

SHARP

Achtung
Avertissement
Waarschuwing
Avvertenza
Advertencia



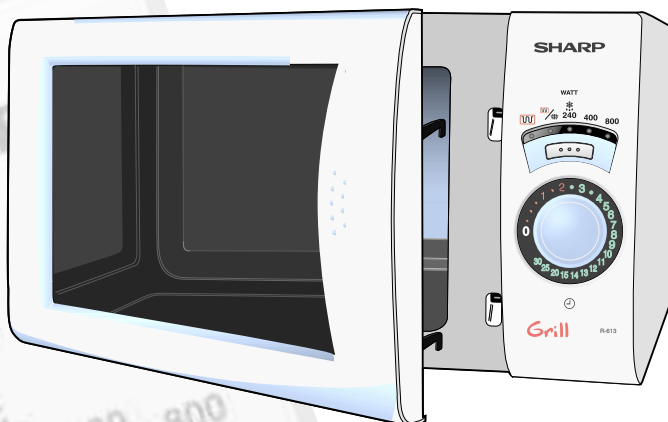
DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL



R-613

MIKROWELLENGERÄT MIT GRILL - BEDIENUNGSANLEITUNG MIT KOCHBUCH
FOUR A MICRO-ONDES AVEC GRIL - MODE D'EMPLOI AVEC LIVRE DE RECETTES
MAGNETRONOVEN MET GRIL - GEBRUIKSAANWIJZING MET KOOKBOEK
FORNO A MICROONDE CON GRILL - MANUALE D'ISTRUZIONI E LIBRO DI RICETTE
HORNO DE MICROONDAS CON PARILLA - MANUAL DE INSTRUCCIONES Y RECETARIO

(D)

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

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

(F)

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

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

(NL)

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

Waarschuwing: Het niet naleven van de gebruiks- en 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.

800 W (IEC 60705)

NL

Geachte klant,

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw nieuwe magnetronoven met grill, 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

I

Gentile Cliente,

...complimenti per aver scelto questo forno a microonde con griglia, 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 parrilla, 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.

D

INHALT

BEDIENUNGSANLEITUNG

GERÄT: BEZEICHNUNG DER BAUTEILE	2
GERÄT: BEDIENFELD/ZUBEHÖR	3
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	5-7
AUFSTELLANWEISUNGEN	7
MIKROWELLENLEISTUNG	7
MIKROWELLENLEISTUNG/KOMBI/GRILL EINSTELLUNG	8
GAREN MIT MIKROWELLE, KOMBI & GRILLBETRIEB	8
REINIGUNG UND PFLEGE/FUNKTIONSPRÜFUNG	9

F

TABLE DES MATIERES

MODE D'EMPLOI

FOUR: LES ORGANES	2
TABLEAU DE COMMANDE / ACCESSOIRES	3
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE	25-27
INSTALLATION	27
MISE EN SERVICE	28
CUISSON PAR MICRO-ONDES ET GRIL	28
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	29
AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR	29

NL

INHOUDSOPGAVE

GEBRUIKSAANWIJZING

OVEN: NAMEN VAN ONDERDELEN	2
BEDIENINGSPANEEL / TOEBEHOREN	3
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN	45-47
INSTALLATIE	47
KOKEN MET DE MAGNETRON	48
MAGNETRON & GRILLEN KOKEN	48
ONDERHOUD EN REINIGEN	49
IN GEVAL VAN STORINGEN	49

I

INDICE

MANUALE D'ISTRUZIONI

FORNO: NOME DELLE PARTI	2
PANNELLO DEI COMANDI / ACCESSORI	3
ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA	65-67
INSTALLAZIONE	67
PRIMA DI USARE IL FORNO	68
COTTURA CON LE MICROONDE & GRIGLIA	68
MANUTENZIONE E PULIZIA	69
DIAGNOSTICA	69

E

INDICE

MANUAL DE INSTRUCCIONES

HORNO: NOMBRE DE LAS PIEZAS	2
PANEL DE CONTROL / ACCESORIOS	3
MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD	85-87
INSTALACION	87
COCCION POR MICROONDAS	88
COCCION A MICROONDAS & PARRILLA COCCION	88
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	89
LOCALIZACION DE AVERIAS	89

SERVICE-NIEDERLASSUNGEN	105-110
TECHNISCHE DATEN	110

KOCHBUCH

WAS SIND MIKROWELLEN?	10
DAS GEEIGNETE GESCHIRR/TIPS UND TECHNIKEN	10-13
TABELLEN	14-16
REZEPTE	17-24

ADRESSES DU SERVICE APRES-VENTE	105-110
FICHE TECHNIQUE	111

LIVRE DE RECETTE

QUE SONT LES MICRO-ONDES?	30
BIEN CHOISIR LA VAISSELLE/CONSEILS ET TECHNIQUES	30-33
TABLEAUX	34-36
RECETTES	36-44

ADRESSENLIJST MET REPARATEURS	105-110
SPECIFICATIES	111

KOOKBOEK

WAT ZIJN MICROGOOLVEN?	50
GESCHIKTE SCHALEN/TIPS EN ADVIES	50-53
TABEL	54-56
RECEPTEN	56-64

INDIRIZZI SERVIZIO ASSISTENZA	105-110
DATI TECNICI	111

LIBRO DI RICETTE

CHE COSA SONO LE MICROONDE?	70
UTENSILI ADATTI/CONSIGLIE TECNICHE DI COTTURA	70-73
TABELLAS	73-76
RICETTE	76-84

DIRECCIONES DE SERVICIOS DE REPARACIONES	105-110
ESPECIFICACIONES	112

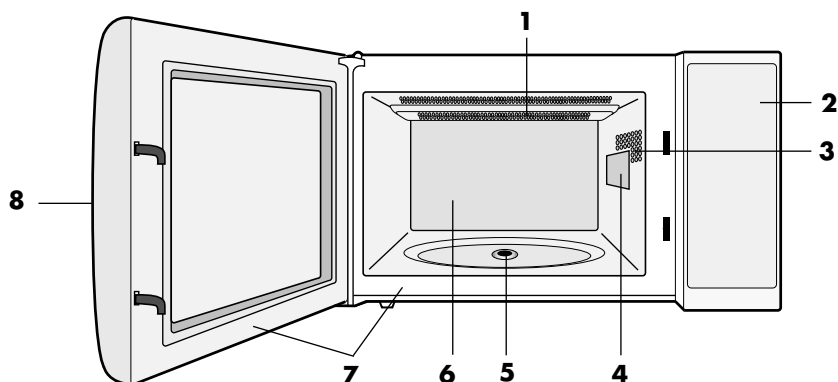
RECETARIO

QUE SON LAS MICROONDAS?	90
LA VAJILLA APROPIADA/SUGERENCIAS Y TECNICAS	90-94
TABLAS	94-96
RECETAS	96-104

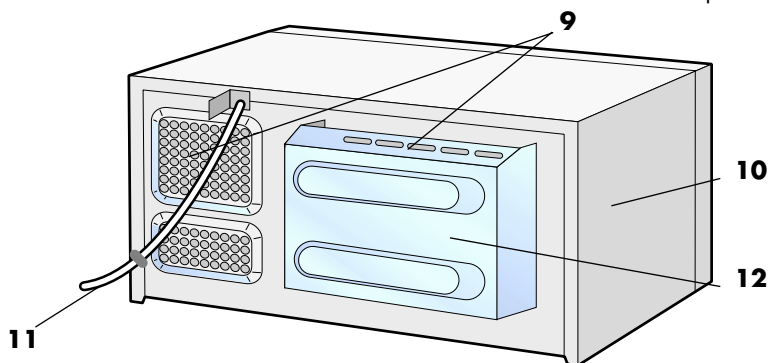




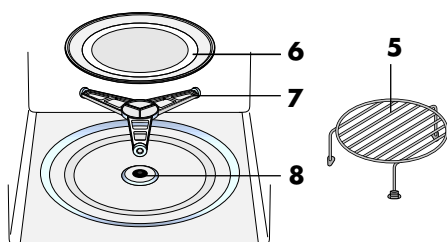
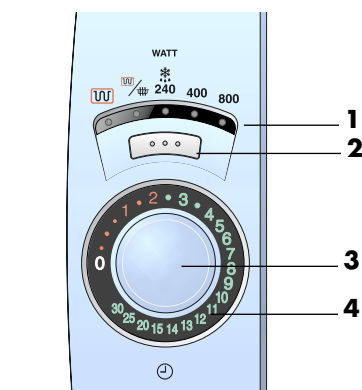
GERÄT/FOUR/OVEN/FORNO/HORNO



- | | | | |
|------|--------------------------------------|------------------------------------|---|
| (D) | 1 Grill-Heizelement | 4 Spritzschutz für den Hohlleiter | 7 Türdichtungen und Dichtungsoberflächen |
| | 2 Bedienfeld | 5 Antriebswelle | 8 Türgriff |
| | 3 Garraumlampe | 6 Garraum | |
| (F) | 1 Élément chauffant du grill | 4 Cadre du répartiteur d'ondes | 7 Joint de porte et surface de contact du joint |
| | 2 Tableau de commande | 5 Accouplement | 8 Poignée d'ouverture de la porte |
| | 3 Eclairage du four | 6 Cavité du four | |
| (NL) | 1 Grillverwarmingselement | 4 Afdekplaatje (voor golfgeleider) | 7 Deurafdichtingen en pasvlakken |
| | 2 Bedieningspaneel | 5 Verbindingsstuk | 8 Deur open-handel |
| | 3 Ovenlamp | 6 Ovenruimte | |
| (I) | 1 Elemento di riscaldamento griglia | 3 Luce del forno | 6 Cavità del forno |
| | 2 Pannello dei comandi | 4 Coperchio guida onde | 7 Guarnizioni e superfici di tenuta sportello |
| | | 5 Accoppiatore | 8 Maniglia di apertura sportello |
| (E) | 1 Elemento calentador de la parrilla | 3 Lámpara del horno | 6 Cavidad del horno |
| | 2 Panel de control | 4 Tapa de la guía de ondas | 7 Sellos de la puerta y superficies de sellado. |
| | | 5 Junta | 8 Tirador para abrir la puerta |



- | | | | | |
|------|-----------------------------|------------------------|--------------------------|----------------------|
| (D) | 9 Lüftungsöffnungen | 10 Außenseite | 11 Netzanschlusskabel | 12 Geräterückseite |
| (F) | 9 Ouvertures de ventilation | 10 Partie extérieure | 11 Cordon d'alimentation | 12 Partie arrière |
| (NL) | 9 Ventilatie-openingen | 10 Behuizing | 11 Netsnoer | 12 Achterpaneel |
| (I) | 9 Aperture di ventilazione | 10 Mobile esterno | 11 Cavo di alimentazione | 12 Mobile posteriore |
| (E) | 9 Orificios de ventilación | 10 Exterior de la caja | 11 Cable de alimentación | 12 Parte posterior |



- (D)**
- 1 **WATT/KOMBI/GRILL**-Anzeige
 - 2 **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN/KOMBI/GRILL**-Taste
 - 3 **ZEITSCHALTUHR**-Drehknopf (0-30 Min)
 - 4 Leuchtdisplay
 - 5 Rost

- (F)**
- 1 **WATT/COMBI/GRIL** témoin
 - 2 Bouton **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES/COMBI/GRIL**
 - 3 **MINUTERIE** bouton (0-30 min)
 - 4 Afficheur lumineux
 - 5 Trépied

- (NL)**
- 1 **WATT/DUBBELE/GRILL**-lichtjes
 - 2 **MAGNETRON-VERMOGENNIVEAU/DUBBELE/GRILL**-toets
 - 3 **TIJDOPNEMER**-knop (0-30 min)
 - 4 Oplichtend display
 - 5 Rooster

- (I)**
- 1 Indicatore di **WATT/COMBI/GRIGLIA**
 - 2 Pulsante di **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE/COMBI/GRIGLIA**
 - 3 Manopolo di **TIMER DEI MINUTI** (0-30 min)
 - 4 Display luminoso
 - 5 Graticola

- (E)**
- 1 Indicador de **WATT/DOBLE/PARRILLA**
 - 2 Botón de **LEVEL DE POTENCIA DE MICROONDAS/DOBLE/PARRILLA**
 - 3 Mando de **TEMPORIZADOR** (0-30 min)
 - 4 Pantalla luminosa
 - 5 Rejilla

(D) ZUBEHÖR

Überprüfen, daß die Zubehörteile vorhanden sind: den Drehteller-Träger (7) auf die abgedichtete Antriebswelle (8) auf den Garraumboden legen. Dann den Drehteller (6) darauf legen. Um Schäden am Drehteller zu vermeiden, ist darauf zu achten, daß Gefäße und Behälter bei der Entnahme nicht den Rand des Drehtellers berühren.

Hinweis: Bei der Bestellung von Zubehörteilen müssen Sie dem Händler bzw. dem SHARP Kundendienst immer die Teilebezeichnung und den Modellnamen angeben.

(F) ACCESSORIES

Assurez-vous que les accessoires sont contenus dans l'emballage: Posez le pied du plateau (7) sur la garniture étanche (8). Puis posez le plateau (6) tournant dessus en tenant compte de l'accouplement (7) de la sole de la cavité. Pour éviter d'endommager le plateau tournant, s'assurez que les plats ou les récipients ne touchent pas le bord du plateau lorsqu'ils sont retirés du four.

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

(NL) TOEBEHOREN

Kontroleer dat de volgende accessoires zijn geleverd: Plaats de draaisteun (7) op de vloer van de ovenruimte. Plaats vervolgens de draaitafel (6) op het verbindingstuk (8) van de draaisteun.

Om ervoor te zorgen dat de draaitafel niet wordt beschadigd, moeten de borden of schalen goed

(NL) TOEBEHOREN

worden opgetild, zodat ze de rand van de draaitafel niet raken wanneer u ze uit de oven haalt.

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

(I) ACCESSORI

Accertatevi che i seguenti accessori siano presenti: Mettete il sostegno rotante (7) sul pavimento della cavità del forno. Mettete poi il piatto rotante (6) su di esso e montatelo sull'accoppiatore (8).

Per evitare di danneggiare il piatto rotante, al momento di togliere i piatti o i contenitori dal forno sollevateli completamente dal piatto facendo attenzione a non urtare il bordo.

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

(E) ACCESORIOS

Compruebe que dispone de todos los accesorios siguientes: Coloque el soporte del rodillo (7) en el suelo de la cavidad del horno. Coloque después el plato giratorio (6) sobre el soporte colocado en la junta (8).

Levante los platos o recipientes cuando vaya a sacarlos del horno para no golpear el borde del plato giratorio y evitar dañarlo.

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



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 incustodito durante il funzionamento. I livelli di potenza troppo alti o i tempi di cottura troppo lunghi possono surriscaldare il cibo e causare un incendio.

Questo forno non è progettato per essere incorporato in una parete o mobile.

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 SPORTELLLO. Spegnete il forno, staccate il cavo di alimentazione e aspettate finché il cibo ha smesso di fumare. Se si apre lo sportello mentre il cibo fuma si può causare un incendio.

Usate esclusivamente recipienti e utensili adatti per forni a microonde. Riferitevi ai relativi suggerimenti nel ricettario in dotazione a pag. 70.

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

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

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

Non bloccate le aperture di ventilazione.

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

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

Non conservate cibo od oggetti all'interno del forno.

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

Per evitare potenziali ferite

ATTENZIONE:

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

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

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

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

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

Non lasciate che grasso o sporco si accumulino sulle guarnizioni e sulle parti vicine. Seguite le Istruzioni di "MANUTENZIONE E PULIZIA" a pag. 69.

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 il cavo di alimentazione del forno dovesse danneggiarsi, deve essere sostituito con un cavo speciale da un tecnico SHARP autorizzato.



ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

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 riscaldateli 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'asticciola di vetro od altro oggetto simile durante il riscaldamento.
3. Lasciate riposare il liquido nel forno alla fine del tempo di cottura, per evitare la bollitura con eruzioni ritardate.

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

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

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

Per evitare scottature

Mai toccare o alzare la resistenza inferiore quando è calda. Usare presine o guanti da cucina per togliere il cibo dal forno. Per evitare le ustioni causate dal vapore, aprire sempre contenitori, recipienti per pop-corn, sacchetti da forno, ecc. tenendoli lontani dal viso e dalle mani.

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

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

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

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

Utilizzando le funzioni **GRILL/COMBINATA**, 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.

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 modificare 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 68), 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 e al sostegno rotante. Non dovete inoltre superare il tempo di preriscaldamento specificato nelle istruzioni del piatto.

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

Usate soltanto il piatto rotante e il sostegno rotante progettati per questo forno.

Per evitare che il piatto rotante si rompa:

- (a) Prima di pulire il piatto rotante con acqua, lasciatelo raffreddare.
- (b) Non mettete cibi o utensili caldi sul piatto rotante freddo.
- (c) Non mettete cibi o utensili freddi sul piatto rotante caldo.

Non usate contenitori di plastica se il forno è ancora caldo dopo averlo usato nel modo della **GRILL**, 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.

ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA



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.

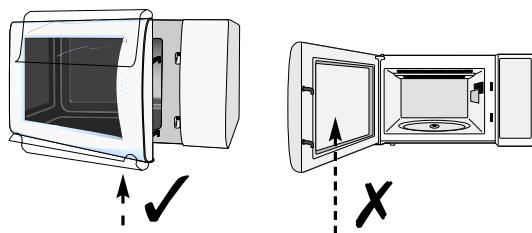
Sulle pareti del forno, o intorno alle guarnizioni e superfici di tenuta dello sportello, potrebbero formarsi vapore o gocce d'acqua. Ciò è normale e non indica una perdita o un difetto del forno.

INSTALLAZIONE



1. Togliere l'imballaggio protettivo dall'interno del forno. Eliminare il foglio di polietilene inserito tra lo sportello e il vano forno. Staccare dalla parete esterna dello sportello l'etichetta adesiva che riporta le caratteristiche di funzionamento.

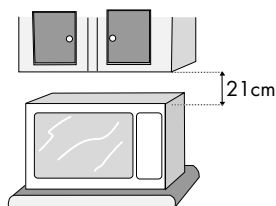
Non staccare la pellicola protettiva incollata sulla parte **interna** dello sportello.



2. Controllate con cura che il forno non sia danneggiato.
3. Mettete il forno su una superficie piana sufficientemente solida da sopportarne il peso e il cibo più pesante che si possa cuocere.

Poiché lo sportello può diventare molto caldo durante la cottura, sistemate o montate il forno in modo che la sua parte inferiore sia ad almeno 85cm dal pavimento.

4. Controllare che sopra il forno vi sia uno spazio libero di almeno 21 cm.



5. Controllate che il **TIMER** si trovi sulla posizione "0".
6. Inserite la spina del cavo di alimentazione del forno in una presa a muro standard a massa.

LIVELLO DI POTENZA MICROONDE



Il vostro forno dispone di 5 livelli di potenza. Per scegliere il corretto livello di potenza per la cottura, seguite le istruzioni fornite nel ricettario. In generale, sono applicabili le seguenti raccomandazioni:

800W Utilizzato per una cottura rapida o per riscaldare le vivande (ad esempio minestre, casseroles, cibi in scatola, bevande calde, verdure, pesce, ecc.).

400W Per cibi densi che richiedono una cottura prolungata quando cucinati in modo convenzionale (ad esempio la carne di manzo). Si raccomanda di utilizzare questa impostazione per ottenere una carne tenera.

240W (Impostazione per scongelare) Per scongelare, selezionare questa impostazione. L'alimento viene scongelato in maniera uniforme. Questa impostazione è ideale anche per cuocere a lento riso, pasta, dolcetti di frutta e creme pasticcere.

W = WATT



PRIMA DI USARE IL FORNO

- Impostare il livello di potenza delle microonde o griglia, premere il pulsante del **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE/GRIGLIA/COMBINATA** finché l'indicatore di potenza in **WATT/GRIGLIA/COMBINATA** segnala il livello di potenza desiderato.
- Quando il forno è collegato alla presa di corrente, l'indicatore di potenza in **WATT/GRIGLIA/COMBINATA** non fornisce alcuna segnalazione. Premendo una volta il pulsante del **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE/GRIGLIA/COMBINATA**, l'indicatore segnala una potenza di 800 W. Se si oltrepassa il livello di potenza desiderato, premere il pulsante del **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE/GRIGLIA/COMBINATA** fino a raggiungere nuovamente il valore da impostare.
- Il forno memorizza il livello di potenza dell'ultima operazione effettuata. Premendo il pulsante del **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE/GRIGLIA/COMBINATA** quando l'indicatore del **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE/GRIGLIA/COMBINATA** è inattivo, sul quadro comandi viene indicato l'ultimo livello di potenza utilizzato. In caso di interruzione dell'alimentazione elettrica, la memoria del forno viene cancellata.

IN GENERALE

Il vostro libro di ricette vi dà istruzioni dettagliate per ciascuna ricetta e la sezione che segue contiene quindi solo suggerimenti di massima.

- Tirare la maniglia di apertura della porta, aprite lo sportello e mettete il cibo sul piatto rotante.
- Se volete terminare la cottura prima che il tempo fissato sia trascorso, riportate il **TIMER** su "0" o aprite lo sportello del forno. Questo può essere aperto in qualsiasi fase della cottura. Per continuare la cottura, chiudete lo sportello. Per modificare il livello di potenza o il tempo di cottura durante la cottura, premere il pulsante del **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE** o ruotare la manopola del **TIMER** per impostarlo sul valore corretto.

ATTENZIONE:

Quando il forno non è in uso, riportare la manopola del **TIMER** in posizione di apparecchio "0", perché altrimenti il forno comincia a funzionare soltanto dopo la chiusura dello sportello.

MESSA IN FUNZIONE DEL FORNO VUOTO

Quando si mette in funzione il grill è possibile che per qualche momento si producano fumo e cattivo odore, ma ciò non significa che il forno sia guasto. Per eliminare la causa di tale fenomeno, mettere in funzione il forno vuoto per 20 minuti, selezionando il modo di cottura GRILL, prima di usarlo per la prima volta e dopo la pulizia. Dopo aver così riscaldato il forno, aprire lo sportello e lasciare raffreddare. Durante questa operazione potrà prodursi un po' di fumo e di cattivo odore: aprire le finestre o azionare il ventilatore nel locale.

ATTENZIONE: dopo il riscaldamento lo sportello, la struttura esterna, il piatto rotante e la cavità del forno raggiungono temperature molto elevate.



COTTURA CON LE MICROONDE & GRIGLIA

1. Premere il pulsante del **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE/GRIGLIA/COMBINATA** finché l'indicatore di potenza in **WATT/GRIGLIA/COMBINATA** segnala il livello di potenza desiderato.

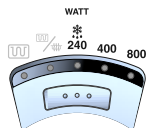
- a) Livello di potenza.
- b) Combinata (400 W Microonde e Griglia)
- c) Griglia.

2. Regolate il **TIMER** come desiderato. Il display luminoso inizia il conto alla rovescia.

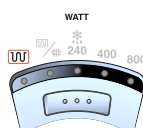
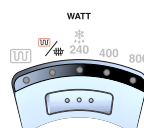
* Al termine della cottura, il **TIMER** torna a "0", il campanello risuona e sia il forno sia la sua luce si spengono automaticamente.

1.

a) LIVELLO POTENZA



b) COMBINATA c) GRIGLIA



2. TIMER



NOTA:

1. Quando l'indicatore di potenza in **WATT/GRIGLIA/COMBINATA** è acceso, è possibile impostare il **TIMER**. L'indicatore di potenza in **WATT** rimane costantemente acceso quando la porta del forno è aperta, e si accende per 3 minuti dopo l'esecuzione di un'operazione quale la chiusura della porta, la selezione del livello di potenza o il termine della cottura.
2. Il forno ha una funzione di sicurezza che ne impedisce l'uso accidentale. Se il **TIMER** ritorna a "0" per più di un minuto, per poterlo impostare nuovamente è necessario aprire lo sportello e premere il pulsante del **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE/GRIGLIA/COMBINATA**.
3. È possibile programmare il forno per un massimo di 30 minuti. L'unità per l'impostazione del tempo di cottura o di scongelamento varia da 15 secondi a 5 minuti, a seconda del tempo complessivo di cottura o scongelamento, come indicato sul display luminoso.



PRECAUZIONE : NON USATE PULITORI PER FORNO DEL TIPO IN COMMERCIO, ABRASIVI, PULITORI FORTI O PAGLIETTE PER PULIRE IL FORNO A MICROONDE.

Esterno del forno a microonde

L'esterno del forno può essere facilmente pulito con acqua saponata. Non mancate di togliere il sapone ed asciugare il forno a microonde con un panno morbido ed asciutto.

Pannello dei comandi.

Prima della pulizia, aprite lo sportello del forno per disattivare il timer i pulsanti del pannello dei comandi. State molto attenti quando pulite il pannello dei comandi. Usando un panno, inumidito soltanto con acqua, strofinare delicatamente il pannello finché diventa pulito. Evitate di usare troppa acqua. Non usate alcun agente di pulizia chimico o abrasivo.

PRECAUZIONI:

State attenti a non spostare la manopola del **TIMER** dalla posizione "0" durante la pulizia, perché altrimenti il forno comincia a funzionare non appena chiudete lo sportello.

Interno del forno:

1. Per la pulitura, togliete ogni schizzo o grumo di sporco con un panno morbido o spugna subito dopo

l'uso a forno ancora caldo. Per lo sporco più difficile, usate un detergente debole e pulite più volte con un panno umido finché tutto lo sporco è scomparso.

2. Controllate che sapone ed acqua non penetrino attraverso i fori nelle pareti, perché possono causare danni al forno.
3. Non usate pulitori di tipo spray all'interno del forno.
4. Dopo la pulizia, attivare il forno (vedere "Messa in funzione del forno vuoto" a pagina 68). Qualsiasi traccia di cibo all'interno del forno può causare fumo e cattivo odore.

Piatto rotante e sostegno rotante:

Togliete il piatto rotante e il sostegno rotante dal forno. Lavate il piatto rotante e il sostegno rotante con acqua leggermente saponata. Asciugateli con un panno morbido. Sia il piatto rotante sia il sostegno rotante possono essere lavati nella lavapiatti.

Graticola: Devono essere lavate con un detergente leggero e asciugate. Le graticole possono anche essere lavate nella lavapiatti.

Sportello: Pulire spesso la porta da entrambi i lati, la guarnizione della porta e le superfici della guarnizione, utilizzando un panno umido, per togliere la sporcizia.

DIAGNOSTICA



Prima di chiamare personale specializzato per riparazioni, controllate i punti seguenti.

1. Alimentazione

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

Controllate che il fusibile linea distribuzione/interruttore automatico funzioni normalmente.

2. Mettete una tazza con circa 150 ml d'acqua nel forno e chiudete bene lo sportello. Posare l'indicatore di potenza in **WATT/GRIGLIA/COMBINATA** su 800 W e rotare il timer a un minuto.

La luce del forno si accende?

SÍ _____ NO _____

Il piatto rotante gira?

SÍ _____ NO _____

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

Il sistema di ventilazione funziona?

SÍ _____ NO _____

(Controllate il flusso d'aria posando una mano sulle aperture di ventilazione)

L'acqua nella tazza è calda dopo l'operazione di cui sopra?

SÍ _____ NO _____

3. Posare l'indicatore di potenza in **WATT/GRIGLIA/COMBINATA** su GRIGLIA.

Rotare il **TIMER** su 3 minuti. Dopo 3 minuti, l'elemento di riscaldamento

della griglia è diventato rosso?

SÍ _____ NO _____

Se ottenete NO in risposta ad una qualsiasi delle domande di questa pagina, chiamate il rivenditore o un tecnico SHARP autorizzato e riferitegli il risultato del vostro test.



CHE COSA SONO LE MICRO-ONDE?

Nei forni a microonde le microonde prodotte da un cosiddetto "magnetron" fanno oscillare le molecole d'acqua presenti negli alimenti. Tale moto oscillatorio

provoca un attrito tra le molecole con conseguente generazione di calore sufficiente per scongelare, riscaldare o cuocere le vivande.



UTENSILI ADATTI

VETRO E VETRO-CERAMICA



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

CERAMICA

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

PORCELLANA

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

PLASTICA

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

PELLICOLA PER LA COTTURA IN FORNO A MICROONDE

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

TUBOLARE DI PELLICOLA DA FORNO

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

STOVIGLIA PER LA DORATURA

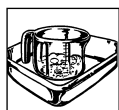
Questo particolare tipo di stoviglia è realizzato in ceramica smaltata con un fondo in lega metallica e consente di dorare il cibo cotto. Bisogna aver cura di interporre un piatto in porcellana tra la stoviglia per doratura e il piatto girevole, in modo che faccia da isolante. Rispettare scrupolosamente il tempo di preriscaldamento indicato dal fabbricante per evitare di danneggiare il piatto girevole o il relativo sostegno o di far scattare la valvola fusibile di sicurezza che fa spegnere il forno.

METALLO

Di regola, è sconsigliabile usare contenitori in metallo, perché respingono le microonde, impedendo loro di raggiungere la vivanda. A volte però può essere utile sfruttare tale proprietà del metallo, coprendo alcune parti della vivanda in forno con delle strisce di carta d'alluminio al fine di evitare che si scongelino o cuociano troppo rapidamente (per esempio nel caso delle ali di pollo). Gli spiedini in metallo o le vaschette in alluminio (usate ad esempio per contenere i piatti precotti) sono utilizzabili. Le loro dimensioni dovranno essere tuttavia ridotte rispetto a quelle della vivanda. Nel caso della vaschetta di alluminio ad esempio, essa dovrà essere riempita per $\frac{2}{3}$ o $\frac{3}{4}$. Si consiglia comunque di trasferire la vivanda in un contenitore adatto alla cottura in forno a microonde. Nell'uso delle vaschette in alluminio o di altri contenitori in metallo, assicurarsi che il contenitore si trovi ad almeno 2.0 cm dalle pareti interne del forno, in modo da evitare che vengano danneggiate dalle scintille eventualmente generate dalle microonde respinte dal metallo. Si raccomanda di non usare stoviglie con rivestimenti, guarnizioni o inserti metallici, come per esempio viti, nastri o impugnature.

PROVA D'IDONEITÀ PER GLI UTENSILI

Per assicurarsi che le stoviglie che s'intende usare siano effettivamente adatte all'uso in forno a microonde, eseguire la seguente prova d'idoneità:





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 e farlo funzionare per circa 1 o 2 minuti. Ritirare la stoviglia dal forno. Se è ancora fredda o leggermente tiepida è adatta alle microonde. Si raccomanda di non sottoporre a questa prova i contenitori in plastica, perchè potrebbero fondere.

IMPOSTAZIONE DEI TEMPI

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

TEMPERATURA DEI CIBI

I tempi da impostare per lo scongelamento, il riscaldamento e la cottura dei cibi sono in funzione della temperatura degli stessi prima di essere messi in forno. I cibi surgelati o conservati in frigorifero necessiteranno di tempi di cottura più lunghi di quelli tenuti a temperatura ambiente. Per il riscaldamento e la cottura dei cibi, si presuppongono temperature normali di conservazione (temperatura in frigo: circa 5° C, temperatura ambiente: circa 20° C). Per lo scongelamento di cibi surgelati si presuppone una temperatura di conservazione di - 18° C.

TEMPI DI COTTURA

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

SALE, SPEZIE ED ERBE

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

AGGIUNTA D'ACQUA

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

ALIMENTI DOTATI DI PELLE O BUCCIA

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

ALIMENTI GRASSI

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

PICCOLE E GROSSE QUANTITÀ

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

DOPPIA QUANTITÀ = DOPPIA DURATA

MEZZA QUANTITÀ = MEZZA DURATA

RECIPIENTI DAL BORDO ALTO E DAL BORDO BASSO

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

RECIPIENTI TONDI E OVALI

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

QUANDO COPRIRE I CIBI DURANTE LA COTTURA

Per garantire che il cibo trattenga maggiormente l'umidità, riducendo così il tempo di cottura, basta coprirlo con un coperchio o semplicemente con della pellicola adatta per il forno a microonde. Per i piatti che richiedono la doratura esterna del cibo (come ad esempio gli arrostiti), si consiglia di non coprire il recipiente di cottura. Agire dunque come per la cottura normale, coprendo o lasciando scoperti i cibi che, anche usando metodi di cottura convenzionali, vengono coperti o meno.



CONSIGLI E TECNICHE DI COTTURA

CIBI DI CONSISTENZA E FORMA IRREGOLARE

Distribuire i cibi che hanno una consistenza non uniforme avendo cura di lasciare le parti più spesse e compatte verso l'esterno. Per le verdure (come ad esempio i broccoli) mettere invece i gambi verso l'esterno. Le parti più consistenti, che cuociono più lentamente, vengono investite maggiormente dalle microonde se poste sui lati. In questo modo si garantirà una cottura uniforme di quanto in forno.

MESCOLAMENTO

Per garantire che le vivande vengano riscaldate gradualmente e in modo uniforme è necessario rimestarle, poiché le microonde riscaldano prima le zone esterne e non sono quindi in grado di garantire automaticamente il riscaldamento uniforme degli alimenti.

DISPOSIZIONE

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

RIVOLTAMENTO

I cibi di media grandezza, come per esempio gli hamburger e le bistecche, vanno rivoltati durante la cottura

almeno una volta, al fine di ridurne 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.

ESPEDIENTI PER LA DORATURA

Dopo circa 15 minuti di cottura la superficie dei cibi presenta una leggera doratura che non è tuttavia paragonabile al colorito e alla croccantezza ottenibili con i metodi di cottura tradizionali. Per poter dunque far sì che anche nel forno a microonde la superficie dei cibi venga rosolata in modo ideale, possono essere impiegati alcuni espedienti, che nella maggior parte dei casi servono anche ad insaporire maggiormente il piatto preparato. Nella tabella seguente vengono suggeriti alcuni espedienti per ottenere una rosolatura più marcata delle singole vivande:

ESPEDIENTE	PIATTI	PROCEDIMENTO
Burro fuso e paprica	Volatili	Spalmare la paprica unita al burro sulla pelle del volatile da arrostito
Paprica	Sformati, Toast al formaggio	Cospargere la vivanda con la paprica
Estratto di semi di soia	Carne e volatili	Spalmare l'estratto sulla carne o sul volatile
Salsa barbecue e Worcestershire	Arrosti, Polpetti, Piccoli arrostiti	Spalmare la salsa o il sugo sul pezzo da arrostito
Sugo d'arrosto	Sformati, toast, minestre, zuppe, stufati	Spargere i dadini di grasso appena sciolti o la cipolla in polvere sulla vivanda
Dadini di grasso di maiale sciolti o cipolle in polvere	Dolci e dessert	Cospargere o spalmare sul dolce o dessert
Cacao in polvere, cioccolato in granelli, glasse scure, miele e marmellata		

COMO RISCALDARE LE VIVANDE

- I piatti pronti in vaschette di alluminio vanno trasferiti su piatti o in altri contenitori prima di essere riscaldati.
- Togliere il coperchio dei recipienti chiusi ermeticamente prima di metterli in forno. Coprire la vivanda con della pellicola per la cottura in forno a microonde, oppure con un piatto o l'apposita campana (ottenibile nei migliori negozi di 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 potenza di scongelamento sarà preferibilmente basso, in modo che la vivanda scongeli uniformemente. Se viene scelta una potenza troppo elevata, può accadere che la vivanda cuocia in superficie, rimanendo gelata all'interno.

Mescolare e girare le vivande durante lo scongelamento

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

Le vivande in piccole quantità

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

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

Il tempo di riposo

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

COME CUOCERE LA VERDURA FRESCA

- Già all'acquisto accertarsi che i singoli pezzi dei rispettivi generi di verdura siano più o meno delle stesse dimensioni. Tale accorgimento si rivelerà di particolare importanza nella preparazione di piatti in cui le verdure rimangano intere, come ad esempio le patate in camicia.
- Prima d'iniziare la preparazione, lavare e pulire le verdure, quindi pesare la quantità necessaria.
- Aggiungere gli odori ma salare solo dopo la cottura.
- Per ogni 500 g di verdure aggiungere circa 5 cucchiai da minestra di acqua. Le verdure fibrose richiedono più acqua. Nella tabella vengono fornite le indicazioni necessarie (a pag. 76).
- Le verdure vengono di regola cotte in una zuppiera coperta. Le verdure ricche d'acqua, come per esempio le cipolle o le patate, possono essere cotte senza aggiunta d'acqua, avvolte in carta adatta alla cottura in forno a microonde.
- A metà cottura è consigliabile rivoltare e rimestare le verdure.
- A cottura terminata, far riposare le verdure per circa 2 minuti, prima di toglierle dal forno.
- I tempi di cottura indicati hanno valore puramente indicativo e sono in funzione del peso, della temperatura prima della cottura e della consistenza e struttura del tipo di verdura. Quanto più fresche sono le verdure, meno tempo necessitano per la cottura.

COME CUOCERE CARNE, PESCE E POLLAME

- Già all'acquisto accertarsi che i singoli pezzi delle rispettive carni, pesci o volatili siano circa della stessa grandezza per garantirne una migliore facilità di cottura.
- La carne di manzo deve essere ben frollata e poco tigliosa.



CONSIGLI E TECNICHE DI COTTURA

- Lavare accuratamente la carne, il pesce o il pollame in acqua fredda corrente, asciugandoli poi con un canovaccio o della carta da cucina. Procedere poi alla preparazione.
- Talvolta, anche se i pezzi di carne che messi a cuocere sono circa della stessa grandezza, i risultati di cottura sono diversi. Ciò dipende anche dal tipo di carne, dai diversi contenuti di acqua e di grasso e dalla temperatura della carne prima che venga messa in forno.
- Dopo circa 15 minuti da quando è stata messa in forno, la carne comincia a dorarsi. Tale effetto può essere accentuato con gli espedienti precedentemente descritti. Se poi si desidera che la carne in superficie presenti una bella crosta croccante e appetitosa, si consigliamo di farle prendere un primo colorito sul normale fornello e procedere alla cottura nel forno a microonde usando le apposite stoviglie per la doratura. In tal modo otterrete un sugo concentrato che farà da base per la preparazione della salsa.

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

COME SCONGELARE E CUOCERE I CIBI

Con il forno a microonde, i cibi surgelati possono essere scongelati e cotti contemporaneamente. Nella tabella seguente vengono riportati alcuni esempi. Attenersi alle istruzioni generali valide per il "riscaldamento" e lo "scongelo" delle vivande. Per preparare i piatti pronti surgelati, seguire le rispettive istruzioni riportate sulle confezioni dei prodotti, che indicano solitamente i tempi esatti per la cottura in forno a microonde.



TABELLAS

TABELLA PER COME RISCALDARE CIBI E BEVANDE

Bevanda/Cibo	Q.tà -g/ml-	Potenza -livello-	Durata -min-	Suggerimenti
Bevande 1 tazza	150	800 W	1 approx.	non coprire
Piatto pronto (verdure, carne e contorno)	400	800 W	3-6	aggiungere una spruzzata d'acqua all'intingolo, coprire e mescolare di tanto in tanto
Stufato	200	800 W	2-3	coprire, mescolare dopo il riscaldamento
Contorni	200	800 W	1-2	aggiungere una spruzzata d'acqua, coprire
Carne, 1 feta ¹	200	800 W	2-3	coprire, cospargere con in po' di intingolo
Würstel 2	180	560 W	2 approx.	praticare dei piccoli fori nella pelle
Omogeneizzati 1 vasetto	190	400 W	1 approx.	togliere il coperchio, a riscaldamento terminato. mescolare e controllare la temperatura
Per sciogliere il burro o la margarina ¹	50	800 W	1/2-1	
Per sciogliere il cioccolato	100	400 W	2-3	mescolare di tanto in tanto
Per sciogliere 6 fogli di gelatina	10	400 W	1/2-1	ammorbidire prima in acqua, strizzare l'acqua e mettere in una scodella

¹ A temperatura di frigorifero.



TABELLA PER LA COTTURA DI CARNE, PESCE E POLLAME

Carne e pollame	Q.tà -g-	Potenza -livello-	Tempo di cottura -min-	Suggerimenti	Riposo in forno - min -
Arrosti (di maiale, vitello, agnello)	500 1000	800 W 800 W 800 W	8-10* 8-10 18-22*	insaporire a piacere, adagiare su un piatto da gratin a sponda bassa e voltare *	10 10
Rosbif (cottura media)	1000	800 W 400 W	9-11* 5-7	insaporire a piacere, adagiare su un piatto da gratin. a sponda bassa e voltare *	10
Polpettone	1000	800 W	14-16	preparare l'impasto di carne tritata usando un misto di carne (metà maiale/meta manzo) e metterlo in uno stampo per sfornati	10
Filette di pesce	200	800 W	3-4	insaporire a piacere, adagiare su un piatto e coprire	3
Pollo	1200	800 W	27-30	insaporire a piacere, adagiare su un piatto da gratin senza bordo e voltare a metà cottura	3

TABELLA PER LO SCONGELAMENTO DEI CIBI

Alimenti	Cantidad -g-	Potenza -livello-	Durata di scongel. -min-	Suggerimenti	Riposo in forno - min -
Arrosti (per es. di maiale, di manzo, di agnello, di vitello)	1500 1000 500	80 W 80 W 80 W	58-64 42-48 14-16	mettere su un piatto capovolto, voltare a metà scongelamento	30-90 30-90 30-90
Bistecche, cotolette, spezzatino cosce di pollo	200	240 W	4-5	voltare a metà scongelamento	10-15
Würstel	300	240 W	4-5	porre uno di fianco all'altro e voltare a metà scongelamento	5-10
Anatra / tacchino	1500	80 W	48-52	mettere su un piatto capovolto, voltare a metà scongelamento	30-90
Pollo	1200	80 W	39-43	mettere su un piatto capovolto, voltare a metà scongelamento	30-90
Pesce intero	800	240 W	9-12	voltare a metà scongelamento	10-15
Filetto di pesce	400	240 W	7-10	voltare a metà scongelamento	5-10
Granchio	300	240 W	6-8	voltare a metà scongelamento e rimuovere le parti scongelate	5
Panini, 2	80	240 W	1 approx	scongeler solo parzialmente	-
Pane a fette	250	240 W	2-4	disporre le fette una di fianco all'altra e scongelare solo parzialmente	5
Pagnotte intere	500	240 W	7-10	disporre le fette una di fianco all'altra e scongelare solo parzialmente	15
Torta, fetta	150	80 W	2-4	adagiare su un piatto per dolci	5
Torta intera, Ø25 cm		80 W	20-22	adagiare su un piatto per dolci	30-60
Burro	250	240 W	2-4	scongeler solo parzialmente	15
ciliegie prugne	250	240 W	4-5	collocarle l'una di fianco all'altra e a metà scongelamento voltarle	5

TABELLA PER LO SCONGELAMENTO E LA COTTURA DI CIBI SURGELATI

Vivanda	Q.tà -g-	Potenza -livello-	Tempo di cottura -en minutos-	Aggiunta d'acqua -CM-	Suggerimenti	Tiempo de reposo -min-
Filetto di pesce	300	800 W	10-11	-	coprire	1-2
Piatto pronto	400	800 W	8-10	-	coprire, mescolare a metà cottura	2
Verdure (ad esempio spinaci, broccoli, piselli).	300	800 W	7-9	3-5CM	coprire, mescolare a metà cottura	2
Verdura mista	500	800 W	12-14	3-5CM	coprire, mescolare a metà cottura	2
Verdure (ad esempio patate, piselli, porri carote).	500 300	800 W 800 W	9-11 6-8	3CM 3CM	preparare come sopra, coprire e mescolare a metà cottura. preparare come sopra, coprire e mescolare a metà cottura.	2 2 2



TABELLA PER LA COTTURA ALLA GRIGLIA

Alimenti	Q.tà -g-	Modal. -livello-	Potenz. -livello-	T.di cott. -min-	Suggerimenti	T. di riposo -min-
Arrosto (maiale, vitello, agnello)	500		800 W	6-8 3-5 (*)	Condire a piacere, mettere in un tegame poco profon- do, mettere sul piatto rotante, rivoltare dopo (*).	10
			800 W	4-7 2-4		
	1000		800 W	13-16 6-8 (*)		
			800 W	8-10 3-5		
	1500		800 W	21-24 9-11(*)		
			800 W	11-14 5-7		
Rosbif (medio)	1000		800 W	6-7 7-8 (*)	Condire a piacere, mettere in un tegame poco profon- do con la parte grassa rivolta verso il basso, mettere sul piatto rotante e rivoltare dopo (*).	10
			800 W	2-3 3-4		
	1500		800 W	7-9 7-9 (*)		
			800 W	4-5		
Pollo	1200			3-4		
			800 W	8-11 5-7 (*)	Condire a piacere, mettere in un tegame poco profon- do con il petto verso il basso, collocare sul piatto rotante, rivoltare dopo (*).	3
			800 W	8-11 4-5		
Cosce di pollo	200			5-6 1-2 (*)	Condire a piacere, mettere sulla graticola con la pelle verso il basso e rivoltare dopo (*).	3
				6-7		
Bistecche 2 pezzi, medio	400			11-13(*) 9-11	Mettere sulla graticola, rivoltare dopo (*), aromatiz- zare dopo la cottura.	2
Cottura al gratin di sfornati ecc..				3-4	Posare lo stampo sulla graticola inferiore.	10
Toast al formaggio 1 pezzo				4 1/2 - 5 1/2	Tostare e imburrire il pancarrè. Guarnire con una fetta di prosciutto cotto, una fetta di ananas e una fetta di formaggio, quindi disporre il toast sulla graticola.	1

ABBREVIAZIONI USATE NELLE RICETTE

CM = cucchiaino da minestra	SU = prodotto surgelato	g = grammo
CU = cucchiaino	min. = minuti	l = litro
Pun. = una punta	sec. = secondi	ml = millilitro
Piz. = un pizzico	MO = microonde	cm = centimetro
Ta. = tazza	FMO = forno a microonde	G.M.S. = grasso nella mate- ria secca
Bus. = bustina	kg = chilogrammo	



ADATTAMENTO DI RICETTE CONVENZIONALI

Per adattare le ricette già "sperimentate" alla cottura nel forno a microonde, è necessario tener conto delle seguenti indicazioni: I tempi di cottura andranno ridotti di un terzo o della metà circa. Orientarsi eventualmente secondo le durate indicate nelle seguenti ricette. I cibi e i piatti ricchi d'acqua, come la carne, il pesce, il pollame, le verdure, la frutta, gli stufati e le minestre possono essere facilmente preparati con l'aiuto del forno a microonde. Nel caso di cibi e dei piatti a basso contenuto di acqua invece, come per esempio i piatti pronti, è consigliabile inumidirne la superficie prima d'iniziare la cottura.

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

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

COME USARE LE RICETTE

In tutte le seguenti ricette vengono indicate le quantità per 4 persone, salvo indicazione contraria.

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



Germania

CREMA DI FUNGHI

Champignonsoep

Temp per la cottura: ca. 9-13 minuti

Recipiente: terrina con coperchio
(capacità 21).

Ingredienti

200 g funghi (prataioli), tagliati a fette
1 cipolla (50 g), tritata finemente
300 ml brodo di carne
300 ml panna
2 1/2 cm burro a margarina (25 g)
2 1/2 cm farina
sale quanto basta
pepe
1 tuorlo d'uovo
150 g crema di latte

Germania

FETTA DI PANCARRÈ AL CAMEMBERT

Camemberttoast

Tempo di cottura: ca. 1-2 minuti

Utensile: piatto piano

Ingredienti

4 fette di pancarré (80 g)
2 CM di burro o margarina (20 g)
150 g formaggio Camembert
4 CU confettura di mirtilli rossi (40 g)
pepe di caienna

Germania

BOCCONCINI DI TACCHINO PICCANTI

Pikante Putenpfanne

Dosi per 2 persone

Tempo di cottura: ca. 23-27 minuti

Recipiente: terrina con coperchio
(capacità 2 l).

Ingredienti

1 tazza di riso, possibilmente a grano
lungo, parboiled (120 g)
1 bustina di zafferano
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 ustorell
300 g petto di tacchino, tagliato a pezzetti
pepe, paprica
2 CM burro o margarina (20 g)

1. Versate le verdure con il brodo nella terrina, accop-
erchiate e mandate a cottura in forno.

6-8 min. 800 W

2. Frullate con uno sbattitore elettrico tutti gli ingredienti.
3. Impastate il burro con la farina e stemperate nella
crema di funghi. Salate e pepate e mandate a cot-
tura in forno. A cottura terminata date una mesco-
late.

3-5 min. 800 W

1. Tostate e imburrate le fette di pancarré.
2. Tagliate il formaggio a fette ed adagiatelo sulle fette
di pancarré. Mettete sul formaggio i mirtilli e cospar-
gete il tutto con pepe di caienna.
3. Mettete le fette così preparate sul piatto ed intro-
ducete in forno.

1-2 min. 800 W

Consiglio: Questa ricetta può essere variata a
vostro piacimento, combinando funghi freschi e
formaggio in scaglie oppure prosciutto cotto,
asparagi e formaggio emmental.

1. Mischiare lo zafferano al riso e versarlo nello
stampo precedentemente imburato.
2. Innaffiare con il brodo, coprire e mandare in
forno.

4-6 min. 800 W

3. Mescolare la cipolla a fettine al peperone, al
porro e ai pezzetti di petto di tacchino, salare e
pepare. Disporre a strato il tacchino con le ver-
dure sul fondo di riso con alcuni riccioli di burro.

1. **5-7 min. 800 W**

2. **18-20 min. 240 W**

A cottura terminata far riposare per altri 2-3 minu-
ti circa.

Consiglio:
al petto di tacchino si può sostituire anche del
petto di pollo.



Svizzera

VITELLO ALLA ZURIGHESE

Züricher Geschnetzeltes

Tempo di cottura: ca. 12-16 minuti

Utensile: terrina con coperchio (capacità 2 l)

Ingredienti

- 600 g filetto di vitello
- 1 CM burro o margarina
- 1 cipolla (50 g) tritata finemente
- 100 ml vino bianco
- farina o fecola per legare circa 1/2 l di salsa
- 300 ml panna
- sale & pepe
- 1 CM prezzemolo tritato

Francia

FILETTO DI MERLUZZO ALLA PROVAN- ZALE

Filets de morue

Tempo di cottura: 2428 minuti

Utensile: una forma per crostate

Ingredienti

- 15-20 g burro
- 75 g funghi tagliati a fettine
- 1 spicchio d'aglio (schiacciato)
- 40-50 g cipollina
- 500 g (scatola) pomodori senza il sugo (scolati bene)
- 1 CU succo di limone
- 1 1/2 CM concentrato di pomodoro
- 1/2-1 CU basilico secco, pepe, sale
- 600 g filetto di merluzzo

Svizzera

CAVOLO RAPA CON SALSA D'ANETO

Kohlrabi in dill sauce Dosi per 2 persone

Tempo di cottura: ca. 10 1/2 - 13 1/2 minuti

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

Ingredienti

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

1. Tagliare il filetto in listarelle larghe 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.

7-10 min. 800 W

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

5-6 min. 800 W

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

1. Fate cuocere insieme in una forma per crostate il burro, i funghi, la cipolla e l'aglio.

3 min. 800 W

2. Mescolate insieme i pomodori, il succo di limone, il concentrato di pomodoro, il basilico, il pepe e il sale.

3. Mettete il filetto di pesce sulle verdure e coprite con la salsa e con la verdura.

1. 7-9 min. 800 W

2. 14-16 min. 400 W

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

9-12 min. 800 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!

1 1/2 min. 800 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.



Italia

LASAGNE AL FORNO

Tempo di cottura: 20-26 minuti

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

Ingredienti

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

Francia

PEPERONATA NIZZARDA

Ratatouille spécial

Tempo di cottura: 19-21 minuti

Utensile: terrina con coperchio (capacità 2l)

Ingredienti

- 5 CM olio di oliva (50 ml)
- 1 spicchio d'aglio spremuto
- 1 cipolla (50 g) tagliata a fette
- 1 melanzana piccola (250 g) tagliata a pezzi
- 1 zucchini (200 g) tagliato a pezzi
- 1 peperone (200 g) tagliato a pezzi
- 1 finocchio piccolo (75 g) tagliato a pezzi
- pepe
- 1 bouquet aromatico
- 1 cuori di carciofo in scatola (200 g)
- sale & pepe

1. Fare il ragù mettendo nella terrina i pomodori, la cipolla, il prosciutto, l'aglio, la carne di manzo tritata e il concentrato di pomodoro. Coprire e mettere in forno.

7-9 min. 800 W

2. Mescolare la crema di latte con il latte, il grana, le erbe e l'olio. Insaporire di sale e pepe.
3. Imburrare lo stampo e distribuire un terzo delle lasagne sul fondo. Versare sulle lasagne prima la metà del ragù e poi un po' della besciamella. Passare poi al secondo strato di pasta e continuare a fare gli strati come il primo. Terminare con la besciamella, cospargendola poi con il parmigiano. Concludere con qualche ricciolo di burro, coprire e mandare in forno.

1. 4-6 min. 800 W

2. 9-11 min. 400 W

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

1. Mettete l'olio e l'aglio nella terrina. Aggiungete le verdure tagliate ad eccezione dei cuori di carciofo, il bouquet aromatico e pepate. Coprite e mandate in forno mescolando di tanto in tanto.

19-21 min. 800 W

Negli ultimi 5 minuti di cottura aggiungete i cuori di carciofo e continuate la cottura.

2. Aggiustate di sale e pepe togliete il bouquet aromatico prima di servire. A cottura terminata fate riposare per 2 minuti circa.

Consiglio: La peperonata calda si accompagna ottimamente a piatti di carne, mentre fredda può costituire un gustoso antipasto.

Un bouquet aromatico si compone di: una radice di prezzemolo, un mazzetto di odori, un rametto di sedano di monte, un rametto di timo e, alcune foglie di lauro.



Spagna

PATATE RIPIENE

Patatas rellenas

Tempo di cottura: ca. 15 minuti

Utensile: terrina con coperchio (capacità 2 l)
piatto di porcellana

Ingredienti

- 4 patate di media grandezza (400 g)
- 100 ml acqua
- 60g prosciutto
- 1/2 cipolla (25 g) tritata finemente
- 75-100 ml di latte
- 2 CM formaggio grana grattugiato (20 g)
sale & pepe
- 2 CM formaggio emmental grattugiato

1. Mettete le patate nella terrina, aggiungete l'acqua, coprire e cuocete in forno.

8-10 min. 800 W

Fate raffreddare.

2. Tagliate le patate nel verso della lunghezza e svuotatele con cautela. Tagliate a dadini il prosciutto e impastatelo con la polpa delle patate, la cipolla, il latte ed il grana grattugiato fino a formare una farcia ben omogenea. Aggiustate di sale e pepe.
3. Riempite ora le mezze patate con la farcia così preparata, corpargetevi sopra l'emmental grattugiato, mettele sul piatto e infornate.

4-6 min. 800 W

A cottura terminata fate riposare le patate per altri 2 minuti circa.

Danimarca

FRUTTI DI SOTTOBOSCO SCIROPATI CON CREMA DI VANIGLIA

Rødgrød med vanilie sovs

Tempo di cottura: ca. 10-13 minuti

Utensile: 2 terrina con coperchio (capacità 2 l)

Ingredienti

- 150 g ribes comune
- 150 g fragole
- 150 g lamponi
- 250 ml vino bianco
- 100 g zucchero
- 50 ml succo di limone
- 8 fogli di gelatina
- 300 ml latte
- polpa di 2 baccello di vaniglia
- 30 g zucchero
- 15 g amido da cucina

1. Lavare i frutti, toglierne i gambi e asciugarli, mettendone da parte alcuni per la guarnitura. Fare una purea con i restanti frutti e il vino bianco, metterla nella terrina e scaldare a coperto.

7-9 min. 800 W

Aggiungere lo zucchero e il succo di limone.

2. Fare ammorbidire i fogli di gelatina in acqua fredda per circa 10 minuti. Poi toglierli e strizzarli. Mescolare la gelatina alla purea di frutti ancora calda fino che si sarà sciolta.
3. Per la preparazione della crema di vaniglia versare innanzitutto il latte in una terrina, aprire con un coltello il baccello di vaniglia e raschiarne la polpa, aggiungendola mescolando al latte insieme allo zucchero e all'amido per poi coprire e mettere in forno. Mescolare di tanto in tanto e a cottura terminata.

3-4 min. 800 W

4. Rovesciare su un piatto i frutti sciropati tolti dal frigo e guarnire con i frutti interi messi inizialmente da parte. Servire insieme alla crema di vaniglia.

Consiglio: con i frutti di sottobosco sciropati si accompagnano ottimamente anche la panna fredda o lo yogurt.



Austria

POLLO RIPIENO

Gefülltes Brathendl

Dosi per 2 persone

Tempo di cottura: ca. 35-42 minuti

Utensile: Tegame poco profondo rotondo

Ingredienti

- 1 pollo (1000 g)
- sale
- rosmarino, sminuzzato
- maggiorana, sminuzzata
- 1 panino raffermo
- sale
- 1 mazzetto di prezzemolo, tritato finemente (10 g)
- 1 Piz. noce moscata
- 3 CM burro o margarina (30 g)
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 CM paprica, dolce
- sale
- 1 CU burro o margarina per imburrare lo stampo

1. Lavare il pollo, asciugarlo con un canovaccio o della carta da cucina e cospargere l'interno di sale, rosmarino e maggiorana.
2. Per il ripieno, mettere a bagno il panino per circa 10 minuti in acqua fredda, stringendolo poi per farla uscire. Impastarlo con 1 sale, il prezzemolo, la noce moscata, il burro e il tuorlo d'uovo. Farcire il pollo con il ripieno e chiuderlo con dello spago.
3. Far sciogliere il burro.

1 min. ca. 800 W

Aggiungere la paprica e il sale, pennellando con questo intingolo a pelle del pollo.

4. Far cuocere il pollo nella terrina scoperta.

1. **8-11 min. 800 W**

2. **5-7 min.** /

Rovesciare il pollo.

1. **8-11 min. 800 W**

2. **4-5 min.** /

Svizzera

FILETTO DI PESCE IN SALSA DI FORMAGGIO SVIZZERO

Fischfilet mit Käsesauce

Tempo di cottura: ca. 23-27 minuti

Utensili: terrina con coperchio
(capacità 1 l) casseruola rotondo
a sponda bassa (ca. 26 cm diam)

Ingredienti

- 3 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 oliare lo stampo
- 100 g formaggio emmental grattugiato
- 2 CM prezzemolo tritato

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.

ca. 2 min. 800 W

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

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

3-5 min. 800 W

13-15 min. /



Germania

SPIEDINI MISTI

Bunte Fleischspieße

Tempo per la cottura: 14-17 minuti

Utensili: graticola superiore
tre spiedini di legno lunghi 20-25 cm ca.

Ingredienti

300 g cotolette di maiale
75 g pancetta magra
1-2 cipolle (75 g) tagliate in quattro
3 pomodori (250 g) tagliati in quattro
1/2 peperone verde (75 g) tagliato in otto pezzi
3 CM olio
4 CU paprica
sale
1 CU pepe di Caienna
1 CU salsa Worcestershire

1. Tagliare la carne di maiale e la pancetta a cubetti da 2-3 cm.
2. Infilarle 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.

1. **7-9 min.** /

2. **7-8 min.** /

Spagna

CANNOLI DI PROSCIUTTO RIPIENI

Jamón relleno

Tempo di cottura: ca. 18-23 1/2 minuti

Utensile: terrina con coperchio (capacità 2 l)
stampo ovale a sponda bassa con coperchio (ca. 26 cm di lunghezza)

Ingredienti

125 g spinaci senza gambi
125 g ricotta, 20 % di grasso
40 g emmental grattugiato
pepe
paprica dolce
6 fette di prosciutto cotto (300 g)
125 ml acqua
125 ml panna
2 CM farina
2 CM burro o margarina
1 CU burro o margarina per imburrare lo stampo

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.

3-4 min. 800 W

Impastare la farina al burro e aggiungerla all'acqua, stemperandola fino che si sarà ben amalgamata. Coprire, portare ad ebollizione e far restringere.

1-1 1/2 min. 800 W

Mescolare ed aggiustare di sale.

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

7-10 min. 800 W

4-5 min. /

A cottura terminata lasciar riposare i cannoli per altri 2 minuti circa.

Consiglio:

si può usare anche della besciamella già pronta.



Spagna

PRATAIOLI FARCITI AL ROSMARINO

Champiñones rellenos al romero

Tempo di cottura: ca. 14-21 minuti

Utensili: terrina con coperchio (capacità 1 l)
errina bassa e tonda (dm. ca. 22 cm)

Ingredienti

- 8 prataioli grandi (ca. 225 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)

1. Staccare i gambi dei prataioli e tagliarli a pezzetti.
2. 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.
4-6 min. 800 W Far raffreddare
3. Far riscaldare a coperto nell'altra terrina 100 ml di vino dopo aver aggiunto la panna.
2-3 min. 800 W
4. Stemperare la farina nel restante vino, unire al liquido sopra preparato, coprire e mettere in forno, mescolando ogni tanto.
ca. 1-2 min. 800 W
5. Riempire i funghi con la farcia di prosciutto, adagiarli nella salsa preparata come sopra e far cuocere sulla graticola superiore.
2-3 min. 800 W
6-7 min.  / 
Successivamente rimuovere la copertura ed usare la grigliare il cobo per 4-5 minuti.

Germania

TIMBALLO DI PASTA CON ZUCCHINE

Zucchini-Nudel-Auflauf

Tempo per la cottura: ca. 38-45 minuti

Utensili: 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 zucchini tagliate a fettine
- 150 g panna acida
- 2 uova
- 100 g formaggio Cheddar grattugiato

- 1 Versare l'acqua, l'olio e il sale nella terrina e portare a ebollizione a recipiente coperto.
3-4 min. 800 W
2. Spezzettare i maccheroni, aggiungerli, rimescolarli e lasciarli cuocere.
8-10 min. 240 W
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 ricoprirli con le fettine di zucchini.
4. Sbattere la panna acida assieme alle uova e versare il tutto sullo sformato. Spolverare con formaggio grattugiato.
1. 21-23 min. 800 W
2. 6-8 min.  / 
A fine cottura, lasciare riposare il timballo per 5-10 minuti.

ÖSTERREICH

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

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

BELGIUM

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

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

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

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

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

NEDERLAND

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

SHARP ELECTRONICS BENELUX BV, - Helpdesk -, Postbus 900, 3990 DW Houten, Telefoon: 09-007427728, Fax: 030-6359621

DEUTSCHLAND

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

1257 Dresden, Gehado Service Department GmbH, Herr Schnelle, Henningsdorferstr. 25, Tel: 0351-218100, Fax: 0351-2181024 / **3058 Groß Gaglow**, Bernd Mindach, Herr Mindach, Cottbusserstr. 129, Tel: 0355-539987, Fax: 0355-536704 / **04159**

Leipzig, Rudolf Franz, Herr R. Franz, Max-Liebermann-Straße 4 A, Tel: 0341-9112525, Fax: 0341-9112526 / **04600 Altenburg**,

Mechanik Altenburg E.G. Hausgeräte Service, Herr Rost, Gabelentzstraße 15 A, Tel: 03447-311102, Fax: 03447-315253 / **06217**

Merseburg, Looke & May GmbH, Herr Looke, Gotthardstraße 30, Tel: 03461-214121, Fax: 03461-216891 / **06295 Eisleben**,

Rudolf Schwarzbach, Herr Schwarzbach, Hallesche Straße 36, Tel: 03475-603079 / **06618 Naumburg**, Elektro Schröter, Herr

Schröter, Roßbacher Straße 7, Tel: 03445-200268, Fax: 03445-200269 / **06618 Naumburg**, Hausgeräte & Service Center

GmbH, Herr Benesch, Wenzelstraße 15, Tel: 03445-202016, Fax: 03445-202016 / **06844 Dessau**, Dessau-Electric GmbH, Herr

Tietz, Albrechtstraße 116-118, Tel: 0340-213331, Fax: 0340-213332 / **07407 Rudolstadt**, Elektro Ernst Granowski Inh. Matthias

Günth, Herr Granowski, Emil Hartmann Straße 2, Tel: 03672-352123, Fax: 03672-352123 / **07545 Gera**, Ess Hardware Service

GmbH Gera, Herr Elm, Amthorstraße 12, Tel: 0365-8820115, Fax: 0365-8820116 / **07607 Hainpsitz**, Herrmann & Söhne Elektro

Fachmarkt, Herr Herrmann, Döllschützstraße 1, Tel: 036691-5349092, Fax: 036691-53493 / **07973 Greiz**, Elektro Riederer

Elektro-Fachgeschäft & Hau, Herr Riederer, Reichenbacher Straße 44 d, Tel: 03661-31148, Fax: 03661-430142 / **08280 Aue**, EHS

Elektro-Hausgeräte SVC GmbH Weichhold, Herr Weichhold, Juri-Gagarin-Ring 12, Tel: 03771-552222, Fax: 03771-552255 /

08523 Plauen, Elektrotechnik Plauen GmbH, Herr Seidel, Weststraße 63, Tel: 03741-2120, Fax: 03741-212259 / **09126**

Chemnitz, Tele-Service GmbH Radio u. Fernsehen, Herr Nestler, Bernsdorfer Straße 213, Tel: 0371-586960, Fax: 0371-55938 /

09221 Neukirchen, Walther Elektro, Herr G. Walther, Hauptstraße 74, Tel: 0371-217096 / **09246 Pleiße**, ETS Elektrotechnische

Groß-Handels + SVC GmbH, Herr Häfner, Zeppelinstraße 8, Tel: 03722-6040, Fax: 03722-604200 / **09328 Lunzenau**, KÜCHEN

MUSTERZENTRUM Elektro Welsch, Herr Welsch, Schulstraße 6, Tel: 037383-434, Fax: 037383-600 / **09376 Oelsnitz**, Oelsnitz

Elektrotechnik GmbH, Herr Hartlich, Bahnhofstraße 43, Tel: 037298-478, Fax: 037298-894 / **10553 Berlin**, Deubel + Höfermann

Elektronik Service GmbH, Herr Höfermann, Wiebestraße 41, Tel: 030-3455055, Fax: 030-3455056 / **12157 Berlin**, Michael Kittler

Elektro, Herr Kittler, Cranachstraße 2, Tel: 030-8551335, Fax: 030-8554835 / **12683 Berlin**, Deubel + Höfermann Elektronik

GmbH, Herr Lichtenacker, Rapsweg 53, Tel: 030-5619112, Fax: 030-5619112 / **16866 Kyritz**, Schumacher Haustechnik GmbH,

Herr Schumacher, Hamburger Straße 31, Tel: 033971-4137, Fax: 033971-4137 / **17033 Neubrandenburg**, ATV Service GmbH

Audio-TV-Video, Herr Krieger, Woldegker Straße 12, Tel: 0395-5666869, Fax: 0395-5666873 / **18055 Rostock**, Hetec, Herr

Hennebach, Mühlendamm 5, Tel: 0381-36231, Fax: 0381-36231 / **18057 Rostock**, HGS Haushaltsgeräte SVC, Herr Richter,

Werftstraße 18, Tel: 0381-4922877, Fax: 0381-4922878 / **18435 Stralsund**, RDS Haushaltsgeräte und Großküchentechniksvc,

Herr Drache, Kedingshäger Straße 78, Tel: 03831-391426, Fax: 03831-390121 / **19057 Schwerin**, HGS Haushaltsgeräte SVC,

Herr Siggelkow, Am Magaretenhof 14, Tel: 0385-4864090, Fax: 0385-4865013 / **20357 Hamburg**, Dieter Möller, Herr Möller,

Schulterblatt 132, Tel: 040-435332, Fax: 040-4302120 / **20537 Hamburg**, Deubel + Höfermann Elektronik GmbH, Herr

Höfermann, Eifefstraße 398, Tel: 040-257227, Fax: 040-2500192 / **23562 Lübeck**, Lutz H. Boenisch, Herr Böenisch,

Helmholtzstraße 12, Tel: 0451-51929, Fax: 0451-56787 / **24116 Kiel**, Jürgen Skop GmbH, Herr Skop, Eckernförder Straße 93, Tel:

0431-13038, Fax: 0431-13811 / **24357 Fleckeby**, Kaack Elektro-Haushaltger. Vertriebs u. Service, Herr Kaack, Südring 14, Tel:

04354-700 Fax: 04354-1311 / **24975 Husby**, Günter Josten, Herr Josten, Flensburger Straße 41, Tel: 04634-422, Fax: 04634-

723 / **25770 Hemmingstedt**, Dirk Stübner Dithmarscher Hausgeräte Service, Herr Stübner, Koelsiner Straße 18, Tel: 0481-64943

Fax: 0481-64764 / **26655 Westerstede**, Gerhard Ahrenholtz GmbH, Herr Ahrenholtz, Südring 37, Tel: 04488-84770, Fax:

04488-847711 / **26802 Warsingsfehn**, Weert Nordbrock, Herr Nordbrock, Königstraße 187 A, Tel: 04954-6654, Fax: 04954-

6516 / **27404 Heeslingen**, Helmut Willenbrock Elektro-Kälte-Radio, Herr Klie, Kirchstraße 9-11, Tel: 04281-1031, Fax: 04281-

6467 / **27478 Cuxhaven**, Oskar Wieandt & Sohn, Herr Wieandt, Am Kanal 5, Tel: 04724-81300, Fax: 04724-813050 / **28207 Bremen**, Hansa Haushaltsgeräte Service GmbH, Herr Mokelke, Neidenburger Straße 20, Tel: 0421-492526, Fax: 0421-440932 / **29439 Lüchow**, Elektro-Kittler, Herr Kittler, Güldenboden 25, Tel: 05841-3322, Fax: 05841-3322 / **30926 Hannover**, Strickling Werkkundend., Herr Strickling jun., Lange Feld Straße 122, Tel: 0511-400399-9, Fax: 0511-40039920 / **33607 Bielefeld**, Voss GmbH Elektronik Service, Herr Hüls, Kuckucksweg 47, Tel: 0521-285058, Fax: 0521-285059 / **34123 Kassel**, KälteDienst v. Rappard, Herr Schnieder, Heinrich-Hertz-Straße 9, Tel: 0561-58095-0, Fax: 0561-58095-70 / **34128 Kassel**, Elektro Mohrhenne, Herr Mohrhenne, Ahnatalstraße 84, Tel: 0561-61727, Fax: 0561-65470 / **35037 Marburg**, Hans-Georg Fuchs, Herr Fuchs, Wilhelmstraße 16, Tel: 06421-22424, Fax: 06421-27549 / **35415 Pohlheim**, Jung KDZ, Herr Jung, Ludwigstraße 13, Tel: 06403-61131, Fax: 06403-62151 / **36088 Hünfeld**, Elektro Vogt GmbH, Herr Vogt, Hauptstraße 22, Tel: 06652-2215, Fax: 06652-5782 / **37073 Göttingen**, Colorado Service-Center, Herr Schabacker, Groner-Tor-Straße 13, Tel: 0551-45752, Fax: 0551-57969 / **37671 Hötter**, Elektro Nonn, Herr Nonn, Krämerstraße 8, Tel: 05271-7959, Tel: 05271-35053 / **38106 Braunschweig**, Reparatur-Centrum W. Adler, Herr Adler, Bülteweg 93, Tel: 0531-340901 o.O., Fax: 0531-340907 / **38440 Wolfsburg**, G. Gärtner, Herr Gärtner, Grauhorststraße 16, Tel: 05361-30310, Fax: 05361-31272 / **39106 Magdeburg**, Industrie-Elektronik Magdeburg GmbH, Herr Werber, Kaiser-Otto-Ring 24, Tel: 0391-5430402, Fax: 0391-5433520 / **40476 Düsseldorf**, Horst Leven, Herr Schreiber, Rather Straße 21, Tel: 0211-486025, Fax: 0211-443399 / **41065 Mönchengladbach**, Horst Hommers Kundendienst - Center, Herr Hommers, Gutenbergstraße 28, Tel: 02161-603256u.5, Fax: 02161-651951 / **42781 Haan**, Horst Kerkühn Elektro-Haustechnik, Herr Kerkühn, Talstraße 8 b, Tel: 02129-4466, Fax: 02129-34037 / **44357 Dortmund**, Gehado Elektronik Service GmbH, Herr Haarmann sen., Freigrafenweg 23-29, Tel: 0231-9370000, Fax: 0231-93700078 / **44869 Bochum**, ML Werks-Service GmbH, Herr Lindemann, Ruhrstraße 181, Tel: 02327-77899, Fax: 02327-74692 / **45219 Essen**, R. Drengenburg, Herr Drengenburg, Corneliusstraße 39, Tel: 02054-84114, Fax: 02054-15238 / **46045 Oberhausen**, Dieter Kroppen, Herr Kroppen, Feldmannstraße 76, Tel: 0208-871711, Fax: 0208-876652 / **48165 Münster-Hiltrup**, Günter Pfeifer Großküchentechnik, Herr Pfeifer, Rohrkampstraße 23, Tel: 02501-3033, Fax: 02501-24277 / **49324 Melle**, H. U. Borgards GmbH, Herr Borgards, Plettenberger Straße 50, Tel: 05422-949740, Fax: 05422-9497-92 / **49492 Westerkappeln**, Elektro Iborg, Herr Iborg, Goedekingstraße 8, Tel: 05404-1616 / **50827 Köln**, Hermann F. Esser GmbH, Herr Fell, Wilhelm-Mauser-Straße 47, Tel: 0221-9584450, Fax: 0221-585555 / **51598 Friesenhagen**, Hans Krempel Haustechnik GmbH, Herr Ebach, Mühlenhof 6, Tel: 02734-7377, Fax: 02734-40618 / **52146 Würselen**, Hubert Hamacher, Herr Hamacher, De Gasperistraße 6+10, Tel: 02405-9600+9609, Fax: 02405-2704 / **53757 Sankt Augustin**, HDL Elektro-Kundendienst GmbH, Herr Lebrato, Kölnstraße 4, Tel: 02241-920330, Fax: 02241-920334 / **54309 Newel**, Hans Krempel Haustechnik GmbH, Römerstraße 22, Tel: 06505-8899 / **55130 Mainz**, Norbert Schwamb GmbH, telefonische Annahemste, Tel: 06131-881070 / **55543 Bad Kreuznach**, Hans Krempel Haustechnik GmbH, Herr Ebertz, Industriestraße, Tel: 0671-7940, Fax: 0671-79446 / **56070 Koblenz**, Hans Krempel Haustechnik GmbH, Herr Krempel jun., August-Horch-Straße 14, Tel: 0261-890938, Fax: 0261-83074 / **58239 Schwerte**, HHK Electronica 2000 Josef Schlütz GmbH & Co, Herr Vogel, Holzener Weg 79, Tel: 02304-8202526, Fax: 02304-86360 / **59457 Werl**, Mayer Elektro, Herr Mayer, Westdahlweg 2, Tel: 02922-3541, Fax: 02922-85382 / **63150 Heusenstamm**, HES Heberer Electronic Service GmbH, Herr Heberer, Goethestraße 10, Tel: 06104-923704, Fax: 06104-923705 / **61381 Friedrichsdorf**, O. Hollmann, Herr Hollmann, Bahnstraße 17 a, Tel: 06172-778276, Fax: 06172-75883 / **63739 Aschaffenburg**, Radio-Fernseh Reis Inh. Dieter Reis, Herr Reis, Maximilianstraße 8, Tel: 06021-15177, Fax: 06021-15199 / **65239 Hochheim**, Norbert Schwamb GmbH, Herr Schleunes, Ellvirler Straße 14, Tel: 06146-4085, Fax: 06146-4088 / **65627 Elbtal-Hangenberg**, Rudi Wagner, Herr Wagner, Am Ohlenrod 10, Tel: 06436-3444, Fax: 06436-3444 / **65931 Frankfurt**, Norbert Schwamb GmbH, telefonische Annahemste, Tel: 069-371525 / **66117 Saarbrücken**, Hans Krempel Haustechnik GmbH, Herr Just, Zinzinger Straße 13, Tel: 0681-500850, Fax: 0681-5008524 / **67549 Worms**, Hans Krempel Haustechnik GmbH, Herr Trapp, Müllerstraße 24, Tel: 06241-54224, Fax: 06241-54225 / **67663 Kaiserslautern**, Hans Krempel Haustechnik GmbH, Herr Lang, Merkurstraße 6, Tel: 0631-52078, Fax: 0631-52079 / **67680 Neuheimsbach**, Rudi Braun, Herr Braun, Hauptstraße 10 a, Tel: 06303-3524, Fax: 06303-5214 / **68309 Mannheim**, Hans Krempel Haustechnik GmbH, Herr Heidemann, Heppenheimerstraße 23, Tel: 0621-737978, Fax: 0621-722404 / **68309 Mannheim**, N. Schaaf ESC-Service Center Mhm, Herr Schaaf, Reichenbachstraße 21-23, Tel: 0621-72787-7, Fax: 0621-7278750 / **68526 Ladenburg**, Salinger Elektro Service, Herr Salinger, Brauergasse 2, Tel: 06203-3341, Fax: 06203-16919 / **70329 Stuttgart**, Elektro Herterich Technischer Kundendienst, Herr Herterich, Fruchstraße 11, Tel: 0711-4201780, Fax: 0711-426153 / **75236 Kämpfelbach**, Horst Frei, Herr Frei, Goethestraße 19, Tel: 07232-1518, Fax: 07232-5238 / **76185 Karlsruhe**, Electronic Service Franke, Herr Franke, Lotzbeckstraße 9, Tel: 0721-57007-0, Fax: 0721-5700736 / **76872 Winden**, Hans Krempel Haustechnik GmbH, Herr Heck, Hauptstraße 103, Tel: 06349-8571, Fax: 06349-3390 / **78462 Konstanz**, Elektro Herterich, telefonische Annahemste, Tel: 07531-27923 / **78737 Fluorn-Winzeln**, Edmund Schneider, Herr Schneider, Schaffbaumstraße 9, Tel: 07402-482, Fax: 07402-8014 / **79115 Freiburg**, Electronic Service Franke, Herr Böhme, Wiesentalstraße 13, Tel: 0761-42671-72, Fax: 0761-42675 / **79650 Schopfheim**, R. Grossmann, Herr Grossmann, Feldbergstraße 21, Tel: 07622-7673, Fax: 07622-61900 / **80339 München**, Kesel & Schniitt, Herr Kesel, Schwanthalerstraße 110, Tel: 089-505802, Fax: 089-5021596 / **82166 Gräfelfing**, Jung TV Service GmbH, Herr Jung, Lohenstraße 14, Tel: 089-8545081, Fax: 089-852413 / **85095 Denkendorf/Zandt**, Elektro Pfeiffer, Herr Pfeiffer, Michlstraße 3, Tel: 08466-1319, Fax: 08466-1319 / **85413 Hörgerthausen**, Elektro Radlmaier, Herr Radlmaier, Schlossstraße 7, Tel: 08764-458, Fax: 08764-1228 / **85609 Aschheim**, Dieter Beise, Herr Beise, Waldweg 9 a, Tel: 089-9034005, Fax: 089-9044859 / **86157 Augsburg**, J. Haslinger Elektro-Gerä. Kundendienst, Herr Fleischütz, Stadlberger Straße 67, Tel: 0821-523125, Fax: 0821-526664 / **87439 Kempten**, Radio Hartmann, Herr Hartmann, Heiligkreuzer Straße 17, Tel: 0831-594646, Fax: 0831-91319 / **89231 Neu-Ulm**, Markus Schneider, Herr Schneider, Gartenstraße 4, Tel: 0731-85897, Fax: 0731-74681 / **90431 Nürnberg**, Gehado Technik+SVC GmbH, Herr Smyczynski, Dottenheimer Straße 4, Tel: 0911-939740, Fax: 0911-3263378 / **91126 Schwabach**, Elektro & Elektronik KD, Herr W. Hahn, Limbacherstraße 81, Tel: 09122-84135, Fax: 09122-61677 / **91522 Ansbach**, Elektro Merk GmbH, Herr Merk, Am Ring 17, Tel: 0981-89574, Fax: 0981-86715 / **93102 Pfatter**, Franz Bernhard, Herr Bernhard, Regensburger Straße 60, Tel: 09481-90060, Fax: 09481-90061 / **94130 Obernzell**, Elektro Service Schurig, Herr Dietrich Schurig, Hameter Straße 31, Tel: 08591-2400, Fax: 08591-1285 / **95448 Bayreuth**, Technowelt Jakob, Herr G. Friedrich, Bindlacher Straße 8, Tel: 0921-79770, Fax: 0921-797733 / **96052 Bamberg**, Bernhard Jackl, Herr Jackl, Aronstraße 2 a, Tel: 0951-9370245, Fax: 0951-9370247 / **97070 Würzburg**, Radio Wels City Service GmbH, Herr Pfister, Untere Johannitergasse

16, Tel: 0931-3557119, Fax: 0931-14151 / **97318 Kitzingen**, Hoffritz GmbH, Herr Sachs, Herrnstraße 4-6, Tel: 09321-4221-3202, Fax: 09321-32185 / **98724 Neuhaus**, DLC Haustechnik GmbH, Herr Schreiber, Eisfelder Straße 32, Tel: 03679-79060, Fax: 03679-790620 / **99096 Erfurt**, Ernst Grüsser, Herr Grüsser, Goethestraße 14, Tel: 0361-5626519 / **99310 Arnstadt**, Elektro-Dienst GmbH, Herr Preiß, Nordstraße 3, Tel: 03628-612952, Fax: 03628-612921 / **99706 Sondershausen**, Biedermann & Köchel GmbH, Herr Biedermann, Planplatz 8, Tel: 03632-50077, Fax: 03632-50077 / **99734 Nordhausen**, Südharzer Dienstleistungs-Gesellschaft GmbH, Herr Vincenz, Töpferstraße 10, Tel: 03631-3651, Fax: 03631-3654 / **99817 Eisenach**, Blitz Elektro-Elektronik GmbH, Herr Beyer, Bahnhofstraße 17, Tel: 03691-292930, Fax: 03691-292915.

FRANCE

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

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

ITALIA

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

Microcentro, Via Falloppio 11, 20100 Milano, Phone: 02-26827306 / **Rota G.**, Via Martinella 65, 24020 Torre Boldone (BG), Phone: 035-344492 / **ServiceTVA**, Via Vergnano 59, 25127 Brescia, Phone: 011-2296000, Fax: 011253921 / **Tre Esse**, Via M. Coppino 96/e, 10147 Torino, Phone: 011-2296000, Fax: 011-253921 / **Video Service s.n.c.**, Via Giordano 52/54, 16100 Genova, Phone: 010-6043580 / **Tecnoservice s.n.c.**, Via San Vigilio 64/b-c-d, 39100 Bolzano, Phone: 0471-289062 / **Campi**, Via Noalese 87, 31100 Treviso, Phone: 0422-436245, Fax: 0422-435996 / **Video Service**, Via Vitruvio 11, 37100 Verona, Phone: 045-566299, Fax: 045-573865 / **Video Hi-fi**, Via Longhi 16 a/b, 40128 Bologna, Phone: 051-360986, Fax: 051-366863 / **Aerre Digit**, Via Marbellini 10/12, 50127 Firenze, Phone: 055-410874, Fax: 055-411490 / **Saec di Coppa**, Via Rinchiostra Nord 34, 54100 Massa, Phone: 0585-251724, Fax: 0585-791177 / **Tecnoconsult**, Via Mad. Alta 185, 06100 Perugia, Phone: 075-5003089 / **Digitecnica s.n.c.**, Via Zuccarini 1- Zona Baraccola, 60131 Candia (AN) Phone: 071-2866067 / **S.A.R.E. s.r.l.**, Via Barbana 35/37, 00142 Roma, Phone 06-5406796 / **Tecno Labs**, Via Naz. Delle Puglie 294, 80026 Casoria (NA), Phone: 081-5845923 / **Marcantonio**, Via G.M. Giovane 45, 70124 Bari, Phone: 080-5618029 / **Audio Video**, Via A. de Gasperi 44, 88018 Vibo Valentia, Phone: 0963-45571/2 / **A.V.S.**, Via Sassari2/c, 95100 Catania, Phone: 095-446696, Fax: 095-434337 / **AS. TEC.**, Via R. Villasanta 227, 09100 Cagliari, Phone: 070-524153, Fax: 070-504109

ESPAÑA

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

MERINO NICOLAS JOSE A. - 945/ 25.18.92 - AV JUDIZMENDI 24, 01003 VITORIA-GASTEIZ, ALAVA / **TELE-COLOR** - 96/585.24.60, CL DEL VENT 9, 03500 BENIDORM, ALICANTE / **TELECOM ELECTRONICA** - 96/539.50.21, CL HERNAN CORTES 8, 03600 ELDA, ALICANTE / **EUROSAT, S.L.** - 96/525.80.40, CL MONTERO RIOS 33 03013 ALICANTE, ALICANTE / **ELECTRONICA GOMEZ** - 96/ 546.75.81, CL BALTASAR TRISTANY 100, 03201 ELCHE, ALICANTE / **ANGEL AVELLAN PUIG** - 965/ 21.32.55, CL POETA QUINTANA 13, 03004 ALICANTE, ALICANTE / **ELECTRONICA ELER** - 965/ 25.63.32, CL PINOSO 8, 03012 ALICANTE, ALICANTE / **INSAT, CB** - 971/ 36.53.18, CL PINTOR CALBO 30, 07703 MAHON, BALEARES (MENORCA) / **REPARACIONES ORTEGA** - 971/ 39.01.55, CL VIA PUNICA 33, 07800 IBIZA, BALEARES (IBIZA). / **AUDIO IMAGEN** - 971/ 31.46.59, CL JOSE RIQUEUR LLOBET 8, 07800 IBIZA, BALEARES (IBIZA) / **IRTESA ELECTRONICA** - 971/ 20.47.02, CL JAUME FERRAN 72 BJOS, 07004 PALMA DE MALLORCA, BALEARES (MALLORCA) / **INSTALACIONES MAES, S.L.** - 971/ 27.49.47, CL SON NADAL 63, 07008 PALMA DE MALLORCA, BALEARES (MALLORCA) / **ELECTRON. PONS GOMILA SA** - 971/ 37.22.76, CR NUEVA 162, 07730 ALAYOR, BALEARES (MENORCA) / **JOSE MARQUES ANGLADA, S.L.** - 971/ 38.54.54, CL LEPANTO 19, 07760 CIUDADELA, BALEARES (MENORCA) / **ANOIA ELECTROVISIO** - 93/ 805.11.90, AV BALMES 12, 08700 IGUALADA, BARCELONA / **AUDIO VISION** - 385.78.08, CL MARE DEU MONTSERRAT 22, 08922 STA.COLOMA,

BARCELONA / **SAC-2, S.C.P.** - 331.77.54, CL RIERA BLANCA 113, 08028 BARCELONA, BARCELONA / **FERMO** - 465.22.00, AV MORERA 5, 08915 BADALONA, BARCELONA / **ELEC.SAFONT** - 821.30.03, CL GRAL. MANSO SOLA 31, 08600 BERGA, BARCELONA / **SERVINTERS, S.C.C.L.** - 389.44.60 - PZ CASAGEMES 20, 08911 BADALONA, BARCELONA / **TECNIK'S, S.C.P.** - 630.11.20, CL JOAN BARDINA 32, 08830 SANT BOI DE LL, BARCELONA / **CE. VA. SAT, S.C.** - 785.51.11, CR MATADERA 87, 08225 TERRASSA, BARCELONA / **LAUREA S.A.T.** - 889.02.48, CL GUILLERIES BIS 20, 08500 VIC, BARCELONA / **CE. VA. SAT, S.C.** - 710.76.13, PS RUBIO I ORS 105, 08203 SABADELL, BARCELONA / **VILLARET POLO RAMON** - 798.02.48, CL MOLI DE VENT 21, 08303 MATARO, BARCELONA / **ESTARLICH PRADAS VICENTE** - 766.22.33, CL INDUSTRIA 131, 08370 CALELLA, BARCELONA / **VIDEOCOLOR** - 93/ 454.99.08, CL VILLARROEL 44, 08011 BARCELONA, BARCELONA / **ELDE** - 872.85.42, CL BRUCH 55, 08240 MANRESA, BARCELONA / **PULGAR I EDO S.L.** - 93/ 436.44.11, CL CASTILLEJOS 333, 08025 BARCELONA, BARCELONA / **ELECTRONICA MATEOS** - 849.28.77, CR DE CALDAS (BAJOS) 76, 08400 GRANOLLERS, BARCELONA / **ANTONIO ROBLES SANCHEZ** - 872.55.41, CL SANT BARTOMEU 42, 08240 MANRESA, BARCELONA / **TOP ELECTRONICA**, 890.35.91, CL MISSER RUFET 4 bjos, 08720 VILAFRANCA PENEDES, BARCELONA / **LA CLINICA DEL ELECTROD.**, 93/ 236.44.11, CL BALMES 160, 08008 BARCELONA, BARCELONA / **FIX SERVICIO TECNICO**, 675.59.02, CL SANT RAMON 3 L-2, 08190 SANT CUGAT VALLES, BARCELONA / **SONITEV ELECTRONICA, C.B.**, 815.74.44, CL AIGUA 143, 08800 VILANOVA I GELTRU, BARCELONA / **TOTVISIO ELECTRONICA S.L.**, 873.88.81, PJ FERRER 14, 08240 MANRESA, BARCELONA / **4 EN 1 REPARACIONES**, 430.97.2, CL TAQUIGRAFO MARTI 19, 08028 BARCELONA, BARCELONA / **MOVILFRIT S.A.**, 93/ 630.14.53, CL OSCA 11-C POL.SALINAS, 08830 SANT BOI DE LL, BARCELONA / **TELE-SERVEI BRUC S.L.**, 93/ 207.08.08, CL ROSSELLO 289, 08037 BARCELONA, BARCELONA / **SABE ELECTRONICA**, 964/ 21.52.65, CL JOAQUIN COSTA 46, 12004 CASTELLON, CASTELLON / **F.CARCELLER-F.CERVERA, C.B.**, 964/ 45.44.65, CL CARRERO 29, 12500 VINAROS, CASTELLON / **ASISTE, S.L.**, 964/ 21.57.69, AV DE VALENCIA NAVE 19, 12006 CASTELLON, CASTELLON / **TECHNOTRONIC**, 971/ 32.27.62, CL IBIZA 12, 07860 SAN FCO. JAVIER, FORMENTERA / **REPARACIONES PILSA S.C.**, 972/ 20.66.96, CL J. PASCUAL I PRATS 8, 17004 GERONA, GERONA / **SATEL**, 972/ 26.55.19, PS DE BARCELONA 12, 17800 OLOT, GIRONA / **SALLERAS PUIG JUAN**, 972/ 50.67.54, CL POU ARTESIA 4, 17600 FIGUERES, GIRONA / **RIERA DAVIU**, 972/ 50.32.64, CL TORRAS Y BAGES 19, 17600 FIGUERES, GIRONA / **LAVISON, C.B.**, 972/ 23.01.22, CL MONTSENY 35, 17005 GIRONA, GIRONA / **MONJE URE#A MANUEL**, 972/ 70.25.52, CL SANT QUINTI 33, 17534 RIBES DE FRESER, GIRONA / **ESTUDIOS 3, C.B.**, 943/ 45.37.97, PZ DE LOS ESTUDIOS 3, 20011 SAN SEBASTIAN, GUIPUZCOA / **NOMBREI, TLFNO. CALLE, CIUDAD, PROVINCIA / TEKNIBAT ELECTRONICA**, 943/ 70.24.37, CL ZEZENBIDE 4, 20600 EIBAR, GUIPUZCOA / **REPARACIONES URRUTI S.L.**, 943/ 45.84.10, PS AINTZIETA 32, 20014 SAN SEBASTIAN, GUIPUZCOA / **TELESERVIC**, 974/ 31.34.44, CL ESTADILLA 6, 22300 BARBASTRO, HUESCA / **SERVEIELECTRO**, 974/ 21.00.14, CL BAITASAR GRACIAN 5, 22002 HUESCA, HUESCA / **TELESONIC**, 974/ 36.32.97, CL TERUEL 6, 22700 JACA, HUESCA / **TELESERVICIO**, 974/ 22.01.39, CL TENERIAS 20, 22001 HUESCA, HUESCA / **SATEF**, 973/ 50.08.48, AV RAVAL DEL CARME 12, 25300 TARREGA, LERIDA / **IELSA, C.B.**, 973/ 24.71.27, CL TARRAGONA 40, 25005 LLEIDA, LLEIDA / **CRISTEL**, 973/ 27.08.26, CL VALLCALENT 32, 25006 LLEIDA, LLEIDA / **UNITEC**, 948/ 82.74.34, CL FUENTE CANONIGOS 5, 31500 TUDELA, NAVARRA / **TELSAN, C.B.**, 948/ 24.19.50, CL GAYARRE 1 BJOS., 31005 PAMPLONA, NAVARRA / **EURO TECNICS ELECTRONICA**, 977/ 32.24.89, CL LEPANTO 16-18, 43202 REUS, TARRAGONA / **ELECTRO SERVEI C.B.**, 977/ 51.04.42, PS MOREIRA 10, 43500 TORTOSA, TARRAGONA / **A.B.R. ELECTRONICA S.L.**, 977/ 50.21.20, CL CALDERON LA BARCA 3, 43520 ROQUETAS, TARRAGONA / **CURTO GAMUNDI S.R.C.**, 977/ 44.13.14, CL RIEROL CAPUTXINS 6, 43500 TORTOSA, TARRAGONA / **SELECCO S.L.**, 977/ 70.00.12, CL CALDERON DE LA BARCA 11, 43870 AMPOSTA, TARRAGONA / **ELECTRONICA S. TORRES**, 977/ 21.21.48, CL JOAN MIRO 4 ESC.D 1-2, 43005 TARRAGONA, TARRAGONA / **BUIRA TECNIC'S**, 977/ 66.04.37, CL SAN JAVIER 55, 43700 EL VENDRELL, TARRAGONA / **TECNO SERVEIS MORA**, 977/ 40.08.83, CL PAU PICASSO 1, 43740 MORA D'EBRE, TARRAGONA / **SERTECS, S.C.**, 977/ 22.18.51, CL CAPUTXINS (BAJOS) 22, 43001 TARRAGONA, TARRAGONA / **ELECTRONICA JOSEP**, 977/ 88.04.41, CTRA. IGUALADA 29 BJOS, 43420 STA. COLOMA QUERALT, TARRAGONA / **MARTORELL ALTES**, 977/ 75.32.41, CL ROSETA MAURI 10, 43205 REUS, TARRAGONA / **TELESERVICIO S.C.**, 978/ 87.08.10, CL ROMUALDO SOLER 4, 44600 ALCAÑIZ, TERUEL / **ELECTRONICA ALCAÑIZ S.L.**, 979/ 87.07.94, CL CARMEN 21, 44600 ALCAÑIZ, TERUEL / **SONOVISION, C.B.**, 978/ 60.11.74, CL ABADIA 5, 44001 TERUEL, TERUEL / **ELECTRONICA MONCHO**, 96/287.23.29, CL PARE PASCUAL CAT. 5, 46700 GANDIA, VALENCIA / **ENVISA ELECTRONIC, S.L.**, 96/241.24.87, CL GENERAL ESPARTERO 9, 46600 ALZIRA, VALENCIA / **ANTONIO MONLEON, S.L.**, 96/334.55.87, AV DE LA PLATA 91, 46006 VALENCIA, VALENCIA / **TECNO HOGAR**, 96/286.53.35, CL DOS DE MAYO 41, 46700 GANDIA, VALENCIA / **SERVICIOS ELECTRONICOS**, 96/340.20.34, CL DOCTOR OLORIZ 3, 46009 VALENCIA, VALENCIA / **ELECTRONICA LAS HERAS**, 96/ 238.11.14, CL JOSE IRANZO 6, 46870 ONTINYENT, VALENCIA / **NEGREDO MARTIN DANIEL**, 94/411.22.82, CL PADRE PERNET 8, 48004 BILBAO, VIZCAYA / **COLLANTES MARTIN ONOFRE**, 94/ 483.21.22, CL ORTUÑO DE ALANGO 7, 48920 PORTUGALETE, VIZCAYA / **ARGI GILTZ**, 94/ 443.77.93, CL AUTONOMIA 15, 48012 BILBAO, VIZCAYA / **SERVITELE**, 94/444.89.02, CL AUTONOMIA 24 Galerías, 48012 BILBAO, VIZCAYA / **CINCA MONTERDE ANTONIO**, 976/ 31.69.65, CL VIA UNIVERSITATS 52, 50010 ZARAGOZA, ZARAGOZA / **ARAGON TELEVIDEO, S.C.**, 976/ 32.97.12, CL BATALLA CLAVIJO 18, 50010 ZARAGOZA, ZARAGOZA / **TV VIDEO JIMENEZ, S.L.**, 967/ 34.04.43, CL JUAN XXIII 38, 02640 ALMANSA, ALBACETE / **JUMAN**, 967/ 22.40.78, CL EJERCITO 1, 02002 ALBACETE, ALBACETE / **TELEVIDEO**, 950/ 40.18.63, CL VELAZQUEZ 7 LOCALA, 04770 ADRA, ALMERIA / **SERVICIO TECNICO PONCE**, 950/ 45.67.53, UB MONTE ALMAGRO 10, 04610 CUEVAS DE ALMANZORA, ALMERIA / **SONIVITEL S.L.**, 950/ 22.97.55, CL POETA PACO AQUINO 51, 04005 ALMERIA, ALMERIA / **ELECTRONICA EDIMAR, S.A.**, 98/535.34.51, CL CANGAS DE ONIS 4, 33207 GIJON, ASTURIAS / **CAÑEDO S.T.**, 98/522.29.68, CL OTERO, S/N C. CIAL, 33008 OVIEDO, ASTURIAS / **ALVAREZ OLIVAR CASILDA**, 98/522.37.39, CL SAN JOSE 12, 33003 OVIEDO, ASTURIAS / **SANTIAGO VALDERREY**, 98/ 563.18.61, CL DR. VENANCIO MTEZ. 7, 33710 NAVIA, ASTURIAS / **ASTUSETEL S.L.**, 98/539.10.11, CL CEA BERMUDEZ 9, 33208 GIJON, ASTURIAS / **ASTURSERVICE**, 98/556.83.87, CL SANCHEZ CALVO 6 bjos., 33401 AVILES, ASTURIAS / **JUAN MORILLON DEL CORRO**, 98/567.40.24, AV DE GIJON 19, 33930 LA FELGUERA/LANGREO, ASTURIAS / **S.A.T. JUAN-MANUEL**, 98/ 581.22.48, CL URIA 60, 33800 CANGAS DE NARCEA, ASTURIAS / **DANIEL SERRANO LABRADO**, 920/ 37.15.16, CL JOSE GOCHICOA 16, 05400 ARENAS DE S.PEDRO, AVILA / **ELECTRONICA GREDOS**, 920/ 22.48.39, CL EDUARDO MARQUINA 24, 05001 AVILA, AVILA / **JIMENEZ ALMOHALLA**, 920/ 25.08.76, CL JACINTO BENAVENTE 1, 05001 AVILA, AVILA /

ELECTRONICA BOTE, 924/ 22.17.40, PZ PORTUGAL 2, 06001 BADAJOZ, BADAJOZ / **MARCIAL LAGOA GONZALEZ**, 924/ 49.03.33, CL RAMON Y CAJAL 7, 06100 OLIVENZA, BADAJOZ / **C.E. VILANOVENSE C.B.**, 924/ 84.59.92, CL CAMINO MAGACELA 4 LOCAL-5, 06700 VILLANUEVA SERENA, BADAJOZ / **ELECTRONICA CENTENO S.L.**, 924/ 57.53.08, AV DEL ZAFRA 1, 06310 PUEBLA SANCHO PEREZ, BADAJOZ / **INDALECIO AMAYA SANCHEZ**, 924/ 66.47.01, CL CARRERAS 11, 06200 ALMENDRALEJO, BADAJOZ / **PATRICIO ELECTRONICA**, 924/ 33.04.13, CL REYES HUERTAS 7, 06800 MERIDA, BADAJOZ / **ELECTRONICA MAS**, 947/ 31.49.94, CL ALFONSO VI 6, 09200 MIRANDA DE EBRO, BURGOS / **SERVITEC BURGOS S.L.**, 947/ 22.41.68, CL LAVADEROS 7-9, 09007 BURGOS, BURGOS / **RUIZ GARCIA JOSE**, 927/ 22.48.86, CL ECUADOR 5-B, 10005 CACERES, CACERES / **ARSENIO SANCHEZ, C.B.**, 927/ 41.11.21, CL TORNABACAS 9, 10600 PLASENCIA, CACERES / **ZABALA VAZQUEZ JOSE**, 927/ 57.06.13, CL DEL AGUA 39, 10460 LOSAR DE LA VERA, CACERES / **RADIO SANCHEZ C.B.**, 927/ 32.06.88, AV DE MIAJADAS S/N, 10200 TRUJILLO, CACERES / **ELECTRONICA JEDA**, CL PAGADOR 31, 11500 PTO. STA. MARIA, CADIZ / **SERVICIO TECNICO**, 956/ 87.07.05, CL DIVINA PASTORA E-1 L-4, 11402 JEREZ LA FRONTERA, CADIZ / **JOSE BORJA Y JOSE ARANA**, 956/ 66.60.53, CL SAN ANTONIO 31, 11201 ALGECIRAS, CADIZ / **VHIFITEL**, 956/ 46.25.01, CL FCO.FDEZ.ORDOIEZ 5, 11600 UBRIQUE, CADIZ / **GALAN SAT S.L.**, 956/ 20.14.17, CL CRUZ ROJA ESPAÑOLA 11, 11009 CADIZ, CADIZ / **GALAN SAT S.L.**, 956/ 83.35.35, CL FACTORIA MATAGORDA 52, 11500 PUERTO REAL, CADIZ / **ELECTRONICA SEYMA**, 942/ 23.69.19, CL DEL MONTE 69 C Bjos, 39006 SANTANDER, CANTABRIA / **TELE-NUOVA**, 926/ 50.59.96, CL CAMPO 56, 13700 TOMELOSO, CIUDAD REAL / **ELECTRONICA ARELLANO**, 926/ 54.78.95, CL LORENZO RIVAS 14, 13600 ALCÁZAR DE SAN JUAN, CIUDAD REAL / **ELECTRONICA LARA**, 926/ 21.17.87, CL DE LA JARA 1, 13002 CIUDAD REAL, CIUDAD REAL / **MANUEL VAZQUEZ**, 926/ 42.09.93, CL ADUANA 3, 13500 PUERTOLLANO, CIUDAD REAL / **ELECTRODIAZ S.L.**, 926/ 32.23.24, CL BUENSUCESO 10, 13300 VALDEPEÑAS, CIUDAD REAL / **DUEÑAS CAÍAS TEODORO**, 957/ 26.35.06, CL HERMANO JUAN FDEZ 15, 14014 CORDOBA, CORDOBA / **ELECTRONICA SALES**, 957/ 66.09.04, CL ANDALUCIA 11, 14920 AGUILAR FRONTERA, CORDOBA / **LAIVSON ELECTRONICA S.L.**, 957/ 75.01.75, CM DE LA BARCA 3, 14010 CORDOBA, CORDOBA / **ANTONIO GONZALEZ**, 957/ 57.10.50, CL GRAL PRIMO RIVERA 61, 14200 PEÑARROYA, CORDOBA / **ELECTRONICA GARCIA**, 969/ 22.24.83, CL RAMON Y CAJAL 17, 16004 CUENCA, CUENCA / **GALLARDO ALONSO MIGUEL**, 958/ 67.64.81, CL CARMEN 104, 18510 BENALUA DE GUADIX, GRANADA / **VILCHEZ VILCHEZ RAFAEL**, 958/ 60.06.50, CL AMADEO VIVES 9, 18600 MOTRIL, GRANADA / **ELECTRONICA WENCESLAO**, 958/ 81.16.16, CL FONTIVEROS 42, 18008 GRANADA, GRANADA / **DIGIMAT ELECTRONICA**, 958/ 70.04.52, CL CASICAS 7, 18800 BAZA, GRANADA / **MEGATECNICA EXTREMEIRA**, 958/ 26.06.01, C/.MOZART L-2 Ed.Granate, 18004 GRANADA, GRANADA / **TECNICAS MARVI S.L.**, 949/ 23.27.63, PZ CAPITAN BOIXAREU 51, 19001 GUADALAJARA, GUADALAJARA / **ABRIL SANCHEZ VALENTIN**, 959/ 10.60.41, CL CADIZ 2, 21270 CALA, HUELVA / **TELESONID HUELVA, S.C.A.**, 959/ 24.38.60, CL FCO.VAZQUEZ LIMON 4, 21002 HUELVA, HUELVA / **ELECTRONICA SUR**, 959/ 47.11.51, CL M. LERDO DE TEJADA 9, 21400 AYAMONTE, HUELVA / **ELECTRO HIMEGA, S.A.**, 953/ 24.22.56, CL ADARVES BAJOS 4-C, 23001 JAEN, JAEN / **ELECTRONICA JUMAR**, 953/ 26.17.08, CL GOYA (LAS FLORES) 1, 23006 JAEN, JAEN / **ELECTRONICA GONZALEZ**, 953/ 50.33.82, CORREDERA SAN BARTOLOME 11, 23740 ANDUJAR, JAEN / **UNISERVIC ELECTRONICA**, 953/ 75.14.19, CL GOYA 1 BJS, 23400 UBEDA, JAEN / **NOMBRE1, TLFNO, CALLE, CIUDAD, PROVINCIA / ANUMA**, 953/ 69.70.41, CL PAREDON 24, 23700 LINARES, JAEN / **TALLERES INSTALUZ**, 981/ 26.80.26, CL JUAN FLOREZ 110, 15005 LA CORUÑA, LA CORUÑA / **GARCIA QUINTELA ARTURO**, 981/ 70.21.07, CL XOANE, 15100 CARBALLO, LA CORUÑA / **MANUEL MATO SEÑARIS**, 981/ 53.71.14, CL SILVOUTA-PEDRA DA, 15896 SANTIAGO COMPOSTELA, LA CORUÑA / **ZENER ELECTRONICA**, 981/ 22.07.00, CL RONDA DE MONTE ALTO 15, 15002 LA CORUÑA, LA CORUÑA / **S.T. MENDEZ**, 981/ 27.52.52, CL GIL VICENTE 13, 15011 LA CORUÑA, LA CORUÑA / **ELECTRONICA CASTILLA**, 981/ 32.14.09, CR CASTILLA 377-bis BJS, 15404 FERROL, LA CORUÑA / **BANDIN AUDIO**, 981/ 86.60.23, CL RUA ARCOS MOLDES 2 B-3, 15920 RIANXO, LA CORUÑA / **ELECTRONICA TORRES, S.C.**, 941/ 24.76.15, AV NAVARRA 14, 26001 LOGROÑO, LA RIOJA / **TOP SERVICE**, 941/ 13.50.35, CL ACHUTEGUI DE BLAS 17, 26500 CALAHORRA, LA RIOJA / **AGUADO GIL ROBERTO**, 941/ 25.25.53, AV VIANA 10, 26001 LOGROÑO, LA RIOJA / **TELSON**, 987/ 21.25.18, CL BATALLA CLAVIJO 2, 24006 LEON, LEON / **SALVADOR RODRIGUEZ, C.B.**, 987/ 40.36.02, CL ORTEGA Y GASSET 24, 24400 PONFERRADA, LEON / **PROSAT**, 987/ 20.34.10, PZ DOCE MARTIRES 5, 24004 LEON, LEON / **ELECTRONICA FOUCHES**, 982/ 40.24.38, CL BENITO VICETTO 34, 27400 MONFORTE DE LEMOS, LUGO / **TELEVEXO S.L.**, 982/58.18.57, CL NOSA SRA. do CARMEN 82, 27880 BURELA, LUGO / **ELECTRONICA PENELO**, 982/ 21.47.43, CL SERRA GA#DOIRA 63, 27004 LUGO, LUGO / **GOMESCAN**, 91/305.48.90, PZ DEL JUBILADO 8, 28042 BARAJAS-MADRID, MADRID / **ELECTRONICA GARMAN, C.B.**, 91/368.01.79, CL MANDARINA 15, 28027 MADRID, MADRID / **ELECTRONICA ANSAR**, 91/ 460.47.45, CL TOMASA RUIZ 4, 28019 MADRID, MADRID / **TEC-NORTE**, 91/851.63.47, CL SANTIAGO APOSTOL 12, 28400 COLLADO VILLALBA, MADRID / **VARIOSAT, S.L.**, 91/662.04.68, CL ISLA DE CORCEGA 24, 28100 ALCOBENDAS, MADRID / **ELBESERVI, S.A.**, 91/386.27.11, CL DR.R. CASTROVIEJO 19, 28029 MADRID, MADRID / **ALCALA SERVITEC C.B.**, 91/889.00.32, CL SANTA URSULA 5, 28801 ALCALA DE HENARES, MADRID / **GARMAN C.B.**, CL CARLOS SOLE 38 local, 28038 MADRID, MADRID / **AVILES SANCHEZ ANTONIO**, 952/ 36.16.02, CL CIUDAD DE ANDUJAR 2, 29006 MALAGA, MALAGA / **VIDEO TALLER, S.C.**, 952/ 54.23.95, EDIF. LA NORIA B BJS-5, 29740 TORRE DEL MAR, MALAGA / **SERVISUEL, EDIF. LA UNION**, 952/ 46.90.28, CM DE LAS CA#ADAS LC 2, 29640 FUENGIROLA, MALAGA / **BISER, S.L.**, 952/ 25.55.53, CL LOZANO DE TORRES 8, 29013 MALAGA, MALAGA / **ELECTRO RONDA**, 952/ 87.59.99, CL SANTA CECILIA 11, 29400 RONDA, MALAGA / **DIEGO LOPEZ JODAR**, 95/ 280.12.23, PZ DEL RELOJ 13, 29680 ESTEPONA, MALAGA / **CARO PORLAN RAIMUNDO**, 968/ 46.18.11, CL JOSE MOULIAA 45, 30800 LORCA, MURCIA / **REG., C.B.**, 968/ 51.00.06, CL ANTONIO OLIVER 17, 30204 CARTAGENA, MURCIA / **ELECTROSERVICIOS SEBA,C.B.**, 968/ 29.85.93, CL ISAAC ALBENIZ 4 BJS, 30009 MURCIA, MURCIA / **VISATEL**, 968/24.16.47, CL TORRE ALVAREZ S/N, 30007 MURCIA, MURCIA / **ELECTRO SERVICIOS PLAZA**, 968/ 28.45.67, CL GOMEZ CORTINA 10, 30005 MURCIA, MURCIA / **RAFAEL GOMEZ YELO**, 968/ 26.14.67, PS CORBERA 17, 30002 MURCIA, MURCIA / **FERNANDEZ GONZALEZ JOSE**, 988/ 23.48.53, AV BUENOS AIRES 75 BJS, 32004 ORENSE, ORENSE / **ELECTRONICA JAVIER**, 979/ 75.03.74, CL RAMIREZ 5, 34005 PALENCIA, PALENCIA / **CENTRAL DE SERVICIOS**, 986/ 37.47.45, CL ASTURIAS (BAJO) 10, 36206 VIGO, PONTEVEDRA / **MONTAJES SERVICIOS TECN.**, 986/ 84.16.36, CL LOUREIRO CRESPO 43, 36004 PONTEVEDRA, PONTEVEDRA / **SIAL-ALVIMO S.L.**, 986/ 29.93.01, C/ C.TORRECEDEIRA 92 BJS, 36202 VIGO, PONTEVEDRA / **ELECTRONICA CAMBADOS**, 986/ 50.83.27, CL CAMILO JOSE

CELA 13, 36600 VILAGARCIA AROUSA, PONTEVEDRA / **ALMAT ELECTRONICA**, 923/ 22.45.08, CL GALILEO 21, 37004 SALAMANCA, SALAMANCA / **GUIJO S.T.**, 921/ 42.94.18, CL RAMON Y CAJAL 1, 40002 SEGOVIA, SEGOVIA / **AVITELSAT, S.A.**, 954/ 66.21.52, CL ESPINOSA Y CARCEL 31, 41005 SEVILLA, SEVILLA / **VANHCOLOR, S.L.**, 95/433.83.03, CL SAN JACINTO 96, 41010 SEVILLA, SEVILLA / **TELEPAL**, 95/464.95.80, CL JULIO VERNE 49, 41006 SEVILLA, SEVILLA / **AUVITEL, S.L.**, 95/427.57.07, CL VIRGEN DE AFRICA 20, 41011 SEVILLA, SEVILLA / **AUDIO COLOR**, 95/457.94.47, CL GOLGOTA 3 LOCAL-IZDA., 41003 SEVILLA, SEVILLA / **ELECTRO 93 S.L.**, 95/ 472.37.16, CL MELLIZA 1, 41700 DOS HERMANAS, SEVILLA / **TECO**, 975/ 22.61.25, CL ANTOLIN DE SORIA 10, 42003 SORIA, SORIA / **ELECTRONICA RIVAS**, 925/ 80.55.46, CL BARRIO SAN JUAN 1, 45600 TALAVERA LA REINA, TOLEDO / **ELECTRONICA FE-CAR, S.L.**, 925/ 21.21.45, AV SANTA BARBARA 30, 45006 TOLEDO, TOLEDO / **ELECTRONICA JOPAL S.L.**, 925/ 25.04.42, AV SANTA BARBARA S/N, 45006 TOLEDO, TOLEDO / **ELECTRO ANAYA**, 925/ 48.09.81, CL VERTEDERA ALTA 14, 45700 CONSUEGRA, TOLEDO / **TELESERVICIOS**, 983/ 30.92.61, CL ESGUEVA 6, 47003 VALLADOLID, VALLADOLID / **ASIST. TECNICA MARCOS**, 983/ 29.78.66, CL PIO DEL RIO HORTEGA 2-4, 47014 VALLADOLID, VALLADOLID / **ELECTRONICA VITELSON**, 983/ 80.43.56, PZ DEL MERCADO 9, 47400 MEDINA DEL CAMPO, VALLADOLID / **R.T.V. BLANCO**, 980/ 51.14.41, CL EDUARDO JULIAN PEREZ 9, 49018 ZAMORA, ZAMORA

SWITZERLAND

FALCOMAT AG, Allmendstrasse 134, 4058 BASEL. Tel. 061601-1919. Fax. 061601-5755

SWEDEN

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

NORWAY

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

ICELAND

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

DENMARK

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

SUOMI

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

D

TECHNISCHE DATEN

D

Stromversorgung		: 230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat		: Mindestens 16 A
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle	: 1.35 kW
	Grill	: 1.05 kW
	Grill/Mikrowelle	: 2.35 kW
Leistungsabgabe:	Mikrowelle	: 800 W (IEC 60705)
	Grill	: 1000 W
Mikrowellenfrequenz		: 2450 MHz
Außenabmessungen		: 449 mm (B) x 282 mm (H) x 388 mm (T)
Garraumabmessungen		: 290 mm (B) x 194 mm (H) x 313 mm (T)
Garrauminhalt		: 18 Liter
Drehteller		: ø 272 mm
Gewicht		: ca. 14 kg
Garraumlampe		: 25 W/240-250 V

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

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

Tension d'alimentation	: 230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection	: 16 A minimum
Consommation électrique:	Micro-ondes : 1.35 kW
	Grill : 1.05 kW
	Micro-ondes/Grill : 2.35 kW
Puissance:	Micro-ondes : 800 W (IEC 60705)
	Grill : 1000 W
Fréquence des micro-ondes	: 2450 MHz
Dimensions extérieures	: 449 mm (W) x 282 mm (H) x 388 mm (D)
Dimensions intérieures	: 290 mm (W) x 194 mm (H) x 313 mm (D)
Capacité	: 18 litres
Plateau tournant	: ø 272 mm
Poids	: 14 kg
Eclairage de four	: 25 W/240-250 V

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

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

Wisselstroom	: 230 V, 50 Hz, enkele fase
Zekering/circuitonderbreker	: Minimum 16 A
Stroombenodigheid:	Magnetron : 1.35 kW
	Grill : 1.05 kW
	Magnetron/Grill : 2.35 kW
Uitvoermogen	Magnetron : 800 W (IEC 60705)
	Grill : 1000 W
Magnetronfrequentie	: 2450 MHz
Afmetingen buitenkant	: 449 mm (B) x 282 mm (H) x 388 mm (D)
Afmetingen binnenkant	: 290 mm (B) x 194 mm (H) x 313 mm (D)
Ovencapaciteit	: 18 liter
Draaitafel	: ø 272 mm
Gewicht	: 14 kg
Ovenlampje	: 25 W/240-250 V

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

DOOR CONTINUE VERBETERINGEN KUNNEN SPECIFICATIES ZONDER AANKONDIGING VERANDEREN.

Tensione di linea CA	: 230 V, 50 Hz, monofase
Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico	: 16 A minimo
Tensione di alimentazione:	Microonde : 1.35 kW
	Grill : 1.05 kW
	Microonde/Grill : 2.35 kW
Potenza erogata:	Microonde : 800 W (IEC 60705)
	Grill : 1000 W
Frequenza microonde	: 2450 MHz
Dimensioni esterne	: 449 mm (L) x 282 mm (A) x 388 mm (P)
Dimensioni cavità	: 290 mm (L) x 194 mm (A) x 313 mm (P)
Capacità forno	: 18 litri
Piatto rotante	: ø 272 mm
Peso	: 14 kg
Lampada forno	: 25 W/240-250 V

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

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

This file has been downloaded from:

www.UsersManualGuide.com

User Manual and User Guide for many equipments like mobile phones, photo cameras, mother board, monitors, software, tv, dvd, and others..

Manual users, user manuals, user guide manual, owners manual, instruction manual, manual owner, manual owner's, manual guide, manual operation, operating manual, user's manual, operating instructions, manual operators, manual operator, manual product, documentation manual, user maintenance, brochure, user reference, pdf manual