN (« »)  x4	C-4 Fun Menu Cucina  Vegetariana	(temp. iniziale 20° C) Piatto per gratin Rastrelliera bassa	Per Vegetariana ricette vedere pagina 215.
FUN (« »)  x5	C-5 Fun Menu Dessert  e.g. briciola della frutta	(temp. iniziale 20° C) Piatto per gratin Rastrelliera bassa	Per Dessert ricette vedere pagina 215.

TABELLA COTTURA AUTOMATICA



PULSANTE	MENU	QUANTITÀ (Unità di incremento)/UTENSILI	PROCEDIMENTO
AUTO x1	AC-1 Cottura Spiedini alla griglia Verdere ricette a pagina 235.	0,2 - 0,8 kg (100 g) (temp. iniziale 5° C) Rastrelliera alta	- Preparare gli spiedini. - Collocare gli spiedini sulla griglia alta. - Al segnale acustico, girare gli spiedini. - A cottura ultimata disporre su un piatto di portata e servire.
AUTO x2	AC-2 Cottura Pollo arrosto Ingredienti per 1,2 kg pollo arrosto: sale e pepe, 1 tsp di paprica dolce, 2 tbsp di olio	0,9 - 1,8 kg (100 g) (temp. iniziale 5° C) Rastrelliera bassa	- Mescolare gli ingredienti e distribuire il tutto sul pollo. - Punzecchiare la pelle del pollo con una forcella. - Collocare il pollo sulla griglia bassa con il petto in basso. - Quando il forno emette il segnale acustico rigirare il pollo. - A cottura ultimata lasciar riposare in forno per circa 3 minuti, rimuova, disporre su un piatto di portata e servire.
AUTO x3	AC-3 Cottura Filetto di pesce gratinato Verdere ricette a pagina 216.	0,6 - 1,2 kg* (100 g) (temp. iniziale 5° C) Piatto per gratin Rastrelliera bassa	Per Filetto di pesce gratinato, vedere le ricette a pagina 216. * Peso total per intero ingredienti.
AUTO x4	AC-4 Cottura Gratin Verdere ricette a pagina 239-240.	0,5 - 1,5 kg* (100 g) (temp. iniziale 5° C) Piatto per gratin Rastrelliera bassa	- Preparare il gratin. - Collocare il gratin sulla Rastrelliera bassa. - A cottura ultimata, lasciar riposare per circa 5 minuti, avvolto in alluminio. * Peso total per intero ingredienti.
AUTO x5	AC-5 Cottura Dolci Verdere ricette a pagina 244-247.	0,5 - 1,5 kg* (100 g) (temp. iniziale 20° C) Piatto per torte Rastrelliera bassa Piattino	- Preparare la torta. - Collocare il torta sulla griglia bassa con un piattino fra la rastrelliera e la tortiera. - Lasciar riposare la torta per circa 10 minuti a fine cottura.

ITALIANO

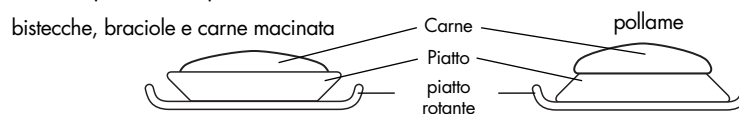


TABELLA SCONGELAMENTO AUTOMATICA

PULSANTE	MENU	QUANTITÀ (Unità di incremento)/UTENSILI	PROCEDIMENTO
DEFROST x1	AD-1 Scongelare Bistecche* e braciole	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Temp. iniziale -18° C) (Verdere nota più avanti)	- Disporre il tutto su un piatto al centro del piatto rotante. - Quando il forno si blocca e viene emesso un segnale acustico, girare la carne, quindi risistemare e separare. Proteggete le parti sottili e i punti caldi con fogli d'alluminio. - Terminata l'operazione, avvolgere nella stagnola e lasciare riposare per 10 - 20 minuti, fino al completo scongelamento.
DEFROST x2	AD-2 Scongelare Carne macinata	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Temp. iniziale -18° C) (Verdere nota più avanti)	- Posizionare la carne macinata su un piatto al centro del piatto rotante. - Quando il forno si arresta e viene emesso il segnale acustico, rigirate il cibo. Se possibile, rimuovete le parti scongelate. - Dopo avere scongelato il cibo, lasciate riposare per 5 - 10 minuti fino a scongelamento completo.
DEFROST x3	AD-3 Scongelare Pollame	0,9 - 2,0 kg (100 g) (Temp. iniziale -18° C) (Verdere nota più avanti)	- Collocare un piatto rovesciato sul piatto rotante e disporvi sopra il pollame con il petto rivolto verso il basso. - Quando il forno si blocca e viene emesso un segnale acustico, girare la carne. Proteggete le parti sottili e i punti caldi con fogli d'alluminio. - Terminata l'operazione, coprire con la stagnola e lasciare riposare per 30 - 90 minuti, fino al completo scongelamento.
DEFROST x4	AD-4 Scongelare Dolce	0,1 - 1,4 kg (100 g) (Temp. iniziale -18° C) Piatto	- Rimuovete tutto l'imballaggio dal dolce. - Collocatelo su un piatto al centro del piatto rotante. - Dopo averlo scongelato, tagliare il dolce in fette di uguale misura lasciando dello spazio fra ogni fetta e lasciare riposare per 15 - 70 minuti fino a scongelamento completo.
DEFROST x5	AD-5 Scongelare Pane	0,1 - 1,0 kg (100 g) (Temp. iniziale -18° C) Piatto (Per questo programma è raccomandato solamente pane affettato.)	- Distribuite su un piatto al centro del piatto rotante. - Quando suona il segnale acustico, cambiare posizione e rimuovere le fette scongelate. - Dopo lo scongelamento, separare tutte le fette e distribuirle su un piatto grande. Coprire il pane con un foglio di alluminio e lasciarlo riposare 5 - 10 minuti fino a quando sia scongelato completamente.

NOTAS: Scongelamento automatico

1. Bistecche e braciole di pesce dovrebbero essere congelati in uno strato.
2. La carne macinata deve essere congelata in spessori sottili.
3. Girare e mettere tra le singole porzioni scongelate un foglio liscio di stagnola.
4. Si consiglia di cucinare il pollame subito dopo lo scongelamento.
5. Per Bistecche, braciole, carne macinata e pollame disporre la carne nel forno come indicato:



RICETTES PER FUN MENUS

**CUCINA VEGETARIANA (C-4)****Zucchine ripiene**

Ingredienti:

- 4 zucchine di uguale grandezza (peso totale: 700-900 g)
- 2 mazzetti di cipollotti
- 4 pomodori (400 g)
- 200 g di formaggio feta a dadini
- 40 g di pane raffermo
- 1 uovo
- sale e pepe
- 10 g di burro o margarina per ungere la teglia

Per la salsa:

- 150 ml di brodo vegetale
- 100 ml di panna
- 62,5 g di formaggio fresco
- 25 g di semi di girasole

CUCINA VEGETARIANA (C-4)**Zucchine ripiene**

Ingredienti:

- 4 peperoni rossi
- 2 cipolle
- 200 g di funghi freschi misti
- 2 uova
- 100 g di formaggio emmenthal grattato
- 25 g di mollica di pane
- un mazzetto di foglie di cedro
- un mazzetto di prezzemolo
- sale, pepe e noce moscata
- 10 g di burro o margarina per ungere la teglia

Per la salsa:

- 240 g di pomodori pelati piccoli, ben scolati
- 100 g di panna
- 150 ml di vino bianco
- erbe aromatiche

Preparazione:

- Lavare le zucchine, tagliarle a metà in senso longitudinale, togliere le estremità e i gambi, pulirle e tagliarle a dadini. Lavare i cipollotti e tagliarli a fettine sottili. Sbollentare i pomodori, pelarli e tagliarli a dadini.
- Sbattere l'uovo, insaporire con sale e pepe, sbriciolare il pane raffermo e mescolare il tutto aggiungendo i pomodori a dadini, il formaggio feta, le zucchine a dadini e metà dei cipollotti.
- Ungere il vassoio per la gratinatura, disporvi metà delle zucchine e riempirle con l'impasto.
- Posizionare il vassoio sulla griglia più bassa e procedere alla cottura selezionando "cucina vegetariana" dal **FUN MENUS C-4**.
- Nel frattempo mescolare il brodo vegetale, la panna e il formaggio fresco aggiungendo i cipollotti rimasti. Quando viene emesso un segnale acustico e il forno si arresta, aggiungere la salsa preparata, cospargere di semi di girasole e premere il tasto **START**.
- Al termine della cottura lasciare riposare per 5 minuti.

Preparazione:

- Tagliare i peperoni rossi a metà in senso longitudinale, tagliare i gambi e le estremità, lavarli e asciugarli. Tagliare le cipolle a cubetti e unirle ai funghi tagliati a fettine.
- Sbattere le uova e unire il formaggio emmenthal, la mollica, le cipolle, i funghi e le erbe aromatiche tritate finemente. Insaporire l'impasto e riempire i peperoni rossi.
- Disporre i peperoni ripieni su un vassoio per la gratinatura precedentemente unto, posizionare il vassoio sulla griglia più bassa e procedere alla cottura selezionando "cucina vegetariana" dal **FUN MENUS C-4**.
- Nel frattempo mescolare i pomodori con la panna, il vino bianco e le erbe aromatiche. Quando viene emesso il segnale acustico e il forno si arresta, aggiungere la salsa preparata e premere il pulsante **START**.
- Al termine della cottura lasciare riposare per 5 minuti.

ITALIANO

DESSERT (C-5)**Dolce di lamponi, mele e mandorle sbriciolate**

Ingredienti:

Per il ripieno:

- 250 g di lamponi surgelati
- 2 mele sbucciate e tagliate a fettine sottili
- 50 g di zucchero di canna
- 15 ml di crema di cassis

Per la copertura:

- 75 g di burro
- 125 g di farina
- 100 g di mandorle tritate
- 75 g di zucchero raffinato

Preparazione:

- Disporre i lamponi, le mele, lo zucchero e la crema di cassis in una teglia e amalgamare il tutto. Riscaldare il forno per 5 minuti a 900 W, mescolare a metà cottura.
- Nel frattempo preparare l'impasto per la copertura. Unire il burro alla farina e mescolare fino a ottenere un impasto granuloso, aggiungere le mandorle tritate e lo zucchero raffinato.
- Distribuire l'impasto generosamente sulla frutta. Posizionare sulla griglia più bassa e selezionare "Dessert" dal **FUN MENUS C-5**.

SUGGERIMENTO: è possibile utilizzare ciliegie (200 g) o pesche sciroppate (200 g) al posto dei lamponi surgelati, delle mele e dello zucchero di canna. In tal caso non è necessario cuocere precedentemente la frutta.



RICETTE PER COTTURA AUTOMATICA AC-3

FILETTO DI PESCE GRATINATO (AC-3)

Gratin di pesce all'italiana

Ingredienti:

600 g	di filetti di pesce
250 g	di mozzarella
4 (250 g)	di pomodori
2 cucchiaini	di burro alle acciughe sale e pepe
1 cucchiaino	di basilico tritato il succo
	di 1/2 limone
2 cucchiaini	di erbe aromatiche tritate.
75 g	di formaggio a pasta filante
	grattugiato (materia grassa 45 %)

Procedimento:

- Lavare e asciugare il pesce, spruzzarlo con il succo di limone, salare e ungere con il burro alle acciughe.
- Collocare in una teglia ovale (32 cm).
- Cospargere il pesce con il formaggio.
- Lavare i pomodori e togliere il picciolo. Tagliarli a fette e distribuirli sullo strato di formaggio.
- Aggiungere sale, pepe e le erbe aromatiche.
- Sgocciolare la mozzarella, tagliarla a fettine e distribuirle sul pomodoro. Cospargere di basilico.
- Collocare la teglia sulla griglia bassa e cuocere con il **COTTURA AUTOMATICO AC-3** "gratin di pesce". (1,2 kg)

NOTA: Dopo la cottura, togliere il pesce dal piatto e aggiungere un po' di amido di mais per addensare la salsa. Cuocere ancora per 1-2 minuti su 900 W.

FILETTO DI PESCE GRATINATO (AC-3)

Filetti di pesce persico gratinati 'Esterhazy'

Ingredienti:

600 g	di filetti di pesce
2 (250 g)	di porri
1 (100 g)	di carota
50 g	di cipolla
1 cucchiaino	di burro pepe, sale e noce
	moscata.
2 cucchiaini	di succo di limone
125 g	di panna
100 g	di formaggio a pasta filante
	grattugiato (materia grassa 45 %)

Procedimento:

- Lavare i porri e tagliarli a strisciole in senso longitudinale.
- Sbucciare la cipolla e la carota e tagliarle a fettine sottili.
- Collocare le verdure, il burro e le spezie in una casseruola e mescolare accuratamente. Cuocere per 5-6 minuti su 900 W. Mescolare una volta durante la cottura.
- Nel frattempo lavare e asciugare il pesce, spruzzarlo con il limone e salare.
- Mescolare la panna con le verdure e regolare di sale e pepe.
- Mettere metà delle verdure in una teglia ovale, sistemarvi sopra il pesce e coprire con le rimanenti verdure.
- Distribuire il formaggio, collocare sulla griglia bassa e cuocere con il **COTTURA AUTOMATICO AC-3** "gratin di pesce". (1,2 kg)

FILETTO DI PESCE GRATINATO (AC-3)

Pesce persico al gratin con broccoli

Ingredienti:

500 g	di filetti di pesce
2 cucchiaini	di succo di limone
	sale
2 cucchiaini	di burro
2 cucchiaini	di farina
300 ml	di latte
	aneto tritato, pepe
250 g	di broccoli surgelati
100 g	di formaggio a pasta filante
	grattugiato (materia grassa 45 %)

Procedimento:

- Lavare ed asciugare il pesce. Cospargerlo con il succo di limone e salare.
- Riscaldare il burro e la farina in una casseruola rotonda scoperta per circa 1-1½ minuti a 900 W potenza.
- Aggiungere il latte e mescolare bene. Coprire e cuocere ancora per 3-4 minuti a 900 W potenza. A cottura ultimata mescolare ancora e insaporire con l'aneto, sale e pepe.
- Scongelerare i broccoli in una casseruola (1½ l) per 4-6 minuti con potenza 900 W.
- Mettere i broccoli scongelati in una teglia, sistemarvi il pesce e condire potenza.
- Versare la besciamella preparata in precedenza e cospargere con il formaggio grattugiato.
- Collocare sulla griglia bassa e cuocere con il **COTTURA AUTOMATICO AC-3** "gratin di pesce". (1,1 kg)

MANUTENZIONE E PULIZIA



ATTENZIONE: NON UTILIZZARE SU NESSUNA PARTE DEL FORNO DETERGENTI PER FORNI COMMERCIALI, GETTI A VAPORE, ABRASIVI, DETERGENTI RUVIDI O CHE CONTENGONO IDROSSIDO DI SODIO NÉ SPUGNE ABRASIVE.

ATTENZIONE!

Con le modalità di cottura GRILL, COMBINATA, A CONVEZIONE ed AUTOMATICA (ad eccezione dello Scongelo rapido), la cavità del forno, lo sportello, il mobile esterno e gli accessori raggiungono temperature elevate. Prima di procedere alla pulizia attendere il completo raffreddamento.

Esterno del forno

L'esterno del forno può essere facilmente pulito con acqua saponata. Risciacquare con un panno umido ed asciugare con un panno morbido ed asciutto.

Pannello dei comandi

Prima della pulizia, aprire lo sportello del forno per disattivare il pannello dei comandi. Pulire il pannello con molta cautela, usando un panno inumidito con sola acqua. Evitare di usare acqua in eccesso e non utilizzare detergenti chimici o abrasivi.

Interno del forno

1. Eliminare gli schizzi di unto con un panno morbido o una spugna subito dopo l'uso, quando il forno è ancora caldo. Per le macchie più difficili usare un detergente delicato e strofinare con un panno umido finché tutto lo sporco è scomparso. Non rimuovere il coperchio guida onde.
2. Controllare che sapone ed acqua non penetrino attraverso le prese d'aria nelle pareti, perché possono causare danni al forno.
3. Non usare detergenti spray all'interno del forno.
4. Riscaldare regolarmente il forno con le due resistenze, seguendo le istruzioni riportate alla sezione "Riscaldamento del forno vuoto" a pagina 201. Gli schizzi di cibo o grasso possono produrre fumo o odori sgradevoli.

Piatto rotante

Togliere il piatto rotante dal forno. Lavarli con acqua leggermente saponata ed asciugarli con un panno morbido. Sia il piatto rotante si possono lavare in lavastoviglie.

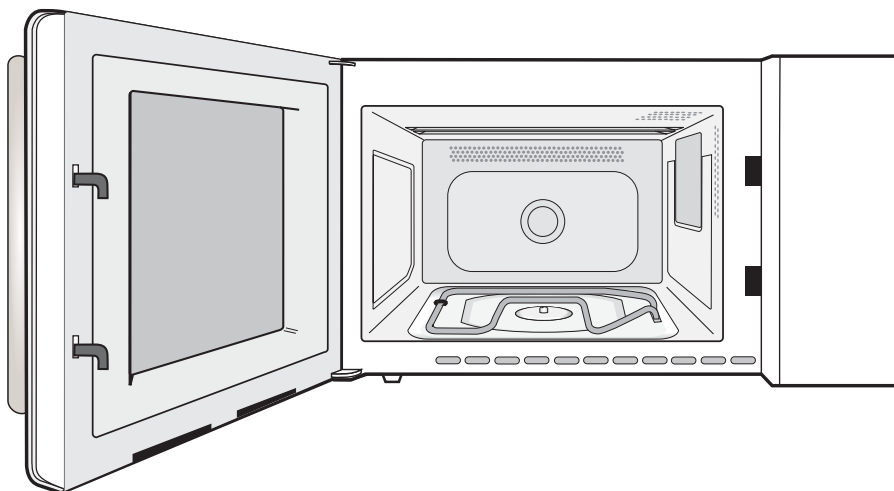
Griglia alta e bassa

Lavare con un detergente delicato e asciugare. Le griglie si possono anche lavare in lavastoviglie.

Sportello

Pulire spesso lo sportello da entrambi i lati, la guarnizione e le superfici di tenuta, utilizzando un panno morbido inumidito.

NOTA: Non utilizzare getti a vapore





CONTROLLI DA EFFETTUARE PRIMA DI RICORRERE AL SERVIZIO DI ASSISTENZA

PRIMA DI RICORRERE AL SERVIZIO DI ASSISTENZA PER LE RIPARAZIONI CONTROLLARE QUANTO SEGUE.

1. Alimentazione

Controllare che la spina di alimentazione sia collegata correttamente ad una presa di corrente.

Controllare che il fusibile della linea di distribuzione/interruttore automatico funzioni normalmente.

2. La luce del forno si accende se lo sportello è aperto? SI _____ NO _____

3. Introdurre nel forno una tazza con circa 150 ml d'acqua e chiudere bene lo sportello.

Far ruotare la manopola del **MODO COTTURA** sull'impostazione cottura a microonde .

Impostare la cottura a microonde.

Programmare il forno per 1 minuto al livello di potenza 900 W ed avviarlo.

La luce del forno si accende? SI _____ NO _____

Il piatto rotante gira? SI _____ NO _____

NOTA: Il piatto rotante può girare in entrambe le direzioni.

La ventola funziona? SI _____ NO _____

(Controllare il flusso d'aria posando una mano sulle prese d'aria)

Il segnale acustico suona dopo 1 minuto? SI _____ NO _____

L'indicatore di cottura si spegne? SI _____ NO _____

L'acqua nella tazza è calda dopo l'operazione di cui sopra? SI _____ NO _____

4. Impostare la manopola del **MODO COTTURA** su GRILL SUPERIORE E INFERIORE durante 3 minuti. Trascorso questo periodo di tempo, SI _____ NO _____ gli elementi riscaldanti di entrambi i GRILL diventano roventi.

IMPORTANTE: se sul display non viene visualizzato niente, anche se la presa di alimentazione è stata collegata correttamente, potrebbe essere in funzione la modalità di risparmio energetico. Aprire e chiudere lo sportello del forno per farlo funzionare. Vedere pagina 198.

Se avete risposto "NO" ad una qualsiasi di queste domande, chiamate il rivenditore o un tecnico SHARP autorizzato e riferitegli il risultato del vostro test.

NOTE:

- Se i cibi vengono cotti oltre il tempo standard utilizzando un'unica modalità di cottura, la potenza del forno si abbasserà automaticamente per evitare il surriscaldamento. (Il livello di potenza delle microonde si ridurrà e le resistenze del grill inizieranno ad accendersi e spegnersi).

Modalità di cottura	Tempo standard
Microonde 900 W	20 min.
Cottura con il grill	
GRILL SUPERIORE 	15 min.
GRILL INFERIORE 	15 min.
GRILL SUPERIORE e INFERIORE 	Grill superiore - 6 min. Grill inferiore - 6 min.
Combi 2  (solo livello di potenza microonde 900 W)	Microonde - 20 min. Grill superiore - 15 min.
Combi 3  (solo livello di potenza microonde 900 W)	Microonde - 20 min. Grill inferiore - 15 min.

- Dopo aver usato il **GRILL** (con entrambe le resistenze), la cottura **COMBINATA, A CONVEZIONE** ed **AUTOMATICA** (ad eccezione dello **SCONGELAMENTO RAPIDO**), la ventola di raffreddamento entra in funzione e sul display compare "SI STA RAFFR". La ventola funziona anche quando si preme il pulsante di **ARRESTO (STOP)** e si apre lo sportello in fase di cottura con una delle modalità appena elencate; per questo motivo è possibile che dalle aperture di ventilazione fuoriesca un getto d'aria.

CHE COSA SONO LE MICROONDE?



Le microonde, come del resto anche quelle radio e televisive, sono delle onde elettromagnetiche.

Nei forni a microonde le microonde prodotte da un cosiddetto "magnetron" fanno oscillare le molecole d'acqua presenti negli alimenti. Tale moto oscillatorio provoca un attrito tra le molecole con conseguente generazione di calore sufficiente per scongelare, riscaldare o cuocere le vivande.

Il mistero dei brevi tempi di cottura è subito svelato se si tiene conto che le microonde penetrano nell'alimento da tutti i lati. Lo sfruttamento di energia è pertanto ottimale, al contrario di quanto avviene sui normali piani di cottura, dove il calore prodotto dalla fiamma o dalla piastra elettrica proviene da sotto e deve attraversare la pentola prima di arrivare con sufficiente intensità al cibo da cuocere. Tale processo provoca un'elevata perdita di tempo e di energia.

Alimenti - Le microonde vengono assorbite

Metallo - Le microonde vengono riflesse

PROPRIETÀ DELLE MICROONDE

Le microonde attraversano tutti i materiali non metallici

quali vetro, porcellana, ceramica, plastica, legno e carta, motivo per cui questi materiali non si riscaldano mai nei forni a microonde. I contenitori fatti di questi materiali ed usati per contenere le vivande si riscaldano solo indirettamente come risultato del calore generato dalle vivande stesse, le quali invece assorbono le microonde e si riscaldano. I metalli invece sono una barriera contro le microonde e le riflettono, per cui i contenitori di metallo non sono normalmente adatti alla cottura nei forni a microonde, anche se talvolta tale proprietà riflettente può essere sfruttata positivamente, ad esempio per scongelare o cuocere cibi che, a causa della loro conformazione piuttosto irregolare, devono essere coperti in alcuni punti con della carta d'alluminio per evitare che si cuociano eccessivamente o addirittura si brucino. Attenersi alle istruzioni fornite a tale proposito in questo ricettario.

Vetro, porcellana, ceramica, plastica, carta, ecc. - Vengono attraversati dalle microonde.

FUNZIONI DEL SUO NUOVO FORNO A MICROONDE



FUNZIONAMENTO A MICROONDE

Attivando il funzionamento a microonde del Suo nuovo forno Kombi, Lei potrà ad esempio riscaldare molto rapidamente pietanze o bevande, oppure fondere burro o cioccolato in un attimo.

Le microonde sono anche estremamente adatte allo scongelamento degli alimenti.

In molti casi è tuttavia preferibile utilizzare le microonde assieme all'aria calda o alla griglia (funzionamento misto). Si ha così la possibilità di portare a cottura e contemporaneamente rosolare i cibi in brevissimo tempo. Rispetto ai tradizionali metodi di cottura in forno, il tempo di preparazione è solitamente molto più breve.

FUNZIONAMENTO MISTO (MICROONDE PIÙ ARIA CALDA O GRIGLIA)

L'uso congiunto delle due modalità di funzionamento consente di combinare in modo intelligente i vantaggi offerti dal Suo forno.

- Lei ha quindi la possibilità di scegliere fra microonde + aria calda (ideale per arrostiti, pollame, sformati, pizza, pane e torte)
- microonde + griglia (perfetto per arrostiti veloci, arrostiti, pollame, cosce di pollo, spiedini, toast al formaggio e piatti gratinati).

L'uso del funzionamento misto consente di portare a cottura e contemporaneamente di rosolare i cibi. Il vantaggio consiste nel fatto che l'aria calda o il calore della griglia chiudono rapidamente i pori dello strato superficiale dell'alimento. Le microonde provvedono ad assicurare una cottura breve e delicata.

L'alimento si mantiene succoso all'interno e diventa croccante esternamente.

FUNZIONAMENTO AD ARIA CALDA

E' anche possibile avvalersi dell'aria calda senza per questo dover attivare il funzionamento a microonde. I risultati sono corrispondenti a quelli prodotti da un forno di tipo tradizionale.

FUNZIONAMENTO GRIGLIA

Il Suo forno è provvisto di griglia al quarzo che può essere utilizzata, senza microonde, alla pari di qualsiasi altra normale griglia per gratinare o grigliare in breve tempo i vari piatti.

Il forno a microonde dispone anche di una seconda griglia, collocato al di sotto del piatto rotante, che consente di dorare i cibi nella parte inferiore.



UTENSILI ADATTI

LE STOVIGLIE ADATTE PER IL FUNZIONAMENTO A MICROONDE

VETRO E VETRO-CERAMICA



Tutti i tipi di stoviglie in vetro pirofilo sono perfettamente adatti all'uso nel forno a microonde, consentendo inoltre anche di osservare facilmente la cottura dei cibi. Le stoviglie usate non dovranno essere tuttavia in vetro a contenuto metallico (cristallo al piombo) oppure con guarnizioni o rivestimenti metallici (bordo dorato, blu cobalto).



CERAMICA

Materiale generalmente adatto al forno a microonde benché sia smaltato, altrimenti il materiale assorbe l'umidità dei cibi, la quale a sua volta produce un riscaldamento interno del contenitore ceramico che si può dunque spezzare. Se non si è sicuri dell'idoneità di una particolare stoviglia in ceramica alla cottura in forno a microonde basta eseguire la prova d'idoneità descritta (a pag 221).

PORCELLANA

Materiale perfettamente adeguato alla cottura in forno a microonde. Usare solamente stoviglie in porcellana senza contenuto metallico o rivestimenti e guarnizioni in oro o argento.

PLASTICA



Le stoviglie in plastica resistenti al calore sono adatte allo scongelamento, al riscaldamento e alla cottura dei cibi con il forno a microonde. È necessario però attenersi alle rispettive indicazioni del fabbricante.

CARTA DA CUCINA



La carta da cucina può essere usata per assorbire l'umidità prodotta quando vengono brevemente scaldate vivande come, ad esempio, il pane o i cibi impanati. Adagiare la carta sul piatto girevole e sotto il cibo da riscaldare, la cui superficie rimarrà così asciutta e croccante. Usandola invece per coprire le vivande ricche di grassi, si eviteranno gli schizzi di grasso durante la cottura o il riscaldamento.

PELLICOLA PER LA COTTURA IN FORNO A MICROONDE

Questo tipo di pellicola o quella resistente al calore sono perfettamente adatte per coprire o accartocciare i cibi da cuocere nel forno a microonde. È necessario però attenersi alle indicazioni del fabbricante.

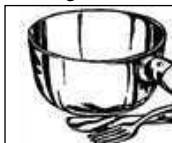
TUBOLARE DI PELLICOLA DA FORNO

Può essere usato per la cottura con il forno a microonde. Evitare di chiuderne le estremità con dei fermagli in metallo, perché riscaldandosi potrebbero fondere la pellicola. Usate invece dello spago, praticando con una forchetta vari fori nella pellicola. Gli incarti per alimenti che non sono resistenti al calore non devono essere usati nei forni a microonde.



METALLO

Di regola, è sconsigliabile usare contenitori in metallo, perché respingono le microonde, impedendo loro di raggiungere la vivanda. A volte però può essere utile sfruttare tale proprietà del metallo, coprendo alcune parti della vivanda in forno con delle strisce di carta d'alluminio al fine di evitare che si scongelino o cuociano troppo rapidamente (per esempio nel caso delle ali di pollo).



Gli spiedini in metallo o le vaschette in alluminio (usate ad esempio per contenere i piatti precotti) sono utilizzabili. Le

loro dimensioni dovranno essere tuttavia ridotte rispetto a quelle della vivanda. Nel caso della vaschetta di alluminio ad esempio, essa dovrà essere riempita per $\frac{2}{3}$ o $\frac{3}{4}$. Si consiglia comunque di trasferire la vivanda in un contenitore adatto alla cottura in forno a microonde.

Nell'uso delle vaschette in alluminio o di altri contenitori in metallo, assicurarsi che il contenitore si trovi ad almeno 2,0 cm dalle pareti interne del forno, in modo da evitare che vengano danneggiate dalle scintille eventualmente generate dalle microonde respinte dal metallo.

Si raccomanda di non usare stoviglie con rivestimenti, guarnizioni o inserti metallici, come per esempio viti, nastri o impugnature.

UTENSILI ADATTI



PROVA D'IDONEITÀ PER GLI UTENSILI

Per assicurarsi che le stoviglie che s'intende usare siano effettivamente adatte all'uso in forno a microonde, eseguire la seguente prova d'idoneità: mettere la stoviglia in forno assieme ad un bicchiere contenente circa 150 ml d'acqua e posizionato vicino o sulla stoviglia stessa. Regolare il forno alla massima potenza (900 W) e farlo funzionare per circa 1 o 2 minuti. Ritirare la stoviglia dal forno. Se è ancora fredda o leggermente tiepida è adatta alle microonde. Si raccomanda di non sottoporre a questa prova i contenitori in plastica, perché potrebbero fondere.

LA STOVIGLIA ADATTA PER LA COTTURA COMBINATA

Le stoviglie resistenti al calore e adatte all'uso nel forno a microonde, come quelle in porcellana, ceramica o vetro, si possono in genere utilizzare anche per la cottura combinata (microonde e convezione, microonde e grill). Si tenga presente, comunque, che il contenitore può raggiungere temperature estremamente elevate a causa del

riscaldamento della griglia o dell'azione dell'aria calda. Le stoviglie e la pellicola in plastica non sono adatte per la cottura combinata.

Non utilizzare carta da forno o da cucina, perché possono surriscaldarsi e prendere fuoco.

METALLO

Di regole, non è consigliabile usare contenitori in metallo, fatta eccezione per gli stampi smaltati che consentono anche di dorare in modo uniforme sui bordi cibi quali pane, dolci e torte salate. Attenersi scrupolosamente a quanto indicato riguardo alla stoviglia adatta per le microonde. Al fine di evitare la formazione di scintille si consiglia di collocare un piatto di porcellana tra la stoviglia di metallo e la graticola, in modo che faccia da isolante. Nel caso in cui si noti la comparsa di scintille, non utilizzare più questi materiali per la **COTTURA COMBINATA**.

LA STOVIGLIA ADATTA PER LA COTTURA ALLA GRIGLIA E A CONVEZIONE

Per cuocere alla griglia o a convezione senza utilizzare le microonde si può utilizzare la stoviglia generalmente adatta anche per forni o griglie di tipo tradizionale.

CONSIGLI E TECHNICHE DI COTTURA



PRIMA DI COMINCIARE...

Per facilitare l'uso del forno a microonde, vengono sintetizzati qui di seguito alcuni dei consigli e dei suggerimenti più utili: Il forno a microonde deve essere acceso solo dopo aver collocato la vivanda nel vano di cottura.

IMPOSTAZIONE DEI TEMPI

I tempi necessari per lo scongelamento, il riscaldamento o la cottura sono di regola molto minori di quelli richiesti per esempio con una cucina o un forno convenzionali. Pertanto è importante che nell'esecuzione delle ricette ci si attenga scrupolosamente ai tempi indicati, impostando preferibilmente tempi più brevi che più lunghi. Dopo ogni cottura controllare lo stato delle vivande. È preferibile dover cuocere ancora per un po' le vivande che rischiare di scuocerle.

CONSIGLIE TECHNICHE DI COTTURA TEMPERATURA DEI CIBI

I tempi da impostare per lo scongelamento, il riscaldamento e la cottura dei cibi sono in funzione della temperatura degli stessi prima di essere messi in forno. I cibi surgelati o conservati in frigorifero necessiteranno di tempi di cottura più lunghi di quelli tenuti a temperatura ambiente. Per il riscaldamento e la cottura dei cibi, si presuppongono temperature

normali di conservazione (temperatura in frigo: circa 5° C, temperatura ambiente: circa 20° C). Per lo scongelamento di cibi surgelati si presuppone una temperatura di conservazione di - 18° C.



Il **popcorn** può essere preparato nel forno a microonde solamente usando gli appositi recipienti. Attenersi esattamente alle indicazioni del fabbricante. Non usare recipienti di carta o di vetro.



Il **forno** a microonde non è adatto per la cottura di **uova** ancora nel guscio. Il calore infatti produce un eccesso di pressione all'interno del guscio dell'uovo che potrebbe così farlo "esplodere".

Prima della cottura rompere la pellicola che contiene il tuorlo. **Si raccomanda di non scaldare** olio o grasso per friggere nel forno a microonde. Dato che non è possibile controllarne la temperatura, potrebbero cominciare a schizzare dal recipiente.

Si raccomanda di non scaldare recipienti chiusi, come vasetti in vetro o altri contenitori con coperchio, nel forno a microonde. Il calore può produrre un aumento di pressione all'interno del recipiente e mandarlo in frantumi. (Eccezione: cottura di conserve).



CONSIGLI E TECHNICHE DI COTTURA

TEMPI DI COTTURA

Tutti i tempi indicati nel presente ricettario vengono forniti esclusivamente a titolo indicativo. Sono soggetti a variazione a seconda della temperatura, del peso e della consistenza (contenuto idrico, di grassi, ecc.) dei cibi.

SALE, SPEZIE ED ERBE

Rispetto alla cottura eseguita con metodi convenzionali, i cibi cotti nel forno a microonde mantengono meglio le loro proprietà organolettiche. Pertanto consigliamo di usare in genere poco sale, mettendolo preferibilmente a cottura terminata. Il sale infatti assorbe umidità, asciugando eccessivamente così la superficie del cibo infornato. Spezie ed erbe possono essere usate invece come sempre.

PROVE DI COTTURA

Il grado di cottura dei cibi nel forno a microonde può essere controllato come per i metodi di cottura convenzionali.

- Termometro per alimenti: ogni cibo, al termine del riscaldamento o della cottura, ha una determinata temperatura interna, in base alla quale si può controllare se il riscaldamento o la cottura sono terminati.
- Forchetta: il punto di cottura del pesce può essere facilmente controllato usando una forchetta. Se la polpa non ha più un aspetto trasparente e si stacca facilmente dalle lische il pesce è cotto al punto giusto. Se invece la polpa si presenta troppo asciutta e fibrosa il pesce è scotto.
- Stuzzicadenti o spiedino di legno: il punto di cottura del pane o dei dolci cotti in forno può essere controllato infilandovi per esempio uno stuzzicadenti o uno spiedino di legno. Se questi, una volta estratti, sono asciutti e non hanno attaccati resti d'impasto, si può considerare terminata la cottura.

CONTROLLO DELLA COTTURA CON IL TERMOMETRO PER ALIMENTI

Ogni vivanda ha, al termine della cottura, una determinata temperatura interna, la quale indica che la vivanda stessa è cotta al punto giusto e può essere tolta dal forno. La temperatura interna può essere misurata mediante l'apposito termometro per alimenti. La tabella seguente riporta le temperature interne delle principali vivande.

TABELLA: per il controllo della cottura con il termometro per alimenti

Vivanda	Temperatura interna al termine della cottura	Temperatura interna dopo ca. 10/15 minuti di riposo in forno
Bevande (caffè, tè, acqua, ecc.)	65-75° C	
Latte	75-80° C	
Minestre	75-80° C	
Stufati	75-80° C	
Pollame	80-85° C	85-90° C
Carne di agnello		
al sangue	70° C	70-75° C
ben cotta	75-80° C	80-85° C
Rosbif		
al sangue	50-55° C	55-60° C
medio cotto	60-65° C	65-70° C
ben cotto	75-80° C	80-85° C
Carne di suino e vitello	80-85° C	80-85° C

AGGIUNTA D'ACQUA

Le verdure e gli altri cibi ad alto contenuto idrico possono essere cotti senza o con poca aggiunta d'acqua. In tal modo verranno mantenute le proprietà vitaminiche e i minerali degli alimenti.

ALIMENTI DOTATI DI PELLE O BUCCIA

La superficie di alimenti come salsicce, würstel, carne avicola, patate lesse con la buccia, pomodori, mele, giallo d'uovo e simili dovrà essere forata con una forchetta o uno stuzzicadenti in modo che il vapore accumulatosi possa fuoriuscire senza rompere la pelle o la buccia.

ALIMENTI GRASSI

La carne con una certa quantità di grasso cuoce più rapidamente della carne magra. Pertanto è consigliabile coprire con della carta di alluminio le parti grasse oppure metterle in forno volte verso il basso, per far sì che l'intero pezzo di carne cuocia uniformemente.

COME SBOLLENTARE LE VERDURE

Prima di mettere le verdure nel frigorifero o nel congelatore è consigliabile sbollearle, per conservarne le qualità naturali e il sapore.

CONSIGLI E TECNICHE DI COTTURA



Procedimento:

Lavare prima le verdure e tagliarle a pezzi. Mettere 250 g di verdure in un recipiente coperto assieme a circa 275 ml d'acqua, facendoli scaldare in forno per circa 3-5 minuti.

Togliere il recipiente dal forno e immergere le verdure in acqua ghiacciata, asciugarle, metterle negli appositi sacchetti ermetici per surgelamento e metterle nel congelatore.

COTTURA DI CONSERVE DI FRUTTA O DI VERDURE



Cuocere nel microonde per conservare frutta o verdure è rapido e facile. Nella maggior parte dei negozi di casalinghi si possono trovare i vasetti in vetro con i relativi accessori (anelli in gomma, fermagli di chiusura in plastica) adatti per la cottura in forno a microonde. Attenersi alle rispettive indicazioni del fabbricante.

PICCOLE E GROSSE QUANTITÀ

I tempi di durata validi per il forno a microonde dipendono dalla quantità e dalle dimensioni degli alimenti da cucinare, riscaldare o scongelare. Le porzioni piccole impiegano dunque meno tempo di quelle di una certa consistenza.

In linea di massima comunque vale la regola seguente:

DOPPIA QUANTITÀ = DOPPIA DURATA

MEZZA QUANTITÀ = MEZZA DURATA

RECIPIENTI DAL BORDO ALTO E DAL BORDO BASSO



A parità di capienza, la cottura in recipienti con il bordo alto richiede più tempo di quella in contenitori bassi. Pertanto consigliamo di usare stoviglie larghe e dal bordo basso per ridurre i tempi di cottura, impiegando i recipienti a bordo alto solo per cibi che possono traboccare con facilità (pasta, riso, latte, ecc.).

RECIPIENTI TONDI E OVALI

Nei recipienti tondi e ovali la cottura dei cibi è più uniforme che nei recipienti quadrangolari, perché l'energia delle microonde si concentra negli angoli producendo così maggior calore che al centro.

QUANDO COPRIRE I CIBI DURANTE LA COTTURA



Per garantire che il cibo trattienga maggiormente l'umidità, riducendo così il tempo di cottura, basta coprirlo con un coperchio o

semplicemente con della pellicola adatta per il forno a microonde. Per i piatti che richiedono la doratura esterna del cibo (come ad esempio gli arrostiti), si consiglia di non coprire il recipiente di cottura. Agire dunque come per la cottura normale, coprendo o lasciando scoperti i cibi che, anche usando metodi di cottura convenzionali, vengono coperti o meno.

CIBI DI CONSISTENZA E FORMA IRREGOLARE



Distribuire i cibi che hanno una consistenza non uniforme avendo cura di lasciare le parti più spesse e compatte verso l'esterno. Per le verdure (come ad esempio i broccoli) mettere invece i gambi

verso l'esterno. Le parti più consistenti, che cuociono più lentamente, vengono investite maggiormente dalle microonde se poste sui lati.

In questo modo si garantirà una cottura uniforme di quanto in forno.

MESCOLAMENTO



Per garantire che le vivande vengano riscaldate gradualmente e in modo uniforme è necessario rimestarle, poichè le microonde riscaldano prima le zone esterne e non sono quindi in

grado di garantire automaticamente il riscaldamento uniforme degli alimenti.

DISPOSIZIONE

Le singole porzioni (stampini da budino, tazze, patate, ecc.) dovranno essere disposte in cerchio lungo la circonferenza del piatto girevole, lasciando spazio sufficiente tra le singole unità per consentire alle microonde di penetrare da tutti i lati.

RIVOLTAMENTO

I cibi di media grandezza, come per esempio gli hamburger e le bistecche, vanno rivoltati durante la cottura almeno una volta, al fine di ridurre il tempo di cottura. Anche nel caso di arrostiti di carne o di pollo sarà necessario rivoltarli per evitare che la parte rivolta verso l'alto si secchi.

RIPOSO IN FORNO



Nella cottura con il forno a microonde è importante lasciare il cibo in forno per alcuni minuti a cottura ultimata. Quasi tutti i cibi che vengono scongelati, riscaldati o cotti nel forno a microonde

devono riposare per consentire che il calore e l'umidità presenti si distribuiscano uniformemente.



COMO RISCALDARE LE VIVANDE

- I piatti pronti in vaschette di alluminio vanno trasferiti su piatti o in altri contenitori prima di essere riscaldati.
- Togliere il coperchio dei recipienti chiusi ermeticamente prima di metterli in forno. Coprire la vivanda con della pellicola per la cottura in forno a microonde, oppure con un piatto o l'apposita campana (ottenibile nei migliori negozi di casa-linghi). Con ciò si eviterà che la superficie si secchi. Le bevande non hanno bisogno di essere coperte.
- Per scaldare o bollire dei liquidi come l'acqua, il caffè, il tè o il latte, mettere una bacchetta di vetro nel recipiente.
- Per riscaldare piatti di più porzioni, consigliamo possibilmente di mescolarli di tanto in tanto, in modo

che il calore si distribuisca uniformemente.

- I tempi di riscaldamento valgono per cibi tenuti ad una temperatura ambiente di circa 20°C. Per i piatti tenuti in frigorifero, il tempo di riscaldamento sarà leggermente più lungo.
- A riscaldamento terminato, lasciare la vivanda nel forno ancora per 1 o 2 minuti, per consentire la distribuzione del calore (riposo in forno).
- I tempi indicati per il riscaldamento dei cibi hanno valore puramente indicativo. Essi possono infatti variare a seconda della temperatura all'introduzione in forno, del peso, del contenuto idrico, del contenuto di grassi e del risultato finale desiderato.



COMO SCONGELARE I CIBI

Il forno a microonde è un mezzo ideale per scongelare i cibi. I tempi di scongelamento sono infatti molto più ridotti che con i metodi tradizionali.

Qui di seguito riportiamo ancora qualche suggerimento.

Togliere il surgelato dalla sua confezione e adagiarlo su di un piatto.

CONFEZIONI E CONTENITORI

Per contenere i cibi da scongelare o riscaldare, sono particolarmente adatti i contenitori o le confezioni idonei all'uso in forno a microonde, poichè sono resistenti sia alle temperature minime di surgelazione (fino a -40°C), sia a quelle massime di cottura (fino a +220°C). In questo modo è possibile scongelare, riscaldare e addirittura cuocere le vivande senza doverle necessariamente travasare da un recipiente all'altro.

QUANDO COPRIRE IL CIBO DURANTE LO SCONGELAMENTO



Per scongelare cibi poco consistenti, adagiarvi sopra delle strisce di carta stagnola. Qualora la vivanda sia già parzialmente scongelata a temperatura ambiente

sarà bene porvi sopra delle strisce di carta d'alluminio durante lo scongelamento nel forno a microonde per evitare che le parti meno consistenti diventino troppo calde, quando invece quelle di maggior consistenza sono ancora gelate.

IL LIVELLO DELLA DI POTENZA di scongelamento sarà preferibilmente basso, in modo che la vivanda scongeli uniformemente. Se viene scelta una potenza troppo elevata, può accadere che la vivanda cuocia in superficie, rimanendo gelata all'interno.

MESCOLARE E GIRARE

Quasi tutti i cibi devono essere voltati o mescolati durante lo scongelamento. Se vi sono pezzi attaccati l'uno all'altro dal ghiaccio, sarà bene separarli appena possibile cambiandone poi la posizione.



LE VIVANDE IN PICCOLE QUANTITÀ

o di dimensioni ridotte richiedono meno tempo per scongelare. Pertanto consigliamo di suddividere le vivande in piccole porzioni prima di metterle nel frigorifero o nel congelatore, il che consente di risparmiare tempo prezioso durante la fase di preparazione.

LE VIVANDE CHE VANNO SCONGELATE

LENTAMENTE

come per esempio le torte, la panna, i formaggi ed il pane, verranno scongelate solo in parte nel forno a microonde. Lo scongelamento verrà proseguito e portato a termine a temperatura ambiente. Ciò per far sì che le vivande non si riscaldino eccessivamente all'esterno, mentre all'interno sono ancora gelate.

IL TEMPO DI RIPOSO

in forno dopo lo scongelamento è di particolare importanza, poichè in effetti lo scongelamento della vivanda prosegue anche in questo lasso di tempo. Nella tabella per lo scongelamento dei cibi che segue vengono riportati i tempi di riposo in forno per le rispettive vivande. I cibi di una certa consistenza devono riposare in forno più a lungo di quelli meno consistenti o a struttura porosa. Se la vivanda non si è sufficientemente scongelata, proseguire la permanenza in forno o prolungare il tempo di riposo. Una volta scongelati gli alimenti vanno utilizzati per intero, evitando quindi di ricongelarli una seconda volta.

COME SCONGELARE E CUOCERE I CIBI



Con il forno a microonde, i cibi surgelati possono essere scongelati e cotti contemporaneamente. Nella tabella seguente vengono riportati alcuni esempi (a pag. 228). Attenersi alle istruzioni generali valide per il "riscaldamento" e lo "scongelo" delle vivande.

Per preparare i piatti pronti surgelati, seguire le rispettive istruzioni riportate sulle confezioni dei prodotti, che indicano solitamente i tempi esatti per la cottura in forno a microonde.

COME CUOCERE CARNE, PESCE E POLLAME



- Già all'acquisto accertarsi che i singoli pezzi delle rispettive carni, pesci o volatili siano circa della stessa grandezza per garantirne una migliore facilità di cottura.
- Lavare accuratamente la carne, il pesce o il pollame in acqua fredda corrente, asciugandoli poi con un canovaccio o della carta da cucina. Procedere poi alla preparazione.
- La carne di manzo deve essere ben frollata e poco tiogliosa.
- Talvolta, anche se i pezzi di carne che messi a cuocere sono circa della stessa grandezza, i

risultati di cottura sono diversi. Ciò dipende anche dal tipo di carne, dai diversi contenuti di acqua e di grasso e dalla temperatura della carne prima che venga messa in forno.

- I pezzi di carne, pesce o pollame di una certa grandezza andranno voltati a metà cottura i
- Al termine del tempo di cottura, coprire l'arrosto con della carta d'alluminio e lasciarlo in forno per altri 10 minuti circa. In tal modo non interromperete bruscamente la cottura, dando la possibilità al sugo della carne di distribuirsi e di rendere dunque l'arrosto più tenero al taglio.

COME CUOCERE LA VERDURA FRESCA



- Già all'acquisto accertarsi che i singoli pezzi dei rispettivi generi di verdura siano più o meno delle stesse dimensioni. Tale accorgimento si rivelerà di particolare importanza nella preparazione di piatti in cui le verdure rimangano intiere, come ad esempio le patate in camicia.
- Prima d'iniziare la preparazione, lavare e pulire le verdure, quindi pesare la quantità necessaria.
- Aggiungere gli odori ma salare solo dopo la cottura.
- Per ogni 500 g di verdure aggiungere circa 5 cucchiai di minestra di acqua. Le verdure fibrose richiedono più acqua. Nella tabella vengono fornite le indicazioni necessarie (a pag. 229).

- Le verdure vengono di regola cotte in una zuppiera coperta. Le verdure ricche d'acqua, come per esempio le cipolle o le patate, possono essere cotte senza aggiunta d'acqua, avvolte in carta adatta alla cottura in forno a microonde.
- A metà cottura è consigliabile rivoltare e rimestare le verdure.
- A cottura terminata, far riposare le verdure per circa 2 minuti, prima di toglierle dal forno.
- I tempi di cottura indicati hanno valore puramente indicativo e sono in funzione del peso, della temperatura prima della cottura e della consistenza e struttura del tipo di verdura. Quanto più fresche sono le verdure, meno tempo necessitano per la cottura.



SPIEGAZIONE DEI SIMBOL

POTENZA DEL FORNO A MICROONDE

Questo forno a microonde ha una potenza di 900 W e 5 livelli di potenza.

Per scegliere il livello di potenza occorre attenersi alle indicazioni fornite nel presente ricettario. In generale valgono le seguenti raccomandazioni.

100 % di potenza = 900 Watt

Viene impiegata per cuocere rapidamente i cibi o per riscaldarli, come per esempio nel caso di piatti pronti, bevande calde, verdure, ecc.

70 % di potenza = 630 Watt

Per la cottura prolungata di cibi più compatti, come per esempio gli arrostiti, oppure per i cibi che richiedono una cottura lenta, come per esempio le salse di formaggio. Usando una potenza minore eviterete che i cibi liquidi trabocchino e che quelli solidi si brucino sui lati.

50 % di potenza = 450 Watt

Per cibi più compatti, che secondo il metodo tradizionale richiedono una lunga cottura, come per esempio i piatti a base di carne di manzo, conviene ridurre la potenza per prolungare il tempo di cottura. In questo modo la carne rimarrà tenera e sughosa.

30 % della potenza = 270 Watt

SCONGELAMENTO

Per scongelare i cibi scegliete un basso stadio di potenza, che vi garantirà uno scongelamento completo ed uniforme. Questo stadio di potenza è particolarmente adatto per la cottura lenta del riso, della pasta e degli gnocchi in acqua non bollente.

10 % di potenza = 90 Watt

Per lo scongelamento delicato, per es. di torte alla panna, Lei dovrà scegliere la graduazione più bassa.

W = WATT

Symbolo Spiegazione



Cottura con la resistenza superiore del grill

Consente di gratinare e grigliare una grande varietà di carne, pollame e pesce.



Cottura con la resistenza inferiore del grill

Questa modalità di cottura può essere utilizzata per rosolare i cibi dal di sotto.



Cottura con entrambe le resistenze

Questa modalità di cottura utilizza contemporaneamente la resistenza superiore e la resistenza inferiore del grill. Tale combinazione è particolarmente adatta per cuocere toast, quiche, salsicce e polpette.



Cottura a convezione

Questa funzione consente di scegliere tra 10 diversi livelli di temperatura compresi tra i 40°C e i 250° C.



Cottura Combinata microonde e a convezione

Questa funzione consente di combinare diversi livelli di potenza microonde con la temperatura desiderata dell'aria (da 40° C a 250° C).

Con la cottura combinata la potenza delle microonde è limitata.



Cottura combinata microonde + grill superiore o



microonde + resistenza inferiore

Questa modalità di cottura consente di combinare diversi livelli di potenza del microonde con il grill superiore oppure con la resistenza inferiore.

TABELLAS



TABELLA: DECONGELAMENTO CON IL MICROONDE

Alimento	Quantità -g-	Potenza in watt	Tempo di decongelamento -Min-	Preparazione	Permanenza nel forno spento -Min-
Würstel	300	270 W	3-5	sistamarli uno accanto all'altro, girare a metà del tempo di decongelamento	5-10
Granchi	300	270 W	6-8	girare a metà del tempo di decongelamento e togliere le parti decongelate	5
Pane a fette	250	270 W	2-3	sistemare le fette una accanto all'altra, decongelare solo parzialmente	5
Pane, intero	1000	270 W	8-10	girare a metà del tempo di decongelamento	15
Torta, 1 pezzo	150	270 W	1-3		5
Torta intera, Ø 24 cm				Collocare sulla piatto rotante e con il programma Ad-4 decongelate	60-90
Burro	250	270 W	2-3	decongelare solo parzialmente	15
Frutta come fragole, lamponi, ciliege, prugne	250	270 W	2-4	sistemare un frutto accanto all'altro con regolarità, dopo metà del tempo di decongelamento	5

Per decongelare pollame, cosce di pollo, cotolette, bistecche, carne macinata, pane a fette e torta utilizzare il programma di decongelamento automatico.

TABELLA: DECONGELAMENTO E COTTURA

Alimento	Quantità -g-	Impostazione	Potenza in watt	Tempo di cottura -Min-	Apporto di acqua	Preparazione	Permanenza nel forno spento -Min-
Filetti di pesce	400		900 W	10-12	-	coprire	1-2
Trota, 1 pezzo	250		900 W	6-8	-	coprire	1-2
Piatto pronto	400		900 W	8-10	-	coprire, mescolare dopo 6 minuti	2
Verdura	300		900 W	7-9	5 C	coprire, mescolare a metà del tempo	2
Verdura	450		900 W	9-11	5 C	coprire, mescolare a metà del tempo	2
pane alle erbe aromatiche,	175		630 W	ca.3	-	sistemare sulla graticola,	3-4
Panini, 4 pezzi	80		900 W	ca.2	-	girare a metà del tempo	-
			180°C	1/2	-	decongelare solo parzialmente	-
				8-10	-		-

ITALIANO



TABELLAS

TABELLA: RISCALDAMENTO DI BEVANDE E ALIMENTI

Bevanda/Vivanda	Quantità -g/ml-	Potenza in watt	Tempo -Min-	Preparazione
Bevande, 1 tazza	150	900 W	ca. 1	non coprire
Piatto pronto (verdura, carne e contorni)	400	900 W	3-5	far gocciolare la salsa con acqua, coprire, mescolare durante il riscaldamento
Piatto unico, zuppa	200	900 W	1-3	coprire, mescolare al termine del riscaldamento
Contorni	200	900 W	ca. 2	far gocciolare un poco di acqua, coprire, mescolare durante il riscaldamento
Carne, 1 fetta ¹	200	900 W	2-3	far gocciolare un poco di salsa, coprire,
Würstel, 2 pezzi	180	450 W	2-2 1/2	forare più volte la pelle
Alimenti per bambini, 1 bicchiere	190	450 W	1/2-1	togliere il coperchio, mescolare bene al termine del riscaldamento e controllare la temperatura
Margarina o burro fusi ¹	50	900 W	1/2-1	
Cioccolato fuso	100	450 W	ca. 3	mescolare durante il riscaldamento
6 fogli di gelatina sciolti	10	450 W	1/2-1	ammollare in acqua, strizzare bene e versare in una tazza da minestra; mescolare durante il riscaldamento

¹ alimento conservato in frigorifero.

TABELLA: COTTURA DI VERDURA FRESCA

Piatto	Quantità -g-	Potenza in watt	Tempo di decongelamento -Min-	Preparazione	Contenuto di acqua -C-
Verdura (es.: cavolfiore, porri, finocchio, broccoli, peperone, zucchine)	300	900 W	5-7	preparare come di consueto, coprire mescolare durante la cottura	5
	500	900 W	8-10		5

TABELLAS



TABELLA: COTTURA, GRIGLIATURA, GRATINATURA

Piatto	Quantità -g-	Impo- stazione	Potenza in watt	Tempo di cottura -Min-	Preparazione	Permanenza nel forno spento -Min-
Arrosto di maiale	500	 	450 W/ 160° C	10-11 (*) 7-8	Condire a piacere, collocare sulla griglia bassa, dopo (*) girare	10
Arrosto di maiale	1000	 	450 W/ 160° C	20-23 (*) 14-17	Condire a piacere, collocare sulla griglia bassa, dopo (*) girare	10
Arrosto di maiale	1500	 	450 W/ 160° C	30-33 (*) 23-25	Condire a piacere, collocare sulla griglia bassa, dopo (*) girare	10
Roastbeef media cottura	1000	  	630 W 630 W 630 W	5-8 7-10(*) 2-5	Condire a piacere, disporre con il lato unto rivolto verso il basso, collocare sulla griglia bassa, dopo (*) girare	10
Roastbeef media cottura	1500	  	630 W 630 W 630 W	12-14 12-14(*) 4-5	Condire a piacere, disporre con il lato unto rivolto verso il basso, collocare sulla griglia bassa, dopo (*) girare	10
Polpettone	700	 	450 W 450 W	20-23 6-9	Preparare l'impasto di carne tritata (metà maiale/metà manzo), versare in uno stampo per sfornati e cuocere sulla piatto rotante	10
Pollo	1200				Con il programma di cottura automatica AC-2 per pollo arrosto	
Coscia di pollo	200	 	270 W 270 W	4-6(*) 3-4	Condire a piacere e sistemare con la parte della pelle rivolta verso il basso sulla graticola, dopo (*) girare	3
Coscia di pollo	600	  	450 W 450 W	7-9(*) 2-3 5-6	Condire a piacere e sistemare con la parte della pelle rivolta verso il basso sulla graticola dopo (*) girare	3
Trota	250	 	90 W 90 W	6-8(*) 3-5	Lavare, versare qualche goccia di succo di limone, salare dall'interno e dall'esterno, infa- rinare sistemare sulla graticola, dopo (*) girare	3
Costata di manzo	200	 		8-11(*) 6-8	Sistemare sulla graticola, dopo(*) girare	-
Salsiccia alla griglia, 5 pezzi	400	 		9-11(*) 6-7	Sistemare sulla graticola, dopo(*) girare	-
Gratinatura di sfornati e altro				10-12	Sistemare sulla graticola lo stampo per sfornati	-
Toast al formaggio	1	 	450 W	1/2 4-5	Abbrustolire il pancarrè, imburrare, imbottire con una fetta di prosciutto cotto, una fetta di ananas e una fetta di formaggio fuso. Sistemare al centro e cuocere sulla graticola.	-
	4	 	450 W	1 5-7		

ITALIANO



RICETTE

ADATTAMENTO DI RICETTE

CONVENZIONALI

Per adattare le ricette già "sperimentate" alla cottura nel forno a microonde, è necessario tener conto delle seguenti indicazioni:

I tempi di cottura andranno ridotti di un terzo o della metà circa. Orientarsi eventualmente secondo le durate indicate nelle seguenti ricette.

I cibi e i piatti ricchi d'acqua, come la carne, il pesce, il pollame, le verdure, la frutta, gli stufati e le minestre possono essere facilmente preparati con l'aiuto del forno a microonde. Nel caso di cibi e dei piatti a basso contenuto di acqua invece, come per esempio i piatti pronti, è consigliabile inumidirne la superficie prima d'iniziare la cottura.

La quantità d'acqua da aggiungere per la cottura di cibi da stufare andrà ridotta di circa un terzo rispetto a quanto indicato nella ricetta originale. Durante la cottura si potrà aggiungere se necessario altra acqua necessario.

La quantità di burro o grasso da usarsi può essere sensibilmente ridotta. Una piccola noce di burro o margarina o un goccio d'olio, saranno sufficienti per dare sapore al piatto. Il forno a microonde è quindi adatto particolarmente per chi deve rispettare una determinata dieta o per chi intende semplicemente mangiare in modo più salutare, con meno grassi.

● VARIANTI DI RICETTE TRADIZIONALI

Per cottura a microonde (testo precedente) Per cottura combinata

In generale valgono le stesse regole valide per la cottura a microonde. A queste si aggiungono le seguenti indicazioni:

1. Il livello di potenza del microonde dovrebbe essere regolato a seconda del tipo di alimento e del tempo di cottura. A titolo orientativo si consiglia di basarsi sulle ricette del presente ricettario.

2. Per la preparazione di cibi con la cottura combinata microonde + grill attenersi alle seguenti indicazioni:

per grosse quantità di cibo e per alimenti di un certo spessore, come per esempio l'arrosto di maiale, il tempo di cottura richiesto per la cottura a microonde è più lungo rispetto a piccole quantità e alimenti più sottili. Ma se si utilizza la cottura con il grill il discorso cambia. Infatti il cibo cuoce più in fretta se si trova più vicino alla resistenza. Ciò significa che se si preparano grossi pezzi di arrosto mediante cottura combinata, il tempo di cottura è più breve rispetto a pezzi di arrosto più piccoli.

3. Al fine di ottenere una doratura più veloce ed uniforme con il grill superiore, utilizzare la griglia alta (Eccezione: per grosse quantità di cibo, alimenti di spessore notevole e sformati utilizzare la griglia bassa).

COME USARE LE RICETTE

- In tutte le seguenti ricette vengono indicate le quantità per 4 persone, salvo indicazione contraria.
- Ogni ricetta riporta all'inizio l'indicazione in merito alle stoviglie da usarsi e ai tempi di cottura.
- Le quantità degli ingredienti sono di regola esattamente sufficienti per le porzioni indicate, a meno che non venga indicato diversamente.
- Per il numero delle uova usate nelle singole ricette, sono state usate uova da 55 g circa ognuna (categoria di peso 3).

ABBREVIAZIONI USATE NELLE RICETTE

CM = cucchiaino da minestra
CU = cucchiaino
Pun. = una punta
Piz. = un pizzico
Ta. = tazza
Bus. = bustina
SU = prodotto surgelato
min. = minuti
sec. = secondi

MO = microonde
FMO = forno a microonde
kg = chilogrammo
g = grammo
l = litro
ml = millilitro
cm = centimetro
G.M.S. = grasso nella materia secca

Antipasti e spuntini

Francia

Zuppa di cipolle

Soupe a l'oignon et au fromage

Tempo di cottura: ca. 15-17 minuti

Utensili: tegame con coperchio (capacità 2 l)
4 piatti fondi da minestra (da 200 ml)

Ingredienti

1	CM	burro o margarina
2		cipolle (100 g) affettate
800 ml		brodi di carne
		sale, pepe
2		fette di pane tostato
4 CM		formaggio grattugiato (40 g)

Procedimento

1. Imburrare il tegame. Aggiungere le cipolle affettate, il brodo di carne e gli aromi. Lasciar cuocere a coperto.

9-11 min.		900 W
-----------	--	-------

2. Tostare il pane, tagliarlo a cubetti e disporlo nei piatti fondi. Versarvi sopra la zuppa e cospargerla di formaggio grattugiato.
3. Porre i piatti sulla graticola superiore e lasciar gratinare.

ca. 6 min.		
------------	--	--

Svezia

Crema di Granchio

Kräftsoppa

Tempo di cottura: ca. 11-15 minuti

Utensile: terrina con coperchio (capacità 2l)

Ingredienti

1		cipolla (50 g) tritata finemente
50 g		carote, tagliate a fettine
3 CM		burro o margarina (30 g)
500 ml		brodo di carne
100 ml		vino bianco
100 ml		madera
200 g		polpa di granchio (in scatola)
1/2		foglia di alloro
3		grani di pepe bianco
		timo
3 CM		farina (30 g)
100 ml		panna

Procedimento

1. Mettere il burro con le verdure tagliate nella terrina e farle scaldare accoperchiate.

2-3 min.		900 W
----------	--	-------

2. Aggiungere ora il brodo, il vino, il mader, la polpa di gambero e gli aromi e continuare la cottura sempre tenendo accoperchiato.

7-9 min.		450 W
----------	--	-------

3. Togliere la foglia di alloro e i grani di pepe. Stemperare la farina con un po' d'acqua fredda e versarla sulla crema. Aggiungere la panna, amalgamare e far scaldare.

2-3 min.		900 W
----------	--	-------

4. Mescolare la crema e affogarvi il burro prima di servire.

Svizzera

Minestra d'orzo alla Contadina

Bündner Gerstensuppe

Tempo di cottura: 27-34 minuti

Utensile: terrina con coperchio (capacità 3 l)

Ingredienti

2 CM		burro o margarina (20 g)
1		cipolla (50 g) tritata finemente
1-2		carote (130 g) tagliate a fettine
15 g		sedano a dadini
1		gambo di porro (130 g) tagliato a fettine
3		foglie di cavolo bianco (100 g) tagliate a striscioline
200 g		ossi di vitello
50 g		grani di orzo
		pepe
50 g		pancetta affumicata non troppo magra, tagliata a fettine
700 ml		brodo di carne
4		wurstel (300 g)

Procedimento

1. Mettere la cipolla tritata con il burro nella terrina, coprire e far imbiondire in forno.

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

Procedimento (Minestra d'orzo alla Contadina)

2. Unire ora le verdure, gli ossi di vitello, l'orzo e il brodo di carne. Pepare, coprire e mandare in forno.

1. 9-11 min.		900 W
--------------	--	-------

2. 17-21 min.		450 W
---------------	--	-------

3. Tagliare i wurstel a pezzetti e unirli per gli ultimi minuti di cottura.
4. A cottura terminata far riposare per circa 5 minuti. Prima di portare in tavola togliere gli ossi di vitello.

Ricette

Antipasti e spuntini

Germania

Toast a funghi*Champignon toast*

Tempo di cottura: ca 3-4 minuti

Utensile: Griglia in alto

Ingredienti

- 2 CU burro
2 spicchi d'aglio, tritati
sale
4 fette di pane bianco
75 g funghi, freschi
sale
pepe
75 g formaggio grattugiato
4 CU prezzemolo finemente truttato
paprica dolce

Procedimento

- Mescolare il burro, l'aglio e sale.
- Tostare il pane, lasciare raffreddare e spalmare con il composto di burro precedentemente preparato.
- Tagliare a fettine i funghi e metterli sui toast. Sale e pepe. Unire il prezzemolo con il formaggio e cospargere il tutto sui funghi. Spolverare con polvere di paprica dolce.
- Mettere i toast a cuocere sulla griglia in alto del forno.

3-4 min. 270 W

Spagna

Prataioli farciti al rosmario*Champinones rellenos al romero*

Tempo di cottura: ca. 9-14 minuti

Utensili: terrina con coperchio (capacità 1l)
terrina bassa e tonda (dm. ca. 26 cm)**Ingredienti**

- 8 prataioli grandi (ca. 500 g) interi
2 CM burro o margarina (20 g)
1 cipolla (50 g) tritata finemente
50 g prosciutto, a dadini
pepe nero, macinato
rosmarino, sminuzzato
125 ml vino bianco secco
125 ml panna
2 CM farina (20 g)

Procedimento

- Staccare i gambi dei prataioli e tagliarli a pezzetti.
- Imburrare il fondo della terrina. Aggiungere la cipolla, il prosciutto a dadini e i gambi dei funghi. Insaporire con il pepe e il rosmarino, coprire e mandare in forno.

3-5 min. 900 W

- Far riscaldare a coperto nell'altra terrina 100 ml di vino dopo aver aggiunto la panna.

1-3 min. 900 W

- Stemperare la farina nel restante vino, unire al liquido sopra preparato, coprire e mettere in forno, mescolando ogni tanto.

ca. 1 min. 900 W

- Riempire i funghi con la farcia di prosciutto. Adagiarli nella salsa preparata come sopra e far cuocere sulla graticola superiore.

4-5 min. 630 W

(Cottura abbinata). A cottura terminata lasciar riposare per 2 minuti circa.

Germania

Bocconcini di Tacchino Piccanti*Pikante Putenpfanne*

(Dosi per 2 persone)

Tempo di cottura: ca 22-27 minuti

Utensile: stampo ovale a bordo basso con coperchio
(ca. 26 cm di lunghezza)**Ingredienti**

- 1 tazza di riso, possibilmente a grano lungo, parboiled (120 g)
1 bustina di zafferano
300 g petto di tacchino, tagliato a pezzetti
250 ml tazze di brodo di carne
1 cipolla (50 g) tagliata a fette
1 peperone rosso (100 g), tagliato a listarelle
1 piccola gamba di porro (100 g), tagliata a listarelle
pepe, paprica
2 CM burro o margarina (20 g)

Procedimento

- Unire il riso allo zafferano e versarlo assieme ai dadini di carne nello stampo per sfornato. Vuotarvi sopra il brodo di carne, coprire il recipiente e cuocere.

4-6 min. 900 W

- Aggiungere la verdura e le spezie e mescolare. Arricchire con fiocchetti di burro, incoperchiare e fare cuocere.

1. 1-2 min. 900 W

2. 17-19 min. 270 W

A cottura ultimata lasciare riposare nel forno spento la padella di tacchino ancora per circa 2-3 Minuti.

Carne, Pesce e Pollame

Grecia

Melanzane Ripiene*Melitones jemistes me kima*

Tempo di cottura: ca 17-20 minuti

Utensile: terrina con coperchio (capacità 1 l)
stampo ovale a sponda bassa (ca.32 cm di lunghezza)**Ingredienti**

2	melanzane (ca.250 g cadauna)
3	pomodori (ca.200 g)
1 CU	olio di oliva per oliare lo stampo
2	cipolle (100 g) tritate
4	peperoni verdi dolci
200 g	carne tritata di manzo o agnello
2	spicchi d'aglio spremuti
	sale + pepe
	paprica
60 g	formaggio pecornio greco, a pezzetti

Consiglio:

alle melanzane si possono sostituire delle zucchine.

Procedimento

1. Dimezzare per il lungo le melanzane. Partendo dal centro estrarne la polpa in modo da lasciare un bordo largo circa 1 cm. Salare e tagliare a dadini la polpa estratta.
2. Pelare due dei pomodori tagliando vie le attaccature dei piccoli e spezzettarli.
3. Oliare il fondo della terrina, versarvi il trito di cipolla, coprire e far imbiondire in forno.

ca. 2 min.  900 W

4. Aprire a metà i peperoni, togliendo i gambi e i semi all'interno, e tagliarli ad anelli. Metterne da parte un terzo per guarnire. Mescolare ora la carne tritata alla polpa delle melanzane, ai pomodori, ai peperoni, all'aglio spremuto e al prezzemolo tritato. Salare e preparare.
5. Asciugare la mezza melanzane e riempirle con metà della farcia preparata come sopra. Distribuirvi sopra il pecorino e completare con il resto della farcia.

11-13 min.  630 W

6. Guarnire le mezze melanzane con le fette di pomodoro e il peperone, collocarle nello stampo, coprire e mandare in forno.

4-5 min.  630 W

A cottura terminata lasciar riposare per altri 2 minuti circa

Spagna

Cannoli di Prosciutto Ripieni*Jamón relleno*

Tempo di cottura: ca. 13-18 minuti

Utensile: terrina con coperchio (capacità 2 l)
stampo da soufflé (ca. 26 cm diametro)
8 piccoli spiedi di legno**Ingredienti**

150 g s	pinaci senza gambi
150 g	ricotta, 20% di grasso
50 g e	emmental grattugiato
	pepe
	paprica dolce
8	fette di prosciutto cotto (400 g)
125 ml	acqua
125 ml	panna
2 CM	farina (20 g)
2 CM	burro o margarina (20 g)
1 CU	burro o margarina per imbrattare lo stampo

Procedimento

1. Tagliare finemente le foglie di spinaci, mescolarle al quark (v. sopra) e all'emmental, aggiungendo odori a piacere.
2. Stendere su ogni fetta di prosciutto un cucchiaino della farcia e formare i cannoli, fermandoli con uno spiedino di legno o stuzzicadenti.
3. Preparazione della besciamella: versare l'acqua nella terrina e farla riscaldare. Impastare la farina al burro e aggiungerla all'acqua, stemperandola fino che si sarà ben amalgamata. Coprire, portare ad ebollizione e far restringere.

2-4 min.  900 W

Amasar la mantequilla con la harina, poner en el líquido y remover con el batidor de mano hasta que se haya suelto. Tapar, darle un hervor y hacer espesar.

ca 1 min.  900 W

Mescolare ed aggiustare di sale.

4. Versare la besciamella nello stampo imbrattato, riunirvi i cannoli e mandare in forno a coperto.

1. 2-4 min.  900 W2. 8-9 min.  630 W

A cottura terminata lasciar riposare i cannoli per altri 5 minuti circa.

Consiglio:

si può usare anche della besciamella già pronta.

Ricette

Carne, Pesce e Pollame

Italia

Quaglie in salsa vellutata

Tempo di cottura: ca. 16-19 minuti

Utensile: stampo quadrato a bordo basso
(ca. 20 x 20 x 6 cm)
terrina con coperchio (capacità 1 l)

Ingredienti

4	quaglie (600 - 800 g)
	sale
	pepe
200 g	pancetta, tagliata a fettine sottili
1 CU	burro o margarina per imburrae la stampo
1 CM	prezzemolo
	salvia
	rosmarino
	basilico, tritati finemente
150 ml	porto
250 ml	brodo di carne
2 CM	burro o margarina (20 g)
2 CM	farina (20 g)
50 g	emmental grattugiato

Procedimento

1. Lavate le quaglie ed asciugatele. Cospargetele dentro e fuori di sale e pepe, lardellate con le fettine di pancetta che fermerete con della spago sottile.
2. Collocatle le quaglie sulla griglia in basso e iniziate la cottura.

8-10 min.  630 W

3. Imburrate l'interno dello stampo e disponetevi le quaglie con la parte grigliata volta verso il basso. Tritate finemente gli aromi, spargeteli sulle quaglie ed innaffiate con il Porto. Continuate poi la cottura. Togliete le quaglie dal loro sugo di cottura.

4-5 min.  630 W

4. Per preparare la salsa fate riscaldare il brodo nella terrina, coperta da un coperchio.

ca. 2 min.  900 W

Stemperate la farina nel burro, unite al brodo, portate a ebollizione mescolando di tanto in tanto.

ca. 2 min.  900 W

5. Versate il formaggio nella salsa, mescolate e unite al sugo di cottura delle quaglie ancora calde e servite.

Svizzera

Vitello alla Zurighese*Züricher Geschnetzeltes*

Tempo di cottura: ca 9-14 minuti

Utensile: terrina con coperchio (capacità 2 l)

Ingredienti

600 g	Filetto di vitello
1 CM	burro o margarina
1	cipolla (50 g) triata finemente
100 ml	vino bianco
	farina o fecola per legare circa 1/2 l di salsa
300 ml	panna
1 CM	prezzemolo tritato

Procedimento

1. Tagliare il filetto in listarelle circa un dito.
2. Imburrare uniformemente la terrina, versarvi la cipolla e le listarelle di carne, coprire e mandare a cottura in forno. Durante la cottura mescolare una volta.

6-9 min.  900 W

3. Aggiungere in vino, la farina (o fecola) e la panna, mescolare e rimettere in forno, a coperto. Durante la cottura mescolare una volta.

3-5 min.  900 W

4. Assaggiare, mescolare di nuovo il cibo e lasciarlo riposare per circa 5 minuti. Servire poi con una decorazione di prezzemolo.

Carne, Pesce e Pollame

Italia

Scaloppe alla pizzaiola

Tempo di cottura: ca 23-26 minuti

Utensili: casseruola rettangolare con coperchio
(ca. 25 cm di lunghezza)**Ingredienti**

2	mozzarelle (da 150 g cad.)
400 g	pelati in scatola
4	scaloppe di vitello (600 g)
20 ml	olio d'oliva
2	Spicchi d'aglio spezzettati
	pepe macinato di fresco
2 CM	capperi (20 g)
	origano, sale

Procedimento

1. Affettare la mozzarella. Frullare i pelati.
2. Lavare le scaloppe, asciugarle e batterle. Oliare la casseruola e distribuirvi i pezzetti d'aglio. Disporvi le scaloppe e ricoprirle con la purea di pomodoro. Condire con pepe, capperi e origano. Lasciar cuocere sulla griglia in basso a recipiente coperto.

15-17 min.  630 W

Rivoltare la carne.

3. Coprire ogni fetta di carne con alcune fettine di mozzarella, aggiustare di sale e mettere sulla graticola superiore a recipiente scoperto.

8-9 min. 

A cottura terminata far riposare per 5 minuti circa.

Consiglio:

Il piatto potrà essere servito con contorno di spaghetti e di insalata fresca.

Germania

Spiedini misti*Bunte Fleischspieße*

Tempo per la cottura: ca. 14 minuti

Utensili: graticola superiore
Quattro spiedini di lunghi 25 cm ca.**Ingredienti**

400 g	cotolette di maiale
100 g	pancetta magra
2 c	ipolle (100 g) tagliate in quattro
4	pomodori (250 g) tagliati in quattro
1/2	peperone verde (100 g) tagliato in otto pezzi
4 CM	olio

2 CU	paprica
	sale
1/2 CU	Pepe de Caienna
4 CU	salsa Worcestershire

Procedimento

1. Tagliare la carne di maiale e la pancetta a cubetti da 2-3 cm.
2. Infilare alternatamente la carne e le verdure sui quattro spiedini di legno.
3. Mescolare l'olio con gli aromi e pennellarlo sugli spiedini. Disporre gli spiedini sulla griglia in alto e lasciarli cuocere alla griglia.

AUTO COOK AC-1 

Paesi Bassi

Timballo di carne*Gehackschotel*

Tempo di cottura: ca. 23-27 minuti

Utensile: terrina con coperchio (capacità 2 l)

Ingredienti

500 g	carne tritata (meto di maiale e meta di manzo)
3	cipolle (150 g) tritate finemente
1	uovo
50 g	pangrattato
	sale + pepe
350 ml	brodi di carne
70 g	concentrato di pomodoro
2	patate (200 g) a dadini
2	carote (200 g) a dadini
2 CM	prezzemolo tritato

Procedimento

1. Impastare la carne tritata con le cipolle, l'uovo e il pangrattato, aggiustando di sale e di pepe. Riporre quindi l'impasto nella terrina.
2. Sciogliere il concentrato di pomodoro nel brodo.
3. Mettere le patate e le carote con il liquido sulla carne tritata, impastare e cuocere coprendo con il coperchio. Mescolare di tanto in tanto.

23-27 min.  900 W

A cottura terminata dare ancora una mescolata e cospargere di prezzemolo prima di portare in tavola.

Ricette

Carne, Pesce e Pollame

Francia

Filetti di Sogliola*Filets de sole**(Dosi per due persone)*

Tempo di cottura: ca. 12-14 minuti

Utensile: stampo bassa e ovale con coperchio
(lunghezza ca. 26 cm)**Ingredienti**

400 g	filetti di sogliola
1	limone (possibilmente di coltura biodinamica)
2	pomodori (150 g)
1 CU	burro o margarina per imburrare lo stampo
1 CM	olio vegetale
1 CM	prezzemolo tritato
	sale + pepe
4 CM	vino bianco (30 ml)
2 CM	burro o margarina (20 g)

Procedimento

1. Lavare i filetti di sogliola e asciugarli con un canovaccio o della carta da cucina. Togliere le lisce.
2. Tagliare il limone e i pomodori a fettine sottili.
3. Imburrare lo stampo, disponervi i filetti di sogliola e versarvi sopra l'olio.
4. Cospargere di prezzemolo i filetti di pesce, disponervi sopra e fettine di pomodoro e aggiustare di sale e pepe. Mettere le fettine di limone sui pomodori e dare una spruzzata di vino.
5. Mettere poi alcuni riccioli di burro sul limone a fette, coprire e mandare in forno.

12-14 min.  630 W

A cottura terminata far riposare il tutto per ancora 2 minuti circa.

Consiglio:

questo piatto può essere preparato anche con altri pesci, come l'eglefino, l'ippoglosso, la triglia, la pianuzza o il nerluzzo.

Svizzera

Fileto di Pesce in Salsa di Formaggio**Svizzero***Fischfilet mit Kasesauce*

Tempo di cottura: ca. 23-27 minuti

Utensili: terrina con coperchio (capacità 1 l)
casseruola ovale a sponda bassa
(ca. 26 cm di lunghezza)**Ingredienti**

4	filetti di pesce (ca. 800 g) (per es, trota, pianuzza o merluzzo)
2 CM	succo di limone
	sale
1 CM	burro o margarina
1	Cipolla (50 g) tritata finemente
2 CM	farina (20 g)
100 ml	vino bianco
1 CU	olio vegetale per oilare lo stampo
100 g	formaggio emmentaler grattugiato
2 CM	prezzemolo tritato

Procedimento

1. Lavare i filetti di pesce, asciugarli con un canovaccio o della carta da cucina e bagnarli con il succo di limone. Lasciar riposare per un quarto d'ora circa. Asciugare di nuovo e salare.
2. Imburrare il fondo della terrina, aggiungere la cipolla tritata e farla imbiondire a coperto.

1-2 min.  900 W

3. Cospargere la cipolla di farina e amalgamare. Aggiungere il vino bianco e mescolare.
4. Imburrare lo stampo e adagiarvi i filetti di pesce. Versarvi sopra la salsa, cospargere con il formaggio svizzero e mandare in forno collocando la terrina sulla graticola inferiore.

1. 13-14 min.  450 W2. 9-11 min.  450 W

A cottura ultimata, lasciar riposare i filetti per 2 minuti. Guarnire i filetti cospargendoli di prezzemolo tritato e portare in tavola.

Carne, Pesce e Pollame

Germania

Trota alle mandorle

Mandelforellen

Tempo di cottura: ca. 11¹/₂ - 15 minutiUtensile: casseruola ovale a sponda bassa
(ca. 30 cm di lunghezza)**Ingredienti**

4	trote (da 200 - 250 g), già pulite il succo di un limone sale
30 g	burro o margarina
5 CM	farina (50 g)
1 CU	burro o margarina per ungere lo stampo
50 g	mandorle a foglioline

Procedimento

1. Lavare le trote, asciugarle e irrorarle con succo di limone. Salare il pesce all'interno e all'esterno, lasciandolo quindi riposare per 15 minuti.
2. Fondere il burro.

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

3. Asciugare nuovamente il pesce, imburarlo e passarlo nella farina.
4. Ungere lo stampo, disporvi le trote e mettere a cuocere sulla graticola inferiore.

9-11 min.		630 W
-----------	--	-------

Rivoltare e coprire le trote con le mandorle a foglioline.

2-3 min.		630 W
----------	--	-------

Accottura ultimata, lasciar riposare le trote per 2 minuti.

Consiglio:

Accompagnare con patate al perzsemolo e insalata verde.

Francia

Croque MonsieurTempo di cottura: circa 4¹/₂-5 minuti**Ingredienti**

2	fette di pane tostato
20 g	di burro
1-2	fette di formaggio (sottilette R)
1	fette di prosciutto
1 CU	di panna fresca
ca 30 g	di formaggio grattugiato

Procedimento

1. Spalmare il burro sul pane tostato.
2. Mettere il formaggio e il prosciutto sul pane. Distribuire la panna fresca sul prosciutto e coprire con la seconda fetta di pane tostato.
3. Aggiungere il formaggio grattugiato, collocare il tutto sul piatto rotante e cuocere.

1. ca. 1 ¹ / ₂ - 2 min.		270 W
---	--	-------

2. ca. 3 min.		
---------------	--	--

Francia

Quiche ai gamberetti

Tempo di cottura: 20-25 minuti

Utensile: Casseruola con coperchio (1 l)

Ingredienti

200 g	di farina
120 g	di burro o margarina
4 CM	cucchiai di acqua fredda
2 CM	di burro o margarina
2	cipolla (100 g) finemente tritata
100 g	pancetta affumicata magra, tagliata a piccoli dadini
150 g	di gamberetti sgusciati
1	uovo
100 ml	di panna acida
	sale, pepe, noce moscata
1 CM	di prezzemolo tritato

Procedimento

1. Mescolare la farina, il burro e l'acqua e lasciare riposare per 30 minuti nel frigorifero.
2. Mettere le burra in una casseruola, aggiungere la cipolla, la pancetta e i gamberetti e cuocere con il coperchio. Rimescolare una volta durante la cottura.

4-6 min.		900 W
----------	--	-------

3. Lasciare raffreddare e scolare il liquido. Mescolare l'uovo, la panna e le spezie.
4. Stendere la pasta formando un cerchio di circa 24 cm di diametro e disporlo sul piatto rotante. Foderare il piatto, fondo e bordi, e formare un bordo con la parte eccedente.
5. Mescolare gli ingredienti del ripieno, versare il tutto sulla base e cuocere.

1. 12-14 min.		270 W
---------------	--	-------

2. 4-5 min.		
-------------	--	--

Ricette

Snacks

Germania

Uova strapazzate con cipolle e pancetta

Tempo di cottura: 4-5 minuti

Ingredienti

5-10 g	di margarina
25 g	di cipolla tritata
40 g	di pancetta a cubetti
3	uova
3	cucchiiai di latte
	sale, pepe

Procedimento

1. Mettere la margarina, la cipolla e le pancetta sul piatto rotante e cuocere.

2-3 min.		450 W
----------	--	-------

2. Sbattere le uova con il latte, il sale e il pepe. Versare il tutto sulla cipolla e la pancetta e cuocere.

ca. 2 min.		900 W
------------	--	-------

Rimescolare le uova una volta durante la cottura.

Hamburger

Tempo di cottura: 13-15 minuti

Ingredienti

400 g	di carne di manzo tritata
	sale, pepe

Procedimento

1. Mescolare gli ingredienti fino a formare un impasto consistente. Inumidirsi le mani con acqua fredda e formare 4 hamburger di dimensioni uguali. Collocare gli hamburger sul piatto rotante e cuocere.

10-12 min.		270 W
------------	--	-------

2. Girare gli hamburger.

ca. 3 min.		
------------	--	--

Italia

Pizza ai carciofi

Tempo di cottura: 17-18 minuti

Utensile: piatto girevole

Ingredienti

150 g	di farina
4 g	di lievito in polvere
1	cucchiaino di zucchero
	cucchiaino di sale
2 CM	di olio
90 ml	di acqua tiepida
300 g	di pomodori in scatola sgocciolati
100 g	di cuori di carciofo
1 CU	di olio d'oliva per ungere il piatto girevole
	basilico, origano, timo, sale, pepe
1 CU	di concentrato di pomodoro
30 g	di salame a fette
50 g	di prosciutto cotto
10	olive
100 g	di formaggio grattugiato

Procedimento

1. Mescolare la farina con il lievito in polvere, lo zucchero ed il sale. Aggiungere l'olio e l'acqua e lavorare il tutto fino ad ottenere un impasto uniforme. Fare lievitare nel forno a micro-onde.

2-3 min.		90 W
----------	--	------

Infine coprire e lasciare riposare l'impasto per altri 10-15 minuti.

2. Schiacciare i pomodori pelati e tagliare in quattro parti i cuori di carciofo.
3. Ungere il piatto girevole con l'olio. Stendere la pasta e disporla sul piatto rotante.
4. Spennellare l'impasto con il concentrato di pomodoro e ricoprire con i pomodori. Condire a piacere e guarnire con i restanti ingredienti. Infine ricoprire la pizza con le olive e cospargere con il formaggio. Cuocere con il programma automatico per pizza fresca.
(Questa ricetta fa circa 0,9 kg.)

P-3 PIZZA



Snacks

Francia

Tortino di cipolle

Tarte aux oignons

Tempo di cottura: 22-28 minuti

Utensile: casseruola con coperchio (2 l)

Ingredienti

15 g	di lievito
185 g	di farina
60 ml	di olio
1 Cu	di olio
30 g	di margarina o burro
600 g	di cipolle a piccoli pezzi
2	uova
150 g	di panna fresca
	sale, paprica, noce moscata
50 g	di pancetta
	maggiorana o timo

Procedimento

1. Sciogliere il lievito in acqua tiepida. Aggiungere la farina, l'olio e il sale e mescolare fino ad ottenere un impasto consistente. Lasciare lievitare nel forno a microonde.

ca. 2 min.		90 W
------------	--	------

Lasciare riposare circa 10 minuti.

2. Mettere la margarina e le cipolle in una casseruola e cuocere con il coperchio. Rimescolare a metà del tempo di cottura.

7-9 min.		900 W
----------	--	-------

3. Lasciare raffreddare le cipolle e scolare il liquido. Aggiungere a poco a poco le uova e la panna fresca. Insaporire con sale, pepe, paprica e noce moscata.
4. Stendere la pasta formando una base delle dimensioni del piatto rotante. Ungere il piatto rotante e collocarvi la base di pasta. Lasciare lievitare per altri 10 minuti.
5. Tagliare la pancetta a pezzetti. Versare il composto di cipolle e pancetta sulla base. Distribuire la maggiorana o il timo cuocere.

1. 7-8 min.		630 W
-------------	--	-------

2. 4-6 min.		
-------------	--	--

3. 2-3 min.		
-------------	--	--

Austria

Sformato di spinaci

Spinatauflauf

Tempo di cottura: ca. 43-46 minuti

Utensile: Terrina con coperchio (capacità ca. 2 l)
stampo da soufflé (ca. 26 cm diametro)

Ingredienti

2 CM	burro o margarina
1	cipolla (50 g) tritata finemente
600 g	spinaci surgelati
	sale, pepe, noce moscata
	aglio in polvere
1 CU	burro o margarina per imburare lo stampo
400 g	patate cotte in acqua, tagliate a fette
200 g	prosciutto cotto tagliata a dadini
3	uova
100 ml	creme di latte, 30 % di grasso
100 g	formaggio grattugiato
	paprica

Procedimento

1. Distribuire il burro sul fondo della terrina, aggiungere le cipolle, coprire e far imbianchire in forno.

2-3 min.		900 W
----------	--	-------

2. Versare gli spinaci nella terrina e cuocerli a coperto, mescolando almeno una o due volte.

12-14 min.		900 W
------------	--	-------

Scolare il liquido raccolti e salare gli spinaci.

3. Imburare lo stampo e mettervi le patate e gli spinaci a strati alterni. L'ultimo strato dovrà essere di spinaci.
4. Sbattere le uova insieme alla panna, salare e pepare e versarle sulle patate e gli spinaci preparati come sopra. Distribuirvi il formaggio grattugiato e cospargere di paprica.
5. Cuocere con il programma automatico per gratin AC-4. (Questa ricetta fa circa 1,5 kg.)

AUTO COOK AC-4	
----------------	--

Consiglio:

gli ingredienti per lo sformato possono essere sostituiti da altri a piacere, usando per esempio i broccoli, il salame, la pasta, ecc.

Ricette

Verdure, Pasta, Riso e Gnocchi

Germania

Sformato di broccoli e patate con funghi*Broccoli-Kartoffelauf laut mit Champignons*

Tempo di cottura: ca. 40-42 minuti

Utensile: Pirofila con coperchio (capacità 2 l)
stampo da soufflé (ca. 26 cm diametro)**Ingredienti**

350 g	patate, sbucciate ed eventualmente tagliate a metà
350 g	broccoli a roselline
6 CM	acqua (60 ml)
1 CU	burro o margarina per ungere lo stampo
350 g	champinones a fettine
1 CM	prezzemolo tritato
	sale & pepe
3 uova	
120 ml	panna
120 ml	latte
	sale
	pepe
	noce moscata
80 g	formaggio olandese grattugiato

Procedimento

1. Mettere le patate e i broccoli nella pirofila. Aggiungerci l'acqua e lasciar cuocere a recipiente coperto. Mescolare una volta durante la cottura.

11-13 min.  900 W

2. Tagliare le patate a dischi.
3. Ungere lo stampo per sformati. Disporvi a strati alterni le patate, i broccoli e i funghi. Spargere il prezzemolo e condire con sale e pepe.
4. Sbattere le uova assieme al liquido e agli aromi, versando poi il tutto sulle verdure. Spolverizzare il formaggio sullo sformato e mettere a cuocere con il programma automatico per gratin AC-4. (Questa ricetta fa circa 1,5 kg.)

AUTO COOK AC-4



Acottura ultimata, lasciar riposare lo sformato per 10 minuti circa.

Germania

Timballo di pasta con zucchini*Zucchini-Nudel-Auflauf*

Tempo di cottura: ca. 41-44 minuti

Utensile: terrina con coperchio (capacità 2 l)
casseruola da forno (ca. 26 cm di lunghezza)**Ingredienti**

500 ml	acqua
1/2 CU	olio
80 g	maccheroni
400 g	pomodori in scatola spezzettati
3	cipolle (150 g) tagliate fini
	basilico, timo, sale, pepe
1 CM	olio per ungere lo stampo
450 g	zucchine tagliate a fettine
150 g	panna acida
2	uova
100 g	formaggio Cheddar grattugiato

Procedimento

1. Versare l'acqua, l'olio e il sale nella terrina e portare a ebollizione a recipiente coperto.

3-4 min.  900 W

2. Spezzettare i maccheroni, aggiungerli, rimescolarli e lasciarli cuocere.

9-11 min.  270 W

3. Sgocciolare i maccheroni e lasciarli raffreddare.
3. Mescolare i pomodori con le cipolle e condirli bene. Ungere la casseruola. Versarvi i maccheroni e coprirli con la salsa, quindi ricoprirla con le fettine di zucchini.
4. Sbattere la panna acida assieme alle uova e versare il tutto sullo sformato. Spolverare con formaggio grattugiato. Cuocere con il programma automatico per gratin AC-4. (Questa ricetta fa circa 1,5 kg.)

AUTO COOK AC-4



A fine cottura, lasciare riposare il timballo per 5-10 minuti.

Verdure, Pasta, Riso e Gnocchi

Austria

Canederli di pane*Semmelknodel Dosi per 5 canederli*

Tempo di cottura: ca. 7-10 minuti

Utensile: terrina con coperchio (capacità 1 l)
5 tazze o stampini da budino**Ingredienti**

2 CM	burro o margarina (20 g)
1	cipolla (50 g) tritata finemente
ca. 500 ml	latte
200 g	5 pianni secchi tagliati a pezzetti
3	uova

Procedimento

1. Distribuite il burro fondo della terrina, aggiungete la cipolla tritata, coprite e fate imbiondire.

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

2. Tagliare i piani a piccoli dadi, inaffiarli con latte e lasciare riposare per 10 minuti. Sbattere le uova.
3. Mescolare bene le cipolle, le uova ed i panini, fino ad ottenere una pasta morbida.
4. Suddivete l'impasto nelle 5 tazze o stampini, coprite con della carta per cottura in forno a microonde, disposte i recipienti sul piatto estraibile ed iniziate la cottura.

6-8 min.		900 W
----------	--	-------

A cottura terminata fate riposare per 2 minuti circa.
Prima di servire rovesciate i canederli su un piatto.



Italia

Lasagne al Forno

Tempo di cottura: ca. 17-21 minuti

Utensile: terrina con coperchio (capacità 2 l)
stampo da sfornati quadrato a bordo basso
con coperchio (ca. 20 x 20 x 6 cm)**Ingredienti**

300 g	pomodori pelati in scatola
50 g	prosciutto tagliato a dadini
1	cipolla (50 g) tritata finemente
1	spicchio d'aglio spremuto
250 g	carne di manzo tritata
2 CM	concentrato di pomodoro (30 g)
	sale
	pepe
	origano
	timo
	basilico
150 ml	creme di latte
100 ml	latte
50 g	formaggio grana grattugiato
1 CU	erbe miste tritate
1 CU	olio d'oliva
	sale
	pepe
	noce moscata
1 CU	olio vegetale per oliare lo stampo
125 g	lasagne
1 CM	formaggio grana grattugiato
1 CM	burro o margarina

Procedimento

1. Fate il ragu mettendo nella terrina i pomodori, la cipolla, il prosciutto, l'aglio, la carne tritata di manzo ed il concentrato di pomodoro. Coprite e mettete in forno.

6-8 min.		900 W
----------	--	-------

2. Mescolate la crema di latte, il grana, le erbe e l'olio. Insaporite di sale e pepe.
3. Imburrate lo stampo e distribuite un terzo delle lasagne sul fondo. Versate sulle lasagne prima la metà del ragu e poi un po' della besciamella. Passate poi al secondo strato di pasta e continuate a fare gli strati come il primo. Terminate con la besciamella sulla quale cospargerete il parmigiano. Concudete con qualche riccio di burro, mette a cuocere sulla griglia in basso.

11-13 min.		450 W + 220° C
------------	--	----------------

A cottura terminata fate riposare per 5/10 minuti circa.

Ricette

Verdure, Pasta, Riso e Gnocchi

Italia

Tagliata alla Panna e Basilico*Dosi per due persone*

Tempo di cottura: ca. 17-25 minuti

Utensile: terrina con coperchio (capacità ca. 2 l)
stampo da soufflé (ca. 20 cm diametro)**Ingredienti**

1 l	acqua
1 CU	sale
200 g	tagliatelle
1	spicchio d'aglio
15-20	foglie di basilico
200 g	creme di latte
30 g	formaggio grana grattugiato
	sale + pepe

Procedimento

1. Salare l'acqua e versarla nella terrina, coprire e mettere in forno a bolire.

9-11 min.		900 W
-----------	--	-------

2. Gettare le tagliatelle nell'acqua, portare a ebollizione e completare la cottura a temperatura più bassa.

1. 1-2 Min.		900 W
-------------	--	-------

2. 6-9 Min.		270 W
-------------	--	-------

3. Strofinare l'interno dello stampo da soufflé con lo spicchio d'aglio sbucciato. Sminuzzare le foglie di basilico tenendone da parte alcune per guarnire.
4. Scolare bene le pasta. Aggiungere la crema di latte e cospargere le tagliatelle con il basilico sminuzzato.
5. Aggiungere il grana grattugiato, il sale e il pepe. Travasare il tutto nello stampo da soufflé e mescolare.

1-3 min.		900 W
----------	--	-------

Guarnire infine con il basilico messo da parte e portare in tavola ancora caldo.

Austria

Cavolfiore alla Crema di Formaggio*Karfiol mit Kasesauce*

Tempo di cottura: ca. 18-21 minuti

Utensile: terrina con coperchio (capacità 2 l).
terrina con coperchio (capacità 1 l)**Ingredienti**

800 g	cavolfiore (1 testa)
1	tazza di acqua (150 ml)
125 ml	latte
125 ml	panna da cucina
75-100 g	formaggio fuso
2-3 CM	farina o fecola per legare la salsa (20-30 g)

Procedimento

1. Praticare alcune tagli nel gambo del cavolo e collocarlo nella terrina con l'infiorescenza rivolta verso l'alto, aggiungete l'acqua, coprite e mettete in forno.

15-17 min.		900 W
------------	--	-------

Lasciate riposare alcuni minuti e scolate poi il liquido raccolto.

2. Versate il latte e la panna nella terrina, aggiungete il formaggio a pezzetti, coprite e mandate in forno.

ca. 2-3 min.		900 W
--------------	--	-------

3. Stemperate ora la farina nel latte e la panna riscaldati, coprite e mettete di nuovo in forno.

ca. 1 min.		900 W
------------	--	-------

Mescolare energicamente e versate la crema sul cavolo.

Consiglio:

Eventualmente cospargete il cavolo di prezzemolo tritato prima di servire.

Francia

Gratin di patate*Gratin dauphinois*

Tempo di cottura: ca. 28-30 minuti

Utensile: stampo bassa e ovale (lunghezza ca. 26 cm)

Ingredienti

1 CM	burro o margarina
500 g	patate, sbucciate e tagliate a dischi sottili
	sale, pepe
2	spicchi d'aglio schiacciati
300 g	panna (creme di latte)
150 ml	latte
50 g	formaggio grattugiato (Gouda)

Procedimento

1. Spalmare il burro sullo stampo. Disponi a strati le fette di patate. Condire ogni strato con sale, pepe e aglio.
2. Mescolare la panna con il latte e versarla sulle patate. Spolverizzare con formaggio e far cuocere in forno sulla graticola bassa.

28-30 min.		450 W + 160°C
------------	--	---------------

A cottura ultimata, lasciare riposare per 10 minuti circa.

Verdure, Pasta, Riso e Gnocchi

Svizzera

Risotto alla Ticinese

Tessiner Risotto

Tempo di cottura: ca. 21-26 minuti

Utensile: terrina con coperchio (capacità ca. 2 l)

Ingredienti

50 g	pancetta non troppo magra
2 CM	burro o margarina (20 g)
1	cipolla (50 g) tritata finemente
200 g	riso arborio
400 ml	brodo di carne
70 g	Sbrinz, grattugiato (eventualmente potete usare anche del formaggio emmental grattugiato)
1	pizzico di zafferano, sale, pepe

Procedimento

1. Tagliate la pancetta a dadini. Spalmate il burro sul fondo della terrina, versatevi la cipolla tritata e la pancetta e fate rosolare in forno.

2-3 min.		900 W
----------	--	-------

2. Aggiungete il riso e il brodo, dare una prima bollitura e poi fate terminare la cottura a temperatura minore.

1. 4-6 min.		900 W
-------------	--	-------

2. 15-17 min.		270 W
---------------	--	-------

A cottura terminata fate riposare il riso per altri 2 minuti.

3. Aggiungete il formaggio e lo zafferano, mescolate energicamente ed aggiustate di sale e pepe.

Consiglio:

Si accompagnano ottimamente dei gallinacci o prataioli stufati ed un'insalata mista.

Svizzera

Cavolo rapa con Salsa d'aneto

Kohlrabi in Dill Sauce

(Dosi per 2 persone)

Tempo di cottura: ca. 10-11 minuti

Utensile: 2 terrine con coperchio (capacità ca. 1 l)

Ingredienti

400 g	cavolo rapa (circa 2) tagliato a fette
4-5	acqua
2 CM	burro o margarina (20 g)
150 ml	creme di latte
	sale, pepe, noce moscata, paprica, alcune gocce di succo di limone
1	mazzetto di aneto tritato finemente

Procedimento

1. Mettre il cavolo rapa nella terrina, versare l'acqua e far cuocere a coperto, in forno, mescolando di tanto in tanto.

9-10 min.		900 W
-----------	--	-------

Scolare il liquido di cottura raccolti.

2. Distribuire il burro nella terrina, versarvi la crema di latte e riscaldare scoperto senza però far bollire!

ca. 1 min.		900 W
------------	--	-------

3. Aggiustare la salsa con il sale, le spezie e il succo di limone, aggiungere l'aneto tritato, mescolare e versarla sul cavolo.

Consiglio:

al cavolo rapa può essere sostituita della scorzonera.

Ricette

Torte, pane, dessert e bevande

Gran Betagna

Torata di Ciliegie Affogate

Cherry Cake

Tempo di cottura: ca. 26-27 minuti

Utensile: stampo basso, rotondo e con molla di apertura laterale (ca. 28 cm di diametro)

Ingredienti

1 CM	burro o margarina per ungere lo stampo
200 g	burro
200 g	zucchero
3	uova
200 g	farina
1	cucchiaino da minestre raso di lievito
1	bicchieri viscole (350 g)

Procedimento

1. Ungere lo stampo.
2. Fare ammorbidire il burro in un polsnetto.

1/2-1 min.		630 W
------------	---	-------

3. Aggiungere lo zucchero e mescolare fino a quando non si forma un composto uniforme e perfettamente amalgamato. Aggiungere le uova e girare. Mescolare la farina con il lievito e aggiungere con un cucchiaino al composto.
4. Far sgocciolare le ciliegie in un setaccio.
5. Versare l'impasto nello stampo e con un coltello rendere liscia ed uniforme la superficie. Adagiare le ciliegie. Mettere il dolce sulla griglia bassa con un piattino in mezzo e cuocere con il programma automatico per Torte AC-5.
(Questa ricetta fa circa 1,1 kg.)

AUTO COOK AC-5



Germania

Michelata di Ciliegie

Kirschenmichel

Tempo di cottura: ca. 23-26 minuti

Utensile: Piatto per gratin alto, rotondo (ca. 20 cm diametro)

Ingredienti

4	pianini raffermi (160 g)
375 ml	latte
60 g	burro o margarina
8 CM	zucchero (80 g)
4	rossi d'uovo
1 CM	farina
30 g	mandorle tritate
	la scorza di un limone grattugiata
4	chiarie d'uovo
1 CU	burro o margarina per ungere lo stampo
500 g	marasche snocciolate
2 CM	pangrattato
1 CM	burro o margarina

Procedimento

1. Tagliare i panini a pezzetti e inzupparli nel latte.
2. Sbattere il burro, lo zucchero e il rosso d'uovo con una frusta fino ad ottenere un composto cremoso. Aggiungere la farina, le mandorle, la scorza di limone e il pane (inzuppato e rimescolare) e rimescolare.
3. Sbattere l'albume a neve e aggiungerlo delicatamente.
4. Ungere lo stampo. Disporre a strati alterni l'impasto di pane e le sgocciolate nello stampo. Lo strato superiore e composto dall'impasto.
5. Spolverizzare con ricioli di burro. Mettere a cuocere sulla griglia bassa.

23-26 min.		450 W + 200°C
------------	---	---------------

A cottura ultimata, lasciare riposare lo sfornato per 5-10 minuti.

Torte, pane, dessert e bevande

Germania

Torta all'Advocat

Eierlikor-Torte

Tempo di cottura: 23-24 minuti.

Utensile: Teglia (diametro circa 28 cm)

Ingredienti

100 g	cioccolato
5	uova
100 g	burro o margarina
100 g	zucchero vanigliato
200 g	nocchie tritate
1 bust.	lievito
1 CM	rum

Decorazione:

400 g	panna
2 CM	zucchero
1 bust	panna
4-5 CM	advocat
30 g	riocchi di cioccolato

Procedimento

1. Ungere la teglia.
2. Grattugiare finemente il cioccolato. Separare le uova e montare gli albumi a neve ferma.
3. Ammorbidire il burro in una terrina.

1 min.  450 W

4. Unire al burro lo zucchero e lo zucchero vanigliato e mescolare fino a ottenere un composto soffice. Sempre mescolando, aggiungere i torli e quindi il cioccolato, le lievito e il rum. Infine incorporare delicatamente gli albumi montati.
5. Versare il composto nella teglia e distribuire uniformemente. Cuocere sulla griglia bassa con un piattino in mezzo del forno con il programma automatico per Torte AC-5.
(Questa ricetta fa circa 0,8 kg.)

AUTO COOK AC-5



6. Montare la panna unitamente allo zucchero. Unire delicatamente l'Advocat alla panna. Distribuire uniformemente il composto sulla torta partendo dal centro e cospargere di fiocchi di cioccolato.
7. Lasciare raffreddare prima di servire.



Francia

Torta di Mele con Calvados

Tarte aux pommes avec calvados 12-16 porzioni

Tempo di cottura: circa 29-30 minuti

Utensile: Teglia (diametro circa 28 cm)

Ingredienti

200 g	farina
1 CU	lievito
100 g	zucchero
1 bust.	zucchero vanigliato
1 pizz.	sale
1	uovo
3-4 gocce	essenza di mandorle amare
125 g	burro
1 CU	burro o margarina per ungere la teglia
50 g	nocchie tritate
600 g	mele (circa 3-4)
	cannella
2	uova
1 pizz.	sale
4 CM	zucchero
1 bust.	zucchero vanigliato
4 CM	calvados (brandy di mele)
1 1/2 CM	farina
125 g	panna
	zucchero a velo

Procedimento

1. Unire il lievito alla farina. Aggiungere lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il sale, l'uovo, l'essenza di mandorle amare e il burro e impastare utilizzando un mixer con l'apposito utensile. Coprire l'impasto e raffreddare in frigorifero per circa 30 minuti.
2. Ungere la teglia, stendere la pasta tra due fogli di alluminio riducendola a uno spessore di 3 cm e collocarla nella teglia.
3. Distribuire le nocchie sulla pasta.
4. Sbucciare le mele, dividerle in quattro, eliminare il torsolo e tagliare a fettine di mela sulle nocchie e spolverare con un po' di cannella.
5. Separare le uova e montare gli albumi a neve ferma, aggiungere un pizzico di sale e un cucchiaino di zucchero. Sbattere i tuorli con il restante zucchero e lo zucchero vanigliato fino a ottenere una crema soffice. Aggiungere il Calvados, la farina e la panna e mescolare. Unire amalgamando gli albumi montati a neve e distribuire uniformemente il composto sulle mele a fettine. Cuocere sulla griglia bassa con un piattino in mezzo del forno con il programma automatico per Torte AC-5.
(Questa ricetta fa circa 1,3 kg.)

il pulsante de MENO (▲)
e AUTO COOK AC-5**Consiglio:**

Lasciare raffreddare la torta nella teglia e spolverare con lo zucchero a velo prima di servire.



Ricette

Torte, pane, dessert e bevande

Austria

Torta di Nocciole*Nubkuchen*

Tempo di cottura: ca. 24-28 minuti

Utensile: Teglia quadrata, 30 cm

Ingredienti

250 g	burro o margarina
175 g	zucchero
1 bust.	zucchero vanigliato
4	uova
200 g	nocciole tritate
1 CM	liquore alle mandorle
250 g	farina
2	cucchiaini rasi di lievito
100 g	glassa al cioccolato, nocciole
1 CU	burro o margarina per ungere la teglia, pangrattato

Procedimento

1. Ungere la teglia e cospargere di pangrattato.
2. Far ammorbidire in una terrina.

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

3. Unire al burro lo zucchero e lo zucchero vanigliato e mescolare fino a ottenere una crema soffice. Aggiungere le uova e amalgamare il tutto. Incorporare le nocciole tritate e il liquore. Mescolare la farina con il lievito e unire al composto. Versare il composto nella teglia e distribuire uniformemente. Mettere il dolce sulla griglia bassa e cuocere

21-24 min.		270 W + 180° C
------------	--	----------------

4. Lasciare raffreddare la torta per circa 5 minuti. Far fondere la glassa in una terrina.

3-4 min.		270 W
----------	--	-------

5. Glassare la torta e cospargere di nocciole.

Olanda

Torta di Mele

Tempo di cottura: circa 25-26 minuti

Utensile: Teglia (diametro circa 28 cm)

Ingredienti

90 g	burro o margarina
90 g	zucchero
1 bust.	zucchero vanigliato
1 CM	scorza di limone (non trattato)
1 pizz.	sale
2	uova
200 g	farina
1/2 bust.	lievito
4-5 Mele	di grandezza media
	Succo di limone
1 CU	cannella
50 g	uva passa
1	tuorlo d'uovo
1 CM	latte

Procedimento

1. Sbattere il burro per circa mezzo minuto con un mixer ad alta velocità fino a ottenere una crema.
2. Aggiungere lo zucchero, lo zucchero vanigliato, la buccia di limone e il sale e mescolare fino a ottenere un composto di consistenza cremosa. Unire le uova. Mescolare la farina con il lievito e unire al composto.
3. Versare 2/3 del composto nella teglia.
4. Sbucciare le mele, dividerle in quattro, eliminare il torsolo, tagliare a fettine e cospargerle di succo di limone. Unire lo zucchero e la cannella e lasciare riposare per circa 10 minuti. Aggiungere l'uva passa e versare il tutto sul composto di base.
5. Mescolare la parte restante del composto con 50 g di farina e stendere la pasta secondo la misura della teglia. Collocare sopra alle mele e ripiegare i bordi. Punzecchiare in più punti con una forchetta.
6. Sbattere il tuorlo d'uovo con il latte e spennellare la pasta con il composto.
7. Cuocere sulla griglia bassa con un piattino in mezzo del forno con il programma automatico per Torte AC-5. (Questa ricetta fa circa 1,1 kg.)

AUTO COOK AC-5



Torte, pane, dessert e bevande

Svizzera

Torta di Carote

Tempo di cottura: circa 25-26 minuti
 Utensile: Teglia rotonda (diametro circa 28 cm)

Ingredienti

5 tuorli d'uovo
 250 g zucchero
 250 g carote grattugiate finemente
 succo di limone
 250 g mandorle tritate
 80 g farina
 1 CM lievito
 5 albumi d'uovo

Procedimento

1. Ungere la teglia.
2. Sbattere con un mixer i tuorli d'uovo con lo zucchero fino a ottenere una crema. Unire le carote, il succo di limone e le mandorle. Aggiungere la farina e il lievito al composto e mescolare fino a ottenere un impasto omogeneo.
3. Montare gli albumi a neve ferma e incorporarli al composto delicatamente. Versare il tutto nella teglia e cuocere sulla griglia bassa con un piattino in mezzo del forno con il programma automatico per Torte AC-5. (Questa ricetta fa circa 1,1 kg.)

AUTO COOK AC-5



4. Lasciare raffreddare per 5 minuti nella teglia dopo la cottura.

Procedimento

1. Impastare la farina con il burro, lo zucchero a velo, il sale e l'uovo usando un mixer con l'apposito utensile. Coprire e raffreddare in frigorifero per 30 minuti.
2. Ungere le teglie. Standere la pasta e collocarla nella teglia, ricoprendo il fondo e il bordo. Punzechiare la pasta più volte con una forchetta. Cuocere sul piatto girevole del forno.

1. 10-12 min. 270 W + 200° C

2. 5-7 min. 200° C

3. Togliere la pasta dalla teglia e far raffreddare su una griglia.
4. Mettere nella terrina il latte con un pizzico di sale e riscaldare.

ca. 2 min. 900 W

5. Sbattere i tuorli con lo zucchero e lo zucchero vanigliato fino a ottenere una consistenza leggera e cremosa. Unire le farine. Lentamente aggiungere il latte caldo. Versare il composto nel piatto, coprire e cuocere. Mescolare di tanto in tanto e al termine della cottura.

1-2 min. 900 W

6. Versare la crema sulla base e disporvi le pere sgocciolate. Mettere la gelatina di uva spina nel recipiente, coprire e scaldare.

ca. 1 min. 900 W

7. Versare la gelatina sulla pere e decorare con la frutta candita e le mandorle a scaglie.

Consiglio:

Completare la decorazione poco prima servire per evitare che la base si imbevva troppo.

Francia

Torta di Pere

Tarte aux poires per circa 12-14 porzioni

Tempo di cottura: circa 19-24 minuti
 Utensile: Teglia rotonda (diametro circa 28 cm)
 Terrina con coperchio (2 l)
 Recipiente piccolo con coperchio

Ingredienti:

150 g farina
 75 g burro o margarina
 30 g zucchero a velo
 1 pizz. Sale
 1 uovo
 1 CU burro o margarina per ungere la teglia
 250 ml latte
 1 pizz. sale
 2 tuorli d'uovo
 20 g zucchero
 zucchero vanigliato (5 g)
 1 CM farina
 540 g pere sciroppate sgocciolate
 120 g gelatina di uva spina
 1 CM frutta candita
 1 CM mandorle a scaglie

Ricette

Torte, pane, dessert e bevande

Danimarca

Panini Morbidi

Tempo di cottura: 18-20 minutos
 Utensile: Teglia per pizza
 (diametro circa 30 cm)

Ingredienti

190 g farina (tipo 550)
 190 g farina di segale (tipo 1150)
 40 g lievito
 1/4 l siero di latte
 125 g quark
 1 1/2 CM sale
 circa 50ml siero di latte
 semi de papavero, semi di sesamo,
 semi di cumino

Procedimento

1. Unire gli ingredienti, preparare l'impasto, coprire e far lievitare per circa 30 minuti.
2. Rivestire la teglia con carta da forno.
3. Impastare e formare con l'impasto 2-3 forme allungate, tagliarle in 18 pezzi di uguale dimensione e formare dei panini. Collocare un panino al centro della teglia e gli altri intorno. Spennellare i panini con siero di latte e distribuire alternando i semi di papavero, di sesamo e di cumino.
4. Lasciare lievitare per altri 30 minuti.
5. Cuocere sulla griglia bassa del forno preriscaldato.

18-20 min.  90 W + 230° C



Gran Bretagna

Pane all'Uva

Tempo di cottura: circa 25-29 minutos
 Utensile: Teglia rettangolare
 (circa 25x11x8 cm)

Ingredienti

15 g lievito fresco
 1 CM zucchero
 275 ml acqua tiepida
 450 g farina
 1 CU sale
 25 g margarina o burro
 100 g uva passa
 200 ml acqua
 2 CM rum (o qualche goccia di essenza di rum)
 1 CU burro per ungere la teglia

Zum Bestruovochen

1 tuorlo d'uovo
 1 CM acqua

Procedimento

1. Sciogliere il lievito e lo zucchero nell'acqua tiepida.
2. Mescolare la farina e il sale in una grossa terrina, formare un buco al centro e versarvi l'acqua con il lievito. Aggiungere un po' di farina. Unire il burro a pezzetti e impastare il tutto fino a ottenere un impasto omogeneo.
3. Coprire la terrina con un asciugamano e far lievitare al caldo per 30 minuti.
4. Nel frattempo lavare l'uva passa e lasciarla ammorbidire in acqua per 5-10 min., quindi asciugarla accuratamente. Mescolarla poi con il rum e lasciare insaporire. Impastare nuovamente la pasta e unirvi l'uva passa.
5. Collocare la pasta nella teglia imburata, coprire e lasciare ancora lievitare al caldo per 15 minuti.
6. Mescolare il tuorlo d'uovo con un cucchiaino d'acqua. Fare un taglio longitudinale sul pane e spennellare con il tuorlo d'uovo.
7. Porre la teglia sul piatto girevole del forno.

1. 21-23 min.  90 W + 200° C

2. 4-6 min.  200° C



Torte, pane, dessert e bevande

Germania

Pane ai Tre Cereali

Tempo di cottura: 25-28 minutos

Utensile: Teglia per pizza
(diametro circa 30 cm)**Ingredienti**

100 g	farina di segale
550 g	farina (tipo 550)
100 g	semi di lino
100 g	semi di sesamo
60 g	lievito fresco
1/2 L	acqua
1 CM	sale

Procedimento

1. Unire gli ingredienti, preparare l'impasto e far lievitare per circa 30 minuti.
2. Ungere leggermente la teglia e spolverare di farina.
3. Impastare nuovamente la pasta e darle una forma allungata. Collocare il pane sulla teglia, coprire e lasciare riposare per altri 30-40 minuti. Preriscaldare il forno a 230° C.
4. Spennellare il pane con un po' d'acqua e punzecchiare più volte con una forchetta.
5. Cuocere sulla griglia bassa del forno preriscaldato. (La ricetta è per una torta di circa 1.3 kg)

25-28 min.  90 W + 230° C

Prima di affettare il pane, vada completamente per raffreddarsi.



Danimarca

Gelatina di Frutti di Bosco con Crema di Vaniglia*Rødgrød med vanilie sovs*

Tempo di cottura: circa 8-12 minutos

Utensile: Terrina con coperchio (2 litri)

Ingredienti

150 g	ribes rosso
150 g	fragole
150 g	lamponi
250 ml	vino bianco
100 g	zucchero
50 ml	succo di limone
8	fogli di gelatina
300 ml	latte
1/2	stecca di vaniglia
30 g	zucchero
15 g	amido da cucina

Procedimento

1. Lavare i frutti, togliere i gambi e asciugarli, mettendone da parte alcuni che serviranno per le decorazioni. Ridurre in purea i restanti frutti con il vino bianco, mettere il tutto nella terrina e scaldare a recipiente coperto.

5-7 min.  900 W

Aggiungerle lo zucchero e il succo di limone.

2. Fare ammorbidire i fogli di gelatina in acqua fredda per circa 10 minuti, quindi toglierli e strizzarli. Mescolare la gelatina alla purea di frutti ancora calda dinao a che si sarà sciolta completamente. Mettere in frigorifero a rassodare.
3. Per la crema di vaniglia: versare il latte in una terrina, incidere con un coltello la stecca di vaniglia e raschiarne la polpa. Unire mescolando la vaniglia, lo zucchero e l'amido al latte, coprire e cuocere. Rimescolare una volta durante la cottura.

3-5 min.  900 W

4. Rovesciare la gelatina su un piatto e guarnire con i frutti interi messi da parte. Servire insieme alla crema di vaniglia.

Consiglio:

Con la gelatina di frutti di bosco si accompagnano ottimamente anche la panna o lo yoghurt.



Ricette

Torte, pane, dessert e bevande

Germania

Postre de Semolina con Salesa de Frambuesa

Tempo di cottura: ca 15-20 minutos

Utensile: Terrina con coperchio (2 litri)

Ingredienti

500 ml	latte
40 g	zucchero
15 g	mandorle tritate
50 g	semolino
1	tuorlo d'uovo
1 CM	acqua
1	albume d'uovo
250 g	lamponi
50 ml	acqua
40 g	zucchero

Procedimento

1. Mettere nella terrina il latte, lo zucchero e le mandorle, coprire e cuocere.

3-5 min.		900 W
----------	--	-------

2. Aggiungere il semolino, mescolare, coprire e cuocere, mescolando di tanto in tanto.

10-12 min.		270 W
------------	--	-------

3. Mescolare il tuorlo d'uovo con l'acqua in una tazza e unire al semolino ancora caldo. Montare a neve l'albume e incorporarlo al composto. Versare il budino di semolino in coppette da dessert.
4. Per preparare la crema, lavare e asciugare delicatamente i lamponi. Metterli in un piatto con acqua e zucchero, coprire e scaldare.

2-3 min.		900 W
----------	--	-------

5. Ridurre in purea i lamponi e servire la crema fredda o calda con il budino di semolino.

Svezia

Riso al Pistacchio con Fragole*Pistaschris med zordgubbe*

Tempo di cottura: circa 23-30 minutos

Utensile: Terrina con coperchio (2 litri)

Ingredienti

125 g	riso a grana corta
150 ml	latte
175 ml	acqua
1	stecca di vaniglia
1 snufje	sale
50 g	zucchero
250 g	fresas
40 g	zucchero
40 ml	Cointreau (liquore all'arancia, 40 Vol. -%)
200 ml	panna
1	clara de uovo
50 g	pistacchio

Procedimento

1. Mettere il riso nel contenitore e aggiungere il latte e l'acqua. Unire al riso la stecca di vaniglia, dopo averla aperta, il sale e lo zucchero, coprire e cuocere, mescolando una volta durante la cottura.

1. 3-5 min.		900 W
-------------	--	-------

2. 20-25 min.		270 W
---------------	--	-------

Lasciare riposare per 5 minuti dopo la cottura.

2. Tagliare a metà le fragole e mescolarle con lo zucchero e il Cointreau.
3. Togliere la stecca di vaniglia e far raffreddare il riso sotto un getto di acqua fredda, rimescolando. Montare separatamente la panna e l'albume d'uovo. Unire al riso il pistacchio, quindi la panna e infine l'albume a neve.
4. Disporre il riso in un piatto largo e formare al centro un buco per le fragole.

Torte, pane, dessert e bevande

Francia

Pere al Cioccolato*Poires au chocolat*

Tempo di cottura: circa 8-14 minutos

Utensile: Terrina con coperchio (2 litri)
Terrina con coperchio (1 litro)**Ingredienti**

4 pere (500 g)
60 g zucchero
1 bust. zucchero vanigliato (10 g)
1 CM liquore alla pera, 30 Vol.-%
150 ml acqua
130 g cioccolato fondente
100 g panna liquida

Procedimento

1. Sbucciare le pere, lasciandole intere.
2. Versare l'acqua con lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il liquore nella terrina, mescolare, coprire e scaldare.

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

3. Immergervi le pere e continuare la cottura sempre con il coperchio.

6-10 min.		900 W
-----------	--	-------

Togliere le pere dal liquido di cottura e far raffreddare.

4. Versare 50 ml del liquido di cottura nella terrina più piccola. Aggiungere il cioccolato spexxettato e la panna, coprire e scaldare.

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

5. Mescolare accuratamente, versare sulle pere e servire.

Consiglio:

Servire insieme alla pera una pallina di gelato alla vaniglia.

Austria

Cioccolata con Panna*Schokolade mit Schlagobers*

(1 porzione)

Tempo di cottura circa 1 minutos

Utensile: Una tazza grande (200 ml)

Ingredienti

150 ml latte
30 g cioccolato fondente grattugiato
30 ml panna
cioccolato in scaglie

Procedimento

1. Versare il latte nella tazza. Aggiungere il cioccolato fondente, mescolare e riscaldare, mescolando di tanto in tanto.

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

2. Montare la panna, adagirla sulla cioccolata e cospargere con il cioccolato a scaglie prima di servire.

Olanda

Grog "Mangiafuoco"*Vuurdrank*

(per 10 persone)

Tempo di cottura circa 8-10 minutos

Utensile: Contenitore con coperchio (2 litri)

Ingredienti

500 ml vino bianco
500 ml vino rosso secco
500 ml rum, 54 % gradi
1 arancia
3 stecche di cannella
75 g zucchero
10 CU zucchero candito

Procedimento

1. Versare il vino bianco, rosso e il rum nel recipiente. Sbucciare l'arancia senza rimuovere la parte bianca e unire la scorza d'arancia, la cannella e lo zucchero alla miscela. Coprire e cuocere.

8-10 min.		900 W
-----------	--	-------

2. Togliere quindi la scorza d'arancia e la cannella, mettere un cucchiaino di zucchero candito in ciascun bicchiere, versare la bevanda e servire.

• SEULEMENT VALIDE POUR L'ALLEMAGNE • SLECHTS GELDIG VOOR DUITSLAND •
 • SOLTANTO VALIDO PER LA GERMANIA • SOLAMENTE VÁLIDO PARA ALEMANIA •

Haushaltsgeräte

Gilt nur für Deutschland

Lieber SHARP Kunde,

SHARP- Geräte sind Markenartikel, die mit Präzision und Sorgfalt nach modernen Fertigungsmethoden hergestellt werden. Bei sachgemäßer Handhabung und unter Beachtung der Bedienungsanleitung wird Ihnen Ihr Gerät lange Zeit gute Dienste leisten.

Das Auftreten von Fehlern ist aber nie auszuschließen. Sollte Ihr Gerät innerhalb der gesetzlichen oder mit Ihrem Verkäufer vereinbarten Verjährungsfristen für Sachmängel-/ Garantiefristen einen Mangel aufweisen, so wenden Sie sich bitte an den Handelsbetrieb, bei dem Sie das Gerät erworben haben, denn dieser ist Ihr Ansprechpartner für Sachmängel / Garantieansprüche.

.....

Wichtiger Hinweis für alle ein-/ untergebauten Haushalts-Mikrowellengeräte

Wurde Ihr Gerät von einem Handelsbetrieb fachgerecht mit einem von SHARP genehmigten Einbaurahmen ein-/ bzw. untergebaut, so können Sie sich direkt an unseren:



zwecks Reparaturabwicklung im Vor-Ort-Service wenden:

Achtung:

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

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

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

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

SHARP ELECTRONICS (EUROPE GmbH)
Parts & Technical Services

<http://www.sharp.de>

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

ÖSTERREICH - <http://www.sharp.at>

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

Fa. Manfred Mayer GmbH, 1234 Wien, Stipckgasse 6, 01 - 609 31 20
Fa. MCL-Service GesmbH, 1232 Wien, Deutschstr. 19, 01 - 616 88 00
Fa. Schuhmann Ges.m.b.H., 4030 Linz, Gablonzerweg 18, 0732 - 38 22 80
Fa. Roland Göschl, 5020 Salzburg, Bayerhammerstr. 12c, 0662 - 88 23 07
Fa. Reitmeir, 6020 Innsbruck, Leopoldstr. 57, 0512 - 93 82 53
Radio-TV A. Moser, 6900 Bregenz, An der Heufurt 28, 05574 - 757 77
Fa. AV-Pichler, 8055 Graz, Am Wagrain 342, 0316 - 29 12 92
Fa. Audio Video Service, 9020 Klagenfurt, Feldkirchnerstr. 72, 0463 - 431 14
Fa. Scheuermann, 9500 Villach, Rennsteinerstr. 8, 04242 - 211 74

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

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

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

SHARP ELECTRONICS, Phone: 0900-10158
AVTC, Kleine Winkellaan 54, 1853 Strombeek-Bever, 02/2674019
ETS HENROTTE, Rue Du Campinaire 154, 6240 Farciennes, 071/396290
Nouvelle Central Radio (N.C.R.), Rue des Joncs 15 L-1818 HOWALD, 00352404078
Service Center Deinze, Kapellestraat, 95, 9800 DEINZE, 09-386.76.67

NEDERLAND - <http://www.sharp.nl>

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

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

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

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

A.A.V.I., 1 rue du Mont de Terre, 59818 Lesquin Cedex, 03.20.62.18.98
A.A.V.I. (Point d'Accueil), 9-11 rue Léon Trulin, 59000 Lille, 03.20.14.96.20
ATELIER ROUSSEL, 12 Bld Flandre Dunkerque, 56100 Lorient, 02.97.83.07.41
BASTIA TELE VIDEO, Immeuble Le Béarn - Av. de la libération, 20600 Bastia, 04.95.30.81.29
C.M.T.S., 38 rue des Ormeaux, 75020 Paris, 01.43.70.20.00
ELECTRONIC SERVICE PLUS, 5 bd LOUIS XI - ZI le Menneton, 37000 Tours, 02.47.77.90.90
ELECTRO SERVICE, 21 rue de Mulhouse - B.P 122, 68313 Illzach, 03.89.62.50.00
M.R.T., 74 Rue Albert Einstein - 72021 Le Mans Cedex, 02.43.28.52.20
S.T.E., 3 chemin de l'Industrie, 06110 Le Cannet Rocheville, 04.93.46.05.00
S.T.R. AQUITAINE, 111 rue Bouthier - B.P 27, 33015 Bordeaux, 05.57.80.78.07
S.T.V.S., 1 rue de la Presse, 42000 Saint Etienne, 0825.898.903
S.T.V.S., 10 chemin Saint Gobin, 69 190 Saint fons, 04.72.89.06.89
S.T.V.S. (point d'accueil), 143 av Maréchal de Saxe, Entrée: 54 rue Villeroy, 69003 Lyon 04.78.62.07.05
TECH SERVICE, 15 rue du château de ribaute, ZA ribaute 2, 31130 Quint Fonsegrives, 05.62.57.63.90
TIMO VIDEO, 131 chemin des bassins, Zone Europarc - Hameau D, 94000 Creteil, 01.43.39.08.18
U.N.T.D., 1 rue des Lourdines, 76000 Rouen, 02.35.72.28.04

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

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

ABRUZZO: CTR di de Berardinis vincenzo, Via Giuseppe Cacchi L'Aquila, 0862-315407 / **CTR di de Berardinis vincenzo**, Via P. Gobetti Avezzano L'Aquila, 0863-412131 / **Marinangeli Fabrizio**, Via Rocco Carabba L'Aquila, 0862-310279 / **Marinangeli Fabrizio**, Via F.lli Rosselli Avezzano L'Aquila, 0863-25207 / **Elettrovideo snc**, Via Tiburtina Pescara, 085-52020 / **Cat di Bellone**, Via Dell' Aereoporto Teramo, 0861-415745

BASILICATA: SUONO E IMMAGINE di Conti Massimo, Via E. Maiorana Matera, 0835-389310

CALABRIA: Battaglia Saverio, Via C. Colombo Catanzaro Lido, 0961-33824 / **S.A.T.E. di Dodaro**, Via degli Stadi Cosenza, 0984-482337 / **SE.RI.EL.CO.**, Via delle Medaglie d'Oro Cosenza, 0984-33152 / **Eurotrading dei F.lli Aiello G. & D. snc**, Via Torino Crotone, 0962-20889 / **Assistenza Tecnica Cozzupoli & Crupi snc**, Via R. Campi primo tronco 103 Reggio Calabria, 0965-24022 / **Ater snc**, Via Naz. Pentimele 159/a-b Reggio Calabria, 0965-47051 / **Ciano Giuseppe**, Via Seconda Traversa Toscanini Taurianova, 0966-643483 / **Audio Video snc**, Via A. De Gasperi 4/e Vibo Valentia, 0963-45571 o 45572

CAMPANIA: Elettronica D' Argenio, Via Nazionale Torrette Nercogliano Avellino, 0825-681590 / **D.R.F. di Rubbo**, Via L. Piccinato Benevento, 0824-62416 / **Audio Service**, Via Cattaneo 4/6 Caserta, 0823-329099 / **Congestri' Ignazio**, Via Giordano Bruno Maddaloni Caserta, 0823-437704 / **Elettronica Service snc di Starace Aniello e C.**, Viale Europa Castellamare di Stabia Napoli,

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

081-8728280 / **Errediesse Service**, Via P. Mascagni Napoli, 081-5794825 / **SATEP**, Via Nazionale delle Puglie 176 Casoria Napoli, 081-7590706 / **Video Elettronica 2 di Nasti**, Via Antonino Pio Napoli, 081-7676300 / **M.C. Elettronica snc di Milito M. e Della Sala**, Via dei Mille Salerno, 089-330591 / **Netti Gianfranco**, Via Magna Grecia Capaccio Scalo Salerno, 0828-730071

EMILIA ROMAGNA: MA.PI. snc, Via T. Azzolini Bologna, 051-6414115 / **VIDEO 2000 SRL**, Via dell'Industria Bologna, 051-531581/624060 / **Assistenza Electron di Fogli**, Via F.lli Aventi Ferrara, 0532-903250 / **Stema snc**, Viale Bologna Forlì, 0543-704475 / **Audio Video Center**, Via Vandelli 23 Modena, 059-235219 / **REAT srl**, via Giardini Nord 8 Formigine Modena, 059-557168 / **Ecoservice Srl**, Via Buffalora 68A Parma, 0521-987402 / **Parmaservice sas**, Via Benedetta Parma, 0521-271666 / **Riparazioni Elettriche Ravenna**, Via Reale Camerlona Ravenna, 0544-521500 / **Technolab snc**, Via Romea Ravenna, 0544-64008 / **RTE RADIO TV ELETTRONICA di I. Catellani & C.**, Via Premuda Reggio Emilia, 0522-381277 / **Masini Service**, Via Mediterraneo Bellaria Rimini, 0541-347714 / **Novatecnica snc**, Via Giovenale Rimini, 0541-736361 / **Nuova Tecnocoop**, Via Armellini Bellariva di Rimini, 0541-370812

FRIULI VENEZIA GIULIA: D.R.M. di de Monte Ignio, P.ZA Montesanto S. Lorenzo Isontino Gorizia, 0481-808858 / **AVR di Dri sas**, Via Colonna 20/8 Pordenone, 0434-27669 / **Officina Elettr. di Starace Elio**, Via Caprin Trieste, 040-773718

LAZIO: A.P. Rip. Arduini Piero, Via Licinio Refice 192 Frosinone, 0775-291267 / **Palmieri Francesco**, Via S. Polledrara Frosinone, 0775-291485 / **Elettronica 81**, Via Ezio Latina, 0773-694608 / **Italreg di Albano**, Parco Belvedere Conca 74 Gaeta, 0771-470851 / **CTS centro tecnico specializzato**, Via Rialto Roma, 06-39729748 / **Panaservice SRL**, Via Barbana 35 Roma, 06-5409766 / **Video Service sas di G. Calabrese & C. (VT)**, Str. Teverina Viterbo, 0761-251557

LIGURIA: G.A.T.E. snc, Passo P. Carrega Genova, 010-8361543 / **STAE SNC**, Corso A. Gastaldi Genova, 010-5299269 / **Cat snc di Ginulla O. & Rebuffo M.**, Via L. Giordano Imperia, 0183-710920 / **Michelis Sandro**, Via Giannetti Imperia, 0183-275891 / **RIEN snc**, Via Valle La Spezia, 0187-21925 / **Tognetti service**, Via Lunigiana La Spezia, 0187-507656 / **Teleservice snc**, Via Ponchelli 27R Savona, 019-810058

LOMBARDIA: Video Service snc, Via Locatelli Seriate Bergamo, 035-296883 / **Baccinelli Marzio & C. snc**, Via Branze Brescia, 030-2006411 / **Eurotecnica di Ronchi**, Via Milano Brescia, 030-317673 / **S.T.A.R.T. Video Hi-Fi**, Via Orti Romani Cremona, 0372-38731 / **Sae di Oneda M. snc**, Via Chinaglia Cremona, 0372-460314 / **Tecnovideo snc**, P.zza De Gasperi Mantova, 0376-321554 / **A.E. snc**, via Acerbi 28 Milano, 02-66220906 / **AT Electronics**, Piazza Cartagine 4 Milano, 02-58019146 / **Test TV snc**, Via Altamura Milano, 02-4035408 - 406441 / **Morini Daniele**, Via Maiocchi Voghera Pavia, 0383-368740 / **Crel snc**, Via Carducci Sondrio, 0342-216538 / **Elettronica Cappi**, Via Gorizia Sondrio, 0342-210459 / **Salvadori Claudio**, Via del Bosco Busto Arsizio Varese, 0331-329973 / **Salvadori Claudio Succursale**, Via Merano Varese, 0332-333501 / **Teletecnica 2000**, Via Torino Gallarate Varese, 0331-775519

MARCHE: Digitecnica di Moroni R. & c snc, Via Zuccarini Candia, 071-2866067 / **Marconi Lanfranco**, Via Monte Bianco Porto d'Ascoli, 0735-659230 / **Pluritecnica di Campitelli A. Nespeca M. snc**, Via Gradara Ascoli Piceno, 0736-342635 / **SAT Radio Tv snc**, Via D. Rossi Macerata, 0733-231304 / **C.A.T. snc**, Via A. Cecchi Pesaro, 0721-25608 / **SAT 2000 snc di Sparamonti P. e C.**, Via dello Stadio. 16 Terni, 0744-424133

PIEMONTE: Siragusa & Roagna, C.so Matteotti Asti, 0141-531131 / **Arte e Tecnica snc**, Via Falletti 22 Biella, 015-8496250 / **Alpilab di Giordano**, Corso Giovanni XXIII 11 Cuneo, 0171-690384 / **Videotext di Oberto Stefano**, P.za Trento e Trieste Canale Cuneo, 0173-95878 / **Guida di Guida Alessio**, Via Roggiolo Treccate Novara, 0321-71608 / **El.te di Antonello Adriano**, Via Ugo Foscolo Torino, 011-6503786 / **REAT di Frisina Rita**, Corso Unione Sovietica 584 Torino, 011-3979817 / **Elektro di Fiore Francesco**, Via Tripoli Vercelli, 0161-250071

PUGLIA: Marinelli Benedetto, Via dei Salici Barletta, 0883-514054 / **SAT sas di Partipilo**, Via Borsellino e Falcone 17 bis Bari, 080-5022999 / **Astrotec p.s.c.a.r.l.**, Viale Ofanto Foggia, 0881-685013 / **Stear snc**, Via E. Perrone Foggia, 0881-778483 / **Arnesano Faustino**, Via M. Moscardino 10 Lecce, 0832-318277 / **Microkey srl**, Via Giammatteo Lecce, 0832-399398 / **Microkey srl**, Via de Giuseppe Maglie Lecce, 0836-424813 / **Santoro Attilio**, Via Marche 24 Taranto, 099-335884

SARDEGNA: AS.TEC. Elettronica, Via Riva Villasanta 227 Cagliari, 070-524153 / **Floris Sergio**, Via Mazzini Gonnese, 0781-45436 / **G.S. Elettronica di Porcu Giuseppe M.**, Via della Resistenza Nuoro, 0784-203084 / **Co.ri.fr.el. 2**, Via del Castagno Settore "D" Olbia, 0789-562104 / **Videoelettronica snc**, Via Torino Sassari, 079-276616

SICILIA: Service Russo di Russo Alfonso, Via Dei Giovani Agrigento, 0922-610788 / **Video Service di De Francisci Paolo**, Via P.Nenni Agrigento, 0922-595881 / **Vullo Michele**, Via Gorizia Caltanissetta, 0934-551367 / **A.V.S. Elettronica**, Via Sassari 2/c Catania, 095-446696 / **Cuppari Electronics**, via S. Agostino 15 Messina, 090-672064 / **Cuppari Electronics Succursale**, Via Libertà Capo d'Orlando Messina, 0941-911785 / **Tecnica Sud snc**, Viale Regina Elena Messina, 090-40037 / **Alamia Service Piccola Cooperativa**, C.so Pisani 310/312 Palermo, 091-6570502 / **Di Fonzo F. & Figli snc**, Via Ruggero Loria Palermo, 091-363578 / **Elettronica di Di Tullio Maria**, Via Carlentini Siracusa, 0931-758602 / **Latino Impianti**, Via Eloro Rosolini Siracusa, 0931-857099 / **Tecnico Siracusana**, Via Novelli Siracusa, 0931-39440 / **Arte TV sas**, Via G. Centorbi 17 Mazara del Vallo Trapani, 0923-908160 / **Euroservice 2000**, via degli Atleti 61/c Marsala Trapani, 0923-956475

TOSCANA: Bardazzi Paolo, Via Forlanini 8DR Firenze, 055-4376776 / **Cate di Lepri Guido e C. snc**, Via Segantini Empoli, 0571-80652 / **Centi Franco**, Via Dosio 83 Firenze, 055-710388 / **Laboratorio Tv Arrighi**, Via F.lli Cervi P.A. Elsa Empoli, 0571-931327 / **M2 Elettronica**, Via Danimarca Grosseto, 0564-454571 / **NA.TO.MA. snc**, Via del sabotino 13 Grosseto, 0564-456229 / **Cate di Lepri Guido e C. snc**, C.so Matteotti Cecina, 0586-635071 / **A.T.E.S.**, Via Torino 3/a Livorno, 0586-859566 / **Laboratorio Riparazioni Falchi**, Via A. Garibaldi Piombino, 0565-49400 / **Teleservice di D'Amicis E. & V. snc**, Via P. Pisana Livorno, 0586-400564 / **E.T.S. di Napolitano Biagio**, Via Bientina Altopascio, 0583-269196 / **Elettronica RNP**, Via Romana Lucca, 0583-956225 o 957565 / **MGM Service snc di Martinelli**, Via Paolinelli Capannori, 0583-30382 / **DBS ELETTRONICA di Aldovardi S. & C. snc**, Via Simon musico Massa, 0585-489893 / **SAEC**, Via degli Artigiani Massa, 0585-251724 / **Belcari Enrico**, Via J. Gagarin Pisa, 0587-420273 / **E.T.S. di Napolitano Biagio**, Via Lucchese Montecatini Terme, 0572-767430 / **Cate di Lepri Guido e C. snc**, Via Fiorentina Prato, 0574-632652 / **Teleservice di Benvenuti Stefano**, Via E.Fermi 9/13 Prato, 0574-580840 / **PA.RI.EL.S.di Barletti Mirella**, Via B.Tolomei 9 Siena, 0577-51159

TRENTINO ALTO ADIGE: Dal Pozzo Enzo, Via Barletta Bolzano, 0471-913290 / **Tecnoservice snc**, Via San Vigilio Bolzano, 0471-289062 / **Melone Michele**, Via Zara Trento, 0461-235166 / **Sighel Mauro**, Via A. Volta Trento, 0461-935919

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

UMBRIA: Baldassarri G. & G. snc, Via A. Manna S. Andrea delle Fratte, 075-5270921 / **Tecnoconsult Elettronica**, Via Madonna Alta Perugia, 075-5003089 / **Quondam**, Via del Rivo Terni, 0744-301512

VALLE D'AOSTA: Cat di D'Isanto, C.so Ivrea Aosta, 0165-364056

VENETO: D.D. Assistenza Tecnica snc, Via Mondin Belluno, 0437-30240 / **Pierezza Carlo**, Via Barroccio dal Borgo Padova, 049-681592 / **L'Elettronica più snc**, Via Gaspare Campo Rovigo, 0425-33221 / **Assistenza Elettronica Campi**, Via E. Reginato Treviso, 0422-436245 / **Franchino gianfranco**, Via Zermanese 6B Treviso, 0422-321054 / **Video Tv1732**, Via San Marco Sottomarina, 041-5541675 / **Vignando Luigino**, Via dell' Industria Gruaro, 0421-74472 / **Zaffalon Urbano**, via Santa Croce 2040 Venezia, 041-2750670 / **Global Service Impianti di Cerpelloni & C.**, p.zza Plebiscito 9A Avesa, 045-8342935 / **Video Service**, Via Vitruvio Verona, 045-566299 / **DL service di dal Lago Lorenzo**, Via Giaretta 33 Vicenza, 0444-566662 / **Speedy service**, V.le Europa 42/b Thiene, 0445.368235

ESPAÑA - <http://www.sharp.es>

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

ALAVA: Merino Nicolas Jose A., Av Judizmendi 24, Vitoria-Gasteiz, 945/ 25.18.92

ALBACETE: Juman, Cl Ejercito 1, Albacete, 967/ 22.40.78 / **Parreño**, Cl Santiago Rusiñol 50, Albacete, 967/ 22.62.49

ALICANTE: A.E. De Consumo, Cl Peru 42, Alcoy, 96/ 552.32.35 / **David Torregrosa Jorda**, Cl Terrassa 6, Alcoy, 965/ 33.43.06 / **Eurosaf, S.L.**, Cl Montero Rios 33, Alicante, 96/ 525.80.40 / **Angel Avellan Puig**, Cl Poeta Quintana 13, Alicante, 965/ 21.32.55 / **Joaquin Saez Servicios**, Cl Escorpion 6-8, Alicante, 96/ 528.73.33 / **Video Electronica Noguera**, Cl Castellon 17, Altea, 965/ 84.41.58 / **Tele-Color**, Cl Del Vent 9, Benidorm, 96/ 585.24.60 / **Joaquin A. Lon Jaen**, Cl Patricio Ferrandiz 66, Denia, 96/ 578.67.50 / **Trinitario Gea**, Cl Jaime Pomares Javaloyes 47, Elche, 96/ 545.56.25 / **Unisat**, Cl Duque De Tamames 9, Orihuela, 96/ 674.11.94 / **Jose A. Patiño Villena**, Cr De Bigastro 1, Orihuela, 96/ 571.74.29 / **Electroservicios Plaza**, Pz Santiago 5, Orihuela, 96/ 828.45.67 / **E.Electrosax**, Cl Rio Turia 1, Sax, 96/ 547.42.32 / **Electronica Santa Pola**, Cl Orihuela 43, Torrevieja, 96/ 571.25.58 / **A.T. Tv. Video**, Av De La Constitucion 185 D, Villena, 965/ 80.02.31

ALMERIA: Televideo, Cl Velazquez 7 Local-A, Adra, 950/ 40.18.63 / **Servirap**, Cl Angel Ochotonera 11, Almeria, 950/ 27.40.67 / **Sonivitel S.L.**, Cl Poeta Paco Aquino 51, Almeria, 950/ 22.97.55 / **Servicio Tecnico Ponce**, Plg Ps Maritimo E- Europa 1, Garrucha, 950/ 13.28.37

ASTURIAS: Asturservice, Cl Sanchez Calvo 6 Bjos., Aviles, 98/ 556.83.87 / **S.A.T. Juan-Manuel**, Cl Uria 60, Cangas De Narcea, 98/ 581.22.48 / **Manuel Alea Villa**, Cl Llano Morgolles S/N, Cangas De Onis, 98/ 592.26.40 / **Electronica Edimar, S.A.**, Cl Cangas De Onis 4, Gijon, 98/ 535.34.51 / **Astusetel S.L.**, Cl Cea Bermudez 9, Gijon, 98/ 539.10.11 / **Juan Morillon Del Corro**, Av De Gijon 19, La Felguera/Langreo, 98/ 567.40.24 / **Santiago Valderrey**, Cl Dr. Venancio Mtez. 7, Navia, 98/ 563.18.61 / **Alvarez Olivar Casilda**, Cl San Jose 12, Oviedo, 98/ 522.37.39 / **G.A.M.I.F.E.L.**, Cl Ricardo Montes 6, Oviedo, 98/ 528.43.60

AVILA: Daniel Serrano Labrador, Cl Jose Gochicoa 16, Arenas De S.Pedro, 920/ 37.15.16 / **Electronica Gredos**, Cl Eduardo Marquina 24, Avila, 920/ 22.48.39 / **Reparaciones San Segundo**, Cl Soria 6, Avila, 920/ 22.33.21

BADAJOS: Indalecio Amaya Sanchez, Cl Carreras 11, Almendralejo, 924/ 66.47.01 / **Electronica Bote**, Pz Portugal 2, Badajoz, 924/ 22.17.40 / **Patricio Electronica**, Cl Reyes Huertas 7, Merida, 924/ 33.04.13 / **Electronica Centeno S.L.**, Av Del Zafra 1, Puebla Sancho Perez, 924/ 57.53.08 / **C.E. Vilanovense C.B.**, Cl Camino Magacela 4 Local-5, Villanueva Serena, 924/ 84.59.92

BALEARES (MENORCA): Insat, Cb, Cl Pintor Calbo 30, Mahon, 971/ 36.53.18

BALEARES (IBIZA): Reparaciones Ortega, Cl Via Punica 33, Ibiza, 971/ 39.01.55

BALEARES (MALLORCA): Instalaciones Maes, S.L., Cl Son Nadal 63, Palma De Mallorca, 971/ 27.49.47

BARCELONA: Servinters, S.C.C.L., Pz Casagemes 20, Badalona, 93/ 389.44.60 / **Fermo**, Av Morera 5, Badalona, 93/ 465.22.00 / **Videocolor**, Cl Villarroel 44, Barcelona, 93/ 454.99.08 / **4 En 1 Reparaciones**, Cl Taquigrafo Marti 19, Barcelona, 93/ 430.97.26 / **La Clinica Del Electrodo**, Cl Balmes 160, Barcelona, 93/ 236.44.11 / **Pulgar I Edo S.L.**, Cl Castillejos 333, Barcelona, 93/ 436.44.11 / **Domotica**, Av Diagonal 296, Barcelona, 93/ 408.66.22 / **Estarlich**, Cl Industria 131, Calella, 93/ 766.22.33 / **Joaquin Casajoana Pages**, Cl Major 19 (Tienda), Castelldefels, 93/ 664.43.60 / **Electronica Mateos**, Cr De Caldas (Bajos) 76, Granollers, 93/ 849.28.77 / **Teelco**, Av Balmes 90, Igualada, 93/ 805.11.90 / **Elde**, Cl Bruch 55, Manresa, 93/ 872.85.42 / **Totvisio Electronica S.L.**, Pj Ferrer 14, Manresa, 93/ 873.88.81 / **Ramon Villaret De Gea**, Cl Moli De Vent 21, Mataro, 93/ 798.02.48 / **Estarlich**, Cl Auquebisbe Creus 12, Mataro, 93/ 790.22.89 / **Salja & Mat**, Cl La Raseta 15 L3, Molins De Rey, 93/ 668.13.61 / **Ce.Va.Sat**, Ps Rubio I Ors 105, Sabadell, 93/ 710.76.13 / **Servei Tecnic Ferrer**, Cl Sarda 37, Sabadell, 93/ 710.51.38 / **Fix Servicio Tecnico**, Cl Valles 88, Sant Cugat Valles, 93/ 675.59.02 / **Ce. Va. Sat, S.C.**, Cr Matadepera 87, Terrassa, 93/ 785.51.11 / **Laurea S.A.T.**, Cl Guillerries Bis 20, Vic, 93/ 889.02.48 / **Fred Vilafranca**, Cl Progres 42, Vilafranca Del Penedes, 93/ 890.48.52 / **Top Electronica**, Cl Misser Rufet 4 Bjos, Vilafranca Penedes, 93/ 890.35.91

BILBAO: Telnor, Pz Juanene 5 Tras., Erandio, 94/ 417.04.97

BURGOS: Servitec Burgos S.L., Cl Lavaderos 7-9, Burgos, 947/ 22.41.68 / **Electronica Mas**, Cl Alfonso Vi 6, Miranda De Ebro, 947/ 31.49.94

CACERES: Ruiz Garcia Jose, Cl Ecuador 5-B, Caceres, 927/ 22.48.86 / **Arsenio Sanchez, C.B.**, Cl Tornavacas 9, Plasencia, 927/ 41.11.21 / **Radio Sanchez C.B.**, Av De Miajadas S/N, Trujillo, 927/ 32.06.88

CADIZ: Jose Borja Y Jose Arana, Cl San Antonio 31, Algeciras, 956/ 66.60.53 / **Galan Sat S.L.**, Cl Cruz Roja Española 11, Cadiz, 956/ 20.14.17 / **Fermafrio**, Pz España 1, Cadiz, 956/ 28.10.82 / **Novomam-Sat**, Pol. Urbisur, Jorge Juan 4, Chiclana De La Frontera, 956/ 40.12.09 / **Electronica Y Climatizacion Jeda**, Cl Divina Pastora E-1 L-4,5,6, Jerez La Frontera, 956/ 33.64.99 / **Servitel**, Cl Porvenir 11 Local, Jerez La Frontera, 956/ 33.76.55 / **Electrogan**, Cl Pagador 31, Pto. Sta. Maria, 956/ 87.07.05 / **Galan Sat S.L.**, Cl Factoria Matagorda 52, Puerto Real, 956/ 83.35.35 / **Rota Electrosur**, Cl Malaga 11, Rota, 956/ 81.59.60

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

CANTABRIA: **Electronica Seyma**, Cl Camilo Alonso Vega 48, Santander, 942/ 32.50.60

CASTELLON: **Electronica Maestrat**, Ps Febrer Soriano 65, Benicarlo, 964/ 46.03.08 / **Asiste, S.L.**, Av De Valencia Nave 19, Castellon, 964/ 21.57.69 / **Vensat Reparaciones**, Cl Vinaros 24, Castellon, 964/ 20.57.12

CEUTA: **Pedro A. Carcaño Lopez**, Cl Urano (Local 7), Ceuta, 956/ 50.43.99

CIUDAD REAL: **Tele-Nueva**, Cl Campo 56, Tomelloso, 926/ 50.59.96 / **Electronica Arellano**, Cl Lorenzo Rivas 14, Alcazar De San Juan, 926/ 54.78.95 / **Lara Technitel**, Cl De La Jara 1, Ciudad Real, 926/ 21.17.87 / **Satelec**, Cl Libertad 13, Ciudad Real, 926/ 22.01.55 / **Climatex**, Cl Pozo 3 4º A, Puertollano, 652/ 79.03.60 / **Angel Rodero Bellow**, Cl Asturias 26, Tomelloso, 926/ 51.52.76 / **Electrodiaz S.L.**, Cl Buensuceso 10, Valdepeñas, 926/ 32.23.24

CORDOBA: **Electronica Sales**, Cl Andalucia 11, Aguilar Frontera, 957/ 66.09.04 / **Dueñas Cal As Teodoro**, Cl Hermano Juan Fdez 15, Cordoba, 957/ 26.35.06 / **Cayro**, Cl Hermano Juan Fdez. 15, Cordoba, 957/ 26.35.06 / **Microm Electronica**, Av Aeropuerto 2, Cordoba, 957/ 23.02.22 / **Antonio Gonzalez Esquinas**, Cl Gral Primo Rivera 61, Peñarroya, 957/ 57.10.50 / **Serpriego S.L.**, Cl San Luis 4 Bjo. Izda., Priego De Cordoba, 957/ 54.15.11

GIRONA: **Reparaciones Pilsa S.C.**, Cl J. Pascual I Prats 8, Girona, 972/ 20.66.96 / **Feliu Canalias**, Cl Major 26, Campdevanòl, 972/ 73.01.72 / **Riera Daviu**, Cl Torras Y Bages 19, Figueras, 972/ 50.32.64 / **Satel**, Ps De Barcelona 12, Olot, 972/ 26.55.19 / **New Meresa**, Cl Surera Bertran 23, Palafrugell, 972/ 30.44.54 / **Arbe Servei**, Av Pompeu Fabra 134, Palafrugell, 696/ 20.14.08

GRANADA: **Servicosta**, Pz Dr. Alvarez Riosol 1, Almúñecar, 958/ 63.11.43 / **Digimat Electronica**, Av Jose De Mora 16, Baza, 958/ 70.04.52 / **Electronica Wenceslao**, Cl Fontiveros 42, Granada, 958/ 81.16.16 / **Fermasa**, Cl Azorin 7, Granada, 958/ 25.64.77 / **Servigon**, Cl Hospital De La Virgen 22, Granada, 958/ 20.52.81 / **Electronica Vargun**, C/. Mozart L2 Ed. Granate, Granada, 958/ 26.06.01

GUADALAJARA: **Tecnicas Marvi S.L.**, Pz Capitan Boixareu 51, Guadalajara, 949/ 23.27.63 **Ferreteria Toledano**, Cl Ejercito 17 A, Guadalajara, 949/ 23.02.61

GUIPUZCOA: **Teknibat Electronica**, Cl Zezenbide 4, Eibar, 943/ 70.24.37 / **Estudios 3, C.B.**, Pz De Los Estudios 3, San Sebastian, 943/ 45.37.97 / **Reparaciones Urruti S.L.**, Ps Aintzieta 32, San Sebastian, 943/ 45.84.10

HUELVA: **Abril Sanchez Valentin**, Cl Cadiz 2, Cala, 959/ 10.60.41 / **Telejara**, Pol. Polirrosa ClA Nave-27, Huelva, 959/ 22.60.74 / **Telesonid Huelva, S.C.A.**, Cl Fco.Vazquez Limon 4, Huelva, 959/ 24.38.60 / **Airsex Huelva**, Ps De La Glorieta 6, Huelva, 959/ 22.88.13 / **Electro Sur**, Cl Alonso De Ercilla 23, Huelva, 959/ 29.06.15

JAEN: **Electronica Gonzalez**, Corredora San Bartolome 11, Andujar, 953/ 50.33.82 / **Electro Himega, S.A.**, Cl Adarves Bajos 4-C, Jaen, 953/ 24.22.56 / **Uniservic Electronica**, Cl Goya 1 Bjos, Ubeda, 953/ 75.14.19

LA CORUÑA: **Ramsat**, Av Finisterre 117-B, Cee, 981/ 74.74.61 / **Zener Electronica**, Cl Ronda De Monte Alto 15, La Coruña, 981/ 22.07.00 / **S.T. Mendez**, Cl Gil Vicente 13, La Coruña, 981/ 27.52.52 / **Bandin Audio**, Cl Rua Arcos Moldes 2 B-3, Rianxo, 981/ 86.60.23 / **Victor Perez Quintela**, Cl Entrerios 35, Santiago De Compostela, 981/ 58.43.92

LA RIOJA: **Top Service**, Cl Achutegui De Blas 17, Calahorra, 941/ 13.50.35 / **Electronica Musand**, Cl Rey Pastor 60-62, Logroño, 941/ 22.84.52 / **Aguado Sat**, Cl Velez De Guevara 26 Bajo, Logroño, 941/ 25.25.53

LEON: **Prosat**, Pz Doce Martires 5, Leon, 987/ 20.34.10 / **Tecnysier Electro**, Cl Relojero Losada 25, Leon, 987/ 22.77.87 / **Asist. Tecnica Marcos**, Cl Conde De Toreno 5, Leon, 987/ 20.01.01 / **Domespa Bierzo**, Cl Batalla De Lepanto 8, Ponferrada, 987/ 41.14.29

LERIDA: **Satef**, Cl Sant Pelegri 54, Tarrega, 973/ 50.08.48 / **Electronica Guirao**, Cl Sant Pere Claver 16 B-2, Tarrega, 973/ 50.02.34 / **Jordi Duro Fort**, Cl Industria 6 3º 3º, Tremp, 973/ 65.25.15

LLEIDA: **Ielsa Electronica**, Cl Tarragona 15, Lleida, 973/ 24.71.27 / **Cristel**, Cl Vallcalent 32, Lleida, 973/ 27.08.26

LUGO: **Televevo S.L.**, Cl Nosa Sra. Do Carmen 82, Burela, 982/58.18.57 / **Servicio Tecnico Pasfer**, Av Arcadio Pardiñas 77, Burela, 696/17.86.458 / **Electronica Penelo**, Cl Serra Gañidoira 63, Lugo, 982/ 21.47.43 / **Electronica Fouces**, Cl Benito Vicetto 34, Monforte De Lemos, 982/ 40.24.38

MADRID: **Video Service Electronic**, Cl Era Honda 9, Alcala De Henares, 91/ 880.27.87 / **Variosat, S.L.**, Cl Isla De Corcega 24, Alcobendas, 91/ 662.04.68 / **Ugenasa**, Cl La Canaleja 4, Alcorcon, 91/ 611.52.51 / **Electronica Barajas**, Pz Del Jubilado 8, Barajas, 91/ 305.48.90 / **Tec-Norte**, Cl Santiago Apostol 5, Collado Villalba, 91/851.63.47 / **Garman C.B.**, Cl Carlos Sole 38 Local, Madrid, 91/380.33.49 / **Electronica Garman, C.B.**, Cl Mandarina 15, Madrid, 91/ 368.01.79 / **Electronica Ansar**, Cl Tomasa Ruiz 4, Madrid, 91/ 460.47.45 / **Elbeservi, S.A.**, Cl Dr.R. Castroviejo 19, Madrid, 91/ 386.27.11 / **Cromadelta**, Cl Alfonso XII 31, Mostoles, 91/ 664.16.41

MALAGA: **Servisuel, Edif. La Union**, Cm De Las Cañadas Lc 2, Fuengirola, 952/ 46.90.28 / **Climaire Plus**, Cl Guaro 4, Malaga, 95/ 234.50.36 / **Electronica Garcia Campoy**, Av Velazquez 5, Malaga, 952/ 32.00.77 / **Electronica Bg**, Cl Andalucia 2, San Pedro De Alcantara, 952/ 78.50.09 / **Video Taller, S.C.**, Edif. La Noria B Bjos-5, Torre Del Mar, 952/ 54.23.95

MELILLA: **Sonitec**, Cl Ejercito Español 3, Melilla, 952/ 68.30.80 / **MURCIA:** **Reg., C.B.**, Cl Ramon Y Cajal 27, Cartagena, 968/ 51.00.06 / **Caro Porlan Raimundo**, Cl Jose Mouliac 45, Lorca, 968/ 46.18.11 / **J. Luis Haro Calvo**, Cl La Seda 8 Edif. Las Terrazas, Lorca, 968/ 47.18.79 / **Electroservicios Seba,C.B.**, Cl Isaac Albeniz 4 Bjos, Murcia, 968/ 29.85.93 / **Visatel**, Cl Torre Alvarez S/N, Murcia, 968/24.16.47 / **Electro Servicios Plaza**, Cl Gomez Cortina 10, Murcia, 968/ 28.45.67 / **Angel Lopez Alcaraz**, Cl Sierra Del Espartal 6 (Edif. Ana), Murcia, 968/ 29.39.10 / **Rafael Gomez Yelo**, Ps Corbera 17, Murcia, 968/ 26.14.67

NAVARRA: **A. T. Pamplona**, Cl Julian Gayarre 1, Pamplona, 948/ 24.19.50 / **Unitec**, Cl Fuente Canonigos 5, Tudela, 948/ 82.74.34

ORENSE: **Fernandez Gonzalez Jose**, Av Buenos Aires 75 Bjos, Orense, 988/ 23.48.53 / **Antonio Rodriguez Alvarez**, Cl Cabeza De Manzaneda 7, Orense, 988/ 22.40.98

PALENCIA: **Electronica Javier**, Av Castilla 77, Palencia, 979/ 75.03.74 / **Multiservicio Palencia**, Cl Cardenal Cisneros 20, Palencia, 979/ 74.53.80

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

PAMPLONA: **Electro Reparaciones 2000**, Cl Monasterio Fitero 26, Pamplona, 948/ 26.79.12

PONTEVEDRA: **Imason**, Cl Loureiro Crespo 43, Pontevedra, 986/ 84.16.36 / **Central De Servicios**, Cl Asturias (Bajo) 10, Vigo, 986/ 37.47.45 / **Sial-Alvimo S.L.**, C/ C.Torrecedeira 92 Bjos, Vigo, 986/ 29.93.01 / **Electronica Cambados**, Cl Camilo Jose Cela 13, Vilagarcia Arousa, 986/ 50.83.27

SALAMANCA: **Almat Electronica**, Cl Galileo 21, Salamanca, 923/ 22.45.08 / **J. Daniel Martinez**, Cl Abraham Lacut 11-15, Salamanca, 923/ 19.16.10

SEGOVIA: **Guijo S.T.**, Cl Teofilo Ayuso 2 Local, Segovia, 921/ 42.94.18

SEVILLA: **Electro 93 S.L.**, Cl Melliza 1, Dos Hermanas, 95/ 472.37.16 / **Electronica Bersabe**, Pasaje Merinos 62 A, Ecija, 95/ 483.33.93 / **Electronica Guillen**, Cl La Cilla 70, Osuna, 954/ 81.12.96 / **Electronica Triana**, Cl Evangelista 69-71 L-25, Sevilla, 95/ 433.83.03 / **Telepal**, Cl Julio Verne 49, Sevilla, 95/ 464.95.80 / **Auvitel, S.L.**, Cl Virgen De Africa 20, Sevilla, 95/ 427.57.07 / **Luis Rivas Caldas**, Cl Febo 16, Sevilla, 95/ 451.73.55 / **Intersat Sevilla**, Cl Beethoven 5, Sevilla, 95/ 443.02.26 / **Frilar**, Pol. Indust. Navisa C/A 47, Sevilla, 95/ 492.14.44 / **Televideo Nervion**, Cl Juan Curiel 22, Sevilla, 95/ 458.10.66

SORIA: **Teco**, Cl Antolin De Soria 10, Soria, 975/ 22.61.25

TARRAGONA: **Selecco S.L.**, Cl Calderon De La Barca 11, Amposta, 977/ 70.00.12 / **Mañe Grifolls**, Cl Jesus 21, Calafell, 977/ 69.04.39 / **Tecno Serveis Mora**, Cl Pau Picasso 1, Mora D'ebre, 977/ 40.08.83 / **Euro Tecnicos Electronica**, Cl Lepanto 16-18, Reus, 977/ 32.24.89 / **Martorell Altes Francisco**, Cl Roseta Mauri 10, Reus, 977/ 75.32.41 / **Electronica Loguard**, Cl Vapor Vell 17, Reus, 977/ 32.38.04 / **Electronica S. Torres**, Cl Ernest Vilches 4-B L-2, Tarragona, 977/ 21.21.48 / **Sertecs, S.C.**, Cl Caputxins (Bajos) 22, Tarragona, 977/ 22.18.51 / **Electro Servei C.B.**, Ps Moreira 10, Tortosa, 977/ 51.04.42

TERUEL: **Electronica Alcañiz S.L.**, Cl Carmen 21, Alcañiz, 979/ 87.07.94 / **Teleservicio Bajo Aragon**, Cl Romualdo Soler 4, Alcañiz, 978/ 87.08.10 / **Alejandro Hernandez**, Rb San Julian 59, Teruel, 978/ 60.85.51

TOLEDO: **Electro Anaya**, Cl Vertedera Alta 14, Consuegra, 925/ 48.09.81 / **Electronica Rivas**, Cl Barrio San Juan 1, Talavera La Reina, 925/ 80.55.46 / **Electronica Fe-Car, S.L.**, Av Santa Barbara 30, Toledo, 925/ 21.21.45 / **Electronica Jopal S.L.**, Av Santa Barbara S/N, Toledo, 925/ 25.04.42

VALENCIA: **Envisa Electronic, S.L.**, Cl General Espartero 9, Alzira, 96/ 241.24.87 / **Tecno Hogar**, Cl Dos De Mayo 41, Gandia, 96/ 286.53.35 / **Electro Servis**, Cl Grupo San Valero 4-6, Sueca, 96/ 170.38.50 / **Frifonta**, Cl Actor Llorens 3, Valencia, 96/ 369.92.66 / **Servicios Electronicos**, Cl Doctor Oloriz 3, Valencia, 96/ 340.20.34 / **Antonio Monleon, S.L.**, Av De La Plata 91, Valencia, 96/ 334.55.87

VALLADOLID: **Electronica Vitelson**, Pz Del Mercado 9, Medina Del Campo, 983/ 80.43.56 / **Teleservicios**, Cl Esgueva 6, Valladolid, 983/ 30.92.61 / **Asist. Tecnica Marcos**, Cl Pio Del Rio Horteiga 2-4, Valladolid, 983/ 29.78.66 / **Jesus Albuquerque**, Cl Vinos Ribera Del Duero 10, Valladolid, 983/ 24.62.26 / **Teodoro Negro Hernandez**, Glorieta Descubrimiento 4, Valladolid, 983/ 39.17.81

VIZCAYA: **Servitele**, Cl Autonomia 24 Galerias, Bilbao, 94/ 444.89.02 / **Negredo Martin Daniel**, Cl Padre Pernet 8, Bilbao, 94/ 411.22.82 / **Collantes Martin Onofre**, Cl Ortuño De Alango 7, Portugalete, 94/ 483.21.22

ZAMORA: **R.T.V. Blanco**, Cl Eduardo Julian Perez 9, Zamora, 980/ 51.14.41

ZARAGOZA: **Cinca Monterde Antonio**, Cl Via Universitat 52, Zaragoza, 976/ 31.69.65 / **Aragon Televideo, S.C.**, Cl Batalla Clavijo 18, Zaragoza, 976/ 32.97.12

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

Sharp Electronics AG, Langwiesenstrasse 7, CH-8108 Dällikon, +41 1 846 61 11

SWEDEN - <http://www.sharp.se>

Bild&Ljudservice, Roxviksgatan 8, 582 73 Linköping, 013-356250

Jönköping Antenn & TV Service, Fridhemsvägen 20, 553 02 Jönköping, 036-161690

Tomi Elektronik, Svandammsplan 2, 126 47 Hågersten, 08-186170

Tv Trim, St Pauligatan 37, 416 90 Göteborg, 031-847200

Tv-berg, Krusegatan 26, 212 25 Malmö, 040-188380

NORWAY

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

ICELAND

Braedurnir Ormsson Ltd, PO box 8790, IS-128 Reykjavik, +354-5332800

Hjólmtækni Ehf, Skeifar, IS-108 Reykjavik, +354-5332150

DENMARK

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

SUOMI

Oy Perkko, PL 40 Rälssintie 6, SF-00721 Helsinki, +35-8947805000

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

D

TECHNISCHE DATEN

D

Stromversorgung	: 230V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat	: Mindestens 16 A
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle : 1,45 kW
	Grill oben : 1,25 kW
	Grill unten : 0,65 kW
	Grill oben/Mikrowelle : 2,65 kW
	Grill unten/Mikrowelle : 2,05 kW
	Grill oben und unten : 1,85 kW
	Dreifach : 3,40 kW
	Heißluft : 1,86 kW
	Heißluft/Mikrowelle : 2,06 kW
Leistungsabgabe:	Mikrowelle : 900 W (IEC 60705)
	Grill oben : 1,2 kW
	Grill unten : 0,6 kW
	Heißluft : 1,8 kW
Mikrowellenfrequenz	: 2450 MHz * (Gruppe 2/Klasse B)
Außenabmessungen	: 520 mm (B) x 309 mm (H) x 486 mm (T)
Garraumabmessungen	: 353 mm (B) x 207 mm (H) x 357 mm (T) **
Garrauminhalt	: 26 Liter **
Drehteller	: ø325 mm, Metall
Gewicht	: 19 kg
Garraumlampe	: 25 W/240-250 V

* Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen des europäischen Standards EN55011.
 Das Produkt wird standardkonform als Gerät der Gruppe 2, Klasse B eingestuft.
 Gruppe 2 bedeutet, dass das Gerät zweckbestimmt hochfrequente Energie in Form
 elektromagnetischer Strahlen zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln erzeugt.
 Gerät der Klasse B bedeutet, dass das Gerät für den Einsatz im häuslichen Bereich geeignet ist.

** Der Garrauminhalt wird aus der max. gemessenen Breite, Tiefe und Höhe errechnet.
 Die tatsächliche Aufnahmekapazität von Lebensmitteln ist jedoch geringer.



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

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

F

FICHE TECHNIQUE

F

Tension d'alimentation	: 230V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection	: 16 A minimum
Consommation électrique:	Micro-ondes : 1,45 kW
	Gril haut : 1,25 kW
	Gril bas : 0,65 kW
	Gril haut/Micro-ondes : 2,65 kW
	Gril bas/Micro-ondes : 2,05 kW
	Grils haut et bas : 1,85 kW
	Triple : 3,40 kW
	Convection : 1,86 kW
	Convection/Micro-ondes : 2,06 kW
Puissance:	Micro-ondes : 900 W (IEC 60705)
	Gril haut : 1,2 kW
	Gril bas : 0,6 kW
	Convection : 1,8 kW
Fréquence des micro-ondes	: 2450 MHz * (Groupe 2/classe B)
Dimensions extérieures	: 520 mm (W) x 309 mm (H) x 486 mm (D)
Dimensions intérieures	: 353 mm (W) x 207 mm (H) x 357 mm (D) **
Capacité	: 26 litres **
Plateau tournant	: ø325 mm, Métal
Poids	: 19 kg
Eclairage de four	: 25 W/240-250 V

- * Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN55011.
Conformément à cette norme, ce produit est un équipement de groupe 2, classe B.
Groupe 2 signifie que cet équipement génère volontairement de l'énergie RF sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments.
Classe B signifie que l'équipement est adapté à une utilisation domestique.

- ** La capacité intérieure est calculée en multipliant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales.
La contenance réelle pour les aliments est inférieure à celle-ci.



Ce four est conforme aux exigences des Directives 89/336/EEC et 73/23/EEC révisées par 93/68/EEC.
LES SPECIFICATIONS PEUVENT ETRE CHANGEES SANS PREAVIS LORS D'AMELIORATIONS APORTEES A L'APPAREIL.

NL

TECHNISCHE GEGEVENS

NL

Wisselstroom	: 230V, 50 Hz, enkele fase
Zekering/circuitonderbreker	: Minimum 16 A
Stroombenodigdheid:	Magnetron : 1,45 kW
	Bovenste grill : 1,25 kW
	Onderste grill : 0,65 kW
	Bovenste grill/Magnetron : 2,65 kW
	Onderste grill/Magnetron : 2,05 kW
	Bovenste en onderste grill : 1,85 kW
	Drie functie : 3,40 kW
	Convectiewarmte : 1,86 kW
	Convectiewarmte/Magnetron : 2,06 kW
Uitvoermogen:	Magnetron : 900 W (IEC 60705)
	Bovenste grill : 1,2 kW
	Onderste grill : 0,6 kW
	Convectiewarmte : 1,8 kW
Magnetronfrequentie	: 2450 MHz * (groep 2/klasse B)
Afmetingen buitenkant	: 520 mm (B) x 309 mm (H) x 486 mm (D)
Afmetingen binnenkant	: 353 mm (B) x 207 mm (H) x 357 mm (D) **
Ovencapaciteit	: 26 liter **
Draaitafel	: ø325 mm, metaal
Gewicht	: 19 kg
Ovenlampje	: 25 W/240-250 V

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

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



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

DOOR CONTINUE VERBETERINGEN KUNNEN SPECIFICATIES ZONDER AANKONDIGING VERANDEREN.

DATI TECNICI

Tensione di linea CA	: 230 V, 50 Hz, monofase
Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico	: 16 A minimo
Tensione di alimentazione:	Microonde : 1,45 kW
	Grill superiore : 1,25 kW
	Grill inferiore : 0,65 kW
	Grill superiore/Microonde : 2,65 kW
	Grill inferiore/Microonde : 2,05 kW
	Grill superiore ed inferiore : 1,85 kW
	Funzione triplice : 3,40 kW
	Convezione : 1,86 kW
	Convezione/Microonde : 2,06 kW
Potenza erogata:	Microonde : 900 W (IEC 60705)
	Grill superiore : 1,2 kW
	Grill inferiore : 0,6 kW
	Convezione : 1,8 kW
Frequenza microonde	: 2450 MHz * (Gruppo 2/classe B)
Dimensioni esterne	: 520 mm (L) x 309 mm (A) x 486 mm (P)
Dimensioni cavità	: 353 mm (L) x 207 mm (A) x 357 mm (P) **
Capacità forno	: 26 litri **
Piatto rotante	: ø325 mm, metallo
Peso	: 19 kg
Lampada forno	: 25 W/240-250 V

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



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

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

E

DATOS TÉCNICOS

E

Tensión de CA	: 230V, 50 Hz, monofásica
Fusible/disuntor de fase	: Mínimo 16 A
Requisitos potencia de CA:	Microondas : 1,45 kW
	Grill superior : 1,25 kW
	Grill inferior : 0,65 kW
	Grill superior/Microondas : 2,65 kW
	Grill inferior/Microondas : 2,05 kW
	Grills superior e inferior : 1,85 kW
	Función triple : 3,40 kW
	Convección : 1,86 kW
	Convección/Microondas : 2,06kW
Potencia de salida:	Microondas : 900 W (IEC 60705)
	Grill superior : 1,2 kW
	Grill inferior : 0,6 kW
	Convección : 1,8 kW
Frecuencia microondas	: 2450 MHz * (grupo 2/clase B)
Dimensiones exteriores	: 520 mm (An) x 309 mm (Al) x 486 mm (P)
Dimensiones interiores	: 353 mm (An) x 207 mm (Al) x 357 mm (P) **
Capacidad del horno	: 26 litros **
Plato giratorio	: ø325 mm, metal
Peso	: 19 kg
Lámpara del horno	: 25 W/240-250 V

* Este Producto cumple el requisito de la norma europea EN55011.
De acuerdo con dicha norma, este producto está clasificado como equipamiento del grupo 2, clase B.
El grupo 2 significa que el equipamiento genera intencionadamente energía por radiofrecuencia en forma de radiación electromagnética para el tratamiento por calentamiento de alimentos.
La clase B significa que el equipamiento resulta adecuado para su uso en establecimientos domésticos.

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



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

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

P

ESPECIFICAÇÕES

P

Tensão de Linha CA	: 230 V, 50 Hz, uma fase
Distribuição fusível/corta-circuitos	: Mínimo de 16 A
Requisitos de Alimentação CA:	Micro-ondas : 1,45 kW
	Grill Superior : 1,25 kW
	Grill Inferior : 0,65 kW
Grill Superior/Micro-ondas	: 2,65 kW
Grill Inferior/Micro-ondas	: 2,05 kW
Grill Superior e Inferior	: 1,85 kW
Tripla	: 3,40 kW
Convecção	: 1,86 kW
Convecção/Micro-ondas	: 2,06 kW
Potência de Saída:	Micro-ondas : 900 W (IEC 60705)
	Grill Superior : 1,2 kW
	Grill Inferior : 0,6 kW
	Convecção : 1,8 kW
Frequência do Micro-ondas	: 2450 MHz * (grupo 2/classe B)
Dimensões Exteriores	: 520 mm (P) x 309 mm (A) x 486 (C)
Dimensões da Cavidade	: 353 mm (P) x 207 mm (A) x 357 (C) **
Capacidade do Forno	: 26 litros **
Prato Giratório	: Ø 325 mm, metal
Peso	: aprox. 19 kg
Lâmpada do Forno	: 25 W / 240-250 V

- * Este produto cumpre os requisitos da norma europeia EN55011.
De acordo com esta norma, este produto está classificado como equipamento do grupo 2, classe B.
O grupo 2 significa que o equipamento gera energia de radiofrequência sob a forma de radiação electromagnética para tratamento térmico de alimentos.
A classe B significa que o equipamento é adequado à utilização doméstica.
- ** A capacidade interna é calculada medindo largura, profundidade e altura máximas.
A capacidade real para receber alimentos é menor.



Este equipamento está em conformidade com os requisitos das directivas 89/336/CEE e 73/23/CEE, alterada pela directiva 93/68/CEE.
DE ACORDO COM UMA POLÍTICA DE DESENVOLVIMENTO PERMANENTE, RESERVAMO-NOS O DIREITO DE ALTERAR A CONCEPÇÃO E AS ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO SEM AVISO PRÉVIO.

SHARP

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.

Sonninstrasse 3
20097 Hamburg
Germany

SHARP MANUFACTURING

ist ein Mitglied von:

est un membre de:

is een lid van:

è un membro di:

es un miembro de:

é um membro de:



Gedruckt in Grossbritannien

Imprimé au Royaume-Uni

Gedruckt in Groot-Brittannie

Stampato in Gran Bretagna

Impreso en el Reino Unido

Impresso no Reino Unido



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

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

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

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

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

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

TINS-A398URRO

SHARP

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.

Sonninstrasse 3
20097 Hamburg
Germany

SHARP MANUFACTURING

ist ein Mitglied von:

est un membre de:

is een lid van:

è un membro di:

es un miembro de:

é um membro de:



Gedruckt in Grossbritannien

Imprimé au Royaume-Uni

Gedruckt in Groot-Brittannie

Stampato in Gran Bretagna

Impreso en el Reino Unido

Impresso no Reino Unido



Das Papier dieser
Bedienungsanleitung
besteht zu 100 %
aus Altpapier

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

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

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

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

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

TINS-A398URRO