

SHARP



Achtung
Avertissement
Waarschuwing
Avvertenza
Advertencia
Importante



DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

R-671 / R-671F

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

D

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

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

F

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

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

NL

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

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

I

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

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

E

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

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

P

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

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

800 W (IEC 60705)

D Sehr geehrter Kunde,

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

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

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

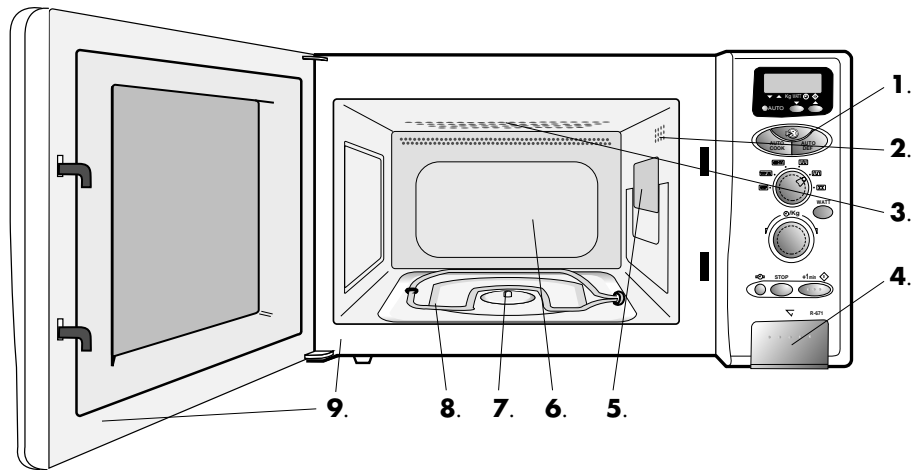
Wir empfehlen Ihnen, den Kochbuch-Ratgeber und die Bedienungsanleitung genau durchzulesen. So wird Ihnen die Bedienung Ihres Gerätes leicht von der Hand gehen.

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

D INHALT Bedienungsanleitung

GERÄT: BEZEICHNUNG DER BAUTEILE	6-7	GRILLBETRIEB	18-19
ZUBEHÖR	7	KOMBI-BETRIEB	20
BEDIENFELD	10	AUTOMATIK-BETRIEB	21-22
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	13-15	PIZZA-TABELLE	23
AUFSTELLANWEISUNGEN	15	GAR-AUTOMATIK-TABELLE	24-26
VOR INBETRIEBNAHME	16	AUFTAU-AUTOMATIK-TABELLE	26-27
EINSTELLEN DER UHR	16	ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN	28-29
MIKROWELLENLEISTUNG	17	REINIGUNG UND PFLEGE	30
ENERGIESPARMODUS	17	FUNKTIONSPRÜFUNG	31
GAREN MIT DER MIKROWELLE	18	SERVICE-NIEDERLASSUNGEN	271-276
		TECHNISCHE DATEN	276
Kochbuch			
WAS SIND MIKROWELLEN?	32	ZEICHENERKLÄRUNG	39
DAS GEEIGNETE GESCHIRR	32-33	REZEPTE	40
TIPS UND TECHNIKEN	34-36	TABELLE	41-43
ERHITZEN	37	SUPPEN UND VORSPEISEN	43-45
AUFTAUEN	37	HAUPTSPEISEN	45-48
GAREN VON FRISCHEM GEMÜSE	38	ZWISCHENGERICHTE	49-51
GAREN VON FLEISCH, FISCH UND GEFLÜGEL	38	GEMÜSE, NUDELN, REIS UND KNÖDEL	52-53
AUFTAUEN UND GAREN	38	GETRÄNKE, DESSERTS UND KUCHEN	53-55

GERÄT/FOUR/OVEN/FORNO/HORNO/FORNO



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

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

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

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

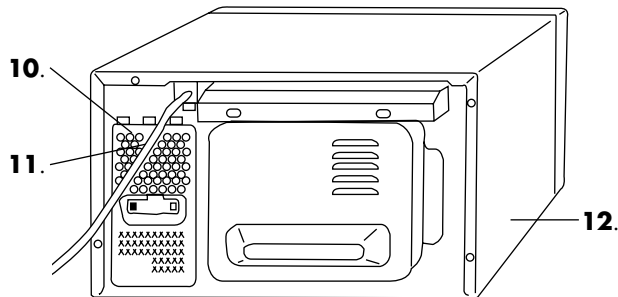
- NL**
1. Bedieningspaneel
 2. Ovenlamp
 3. Grillverwarmingselement (boven grill)
 4. Deur open-toets
 5. Afdekplaatje (voor golfgeleider)
 6. Ovenruimte
 7. Verbindingsstuk
 8. Grillverwarmingselement (onderste grill)
 9. Deurafdichtingen en pasvlakken

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

GERÄT/FOUR/OVEN/FORNO/HORNO/FORNO



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



ZUBEHÖR



(D) ZUBEHÖR

Überprüfen, daß die Zubehöerteile vorhanden sind:

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

Den Drehteller auf die Antriebswelle am Boden des Gerätes setzen.

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

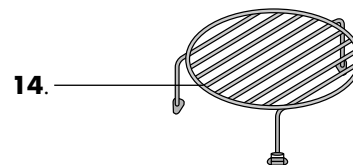
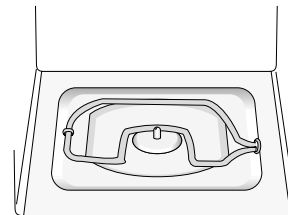
Den Drehteller nicht zerschneiden oder zerkratzen.

Warnung:

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

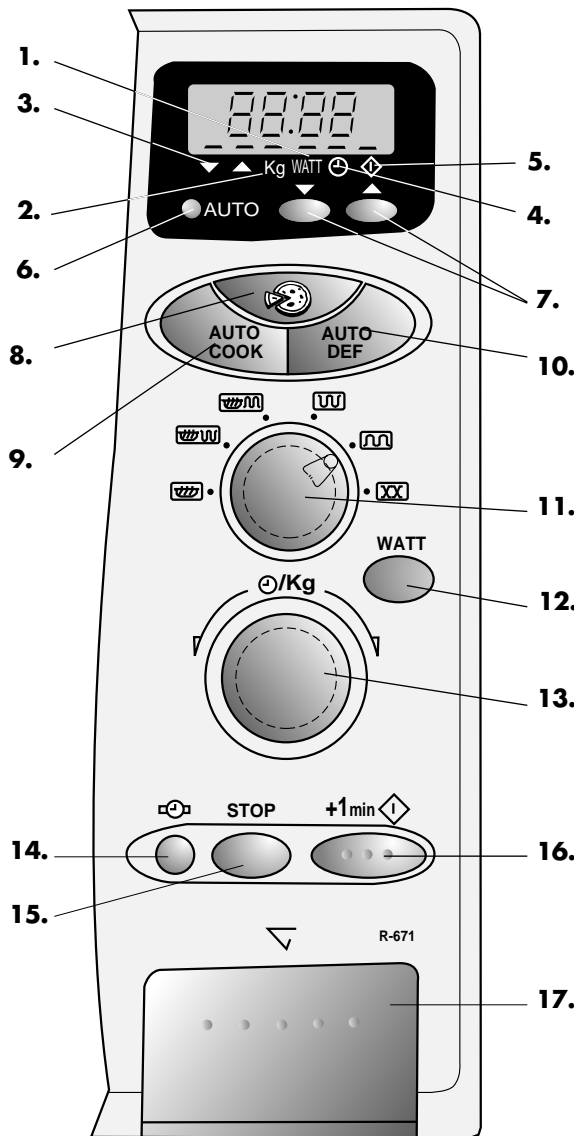
Hinweis:

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





BEDIENFELD/TABLEAU DE COMMANDE




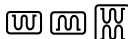

D Bedienungstasten

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

F Affichage numérique et témoins

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

Touches de fonctionnement

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

D Anzeigen und Symbole

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



DEUTSCH

Zur Vermeidung von Feuer

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

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

Die Netzspannung muß 230 V Wechselstrom, 50 Hz betragen und sollte mit einer Sicherung von mindestens 16 A oder einem Sicherungsautomaten von mindestens 16 A ausgestattet sein.

Es wird empfohlen, das Gerät an einen separaten Stromkreis anzuschließen.

Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen Wärme erzeugt wird, z.B. in der Nähe eines konventionellen Herdes.

Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen eine hohe Luftfeuchtigkeit vorhanden ist oder sich Kondenswasser bilden kann.

Das Gerät nicht im Freien lagern oder aufstellen.

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

Nur für Mikrowellengeräte vorgesehene Behälter und Geschirr verwenden.

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

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

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

Niemals die Lüftungsöffnungen blockieren. Alle Metallverschlüsse, Drähte usw. von Lebensmitteln und Verpackungen entfernen. Funkenbildung auf Metalloberflächen kann zu Feuer führen.

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

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

Keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Gerät lagern.

Die Einstellungen nach dem Starten des Gerätes überprüfen um sicherzustellen, daß das Gerät wie gewünscht arbeitet.

Diese Bedienungsanleitung und den nachfolgenden Kochbuch-Ratgeber zusammen verwenden.

Zur Vermeidung von Verletzungen

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

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

Niemals versuchen, das Gerät selbst einzustellen oder zu reparieren. Das Gerät muß vom SHARP-Kundendienst eingestellt bzw. repariert werden.

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

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

Vermeiden Sie die Ansammlung von Fett oder Verschmutzungen auf der Türdichtung und den Dichtungsoberflächen. Bitte folgen Sie den Hinweisen im Kapitel "Reinigung und Pflege".

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



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Zur Vermeidung von elektrischem Schlag

Unter keinen Umständen sollte das äußere Gehäuse entfernt werden.

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

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

Das Netzkabel nicht über die scharfe Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte führen.

Das Netzkabel von erwärmten Oberflächen fernhalten.

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

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muß es durch ein neues Spezialkabel ersetzt werden. Bitte das Auswechseln durch einen von SHARP autorisierten Kundendienst vornehmen lassen.

Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden

Niemals verschlossene Behälter verwenden.

Verschlüsse und Abdeckungen entfernen.

Verschlossene Behälter können durch den Druckanstieg selbst nach dem Ausschalten des Gerätes noch explodieren.

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten vorsichtig sein.

Behälter mit großer Öffnung verwenden, damit entstehende Blasen entweichen können.

Niemals Flüssigkeiten in schmalen, hohen Gefäßen (z.B. Babyflaschen) erhitzen, da der Inhalt herausspritzen kann und zu Verbrennungen führen könnte.

Um Verbrennungen durch plötzliches Überkochen (Siedeverzug) zu vermeiden:

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

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

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

Zur Vermeidung von Verbrennungen

Den Grill niemals in heißem Zustand berühren.

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

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

Beim Öffnen des Gerätes immer von der Tür

zurückgehen, um Verbrennungen durch entweichenden Dampf und Hitze zu vermeiden.

Lebensmittel mit Füllungen nach dem Garen immer aufschneiden, damit der Dampf entweichen kann.

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

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

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

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

Da das Türglas während des Garens heiß werden kann, das Gerät in einer Höhe von mindestens 85cm über dem Fußboden aufstellen. Kinder vom Türglas fernhalten, um Verbrennungen zu vermeiden. Die Gerätetür, die Geräteaußenflächen, den Grill unten, die Lüftungsöffnungen, Zubehörteile und das Geschirr im GRILL, KOMBI- und in der AUTOMATIK-Betriebsart nicht berühren, da sie heiß werden. Vor der Reinigung sicherstellen, daß alle Geräteteile abgekühlt sind.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



Zur Vermeidung von Fehlbedienung durch Kinder

Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen bedienen.

Nicht an die Gerätetür lehnen oder an der Tür hängend schwingen. Das Mikrowellengerät ist kein Spielzeug! Kinder sollten mit allen wichtigen Sicherheitshinweisen vertraut gemacht werden: z.B. Verwendung von Topflappen und vorsichtiges Abnehmen von Deckeln. Beachten Sie besonders Verpackungen, die Lebensmittel knusprig machen (z.B. selbstbräunende Materialien), indem sie besonders heiß werden.

Sonstige Hinweise

Niemals das Gerät auf irgendeine Weise verändern. Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen und darf nur zum Garen von Lebensmitteln verwendet werden. Es eignet sich nicht für gewerbliche Zwecke oder den Gebrauch in einem Labor.

Zur Vermeidung von Fehlfunktionen und Beschädigungen dieses Gerätes

Das Gerät niemals leer in Betrieb nehmen, es sei denn, dies wird in der Bedienungsanleitung ausdrücklich empfohlen (siehe "Kombi-Betrieb", Seite 20, HINWEIS 2). Durch Inbetriebnahme des Gerätes ohne Gargut kann das Gerät beschädigt werden.

Bei der Verwendung von Bräunungsgeschirr oder selbsterwärmenden Materialien muß eine wärmeisolierte Isolierung (z.B. ein Porzellanteller) zwischen Geschirr und Drehteller gestellt werden.

Dadurch werden Beschädigungen des Drehtellers durch Wärme vermieden. Die angegebene Aufheizzeit für das Geschirr sollte nicht überschritten werden.

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

Nur den für dieses Gerät vorgesehenen Drehteller verwenden.

Keine Kunststoffbehälter für den Mikrowellenbetrieb verwenden, wenn das Gerät nach dem Gebrauch des **GRILL**-, der **KOMBI**- oder der **AUTOMATIK**-Betriebsart noch heiß ist, da diese sonst schmelzen könnten. In diesen Betriebsarten dürfen keine Kunststoffbehälter verwendet werden, es sei denn, der Hersteller weist auf deren Eignung zu diesem Zweck hin.

HINWEISE:

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

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

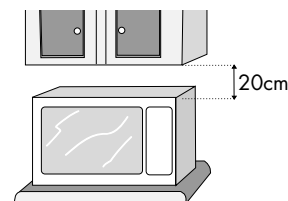
Wasserdampf und Tropfen können sich auf den Wänden im Innenraum bzw. um die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen bilden. Dies ist normal und ist kein Anzeichen für den Austritt von Mikrowellen oder einer sonstigen Fehlfunktion.

DEUTSCH

AUFSTELLANWEISUNGEN



1. Alles Verpackungsmaterial aus dem Innern des Gerätes entfernen. Die Polyethylen-Einlage zwischen Tür und Innenraum entfernen. Den Aufkleber, falls vorhanden, von der Außenseite der Tür abziehen.
2. Überprüfen, ob das Gerät beschädigt ist.
3. Das Mikrowellengerät auf einer flachen, geraden Oberfläche aufstellen, die stabil genug ist, das Gewicht des Gerätes und der darin zubereiteten Lebensmittel zu tragen.
4. Stellen Sie sicher, daß über dem Gerät ein Freiraum von mindestens 20cm vorhanden ist.
5. Den Netzstecker des Mikrowellengerätes mit einer normalen, geerdeten Steckdose verbinden.





VOR INBETRIEBNAHME

Ihr Gerät verfügt über einen Energiesparmodus. Verbinden Sie das Gerät mit der Steckdose. Die Anzeige zeigt dabei noch nichts an.

1. Öffnen Sie die Tür. Auf der Anzeige blinkt ".0".
2. Schließen Sie die Tür. Die Anzeige blinkt nicht mehr.
3. Stellen Sie die Uhrzeit wie im folgenden beschrieben ein.
4. Heizen Sie den Grill des Gerätes ohne Nahrungsmittel auf (siehe Seite 20, Hinweis 2).

Mit der Taste **STOP** können Sie:

1. Fehler während der Programmierung löschen.
2. Das Gerät während des Betriebs zeitweilig ausschalten.
3. Durch zweimaliges Drücken ein Programm während des Betriebs löschen.

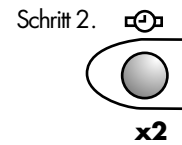
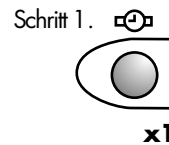


EINSTELLEN DER UHR

Hinweis: Den Gerätestecker in die Steckdose stecken. Das Gerät wird nichts anzeigen. Öffnen Sie die Tür und der Anzeige blinkt ".0" Schließen Sie die Tür und die Anzeige hört auf zu blinken.

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

1. Um die Uhr auf das 12 Stunden-Format einzustellen, die **UHREINSTELL**-Taste entsprechend Schritt 1 einmal drücken.
2. Um die Uhr auf das 24 Stunden-Format einzustellen, die **UHREINSTELL**-Taste entsprechend Schritt 2 zweimal drücken.



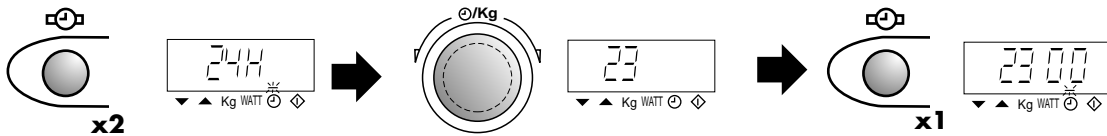
BEISPIEL:

Einstellen der Uhr auf 23 Uhr 35 Min.

Wählen Sie die 24 Stunden-Uhr durch zweimaliges Drücken der **UHREINSTELL**-Taste.

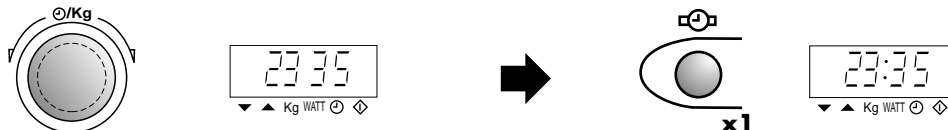
Stellen Sie die Stunden ein. Den **ZEIT/GEWICHT**-Knopf drehen, bis die richtige Stunde angezeigt wird.

Durch einmaliges Drücken der **UHREINSTELL**-Taste von den Stunden zu den Minuten wechseln.



Die Minuten mit dem **ZEIT/GEWICHT**-Knopf einstellen.

Um die Uhr zu starten, die **UHREINSTELL**-Taste einmal drücken



HINWEIS:

1. Sie können den **ZEIT/GEWICHT**-Knopf im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen.
2. Falls die Stromversorgung des Gerätes unterbrochen war, öffnen und schließen Sie die Tür, sobald die Spannung wieder hergestellt ist. Auf der Anzeige erscheint ". 0 ". Tritt dieser Fall ein, wenn das Gerät in Betrieb ist, geht das Programm verloren. Auch die Tageszeit geht verloren. Die Uhr muß wieder auf die korrekte Tageszeit eingestellt werden.

ENERGIESPARMODUS



Ihr Mikrowellengerät verfügt über einen Energiesparmodus. Falls Sie nach einer vorangegangenen Bedienung, dem Ende der Garzeit oder nach dem Anschluß des Mikrowellengerätes, nichts weiter unternehmen, schaltet das Gerät automatisch in den Energiesparmodus. Öffnen und schließen Sie die Tür, um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen. Wenn Sie die Uhrzeit eingestellt haben, arbeitet der Energiesparmodus nicht.

Um den Energiesparmodus einzuschalten, gehen Sie wie folgt vor:

Beispiel:

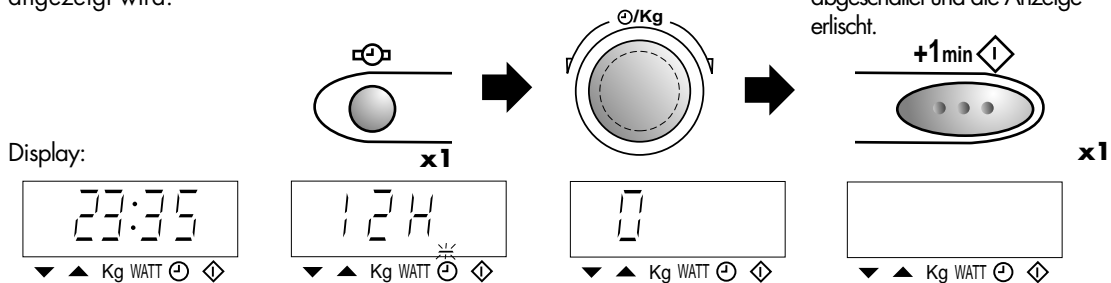
So schalten Sie den Energiesparmodus ein: (aktuelle Zeit ist 23:35 Uhr)

Prüfen Sie, ob die richtige Zeit auf der Anzeige angezeigt wird.

Drücken Sie die **UHREINSTELL-**Taste.

Drehen Sie den **ZEIT/GEWICHT-**Knopf auf 0

Drücken Sie die **+1min/START-**Taste. Die Stromversorgung wird abgeschaltet und die Anzeige erlischt.



DEUTSCH

MIKROWELLENLEISTUNG



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

Generell gelten folgende Empfehlungen:

800 WATT=(800P) 100% wird zum schnellen Garen oder Erhitzen benutzt, z.B. für Tellergerichte, heiße Getränke, Gemüse, Fisch, etc.

560 WATT=(560P) 70% Für längere Garvorgänge von kompakten Speisen, wie z.B. Braten, oder empfindliche Speisen, wie z.B. Käsesauce die Mikrowellenleistung reduzieren. Bei niedriger Leistung kochen die Speisen nicht über und Fleisch gart

gleichmäßig ohne an den Seiten zu übergaren.

400 WATT=(400P) 50% Für kompakte Speisen, die auf herkömmliche Weise eine lange Garzeit benötigen, z.B. Rindfleischgerichte, empfiehlt es sich, die Leistung zu reduzieren und die Garzeit etwas zu verlängern. So wird das Fleisch zarter.

240 WATT=(240P) 30% Zum Auftauen eine niedrige Leistungsstufe wählen. Das gewährleistet, daß die Speise gleichmäßig auftaut. Diese Stufe ist außerdem ideal zum Garziehen von Reis, Nudeln und Klößen.

80 WATT=(80P) 10% Zum schonenden Auftauen, z.B. von Sahnnetorten, sollten Sie die niedrigste Leistungsstufe wählen.

Einstellung der Leistungsstufe:

Drehen Sie den Drehknopf für die Wahl der Betriebsart in die Stellung . Um die Leistungsstufe für die Mikrowelle zu ändern, drücken Sie die Leistungsstufen Taste (WATT), bis die gewünschte Leistungsstufe erreicht ist.

Drehen Sie den **ZEIT/GEWICHT-**Knopf nach rechts, um die Zeit einzustellen.

Drücken Sie die **+1min/START-**Taste.

HINWEIS:

Falls keine Leistungsstufe ausgewählt ist, werden automatisch 800 Watt eingestellt. Wenn länger als 2 Minuten nicht bedient wurde, öffnen Sie die Tür und schließen Sie sie wieder.



GAREN MIT DER MIKROWELLE

Ihr Gerät läßt sich bis zu 90 Minuten programmieren. (90 00). Die Zeiteinheiten zum Garen (Auftauen) variieren von 10 Sekunden bis fünf Minuten, in Abhängigkeit von der Gesamtgar- oder Auftauzeit, wie in der Tabelle aufgeführt:

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

Beispiel:

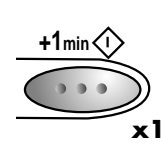
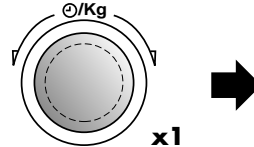
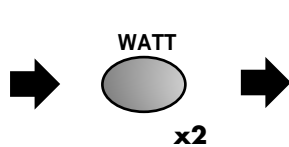
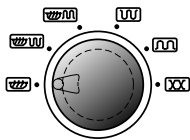
Angenommen, Sie wollen Suppe 2 Minuten und 30 Sekunden lang mit 560W (560P) 70% Mikrowellen-Leistung aufwärmen.

Drehen Sie den Drehknopf für die Wahl der Betriebsart in die gewünschte Position.

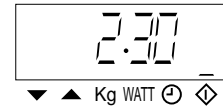
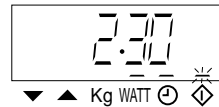
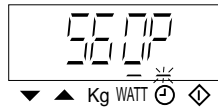
Drücken Sie die **LEISTUNGSSTUFEN-**Taste, bis die gewünschte Leistungsstufe erreicht ist.

Drehen Sie den **ZEIT/GEWICHT-**Knopf nach rechts, um die Garzeit einzustellen.

Drücken Sie die **+1 min/START-**Taste, um mit dem Erhitzungsvorgang zu starten.



Display:



HINWEISE:

1. Wenn die Tür während der Garzeit geöffnet wird, wird die Garzeit auf dem Display automatisch gestoppt. Sie läuft weiter, sobald die Tür geschlossen und die **+1 min/START**-Taste gedrückt wurde.
2. Wenn Sie während der Garzeit die Leistungsstufe überprüfen wollen, drücken Sie die **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste. Solange Ihr Finger die **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste berührt, wird die Leistungsstufe angezeigt.
3. Sie können den **ZEIT/GEWICHT**-Knopf im oder entgegen dem Uhrzeigersinn drehen. Wenn Sie den Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, verringert sich die Garzeit allmählich von 90 Minuten.
4. Wenn das Gerät für länger als 2 Minuten nicht bedient wurde, öffnen Sie die Tür und schließen Sie sie, um es wieder zu aktivieren.



GRILLBETRIEB

Ihr Mikrowellengerät verfügt über zwei Grill-Heizelemente (3 verschiedene Grill-Betriebsarten). Zur Auswahl des Grill-Betriebs drehen Sie den Drehknopf für die Wahl der Betriebsart in die gewünschte Position.

Gemeinsame Benutzung von Grill oben und unten	Grill oben	Grill unten

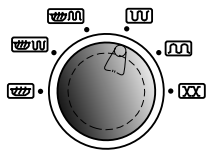
GRILLBETRIEB



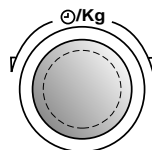
Beispiel:

Angenommen, Sie möchten einen Käsetoast für 5 Minuten mit dem Grill oben zubereiten: (Den Toast auf den Rost legen.)

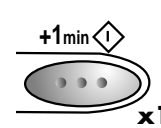
Drehen Sie den Drehknopf zur Wahl der **Betriebsart** in die gewünscht Position.



Drehen Sie den **ZEIT/GEWICHT** Knopf nach rechts, um die Garzeit einzustellen.

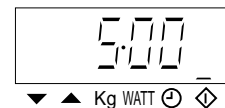
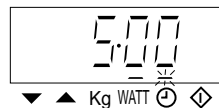


Drücken Sie die **+1min/START**-Taste, um mit dem Grillen zu beginnen.



DEUTSCH

Display:



HINWEIS:

1. Das Rost wird zum Grillen von flachen Lebensmitteln empfohlen.
2. Wenn der Grill zum ersten Mal verwendet wird, kann eine Rauch- oder Geruchsentwicklung auftreten. Das ist normal und deutet nicht auf einen Defekt des Gerätes hin. Damit diese Rauch- oder Geruchsentwicklung nicht bei der ersten Zubereitung auftritt, sollten der obere und untere Grill zuvor 20 Minuten lang ohne Nahrungsmittel betrieben werden. Der Drehteller muß im Gerät verbleiben.

WICHTIG:

Öffnen Sie während der Benutzung des Grills ein Fenster oder schalten Sie den Abzug in der Küche ein, damit Rauch und Gerüche abziehen können.

Die Tür des Gerätes, das äußere Gehäuse und der Garraum werden heiß. Achten Sie darauf, daß Sie sich bei der Zubereitung und danach nicht verbrennen, solange das Gerät noch heiß ist.

3. Nach dem Garen kühlt das Gerät automatisch ab und in der Anzeige erscheint "Hot" (Heiß).



KOMBI-BETRIEB

Ihr Mikrowellengrill verfügt über zwei Kombibetriebsarten, bei denen Grill und Mikrowelle zugleich arbeiten. Zur Auswahl des Kombibetriebs drehen Sie den Drehknopf zur Wahl der Betriebsart in die gewünschte Position. Der Kombibetrieb verkürzt im allgemeinen die Gesamtgarzeit.

Einstellung	Drehknopf zur Wahl der Betriebsart	Mikrowellenleistung	Grillheizelement
KOMBI 1		240W (240P) 30%*	Grill oben
KOMBI 2		240W (240P) 30%*	Grill unten

* Wenn Sie die Leistungsstufe der Mikrowelle verändern wollen, drücken Sie die **LEISTUNGSSTUFEN-**Taste. Sie können bis zu 800W (800P) 100% einstellen.

Beispiel:

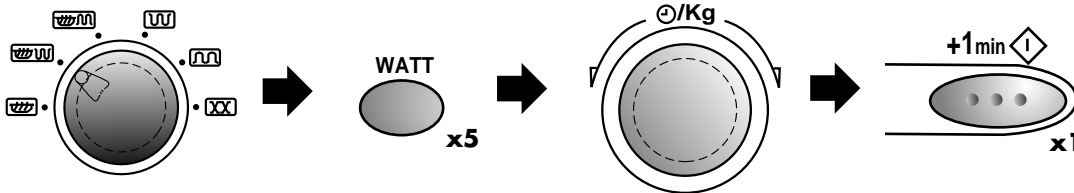
Angenommen, Sie wollen 11 Minuten lang in KOMBI 1 mit 400W (400P) 50% MIKROWELLENLEISTUNG und GRILL OBEN garen.

Drehen Sie den Drehknopf zur Wahl der Betriebsart in die gewünschte Position.

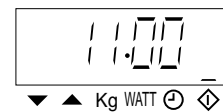
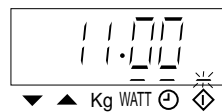
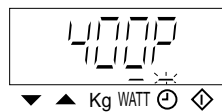
Drücken Sie die **LEISTUNGSSTUFEN-**Taste, bis die gewünschte Leistungsstufe erreicht ist.

Drehen Sie den **ZEIT/GEWICHT-**Knopf nach rechts, um die Garzeit einzustellen.

Drücken Sie die **+1 min/ START-**Taste, um mit den Garvorgang zu beginnen.



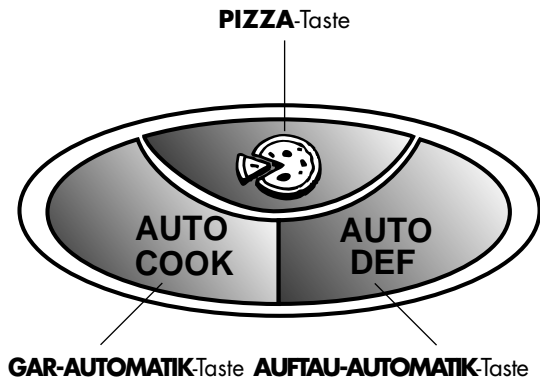
Display:



HINWEISE

1. Nach der Zubereitung zeigt die Anzeige "Hot" (Heiß).
2. Wenn der Grill zum ersten Mal verwendet wird, kann eine Rauch- oder Geruchsentwicklung auftreten. Das ist normal und deutet nicht auf einen Defekt des Mikrowellengrills hin. Damit diese Rauch- oder Geruchsentwicklung nicht bei der ersten Zubereitung auftritt, sollten der obere und untere Grill zuvor 20 Minuten lang ohne Nahrungsmittel betrieben werden. Der Drehteller muß im Gerät verbleiben.

AUTOMATIK-BETRIEB



Bei Benutzung der AUTOMATIKPROGRAMME erfolgt die Einstellung der Leistungsstufe und Garzeit automatisch. Sie können zwischen 3 PIZZA-, 7 GAR-AUTOMATIK- und 2 AUFTAU-AUTOMATIKPROGRAMMEN auswählen.

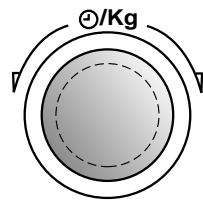
Warnung:

Für PIZZA und GAR-AUTOMATIK: Geräteinnenraum, Tür, Drehteller, Rost, Gefäße und besonders der Grill unten werden sehr heiß. Beim Entnehmen der Speisen oder des Drehtellers aus dem Gerät dicke Topfhandschuhe tragen, um Verbrennungen zu verhindern.

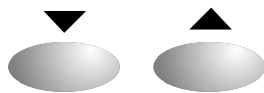
DEUTSCH

Folgendes ist bei AUTOMATIKBETRIEB zu beachten:

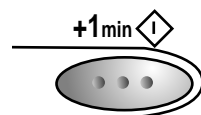
1. Die Menüs werden eingegeben, indem sie die **PIZZA**, **GAR-AUTOMATIK** oder **AUFTAU-AUTOMATIK** Taste drücken, bis die gewünschte Menünummer angezeigt wird.
2. Das Gewicht der Speisen wird über den **ZEIT/GEWICHT**-Knopf eingestellt, bis das gewünschte Gewicht angezeigt wird. Nur das Gewicht der Speisen eingeben. Das Gewicht des Behälters nicht einbeziehen. Speisen, deren Gewicht/Menge die Angaben in der Tabelle über- oder unterschreitet, garen Sie im manuellen Betrieb.
3. Die programmierten Garzeiten sind Mittelwerte. Falls Sie die Lebensmittel stärker oder schwächer garen möchten als vom Programm vorgesehen, kann die Garzeit mit der Taste für **KÜRZER** (▼) bzw. **LÄNGER** (▲) entsprechend abgeändert werden. Um einwandfreie Ergebnisse zu erhalten, die Anleitung in den Tabellen beachten (S. 23-27).
4. Die **+ 1min/START**-Taste drücken, um den Garvorgang zu starten.



ZEIT / GEWICHT-Knopf



KÜRZER/LÄNGER-Tasten



+ 1min/START-Taste

Wenn ein Bedienungsschritt erforderlich ist (z.B. zum Wenden der Speisen), stoppt das Gerät, das akustische Signal ertönt, die verbleibende Garzeit u. a. Symbole werden blinkend angezeigt. Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie die **+ 1min/START**-Taste.

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

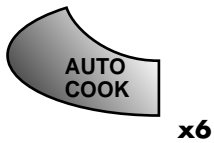


AUTOMATIK-BETRIEB

Beispiel 1:

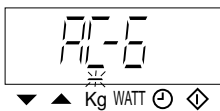
Angenommen, Sie möchten 1,0 kg Schweinerollbraten mit der **GAR-AUTOMATIK**-zubereiten.

Wählen Sie das Garautomatik-Programm 6 (Schweinebraten), indem sie die Garautomatik-Taste 6x drücken. Das Symbol für Gewicht blinkt in der Anzeige und die Automatikanzeige leuchtet auf.



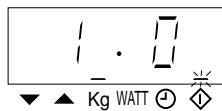
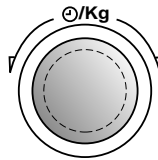
x6

Display:



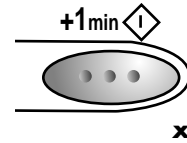
▼ ▲ Kg WATT ⊕ ◇

Drehen Sie den **ZEIT/GEWICHT**-Knopf nach rechts, um das Gewicht einzustellen.

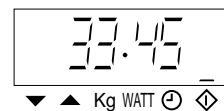


▼ ▲ Kg WATT ⊕ ◇

Drücken Sie die **+1min/START**-Taste, um mit dem Garvorgang zu beginnen.



x1



▼ ▲ Kg WATT ⊕ ◇

HINWEIS:

Nach der Zubereitung (außer beim automatischen Auftauen) zeigt die Anzeige "Hot " (Heiß).



PIZZA-TABELLE



Menü Nummer AP-1

Tiefgekühlte Pizza.

Menge: 150 - 450g, Gesamtgewicht
 Geschirr: Direkt auf den Drehteller
 Gewichtseinheit: 50g
 Anfangstemperatur: -18°C, gefroren
 Empfohlene
 Menüs: Tiefgekühlte Pizza.

Verfahren:

- Die tiefgekühlte, fertig zubereitete Pizza aus der Packung nehmen und auf den Drehteller legen.
- Nach dem Garen auf einem Teller servieren.

Menü Nummer AP-2

Gekühlte Pizza.

Menge: 150 - 450g, Gesamtgewicht
 Geschirr: Direkt auf den Drehteller
 Gewichtseinheit: 50g
 Anfangstemperatur: 5°C, gekühlt
 Empfohlene
 Menüs: Gekühlte Pizza.

Verfahren:

- Die fertig vorbereitete, gekühlte Pizza aus der Verpackung nehmen und auf den Drehteller legen.
- Nach dem Garen auf einem Teller servieren.

Menü Nummer AP-3

Frische Pizza.

Menge: 700 - 900g.
 Geschirr: Direkt auf den Drehteller
 Gewichtseinheit: 100g
 Anfangstemperatur: 20°C, Zimmertemperatur
 Empfohlene
 Menüs: Hausgemachte Pizza.

Verfahren:

- Die Pizza laut untenstehendem Rezept zubereiten.
- Direkt auf den Drehteller legen.
- Nach dem Garen auf einem Teller servieren.

PIZZAREZEPT

Zutaten:

Ca. 300 g Fertigteig
 (Fertigmischung oder Ausrollteig)
 Ca. 200 g Tomaten aus der Dose, Basilikum,
 Oregano, Thymian, Salz, Pfeffer
 150 g Belag nach Wunsch (z.B. Mais,
 Schinken, Salami, Ananas).
 50 g geriebener Käse

Verfahren:

1. Den Teig laut Anleitung herstellen. Auf die Größe des Drehtellers ausrollen.
2. Den Drehteller leicht einfetten und den Pizzaboden darauf legen.
3. Die Tomaten abgießen und in kleine Stücke schneiden. Die Tomaten mit den Kräutern würzen und auf dem Teigboden verteilen. Die anderen Zutaten auf der Pizza verteilen und abschließend mit Käse bestreuen.
4. Die Pizza mit dem Automatik-Programm für frische Pizza garen (AP-3).

DEUTSCH



GAR-AUTOMATIK-TABELLE

Menü Nummer AC-1

Pommes frites

Menge: 200 - 300g
 Geschirr: Direkt auf den Drehteller
 Gewichtseinheit: 50g
 Anfangstemperatur: -18°C, gefroren
 Empfohlene
 Menüs: Pommes frites (dünn, dick) zur
 Zubereitung in konventionellen
 Backöfen.

Verfahren:

- Die gefrorenen Pommes frites (empfohlen für Backöfen), aus der Verpackung nehmen und auf den Drehteller legen.
- Wenn ein akustische Signal ertönt, wenden Sie die Pommes frites.
- Nach dem Garen vom Drehteller nehmen und auf einem Teller servieren.

Menü Nummer AC-2

Tiefgekühlte Baguettes

Menge: 150 - 400g
 Geschirr: Direkt auf den Drehteller
 Gewichtseinheit: 50 g
 Anfangstemperatur: -18°C, gefroren
 Empfohlene
 Menüs: Baguettes mit Pizza-Belag

Verfahren:

- Die tiefgekühlten Baguettes mit Pizza-Belag aus der Packung nehmen und auf den Drehteller legen.
- Nach dem Garen auf einem Teller servieren. (Keine Standzeit erforderlich).

Menü Nummer AC-3

Fischstäbchen, Panierte Hähnchenteile

Menge: 200 - 400g
 Geschirr: Direkt auf den Drehteller
 Gewichtseinheit: 100 g
 Anfangstemperatur: -18°C, gefroren
 Empfohlene
 Menüs: Panierte Geflügelstücke ("Chicken nuggets"), Fischstäbchen.

Verfahren:

- Die tiefgekühlten Fischstäbchen/Panierten Hähnchenteile aus der Packung nehmen.
- Die Fischstäbchen/Panierten Hähnchenteile mit etwas Öl bestreichen und auf den Drehteller legen.
- Nach dem Garen auf einem Teller servieren. (Keine Standzeit erforderlich).

GAR-AUTOMATIK-TABELLE


**Menü Nummer AC-4
Grillhähnchen**

Menge: 900-1400 g
 Geschirr: Pyrex-Mikrowellenform und Untertasse.
 Gewichtseinheit: 100g
 Anfangstemperatur: 5°C, gekühlt
 Zutaten: für 1kg Grillhähnchen
 1/2 Teel. Salz, Pfeffer
 1TL Paprika, edelsüß
 2EL Öl

Empfohlene
 Menüs: Grillhähnchen

**Menü Nummer AC-5
Gratiniertes Fischfilet**

Menge: 600 - 1200g
 Geschirr: runde Auflaufform
 Gewichtseinheit: 100g
 Anfangstemperatur: 5°C, gekühlt
 Empfohlene
 Menüs: Fischauflauf

Rezept 1
Fischauflauf nach italienischer Art

Zutaten: für 600g Rotbarschfilet:
 ca. 250g Mozzarella
 4 Tomaten (ca. 250 g)
 2 EL Anchovisbutter
 Salz und Pfeffer
 1 EL geh. Basilikum
 Saft einer halben Zitrone
 2 EL geh. gemischte Kräuter
 75 g ger. Gouda (45% Fett).

Verfahren:

- Den Fisch waschen und abtrocknen. Mit Zitronensaft beträufeln, salzen und mit der Anchovisbutter einfetten.
- Den Fisch in eine runde Auflaufform legen (25cm)
- Den Gouda auf dem Fisch verteilen.
- Die Tomaten waschen und die Stielansätze herausschneiden.
In Scheiben schneiden und auf den Käse legen.
- Mit Salz, Pfeffer und den gemischten Kräutern würzen.
- Mozzarella abtropfen lassen, in Scheiben schneiden und auf die Tomaten legen. Basilikum darüber streuen.
- Stellen Sie die Form auf den Drehteller und wählen Sie zum Garen das Automatikprogramm AC-5 Gratiniertes Fischfilet.

Tip: Nach dem Garen den Fisch aus der Auflaufform nehmen und etwas Soßenbinder in die Sauce einrühren. Noch einmal 1-2 Minuten bei 800W (800P) 100% Mikrowellen-Leistung garen.

Verfahren:

- Die Gewürze mischen und auf dem Hähnchen verteilen.
- Die Haut des Hähnchens mit einer Gabel einstechen.
- Legen Sie die Untertasse verkehrt herum in eine Mikrowellenform und legen Sie das Hähnchen auf die Untertasse.
- Wenn das akustische Signal ertönt, das Hähnchen wenden.
- Das Hähnchen nach dem Garen ca. 3 Minuten stehen lassen.

Verfahren:

- Das Fischfilet nach einem der folgenden drei Rezepte zubereiten.
- Stellen Sie die Auflaufform auf den Drehteller.
- Nach dem Garen ca. 3 Minuten stehen lassen.

Rezept 2
Gratinierte Rotbarschfilets 'Esterhazy'

Zutaten: für 600 g Rotbarschfilet:
 2 Stangen Porree, (250g)
 50 g Zwiebel
 100 g Karotten
 1 EL Butter
 Salz, Pfeffer und Muskat
 2 EL Zitronensaft
 125 g Crème fraîche.
 100 g ger. Gouda (45% Fett).

Verfahren:

- Den Porree waschen und längs in zwei Teile schneiden. In dünne Streifen schneiden.
- Die Zwiebeln und Karotten schälen und in dünne Streifen schneiden.
- Das Gemüse, die Butter und die Gewürze in eine Schüssel mit Deckel geben und gut durchmischen. 5-6 Minuten bei 800W (800P) 100% Leistung garen. Während des Garens einmal umrühren.
- In der Zwischenzeit das Fischfilet waschen, abtrocknen, mit Zitronensaft beträufeln und salzen.
- Die Crème fraîche unter das Gemüse mischen und nachwürzen.
- Füllen Sie die runde Auflaufform (25cm) zur Hälfte mit Gemüse.
- Legen Sie den Fisch darauf und streuen Sie Gouda darüber. Stellen Sie die Form auf den Drehteller. Wählen Sie zum Garen das Automatikprogramm AC-5 Gratiniertes Fischfilet.



GAR-AUTOMATIK-TABELLE

Rezept 3

Fisch-Brökkoliauflauf

Zutaten: für 500g Fischfilet:
 2 EL Zitronensaft
 1 EL Butter
 2 EL Mehl
 300 ml Milch
 geh. Dill, Pfeffer, Salz
 250 g gefrorener Brokkoli
 100 g ger. Gouda (45% Fett)

Verfahren:

- Das Fischfilet waschen und abtrocknen. Mit Zitronensaft beträufeln und salzen.
- Butter und Mehl in einer runden Schüssel ohne Deckel ca. 1-1½ Minuten bei 800W (800P) 100% Leistung erhitzen.
- Die Milch hinzufügen und sehr gründlich verrühren. Noch einmal ohne Deckel 3-4 Minuten bei 800W (100%) Leistung kochen. Anschließend erneut umrühren und mit Dill, Salz und Pfeffer würzen.
- Den Brokkoli in einer Schüssel mit Deckel 4-6 Minuten lang bei 800W (800P) 100% Leistung auftauen. Nach dem Auftauen den Brokkoli in eine Pyrex-Mikrowellenform füllen, den Fisch darauf legen und würzen.
- Die Soße darübergießen und abschließend mit dem Käse bestreuen.
- Setzen Sie die Schale auf den Drehteller und wählen Sie zum Garen das Automatikprogramm AC-5 Gratiniertes Fischfilet.

Menü Nummer AC-6

Schweinebraten

Menge: 600 - 1500g
 Benötigt werden: Pyrex-Mikrowellenform
 Gewichtseinheit: 100 g
 Anfangstemperatur: 5°C, gekühlt
 Zutaten: auf 1kg mageren Rollbraten,
 1 zerdrückte Knoblauchzehe
 2EL Öl
 1EL Paprika, edelsüß
 eine Prise Kreuzkümmel
 1TL Salz

Empfohlene Menüs: Magerer Rollbraten

Verfahren:

- Mageres Schweinefleisch wird empfohlen.
- Alle Gewürze vermischen und auf dem Fleisch verteilen.
- Legen Sie das Schweinefleisch in die Mikrowellenform und stellen Sie die Form auf den Drehteller.
- Beim Ertönen des Signals den Braten wenden.
- Nach dem Garen ca. 10 Minuten in Aluminiumfolie gewickelt stehenlassen.

Menü Nummer AC-7

Grillspieße

Menge: 200 - 600g
 Geschirr: Rost
 Gewichtseinheit: 100 g
 Anfangstemperatur: 5°C, gekühlt
 Empfohlene Menüs: Fleischspieße

Verfahren:

- Die Grillspieße vorbereiten. (Rezept siehe im folgenden SHARP-Kochbucheil).
- Die Grillspieße auf den Rost legen.
- Beim Ertönen des Signals die Spieße wenden.
- Nach dem Garen auf einem Teller servieren.



AUFTAU-AUTOMATIK TABELLE

Menü Nummer Ad-1

Auftauen 1, Geflügel

Menge: 900 - 1500g
 Geschirr: (siehe Hinweis auf folgender Seite)
 Gewichtseinheit: 100g,
 Anfangstemperatur: -18°C, gefroren.

Verfahren

- Einen Teller umgekehrt auf den Drehteller stellen und das Geflügel darauf legen.
- Beim Ertönen des Signals das Geflügel wenden.
- Beim Ertönen des Signals noch einmal wenden.
- Nach dem Auftauen, in Aluminiumfolie eingewickelt 30-90 Minuten stehenlassen, bis das Geflügel vollkommen aufgetaut ist.

AUFTAU-AUTOMATIK TABELLE



Menü Nummer Ad-1

Auftau-Automatik 1, Hähnchenschenkel

Menge: 200 - 800g
 Geschirr: (siehe Hinweis unten)
 Gewichtseinheit: 100g
 Anfangstemperatur: -18°C, gefroren.

Verfahren:

- Die Hähnchenschenkel auf einen Teller legen.
- Wenn das akustische Signal ertönt, die Hähnchenschenkel wenden und neu anordnen.
- Wenn das akustische Signal ertönt, die Hähnchenschenkel noch einmal wenden.
- Die Hähnchenschenkel nach dem Auftauen in Aluminiumfolie gewickelt 10-30 Minuten lang stehen lassen, bis sie vollständig aufgetaut ist.

DEUTSCH

Menü Nummer Ad-1

Auftau-Automatik 1, Steak , Kotelett, Fischfilet

Menge: 200- 800g
 Geschirr: (siehe Hinweis unten)
 Gewichtseinheit: 100g
 Anfangstemperatur: -18°C, gefroren.

Verfahren:

- Das Lebensmittel in einer Schicht auf den Teller legen. Wenn die Portionen zusammengefroren sind, so zeitig wie möglich trennen.
- Wenn das akustische Signal ertönt, die Speise wenden und neu anordnen.
- Wenn das akustische Signal ertönt, die Speise noch einmal wenden.
- Die Speise nach dem Auftauen in Aluminiumfolie gewickelt 10-30 Minuten stehen lassen, bis sie vollständig aufgetaut ist.

Menü Nummer Ad-2

Auftau-Automatik 2, Bratenfleisch

Menge: 600-1500g
 Geschirr: (siehe Hinweis unten)
 Gewichtseinheit: 100g
 Anfangstemperatur: -18°C, gefroren.

Verfahren:

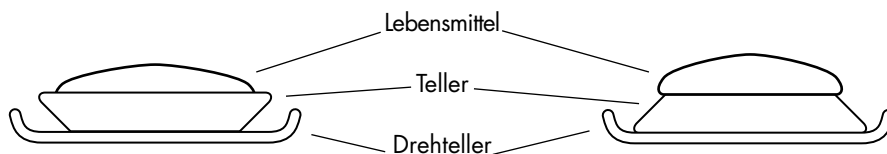
- Einen Teller umgekehrt auf den Drehteller stellen und das Fleisch darauf legen.
- Wenn das akustische Signal ertönt, das Fleisch wenden.
- Wenn das akustische Signal ertönt, das Fleisch noch einmal wenden.
- Das Fleisch nach dem Auftauen in Aluminiumfolie gewickelt 30-90 Minuten stehen lassen, bis es vollständig aufgetaut ist.

HINWEIS:

1. Steaks, Koteletts, Fischfilets und Hähnchenschenkel sollten in einer Schicht eingefroren werden.
2. Nach dem Wenden die aufgetauten Teile mit kleinen, flachen Aluminiumfolienstücken abdecken.
3. Das Geflügel sollte sofort nach dem Auftauen gegart werden.
4. Die Lebensmittel, wie unten dargestellt, in das Gerät stellen:

Hähnchenschenkel, Steaks, Koteletts und Fischfilet.

Geflügel und Braten





ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN

1. KÜRZER / LÄNGER-Taste.

Mit den **KÜRZER** (▼) - und **LÄNGER** (▲) -Tasten können Sie die programmierten Zeiteinstellungen problemlos verkürzen oder verlängern (um Speisen mehr oder weniger durchzugaren.)

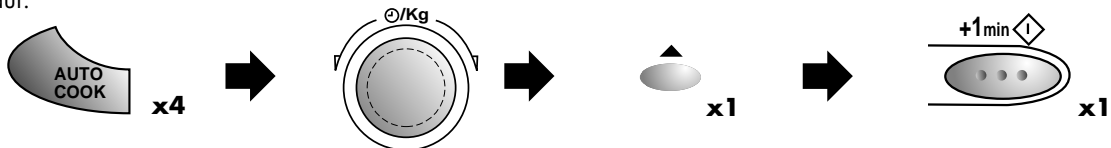
- a) Änderung der Zeiteinstellung für PIZZA/- Gar - und Auflau - Automatik. Angenommen, Sie wollen 0,9 kg Grillhähnchen mit der **AUTOMATIK**-Taste und der **LÄNGER** (▲) -Taste garen.

Wählen Sie das Garautomatik-Programm 4 (Grillhähnchen), indem sie die Garautomatik-Taste 4 x drücken. Das Symbol für Gewicht blinkt in der Anzeige und die Automatikanzeige leuchtet auf.

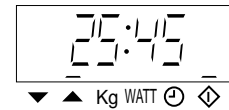
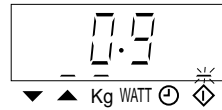
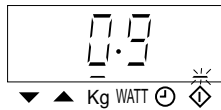
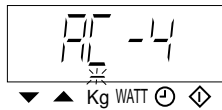
Drehen sie den **ZEIT/GEWICHT**-Knopf nach rechts, um die Garzeit einzustellen.

Wählen Sie das gewünschte Garergebnis (gut gegart) durch einmaliges Drücken der **LÄNGER**-Taste.

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



Display:



HINWEIS:

Zum Abbrechen von **KÜRZER** oder **LÄNGER** drücken Sie die gleiche Taste noch einmal.

Um von **LÄNGER** zu **KÜRZER** zu wechseln, drücken Sie einfach die **KÜRZER** (▼)-Taste.

Um von **KÜRZER** zu **LÄNGER** zu wechseln, drücken Sie einfach die **LÄNGER** (▲)-Taste.

b) Ändern der Garzeit bei laufendem Garvorgang

Sie können die Garzeit um je 1 Minute vermindern oder erhöhen, indem Sie die **KÜRZER** (▼)- oder **LÄNGER** (▲) -Taste drücken.

ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN



2. MINUTE PLUS-FUNKTION

Mit der Taste **+1 min/START** können Sie die folgenden beiden Funktionen ausführen:

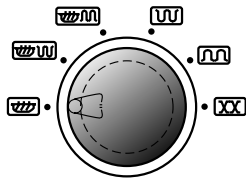
a. Direkter Start

Sie können die gewünschte Betriebsart 1 Minute lang direkt einschalten, ohne die Garzeit einzugeben.

Beispiel:

Angenommen, Sie wollen ein Gericht 1 Minute lang bei 400 W (400P) 50% Mikrowellenleistung garen.

Stellen Sie den Drehknopf für die Wahl der **BETRIEBSART** auf die Position 



Um die Leistungsstufe zu ändern, drücken Sie die **LEISTUNGSSTUFEN** Taste dreimal.

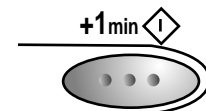


x3

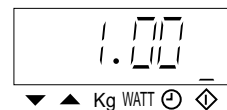
Display:



Drücken Sie nun die Taste **+1 min/START** einmal, um mit dem Garvorgang zu beginnen.






x1



DEUTSCH

HINWEIS:

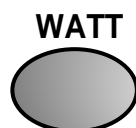
1. Diese Funktion können Sie nur für manuelles Garen verwenden.
2. Wenn der Drehknopf für die Wahl der **BETRIEBSART** auf Mikrowellengaren () eingestellt ist und Sie die Taste **+1 min/START** drücken, beträgt die Leistung für Mikrowelle immer **800 W (800P) 100%**. Steht der Drehknopf für die Wahl der **BETRIEBSART** auf der Stellung KOMBI ( oder ) und Sie drücken die Taste **+1 min/START**, beträgt die Leistung für Mikrowelle immer **240 W (240P) 30%**.
3. Um eine Fehlbedienung durch Kinder zu verhindern, kann die Taste **+1 min/START** nur 2 Minuten nach der vorhergehenden Bedienung genutzt werden, z.B. nach dem Schließen der Tür oder dem Betätigen der **STOP** Taste.

b. Verlängerung der Garzeit

Sie können die Garzeit je 1 Minute verlängern, wenn Sie während des Betriebs die **+1 min/START** -Taste drücken.

3. ÜBERPRÜFUNG DER LEISTUNGSSTUFE

Wenn Sie während des Garvorgangs die Mikrowellen-Leistungsstufe überprüfen wollen, drücken Sie die **LEISTUNGSSTUFEN** -Taste.



Die Mikrowellen-Leistungsstufe wird angezeigt, solange Sie die **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste drücken.



REINIGUNG UND PFLEGE

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

WARNUNG:

Nach dem GRILL-, KOMBI- und AUTOMATIKBETRIEB (außer Auftau-Automatik) sind Geräteinnenraum, Tür Gerätegehäuse und Zubehörteile sehr heiß. Vor dem Reinigen sicherstellen, daß alle Teile vollständig ausgekühlt sind.

Außen

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

Bedienfeld

Vor dem Reinigen die Tür öffnen, um das Bedienfeld zu inaktivieren. Das Bedienfeld vorsichtig mit einem feuchten Tuch reinigen. Niemals zuviel Wasser und keine chemischen oder scheuernden Reiniger verwenden, da das Bedienfeld dadurch beschädigt werden kann.

Garraum

1. Nach jedem Gebrauch das noch warme Gerät zur Reinigung mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm abwischen, um leichte Verschmutzungen zu entfernen. Für starke Verschmutzungen eine milde Seifenlauge verwenden und mehrmals mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm gründlich nachwischen, bis alle Rückstände vollständig entfernt sind.
Die Hohlleiterabdeckung nicht entfernen.
2. Sicherstellen, daß weder Seifenlauge noch Wasser durch die kleinen Öffnungen an der Wand eindringen, da dies das Gerät beschädigen kann.
3. Verwenden Sie keine Sprühreiniger im Garraum.
4. Während der Betriebsarten GRILL, KOMBIBETRIEB und AUTOMATIK können Rauch- und Geruchsentwicklung auftreten (außer bei automatischem Auftauen). Ursache sind Fettspritzer oder Essensreste im Geräteinnenraum. Um solche Reste zu entfernen, sollten Sie den Grill oben und unten regelmäßig einmal mit beiden Heizelementen aufheizen. (Siehe HINWEIS 2, Seite 19).

Hinweis: Versuchen Sie nicht den unteren Grill zu bewegen oder zu entfernen.

Drehteller

Entfernen Sie zuerst den Drehteller aus dem Gerät. Den Drehteller mit einer milden Seifenlauge reinigen und mit einem weichen Tuch trocknen. Der Drehteller ist spülmaschinenfest.

Rost

Reinigen Sie den Grillrost in milder Seifenlösung und lassen Sie ihn trocknen. Der Grillrost ist spülmaschinenfest.

Gerätetür

Die Tür auf beiden Seiten, die Türdichtung und die Dichtungsoberflächen des öfteren mit einem feuchten Tuch abwischen, um Verschmutzungen zu entfernen.

FUNKTIONSPRUFUNG



BITTE PRÜFEN SIE DIE FOLGENDEN PUNKTE, BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST RUFEN.

1. Stromversorgung
Überprüfen Sie, ob der Netzstecker richtig an eine spannungsführende Netzsteckdose angeschlossen ist.
Vergewissern Sie sich, daß die Netzsicherung/Sicherungsautomat in Ordnung sind.
2. Leuchtet die Garraumlampe bei geöffneter Tür? JA _____ NEIN _____
3. Stellen Sie einen Meßbecher mit etwa 150ml Wasser in das Gerät und schließen Sie die Tür.
Programmieren Sie das Gerät auf 1 Minute bei 800W (800P) 100% Mikrowellenleistung und starten Sie es.
Leuchtet die Lampe? JA _____ NEIN _____
Dreht sich der Drehteller? JA _____ NEIN _____
HINWEIS: Der Drehteller dreht sich in beide Richtungen.
Arbeitet die Lüftung? JA _____ NEIN _____
(Legen Sie Ihre Hand über die Lüftungsöffnungen und prüfen Sie, ob Luft herauskommt.)
Ertönt der Signalton nach einer Minute? JA _____ NEIN _____
Erlischt die Anzeige "Garen"? JA _____ NEIN _____
Ist das Wasser im Meßbecher nach dem gerade durchgeführten Betrieb heiß? JA _____ NEIN _____
4. Stellen Sie 3 Minuten lang die GRILL-BETRIEBSART mit Grill oben und unten ein.
Werden nach 3 Minuten beide Grill-Heizelemente rot? JA _____ NEIN _____

DEUTSCH







Falls für eine der obigen Fragen die Antwort "NEIN" ist, den Händler oder den SHARP-Kundendienst benachrichtigen und das Ergebnis der Prüfung mitteilen.

ACHTUNG:

Wenn auf der Anzeige nichts angezeigt wird, obwohl der Stecker richtig angeschlossen ist, ist wahrscheinlich der Energiesparmodus aktiviert. Öffnen und schließen Sie die Tür, um den Energiesparmodus zu verlassen. Siehe Seite 18.

HINWEISE:

1. Wenn Sie die Speisen in der Standardgarzeit in nur einer Betriebsart garen, wird die Leistung des Gerätes automatisch reduziert, um eine Überhitzung zu vermeiden. (Die Mikrowellenleistung wird vermindert und die Grillheizelemente werden ein- und abgeschaltet.)

Betriebsart	Standardzeit
Mikrowelle 100% 	20 min.
Grillbetrieb GRILL OBEN  GRILL UNTEN  GRILL OBEN und UNTEN 	30 min. 45 min. Grill oben - 15 min. Grill unten - 15 min.
Kombi 1 	Mikro - 20 min. Grill oben - 15 min.
Kombi 2 	Mikro - 20 min. Grill unten - 15 min.

2. Nach Verwendung des Grills (mit beiden Heizelementen) und/oder nach der Benutzung der Automatikprogramme (außer beim automatischen Auftauen) läuft der Lüfter für die Kühlung solange nach, bis das Gerät abgekühlt ist. Auch wenn Sie die STOP-Taste drücken und die Tür während der Betriebsarten GRILL, KOMBIBETRIEB und /oder Automatikprogramme (außer beim automatischen Auftauen) öffnen, läuft der Lüfter für die Kühlung. Es tritt Luft durch die Lüftungsschlitze nach außen, und die Anzeige zeigt " Hot " (heiß).



WAS SIND MIKROWELLEN?

Mikrowellen sind wie Radio- und Fernsehwellen elektromagnetische Wellen.

Mikrowellen werden im Mikrowellengerät vom Magnetron erzeugt und versetzen die Wassermoleküle im Lebensmittel in Schwingungen. Durch die verursachte Reibung entsteht Wärme, die dafür sorgt, daß die Speisen aufgetaut, erhitzt oder gegart werden.

Das Geheimnis der kurzen Garzeiten liegt darin, daß die Mikrowellen von allen Seiten direkt in das Gargut eindringen. Die Energie wird optimal ausgenutzt. Im Vergleich dazu gelangt die Energie beim Kochen mit dem Elektroherd über Umwege von der Herdplatte an den Kochtopf und dann erst zum Lebensmittel. Auf diesem Umweg geht viel Energie verloren.

EIGENSCHAFTEN DER MIKROWELLEN

Mikrowellen durchdringen alle nichtmetallischen Gegenstände aus Glas, Porzellan, Keramik,

Kunststoff, Holz und Papier. Das ist der Grund dafür, warum diese Materialien in der Mikrowelle nicht erhitzt werden. Das Geschirr wird nur indirekt über die Speise erwärmt.

Speisen nehmen Mikrowellen auf (absorbieren) und werden dadurch erhitzt.

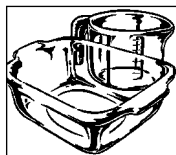
Materialien aus Metall werden von der Mikrowelle nicht durchdrungen, die Mikrowellen werden zurückgeworfen (reflektiert). Deshalb sind Gegenstände aus Metall für die Mikrowelle in der Regel nicht geeignet. Es gibt jedoch Ausnahmen, wo Sie genau diese Eigenschaften ausnutzen können. So werden Speisen an bestimmten Stellen während des Auftauens oder Garens mit etwas Aluminiumfolie abgedeckt. Dadurch vermeiden Sie zu warme oder zu heiße bzw. übergarte Bereiche bei unregelmäßigen Teilen. Beachten Sie hierzu die folgenden Hinweise.



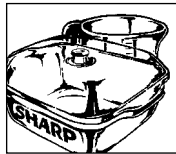
DAS GEEIGNETE GESCHIRR

DAS GEEIGNETE GESCHIRR FÜR DEN MIKROWELLENBETRIEB

GLAS UND GLAS-KERAMIK



Hitzebeständiges Glasgeschirr ist sehr gut geeignet. Der Garvorgang kann von allen Seiten beobachtet werden. Es darf jedoch nicht metallhaltig (z.B. Bleikristall)



oder mit einer Metallauflage versehen sein (z.B. Goldrand, Kobaltblau).

KERAMIK

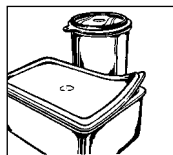
ist im allgemeinen gut geeignet.

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

PORZELLAN

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

KUNSTSTOFF

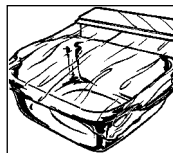


Hitzebeständiges, mikrowellengeeignetes Kunststoffgeschirr ist zum Auftauen, Erhitzen und Garen geeignet. Beachten Sie bitte die Angaben des Herstellers.

PAPIER-GESCHIRR

Hitzebeständiges, mikrowellengeeignetes Papiergeschirr ist ebenfalls geeignet. Beachten Sie bitte die Angaben des Herstellers.

KÜCHENPAPIER



kann benutzt werden, um entstehende Feuchtigkeit bei kurzen Erhitzungsvorgängen aufzunehmen, z.B. von Brot oder Paniertem. Das Papier zwischen die Speise und den Drehteller legen. So bleibt die Oberfläche der Speise knusprig und trocken. Durch Abdecken von fettigen Speisen mit Küchenpapier werden Spritzer aufgefangen.

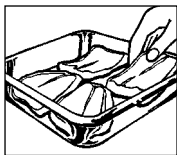
DAS GEEIGNETE GESCHIRR



MIKROWELLENFOLIE

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

BRATBEUTEL



können im Mikrowellengerät verwendet werden. Metallclips sind jedoch zum Verschließen ungeeignet, da die Bratbeutelfolie schmelzen kann.

Nehmen Sie Bindfaden zum Verschließen und stechen Sie den Bratbeutel mehrmals mit einer Gabel ein. Nicht hitzebeständige Folie, wie z.B. Frischhaltefolie, ist für die Benutzung im Mikrowellengerät nicht empfehlenswert.

DAS GEEIGNETE GESCHIRR FÜR DEN KOMBIBETRIEB

Für den Kombibetrieb (Mikrowelle + Grill) und Grillbetrieb können Sie jedes hitzebeständige Geschirr einsetzen, z.B. Porzellan, Keramik oder Glas. Geschirr aus Metall ist nur für den reinen Grillbetrieb zu benutzen. Verwenden Sie kein Küchen- oder Backpapier im Grillbetrieb oder bei Benutzung der Unterhitze. Es könnte überhitzen und sich entzünden.

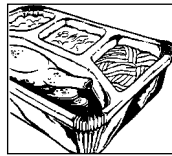
METALL

sollte in der Regel nicht verwendet werden, da



Mikrowellen Metall nicht durchdringen und so nicht an die Speisen gelangen können. Es gibt jedoch Ausnahmen: Schmale Streifen aus Aluminiumfolie

können zum Abdecken von Teilen verwendet werden, damit diese nicht zu schnell auftauen oder garen (z.B. die Flügel beim Hähnchen).



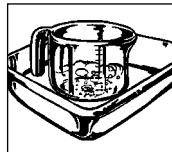
Kleine Metallspieße und Aluminiumschalen (z.B. bei Fertiggerichten) können benutzt werden. Sie müssen aber im Verhältnis zur Speise klein sein, z.B. müssen Aluminiumschalen mindestens $\frac{2}{3}$ bis $\frac{3}{4}$ mit Speise gefüllt sein. Empfehlenswert ist, die Speise in mikrowellengeeignetes Geschirr umzufüllen.

Bei Verwendung von Aluminiumschalen oder anderem Metallgeschirr muß ein Mindestabstand von ca. 2,0 cm zu den Garraumwänden eingehalten werden, da diese sonst durch mögliche Funkenbildung beschädigt werden können.

KEIN GESCHIRR MIT METALLAUFLAGE

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

GESCHIRR-EIGNUNGSTEST



Wenn Sie nicht sicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowellengeeignet ist, führen Sie folgenden Test durch: Das Geschirr in das Gerät stellen. Ein Glasgefäß mit 150 ml

Wasser gefüllt auf oder neben das Geschirr stellen. Das Gerät 1 bis 2 Minuten bei 800W (800P) 100% Leistung betreiben. Wenn das Geschirr kühl oder handwarm bleibt, ist es geeignet. Diesen Test nicht für Kunststoffgeschirr durchführen. Es könnte schmelzen.



TIPS UND TECHNIKEN

BEVOR SIE BEGINNEN ...

Um Ihnen den Umgang mit der Mikrowelle so einfach wie möglich zu machen, haben wir für Sie die wichtigsten Hinweise und Tips nachfolgend zusammengestellt: Starten Sie Ihr Gerät nur dann, wenn sich Lebensmittel im Garraum befinden.

EINSTELLUNG DER ZEITEN

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

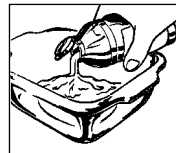
AUSGANGSTEMPERATUR

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

Popcorn nur in speziellen mikrowelleneigneten Popcorn-Behältern zubereiten. Richten Sie sich genau nach den Angaben des Herstellers. Keine normalen Papierbehälter oder Glasgeschirr verwenden.



Eier nicht in der Schale kochen. In der Schale baut sich Druck auf, der zum Explodieren des Eies führen könnte. Das Eigelb vor dem Garen anstechen.



Kein Öl oder Fett zum Fritieren im Mikrowellengerät erhitzen. Die Temperatur des Öls kann nicht kontrolliert werden. Das Öl könnte plötzlich aus dem Gefäß spritzen.

Keine geschlossenen Gefäße, wie Gläser oder Dosen, erhitzen. Durch den entstehenden Druck könnten die Gefäße zerspringen. (Ausnahme: Einkochen).

ALLE ANGEGEBENEN ZEITEN...

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

SALZ, GEWÜRZE UND KRÄUTER

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

EINSATZMÖGLICHKEITEN

Mikrowellenbetrieb: Mit dieser Betriebsart können Sie in kürzester Zeit Speisen auftauen, erhitzen und garen. **Kombibetrieb:** Durch die Kombination der Mikrowelle mit dem Grill können Sie gleichzeitig garen und bräunen. Die Vorteile dieses Gerätes werden also sinnvoll miteinander kombiniert. Die Hitze des Grills versiegelt schnell die Poren der Gargutrandschichten und die Mikrowellen sorgen für eine kurze schonende Garzeit. Das Lebensmittel bleibt innen saftig und wird außen knusprig.

Grillbetrieb: Ihr Gerät ist mit einem Quarzgrill ausgestattet. Diesen können Sie auch ohne Mikrowellenbetrieb wie jeden anderen konventionellen Grill benutzen.

Außerdem verfügt Ihr Gerät über einen unteren Grill, der es Ihnen ermöglicht Speisen, z.B. Pizzen auch von unten knusprig zu bräunen.

GARPROBEN

Der Garzustand von Speisen kann wie bei konventioneller Zubereitung getestet werden:

- **Speisethermometer:** Jede Speise hat bei Abschluß des Erhitzungs- oder Garvorgangs eine bestimmte Innentemperatur. Mit einem Speisethermometer können Sie feststellen, ob die Speise heiß genug bzw. gegart ist.
- **Gabel:** Fisch können Sie mit einer Gabel prüfen. Wenn das Fischfleisch nicht mehr glasig ist und sich leicht von den Gräten löst, ist es gar. Ist es übergart, wird es zäh und trocken.
- **Holzstäbchen:** Kuchen und Brot können durch Einstecken eines Holzstäbchens getestet werden. Wenn das Stäbchen nach dem Herausziehen sauber und trocken bleibt, ist die Speise gar.

TIPS UND TECHNIKEN



GARZEITBESTIMMUNG MIT DEM SPEISETHERMOMETER

Jedes Getränk und jede Speise hat nach Ende des Garvorgangs eine bestimmte Innentemperatur, bei der der Garvorgang abgeschlossen werden kann und das Ergebnis gut ist. Die Innentemperatur können Sie mit einem Speisethermometer feststellen. In der Temperaturtabelle sind die wichtigsten Temperaturen angegeben.

TABELLE: GARZEITBESTIMMUNG MIT DEM SPEISETHERMOMETER

Getränk/Speise	Innentemperatur am Ende der Garzeit	Innentemperatur nach 10 bis 15 Minuten Standzeit
Getränke erhitzen (Kaffee, Wasser, Tee, etc.)	65-75°C	
Milch erhitzen	75-80°C	
Suppen erhitzen	75-80°C	
Eintöpfe erhitzen	75-80°C	
Geflügel	80-85°C	85-90°C
Lammfleisch		
Rosa gebraten	70°C	70-75°C
Durchgebraten	75-80°C	80-85°C
Roastbeef		
Leicht angebraten (rare)	50-55°C	55-60°C
Halb durchgebraten (medium)	60-65°C	65-70°C
Gut durchgebraten (welldone)	75-80°C	80-85°C
Schweine-, Kalbfleisch	80-85°C	80-85°C

WASSERZUGABE

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

LEBENSMITTEL MIT HAUT ODER SCHALE

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

FETTE SPEISEN

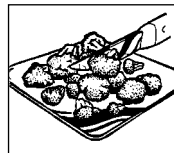
Mit Fett durchwachsenes Fleisch und Fettschichten garen schneller als magere Teile. Decken Sie

deshalb diese Teile beim Garen mit etwas Aluminiumfolie ab oder legen Sie die Lebensmittel mit der fetten Seite nach unten.

BLANCHIEREN VON GEMÜSE

Gemüse sollte vor dem Einfrieren blanchiert werden. So bleiben die Qualität und die Aromastoffe am besten erhalten.

Verfahren: Das Gemüse waschen und zerkleinern. 250g Gemüse mit 275 ml Wasser in eine Schüssel geben und abgedeckt 3-5 Minuten erhitzen. Nach dem Blanchieren sofort in Eiswasser tauchen, um ein Weiterkochen zu verhindern, und danach abtropfen lassen. Das blanchierte Gemüse luftdicht verpacken und einfrieren.



EINKOCHEN VON OBST UND GEMÜSE

Das Einkochen in der Mikrowelle ist schnell und einfach. Im Handel gibt es speziell für die

Mikrowelle geeignete Einmachgläser, Gummiringe und passende Einmachklammern aus Kunststoff. Die Hersteller geben genaue Anwendungshinweise.

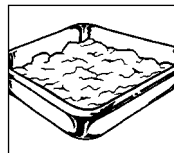
KLEINE UND GROSSE MENGEN

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

Als Faustregel gilt:

DOPPELTE MENGE=FAST DOPPELTE ZEIT

HALBE MENGE=HALBE ZEIT



HOHE UND FLACHE GEFÄSSE

Beide Gefäße haben das gleiche Fassungsvermögen, aber in der

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

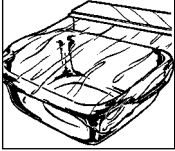
RUNDE UND OVALE GEFÄSSE

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



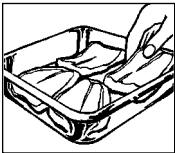
TIPS UND TECHNIKEN

ABDECKEN



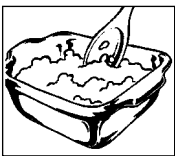
Durch Abdecken bleibt die Feuchtigkeit im Lebensmittel erhalten und die Garzeit verkürzt sich. Zum Abdecken einen Deckel, Mikrowellenfolie oder eine Abdeckhaube verwenden. Speisen, die eine Kruste erhalten sollen, z.B. Braten oder Hähnchen, nicht abdecken. Es gilt die Regel, was im konventionellen Herd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

UNREGELMÄSSIGE TEILE



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

UMRÜHREN



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

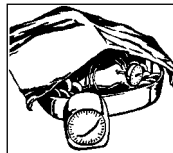
ANORDNUNG

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

WENDEN

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

STANDZEIT



Die Einhaltung der Standzeit ist eine der wichtigsten Mikrowellen-Regeln. Fast alle Speisen, die in der Mikrowelle aufgetaut, erhitzt oder gegart werden, benötigen eine kurze oder längere Standzeit, in der ein Temperaturengleich stattfindet und sich die Flüssigkeit in der Speise gleichmäßig verteilen kann.

ERHITZEN



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

DEUTSCH

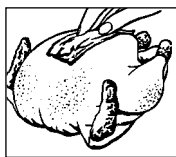
AUFTAUEN



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

VERPACKUNGEN UND BEHÄLTER

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

ABDECKEN

Dünnere Teile vor dem Auftauen mit kleinen Aluminiumstreifen abdecken. Angetaute oder warme Teile während des Auftauens ebenfalls mit Aluminiumstreifen abdecken.

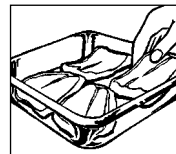
Dies verhindert, daß dünnere Teile bereits zu heiß werden, während dickere Teile noch gefroren sind.

DIE MIKROWELLENLEISTUNG...

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

WENDEN/UMRÜHREN

Fast alle Lebensmittel müssen zwischendurch einmal gewendet oder umgerührt werden. Teile, die



aneinanderhaften, so bald wie möglich voneinander trennen und umordnen.

KLEINERE MENGEN...

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

EMPFINDLICHE LEBENSMITTEL,

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

DIE STANDZEIT...

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



GAREN VON FRISCHEM GEMÜSE

- Achten Sie beim Kauf von Gemüse darauf, daß die Stücke möglichst gleichmäßig sind. Dies ist vor allem dann wichtig, wenn Sie das Gemüse im Stück garen möchten (z.B. Pellkartoffeln).
- Gemüse vor der Zubereitung waschen, putzen und dann erst die erforderliche Menge für das Rezept abwägen und zerkleinern.
- Würzen Sie wie gewohnt, aber salzen Sie in der Regel erst nach dem Garen.
- Pro 500g Gemüse ca. 5 EL Wasser zugeben. Faserreiches Gemüse benötigt etwas mehr Wasserzugabe. Angaben hierzu finden Sie in der Tabelle.
- Gemüse wird in der Regel in einer Schüssel mit Deckel gegart. Flüssigkeitsreiche Gemüsesorten, wie z.B. Gemüsezwiebeln oder Pellkartoffeln, können ohne Wasserzugabe in Mikrowellenfolie gegart werden.
- Gemüse nach der Hälfte der Garzeit umrühren oder wenden.
- Nach dem Garen das Gemüse ca. 2 Minuten stehenlassen, damit sich die Temperatur gleichmäßig verteilt (Standzeit).
- Die angegebenen Garzeiten sind Richtwerte und hängen vom Gewicht, der Ausgangstemperatur und der Beschaffenheit der Gemüsesorte ab. Je frischer das Gemüse ist, desto kürzer sind die Garzeiten.



GAREN VON FLEISCH, FISCH UND GEFLÜGEL

- Achten Sie beim Einkauf darauf, daß die Stücke möglichst gleichmäßig sind. So erhalten Sie ein gutes Garergebnis.
- Fleisch, Fisch und Geflügel vor der Zubereitung gründlich unter fließend kaltem Wasser abwaschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Danach wie gewohnt weiterverarbeiten.
- Rindfleisch sollte gut abgehangen und sehnenarm sein.
- Trotz gleicher Größe der Stücke kann das Garergebnis unterschiedlich ausfallen. Dies liegt u.a. an der Art des Lebensmittels, am unterschiedlichen Fett- und Flüssigkeitsgehalt als auch an der Temperatur vor dem Garen.
- Größere Fleisch-, Fisch- und Geflügelstücke nach der halben Garzeit wenden, so daß sie von allen Seiten gleichmäßig gegart werden.
- Decken Sie Braten nach dem Garen mit Aluminiumfolie ab und lassen ihn ca. 10 Minuten ruhen (Standzeit). Während dieser Zeit gart der Braten nach, und die Flüssigkeit verteilt sich gleichmäßig, so daß beim Anschneiden weniger Fleischsaft verlorengeht.



AUFTAUEN UND GAREN

Tiefkühl-Gerichte können in der Mikrowelle in einem Arbeitsgang aufgetaut und gleichzeitig gegart werden. In der Tabelle finden Sie hierzu einige Beispiele. Beachten Sie außerdem die allgemeinen Hinweise zu "Erhitzen" und "Auftauern" von Lebensmitteln.

Für die Zubereitung von handelsüblichen Tiefkühl-Fertiggerichten richten Sie sich bitte nach den Herstellerangaben auf der Verpackung. In der Regel werden genaue Garzeiten und Hinweise für die Zubereitung im Mikrowellengerät gegeben.

ZEICHENERKLÄRUNG

MIKROWELLENLEISTUNG

Ihr Mikrowellengerät hat 800 W (800P) und 5 Leistungsstufen. Zur Wahl der Mikrowellenleistung sollten Sie sich an den Angaben in diesem Kochbuch orientieren. Generell gelten folgende Empfehlungen:

100% Leistung = 800 Watt (800P)

wird zum schnellen Garen oder Erhitzen benutzt, z.B. für Tellergerichte, heiße Getränke, Gemüse, Fisch etc.

70% Leistung = 560 Watt (560P)

Für längere Garvorgänge von kompakten Speisen, wie z.B. Braten, oder empfindliche Speisen, wie z.B. Käsesaucen, die Mikrowellenleistung reduzieren. Bei niedriger Leistung kochen die Speisen nicht über und Fleisch gart gleichmäßig, ohne an den Seiten zu übergaren.

50% Leistung = 400 Watt (400P)

Für kompakte Speisen, die auf herkömmliche Weise eine lange Garzeit benötigen, z.B. Rindfleischgerichte, empfiehlt es sich, die Leistung zu reduzieren und die Garzeit etwas zu verlängern.

So wird das Fleisch zarter.

30% Leistung = 240 Watt (240P)

Zum Auftauen eine niedrige Leistungsstufe wählen. Das gewährleistet, daß die Speise gleichmäßig auftaut. Diese Stufe ist außerdem ideal zum Garziehen von Reis, Nudeln und Klößen.

10% Leistung = 80 Watt (80P)

Zum schonenden Auftauen, z.B. von Sahnetorten, sollten Sie die niedrigste Leistungsstufe wählen.

BENUTZUNG DER GRILLFUNKTIONEN

Symbol Erklärung

Grill oben

Vielseitig einzusetzen zum Überbacken und Grillen von Fleisch, Geflügel und Fisch.

Grill unten

Diese Betriebsart kann eingesetzt werden um Lebensmittel von unten zu bräunen.

Grillbetrieb oben und unten

Gleichzeitiger Betrieb von dem Grill oben und unten. Besonders gut eignet sich diese Kombination z.B. für überbackene Toasts, Quiches und Frikadellen.

Kombibetrieb-1 Mikrowelle und Grill oben

Kombibetrieb-2 Mikrowelle und Grill unten

In diesen Betriebsart können verschiedene Mikrowellen-Leistungsstufen mit dem Grill oben oder dem Grill unten kombiniert werden.

VERWENDETE ABKÜRZUNGEN

P = Power (Leistung)
 W = Watt
 AUTO DEF = Auftauprogramme
 AUTO COOK = Gar-Automatikprogramme
 EL = Eßlöffel
 TL = Teelöffel
 Pr = Prise
 Ta = Tasse
 Min = Minuten
 MWG = Mikrowellengerät
 kg = Kilogramm
 g = Gramm
 l = Liter
 ml = Milliliter
 cm = Zentimeter
 Durchm = Durchmesser
 Pck = Päckchen
 MW = Mikrowellen
 Sec = Sekunden
 TK = Tiefkühlprodukt
 Msp = Messerspitze
 F.i.Tr. = Fett in der Trockenmasse



REZEPTE

ABWANDLUNG VON KONVENTIONELLEN REZEPTEN

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

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

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

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

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

DER UMGANG MIT DEN REZEPTEN

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

FÜR DEN KOMBIBETRIEB

Im allgemeinen gelten die gleichen Regeln wie für den Mikrowellenbetrieb. Zusätzlich sollten Sie folgende Hinweise beachten:

1. Die Mikrowellenleistung sollte auf die Art des Lebensmittels und die Garzeit abgestimmt werden. Richten Sie sich nach den Rezepten in diesem Kochbuchteil.
2. Wenn Sie Speisen im Kombibetrieb Mikrowelle-Grill zubereiten, sollten Sie folgendes beachten: Für große, dicke Lebensmittel, wie z.B. Schweinebraten, ist die Mikrowellenzeit entsprechend länger als für kleine, flache Lebensmittel. Beim Grill verhält es sich jedoch umgekehrt. Je näher das Lebensmittel an den Grill gelangt, desto schneller wird es braun. Das heißt, wenn Sie große Bratenstücke im Kombibetrieb zubereiten, ist die Grillzeit gegebenenfalls kürzer als für kleinere Bratenstücke.
3. Für das Grillen benutzen Sie den Rost, um eine schnelle und gleichmäßige Bräunung zu erzielen (Ausnahme: große, dicke Lebensmittel werden direkt auf dem Drehteller gegrillt).

TABELLE



TABELLE : AUFTAUEN MIT MIKROWELLE

Lebensmittel	Menge -g-	Watt- leistung	Auftauzeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Würstchen	300	240W	4-5	nebeneinander legen, nach der halben Auftauzeit wenden	5-10
Fisch im Stück	700	240W	9-12	nach der halben Auftauzeit wenden	30-60
Krabben	300	240W	6-8	nach der halben Auftauzeit wenden und aufgetaute Teile abnehmen	5
Brötchen, 2 Stück	80	240W	ca. 1	nur antauen	-
Brot in Schreiben	250	240W	2-3	Scheiben nebeneinander legen, nur antauen	5
Brot, ganz	1000	240W	9-11	nach der halben Auftauzeit wenden	15
Kuchen, 1 Stück	150	240W	1-3		5
Torte ganz, Ø 24cm		240W	8-9		30-60
Butter	250	240W	2-3	nur antauen	15
Obst wie Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Pläumen	250	240W	2-4	gleichmäßig nebeneinander legen, nach der halben Auftauzeit wenden	5

DEUTSCH

Zum Auftauen von Geflügel, Hähnchenschenkeln, Koteletts, Steaks und Bratenfleisch bitte die Automatikprogramme zum Auftauen AUTO DEF benutzen.

TABELLE : AUFTAUEN UND GAREN

Lebensmittel	Menge -g-	Ein- stellung	Watt- leistung	Garzeit -min-	Wasserzu- gabe	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Fischfilet	300		800W	6-8	-	abdecken	1-2
Forelle, 1 Stück	250		800W	6-8	-	abdecken	1-2
Tellergericht	450		800W	10-12	-	abdecken, nach 6 Minuten umrühren	2
Gemüse	300		800W	8-10	5EL	abdecken, nach der halben Zeit umrühren	2
Gemüse	450		800W	10-12	5EL	abdecken, nach der halben Zeit umrühren	2
Taco, 4 Stück	320		800W	ca.6	-	im Ständer auf den Drehteller stellen	-
Tostada, 1 Stück	100		800W	ca.3	-	aus der Packung nehmen und auf den Drehteller legen	-
Kräuterbrot, 2 Stück	350		240W	6-8	-	auf den Rost legen, nach der halben Zeit umdrehen	-



TABELLE

TABELLE : GAREN, GRILLEN, GRATINIEREN

Gericht	Menge -g-	Ein- stellung	Watt- leistung	Garzeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Schweinebraten	500-1500g				Mit dem Automatikprogramm AC-6 für Schweinebraten zubereiten	10
Roastbeef medium	1000		560W	5-8	Nach Geschmack würzen, mit der fetten Seite nach unten in eine flache Auflaufform geben, nach (*) wenden	10
			560W	9-11(*)		
			560W	4-6		
Roastbeef medium	1500		560W	10-12	Nach Geschmack würzen, mit der fetten Seite nach unten in eine flache Auflaufform geben, nach (*) wenden	10
			560W	10-13(*)		
			560W	2-5		
Hackbraten	700		400W	13-15	Hackfleischteig (halb Schwein/halb Rind) zubereiten, in eine Auflaufform legen und auf dem Drehteller garen	10
			400W	5-7		
Hähnchen	1200		560W	5-7	Nach Geschmack würzen, mit der Brustseite nach unten in eine flache Auflaufform legen, nach (*) wenden: oder mit dem Automatikprogramm AC-4 für Grillhähnchen zubereiten	3
			560W	8-10(*)		
			560W	6-8		
Hähnchen- schenkel	200		80W	7-9(*)	Nach Geschmack würzen und mit der Hautseite nach unten auf den Rost legen, nach (*) wenden	3
			80W	7-9		
Hähnchen- schenkel	600		560W	3-4	Nach Geschmack würzen und mit der Hautseite nach unten auf den Rost legen nach (*) wenden	3
			400W	7-8(*)		
				7-8		
Forelle	350		80W	9-11(*)	Waschen, mit Zitronensaft beträufeln, von innen und außen salzen, in Mehl wälzen, auf den Rost legen, nach (*) wenden	3
				9-11		
Rumpsteak	200			8-10(*) 5-7	Auf den Rost legen, nach(*) wenden	-
Grillwürst 5 Stück	400			10-12(*)	Auf den Rost legen, nach(*) wenden	-
				10-12		
Gratinieren von Auflaufen u.a.				11-13	Auflaufform auf den Rost stellen	-
Käsctoasts			800W	1/2	Toastbrot toasten, mit Butter bestreichen, mit einer Scheibe gekochten Schinken, einer Scheibe Ananas und einer Scheibe Schmelzkäse belegen. Diesen in der Mitte einstecken und auf den Rost stellen.	-
				5-8		

TABELLE : GAREN, VON FRISCHEN GEMÜSE

Lebensmittel	Menge -g-	Watt- leistung	Auftauzeit- -Min-	Verfahrenshinweise	Wassermenge -EL-
Gemüse (z.B. Blumenkohl, Porree, Fenchel, Brokkoli, Paprika, Zucchini)	300	800W	6-8	wie üblich vorbereiten, abdecken zwischen durch umrühren	5
	500	800W	9-11		5

Kartoffeln benötigen eine 1-3 Minuten längere Garzeit.

TABELLE



TABELLE : ERHITZEN VON GETRÄNKEN UND SPEISEN

Getränk/Speise	Menge -g/ ml-	Watt - leistung	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise
Getränke, 1 Tasse	150	800W	ca.1	nicht abdecken
Tellergericht (Gemüse, Fleisch und Beilagen)	400	800W	4-6	Sauce mit Wasser beträufeln, abdecken, zwischendurch umrühren
Eintopf, Suppe	200	800W	2-3	abdecken, nach dem Erhitzen umrühren
Beilagen	200	800W	ca.2	mit etwas Wasser beträufeln, abdecken, zwischendurch umrühren
Fleisch, 1 Scheibe ¹	200	800W	2-3	mit etwas Sauce beträufeln, abdecken,
Würstchen, 2 Stück	180	400W	ca.2	die Haut mehrmals einstechen
Babynahrung, 1 Glas	190	400W	ca.1	Deckel entfernen, nach dem Erhitzen gut umrühren und die Temperatur prüfen
Margarine oder Butter schmelzen ¹	50	800W	1/2-1	
Schokolade schmelzen	100	400W	ca.3	zwischendurch umrühren
6 Blatt Gelatine auflösen	10	400W	1/2-1	in Wasser einweichen, gut ausdrücken und in eine Suppentasse geben; zwischendurch umrühren

DEUTSCH

¹ ab Kühlschranktemperatur.

SUPPEN UND VORSPEISEN



Frankreich

ZWIEBELSUPPE

Soupe à l'oignon et au fromage

Gesamtgarzeit: ca 18 - 22 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

4 Suppentassen (à 200 ml)

Zutaten

- 1 EL Butter oder Margarine (10g)
- 2 Zwiebeln (100g), in Scheiben
- 800 ml Fleischbrühe
- Salz, Pfeffer
- 2 Toastscheiben
- 4 EL geriebener Käse (40 g)

1. Die Butter in der Schüssel verteilen. Die Zwiebelscheiben, die Fleischbrühe und die Gewürze dazugeben und abgedeckt garen.
9-11 Min. ☞ 800W
2. Die Toastscheiben tosten, in Würfel schneiden und auf die Suppentassen verteilen. Die Suppe darübergießen und mit dem Käse bestreuen.
3. Die Tassen auf den Rost stellen und die Suppe gratinieren.
11-13 Min. ☞ 80W



SUPPEN UND VORSPEISEN

Spanien

CHAMPIGNONS MIT ROSMARIN

Champiñones rellenos al romero

Gesamtgarzeit: ca. 12-18 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (1 l Inhalt)

Flache runde Schüssel mit Deckel
(Durchm. ca. 22 cm)

Zutaten

- 8 große Champignons (ca. 225g), ganz
- 2 EL Butter oder Margarine (20 g)
- 1 Zwiebel (50 g), fein gehackt
- 50 g Schinken, fein gewürfelt
schwarzer Pfeffer, gemahlen,
Rosmarin, gekerbelt
- 125 ml Weißwein, trocken
- 125 ml Sahne
- 2 EL Mehl (20 g)

1. Die Stiele aus den Champignons herausschneiden und die Stiele kleinschneiden.
2. Die Butter in die Schüssel geben und auf dem Boden verstreichen. Die Zwiebel und Schinkenwürfel und die Champignonstiele zufügen, mit Pfeffer und Rosmarin würzen, abdecken und garen.
3-5 Min. [Icon] 800W
Abkühlen lassen.
3. In der zweiten Schüssel 100 ml Wein und die Sahne abgedeckt erhitzen.
1-3 Min. [Icon] 800W
4. Mit dem restlichen Wein das Mehl anrühren, in die heiße Flüssigkeit einrühren.
5. Die Champignons mit der Schinkenmischung füllen, in die Sauce setzen und auf dem Rost gratinieren.
8-10 Min. [Icon] 240W
Die Champignons nach dem Garen ca. 2 Minuten stehen lassen.

Spanien

GEFÜLLTER SCHINKEN

Jamón relleno

Gesamtgarzeit: ca. 12-16 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Flache ovale Auflaufform
(ca. 26 cm lang)
8 Kleine Holzspieße

Zutaten

- 150g Blattspinat, entstielt
- 150g Speisequark, 20% F.i.Tr.
- 50g geriebener Emmentaler Käse
Pfeffer
Paprika, edelsüß
- 8 Scheiben gekochter Schinken (400 g)
- 125ml Wasser
- 125ml Sahne
- 2 EL Butter oder Margarine (20 g)
- 2 EL Mehl (20 g)

1. Den Spinat fein schneiden, mit dem Quark und dem Käse verrühren und nach Geschmack würzen.
2. Auf jede Scheibe des gekochten Schinkens einen Eßlöffel der Füllung geben und aufrollen. Mit einem Holzspieß den Schinken feststecken.
3. Eine Béchamelsauce herstellen. Dafür die Flüssigkeit in die Schüssel geben, abdecken und erhitzen.
2-4 Min. [Icon] 800W
Die Butter mit dem Mehl verkneten, in die Flüssigkeit geben und mit dem Schneebeesen glattrühren, bis sie sich gelöst hat. Abschmecken.
4. Die Röllchen in die Auflaufform geben mit Sauce übergießen und abgedeckt garen.
10-12 Min. [Icon] 560W
Die Schinkenröllchen nach dem Garen ca. 5 Minuten stehen lassen.

Tip:

Sie können auch fertige Béchamelsauce aus dem Handel verwenden.

SUPPEN UND VORSPEISEN



Niederlande

CHAMPIGNONSUPPE

Gesamtgarzeit: 10-14 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

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

1. Das Gemüse mit der Fleischbrühe in die Schüssel geben und abgedeckt garen.
7-9 Min. **800W**
2. Mit einem Mixer alle Zutaten pürieren. Die Sahne zufügen.
3. Das Mehl und die Butter zu einem Teig verkneten und in der Champignonsuppe glatrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, abdecken und garen. Nach dem Garen den Rahm unterrühren.
3-5 Min. **800W**

DEUTSCH

HAUPTSPESIEN



Griechenland

AUBERGINEN MIT HACKFLEISCHFÜLLUNG

Melitsánes jemistés mé kimá

Gesamtgarzeit: ca. 21-24 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (1 l Inhalt)

Flache runde Auflaufform mit Deckel
 (ca. 25cm Durchm.)

Zutaten

2 Auberginen, ohne Stiele (je ca.250 g)
 3 Tomaten (ca. 200 g)
 1 TL Olivenöl zum Einfetten der Form
 2 Zwiebeln (100 g), gehackt
 4 milde grüne Peperoni
 200g Hackfleisch (Rind oder Lamm)
 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
 2 EL glatte Petersilie, gehackt
 Salz & Pfeffer
 Rosenpaprika
 60 g griech. Schafskäse, gewürfelt

Tip:

Sie können die Auberginen durch Zucchini ersetzen.

1. Die Auberginen längs halbieren. Das Fruchtfleisch mit einem Teelöffel so herauslösen, daß ein etwa 1 cm breiter Rand zurückbleibt. Die Auberginen salzen. Das Fruchtfleisch würfeln.
2. Zwei Tomaten häuten, die Stengelansätze herausschneiden und würfeln.
3. Den Boden der Schüssel mit dem Olivenöl einfetten, die Zwiebeln zugeben, abdecken und andünsten.
ca. 2 Min. **800W**
4. Die Peperoni entstielen, entkernen und in Ringe schneiden. Ein Drittel für die Garnierung aufheben. Das Hackfleisch mit den Auberginen-Zwiebel- und Tomatenwürfeln, den Peperoniringen, den zerdrückten Knoblauchzehen und der Petersilie mischen und würzen.
5. Die Auberginenhälften trockentupfen. Die Hälfte der Hackfleischmasse einfüllen, den Schafskäse darauf verteilen, dann die restliche Füllung daraufgeben.
6. Die Auberginenhälften in die gefettete Auflaufform setzen, auf den Drehteller stellen und garen.
14-16 Min. **560W**
Die Auberginenhälften mit den Peperoniringen und den Tomatenscheiben garnieren und weitergaren.
5-6 Min. **560W**
Die Auberginen nach dem Garen ca. 2 Minuten stehen lassen.



HAUPTSPEISEN

Niederlande

HACKSCHÜSSEL

Gehacktschotel

Gesamtgarzeit: ca. 20-23 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2,5 Inhalt)

Zutaten

500g Hackfleisch (halb Schwein, halb Rind)
 3 Zwiebeln (150 g), fein gehackt
 1 Ei
 50g Semmelbrösel
 Salz & Pfeffer
 350ml Fleischbrühe
 70g Tomatenmark
 2 Kartoffeln (200 g), gewürfelt
 2 Möhren (200 g), gewürfelt
 2EL Petersilie, gehackt

1. Das Hackfleisch mit den Zwiebelwürfeln, dem Ei und den Semmelbröseln zu einem Teig kneten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Hackfleischteig in die Schüssel geben.
2. Die Fleischbrühe mit dem Tomatenmark mischen.
3. Die Kartoffeln und Möhren mit der Flüssigkeit auf das Hackfleisch geben, miteinander vermengen und abgedeckt garen.
Zwischendurch einmal umrühren.
20-23 Min. **800W**
Die Hackschüssel nochmals umrühren, und ca. 5 Minuten stehen lassen. Mit Petersilie bestreut servieren.

Österreich

GEFÜLLTES BRATHÄHNCHEN

Gefülltes Brathendl (2 Portionen)

Gesamtgarzeit: ca. 32 Minuten

Geschirr: Quicheform, Zwirnsfaden

Zutaten

1 Hähnchen (1100 g)
 Salz
 Rosmarin, gekerbelt & Majoran, gekerbelt
 1 altbackenes Brötchen (Semmel, 40 g)
 1 Bund Petersilie, fein gehackt (10 g)
 1Pr. Muskatnuß
 5EL Butter oder Margarine (50 g)
 1 Eigelb
 1EL Paprika, edelsüß

1. Das Hähnchen waschen, trockentupfen und innen mit Salz, Rosmarin und Majoran würzen.
2. Für die Füllung das Brötchen ca. 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, danach ausdrücken. Mit Salz, Petersilie, Muskatnuß, Butter (20 g) und Eigelb mischen und das Hähnchen damit füllen. Die Öffnung mit Bindfaden oder Fleischerrollfaden zunähen.
3. Die Butter (30 g) erhitzen.
ca. 1 Min. **400W**
Paprika und Salz unter die Butter rühren und das Hähnchen damit bestreichen.
4. Das Hähnchen in der Quicheform offen mit dem Automatikprogramm (AC-4) für Grillhähnchen und der **LÄNGER** Taste (▲) garen.
Gewichtseingabe: 1,3kg.
Nach der Hälfte der Garzeit wenden.
Das gefüllte Brathähnchen nach dem Garen ca. 3 Minuten stehen lassen.

Deutschland

PIKANTE PUTENPFANNE (für 2 Portionen)

Gesamtgarzeit: ca. 22-27 Minuten

Geschirr: Flache ovale Auflaufform mit Deckel (26 cm)

Zutaten

1 Tasse Langkornreis, parboiled (120 g)
 1 Briefchen Safranfäden
 300g Putenbrust, gewürfelt
 Pfeffer & Paprikapulver
 250ml Fleischbrühe
 1 Zwiebel (50 g), in Scheiben
 1 rote Paprikaschote (100 g), in Streifen
 1 kleine Porreestange (100 g), in Streifen
 2 Butter oder Margarine (20 g)

1. Den Reis mit Safran mischen und mit den Fleischwürfeln in die Auflaufform geben. Die Fleischbrühe darüber gießen, abdecken und garen. **4-6 Min.** **800W**.
2. Das Gemüse und die Gewürze zugeben und umrühren. Die Butter in Flöckchen darauf verteilen, abdecken und garen.
1.1-2 Min. **800W**
2.17-19 Min. **240W**

Die Putenpfanne nach dem Garen ca. 2-3 Minuten stehen lassen.

HAUPTSPESIEN



Schweiz

ZÜRICHER GESCHNETZELTES

Züricher Geschnetzeltes

Gesamtgarzeit: ca. 10-14 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

- 600g Kalbsfilet
- 1 EL Butter oder Margarine (10g)
- 1 Zwiebel (50 g), fein gehackt
- 100ml Weißwein
- gewürzter Saucenbinder, dunkel,
für ca. 1/2 l Sauce
- 300ml Sahne
- 1 EL Petersilie, gehackt

Italien

KALBSSCHNITZEL MIT MOZZARELLA

Scaloppe all pizzaiola

Gesamtgarzeit: ca. 23-27 Minuten

Geschirr: Flache, runde Auflaufform mit
Deckel (ca. 25 cm lang)

Zutaten

- 2 Mozzarella-Käse (à 150 g)
- 500 g geschälte Tomaten, aus der Dose
(ohne Flüssigkeit).
- 4 Kalbsschnitzel (600 g)
- 20 ml Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, in Scheiben
- Pfeffer, frisch gemahlen
- 2 EL Kapern (20 g)
- Oregano, Salz

Deutschland

BUNTE FLEISCHSPIESSE

Gesamtgarzeit: 26-27 Minuten

Geschirr: Rost

Drei Holzspieße (ca. 25 cm lang)

Zutaten

- 300 g Schweineschnitzel
- 75 g geräucherter Bauchspeck
- 1-2 Zwiebeln (75 g) geviertelt
- 3 Tomaten (200 g) geviertelt
- 1/2 grüne Paprikaschote (75 g), geachtelt
- 3 EL Öl
- 2 TL Paprika, edelsüß
- Salz
- 1/2 TL Cayennepfeffer
- 1 TL Worcestersauce

1. Das Filet in fingerdicke Streifen schneiden.
2. Die Butter in der Schüssel gleichmäßig verstreichen. Die Zwiebel und das Fleisch in die Schüssel geben und abgedeckt garen. Zwischendurch einmal umrühren.

7-9 Min. **800W**

3. Den Weißwein, den Saucenbinder und die Sahne zufügen, umrühren und abgedeckt weitergaren. Zwischendurch einmal umrühren.

3-5 Min. **800W**

4. Das Geschnetzelte abschmecken, nochmals umrühren und ca. 5 Minuten stehen lassen. Mit der Petersilie garniert servieren.

1. Den Mozzarella in Scheiben schneiden. Die Tomaten mit dem Pürierstab eines Handrührgerätes pürieren.

2. Die Schnitzel waschen, trockentupfen und flachklopfen. Das Öl und die Knoblauchscheiben in der Auflaufform verteilen. Die Schnitzel hineinlegen und das Tomatenpüree darauf verteilen. Mit Pfeffer, Kapern und Oregano bestreuen und abgedeckt garen.

14-16 Min. **560W.**

Die Fleischscheiben wenden.

3. Auf jedes Stück Fleisch einige Scheiben Mozzarella legen, salzen und offen auf dem Rost grillen.

9-11 Min. **560W**

Nach dem Garen ca. 5 Minuten stehen lassen.

- Tip: Dazu können Sie Spaghetti und einen frischen Salat reichen.

DEUTSCH



HAUPTSPEISEN

Frankreich

KABELJAUFILLET PROVENCAL



Filets de morue à la provençale

Gesamtgarzeit: 29-32 Min.

Geschirr: Flache Auflaufform

Zutaten

- 15-20 g Butter
- 75 g Champignons, in Scheiben geschnitten
- 40-50 g Frühlingszwiebeln
- 1 Zehe Knoblauch (zerdrückt)
- 600 g Tomaten aus der Dose, gut abgetropft (825 g)
- 1 TL Zitronensaft
- 1 1/2 EL Tomatenketchup
- 1/2-1 TL Basilikum, getrocknet, Pfeffer, Salz
- 600 g Kabeljaufilet

1. Butter, Champignons, Zwiebeln und Knoblauch zusammen in einer flachen Auflaufform garen.
3 Min.  800W.
2. Eine Sauce herstellen. Dafür Tomaten, Zitronensaft, Ketchup, Basilikum, Pfeffer und Salz mischen.
3. Das Fischfilet auf das Gemüse legen und mit Sauce und etwas Gemüse bedecken.
26-29 Min.  560W

Schweiz

FISCHFILET MIT KÄSESAUCE


Gesamtgarzeit: ca. 26 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (1 l Inhalt)

Flache runde Auflaufform
(25 cm Durchm.)

Zutaten

- 4 Fischfilets (ca. 800 g)
(z.B. Egli, Flunder oder Kabeljau)
- 2 EL Zitronensaft
- Salz
- 1 EL Butter oder Margarine
- 1 Zwiebel (50 g), fein gehackt
- 1 EL Mehl (20 g)
- 100 ml Weißwein
- 1 TL Pflanzenöl zum Einfetten der Form
- 100 g geriebener Emmentaler Käse
- 2 EL gehackte Petersilie

1. Die Filets waschen, trockentupfen und mit Zitronensaft beträufeln. Etwa 15 Min. Im Kühlschrank stehen lassen, nochmals trockentupfen und salzen.
2. Die Butter auf dem Boden der Schüssel verteilen. Die Zwiebelwürfel hineingeben und abgedeckt andünsten.
1-2 Min.  800W
3. Das Mehl über die Zwiebeln streuen und verrühren. Den Weißwein dazugießen und mischen.
4. Die Auflaufform einfetten und die Filets hineinlegen. Die Sauce über die Filets gießen und mit Käse bestreuen. Auf den Drehteller stellen und mit dem Automatikprogramme, **AC-5** garen. Die Fischfilets nach dem Garen ca. 2 Minuten stehen lassen. Mit gehackter Petersilie garniert servieren.



Deutschland

FRIKADELLEN

Gesamtgarzeit: 16-21 Minuten

Zutaten

- 400 g Hackfleisch (halb Schwein, halb Rind)
- 4 EL Paniermehl
- 1 EL Speisestärke
- 50 ml Milch
- 50 ml Wasser
- 1 Ei
- 50 g Zwiebeln, gehackt
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver

1. Aus den angegebenen Zutaten einen glatten Hackfleischteig zubereiten. Die Masse 5-10 Minuten im Kühlschrank stehen lassen.
2. Anschließend ca. 8 gleichgroße, flache Frikadellen formen. Die Frikadellen auf den Drehteller legen und garen.
9-12 Min.  400W
3. Die Frikadellen wenden.
7-9 Min.  (Grill oben und unten)

ZWISCHENGERICHTE



Frankreich

CROQUE MONSIEUR

Gesamtgarzeit: ca. 6 Minuten

Zutaten

- 2 Scheiben Toast
- 20 g Butter
- 1-2 Scheiben Scheiblettenkäse
(je nach Größe des Toasts)
- 1 Scheibe gek. Schinken
- 1 EL Crème fraîche
- ca.30 g geriebener Käse

1. Die Toastscheiben mit der Butter bestreichen.
2. Den Käse und anschließend den Schinken auf eine Toastscheibe legen. Mit dem Crème fraîche bestreichen.
3. Mit der zweiten Toastscheibe belegen und mit dem geriebenen Käse bestreuen.
Den Croque auf den Drehteller legen und garen.
 1. **ca. 2 Min.** **240W**
 2. **ca. 4 Min.** (Grill oben und unten)

DEUTSCH

Schweiz

PFLAUMEN IM SPECKMANTEL

Gesamtgarzeit: 3-4 Minuten

Zutaten

- 8 Scheiben Schinkenspeck
- 16 Trockenpflaumen

1. Die Schinkenspeckscheiben in der Mitte durchschneiden. Jeweils eine Pflaume in einer halben Scheibe einrollen und mit einem Holzspießchen befestigen. Auf den Drehteller legen und garen
3-4 Min. **800W**

KÄSESTANGEN

Gesamtgarzeit: 6-7 Minuten

Zutaten

- 100g TK Blätterteig (ca.1 Platte), aufgetaut
- 1 Eigelb
Salz, Pfeffer, Muskatnuß
- 30g geriebenen Emmentaler
- 20g geriebener Parmesan

1. Den Blätterteig dünn ausrollen.
2. Das Eigelb mit den Gewürzen vermischen und den Teig damit bestreichen. In 1cm x 7cm lange Streifen schneiden. Den Käse darüber streuen, etwas festdrücken und die Streifen auf den Drehteller platzieren.
6-7 Min.

Deutschland

RÜHREI MIT ZWIEBELN UND SPECK

Gesamtgarzeit: 4-6 Minuten

Zutaten:

- 5-10 g Margarine
- 25 g Zwiebeln, fein gehackt
- 40 g Speck
- 3 Eier
- 3 EL Milch
Salz, Pfeffer

1. Das Fett, die Zwiebeln und den Speck auf dem Drehteller verteilen und andünsten.
2-3 Min. **400W**
2. Die Eier mit der Milch und den Gewürzen verschlagen.
Die Eiermilch über die Zwiebeln und den Speck geben und stocken lassen.
2-3 Min. **560W**

Das Rührei zwischendurch einmal umrühren.

HAMBURGER

Gesamtgarzeit: 11-15 Minuten

Zutaten

- 400 g Rinderhack
Salz, Pfeffer

1. Zutaten zu einem glatten Hackfleischteig verkneten.
Mit kalten Händen vier gleichgroße, flache Frikadellen formen. Die Frikadellen auf den Drehteller legen und garen.
5-7 Min. **400W**
2. Die Frikadellen wenden.
6-8 Min. (Grill oben und unten)



ZWISCHENGERICHTE

Italien

PIZZA ARTISCHOCKEN

Pizza ai carciofi

Gesamtgarzeit: 17-18 Minuten

Geschirr: Drehteller

Zutaten:

150 g	Mehl
4g	Trockenhefe
1 TL	Zucker
1TL	Salz
2 TL	Öl
90 ml	lauwarmes Wasser
300 g	Tomaten aus der Dose, abgetropft
100 g	Artischockenherzen
1 TL	Olivenöl zum Einfetten des Drehtellers
1 EL	Tomatenmark
	Basilikum, Oregano, Thymian
	Salz, Pfeffer
30 g	Salami in Scheiben
50 g	gekochter Schinken
10	Oliven
100 g	geriebener Käse

1. Das Mehl mit der Trockenhefe, dem Zucker und dem Salz (1/2TL) vermengen. Das Öl und Wasser zufügen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Im Mikrowellengerät gehen lassen.

2-3 Min. **80W**

Anschließend den Teig weitere 10-15 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

2. Die geschälten Tomaten zerdrücken und die Artischockenherzen vierteln.
3. Den Drehteller mit dem Öl einfetten. Den Hefeteig ausrollen und in den Drehteller legen.
4. Das Tomatenmark auf den Teig streichen und mit den Tomaten bedecken. Nach Geschmack würzen und mit den restlichen Zutaten belegen. Abschließend die Pizza mit den Oliven belegen und dem Käse bestreuen.
5. Mit dem Pizzaprogramm **AP-3** garen.

Hinweis: Das Rezept ergibt ca. 0.9 kg.

Frankreich

ZWIEBELKUCHEN

Tarte à l' onion

Gesamtgarzeit: ca. :24-27 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l)

Zutaten:

15 g	Hefe
75 ml	Wasser
185 g	Mehl
60 ml	Öl
1TL	Salz
50 g	Margarine oder Butter
800 g	Gemüsezwiebeln, gehackt
3	Eier
150 g	Crème fraîche
	Salz, Paprikapulver
	frisch gemahlene Muskatnuß
50 g	durchwachsener Speck
	Majoran oder Thymian

1. Die Hefe zerbröckeln in dem lauwarmen Wasser auflösen. Das Mehl, das Öl, das Salz und die aufgelöste Hefe in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Im Mikrowellengerät gehen lassen.

2-3 Min. **80W**

Anschließend den Teig 10 - 15 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

2. Die Margarine in einer Schüssel verteilen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Nach der Hälfte der Garzeit umrühren.
- 7-9 Min.** **800W**
3. Die Zwiebeln abkühlen lassen und anschließend die Flüssigkeit abgießen. Nach und nach die Eier und die Crème fraîche unterrühren. Mit Salz, Paprika und Muskat würzen.
 4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf die Größe des Drehtellers ausrollen. Den Drehteller einfetten, den Teig hineinlegen und die Ränder hochdrücken. Nochmals 10 Minuten gehen lassen.
 5. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Den Teig einstechen. Die Zwiebelmischung auf dem Teig verteilen. Speckwürfel darübergeben. Mit Majoran oder Thymian bestreuen. Mit dem Pizzaprogramm **AP-3** und der **LÄNGER** Taste (▲) backen. Für noch mehr Bräune noch weitere 2-3 Min. mit dem Grill oben backen.

ZWISCHENGERICHTE



Frankreich

QUICHE MIT SHRIMPS

Quiche aux crevettes

Gesamtgarzeit: 16-19 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (1 l)

Zutaten

- 200 g Mehl
- 90 g Butter oder Margarine
- 3 EL kaltes Wasser
- 1 EL Butter oder Margarine
- 75g Zwiebel, fein gehackt
- 120 g Schinkenspeck, fein gewürfelt
- 100 g Shrimps ohne Schale
- 1 Ei
- 100 ml Sauerrahm
Salz, Pfeffer, Muskatnuß
- 1 EL Petersilie gehackt

1. Mehl, Butter und Wasser verkneten und 30 Minuten kaltstellen.
2. Die Butter in der Schüssel verteilen. Zwiebeln, Schinkenspeck und Shrimps in die Schüssel geben und abgedeckt garen. Zwischendurch einmal umrühren.

2-3 Min. **800W**

3. Nach dem Abkühlen die Flüssigkeit abgießen. Die Eier mit dem Sauerrahm und den Gewürzen und Kräutern verschlagen.
4. Den Teig zu einem Kreis von ca. 26 cm Durchmesser ausrollen, in die Mitte des Drehtellers legen und einen Rand formen.
5. Die Zutaten für den Belag mischen, auf dem Teigboden verteilen.

Mit dem Pizzaprogramm **AP-3** und mit der **LÄNGER** (▲) Taste backen.

Gewichtseingabe: 0,7kg

Eventuell während des Garens die

+1 min/START Taste einmal drücken.

DEUTSCH

Rußland

RICOTTA PIROGGEN

Тлупозу

Gesamtgarzeit: ca.: 17-19 Minuten

Zutaten:

- 200 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 30 g Butter oder Margarine
- 1/2 TL Salz
- 1 Ei
- 50 ml Saure Sahne
- 30 g Parmesan, gerieben
- 150 g Ricotta (oder Schichtkäse)
- 1 kleines Ei
Salz, Pfeffer, aus der Mühle

Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb
- 1 EL Milch

1. Für den Teig Mehl, Backpulver, Margarine, Salz, Ei und Saure Sahne zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig ca. 1 Stunde kaltstellen.
2. Den Parmesan mit Ricotta und dem Ei verrühren. Mit Salz und Pfeffer pikant würzen.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Kreise von ca. 10cm Durchmesser ausstechen. In die Mitte je einen gehäuften Teelöffel der Füllung setzen.
4. Das Eigelb mit der Milch verquirlen und die Teigländer damit bestreichen. Den Teig zur Hälfte über die Füllung klappen, so daß Halbkreise entstehen. Die Ränder mit den Zinken einer Gabel fest zusammendrücken. Die Piroggen mit der restlichen Eiermilch bestreichen.
5. Die Piroggen auf den Drehteller legen und garen. Ergibt ca. 12-13 Stücke.

1. **9-10 Min.** **240W**2. **8-9 Min.** **240W****Hinweis:** Die Piroggen sollten frisch und warm gegessen werden.



GEMÜSE, NUDELN, REIS UND KNÖDEL

Spanien

GEFÜLLTE KARTOFFELN

Patatas Rellenas

Gesamtgarzeit: 13-17 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
Porzellanteller

Zutaten

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

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

9-11 Min. **800W**

Abkühlen lassen.

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

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

4-6 Min. **800W**

Die Kartoffeln nach dem Garen ca. 2 Minuten stehen lassen.

Deutschland

ZUCCHINI-NUDEL-AUFLAUF

Gesamtgarzeit: ca. 30-38 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
Auflaufform (ca. 26 cm lang)

Zutaten

500 ml heißes Wasser
1/2 TL Öl
80 g Makkaroni
Salz
400 g Tomaten, aus der Dose, zerkleinert
3 Zwiebeln (150 g), fein gehackt
Basilikum, Thymian, Salz, Pfeffer
400 g Zucchini, in Scheiben
150 g Sauerrahm
2 Eier
100 g geriebener Cheddar

1. Das Wasser, das Öl und das Salz in die Schüssel geben und abgedeckt zum Kochen bringen.

3-5 Min. **800W**

2. Die Makkaroni in Stücke brechen, zugeben, umrühren und quellen lassen.

9-11 Min. **240W**

Die Nudeln abtropfen und abkühlen lassen.

3. Die Tomaten mit den Zwiebeln verrühren und gut würzen. Die Makkaroni in die Auflaufform hineingeben und mit der Tomatensauce begießen. Die Zucchinischeiben darauf verteilen.

4. Den Sauerrahm mit den Eiern verschlagen und über den Auflauf gießen. Den geriebenen Käse darüberstreuen und garen.

1. **14-16 Min.** **800W** anschließend

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

Den Auflauf nach dem Garen etwa 5-10 Minuten stehen lassen.

GEMÜSE, NUDELN, REIS UND KNÖDEL



Österreich

SPINATAUFLAUF

Gesamtgarzeit: ca. 47-50 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Flache ovale Auflaufform (ca. 26 cm lang)

Zutaten

- 2 EL Butter oder Margarine (20 g)
 1 Zwiebel (50 g), fein gehackt
 600g Blattspinat, tiefgekühlt
 Salz & Pfeffer
 Muskatnuß
 Knoblauchpulver
 1 TL Butter oder Margarine zum Einfetten der Form
 500g gekochte Kartoffeln, in Scheiben
 200g gekochter Schinken, gewürfelt
 4 Eier
 125ml Rahm (Crème fraîche)
 100g geriebener Käse (z.B. Gouda)
 Paprikapulver zum Bestreuen

1. Die Butter auf dem Boden der Schüssel verteilen, die Zwiebelwürfel zugeben, abdecken und andünsten.

2-3 Min. **800W**

2. Den Spinat zugeben, die Schüssel abdecken und garen. Zwischendurch ein- bis zweimal umrühren.

12-14 Min. **800W**

Die Flüssigkeit abgießen und den Spinat wärzen.

3. Die Auflaufform einfetten. Abwechselnd die Kartoffelscheiben, die Schinkenwürfel und den Spinat in die Auflaufform schichten. Die letzte Lage sollte Spinat sein.

4. Die Eier mit dem Rahm verrühren, würzen und über das Gemüse gießen. Den Auflauf mit dem geriebenen Käse und zum Schluß mit dem Paprikapulver bestreuen.

Den Auflauf nach dem Garen ca. 10 Minuten stehen lassen

1. 28 Min. **400W****2. 5 Min.** **400W**

Tip:

Sie können die Zutaten für den Auflauf beliebig variieren, z.B. mit Broccoli, Salami, Nudeln.

DEUTSCH

GETRÄNKE, DESSERTS UND KUCHEN



Spanien

WEISSE PFIRSICHBERGE

Melocotones nevados (ergibt ca. 8 Stück)

Gesamtgarzeit: ca. 4-6 Minuten

Geschirr: Runde flache Glasform
(Durchm. ca. 25 cm)

Zutaten

- 470 g Pfirsichhälften, abgetropft, aus der Dose
 2 Eiweiß
 70 g Zucker
 75 g gemahlene Mandeln
 2 Eigelb
 2 EL Cognac
 1 TL Butter oder Margarine zum Einfetten der Form

1. Die Pfirsichhälften trockentupfen.
2. Das Eiweiß steifschlagen. Zum Schluß etwas Zucker (35 g) einrieseln lassen.
3. Die Mandeln, den restlichen Zucker (35 g), das Eigelb und den Cognac miteinander verrühren.
4. Die Pfirsichhälften mit der Mischung füllen. Den Eischnee mit einem Spritzbeutel auf die Füllungen spritzen.
5. Die Form einfetten. Die Pfirsiche in die Glasform setzen und auf dem Drehteller gratinieren.

4-6 Min. **560W.**



GETRÄNKE, DESSERTS UND KUCHEN

Deutschland

GRIESSFLAMMERI MIT HIMBEERSAUCE

Gesamtgarzeit: ca. 17-21 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

500 ml Milch
 40 g Zucker
 15 g Mandeln, gehackt
 50 g Grieß
 1 Eigelb
 1 EL Wasser
 1 Eiweiß
 250 g Himbeeren
 50 ml Wasser
 10g Speisestärke
 40 g Zucker

Tip: Für gefrorene Früchte die Garzeit um 3 Minuten verlängern.

1. Milch, Zucker und Mandeln in die Schüssel geben und abgedeckt erhitzen.
5-6 Min. ☞ 800W
2. Den Grieß hineingeben, umrühren und abgedeckt garen, zwischendurch einmal umrühren.
10-12 Min. ☞ 240W
3. Das Eigelb mit dem Wasser in einer Tasse verrühren und unter den heißen Brei rühren. Eiweiß steif schlagen und locker unterheben. Den Grießflammeri in Schälchen umfüllen.
4. Für die Sauce die Himbeeren waschen, vorsichtig trocken tupfen. Wasser mit der Stärke verrühren und mit den Früchten und dem Zucker in eine Schüssel geben. Abgedeckt erhitzen. Zwischendurch und zum Schluß umrühren.
2-3 Min. ☞ 800W
5. Die Himbeeren pürieren und entweder kalt oder heiß zum Grießflammeri servieren.

Frankreich

BIRNEN IN SCHOKOLADE

Poires au chocolat

Gesamtgarzeit: ca. 13-17 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
 Schüssel mit Deckel (1 l Inhalt)

Zutaten

4 Birnen (600 g)
 60 g Zucker
 1 Pck. Vanillezucker (10 g)
 1 EL Birnenlikör, 30 Vol.-%
 150 ml Wasser
 130 g Zartbitterschokolade
 100 g Rahm (Crème fraîche)

Tip:

Dazu kann noch eine Kugel Vanilleeis gereicht werden.

1. Die Birnen im Ganzen schälen.
2. Den Zucker, den Vanillezucker, den Likör und das Wasser in die Schüssel geben, verrühren und abgedeckt erhitzen.
1-2 Min. ☞ 800W
3. Die Birnen in die Flüssigkeit setzen und abgedeckt garen.
8-12 Min. ☞ 800W
Die Birnen aus dem Sud nehmen und kalt stellen.
4. 50 ml von dem Birnensud in die kleinere Schüssel geben. Die zerkleinerte Schokolade und den Rahm zufügen und abgedeckt erhitzen.
2-3 Min. ☞ 800W
5. Die Sauce gut umrühren. Die Birnen mit der Sauce übergießen und servieren.

Österreich

SCHOKOLADE MIT SAHNE

Schokolade mit Schlagobers (für 1 Portion)

Gesamtgarzeit: ca. 1 Minute

Geschirr: Große Tasse (200 ml Inhalt)

Zutaten

150ml Milch
 30 g Zartbitterschokolade, geraspelt
 30 ml Sahne
 Schokoladenstreusel

1. Die Milch in die Tasse gießen. Die Blockschokolade zur Milch geben, umrühren und erhitzen. Zwischendurch nochmals umrühren.
ca. 1 Min. ☞ 800W
2. Die Sahne steif schlagen, auf die Schokolade geben und mit Schokoladenstreuseln garniert servieren.

GETRÄNKE, DESSERTS UND KUCHEN



Dänemark

BEERENGRÜTZE MIT VANILLESAUCE

Rødgrød med vanilie sovs

Gesamtgarzeit: ca. 8-11 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

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

Tip: Zur Beerengrütze schmeckt auch eisgekühlte Sahne oder Joghurt sehr gut.

Deutschland

KÄSEKUCHEN (für 12 Portionen)


Gesamtgarzeit: ca. 23-27 Minuten

Geschirr: Runde Backform (Durchm.ca.26cm)

Zutaten

- 300 g Mehl
- 1 EL Kakao
- 3 TL Backpulver (9 g)
- 150 g Zucker
- 1 Ei
- 150 g Butter oder Margarine
- 1 TL Butter oder Margarine zum Einfetten der Form
- 100 g Butter oder Margarine
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker (10g)
- 3 Eier
- 400 g Speisequark, 20% F.i.Tr.
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver (40 g)


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

5-7 Min.  **800W**

Den Zucker und den Zitronensaft unterziehen.


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

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

3-4 Min.  **800W**

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

1. Das Mehl mit dem Kakao und dem Backpulver mischen. Den Zucker, das Ei und die Butter zugeben und mit dem Knetaken des Handrührgerätes verrühren.
2. Die Form eintetten, etwa 2/3 des Teiges hineingeben und auf dem Boden andrücken. Einen Rand von 2 cm hochdrücken und den Tieg vorbacken.

7-9 Min.  **560W**

3. Für die Füllung die Butter mit dem Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren, den Zucker dazugeben und die Eier nach und nach einrühren. Zum Schluß den Quark und das Puddingpulver unterrühren.
4. Die Quarkmasse auf dem vorgegarten Tieg verteilen, die restlichen Teigkrümel auf dem Kuchen verteilen und backen.

16-18 Min.  **560W**

DEUTSCH

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

ÖSTERREICH

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

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

BELGIUM

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

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

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

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

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

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

NEDERLAND

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

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

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

DEUTSCHLAND

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

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

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

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

FRANCE

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

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

ITALIA

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

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

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

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

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

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

ESPAÑA

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

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

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

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

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

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

SWITZERLAND

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

SWEDEN

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

NORWAY

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

ICELAND

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

DENMARK

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

SUOMI

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

D

TECHNISCHE DATEN

D

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

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

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