

SHARP



Achtung
Avertissement
Waarschuwing
Avvertenza
Advertencia
Importante



DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

R-875 / R-885

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

(D)

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

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

(F)

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

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

(NL)

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

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

(I)

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

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

(E)

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

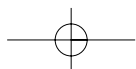
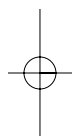
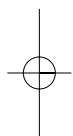
Advertencia: Pueden presentarse serios riesgos para su salud si no respeta estas instrucciones de uso y mantenimiento, o si el horno se modifica de forma que pueda ponerse en funcionamiento con la puerta abierta.

(P)

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

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

900 W (IEC 60705)



D Sehr geehrter Kunde,

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

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

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

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

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

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

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

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

F Chère cliente, cher client,

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

Cet appareil allie les avantages du four à microondes si rapide à ceux du grill dont la chaleur intense forme le gratiné brunâtre croustillant.

Vous serez agréablement surpris de voir tout ce que vous pouvez faire avec votre micro-ondes.

Vous pouvez non seulement décongeler et réchauffer les aliments mais également préparer des menus complets.

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

Laissez-vous mettre en appétit et utilisez votre

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

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

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

Lisez attentivement ce guide et le mode d'emploi.

Vous pourrez utiliser votre appareil encore plus facilement.

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

NL Geachte klant,

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

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

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

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

Er zijn vele leuke voordelen aan een magnetronoven verbonden:

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

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

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

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



DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

I **Gentile Cliente,**

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

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

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

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

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

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

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

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

E **Estimado cliente:**

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

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

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

Esperamos que las recetas aquí incluídas le sirvan de

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

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

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

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

Así comprenderá fácilmente cómo se usa el horno.

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

P **Caro cliente:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

D INHALT: Bedienungsanleitung

SEHR GEEHRTER KUNDE 1
 GERÄT 6 - 7
 ZUBEHÖR 7
 BEDIENFELD 10
 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 15 - 17
 AUFSTELLANWEISUNGEN 17
 VOR INBETRIEBNAHME 18
 AUSWÄHLEN DER SPRACHE 18
 ENERGIESPARMODUS 19
 VERWENDUNG DER STOP-TASTE 19
 EINSTELLEN DER UHR 20
 MIKROWELLENLEISTUNG 20
 GAREN MIT DER MIKROWELLE 21
 GRILLBETRIEB 21 - 22
 HEIZEN OHNE SPEISEN 22
 HEISSLUFTBETRIEB 23 - 24
 KOMBI-BETRIEB 25 - 26

D INHALT: Kochbuch

WAS SIND MIKROWELLEN? 40
 DAS KANN IHR NEUES KOMBI-
 MIKROWELLENGERÄT 40
 DAS GEEIGNETE GESCHIRR 41 - 42
 TIPS UND TECHNIKEN 43 - 44
 ERHITZEN 45
 AUFTAUEN 45

F TABLE DES MATIERES: Mode d'emploi

CHERE CLIENTE, CHER CLIENT 1
 FOUR 6 - 7
 ACCESSOIRES 8
 TABLEAU DE COMMANDE 11
 INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE 73 - 75
 INSTALLATION 75
 AVANT UTILISATION 76
 CHOIX D'UNE LANGUE 76
 MODE D'ECONOMIE D'ENERGIE 77
 TOUCHE STOP (ARRET) 77
 REGLAGE DE L'HORLOGE 78
 REGLAGE DE NIVEAU DE PUISSANCE
 MICRO-ONDES 78
 CUISSON AU MICRO-ONDES 79
 CUISSON AU GRIL 79 - 80
 FONCTIONNEMENT A VIDE 80
 CUISSON PAR CONVECTION 81 - 82
 CUISSON COMBINEE 83 - 84

F TABLE DES MATIERES: Livre de recettes

QUE SONT LES MICRO-ONDES? 98
 VOICI CE QUE VOUS PURREZ FAIRE AVEC VOTRE
 NOUVEAU COMBINÉ MICRO-ONDES/GRIL 98
 BIEN CHOISIR LA VAISSELLE 99 - 100
 CONSEILS ET TECHNIQUE 100 - 102
 RECHAUFFAGE 103
 DECONGELATION 103

ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN 27 - 29
 AUTOMATIK-BETRIEB (EXPRESS PIZZA) 30
 EXPRESS PIZZA-TABELLE 30
 AUTOMATIK-BETRIEB (PIZZA, FUN MENÜS,
 GAR-AUTOMATIK, AUFTAU-AUTOMATIK) 31 - 32
 PIZZA-TABELLE 32
 FUN MENÜS-TABELLE 33
 GAR-AUTOMATIK-TABELLE 34
 AUFTAU-AUTOMATIK-TABELLE 35
 REZEPTE FÜR FUN MENÜS 36
 REZEPTE FÜR GAR-AUTOMATIK AC-3 37
 REINIGUNG UND PFLEGE 38
 FUNKTIONSPRÜFUNG 39

SERVICE-NIEDERLASSUNGEN 363 - 368
 TECHNISCHE DATEN 369

AUFTAUEN UND GAREN 46
 GAREN VON FLEISCH, FISCH UND GEFLÜGEL 46
 GAREN VON FRISCHEM GEMÜSE 46
 ZEICHENERKLÄRUNG 47
 TABELLEN 48 - 50
 REZEPTE 51 - 72

AUTRES FONCTIONS PRATIQUES 85 - 87
 FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE
 (PIZZA RAPIDE) 88
 TABLEAU PIZZA RAPIDE 88
 FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE (PIZZA,
 FUN MENUS, CUISSON AUTOMATIQUE,
 DECONGELATION AUTOMATIQUE 89 - 90
 TABLEAU DE PIZZA 90
 TABLEAU DE FUN MENU 91
 TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE 92
 TABLEAU DE DECONGELATION AUTOMATIQUE 93
 RECETTES DES FUN MENUS 94
 RECETTES POUR CUISSON AUTOMATIQUE (AC-3) 95
 ENTRETIEN ET NETTOYAGE 96
 AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR 97

ADRESSES D'ENTRETIEN 363 - 368
 FICHE TECHNIQUES 369



DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

(NL) INHOUDSOPGAVE: Gebruiksaanwijzing

GEACHTE KLANT	1
OVEN	6-7
TOEBEHOREN	8
BEDIENINGSPANEEL	11
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN	131 - 133
INSTALLATIE	133
VOORDAT U DE OVEN VOOR HET EERST AANZET	134
KIES EEN TAAL	134
ENERGIESPAARSTAND	135
GEBRUIK VAN DE STOP-TOETS	135
DE KLOK INSTELLEN	136
ENERGIENIVEAU VAN DE MAGNETRON	136
KOKEN MET DE MAGNETRON	137
KOKEN MET DE GRILL	137 - 138
DE OVEN LEEG OPWARMEN	138
KOKEN MET CONVECTIEWARMTE	139 - 140
DUBBELE-KOKEN	141 - 142

(NL) INHOUDSOPGAVE: Kookboek

WAT ZIJN MICROGOLVEN?	156
DAT KAN UW NIEUWE COMBI-MAGNETRON	
ALLEMAAL	156
GESCHIKTE SCHALEN	157 - 158
TIPS EN ADVIES	158 - 160
VERWARMEN	161
ONTDOOIEN	161

(I) INDICE: Manuale d'istruzioni

CARISSIMI CLIENTI	2
FORNO	6-7
ACCESSORI	9
PANNELLO DI CONTROLLO	12
ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA	189 - 190
INSTALLAZIONE	191
PRIMA DI USARE IL FORNO	192
SELEZIONE DELLA LINGUA	192
MODALITÀ DI RISPARMIO ENERGETICO	193
USO DEL PULSANTE DI ARRESTO	193
IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO	194
LIVELLI DI POTENZA	194
COTTURA A MICROONDE	195
COTTURA CON IL GRILL	195 - 196
RISCALDAMENTO DEL FORNO VUOTO	196
COTTURA A CONVEZIONE	197 - 198
COTTURA COMBINATA	199 - 200
ALTRE COMODE FUNZIONI	201 - 203

(I) INDICE: Libro di ricette

CHE COSA SONO LE MICROONDE?	214
FUNZIONI DEL SUO NUOVO FORNO	
A MICROONDE	214
UTENSILI ADATTI	215 - 216
CONSIGLI E TECNICHE DI COTTURA	216 - 218
COMO RISCALDARE LE VIANDE	219
COMO SCONGELARE I CIBI	219

ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES	143 - 145
AUTOMATISCHE KOOKFUNCTIE	
(EXPRESS PIZZA)	146
EXPRESS PIZZA-TABEL	146
AUTOMATISCHE KOOKFUNCTIE (PIZZA, FUN	
MENUS, AUTO KOOK, AUTO ONTDOOI	147 - 148
PIZZA-TABEL	148
FUN MENUS-TABEL	149
AUTOMATISCHE KOOK-TABEL	150
AUTOMATISCHE ONTDOOI-TABEL	151
RECEPTEN VOOR FUN MENUS	152
RECEPTEN VOOR AUTO KOOK AC-3	153
ONDERHOUD EN REINIGING	154
VOORDAT U EEN REPARATEUR BELT	155
ONDERHOUDSADRESSEN	363 - 368
TECHNISCHE GEGEVENS	370

ONTDOOIEN EN KOKEN VAN VOEDSEL	162
HET KOKEN VAN VLEES, VIS EN GEVOGELTE	162
HET KOKEN VAN VERSE GROENTEN	162
UITLEG VAN DE SYMBOLEN	163
TABEL	164 - 166
RECEPTEN	167 - 188

FUNZIONAMENTO AUTOMATICO	
(EXPRESS PIZZA)	204
TABELLA EXPRESS PIZZA	204
FUNZIONAMENTO AUTOMATICO (PIZZA,	
FUN MENUS, COTTURA AUTOMATICA,	
SCONGELAMENTO AUTOMATICA	205 - 206
TABELLA PIZZA	206
TABELLA FUN MENUS	207
TABELLA COTTURA AUTOMATICA	208
TABELLA SCONGELAMENTO AUTOMATICA	209
RICETTES PER FUN MENUS	210
RICETTES PER COTTURA AUTOMATICA	211
MANUTENZIONE E PULIZIA	212
CONTROLLI DA EFFETTUARE PRIMA DI	
RICORRERE AL SERVIZIO DI ASSISTENZA	213
INDIRIZZI DI SERVIZIO	363 - 368
DATI TECNICI	370

E INDICE: Manual de instrucciones

MUY ESTIMADO 2
 HORNO 6 - 7
 ACCESORIOS 9
 PANEL DE MANDOS 12
 INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE
 SEGURIDAD 247 - 249
 INSTALACIÓN 249
 ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO 250
 SELECCIÓN DE UN IDIOMA 250
 MODO DE AHORRO DE ENERGIA 251
 UTILIZACIÓN DE LA TECLA DE PARADA 251
 PUESTA EN HORA DEL RELOJ 252
 NIVELES DE POTENCIA DEL MICROONDAS 252
 COCCIÓN CON MICROONDAS 253
 COCCIÓN CON GRILL 253 - 254
 CALENTAMIENTO SIN ALIMENTOS 254
 COCCIÓN POR CONVECCIÓN 255 - 256
 COCCIÓN COMBINADA 257 - 258

E INDICE: Recetario

¿QUE SON LAS MICROONDAS? 272
 LAS CUALIDADES DE SU NUEVO HORNO DE
 MICROONDAS COMBINADO 272
 LA VAJILLA APROPIADA 273 - 274
 SUGERENCIAS Y TÉCNICAS 274 - 276
 CALENTAMIENTO 277
 DESCONGELACION 277

P INDICE: Manual de instruções

CARO CLIENTE 2
 FORNO 6 - 7
 ACESSÓRIOS 9
 PAINEL DE COMANDOS 13
 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA
 IMPORTANTES 305 - 307
 INSTALAÇÃO 307
 ANTES DE COMEÇAR 308
 SELECIONAR O IDIOMA 308
 MODO DE ECONOMIA DE ENERGIA 309
 UTILIZAR O BOTÃO STOP 309
 ACERTAR O RELÓGIO 310
 NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS 310
 COZEDURA COM MICRO-ONDAS 311
 COZEDURA COM GRILL 311 - 312
 AQUECER SEM ALIMENTOS 312
 COZEDURA COM CONVECÇÃO 313 - 314
 COZEDURA DUAL 315 - 316

P INDICE: Livro de receitas

O QUE SÃO MICRO-ONDAS? 330
 O QUE PODE FAZER O SEU NOVO
 MICRO-ONDAS COMBINADO 330
 RECIPIENTES APROPRIADOS 331 - 332
 SUGESTÕES E TÉCNICAS 332 - 334
 AQUECER 335
 DESCONGELAR 335

OTRAS FUNCIONES PRÁCTICAS 259 - 261
 OPERACIÓN AUTOMÁTICA (EXPRESS PIZZA) 262
 TABLA DE EXPRESS PIZZA 262
 OPERACIÓN AUTOMÁTICA (PIZZA,
 FUN MENÚS, COCCIÓN AUTOMÁTICA,
 DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA 263 - 264
 TABLA DE PIZZAS 264
 TABLA DE FUN MENÚS 265
 TABLA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA 266
 TABLA DE DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA 267
 RECETAS PARA FUN MENÚS 268
 RECETAS PARA COCCIÓN AUTOMÁTICA AC-3 269
 CUIDADO Y LIMPIEZA 270
 COMPROBACIONES ANTES DE LLAMAR
 AL SERVICIO DE REPARACIONES 271
 DIRECCIONES DE SERVICIOS 363 - 368
 DATOS TÉCNICOS 371

DESCONGELACION Y COCCIÓN DE ALIMENTOS 278
 COCCIÓN DE CARNE, PESCADO Y AVES 278
 COCCIÓN DE VERDURAS FRESCAS 278
 EXPLICACION DE LAS SEÑALES 279
 TABLAS 280 - 282
 RECETAS 283 - 304

OUTRAS FUNÇÕES ÚTEIS 317 - 319
 FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO
 (RÁPIDO PIZZA) 320
 TABELA DE RÁPIDO PIZZA 320
 FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO (PIZZA, FUN
 MENUS, AUTOMÁTICO COZEDURA,
 AUTOMÁTICO DESCONGELAMENTO) 321- 322
 TABELA DE PIZZA 322
 TABELA DE FUN MENUS 323
 TABELA DE AUTO COZEDURA 324
 TABELA DE AUTO DESCONGELAMENTO 325
 RECEITAS PARA FUN MENUS 326
 RECEITAS PARA AUTO COZEDURA AC-3 327
 CUIDADOS E LIMPEZA 328
 IDENTIFICAÇÃO DE PROBLEMAS 329

ENDEREÇOS DOS CENTROS DE
 ASSISTÊNCIA 363 - 368
 ESPECIFICAÇÕES 371

DESCONGELAR E COZINHAR 336
 COZINHAR CARNE, PEIXE E AVES 336
 COZINHAR LEGUMES FRESCOS 336
 SIMBOLOGIA 337
 TABELAS 338 - 340
 RECEITAS 341 - 362



DEUTSCH

FRANÇAIS

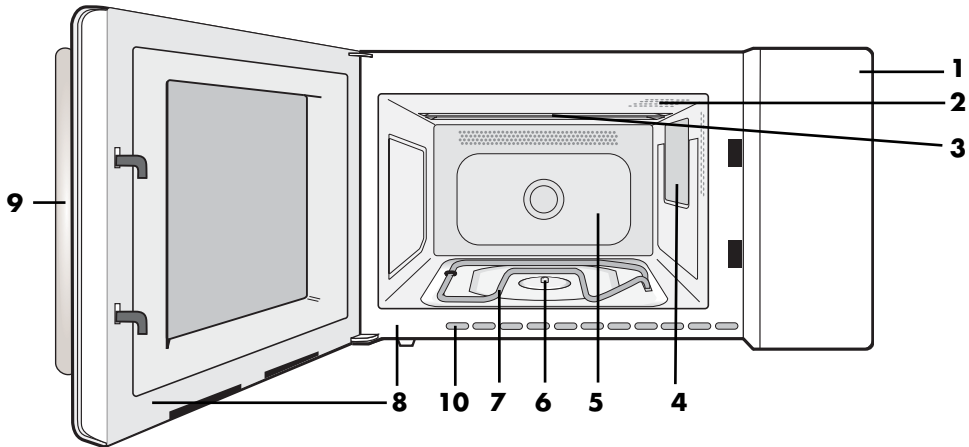
NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

GERÄT/FOUR/OVEN/FORNO/HORNO



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

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

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

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

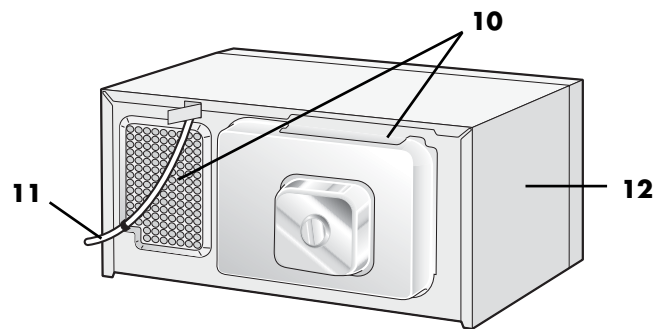
- (NL)**
1. Bedieningspaneel
 2. Ovenlamp
 3. Grillverwarmingselement (boven grill)
 4. Afdekplaatje (voor golfgeleider)
 5. Ovenruimte
 6. Verbindingsstuk
 7. Grillverwarmingselement (onderste grill)
 8. Deurafdichtingen en pasvlakken
 9. Deur open-handel

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

GERÄT/FOUR/OVEN/FORNO/HORNO/FORNO



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



DEUTSCH

FRANÇAIS

ZUBEHÖR



(D) ZUBEHÖR

Überprüfen, daß die Zubehöerteile vorhanden sind:

13 Drehteller **14** Niedriger Rost

15 Hoher Rost

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

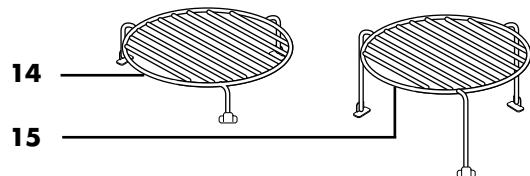
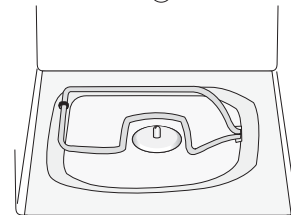
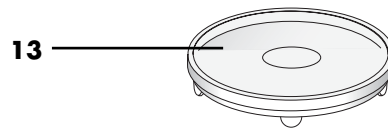
Den Drehteller und die Roste vor der ersten Benutzung mit milder Seifenlauge reinigen. Den Drehteller nicht zerschneiden oder zerkratzen.

WARNUNG:

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

HINWEIS:

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



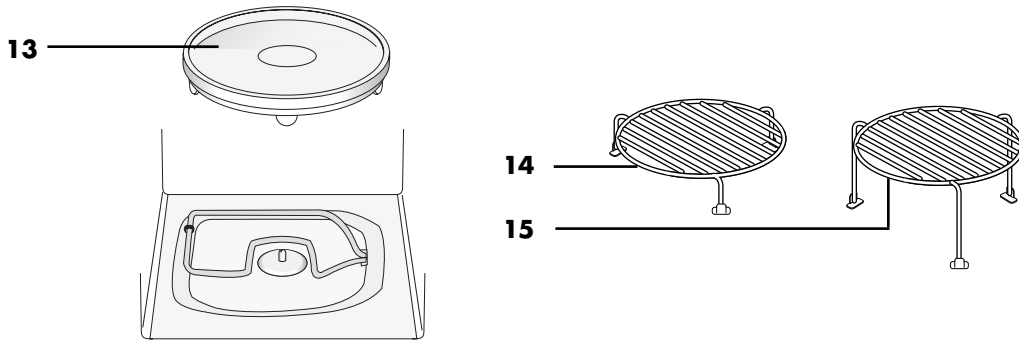
NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

ACCESSOIRES/TOEBEHOREN



(F) ACCESSOIRES

Vérifier que les accessoires suivants sont fournis:

13 Plateau tournant **14** Trépied bas

15 Trépied haut

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

Ne pas couper ou gratter le plateau tournant.

AVERTISSEMENT:

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

REMARQUE:

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

(NL) TOEBEHOREN

Controleer of de volgende accessoires zijn geleverd:

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

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

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

WAARSCHUWING:

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

OPMERKING:

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

ACCESSORI/ACCESORIOS

**I ACCESSORI**

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

13 Piatto rotante **14** Griglia bassa

15 Griglia alta

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

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

Evitare di tagliare o graffiare il piatto rotante.

NOTA:

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

AVVERTENZA:

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

DEUTSCH

E ACCESORIOS

Compruebe que ha recibido los siguientes accesorios:

13 Plato giratorio **14** Rejilla baja

15 Rejilla alta

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

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

NOTA:

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

ADVERTENCIA:

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

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

P ACESSÓRIOS

Verifique se o forno inclui os seguintes acessórios:

13 Prato giratório **14** Grelha baixa

15 Grelha alta

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

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

Evite cortes e riscos no prato giratório.

NOTA:

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

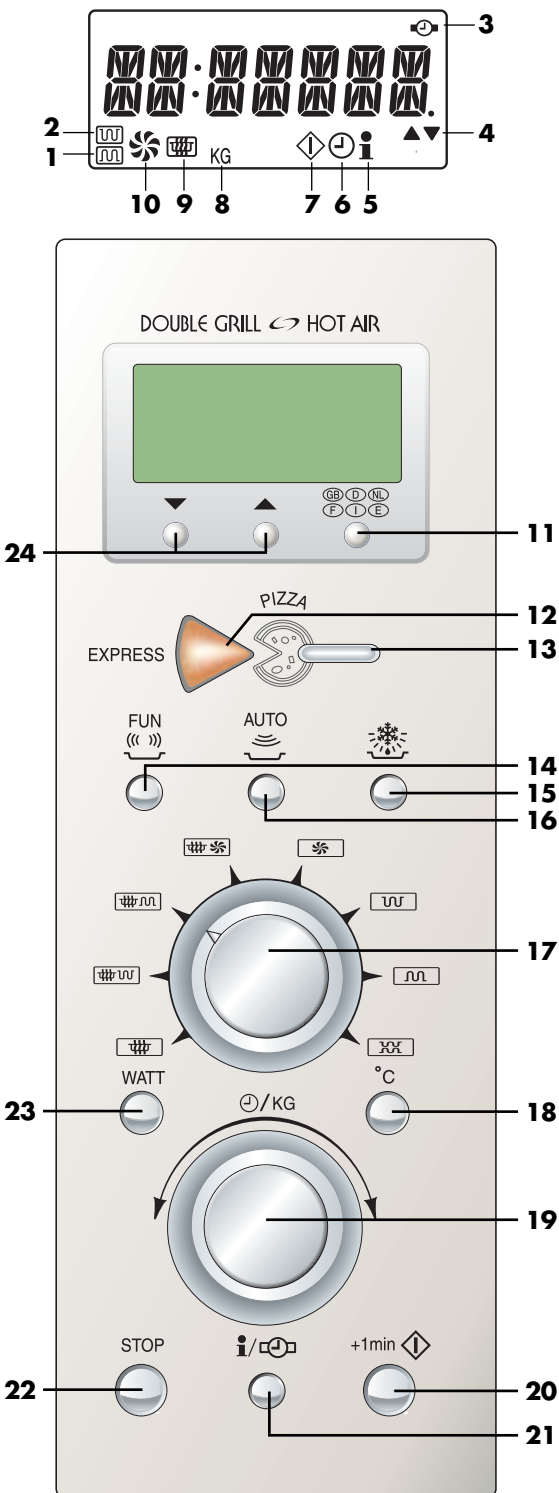
AVISO:

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

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

BEDIENFELD



D BEDIENFELD

Anzeigen und Symbole

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

Bedienungstasten

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

TABLEAU DE COMMANDE/BEDIENINGSPANEEL



F TABLEAU DE COMMANDE

Affichage numérique et témoins

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

Touches de fonctionnement

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

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

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

18. Touche **CONVECTION (° C)**
Appuyer pour changer le réglage de la convection
19. Bouton rotatif **DUREE/POIDS**
Tourner le bouton rotatif pour sélectionner le temps de cuisson/décongélation ou le poids des aliments.
20. Touche **+1 min/DEPART**
21. Touche **INFO/HORLOGE**
22. Touche **STOP (ARRET)**
23. Touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**
Appuyer pour changer les réglages de puissance du four micro-ondes
24. Touches **MOINS/PLUS**

NL BEDIENINGSPANEEL

Digitaal display en lichtjes

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

Bedieningstoetsen

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

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

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

18. **CONVECTIEWARMTE (° C)**-toets
Druk de toets in om de convection-instelling te wijzigen
19. **TIJD/GEWICHT**-draaiknop
Draai de knop voor het instellen van de kooktijd/ontdooitijd of het gewicht van het voedsel.
20. **+1 min/START** -toets
21. **INFO/KLOK**-toets
22. **STOP**-toets
23. **MAGNETRONVERMOGENNIVEAU**-toets
Hiermee stelt u het vermogen van uw magnetron in
24. **MINDER/MEER**-toetsen

DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

PORTUGUÊS



PANNELLO DI CONTROLLO/PANEL DE MANDOS

I PANNELLO DI CONTROLLO









Display digitale ed indicatori


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

Pulsanti di funzione

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

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

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

18. Pulsante **CONVEZIONE**
Premere per cambiare l'impostazione della convezione di calore
19. Manopola **TEMPO/PESO**
Far ruotare la manopola per introdurre il tempo di scongelamento/cottura oppure il peso del cibo da cuocere.
20. Pulsante **+1 min/START** 
21. Pulsante di **INFO/OROLOGIO**
22. Pulsante di **ARRESTO (STOP)**
23. Pulsante di **LIVELLO POTENZA MICROONDE**
Premere per modificare l'impostazione
24. Pulsanti **MENO/PIÙ**

E PANEL DE MANDOS










Display e indicadores digitales

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

Teclas de operación

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

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

-  microondas
 -  microondas con GRILL SUPERIOR
 -  microondas con GRILL INFERIOR
 -  microondas con cocción por CONVECCIÓN
 -  CONVECCIÓN
 -  GRILL SUPERIOR
 -  GRILL INFERIOR
 -  GRILL SUPERIOR e INFERIOR
18. Tecla de **CONVECCIÓN (° C)**
Presione para cambiar el ajuste de convección
 19. Mando de **TIEMPO/PESO**
Gire este mando para seleccionar el tiempo de cocción o descongelado y para pesar los alimentos.
 20. Tecla **+1 min/INICIO** 
 21. Tecla de **INFO/RELOJ**
 22. Tecla de **PARADA (STOP)**
 23. Botón del **NIVEL DE POTENCIA MICROONDAS**
Pulse esta tecla para cambiar el nivel de potencia
 24. Teclas **MENOS/MÁS**

PAINEL DE COMANDOS












P

PANEL DE MANDOS

Visor digital e indicadores

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

Botões de funcionamento

11. Botão de **IDIOMA**
12. Botão de **RÁPIDO PIZZA**
13. Botão de **PIZZA**
14. Botão de **FUN MENUS**
15. Botão de **AUTO DESCONGELAMENTO**
16. Botão de **AUTO COZEDURA**
17. Manípulo do **MODO DE COZEDURA**
Rode o manípulo para seleccionar as posições correspondentes.
 -  micro-ondas
 -  micro-ondas com GRILL SUPERIOR
 -  micro-ondas com GRILL INFERIOR
 -  micro-ondas com CONVECÇÃO
 -  CONVECÇÃO
 -  GRILL SUPERIOR
 -  GRILL INFERIOR
 -  GRILL SUPERIOR/ INFERIOR
18. Botão de **CONVECÇÃO (° C)**
Premir para alterar as definições de convecção.
19. Manípulo de **TEMPO/PESO**
Rode o manípulo para introduzir o tempo de cozedura/descongelamento ou o peso dos alimentos.
20. Botão **+1min/INICIAR** 
21. Botão de **INFO/RELÓGIO**
22. Botão de **STOP**
23. Botão de **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS**
Premir para alterar as definições da potência do micro-ondas.
24. Botões de **MENOS/MAIS**

DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

PORTUGUÊS



**HINWEIS/REMARQUES/OPMERKING/
NOTE/NOTA/NOTAS**

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



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

Zur Vermeidung von Feuer

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

Wenn das Gerät in einen Einbauschrank eingebaut werden soll, muß der von SHARP zugelassene Einbaurahmen EBR-5000 verwendet werden. Er ist über Ihren Händler erhältlich. Näheres bitte in der dazugehörigen Anleitung nachschlagen oder sich beim Händler nach der korrekten Installationsweise erkundigen. Die Sicherheit und Qualität dieses Produkts ist nur bei Verwendung des genannten Einbaurahmens gewährleistet.

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. Siehe die entsprechenden Hinweise im nachfolgenden Kochbuch-Ratgeber (Seite 41).

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

Den Spritzschutz für den Hohlleiter, den Garraum und den Drehteller nach der Verwendung reinigen. Nach dem Garen (ohne Deckel) von fetthaltigen Lebensmitteln, immer den Garraum und besonders das Grillelement gründlich reinigen. Diese Bauteile sollten trocken und fettfrei sein. Zurückbleibende Fettspritzer können überhitzen, zu rauchen beginnen oder sich entzünden.

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

Niemals die Lüftungsöffnungen blockieren.

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

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

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

Keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Gerät lagern.

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

Zur Vermeidung von Verletzungen

WARNUNG:

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

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

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

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

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

Vermeiden Sie die Ansammlung von Fett oder Verschmutzungen auf der Türdichtung und angrenzenden Teilen. Bitte folgen Sie den Hinweisen im Kapitel Reinigung und Pflege auf Seite 38.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

Zur Vermeidung von elektrischem Schlag

Unter keinen Umständen sollte das äußere Gehäuse entfernt werden.

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

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

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

Das Netzkabel von erwärmten Oberflächen fernhalten, einschließlich Geräterückseite.

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

Wenn das Netzkabel dieses Geräts beschädigt ist, muß es bei einer von SHARP autorisierten Kundendienststelle ersetzt werden.

Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden:

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

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

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

Niemals Flüssigkeiten in schmalen, hohen Gefäßen (z.B. Babyflaschen) erhitzen, da der Inhalt herauspritzen 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 für mindestens 20 Sekunden, um verspätetes Aufwallen durch Siedeverzug zu verhindern.

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

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

Zur Vermeidung von Verbrennungen

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

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

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

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

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

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

Kinder vom Türglas fernhalten, um Verbrennungen zu vermeiden.

Die Gerätetür, die Geräteaußenflächen, die Geräterückseite, der Geräteinnenraum Lüftungsöffnungen, Zubehörteile und das Geschirr im **GRILL, HEISSLUFT-, KOMBI-** und in der **AUTOMATIK**-Betriebsart (außer AUFTAU-AUTOMATIK) nicht berühren, da sie heiß werden. Vor der Reinigung sicherstellen, daß alle Geräteteile abgekühlt sind.

Zur Vermeidung von Fehlbedienung durch Kinder

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

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



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 Seite 22). Durch Inbetriebnahme des Gerätes ohne Gargut kann das Gerät beschädigt werden.

Bei der Verwendung von Bräunungsgeschirr oder selbsterwärmenden Materialien muß eine hitzebeständige 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.

Während das Gerät arbeitet, keine Gegenstände auf das äußere Gehäuse stellen.

Keine Kunststoffbehälter für den Mikrowellenbetrieb verwenden, wenn das Gerät nach dem Gebrauch der **GRILL-**, der **HEISSLUFT-**, der **KOMBI-** oder der **AUTOMATIK-**Betriebsart (außer AUFTAU-AUTOMATIK) 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.

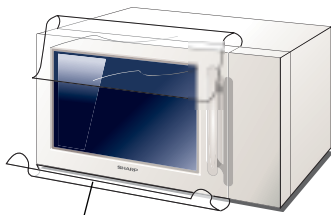
Wasserdampf und Tropfen können sich auf den Wänden im Innenraum bzw. um die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen bilden. Dies ist normal und ist kein Anzeichen für den Austritt von Mikrowellen oder einer sonstigen Fehlfunktion.

DEUTSCH

AUFSTELLANWEISUNGEN



1. Alles Verpackungsmaterial aus dem Innern des Gerätes entfernen. Entfernen Sie die lose Plastikfolie, die sich zwischen der Tür und dem Garraum befindet. Die gesamte Schutzfolie und auch den Aufkleber von der Außenseite der Gerätetür entfernen.



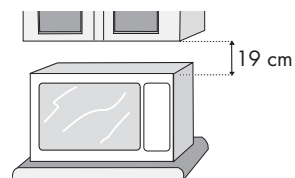
✓ Entfernen

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. Die Tür der Mikrowelle kann während des Garbetriebes heiß werden. Stellen oder montieren Sie die Mikrowelle in einer Entfernung von etwa 85 cm oder mehr vom Boden entfernt. Halten Sie Kinder davon ab, die Tür zu berühren, damit sie sich nicht verbrennen.

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

6. Stellen Sie sicher, daß der Abstand über der Mikrowelle mindestens 19 cm beträgt.



7. Den Netzstecker des Mikrowellengerätes mit einer normalen, geerdeten Steckdose verbinden.



VOR INBETRIEBNAHME

Das Gerät wird mit eingestelltem "Energiesparmodus" geliefert. Wenn Sie das Gerät das erste Mal anschließen erscheint nichts in der Anzeige.

Betrieb der Mikrowelle im Energiesparmodus:

1. Verbinden Sie das Gerät mit der Steckdose. Die Anzeige zeigt dabei noch nichts an.
2. Öffnen Sie die Tür. Auf der Anzeige erscheint "SELECT LANGUAGE" in 6 Sprachen.
3. Schließen Sie die Tür.
4. Die gewünschte Sprache wählen (siehe unten).
5. Heizen Sie den Grill des Gerätes ohne Nahrungsmittel auf (siehe Seite 22).

HINWEIS:

Sie können auf Wunsch den Uhrenmodus einstellen (siehe Seite 20). Durch Einstellen der Uhr wird der Energiesparmodus deaktiviert.

TIPPS FÜR DIE BEDIENUNG:

Ihre Mikrowelle verfügt über ein 'Info-Display-System', das Ihnen schrittweise Anleitungen zu allen Funktionen und Tasten des Geräts liefert. Jedesmal, wenn Sie eine Taste drücken, erscheinen auf dem digitalen Display Anleitungen zum nächsten Bedienungsschritt.

Wenn Sie das Gerät im Energiesparmodus betreiben und länger als 3 Minuten nicht verwenden (d. h. die Tür schließen, die **STOP**-Taste drücken oder das Ende einer eingestellten Garzeit erreichen), ist die Mikrowelle erst wieder einsatzbereit, nachdem Sie die Tür öffnen und schließen.



AUSWÄHLEN DER SPRACHE

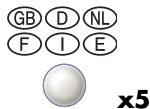
SPRACHEN-Taste drücken	SPRACHE
einmal	ENGLISH
zweimal	DEUTSCH
dreimal	NEDERLANDS
viermal	FRANCAIS
fünfmal	ITALIAN
sechsmal	ESPANOL

Die zu Beginn eingestellte Sprache des Geräts ist Englisch. Sie können auf Wunsch eine andere Sprache wählen, indem Sie die **SPRACHEN**-Taste drücken und durch die verfügbaren Optionen gehen (siehe Tabelle gegenüber). Drücken Sie anschließend die **+1MIN/START** -Taste.

Beispiel:

Angenommen, Sie möchten **Italienisch** einprogrammieren.

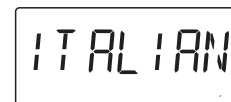
1. Gewünschte Sprache wählen.



2. Einstellung starten.



Überprüfen Sie das Display:



HINWEIS: Die gewählte Sprache bleibt auch bei unterbrochener Stromzufuhr eingestellt und gespeichert.

ENERGIESPARMODUS



Ihr Mikrowellengerät verfügt über zwei grundlegende Betriebsarten, Energiesparmodus und Uhrenmodus. Im Energiesparmodus erscheint nichts in der Anzeige, wenn die Mikrowelle nicht im Betrieb ist, während im Uhrenmodus die Uhrzeit angezeigt wird.


Wenn Sie das Gerät im Energiesparmodus betreiben und länger als 3 Minuten nicht verwenden (d. h. die Tür schließen, die Taste **STOP** drücken oder das Ende einer eingestellten Garzeit erreichen), ist die Mikrowelle nicht mehr einsatzbereit.

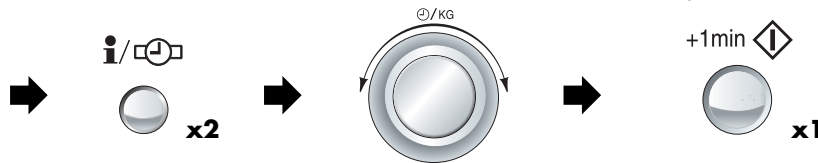
Durch Einstellen der Uhr wird der Energiesparmodus deaktiviert.

Sie können den Energiesparmodus nach dem unten beschriebenen Verfahren manuell wiederherstellen.

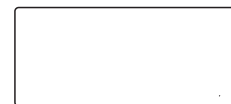
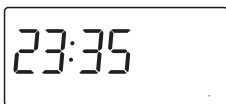
Beispiel:

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

1. Prüfen Sie, ob die richtige Zeit auf der Anzeige erscheint.
2. Drücken Sie die **INFO/UHR**-Taste.
3. Drehen Sie den **ZEIT/GEWICHTS**-Knopf auf 0.
4. Drücken Sie die **+1min/START**  -Taste. Die Stromversorgung wird abgeschaltet und die Anzeige erlischt.



Display:



VERWENDUNG DER STOP-TASTE



STOP



Verwendung der **STOP**-Taste:

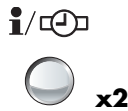
1. Löschen eines Eingabefehlers während des Programmierens.
2. Unterbrechen des Gerätes während des Betriebs.
3. Zum Löschen eines Programms während des Betriebs die **STOP**-Taste zweimal drücken.



EINSTELLEN DER UHR

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

- 1.** Um die Uhr auf das 12 Stunden-Format einzustellen, die **INFO/UHR**-Taste zweimal drücken.



- 2.** Um die Uhr auf das 24 Stunden-Format einzustellen, die **INFO/UHR**-Taste dreimal drücken.



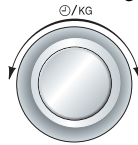
Beispiel:

Einstellen der Uhr auf 23 Uhr 35 Min.

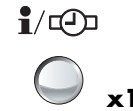
- 1.** Wählen Sie die 24 Stunden-Uhr durch dreimaliges Drücken der **INFO/UHR**-Taste.



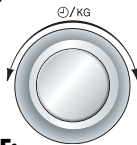
- 2.** Stellen Sie die Stunden ein. Den **ZEIT/GEWICHTS**-Knopf im Uhrzeigersinn drehen, bis die richtige Stunde angezeigt wird.



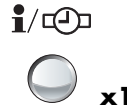
- 3.** Durch einmaliges Drücken der **INFO/UHR**-Taste von den Stunden zu den Minuten wechseln.



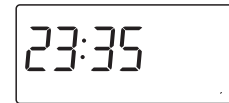
- 4.** Stellen Sie die Minuten ein. Den **ZEIT/GEWICHTS**-Knopf im Uhrzeigersinn drehen, bis die richtigen Minuten angezeigt werden.



- 5.** Die **INFO/UHR**-Taste drücken, um die Uhr zu starten.



- Überprüfen Sie das Display.**



HINWEISE:

- Sie können den **ZEIT/GEWICHTS**-Knopf im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Drücken Sie die **STOP**-Taste, wenn Sie beim Programmieren einen Fehler gemacht haben.
- Wenn sich das Gerät im Garprozess befindet und Sie die Uhrzeit wissen möchten, drücken Sie die **INFO/UHR**-Taste. Solange Ihr Finger die Taste berührt, wird die Uhrzeit angezeigt.
- Falls die Stromversorgung Ihres Mikrowellengerätes unterbrochen wird, öffnen und schließen Sie die Tür, sobald die Spannung wieder hergestellt ist. Auf der

Anzeige erscheint "ENERGY SAVE MODE" in 6 Sprachen. Bei Stromausfall während des Garens, geht das Bedienungsprogramm und auch die Uhrzeit verloren.

- Wenn Sie die Uhrzeit neu einstellen möchten, verfahren Sie wie im obigen Beispiel.
- Wenn Sie die Uhr nicht einstellen, drücken Sie einmal die **STOP**-Taste ".0" erscheint auf dem Display. Wenn der Betrieb des Gerätes beendet ist, erscheint anstelle der Uhrzeit wieder ".0" auf dem Display.
- Bei Einstellung der Uhr wird der "Energiesparmodus" abgeschaltet.



MIKROWELLENLEISTUNG

Das Gerät weist 5 verschiedene Leistungsstufen auf. Zur Wahl der Leistungsstufe folgen Sie den Ratschlägen im Kochbuch.

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

270 WATT = 30 % Leistung
90 WATT = 10 % Leistung

- Um die Einstellung Mikrowelle zu wählen, drehen Sie den Drehknopf für die Wahl der **BETRIEBSART** in die Einstellung Mikrowelle.
- Um die Leistung einzustellen, die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste drücken, bis die gewünschte Leistungsstufe angezeigt wird.
- Wenn die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste einmal gedrückt wird, erscheint 900 W (100 %). Falls die gewünschte Leistungsstufe überschritten wird, die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste so lange drücken, bis die gewünschte Stufe wieder angezeigt wird.
- Falls die Taste nicht gedrückt wird, ist automatisch die volle Leistung 900 W (100 %) eingestellt.

GAREN MIT DER MIKROWELLE



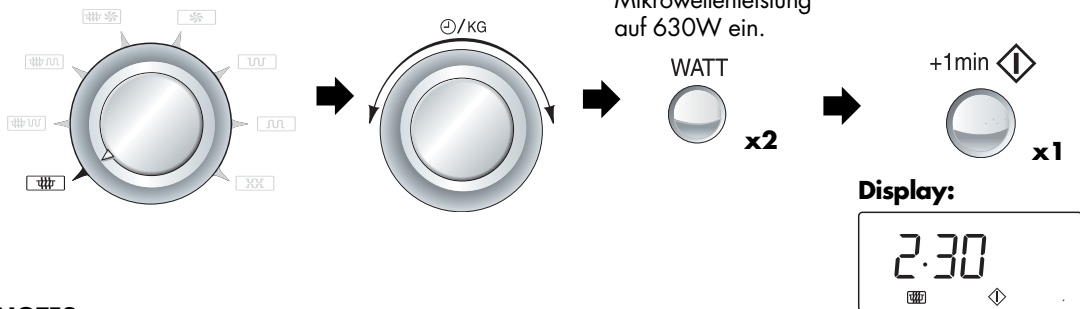
Ihr Gerät lässt sich bis zu 90 Minuten (90.00) programmieren. Die Zeiteinheiten zum Garen (Auftauen) variieren von 10 Sekunden bis fünf Minuten, in Abhängigkeit von der Gesamtgar- oder Auftauzeit, wie in der Tabelle aufgeführt:

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 2 Minuten und 30 Sekunden lang mit 630 W Mikrowellenleistung garen.

1. Drehen Sie den Drehknopf für **BETRIEBSART** in die Position MIKROWELLE.
2. Drehen Sie den **ZEIT/GEWICHTS**-Knopf nach rechts, um die Garzeit einzustellen.
3. Durch zweimaliges Drücken der **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste stellen Sie die Mikrowellenleistung auf 630W ein.
4. Drücken Sie die **+1 min/START** -Taste, um den Garvorgang zu starten.



NOTES:

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 **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste.
- Solange Ihr Finger die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste berührt, wird die Leistungsstufe angezeigt.
3. Sie können den **ZEIT/GEWICHTS**-Knopf im oder entgegen dem Uhrzeigersinn drehen. Wenn Sie den Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, verringert sich die Garzeit allmählich von 90 Minuten.

DEUTSCH

GRILLBETRIEB



Ihr Mikrowellengerät verfügt über zwei Grill-Heizelemente (3 verschiedene Grill-Betriebsarten). Wählen Sie den gewünschten Grillbetrieb, indem Sie den Drehknopf für der **BETRIEBSART** in die gewünschte Position drehen.

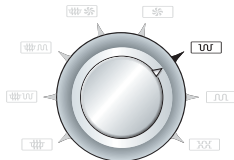
BETRIEBSART	BENUTZTES GRILLHEIZELEMENT	DISPLAY
	Grill oben und unten gemeinsam	GRILL OBEN UND UNTEN
	Grill oben	GRILL OBEN
	Grill unten	GRILL UNTEN



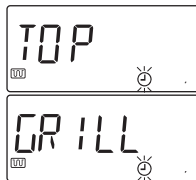
GRILLBETRIEB

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

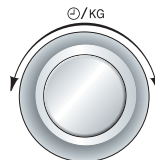
- 1.** Drehen Sie den Drehknopf für **BETRIEBSART** in die Position GRILL OBEN.



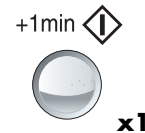
Display:



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



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



- 1.** Zum Grillen wird die Verwendung des hohen und niedrigen Rosts empfohlen.
2. Bei der ersten Benutzung des Grills kann es zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und kein Anzeichen dafür, daß das Gerät funktionsuntüchtig ist. (Siehe unten 'Heizen ohne Speisen').
3. Nach dem Garen mit der Einstellung GRILL OBEN & UNTEN kann die Anzeige "KÜHLUNG" erscheinen.

WARNUNG: Garraum, Gerätetür, Außenseite, Drehteller, Roste, Geschirr und besonders der Grill unten werden sehr heiß. Beim Entnehmen der Speisen oder des Drehtellers aus dem Gerät dicke Ofenhandschuhe tragen, um Verbrennungen zu verhindern.

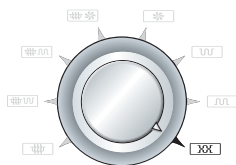


HEIZEN OHNE SPEISEN

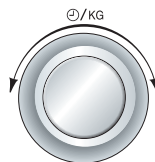
Bei der ersten Benutzung des/der Grills, des Kombi-Grills oder der Heißluft kann es zu Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und kein Anzeichen dafür, daß das Gerät funktionsuntüchtig ist. Um dieses Problem beim erstmaligen Gebrauch des Gerätes zu vermeiden, betreiben Sie den Grill oben und unten 20 Minuten lang ohne Speisen.

WICHTIG: Damit während des Grillbetriebs entstehender Rauch oder Gerüche abziehen können, öffnen Sie ein Fenster oder schalten Sie die Abzugshaube/den Ventilator ein.

- 1.** Drehen Sie den Drehknopf für **BETRIEBSART** in die Position GRILL OBEN & UNTEN.



- 2.** Geben Sie die gewünschte Heizzeit ein. (20 Min).



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



- 4.** Das Gerät zählt nun die Zeit zurück. Nach dem Aufheizen die Gerätetür öffnen und den Garraum auskühlen lassen.



WARNUNG: Die Gerätetür, die Außenflächen und der Garraum werden heiß. Achten Sie darauf, daß Sie sich keine Verbrennungen zuziehen, während das Gerät abkühlt.

HEISSLUFTBETRIEB



Dieses Mikrowellengerät verfügt über 10 voreingestellte Temperaturen, die aus einer Kombination von Grill oben und unten besteht.

HEISSLUFT-Taste drücken	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Gerätetemperatur (° C)	250	230	220	200	180	160	130	100	70	40

DEUTSCH

Beispiel 1: Garen mit Vorheizen

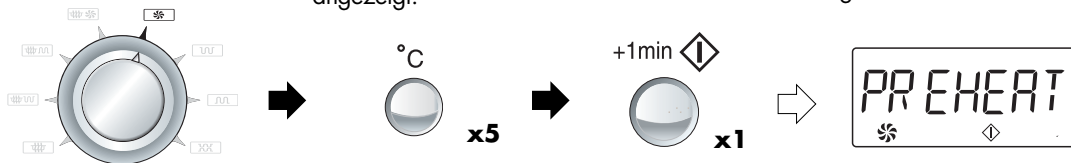
Angenommen, Sie möchten auf 180° C vorheizen und 20 Minuten lang bei 180° C garen.

1. Drehen Sie den Drehknopf für **BETRIEBSART** in die Position HEISSLUFT.

2. Die gewünschte Vorheiztemperatur durch fünfmaliges Drücken der **HEISSLUFT**-Taste eingeben. Auf dem Display wird 180° C angezeigt.

3. Die **+1 min/ START** -Taste drücken, um das Vorheizen zu starten.

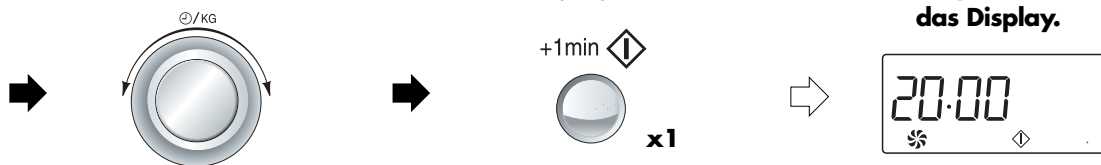
Wenn die Vorheiztemperatur erreicht ist, ertönt das akustische Signal, auf dem Display wird 180° C angezeigt. Die Gerätetür öffnen und die Speisen in das Gerät geben. Die Tür schließen.



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

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

Überprüfen Sie das Display.



HINWEISE:



1. Wenn Sie nach dem Vorheizen bei unterschiedlichen Temperaturen garen wollen, drücken Sie die **HEISSLUFT**-Taste, bis die gewünschte Einstellung auf dem Display angezeigt wird. In dem obigen Beispiel würden Sie zur Änderung der Temperatur die **HEISSLUFT**-Taste nach der Eingabe der Garzeit drücken.
2. Wenn das Gerät die programmierte Vorheiztemperatur erreicht hat, wird diese automatisch 30 Minuten lang beibehalten. Nach 30 Minuten wechselt das Display zur Uhrzeit, falls eingestellt. Das ausgewählte HEISSLUFT-Programm wird gelöscht.
3. Nach dem Garen kühlt das Gerät automatisch ab und auf dem Display erscheint "KÜHLUNG".

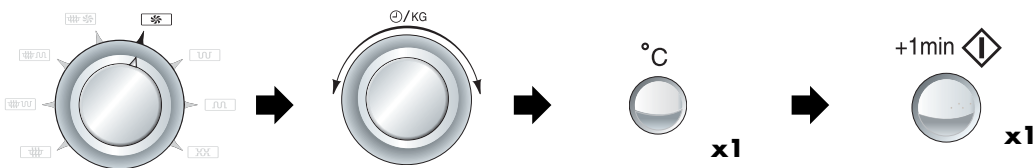


HEISSLUFTBETRIEB

Beispiel 2: Garen ohne Vorheizen

Angenommen, Sie wollen 20 Minuten lang bei 250° C garen.

1. Drehen Sie den Drehknopf für **BETRIEBSART** in die Position  HEISSLUFT.
2. Drehen Sie den **ZEIT/GEWICHTS**-Knopf nach rechts, um die Garzeit einzustellen. (20 Min.)
3. Die gewünschte Gartemperatur durch einmaliges Drücken der **HEISSLUFT**-Taste eingeben. (250° C).
4. Drücken Sie die **+1min/ START**  -Taste, um den Garvorgang zu starten.



Überprüfen Sie das Display.



HINWEISE:

1. Nach dem Garen kühlt das Gerät automatisch ab und auf dem Display erscheint "KÜHLUNG".
2. Um die Heißlufttemperatur zu ändern, die **HEISSLUFT**-Taste drücken, bis die gewünschte Temperatur auf dem Display angezeigt wird.
3. Die gemessene Temperatur des Geräts in der Heißluft-Betriebsart kann von der im Display angezeigten Temperatur abweichen. Dies ist auf das Ein- und Ausschalten der Grillelemente zurückzuführen, die die Gerätetemperatur regulieren. Das Garergebnis wird dadurch nicht beeinflusst, solange Sie die Anweisungen in der Bedienungsanleitung und dem Kochbuch befolgen.

WARNUNG: Garraum, Gerätetür, Außenseite, Drehteller, Roste, Geschirr und besonders der Grill unten werden sehr heiß. Beim Entnehmen der Speisen oder des Drehtellers aus dem Gerät dicke Ofenhandschuhe tragen, um Verbrennungen zu verhindern.

KOMBI-BETRIEB



Ihr Mikrowellengerät verfügt über 3 **KOMBI**-Betriebsarten, bei denen ein Grill oder beide Grills mit der Mikrowelle kombiniert werden. Um einen **KOMBI**-Betrieb zu wählen, drehen Sie zuerst den Drehknopf für die Wahl der **BETRIEBSART** in die gewünschte Einstellung und dann stellen Sie die Garzeit ein. Im allgemeinen verkürzt die Kombi-Betriebsart die Gesamtgarzeit.

Position	BETRIEBSART	Mikrowellenleistung	Garmethode	Display
KOMBI 1 		270 W	Heissluft 250° C	
KOMBI 2 		270 W	Grill oben	
KOMBI 3 		270 W	Grill unten	

DEUTSCH

HINWEISE: Die Leistungseinstellungen sind variabel:

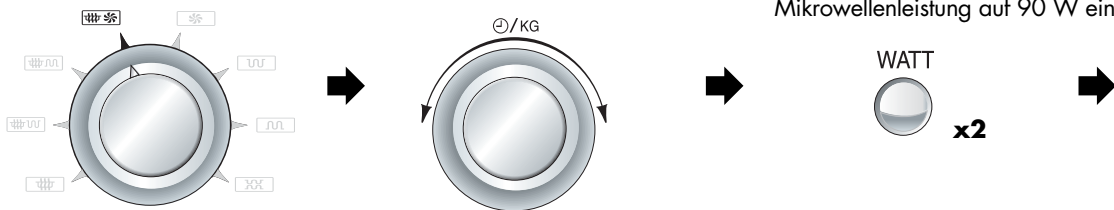
KOMBI 1: Die Heisslufttemperatur kann in zehn Stufen von 40° C bis 250° C eingestellt werden.
Die Mikrowellenleistungsstufen können in drei Stufen von 90 W bis 450 W eingestellt werden.

KOMBI 2 & 3: Die Mikrowellenleistungsstufen können in fünf Stufen von 90 W bis 900 W eingestellt werden.

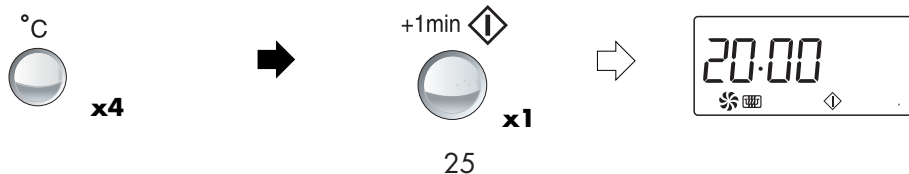
Beispiel 1:

Angenommen, Sie wollen mit KOMBI 1 für 20 Minuten bei 90 W Mikrowellenleistung und 200° C HEISSLUFT garen.

1. Drehen Sie den Drehknopf für **BETRIEBSART** in die Position KOMBI 1.
2. Drehen Sie den **ZEIT/GEWICHTS**-Knopf nach rechts, um die Garzeit einzustellen.
3. Durch zweimaliges Drücken der **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste stellen Sie die Mikrowellenleistung auf 90 W ein.



4. Die gewünschte Gartemperatur durch viermaliges Drücken der **HEISSLUFT**-Taste eingeben. (200° C).
5. Drücken Sie die **+1 min/START** -Taste, um den Garvorgang zu starten.



Überprüfen Sie das Display.

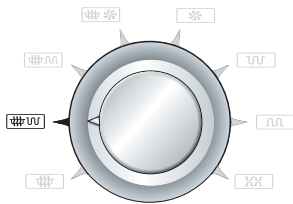


KOMBI-BETRIEB

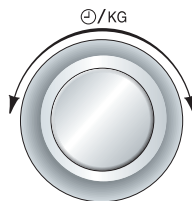
Beispiel 2:

Angenommen, Sie wollen 20 Minuten mit KOMBI 2 (90 W Mikrowellenleistung und GRILL OBEN) garen.

1. Drehen Sie den Drehknopf für **BETRIEBSART** in die Position  KOMBI 2.



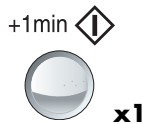
2. Drehen Sie den **ZEIT/GEWICHTS**-Knopf nach rechts, um die Garzeit einzustellen.



3. Durch zweimaliges Drücken der **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste stellen Sie die Mikrowellenleistung auf 90 W ein.



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



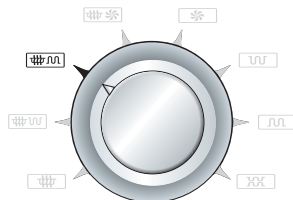
Überprüfen Sie das Display.



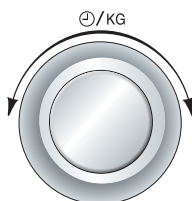
Beispiel 3:

Angenommen, Sie wollen mit KOMBI 3 für 20 Minuten bei 90 W Mikrowellenleistung und GRILL UNTEN garen.

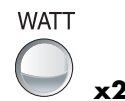
1. Drehen Sie den Drehknopf für **BETRIEBSART** in die Position  KOMBI 3.



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



3. Durch zweimaliges Drücken der **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste stellen Sie die Mikrowellenleistung auf 90 W ein.



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



Überprüfen Sie das Display.



WARNUNG:
Garraum, Gerätetür, Außenseite, Drehteller, Roste, Geschirr und besonders der Grill unten werden sehr heiß. Beim Entnehmen der Speisen oder des Drehtellers aus dem Gerät dicke Ofenhandschuhe tragen, um Verbrennungen zu verhindern.

NOTES:

1. Nach dem Garen kühlt das Gerät automatisch ab und auf dem Display erscheint "KÜHLUNG". Um dies zu löschen, drücken Sie die **STOP**-Taste.
2. Die gemessene Temperatur des Geräts in der Heissluft-Betriebsart kann von der im Display angezeigten Temperatur abweichen. Dies ist auf das Ein- und Ausschalten der Grillelemente zurückzuführen, die die Gerätetemperatur regulieren. Das Garergebnis wird dadurch nicht beeinflusst, solange Sie die Anweisungen in der Bedienungsanleitung und dem Kochbuch befolgen.

ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN



1. KÜRZER / LÄNGER-Taste.

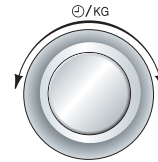
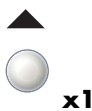
Mit den **KÜRZER** (▼)- und **LÄNGER** (▲)-Tasten können Sie die programmierten Zeiteinstellungen problemlos verkürzen oder verlängern (um die Speisen mehr oder weniger durchzugaren).

a) Ändern der vorprogrammierten Zeiteinstellung.

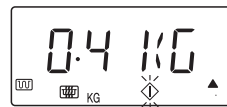
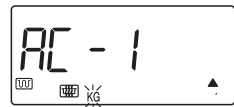
Beispiel:

Angenommen, Sie wollen 0,4 kg Grillspieße mit der **GAR-AUTOMATIK**-Taste und der **LÄNGER** (▲)-Taste garen.

1. Wählen Sie das gewünschte Garergebnis (gut gegart) durch einmaliges Drücken der **LÄNGER** (▲)-Taste.
2. Das **GAR-AUTOMATIK**-Menü für Grillspieße durch einmaliges Drücken der **GAR-AUTOMATIK**-Taste wählen.
3. Drehen Sie den **ZEIT/GEWICHTS**-Knopf nach rechts, um das Gewicht einzustellen.
4. Drücken Sie die **+1 min/START** (◊)-Taste, um den Garvorgang zu starten.



Display:



HINWEISE:

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.

HINWEIS:

Diese Funktion können Sie nur für manuelles Garen verwenden.



ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN

2. MINUTE PLUS-Funktion.

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

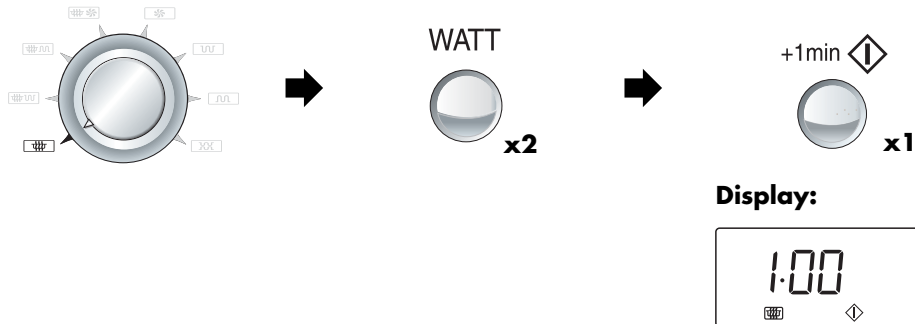
a) 1 Minute Zubereitung

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

Beispiel:

Angenommen, Sie wollen ein Gericht 1 Minute lang bei 630 W Mikrowellenleistung erwärmen.

1. Drehen Sie den Drehknopf für **BETRIEBSART** in die Position MIKROWELLE.
2. Durch zweimaliges Drücken der **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste stellen Sie die Mikrowellenleistung auf 630 W ein.
3. Drücken Sie die **+1min** -Taste, um den Garvorgang zu starten.



HINWEISE:

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 drücken die **+1min/START** -Taste, beträgt die Leistung für Mikrowelle immer **900 W**.
Steht der Drehknopf für die Wahl der **BETRIEBSART** auf der Stellung (, oder) und Sie drücken die **+1min/START** -Taste, beträgt die Leistung für Mikrowelle immer **270 W**.
Steht der Drehknopf für die Wahl der **BETRIEBSART** auf der Stellung (oder) und Sie drücken die **+1min/START** -Taste, beträgt die Heißlufttemperatur immer **250° C**.
3. Um eine Fehlbedienung durch Kinder zu verhindern, kann die Taste **+1min/START** nur 3 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 **+1min/START** -Taste drücken.

HINWEIS:

Diese Funktion können Sie nur für manuelles Garen verwenden.

ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN



3. ÜBERPRÜFEN DER EINSTELLUNG WÄHREND DES BETRIEBS

Sie können die Leistungsstufe und die Gerätetemperatur überprüfen z.B. beim Vorheizen.

ÜBERPRÜFEN DER LEISTUNGSSTUFE:

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

WATT



Solange Sie die Taste mit dem Finger drücken, wird die Leistungsstufe angezeigt.

ÜBERPRÜFEN DER HEISSLUFTTEMPERATUR:

Um während des Garens die Heißlufttemperatur zu überprüfen, die **HEISSLUFT**-Taste drücken. Während das Gerät vorgeheizt wird, kann die Gerätetemperatur überprüft werden.

°C



Solange Sie die Taste mit dem Finger drücken, wird die Heißlufttemperatur in °C angezeigt.

DEUTSCH

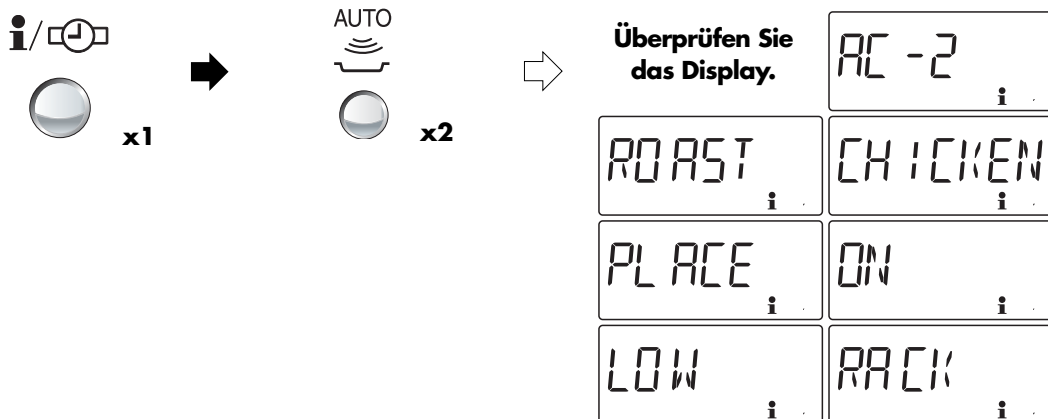
4. INFORMATIONSTaste

Jede Taste bietet nützliche Informationen. Wenn Sie die Informationen sehen wollen, drücken Sie die **INFO/UHR**-Taste, bevor Sie die gewünschte Taste betätigen.

Beispiel:

Angenommen, Sie wünschen Informationen über das GAR-AUTOMATIK-Menü Nummer 2, Brathähnchen:

1. Wählen Sie die **INFO/UHR**-Taste Funktion.
2. Durch zweimaliges Drücken der **GAR-AUTOMATIK**-Taste für AC-2 Menü.



NOTE:

1. Die Informationsmeldung wird zweimal wiederholt, anschließend wird auf dem Display die Uhrzeit angezeigt.
2. Wenn Sie die Informationen abbrechen wollen, drücken Sie die **STOP**-Taste.



AUTOMATIK-BETRIEB (EXPRESS PIZZA)

Mit der **EXPRESS PIZZA**-Funktion werden tiefgekühlte Pizzas sehr schnell gegart.
Die folgenden Punkte bieten zusätzliche Informationen zu dieser Funktion:

1. Um die versehentliche Inbetriebnahme des Geräts zu verhindern, ist die **EXPRESS PIZZA**-Funktion nur innerhalb von 3 Minuten nach einem Garvorgang, dem Schließen der Tür oder dem Drücken der **STOP**-Taste verfügbar.
2. Das Gewicht der Pizza wird durch mehrmaliges Drücken der **EXPRESS PIZZA**-Taste eingegeben, bis das gewünschte Gewicht im Display erscheint. Geben Sie dabei nur das Gewicht der Pizza ohne Verpackung ein.
Bei Speisen, die mehr oder weniger wiegen als die Gewichtsangaben in der Gartabelle, sollten Sie die PIZZA-Funktion (siehe Seiten 31 - 32) oder den manuellen Garbetrieb verwenden.
3. Die programmierte Garzeit ist ein Mittelwert. Wenn Sie die Garzeit ändern möchten, verwenden Sie die Tasten **KÜRZER** (▼) oder **LÄNGER** (▲), bevor Sie die **EXPRESS PIZZA**-Taste drücken (siehe Seite 27). Wenn Sie die besten Pizzaresultate wünschen, sollten Sie die PIZZA-Funktion wählen (P-1 tiefgekühlte Pizza), siehe Seiten 31 - 32.
4. Sie müssen nicht die **START**-Taste betätigen, da das Gerät nach der Eingabe des Gewichts automatisch startet.

HINWEIS: Die Endtemperatur ist je nach Anfangstemperatur verschieden, d.h. sie ist davon abhängig, ob die Speise gekühlt war oder Raumtemperatur hatte. Stellen Sie sicher, daß Speisen nach dem Garen richtig heiß sind. Bei Bedarf können Sie die Garzeit manuell verlängern.

WARNUNG: Garraum, Gerätetür, Außenseite, Drehteller, Roste, Geschirr und besonders der Grill unten werden sehr heiß. Beim Entnehmen der Speisen oder des Drehtellers aus dem Gerät dicke Ofenhandschuhe tragen, um Verbrennungen zu verhindern.

Beispiel: Angenommen, Sie wollen 0,3 kg Tiefgekühlte Pizza garen.



1. Das Menü auswählen und die Menge durch einmaliges Drücken der **EXPRESS PIZZA**-Taste eingeben.



Der Betrieb startet automatisch nach 2 Sekunden.



EXPRESS PIZZA-TABELLE

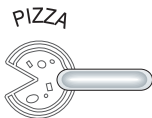
TASTE	MENÜ	MENGE (Gewichtseinheit) / GESCHIRR	VERFAHREN
	Express Frozen Pizza 	0,3/0,35/0,4 kg (50 g) (Ausgangstemp. -18° C) Direkt auf den Drehteller	<ul style="list-style-type: none"> • Die tiefgekühlte Pizza aus der Verpackung nehmen und auf den Drehteller legen. • Nach dem Garen auf einem Teller servieren.

AUTOMATIK-BETRIEB (PIZZA, FUN MENÜS, GAR-AUTOMATIK, AUFTAU-AUTOMATIK)



Diese automatischen Funktionen sind speziell dafür bestimmt, die richtige Garmethode und Garzeit für ein optimales Ergebnis einzustellen. Sie haben die Wahl zwischen 3 PIZZA-, 5 FUN MENÜ-, 5 GAR-AUTOMATIK- und 5 AUFTAU-AUTOMATIK-Funktionen.

PIZZA-Taste



FUN MENÜS-Taste



GAR-AUTOMATIK-Taste



AUFTAU-AUTOMATIK-Taste




DEUTSCH

WARNUNG: Für alle Menüs außer AUFTAU-AUTOMATIK:

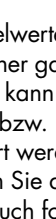
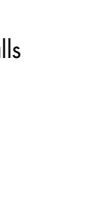


Garraum, Gerätetür, Außenseite, Drehteller, Roste, Geschirr und besonders der Grill unten werden sehr heiß. Beim Entnehmen der Speisen oder des Drehtellers aus dem Gerät dicke Ofenhandschuhe tragen, um Verbrennungen zu verhindern.

Die folgenden Punkte bieten zusätzliche Informationen zu dieser Funktion:

1. Das Menü dass Sie auswählen möchten wird eingegeben, indem Sie die **PIZZA, FUN MENÜ, GAR-AUTOMATIK** oder **AUFTAU-AUTOMATIK** Tasten drücken, bis die gewünschte Menünummer auf dem Display angezeigt wird.
2. Das Gewicht der Speisen wird über den **ZEIT/GEWICHTS**-Knopf eingestellt, bis das gewünschte Gewicht angezeigt wird (außer FUN MENÜ C-4 und C-5).
Nur das Gewicht der Speisen eingeben. Das Gewicht des Behälters nicht einbeziehen.
Speisen, deren Gewicht die Angaben in der Tabelle über- oder unterschreitet, garen Sie bitte in manuellem 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. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Anleitungen in der Tabelle und im Kochbuch folgen (siehe Seiten 31-34).
4. Drücken Sie die **+1 min/START**  -Taste, um den Garvorgang zu starten.

Wenn ein Bedienungsschritt erforderlich ist (z.B. zum Wenden der Speisen), stoppt das Gerät und das akustische Signal ertönt. Im Anzeigefeld sehen Sie die notwendige Aktion. Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie die **+1 min/START**  -Taste.

Beispiel:

1. **PIZZA**
 **PIZZA-Taste**
2.  **ZEIT/GEWICHTS-Knopf**
3.  **KÜRZER/LÄNGER-Tasten**
4. **+1 min/START**  -Taste

Die Endtemperatur ist je nach Anfangstemperatur verschieden, d.h. sie ist davon abhängig, ob die Speise gekühlt war oder Raumtemperatur hatte. Stellen Sie sicher, daß Speisen nach dem Garen richtig heiß sind. Bei Bedarf können Sie die Garzeit manuell verlängern.

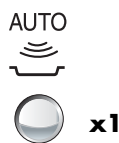


AUTOMATIK-BETRIEB (PIZZA, FUN MENÜS, GAR-AUTOMATIK, AUFTAU-AUTOMATIK)

Die **PIZZA, FUN MENÜS, GAR-AUTOMATIK** und **AUFTAU-AUTOMATIK** geben Ihnen die Möglichkeit, die Lebensmittel schnell und einfach zuzubereiten.

Beispiel: Angenommen, Sie wollen 0,4 kg Grillspieße mit der **GAR-AUTOMATIK**-Taste garen.

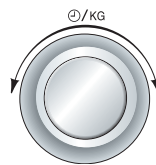
1. Durch einmaliges Drücken der **GAR-AUTOMATIK**-Taste das GAR-AUTOMATIK-Menü AC-1 wählen. Die Zubereitungsinformationen werden angezeigt: Das Gewichtssymbol blinkt auf dem Display:




Display:



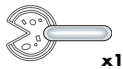

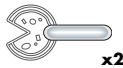

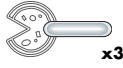

2. Drehen Sie den **ZEIT/GEWICHTS**-Knopf nach rechts, um das Gewicht einzustellen.



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



PIZZA-TABELLE

TASTE	MENÜ	MENGE (Gewichtseinheit) / GESCHIRR	VERFAHREN
	P-1 Pizza  Tiefgekühlte Pizza	0,15 - 0,6 kg (50 g) (Ausgangstemp. -18° C) Direkt auf den Drehteller	<ul style="list-style-type: none"> Die tiefgekühlte Pizza aus der Verpackung nehmen und auf den Drehteller legen. Für Pizza mit dickem Boden die LÄNGER-Taste (▲) drücken. Nach dem Garen auf einem Teller servieren.
	P-2 Pizza  Gekühlte Pizza	0,15 - 0,45 kg (50 g) (Ausgangstemp. 5° C) Direkt auf den Drehteller	<ul style="list-style-type: none"> Die fertig vorbereitete, gekühlte Pizza aus der Verpackung nehmen und auf den Drehteller legen. Nach dem Garen auf einem Teller servieren.
	P-3 Pizza  Frische Pizza z.B. Hausgemachte Pizza	0,7 - 1,0 kg (100 g) (Ausgangstemp. 20° C) Direkt auf den Drehteller	<ul style="list-style-type: none"> Die Pizza nach dem unten stehenden 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
- 150 g Belag nach Wunsch. (z.B. Mais, Schinken, Salami, Ananas)
- 50 g geriebener Käse, Basilikum, Oregano, Thymian, Salz, Pfeffer

Verfahren:

1. Den Teig laut Anleitung herstellen. Auf die Größe des Drehtellers ausrollen.
2. Den Drehteller leicht einfetten und den Pizzaboden darauf legen und den Teig einstechen.
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. Mit dem **P-3 Pizza** "Frische Pizza" garen.

FUN MENÜS-TABELLE


















TASTE	MENÜ	MENGE (Gewichtseinheit) / GESCHIRR	VERFAHREN
FUN (())  x1	C-1 Fun Menu  Tiefgekühlte Baguettes z.B. Baguettes mit Pizza-Belag oder Ciabatta mit Pizza-Belag.	0,15 - 0,5 kg (50 g) (Ausgangstemp. -18° C) Direkt auf den Drehteller	<ul style="list-style-type: none"> Die Baguettes aus der Verpackung nehmen und auf den Drehteller legen. Für Ciabatta die KÜRZER-Taste (▼) drücken. Nach dem Garen auf einem Teller servieren.
FUN (())  x2	C-2 Fun Menu  Fischstäbchen	0,2 - 0,5 kg (50 g) (Ausgangstemp. -18° C) Direkt auf den Drehteller	<ul style="list-style-type: none"> Die tiefgekühlten Fischstäbchen aus der Verpackung nehmen und auf den Drehteller legen. Nach dem Garen auf einem Teller servieren.
FUN (())  x3	C-3 Fun Menu  Pommes frites Standardsorte und dicke Sorte (Empfohlen für die Verwendung in herkömmlichen Backöfen)	0,2 - 0,4 kg (50 g) (Ausgangstemp. -18° C) Direkt auf den Drehteller	<ul style="list-style-type: none"> Die tiefgekühlten Pommes frites aus der Verpackung nehmen und auf den Drehteller legen. Beim Garen von dicken Pommes die LÄNGER-Taste (▲) drücken. Nach dem Garen auf einem Teller servieren.
FUN (())  x4	C-4 Fun Menu  Vegetarische gerichte	(Ausgangstemp. 20° C) Auflaufform Niedriger Rost	<ul style="list-style-type: none"> Siehe Rezept für Vegetarier Essen auf Seite 36.
FUN (())  x5	C-5 Fun Menu  Desserts z.B. Obst-Crumble (engl. Spezialität)	(Ausgangstemp. 20° C) Auflaufform Niedriger Rost	<ul style="list-style-type: none"> Siehe Rezept für Desserts auf Seite 36.

DEUTSCH



GAR-AUTOMATIK-TABELLE

TASTE	MENÜ	MENGE (Gewichtseinheit) / GESCHIRR	VERFAHREN
AUTO   x1	AC-1 Garen  Grillspieße Siehe Rezepte auf Seite 56.	0,2 - 0,8 kg (100 g) (Ausgangstemp. 5° C) Hoher Rost	<ul style="list-style-type: none"> Die Grillspieße vorbereiten. Die Grillspieße auf den hohen Rost legen. Beim Ertönen des Signals die Spieße wenden. Nach dem Garen auf einem Teller servieren.
AUTO   x2	AC-2 Garen  Brathähnchen Zutaten für 1,2 kg Brathähnchen: Salz und Pfeffer, 1 TL Paprika edelsüß, 2 EL Öl	0,9 - 1,8 kg (100 g) (Ausgangstemp. 5° C) Niedriger Rost	<ul style="list-style-type: none"> Die Zutaten vermischen und auf dem Hähnchen verteilen. Die Haut des Hähnchen mit einer Gabel anstechen. Das Hähnchen mit der Brustseite nach unten auf den niedrigen Rost legen. Wenn das akustische Signal ertönt, wenden. Das Hähnchen nach dem Garen ca. 3 Minuten im Gerät stehen lassen.
AUTO   x3	AC-3 Garen  Gratinirtes Fischfilet	0,6 - 1,2 kg* (100 g) (Ausgangstemp. 5° C) Auflaufform Niedriger Rost	<ul style="list-style-type: none"> Siehe Rezept für Gratinirtes Fischfilet auf Seite 36. <p>* Gesamtgewicht von allen Zutaten.</p>
AUTO   x4	AC-4 Garen  Aufläufe Siehe Rezepte auf Seiten 60 - 61.	0,5 - 1,5 kg* (100 g) (Ausgangstemp. 5° C) Auflaufform Niedriger Rost	<ul style="list-style-type: none"> Die Aufläufe vorbereiten. Den Auflauf auf den Drehteller stellen. Nach dem Garen mit Aluminiumfolie bedecken und ca. 5 Minuten stehen lassen. <p>* Gesamtgewicht von allen Zutaten.</p>
AUTO   x5	AC-5 Garen  Kuchen Siehe Rezepte auf Seiten 65 - 68.	0,5 - 1,5 kg* (100 g) Ausgangstemp. 20° C) Kuchenform Niedriger Rost (Siehe Tip unten)	<ul style="list-style-type: none"> Die Kuchen vorbereiten. Die Kuchenform auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Backen ca. 10 Minuten stehen lassen, bis der Kuchen abgekühlt ist.
















TIP: Kuchen

Sie können gewöhnliche schwarze Metallformen verwenden.

Falls es zu Funkenbildung kommt, stellen Sie eine Untertasse zwischen Drehteller und Kuchenform.

AUFTAU-AUTOMATIK-TABELLE

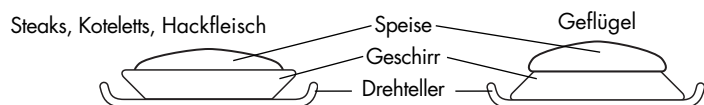


TASTE	MENÜ	MENGE (Gewichtseinheit) / GESCHIRR	VERFAHREN
  x1	AD-1 Auftauen Steaks und Koteletts 	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Ausgangstemp. -18° C) (Siehe HINWEIS unten)	<ul style="list-style-type: none"> Die Speise auf einem Teller in die Mitte des Drehtellers stellen. Wenn das Gerät stoppt und das Signal ertönt, die Speise wenden, neu anordnen und ggf. trennen. Decken Sie dünne Teile und warme Stellen mit Aluminiumfolie ab. Nach dem Auftauen mit Aluminiumfolie abgedeckt 10 - 20 Minuten stehen lassen, bis alles vollständig aufgetaut ist.
  x2	AD-2 Auftauen Hackfleisch 	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Ausgangstemp. -18° C) (Siehe HINWEIS unten)	<ul style="list-style-type: none"> Legen Sie das gefrorene Hackfleisch auf einen Teller in der Mitte des Drehtellers. Wenn das Gerät stoppt und das Signal ertönt, drehen Sie das Hackfleisch um. Entfernen Sie die aufgetauten Teile, sofern möglich. Nach dem Auftauen 5 - 10 Minuten stehen lassen, bis alles vollständig aufgetaut ist.
  x3	AD-3 Auftauen Geflügel 	0,9 - 2,0 kg (100 g) (Ausgangstemp. -18° C) (Siehe HINWEIS unten)	<ul style="list-style-type: none"> Einen Teller umgekehrt auf den Drehteller legen und das Geflügel mit der Brustseite nach unten darauf legen. Wenn das Gerät stoppt und das Signal ertönt, wenden. Decken Sie dünne Teile und warme Stellen mit Aluminiumfolie ab. Nach dem Auftauen mit Aluminiumfolie abgedeckt 30 - 90 Minuten stehen lassen, bis alles vollständig aufgetaut ist.
  x4	AD-4 Auftauen Kuchen 	0,1 - 1,4 kg (100 g) (Ausgangstemp. -18° C) Flachen Teller	<ul style="list-style-type: none"> Den Kuchen von jeglicher Verpackung befreien. Auf einen flachen Teller in die Mitte des Drehtellers stellen. Den Kuchen nach dem Auftauen in möglichst gleich große Stücke schneiden, zwischen den Stücken etwas Abstand lassen und 15 - 70 Minuten stehenlassen, bis er gleichmässig aufgetaut ist.
  x5	AD-5 Auftauen Brot 	0,1 - 1,0 kg (100 g) (Ausgangstemp. -18° C) Flachen Teller (Für dieses Programm werden nur Brotscheiben empfohlen.)	<ul style="list-style-type: none"> Auf einen flachen Teller in die Mitte des Drehtellers stellen. Wenn das Signal ertönt, die Scheiben neu anordnen und aufgetaute Scheiben abnehmen. Nach dem Auftauen alle Scheiben voneinander trennen und auf einem grossen Teller verteilen. Das Brot mit Aluminiumfolie abdecken und 5 - 10 Minuten stehenlassen, bis es vollständig aufgetaut ist.

DEUTSCH

HINWEIS: Auftauen-Automatik

- Steaks und Koteletts sollten nebeneinander (einlagig) eingefroren werden.
- Hackfleisch sollte flach eingefroren werden.
- Nach dem Wenden die aufgetauten Portionen mit dünnen Aluminiumstreifen abdecken.
- Das Geflügel sollte sofort nach dem Auftauen weiterverarbeitet werden.
- Für Steaks, Koteletts, Hackfleisch und Geflügel, die Speisen wie in der Abbildung gezeigt in das Gerät stellen:





REZEPTE FÜR FUN MENÜS

VEGETARISCHE GERICHTE (C-4)

Gefüllte Zucchini

Zutaten:

- 4 Zucchini gleicher Größe
(Gesamtgewicht: 700-900 g)
- 2 Bunde Frühlingszwiebeln
- 4 Tomaten (400 g)
- 200 g Schafskäse, gewürfelt
- 40 g Zwieback
- 1 Ei
- Salz und Pfeffer
- 10 g Butter oder Margarine zum Einfetten
der Form

Für die Soße:

- 150 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- 62,5 g Streichkäse
- 25 g Sonnenblumenkerne

Zubereitung:

- Die Zucchini waschen, der Länge nach halbieren, Kerne entfernen. Die Hälften aushöhlen und das entfernte Zucchiniflesh würfeln. Frühlingszwiebeln waschen und in kleine Ringe schneiden. Tomaten mit kochendem Wasser übergießen, schälen und würfeln.
- Ei verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, den Zwieback zerkrümeln und unterrühren. Eiermasse mit den gewürfelten Tomaten, dem Schafskäse, den Zucchiniwürfeln und der Hälfte der Frühlingszwiebeln verrühren.
- Auflaufform einfetten, die Zucchinihälften hineinlegen und mit der Masse füllen.
- Die Form auf den niedrigen Rost stellen und das Gericht mit **FUN MENUS C-4** "Vegetarische Gerichte" garen.
- In der Zwischenzeit Gemüsebrühe, Sahne und Streichkäse verrühren und die restlichen Frühlingszwiebeln dazugeben. Wenn das akustische Signal ertönt und das Gerät stoppt, die Soße in die Form gießen, die Sonnenblumenkerne darüberstreuen und die **START**-Taste drücken.
- Nach dem Garen 5 Minuten stehen lassen.

VEGETARISCHE GERICHTE (C-4)

Gefüllte Paprika

Zutaten:

- 4 rote Paprikaschoten
- 2 Zwiebeln
- 200 g frische gemischte Pilze
- 2 Eier
- 100 g Emmentaler Käse, gerieben
- 25 g Semmelmehl
- Bund Zitronenblätter
- Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer und Muskat
- 10 g Butter oder Margarine zum Einfetten
der Form

Für die Soße:

- 240 g kleine Dose geschälte Tomaten, gut abgesehen
- 100 g Crème fraîche
- 150 ml Weißwein
- Bouquet garni

Zubereitung:

- Rote Paprika der Länge nach halbieren, Stengel und Kerne entfernen. Hälften waschen und trocknen. Zwiebeln fein würfeln und mit den in Scheiben geschnittenen Pilzen vermengen.
- Eier verquirlen und mit Emmentaler Käse, Semmelmehl, Zwiebeln, Pilzen und fein gehackten Kräutern vermischen. Die Masse abschmecken und in die Paprikahälften füllen.
- Die gefüllten Paprika in die eingefettete Auflaufform legen, die Form auf den niedrigen Rost stellen und das Gericht mit **FUN MENUS C-4** "Vegetarische Gerichte" garen.
- In der Zwischenzeit Tomaten, Crème fraîche, Weißwein und Kräuter verrühren. Wenn das akustische Signal ertönt und das Gerät stoppt, die Soße in die Form gießen und die **START**-Taste drücken.
- Nach dem Garen 5 Minuten stehen lassen.

DESSERTS (C-5)

Obst-Mandel-Crumble

Zutaten:

Für die Füllung:

- 250 g tiefgekühlte Himbeeren
- 2 Äpfel, geschält und in dünnen
Scheiben
- 50 g brauner Zucker
- 15 ml Crème de Cassis

Für die Crumble-Mischung:

- 75 g Butter
- 125 g Mehl
- 100 g gehackte Mandeln
- 75 g Zucker

Zubereitung:

- Himbeeren, Äpfel, Zucker und Crème de Cassis in eine Auflaufform geben und gut vermischen. 5 Minuten lang bei 900 W erhitzen, zwischendurch einmal umrühren.
- In der Zwischenzeit den Crumble-Belag zubereiten. Butter mit den Fingern in das Mehl mischen, bis eine feine Streuselmasse entsteht. Mandeln und Zucker unterrühren.
- Crumble gleichmäßig über dem Obst verteilen. Die Form auf den niedrigen Rost stellen und das Gericht mit **FUN MENUS C-5** "Dessert" garen.

TIPP: Sie können statt Himbeeren, Äpfeln und Zucker auch Kirschen (200 g) oder Pfirsiche (200 g) aus der Dose verwenden. In diesem Fall ist das Vorgaren des Obstes nicht erforderlich.



REZEPTE FÜR GAR-AUTOMATIK AC-3

**GRATINIERTES FISCHFILET (AC-3)
Fischaufauf nach italienischer Art**

Zutaten: für 600 g Rotbarschfilet:
ca. 250 g Mozzarella
250 g Tomaten
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)
Soßenbinder

Verfahren:

- Den Fisch waschen und abtrocknen. Mit Zitronensaft beträufeln, salzen und mit der Anchovisbutter einfetten.
- In eine ovale Auflaufform geben (32 cm).
- 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.
- Die Auflaufform auf den niedrigen Rost stellen und mit dem **GAR-AUTOMATIK AC-3** "Gratiniertes Fischfilet" garen (1,2 kg).

Tip: Nach dem Garen den Fisch aus der Auflaufform nehmen und etwas Soßenbinder in die Sauce einrühren. Noch einmal 1-2 Minuten bei 900 W Mikrowellen-Leistung garen.

**GRATINIERTES FISCHFILET (AC-3)
Gratinierte Rotbarschfilets 'Esterhazy'**

Zutaten: für 600 g Rotbarschfilet:
250 g Stangen Porree
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:

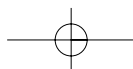
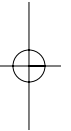
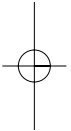
- Den Porree waschen und längs in zwei Teile schneiden. In dünne Streifen schneiden.
- Die Zwiebeln und Karotten schälen und in dünne Streifen schneiden.
- Das Gemüse, die Butter und die Gewürze in eine Schüssel mit Deckel geben und gut durchmischen. 5-6 Minuten bei 900 W Leistung garen. Während des Garens einmal umrühren.
- In der Zwischenzeit das Fischfilet waschen, abtrocknen, mit Zitronensaft beträufeln und salzen.
- Die Crème fraîche unter das Gemüse mischen und nachwürzen.
- Die Hälfte des Gemüses in eine ovale Auflaufform geben (32 cm). Den Fisch darauf legen und mit dem restlichen Gemüse bedecken.
- Den Gouda darüber streuen und die Form auf den niedrigen Rost stellen. Mit dem **GAR-AUTOMATIK AC-3** "Gratiniertes Fischfilet" garen (1,2 kg).

**GRATINIERTES FISCHFILET (AC-3)
Fisch-Brokkoliaufauf**

Zutaten: für 500 g 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. 1-1/2 Minuten bei 900 W Leistung erhitzen.
- Die Milch hinzufügen und sehr gründlich verrühren. Noch einmal ohne Deckel 3-4 Minuten bei 900 W Leistung kochen. Anschließend erneut umrühren und mit Dill, Salz und Pfeffer würzen.
- Den Brokkoli in einer Schüssel mit Deckel 4-6 Minuten lang bei 900 W Leistung auftauen. Nach dem Auftauen den Brokkoli in eine Auflaufform geben (32 cm), den Fisch darauf legen und würzen.
- Die Soße darübergießen und abschließend mit dem Käse bestreuen.
- Die Form auf den niedrigen Rost stellen und mit dem **GAR-AUTOMATIK AC-3** "Gratiniertes Fischfilet" garen (1,1 kg).





REINIGUNG UND PFLEGE

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

WARNUNG!

Nach dem GRILL-, KOMBI-, HEISSLUFT- und AUTOMATIK betrieb (außer beim Auftauen) werden der Garraum, die Tür, die Außenflächen und Zubehörteile sehr heiß. Vor dem Reinigen vollständig abkühlen lassen.

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 reinigen. Verwenden Sie ein nur mit Wasser befeuchtetes Tuch und wischen Sie das Bedienfeld vorsichtig sauber. 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. Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
4. Erhitzen Sie Ihr Gerät regelmäßig unter Verwendung beider Heizelemente, siehe „Heizen ohne Speisen“ auf Seite 22. Speisereste oder Fettspritzer können Rauch oder unangenehme Gerüche verursachen.

Drehteller

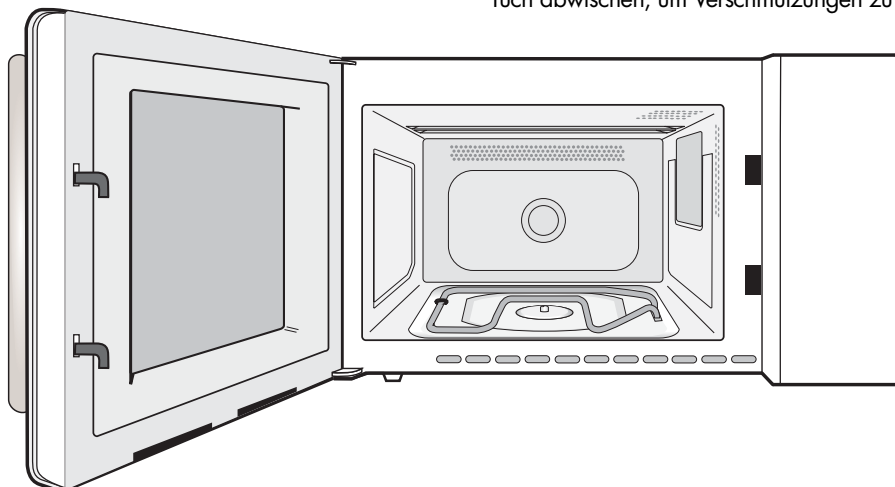
Entfernen Sie zuerst den Drehteller aus dem Gerät. Den Drehteller mit einer milden Seifenlauge reinigen und mit einem weichen Tuch trocknen. Der Drehteller ist spülmaschinenfest.

Niedriger Rost und hoher Rost

Diese Roste mit einem milden Spülmittel reinigen und nachtrocknen. Die Roste sind spülmaschinenfest.

Gerätetür

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



FUNKTIONSPRÜFUNG



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

1. Stromversorgung
Überprüfen Sie, ob der Netzstecker richtig an eine spannungsführende Netzsteckdose angeschlossen ist.
Vergewissern Sie sich, daß die Netzsicherung/Sicherungsautomat in Ordnung sind.
2. Leuchtet die Garraumlampe bei geöffneter Tür? JA _____ NEIN _____
3. Stellen Sie einen Meßbecher mit etwa 150 ml Wasser in das Gerät und schließen Sie die Tür.
Drehen Sie den Drehknopf für die Wahl der Betriebsart in die Einstellung Mikrowelle.
Programmieren Sie das Gerät auf 1 Minute bei 900 W 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 den Drehknopf für die Wahl der Betriebsart für drei Minuten in die Position GRILL OBEN & UNTEN. Nach 3 Minuten werden beide Grill-Heizelemente rot. JA _____ NEIN _____

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 dem Display nichts erscheint, selbst wenn das Gerät korrekt ans Netz angeschlossen ist, könnte der Energiesparmodus aktiviert sein. Öffnen und schließen Sie die Tür, um das Gerät einsatzbereit zu machen. Siehe Seite 19.

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 ausgeschaltet.)

Betriebsart	Standardzeit
Mikrowelle 900 W	20 Min.
Grillbetrieb	
GRILL OBEN	15 Min.
GRILL UNTEN	15 Min.
GRILL OBEN und UNTEN	Grill oben - 6 Min. Grill unten - 15 Min.
Kombi 2 (nur bei 900 Watt Leistung der Mikrowelle)	Mikro - 20 Min. Grill oben - 15 Min.
Kombi 3 (nur bei 900 Watt Leistung der Mikrowelle)	Mikro - 20 Min. Grill unten - 15 Min.

2. Nach dem GRILL- (mit beiden Heizelementen), KOMBI-, HEISSLUFT- und AUTOMATIK-BETRIEB (außer bei AUFTAU-AUTOMATIK) läuft der Lüfter, und auf dem Display wird "KÜHLUNG" angezeigt. Auch wenn Sie während dieser Betriebsarten die **STOP**-Taste drücken und die Gerätetür öffnen, läuft der Lüfter, und Sie können fühlen, wie die Luft aus den Lüftungsöffnungen ausströmt.



WAS SIND MIKROWELLEN?

Mikrowellen sind wie Radio- und Fernsehwellen, elektromagnetische Wellen.

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

Das 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 KANN IHR NEUES KOMBI-MIKROWELLENGERÄT

MIKROWELLENBETRIEB

Sie können in Ihrem neuen Kombi-Mikrowellengerät durch Einsatz des Mikrowellenbetriebes zum Beispiel Tellergerichte oder Getränke schnell erhitzen oder in kürzester Zeit Butter oder Schokolade schmelzen.

Für das Auftauen von Lebensmitteln ist die Mikrowelle ebenfalls hervorragend geeignet.

In vielen Fällen ist es jedoch vorteilhaft, Mikrowelle mit Heißluft oder Grill zu kombinieren (Kombibetrieb). Dann können Sie sowohl in kürzester Zeit garen als auch gleichzeitig bräunen. Im Vergleich zum konventionellen Braten ist die Garzeit in der Regel erheblich kürzer.

KOMBIBETRIEB

(MIKROWELLENBETRIEB MIT HEISLUFT ODER GRILL)

Durch die Kombination zweier Betriebsarten werden die Vorteile Ihres Gerätes sinnvoll miteinander kombiniert.

Sie haben die Möglichkeit zu wählen zwischen

- Mikrowelle + Heißluft (ideal für Braten, Geflügel, Aufläufe, Brot und Kuchen) und
- Mikrowelle + Grill (ideal für Pizzen, Snacks, Kurzgebratenes, Braten, Geflügel, Hähnchenschenkel, Grillspieße, Käsetoasts und zum Gratinieren).

Durch den Einsatz des Kombibetriebs können Sie gleichzeitig garen und bräunen.

Der Vorteil liegt darin, daß die Heißluft oder die Hitze des Grills die Poren der Gargutrandschichten schnell versiegelt. Die Mikrowellen sorgen für eine kurze schonende Garzeit. Das Lebensmittel bleibt innen saftig und wird außen knusprig.

HEISLUFTBETRIEB

Sie können die Heißluft auch ohne Mikrowellenbetrieb einsetzen. Die Ergebnisse entsprechen denen eines konventionellen Backofens.

GRILLBETRIEB

Ihr Gerät ist mit einem Quarzgrill an der Garraumdecke ausgestattet. Er kann wie jeder konventionelle Grill ohne Mikrowellenbetrieb benutzt werden. Sie können Gerichte schnell überbacken oder grillen.

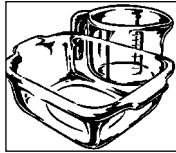
Zusätzlich verfügt Ihr Gerät über einen zweiten Grill unter dem Drehteller. Diese Betriebsart kann eingesetzt werden um Lebensmittel von unten zu bräunen.

DAS GEEIGNETE GESCHIRR

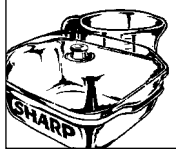


DAS GEEIGNETE GESCHIRR FÜR DEN MIKROWELLENBETRIEB

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).



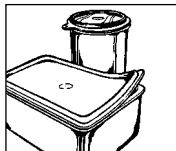
KERAMIK

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. Siehe Seite 42.

PORZELLAN

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

KUNSTSTOFF

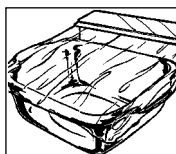


Hitzebeständiges, mikrowellengeeignetes Kunststoffgeschirr ist zum Auftauen, Erhitzen und Garen geeignet. Beachten Sie bitte die Angaben des Herstellers.

PAPIER-GESCHIRR

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

KÜCHENPAPIER

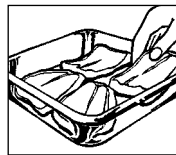


kann benutzt werden, um entstehende Feuchtigkeit bei kurzen Erhitzungsvorgängen aufzunehmen, z.B. von Brot oder Paniertem. Das Papier zwischen die Speise und den Drehteller legen. So bleibt die Oberfläche der Speise knusprig und trocken. Durch Abdecken von fettigen Speisen mit Küchenpapier werden Spritzer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

MIKROWELLENFOLIE

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

BRATBEUTEL



können im Mikrowellengerät verwendet werden. Metallclips sind jedoch zum Verschließen ungeeignet, da die Bratbeutel-folie schmelzen kann. Nehmen

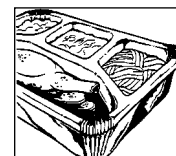
Sie Bindfaden zum Verschließen und stechen Sie den Bratbeutel mehrmals mit einer Gabel ein. Nicht hitzebeständige Folie, wie z.B. Frischhaltefolie, ist für die Benutzung im Mikrowellengerät nicht empfehlenswert.

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.

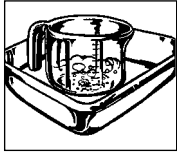
KEIN GESCHIRR MIT METALLAUFLAGE,

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



DAS GEEIGNETE GESCHIRR

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 900 W Leistung betreiben. Wenn das Geschirr kühl oder handwarm bleibt, ist es geeignet. Diesen Test nicht für Kunststoffgeschirr durchführen. Es könnte schmelzen.

DAS GEEIGNETE GESCHIRR FÜR DEN KOMBIBETRIEB

Im allgemeinen ist hitzebeständiges Mikrowellengeschirr z.B. aus Porzellan, Keramik oder Glas auch für den Kombibetrieb (Mikrowelle und Heißluft, Mikrowelle und Grill) geeignet. Beachten Sie jedoch, daß das Geschirr durch Heißluft oder Grill sehr heiß wird. Kunststoffgeschirr und -folie sind für den Kombibetrieb nicht geeignet.

Verwenden Sie kein Küchen- oder Backpapier. Es könnte überhitzen und sich entzünden.

METALL

sollte in der Regel nicht verwendet werden. Ausnahmen sind beschichtete Backformen, durch die auch die Randschichten der Speisen, wie z.B. Brot, Kuchen und pikante Kuchen gut gebräunt werden. Beachten Sie die Hinweise für das geeignete Geschirr im Mikrowellenbetrieb. Falls es zur Funkenbildung kommt, ein wärmebeständiges Isoliermaterial, z.B. einen kleinen Porzellanteller zwischen der Metallform und dem Rost bzw. Drehteller stellen. Beim Auftreten von Funkenbildung diese Materialien für das Garen im KOMBIBETRIEB nicht mehr verwenden.

DAS GEEIGNETE GESCHIRR FÜR DEN HEISSLUFT-UND GRILLBETRIEB

Für das Garen mit Heißluft oder Grill ohne Mikrowellenbetrieb können Sie das Geschirr benutzen, das auch für jeden konventionellen Backofen oder Grill geeignet ist.



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 mikrowellengeeigneten 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).

TIPS UND TECHNIKEN

**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.

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.

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	80-85° C	85-90° C
Geflügel		
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

DEUTSCH

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 durchwachsendes 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

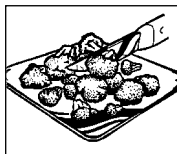
Gemüse sollte vor dem Einfrieren blanchiert werden. So bleiben die Qualität und die Aromastoffe am besten erhalten.

Verfahren: Das Gemüse waschen und zerkleinern.



TIPS UND TECHNIKEN

250 g 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

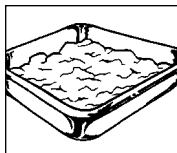
Die Mikrowellenzeiten sind direkt abhängig von der Menge des Lebensmittels, das Sie auftauen, erhitzen oder garen möchten. Das bedeutet, kleine Portionen garen schneller als große.

Als Faustregel gilt:

DOPPELTE MENGE=FAST DOPPELTE ZEIT

HALBE MENGE=HALBE ZEIT

HOHE UND FLACHE GEFÄSSE

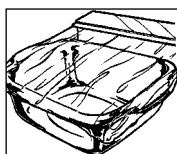


Beide Gefäße haben das gleiche Fassungsvermögen, aber in der hohen Form ist die Garzeit länger als in der flachen. Bevorzugen Sie deshalb möglichst flache Gefäße mit großer Oberfläche. Hohe Gefäße nur für Gerichte verwenden, bei denen die Gefahr des Überkochens besteht, z.B. für Nudeln, Reis, Milch etc.

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.

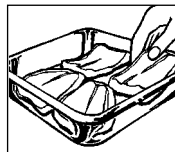
ABDECKEN



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

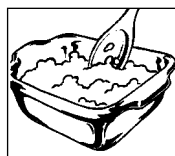


mit der dickeren bzw. kompakten Seite nach außen platzieren.

Gemüse (z.B. Broccoli) mit den Stielen nach außen legen.

Dickere Teile benötigen eine längere Garzeit und erhalten an den Außenseiten mehr Mikrowellenenergie, so daß die Lebensmittel gleichmäßig garen.

UMRÜHREN



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

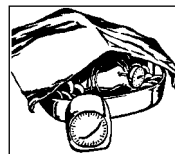
ANORDNUNG

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

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

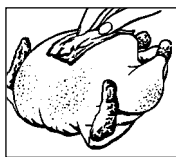


Die Mikrowelle ist ideal zum Auftauen von Lebensmitteln. Die Auftauzeiten sind in der Regel erheblich kürzer als beim Auftauen auf herkömmliche Weise. Nachfolgend einige Tips.

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.

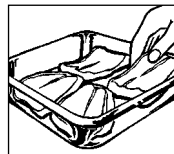
ABDECKEN

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.



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 (Siehe Seite 48). Beachten Sie außerdem die allgemeinen Hinweise zu "Erhitzen" und "Auftauen" von Lebensmitteln.

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



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.



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 abwiegen und zerkleinern.
- Würzen Sie wie gewohnt, aber salzen Sie in der Regel erst nach dem Garen.
- Pro 500 g Gemüse ca. 5 EL Wasser zugeben. Faserreiches Gemüse benötigt etwas mehr Wasserzugabe. Angaben hierzu finden Sie in der Tabelle (Siehe Seite 49).
- 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.

ZEICHENERKLÄRUNG

**MIKROWELLENLEISTUNG** 

Ihr Mikrowellengerät hat 900 W und 5 Leistungsstufen. Zur Wahl der Mikrowellenleistung sollten Sie sich an den Angaben in diesem Kochbuch orientieren. Generell gelten folgende Empfehlungen:

100% Leistung = 900 Watt

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

70% Leistung = 630 Watt

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 = 450 Watt

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 = 270 Watt

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 = 90 Watt

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

W = WATT

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 Hamburger.

**Heissluftbetrieb**

Sie können bei dieser Betriebsart zwischen 10 Heissluftstufen (40° C - 250° C) wählen.

**Kombibetrieb: Mikrowelle und Heissluft**

In dieser Betriebsart können Sie verschiedene Mikrowellen-Leistungsstufen mit einer gewünschten Heisslufttemperatur (40° C - 250° C) kombinieren. Die Mikrowellenleistung im Kombibetrieb ist auf 50 % begrenzt.

**Kombibetrieb: Mikrowelle und Grill oben****Kombibetrieb: Mikrowelle und Grill unten**

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

DEUTSCH



TABELLEN

TABELLE : AUFTAUEN MIT MIKROWELLE

Lebensmittel	Menge -g-	Watt- leistung	Auftauzeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Würstchen	300	270 W	3-5	nebeneinander legen, nach der halben Auftauzeit wenden	5-10
Krabben	300	270 W	6-8	nach der halben Auftauzeit wenden und aufgetaute Teile abnehmen	5
Brot in Scheiben	250	270 W	2-3	Scheiben nebeneinander legen, nur antauen	5
Brot, ganz	1000	270 W	8-10	nach der halben Auftauzeit wenden	15
Kuchen, 1 Stück	150	270 W	1-3		5
Torte ganz, Ø 24 cm				auf den Drehteller stellen und mit dem Automatikprogramm Ad-4 auftauen	60-90
Butter	250	270 W	2-3	nur antauen	15
Obst wie Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Pflaumen	250	270 W	2-4	gleichmäßig nebeneinander legen, nach der halben Auftauzeit wenden	5

Zum Auftauen von Geflügel, Hähnchenschenkeln, Koteletts, Steaks, Hackfleisch, Brot in Scheiben und Torte bitte die Automatikprogramme zum Auftauen benutzen.

TABELLE : AUFTAUEN UND GAREN

Lebensmittel	Menge -g-	Ein- stellung	Watt- leistung	Garzeit -Min-	Wasserzu- gabe	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Fischfilet	400		900 W	10-12	-	abdecken	1-2
Forelle, 1 Stück	250		900 W	6-8	-	abdecken	1-2
Tellergericht	400		900 W	8-10	-	abdecken, nach 5 Minuten umrühren	2
Gemüse	300		900 W	7-9	5 EL	abdecken, nach der halben Zeit umrühren	2
Gemüse	450		900 W	9-11	5 EL	abdecken, nach der halben Zeit umrühren	2
Kräuterbrot,	175		630 W	ca. 3		auf den Drehteller legen	3-4
				ca. 2			
Aufbackbrötchen, 4 Stück	80		900 W	1/2		auf den Drehteller legen,	
			180° C	8-10		antauen und aufbacken	

TABELLEN

TABELLE : ERHITZEN VON GETRÄNKEN UND SPEISEN

Getränk/Speise	Menge -g/ml-	Watt - leistung	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise
Getränke, 1 Tasse	150	900 W	ca. 1	nicht abdecken
Tellergericht (Gemüse, Fleisch und Beilagen)	400	900 W	3-5	Sauce mit Wasser beträufeln, abdecken, zwischendurch umrühren
Eintopf, Suppe	200	900 W	1-3	abdecken, nach dem Erhitzen umrühren
Beilagen	200	900 W	ca. 2	mit etwas Wasser beträufeln, abdecken, zwischendurch umrühren
Fleisch, 1 Scheibe ¹	200	900 W	2-3	mit etwas Sauce beträufeln, abdecken,
Würstchen, 2 Stück	180	450 W	2-2 ¹ / ₂	die Haut mehrmals einstechen
Babynahrung, 1 Glas	190	450 W	¹ / ₂ -1	Deckel entfernen, nach dem Erhitzen gut umrühren und die Temperatur prüfen
Margarine oder Butter schmelzen ¹	50	900 W	¹ / ₂ -1	
Schokolade schmelzen	100	450 W	ca. 3	zwischendurch umrühren
6 Blatt Gelatine auflösen	10	450 W	¹ / ₂ -1	in Wasser einweichen, gut ausdrücken und in eine Suppentasse geben; zwischendurch umrühren

DEUTSCH

¹ ab Kühlschranktemperatur.

TABELLE : GAREN VON FRISCHEM GEMÜSE

Lebensmittel	Menge -g-	Watt- leistung	Auftauzeit -Min-	Verfahrenshinweise	Wassermenge -EL-
Gemüse (z.B. Blumenkohl, Porree, Fenchel, Brokkoli, Paprika, Zucchini)	300	900 W	5-7	wie üblich vorbereiten, abdecken zwischendurch umrühren	5
	500	900 W	8-10		5



TABELLEN

TABELLE : GAREN, GRILLEN, GRATINIEREN

Gericht	Menge -g-	Ein- stellung	Watt- leistung	Garzeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Schweinebraten	500		450 W/ 160° C	10-11 (*) 7-8	Nach Geschmack würzen, auf den niedrigen Rost legen, nach (*) wenden	10
Schweinebraten	1000		450 W/ 160° C	20-23 (*) 14-17	Nach Geschmack würzen, auf den niedrigen Rost legen, nach (*) wenden	10
Schweinebraten	1500		450 W/ 160° C	30-33 (*) 23-25	Nach Geschmack würzen, auf den niedrigen Rost legen, nach (*) wenden	10
Roastbeef medium	1000		630 W	5-8	Nach Geschmack würzen, mit der fetten Seite nach unten auf den niedrigen Rost legen, nach (*) wenden	10
Roastbeef medium	1500		630 W	7-10 (*)	Nach Geschmack würzen, mit der fetten Seite nach unten auf den niedrigen Rost legen, nach (*) wenden	10
			630 W	2-5		
			630 W	4-5		
Hackbraten	700		450 W	20-23	Hackfleischteig (halb Schwein/halb Rind) zubereiten, in eine Auflaufform legen und auf dem Drehteller garen	10
			450 W	6-9		
Hähnchen	1200				mit dem Automatikprogramm AC-2 für Brathähnchen zubereiten	3
Hähnchenschenkel	200		270 W	4-6 (*)	Nach Geschmack würzen und mit der Hautseite nach unten auf den hohen Rost legen, nach (*) wenden	3
			270 W	3-4		
Hähnchenschenkel	600		450 W	7-9 (*)	Nach Geschmack würzen und mit der Hautseite nach unten auf den hohen Rost legen nach (*) wenden	3
			450 W	2-3		
				5-6		
Forelle	250		90 W	6-8 (*)	Waschen, mit Zitronensaft beträufeln, von innen und außen salzen, mit geschmolzener Butter bestreichen, in Mehl wälzen, auf den hohen Rost legen, nach (*) wenden	3
			90 W	3-5		
Rumpsteak	200			8-11 (*)	Auf den hohen Rost legen, nach(*) wenden	-
				6-8		
Grillwürste 5 Stück	400			9-11 (*)	Auf den hohen Rost legen, nach(*) wenden	-
				6-7		
Gratinieren von Aufläufen u.a.				10-12	Auflaufform auf den niedrigen Rost stellen	-
Käsetoast	1		450 W	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 hohen Rost legen.	-
	4		450 W	4-5		
				1		
				5-7		



ABWANDLUNG VON KONVENTIONELLEN REZEPTEN

● für den Mikrowellenbetrieb

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.

● für den Kombibetrieb

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

1. Orientieren Sie sich bei der Wahl der Heißlufttemperatur an den entsprechenden Rezepten in diesem Kochbuch. Bei langen Garzeiten die Temperatur nicht zu hoch wählen, da die Speise sonst außen zu schnell bräunt, während sie innen noch nicht gar ist.
2. Die Mikrowellenleistung sollte auf die Art des Lebensmittels und die Garzeit abgestimmt

werden. Richten Sie sich nach den Rezepten in diesem Kochbuch.

3. 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.
4. Für das Garen im Kombibetrieb oder nur mit Heißluft wird in der Regel der niedrige Rost eingesetzt. Für das Grillen benutzen Sie den hohen Rost, um eine schnelle und gleichmäßige Bräunung zu erzielen (Ausnahme: große, dicke Lebensmittel und Aufläufe werden auch auf dem niedrigen Rost gegrillt).

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. 55 g (Gewichtsklasse M).

VERWENDETE ABKÜRZUNGEN

EL = Eßlöffel
TL = Teelöffel
Ta = Tasse
Min = Minuten
kg = Kilogramm

g = Gramm
l = Liter
ml = Milliliter
cm = Zentimeter
Durchm = Durchmesser

Pck = Päckchen
Sec = Sekunden
TK = Tiefkühlprodukt
F.i.Tr. = Fett in der Trockenmasse

Rezepte

Suppen und Vorspeisen

Frankreich

Zwiebelsuppe*Soupe à l'oignon et au fromage*

Gesamtgarzeit: ca. 15-17 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
4 Suppentassen (à 200 ml)**Zutaten**

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

Zubereitung

1. Die Butter in der Schüssel verteilen. Die Zwiebelscheiben, die Fleischbrühe und die Gewürze dazugeben und abgedeckt garen.

9-11 Min.		900 W
-----------	--	-------

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 hohen Rost stellen und die Suppe gratinieren.

ca. 6 Min.		
------------	--	--

Schweden

Krebssuppe*Kräftsoppa*

Gesamtgarzeit: ca. 11-15 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

- 1 Zwiebel (50 g), fein gehackt
- 50 g Möhren, in Scheiben
- 3 EL Butter oder Margarine (30 g)
- 500 ml Fleischbrühe
- 100 ml Weißwein & 100 ml Madeira
- 200 g Krebsfleisch aus der Dose
- 1/2 Lorbeerblatt
- 3 weiße Pfefferkörner
- Thymian
- 3 EL Mehl (30 g)
- 100 ml Sahne

Zubereitung

1. Das Gemüse mit dem Fett (2 EL) in die Schüssel geben und abgedeckt erhitzen.

2-3 Min.		900 W
----------	--	-------

2. Die Fleischbrühe, den Wein, den Madeira sowie das Krebsfleisch und die Gewürze zum Gemüse geben. Abdecken und garen.

7-9 Min.		450 W
----------	--	-------

3. Das Lorbeerblatt und die Pfefferkörner aus der Suppe nehmen. Das Mehl mit wenig kaltem Wasser anrühren und zur Suppe geben. Die Sahne zufügen, verrühren und nochmals erhitzen.

2-3 Min.		900 W
----------	--	-------

4. Die Suppe umrühren und ca. 5 Minuten stehen lassen. Kurz vor dem Servieren die Butter (1 EL) zugeben.

Schweiz

Bündner Gerstensuppe

Gesamtgarzeit: ca. 27-34 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (3 l Inhalt)

Zutaten

- 2 EL Butter oder Margarine (20 g)
- 1 Zwiebel (50 g), fein gehackt
- 1-2 Möhren (130 g), in Scheiben
- 15 g Sellerie, gewürfelt
- 1 Porree (130 g), in Ringen
- 3 Weißkohlblätter (100 g), in Streifen
- 200 g Kalbsknochen
- 50 g durchwachsender Schinkenspeck, in Streifen
- Pfeffer
- 50 g Gerstenkörner
- 700 ml Fleischbrühe
- 4 Wiener Würstchen (300 g)

Zubereitung

1. Die Butter und die Zwiebelwürfel in die Schüssel geben und abgedeckt dünsten.

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

2. Das Gemüse in die Schüssel geben. Die Knochen, die Schinkenspeckstreifen und die Gerste zugeben und mit Fleischbrühe auffüllen. Mit Pfeffer würzen und abgedeckt garen.

1. 9-11 Min.		900 W
--------------	--	-------

2. 17-21 Min.		450 W
---------------	--	-------

3. Die Würstchen kleinschneiden und die letzten 5 Minuten darin erhitzen.
4. Die Suppe nach dem Garen ca. 5 Minuten stehen lassen. Die Knochen vor dem Servieren aus der Suppe nehmen.

Suppen und Vorspeisen

Deutschland

Champignontoast

Gesamtgarzeit: ca. 3-4 Minuten

Geschirr: Hoher Rost

Zutaten

- 2 TL Butter oder Margarine
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- Salz
- 4 Toastscheiben
- 75 g Champignons, in Scheiben
- Salz
- Pfeffer
- 75 g geriebenen Käse
- 4 TL Petersilie, fein gehackt
- Paprika, edelsüß

Zubereitung

1. Die Butter, den Knoblauch und das Salz verrühren.
2. Die Toastscheiben toasten und mit der Knoblauchbutter bestreichen. Mit den Champignons belegen und mit Salz und Pfeffer bestreuen.
3. Den Käse mit der Petersilie mischen und auf die Champignons geben. Mit Paprika bestreuen.
4. Toasts auf den hohen Rost legen und gratinieren.

3-4 Min.		270 W
----------	--	-------

Spanien

Champignons mit Rosmarin

Champiñones rellenos al romero

Gesamtgarzeit: ca. 9-14 Minuten

 Geschirr: Schüssel mit Deckel (1 l Inhalt)
 Flache runde Auflaufform
 (Durchm. ca. 26 cm), Mikrowellenfolie

Zutaten

- 8 große Champignons (ca. 500 g), 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)

Zubereitung

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.		900 W
----------	--	-------

Abkühlen lassen.

3. In der Auflaufform 100 ml Wein und die Sahne mit Mikrowellenfolie abgedeckt erhitzen.

1-3 Min.		900 W
----------	--	-------

4. Mit dem restlichen Wein das Mehl anrühren, in die heiße Flüssigkeit einrühren und abgedeckt garen. Zwischendurch einmal umrühren.

ca. 1 Min.		900 W
------------	--	-------

5. Die Champignons mit der Schinkenmischung füllen, in die Sauce setzen und auf dem hohen Rost gratinieren.

4-5 Min.		630 W
----------	--	-------

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

Deutschland

Pikante Putenpfanne

(für 2 Portionen)

Gesamtgarzeit: ca. 22-27 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (1,5 l Inhalt)

Zutaten

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

Zubereitung

1. Den Reis mit dem Safran mischen und mit den Fleischwürfeln in die Auflaufform geben. Die Fleischbrühe darüber gießen, abdecken und garen.

4-6 Min.		900 W
----------	--	-------

2. Das Gemüse und die Gewürze zugeben und umrühren. Die Butter in Flöckchen darauf verteilen, abdecken und garen.

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

2. 17-19 Min.		270 W
---------------	--	-------

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

Rezepte

Fleisch, Fisch und Geflügel

Griechenland

Auberginen mit Hackfleischfüllung*Melitsánes jemistés mé kimá*

Gesamtgarzeit: ca. 17-20 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (1 l Inhalt)
Flache ovale Auflaufform
(ca. 32 cm lang)**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
- 200 g Hackfleisch (Rind oder Lamm)
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 2 EL glatte Petersilie, gehackt
- Salz & Pfeffer
- Rosenpaprika
- 60 g griech. Schafskäse, gewürfelt

Hinweis:

Sie können die Auberginen durch Zucchini ersetzen.

Zubereitung

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.		900 W
------------	--	-------

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 niedrigen Rost stellen und garen.

11-13 Min.		630 W
------------	--	-------

Die Auberginenhälften mit den Peperoniringen und den Tomatenscheiben garnieren und weitergaren.

4-5 Min.		630 W
----------	--	-------

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

Spanien

Gefüllter Schinken*Jamón relleno*

Gesamtgarzeit: ca. 13-18 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
Runde Auflaufform (Durchm. 26 cm)
8 kleine Holzspieße**Zutaten**

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

Zubereitung

1. Den Spinat fein schneiden, mit dem Quark und dem Käse verrühren und nach Geschmack würzen.
2. Auf jede Scheibe des gekockten 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.		900 W
----------	--	-------

Die Butter mit dem Mehl verkneten, in die Flüssigkeit geben und mit dem Schneebesen glattrühren, bis sie sich gelöst hat. Abdecken, aufkochen und binden lassen.

ca. 1 Min.		900 W
------------	--	-------

Umrühren und abschmecken.

4. Die Röllchen in die gefettete Auflaufform geben, mit Sauce übergießen und auf dem Drehteller garen.

1. 2-4 Min.		900 W
-------------	--	-------

2. 8-9 Min.		630 W
-------------	--	-------

Die Schinkenröllchen nach dem Garen ca. 5 Minuten stehen lassen.

Hinweis:

Sie können auch fertige Béchamelsauce aus dem Handel verwenden.

Fleisch, Fisch und Geflügel

Italien

Wachteln in Käse-Kräutersauce*Quaglie in salsa vellutata*

Gesamtgarzeit: ca. 16-19 Minuten


Geschirr: Zwirnsfaden
 Flache quadratische Auflaufform
 (ca. 20 x 20 x 6 cm)
 Schüssel mit Deckel (1 l Inhalt)

Zutaten

4 Wachteln (600 - 800 g)
 Salz
 Pfeffer
 200 g durchwachsener Speck, dünne Scheiben
 1 TL Butter oder Margarine zum Einfetten der Form
 je 1 EL frische Petersilie
 Salbei
 Rosmarin
 Basilikum, fein gehackt
 150 ml Portwein
 250 ml Fleischbrühe
 2 EL Butter oder Margarine (20 g)
 2 EL Mehl (20 g)
 50 g geriebener Emmentaler Käse

Zubereitung

- Die Wachteln waschen und sorgfältig trockentupfen. Außen und innen salzen und pfeffern, mit Speckscheiben umwickeln und mit Zwirnsfaden festbinden.
- Die Wachteln auf den niedrigen Rost legen und grillen.

8-10 Min.  630 W

- Die Auflaufform einfetten und die Wachteln mit der gegrillten Seite nach unten in die Auflaufform legen. Die Kräuter fein hacken, über die Wachteln streuen und den Portwein darübergießen. Die Wachteln auf dem Drehteller weitergaren.

4-5 Min.  630 W

Die Wachteln aus dem Bratenfond nehmen und in Alufolie wickeln.

- Für die Sauce die Fleischbrühe in der Schüssel abgedeckt erhitzen.

ca. 2 Min.  900 W

Die Butter mit dem Mehl verkneten, in die Flüssigkeit rühren, aufkochen lassen und garen. Zwischendurch einmal umrühren.

ca. 2 Min.  900 W

- Den Käse in die Sauce rühren. Die Käsesauce zum Bratenfond geben, alles gut verrühren, die Wachteln in die Sauce geben und servieren.

Schweiz

Züricher Geschnetzeltes*Züricher Geschnetzeltes*

Gesamtgarzeit: ca. 9-14 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

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

Zubereitung

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

6-9 Min.  900 W

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

3-5 Min.  900 W

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

Rezepte

Fleisch, Fisch und Geflügel

Italien

Kalbsschnitzel mit Mozzarella

Scaloppe all pizzaiola

2 TL Paprika, edelsüß

Salz

1/2 TL Cayennepfeffer

1 TL Worcestersauce

Gesamtgarzeit: ca. 23-26 Minuten

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

Zutaten

- 2 Mozzarella-Käse (à 150 g)
 400 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


Zubereitung

- Den Mozzarella in Scheiben schneiden. Die Tomaten mit dem Pürierstab eines Handrührgerätes pürieren.
- 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 auf dem niedrigen Rost garen.

15-17 Min.  630 W

Die Fleischscheiben wenden.

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

8-9 Min. 

Nach dem Garen ca. 5 Minuten stehen lassen.

Hinweis:

Dazu können Sie Spaghetti und einen frischen Salat reichen.

Deutschland

Bunte Fleischspieße

Gesamtgarzeit: ca. 14 Minuten

Geschirr: Hoher Rost
Vier Holzspieße (ca. 25 cm lang)**Zutaten**

- 400 g Schweineschnitzel
 100 g geräucherter Bauchspeck
 2 Zwiebeln (100 g) geviertelt
 4 Tomaten (250 g) geviertelt
 1/2 grüne Paprikaschote (100 g), geachtelt
 4 EL Öl

Zubereitung

- Das Schnitzfleisch und den Speck in etwa 2-3 cm große Würfel schneiden.
- Das Fleisch und das Gemüse abwechselnd auf vier Holzspieße stecken.
- Das Öl mit den Gewürzen verühren und die Spieße damit bestreichen. Die Spieße auf den hohen Rost legen.

AUTO COOK AC-1 

Niederlande

Hackschüssel

Gehacktschotel

Gesamtgarzeit: ca. 23-27 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

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

Zubereitung

- 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.
- Die Fleischbrühe mit dem Tomatenmark mischen.
- Die Kartoffeln und Möhren mit der Flüssigkeit auf das Hackfleisch geben, miteinander vermengen und abgedeckt garen.
Zwischendurch einmal umrühren.

23-27 Min.  900 W

Die Hackschüssel nochmals umrühren, und ca. 5 Minuten stehen lassen. Mit Petersilie bestreut servieren.

Fleisch, Fisch und Geflügel

Frankreich Seezungenfilets

Filets de sole (für 2 Portionen)

Gesamtgarzeit: ca. 12-14 Minuten
Geschirr: Flache ovale, Auflaufform mit Deckel
(ca. 26 cm lang)

Zutaten

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

Zubereitung

1. Die Seezungenfilets waschen und trockentupfen. Vorhandene Gräten entfernen.
2. Die Zitrone und die Tomaten in feine Scheiben schneiden.
3. Die Auflaufform mit Butter einfetten. Die Fischfilets hineinlegen und mit dem Pflanzenöl beträufeln.
4. Den Fisch mit der Petersilie bestreuen, darauf die Tomatenscheiben legen und würzen. Auf die Tomaten die Zitronenscheiben legen und mit dem Weißwein angießen.
5. Die Zitronen mit Butterflöckchen belegen, abdecken und garen.

12-14 Min.  630 W

Die Fischfilets nach dem Garen ca. 2 Min, stehen lassen.

Für dieses Gericht können Sie auch Rotbarsch, Heilbutt, Meeräsche, Scholle oder Kabeljau verwenden.

Schweiz Fischfilet mit Käsesauce

Gesamtgarzeit: ca. 23-27 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (1 l Inhalt)
Flache ovale Auflaufform
(ca. 26 cm lang)

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
2 EL Mehl (20 g)
100 ml Weißwein
1 TL Pflanzenöl zum Einfetten der Form
100 g geriebener Emmentaler Käse
2 EL gehackte Petersilie

Zubereitung

1. Die Filets waschen, trockentupfen und mit Zitronensaft beträufeln. Etwa 15 Min. stehen lassen, nochmals trockentupfen und salzen.
2. Die Butter auf dem Boden der Schüssel verteilen. Die Zwiebelwürfel hineingeben und abgedeckt andünsten.
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 niedrigen Rost stellen und garen.

1-2 Min.  900 W

1. 13-14 Min.  450 W

2. 9-11 Min.  450 W

Die Fischfilets nach dem Garen ca. 2 Minuten stehen lassen. Mit gehackter Petersilie garniert servieren.

Rezepte

Fleisch, Fisch und GeflügelDeutschland
Mandelforellen


Gesamtgarzeit: ca. 11¹/₂ - 15 Minuten
 Geschirr: flache ovale Auflaufform
 (ca. 30 cm lang)

Zutaten

- 4 Forellen (à 200 - 250 g), küchenfertig
 Saft einer Zitrone
 Salz
 30 g Butter oder Margarine
 5 EL Mehl (50 g)
 1 TL Butter oder Margarine zum Einfetten der Form
 50 g Mandelblättchen

Zubereitung

- Die Forellen waschen und trockentupfen und mit Zitronensaft beträufeln. Den Fisch innen und außen salzen und 15 Minuten stehen lassen.
- Die Butter schmelzen.

1/2-1 Min.  900 W

- Den Fisch trockentupfen, mit der Butter bestreichen und im Mehl wälzen.
- Die Form einfetten, die Forellen hineinlegen und auf dem niedrigen Rost garen.

9-11 Min.  630 W

Die Forellen wenden und die Mandeln über die Forellen streuen.

2-3 Min.  630 W

Nach Ende der Garzeit die Mandelforellen 2 Minuten stehen lassen.

Hinweis:

Dazu passen Petersilien-Kartoffeln und grüner Salat.

Zubereitung

- Die Toastscheiben mit der Butter bestreichen.
- Den Käse und anschließend den Schinken auf eine Toastscheibe legen. Mit dem Crème fraîche bestreichen.
- Mit der zweiten Toastscheibe belegen und mit dem geriebenen Käse bestreuen.
Den Croque auf den Drehteller legen und garen.

1. ca. 1¹/₂ - 2 Min.  270 W

2. ca. 3 Min. 

Frankreich

Quiche mit Shrimps*Quiche aux crevettes*


Gesamtgarzeit: 20-25 Minuten
 Geschirr: Schüssel mit Deckel (1 l)

Zutaten

- 200 g Mehl
 120 g Butter oder Margarine
 4 EL kaltes Wasser
 2 EL Butter oder Margarine
 2 Zwiebeln (100 g), fein gehackt
 100 g Schinkenspeck, fein gewürfelt
 150 g Shrimps ohne Schale
 2 Eier
 100 ml Sauerrahm
 Salz, Pfeffer, Muskatnuß
 1 EL Petersilie, gehackt

Zubereitung

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

4-6 Min.  900 W

- Nach dem Abkühlen die Flüssigkeit abgießen. Die Eier mit dem Sauerrahm und den Gewürzen und Kräutern verschlagen.
- Den Teig auf etwas mehr als die Größe des Drehtellers ausrollen und darauf legen. Den überstehenden Teig als Rand andrücken. Den Boden mehrmals mit der Gabel einstechen.
- Die Zutaten für den Belag mischen, auf dem Boden verteilen. Den Teig in der Mitte mehrmals einstechen und backen.

1. 12-14 Min.  270 W

2. 4-5 Min. 

Zwischengerichte

Deutschland Rührei mit Zwiebeln und Speck

Gesamtgarzeit: 4-5 Minuten

Zutaten

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

Zubereitung

- Das Fett, die Zwiebeln und den Speck auf dem Drehteller verteilen und andünsten.

2-3 Min.  450 W

- Die Eier mit der Milch und den Gewürzen verschlagen.
Die Eiermilch über die Zwiebeln und den Speck geben und stocken lassen.

ca. 2 Min.  900 W

Das Rührei zwischendurch einmal umrühren.



Hamburger

Gesamtgarzeit: 13-15 Minuten

Zutaten


400 g Rinderhack
Salz, Pfeffer

Zubereitung

- Zutaten zu einem glatten Hackfleischteig verkneten.
Mit kalten Händen vier gleichgroße, flache Hamburger formen. Die Hamburger auf den Drehteller legen und garen.

10-12 Min.  270 W

- Die Hamburger wenden.

ca. 3 Min. 



Italien Pizza Artischocken Pizza ai carciofi

Gesamtgarzeit: 17-18 Minuten

Geschirr: Drehteller

Zutaten

150 g Mehl
4 g Trockenhefe
1 TL Zucker
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
Basilikum, Oregano, Thymian
Salz, Pfeffer
1 EL Tomatenmark
30 g Salami in Scheiben
50 g gekochter Schinken
10 Oliven
100 g geriebener Käse

Zubereitung

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

2-3 Min.  90 W

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

- Die geschälten Tomaten zerdrücken und die Artischockenherzen vierteln.
- Den Drehteller mit dem Öl einfetten. Den Hefeteig ausrollen und in den Drehteller legen.
- 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.
Mit dem Automtikprogramm für frische Pizza backen.
(Das Rezept ergibt ca. 0,9 kg.)

P-3 PIZZA 



Rezepte

Zwischengerichte

Frankreich
Zwiebelkuchen
Tarte à l'onion

Gesamtgarzeit: ca. 22-28 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l)

Zutaten

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

Zubereitung

- Die Hefe zerbröckeln und in 75 ml lauwarmen Wasser auflösen. Das Mehl, das Öl, das Salz und aufgelöste Hefe in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Im Mikrowellengerät gehen lassen.

ca. 2 Min.  90 W

Anschließend den Teig 10-15 Minuten ruhen lassen.

- Die Margarine in einer Schüssel verteilen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Nach der Hälfte der Garzeit umrühren.

7-9 Min.  900 W

- 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.
- 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.
- Speck in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebelmischung auf dem Teig verteilen. Speckwürfel darübergeben. Mit Majoran oder Thymian bestreuen. Den Zwiebelkuchen in der Mitte einige Male einstechen.

1. 7-8 Min.  630 W

2. 4-6 Min. 

3. 2-3 Min. 

Österreich
Spinatauflauf


Gesamtgarzeit: ca. 43-46 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (1 l Inhalt)
Runde Auflaufform (Durchm. 26 cm)

Zutaten

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

Zubereitung

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

2-3 Min.  900 W

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

12-14 Min.  900 W

Die Flüssigkeit abgießen und den Spinat würzen.

- Die Auflaufform einfetten. Abwechselnd die Kartoffelscheiben, die Schinkenwürfel und den Spinat in die Auflaufform schichten. Die letzte Lage sollten Kartoffeln sein.
- 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. Mit dem Automatikprogramm für Auflauf AC-4 backen. (Das Rezept ergibt ca. 1,5 kg.)

AUTO COOK AC-4 

Den Auflauf nach dem Garen ca. 10 Minuten stehen lassen.

Hinweis:

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

Gemüse, Nudeln, Reis und KnödelDeutschland
Broccoli-Kartoffelaufbau mit Champignons

Gesamtgarzeit: ca. 40-42 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
Runde Auflaufform (Durchm. 26 cm)

Zutaten

350 g Kartoffeln, geschält und evtl. halbiert
350 g Broccoli, in Röschen
6 EL Wasser (60 ml)
1 TL Butter oder Margarine zum Einfetten der Form
350 g Champignons, in Scheiben
1 EL Petersilie, feingehackt
Salz & Pfeffer
3 Eier
120 ml Sahne
120 ml Milch
Salz
Pfeffer
Muskatnuß
80 g geriebener Gouda

Zubereitung

1. Die Kartoffeln und den Broccoli in die Schüssel geben. Das Wasser zufügen und abgedeckt garen. Zwischendurch einmal umrühren.

11-13 Min.  900 W

2. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden.
3. Die Auflaufform einfetten. Den Broccoli, die Champignons und die Kartoffeln abwechselnd einschichten. Mit Petersilie bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Eier mit der Flüssigkeit und den Gewürzen verrühren und über das Gemüse gießen. Den Auflauf mit dem Käse bestreuen und garen. Mit dem Automatikprogramm für Auflauf AC-4 backen. (Das Rezept ergibt ca. 1,5 kg.)

AUTO COOK AC-4 

Den Auflauf nach dem Garen ca. 10 Min. stehen lassen.

Deutschland
Zucchini-Nudel-Auflauf


Gesamtgarzeit: ca. 41-44 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
Runde Auflaufform (Durchm. 26 cm)

Zutaten


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

Zubereitung

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

3-4 Min.  900 W

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

9-11 Min.  270 W

- Die Nudeln abtropfen und abkühlen lassen.
3. Die Tomaten mit den Zwiebeln verrühren und gut würzen. Die Makkaroni 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 den Auflauf garen. Mit dem Automatikprogramm für Auflauf AC-4 backen. (Das Rezept ergibt ca. 1,5 kg.)

AUTO COOK AC-4 

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

Rezepte

Gemüse, Nudeln, Reis und KnödelÖsterreich
Semmelknödel


Gesamtgarzeit: ca. 7-10 Minuten (für 5 Portionen)
Geschirr: Schüssel mit Deckel (1 l Inhalt)
5 Tassen oder Puddingförmchen

Zutaten

2 EL Butter oder Margarine (20 g)
1 Zwiebel (50 g) fein gehackt
500 ml Milch
200 g getrocknete Semmelwürfel
(von ca. 5 Semmeln = Brötchen)
3 Eier

Zubereitung

1. Die Semmel in kleine Würfel schneiden und mit der Milch begießen.
2. Das Fett auf dem Boden der Schüssel verteilen, die Zwiebelwürfel zugeben, abdecken und dünsten.

1-2 Min.  900 W

3. Die Zwiebeln zu den Brotwürfeln geben. Die Eier verschlagen, zugeben und alles gut verrühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Bei Bedarf etwas Milch zugeben.
4. Die Teigmasse gleichmäßig in 5 Tassen oder Puddingförmchen verteilen, mit Mikrowellenfolie abdecken, am Drehtellerrand anordnen und garen.

6-8 Min.  900 W

Die Knödel nach dem Garen ca. 2 Min. stehen lassen. Vor dem Servieren die Knödel auf einen Teller stürzen.

Italien
Lasagne al forno
Lasagne al forno


Gesamtgarzeit: ca. 17-21 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
Flache, quadratische Auflaufform
(ca. 20x20x6 cm)

Zutaten

300 g Tomaten aus der Dose
50 g Schinken, fein gewürfelt
1 Zwiebel (50 g), fein gehackt
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
250 g Hackfleisch vom Rind
2 EL Tomatenmark (30 g)
Salz
Pfeffer
Oregano
Thymian
Basilikum
150 ml Rahm (Crème fraîche)
100 ml Milch
50 g geriebener Parmesankäse
1 TL gemischte gehackte Kräuter
1 TL Olivenöl
Salz
Pfeffer
Muskatnuß
1 TL Pflanzenöl zum Einfetten der Form
125 g grüne Plattennudeln
1 EL geriebener Parmesankäse (5 g)
1 EL Butter oder Margarine

Zubereitung

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

6-8 Min.  900 W

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

11-13 Min.  450 W + 220°C

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

Gemüse, Nudeln, Reis und Knödel

Italien

Tagliatelle mit Sahne und Basilikum*Tagliatelle alla panna e basilico* (für 2 Portionen)

Gesamtgarzeit: ca. 17-25 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
Runde Souffléform (Durchm. ca. 20 cm)**Zutaten**

1 l Wasser
1 TL Salz
200 g Tagliatelle (Bandnudeln)
1 Knoblauchzehe
15-20 Basilikumblätter
200 g Rahm (Crème fraîche)
30 g geriebener Parmesankäse
Salz/Pfeffer

Zubereitung

- Das Wasser mit dem Salz in die Schüssel geben, abdecken und zum Kochen bringen.

9-11 Min.		900 W
-----------	--	-------

- Die Nudeln zufügen, nochmals ankochen und garziehen lassen.

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

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

- In der Zwischenzeit die Souffléform mit der Knoblauchzehe ausreiben. Die Basilikumblätter kleinschneiden. Etwas zur Garnierung beiseitestellen.
- Die Nudeln gut abtropfen lassen. Den Rahm unterrühren und die Nudeln mit dem Basilikum bestreuen.
- Den Parmesankäse, Salz und Pfeffer hinzufügen, in die Souffléform füllen und umrühren. Das Nudelgericht nochmals erhitzen.

1-3 Min.		900 W
----------	--	-------

Anschließend mit Basilikum garnieren.

Österreich

Blumenkohl mit Käsesauce*Karfiol mit Käsesauce*

Gesamtgarzeit: ca. 18-21 Minuten

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

800 g Blumenkohl (1 Kopf)
1 Tasse Wasser (150 ml)
125 ml Milch
125 ml Sahne
75-100 g Schmelzkäse
2-3 EL Saucenbinder, hell (20-30 g)

Zubereitung

- Den Strunk des Blumenkohls mehrmals einschneiden. Den Blumenkohl mit dem Kopf nach oben in die Schüssel legen, Wasser zugeben und abgedeckt garen.

15-17 Min.		900 W
------------	--	-------

Den Blumenkohl einige Minuten abgedeckt stehen lassen, dann die Flüssigkeit abgießen.

- Die Milch und die Schlagsahne in die Schüssel geben. Den Käse grob zerkleinern und dazugeben. Abdecken und erhitzen.

ca. 2-3 Min.		900 W
--------------	--	-------

- Den Saucenbinder einrühren, abdecken und nochmals erhitzen.

ca. 1 Min.		900 W
------------	--	-------

Die Sauce gut umrühren und über den Blumenkohl gießen.

Hinweis:

Sie können den Blumenkohl vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.

Frankreich

Dauphinkartoffeln*Gratin dauphinois*

Gesamtgarzeit: ca. 28-30 Minuten

Geschirr: Flache ovale Auflaufform (ca. 26 cm lang)

Zutaten

1 EL Butter oder Margarine
500 g Kartoffeln, geschält, dünne Scheiben
Salz
Pfeffer
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
300 g Rahm (Crème fraîche)
150 ml Milch
50 g geriebener Käse (Gouda)

Zubereitung

- Die Butter in der Form verteilen. Die Kartoffelscheiben einschichten. Jede Lage mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen.
- Den Rahm mit der Milch verrühren und über die Kartoffeln gießen. Mit dem Käse bestreuen und auf dem niedrigen Rost backen.

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

Nach dem Garen ca. 10 Minuten stehen lassen.

Rezepte

Gemüse, Nudeln, Reis und KnödelSchweiz
Tessiner RisottoGesamtgarzeit: ca. 21-26 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)**Zutaten**

- 50 g durchwachsener Speck
2 EL Butter oder Margarine (20 g)
1 Zwiebel (50 g), fein gehackt
200 g Rundkornreis (Arboris)
400 ml Fleischbrühe
70 g Sbrinz, gerieben, (ersatzweise geriebener Emmentaler Käse)
1 Prise Safran
Salz & Pfeffer

Zubereitung

- Den Speck würfeln. Die Butter auf dem Boden der Schüssel verstreichen. Die Zwiebel- und Speckwürfel hineingeben und abgedeckt andünsten.

 2-3 Min. 900 W

- Den Reis zugeben, mit der Fleischbrühe auffüllen, ankochen und garziehen lassen.

 1. 4-6 Min. 900 W

 2. 15-17 Min. 270 W

Den Reis nach dem Garen ca. 2 Minuten stehen lassen.

- Den Käse und den Safran untermischen und abschmecken.

Hinweis:

Dazu passen geschmorte Pfifferlinge oder Champignons und ein gemischter Salat.

Schweiz
Kohlrabi in Dillsauce

(2 Portionen)

Gesamtgarzeit: ca. 10-11 Minuten
Geschirr: 2 Schüsseln mit Deckel (1 l Inhalt)**Zutaten**

- 400 g Kohlrabi, in Scheiben (ca. 2 Stück)
4-5 EL Wasser
2 EL Butter oder Margarine (20 g)
150 ml Rahm (Crème fraîche)
Salz, Pfeffer, Muskat & Paprikapulver
einige Tropfen Zitronensaft
1 Bund Dill, fein gehackt

Zubereitung

- Den Kohlrabi mit dem Wasser in die Schüssel geben und abgedeckt garen. Zwischendurch einmal umrühren.

 9-10 Min. 900 W

Die Flüssigkeit abgießen.

- Die Butter in der Schüssel verteilen, den Rahm zugeben und offen erhitzen. Nicht kochen lassen!

 ca. 1 Min. 900 W

- Die Sauce mit Salz, den Gewürzen und dem Zitronensaft abschmecken. Den Dill unterheben, und die Sauce über den Kohlrabi gießen. Den Kohlrabi nach dem Garen ca. 2 Minuten stehen lassen.

Hinweis:

Der Kohlrabi kann durch Schwarzwurzeln ersetzt werden.



Kuchen, Brot, Desserts und Getränke

Großbritannien

Versunkener Kirschkuchen

Gesamtgarzeit: ca. 26-27 Minuten

Geschirr: Springform (Durchm. ca. 28 cm)

Zutaten

1 TL	Butter oder Margarine zum Einfetten der Form
200 g	Butter
200 g	Zucker
3	Eier
200 g	Mehl
1	gestrichenen TL Backpulver
1 Glas	Schattenmorellen (350 g)

Zubereitung

1. Die Form einfetten.
2. Die Butter in einer Rührschüssel weich werden lassen.

1/2-1 Min.		630 W
------------	---	-------

3. Den Zucker hinzufügen und unterrühren bis er vollständig gelöst ist und nicht mehr knirscht. Nach und nach die Eier unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und löffelweise zufügen.
4. Die Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen.
5. Den Teig in die Springform füllen und glattstreichen. Die Kirschen gleichmäßig darauf verteilen. Den Kuchen auf den niedrigen Rost stellen und mit dem Automatikprogramm für Kuchen AC-5 backen. (Das Rezept ergibt ca. 1,1 kg).

AUTO COOK AC-5	
----------------	---

Deutschland

Kirschenmichel

Gesamtgarzeit: ca. 23-26 Minuten

Geschirr: Hohe, runde Auflaufform (Durchm. ca. 20 cm)

Zutaten

4	altbackene Brötchen (160 g)
375 ml	Milch
60 g	Butter oder Margarine
8 EL	Zucker (80 g)
4	Eigelb
1 EL	Mehl
30 g	gehackte Mandeln abgeriebene Schale einer Zitrone
4	Eiweiß
1 TL	Butter oder Margarine zum Einfetten der Form
500 g	entsteinte Sauerkirschen
2 EL	Semmelbrösel
1 EL	Butter oder Margarine

Zubereitung

1. Die Brötchen in kleine Stücke schneiden und in der Milch einweichen.
2. Die Butter, den Zucker und das Eigelb mit einem Handrührgerät cremig schlagen. Das Mehl, die Mandeln, die Zitronenschale und die eingeweichten, ausgedrückten Brötchen zugeben und unterrühren.
3. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben.
4. Die Form einfetten. Abwechselnd den Brötchenteig und die abgetropften Kirschen in die Auflaufform füllen. Die oberste Schicht besteht aus Teig.
5. Den Auflauf mit Semmelbrösel bestreuen und mit Butterflöckchen belegen. Auf dem niedrigen Rost garen.

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

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

Rezepte

Kuchen, Brot, Desserts und GetränkeDeutschland
Eierlikör-TorteGesamtgarzeit: ca. 23-24 Minuten
Geschirr: Springform (Durchm. ca. 28 cm)**Zutaten**


100 g Blockschokolade
5 Eier
100 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
200 g geriebene Haselnüsse
1 Pck Backpulver
1 El Rum

Belag:

400 g Sahne
2 El Zucker
1 Pck Sahnesteif
4-5 El Eierlikör
30 g Schokoladen Streusel

Zubereitung

1. Die Springform mit Backpapier auslegen.
2. Die Blockschokolade fein reiben. Die Eier trennen, und die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen.
3. Die Butter in eine Rührschüssel geben und weich werden lassen.

1 Min.  450 W

4. Den Zucker und den Vanillezucker zu der Butter geben und schaumig rühren. Nach und nach die Eigelbe unterrühren. Die Schokolade, die Haselnüsse, das Backpulver und den Rum zur Masse geben und unterrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben.
5. Den Teig in die Springform füllen und glattstreichen. Auf den niedrigen Rost stellen und mit dem Automatikprogramm für Kuchen AC-5 backen. (Das Rezept ergibt ca. 0,8 kg.)

AUTO COOK AC-5 

Kuchen auskühlen lassen.

6. Die Sahne mit dem Zucker und dem Sahnesteif steif schlagen. Den Eierlikör vorsichtig unter die Sahne heben. Die Masse von der Mitte aus gleichmäßig verteilen. Die Schokoladenstreusel auf die Oberfläche streuen.
7. Die Torte vor dem Servieren kühl stellen.

Frankreich
Apfelkuchen mit Calvados

Tarte aux pommes avec calvados ergibt ca. 12-16 Stücke

Gesamtgarzeit: ca. 29-30 Minuten
Geschirr: Springform (Durchm. ca. 28 cm)**Zutaten**

200 g Mehl
1 TL Backpulver
100 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
3-4 Tropf. Backöl Bittermandel
125 g Butter
1 TL Butter oder Margarine zum Einfetten der Form
50 g gehackte Haselnüsse
600 g Äpfel (Boskoop ca. 3-4 Stck.)
Zimt
2 Eier
1 Prise Salz
4 El Zucker
1 Pck Vanillezucker
4 El Calvados (Apfelbranntwein)
1 1/2 El Speisestärke
125 g Crème double
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Zucker, Vanillezucker, Salz, das Ei, Bittermandelöl und Butter zufügen und mit den Knethaken eines Handrührgerätes zu einem Teig verkneten. Den Teig abdecken und ca. 30 Minuten kaltstellen.
2. Die Form mit Backpapier auslegen, den Teig zwischen zwei Lagen Folie ausrollen und in die Form legen. Dabei einen ca. 3 cm hohen Rand hochziehen.
3. Die Haselnüsse auf dem Teigboden verteilen.
4. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Apfelspalten dachziegelartig auf die Haselnüsse legen und dünn mit Zimt bestäuben.
5. Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen, dabei eine Prise Salz und 1 El Zucker einrieseln lassen. Eigelb, restlichen Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Calvados, Speisestärke und Crème double zufügen und unterrühren. Den Eischnee unterheben und die Masse gleichmäßig auf den Apfelspalten verteilen. Den Kuchen auf den Drehteller stellen und mit dem Automatikprogramm für Kuchen AC-5 backen. (Das Rezept ergibt ca. 1,3 kg.)

LÄNGER-Taste (▲) und 
AUTO COOK AC-5

Hinweis:

Den Kuchen in der Form auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Kuchen, Brot, Desserts und Getränke**Österreich
Nußkuchen**


Gesamtgarzeit: ca. 24-28 Minuten
Geschirr: Kastenform 30 cm

Zutaten

250 g Butter oder Margarine
175 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
4 Eier
200 g gemahlene Haselnüsse
1 EL Mandellikör
250 g Mehl
2 gestrichene TL Backpulver
100 g Schokoladenglasur einige Haselnußkerne
1 TL Butter oder Margarine zum Einfetten der Form
Sammelbrösel

Zubereitung


1. Die Form einfetten und mit Semmelbrösel austreuen.
2. Die Butter in eine Rührschüssel geben und schmelzen.

1 Min.  900 W

3. Den Zucker und den Vanillezucker zu der Butter geben und schaumig rühren. Ein Ei nach dem anderen zufügen und gut verrühren. Die Nüsse und den Likör unterheben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unterziehen. Den Teig in die Form füllen und glattstreichen. Den Kuchen auf den niedrigen Rost stellen und backen.

21-24 Min.  270 W + 180° C

4. Den Kuchen für ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Die Glasur in eine Schüssel geben und schmelzen.

3-4 Min.  270 W

5. Den Kuchen mit der Glasur überziehen und mit Haselnüssen garnieren.

**Holland
Gedeckter Apfelkuchen**

Gesamtgarzeit: ca. 25-26 Minuten
Geschirr: Springform (Durchm. ca. 28 cm)

Zutaten

90 g Butter oder Margarine
90 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
1 EL Zitronenschale (unbeh.)
1 Prise Salz
2 Eier
200 g Mehl
1/2 Pck Backpulver
4-5 mittelgroße Äpfel
Zitronensaft
50 g Zucker
1 TL Zimt
50 g Rumrosinen
1 Eigelb
1 EL Milch

Zubereitung

1. Die Butter für ca. eine halbe Minute auf höchster Stufe cremig rühren.
2. Den Zucker, Vanillezucker, die Zitronenschale und das Salz gut unterrühren bis eine cremige Masse entsteht. Die Eier einzeln unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und unterheben.
3. 2/3 des Teiges in die mit Backpapier ausgelegte Springform füllen.
4. Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. In dünne Scheiben schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Mit dem Zucker und dem Zimt vermischen und ca. 10 Minuten stehen lassen. Die Rosinen zufügen und alles auf dem Teig verteilen.
5. Den restlichen Teig mit 50 g Mehl verrühren und auf die Größe der Springform ausrollen. Auf die Apfelfüllung legen und leicht andrücken. Die Teigoberfläche mit einer Gabel mehrmals einstechen.
6. Das Eigelb mit der Milch verschlagen und die Teigoberfläche damit bestreichen.
7. Den Kuchen auf den niedrigen Rost in das Gerät stellen und mit dem Automatikprogramm für Kuchen AC-5 backen. (Das Rezept ergibt ca. 1,1 kg.)

AUTO COOK AC-5



Rezepte

Kuchen, Brot, Desserts und Getränke

Schweiz

Möhrentorte

Gesamtgarzeit: ca. 25-26 Minuten

Geschirr: Runde Backform (Durchm. ca. 28 cm)

Zutaten

5	Eigelb
250 g	Zucker
250 g	Möhren, fein geraspelt
	Saft einer Zitrone
250 g	gemahlene Mandeln
80 g	Mehl
1 EL	Backpulver
5	Eiweiß

Zubereitung

1. Die Form mit Backpapier auslegen.
2. Das Eigelb und den Zucker mit einem Handrührgerät cremig schlagen. Die Möhren, den Zitronensaft und die Mandeln dazugeben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, zufügen und gut verrühren.
3. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Den Teig in die Form füllen, auf den niedrigen Rost stellen und mit dem Automatikprogramm für Kuchen AC-5 backen. (Das Rezept ergibt ca. 1,1 kg.)

AUTO COOK AC-5



4. Nach dem Backen 5 Min. in der Form auskühlen lassen.

Frankreich

Birnenkuchen

Tarte aux poires

ergibt ca. 12-14 Stück

Gesamtgarzeit: ca. 19-24 Minuten

Geschirr: Runde Backform (Durchm. ca. 28 cm)
Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
Kleine Schüssel mit Deckel**Zutaten**

150 g	Mehl
75 g	Butter oder Margarine
30 g	Puderzucker
1 Pr.	Salz
1	Ei
1 TL	Butter oder Margarine
250 ml	Milch
1 Pr.	Salz
2	Eigelb
20 g	Zucker
1/2 Pck.	Vanillezucker (5 g)
1 EL	Speisestärke
540 g	Birnen aus der Dose, abgetropft
120 g	Stachelbeergelee
1 EL	kandierte Früchte
1 EL	Mandelblätter

Zubereitung

1. Das Mehl, die Butter, den Puderzucker, das Salz und das Ei mit dem Knethaken eines Handrührgerätes zu einem Teig verkneten. Abdecken und 30 Minuten kaltstellen.
2. Die Backform einfetten. Den Teig ausrollen und in die Form legen. Die Ränder etwas hochziehen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Auf dem niedrigen Rost backen.

1. 10-12 Min. 270 W + 200° C

2. 5-7 Min. 200° C

3. Den Teig aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Die Milch und das Salz in der Schüssel abgedeckt erhitzen.

ca. 2 Min. 900 W

5. Das Eigelb mit dem Zucker und dem Vanillezucker solange rühren, bis eine helle Creme entsteht. Die Stärke unterrühren. Die heiße Milch langsam dazugießen. Die Mischung in die Schüssel zurückgießen und abgedeckt garen. Zwischendurch und zum Schluß umrühren.

1-2 Min. 900 W

6. Den Teig mit der Creme bestreichen. Die abgetropften Birnen darauf verteilen. Das Stachelbeergelee in die kleine Schüssel geben und abgedeckt erhitzen.

ca. 1 Min. 900 W

7. Die Birnen damit beträufeln und mit den kandierten Früchten und Mandelblättchen garnieren.

Hinweis:

Sie sollten den Boden erst kurz vor dem Servieren belegen, damit er nicht durchweicht.

Kuchen, Brot, Desserts und Getränke**Dänemark
Party Brot**

Gesamtgarzeit: 18-20 Minuten
Geschirr: Pizzablech (Durchm. ca. 30 cm)

Zutaten

190 g Weizenmehl (Type 550)
190 g Roggenmehl (Type 1150)
40 g Hefe
1/4 l Buttermilch
125 g Magerquark
1 1/2 TL Salz
ca. 50 ml Buttermilch
Mohn, Sesam, Kümmel

Zubereitung

1. Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig herstellen und für ca. 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.
2. Das Pizzablech mit Backpapier belegen.
3. Den Teig durchkneten und 2-3 Rollen formen. In 19 gleichgroße Stücke schneiden und zu Brötchen formen. Ein Brötchen in die Mitte legen und die anderen in Reihen kreisförmig darum verteilen. Die Teigstücke mit Buttermilch bestreichen und abwechselnd mit Mohn, Sesam und Kümmel bestreuen.
4. Teig erneut für ca. 30 Minuten gehen lassen.
5. Das Gerät auf 230° C vorheizen. Das Blech auf den niedrigen Rost ins Gerät stellen und backen.

18-20 Min.  90 W + 230° C

**Großbritannien
Rosinenbrot**

Gesamtgarzeit: ca. 25-29 Minuten
Geschirr: Kastenform (ca. 25x11x8 cm)

Zutaten


15 g Hefe, frisch
1 EL Zucker
275 ml lauwarmes Wasser
450 g Weizenmehl
1 TL Salz
25 g Margarine oder Butter
100 g Rosinen
200 ml Wasser
2 EL Rum (ersatzweise einige Tropfen Rumaroma)
1 TL Butter zum Einfetten der Form


Zum Bestreichen

1 Eigelb
1 EL Wasser

Zubereitung

1. Hefe mit dem Zucker im lauwarmen Wasser auflösen.
2. Mehl und Salz in einer großen Schüssel mischen, in die Mitte eine Vertiefung drücken und die Hefemischung hineingeben. Mit etwas Mehl verrühren. Butterflöckchen auf dem Mehrlrand verteilen. Alle Zutaten zu einem glatten Hefeteig verarbeiten.
3. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen.
4. In der Zwischenzeit Rosinen waschen und 5-10 Min. in Wasser einweichen, gut abtrocknen. Rosinen mit dem Rum mischen und gut durchziehen lassen. Teig nochmals gut durchkneten, dabei die Rosinen in den Teig einarbeiten.
5. Hefeteig in die gefettete Kastenform füllen und den Teig ein zweites Mal abgedeckt an einem warmen Ort für 15 Min. gehen lassen.
6. Eigelb und Wasser verrühren. Oberfläche des Rosinenbrotts einmal längs einschneiden und mit der Eigelbmischung bepinseln.
7. Kastenform auf den Drehteller in das Gerät stellen.

1. 21-23 Min.  90 W + 200° C

2. 4-6 Min.  200° C



Rezepte

Kuchen, Brot, Desserts und GetränkeDeutschland
DreikornbrotGesamtgarzeit: 25-28 Minuten
Geschirr: Pizzablech (Durchm. ca. 30 cm)**Zutaten**

100 g Roggenmehl
 550 g Weizenmehl (Typ 550)
 100 g Leinsamen
 100 g Sesam
 60 g frische Hefe
 1/2 l Wasser
 1 EL Salz

Zubereitung

1. Aus den Zutaten einen Hefeteig zubereiten und ca. 30 Minuten gehen lassen.
2. Das Pizzablech leicht einfetten und mit etwas Mehl bestäuben.
3. Den Teig nocheinmal gut durchkneten und ein längliches Brot formen. Auf das Pizzablech legen und erneut, abgedeckt für ca. 30-40 Minuten gehen lassen. Das Gerät auf 230°C vorheizen.
4. Das Brot mit etwas Wasser bestreichen und mehrmals mit einer Gabel einstechen.
5. Das Brot auf dem niedrigen Rost in das vorgeheizte Gerät stellen.

 25-28 Min.  90 W + 230° C


Das Brot vor dem Anschneiden vollständig auskühlen lassen.

Dänemark
Beerengrütze mit Vanillesauce
*Rødgrød med vanilie sovs*Gesamtgarzeit: ca. 8-12 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

Zubereitung

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

 5-7 Min.  900 W

2. Den Zucker und den Zitronensaft unterziehen. Die Gelatine in kaltem Wasser ca. 10 Minuten einweichen, danach herausnehmen und ausdrücken. Die Gelatine in das heiße Fruchtpüree 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.

 3-5 Min.  900 W

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

Hinweis:

Zur Beerengrütze schmeckt auch eisgekühlte Sahne oder Joghurt sehr gut.



Kuchen, Brot, Desserts und Getränke

Deutschland **Grießflammeri mit Himbeersauce**


Gesamtgarzeit: ca 15-20 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
40 g	Zucker

Zubereitung

1. Milch, Zucker und Mandeln in die Schüssel geben und abgedeckt erhitzen.

3-5 Min.  900 W

2. Den Grieß hineingeben, umrühren und abgedeckt garen, zwischendurch einmal umrühren.

10-12 Min.  270 W

3. Das Eigelb mit dem Wasser in einer Tasse verrühren und unter den heißen Brei rühren. Eiweiß steifschlagen und locker unterheben. Den Grießflammeri in Schälchen umfüllen.
4. Für die Sauce die Himbeeren waschen, vorsichtig trockentupfen und mit Wasser und Zucker in eine Schüssel geben. Abgedeckt erhitzen.

2-3 Min.  900 W

5. Die Himbeeren pürieren und entweder kalt oder heiß zum Grießflammeri servieren.

Schweden **Pistazienreis mit Erdbeeren** *Pistaschris med zordgubbe*


Gesamtgarzeit: ca. 23-30 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

125 g	Langkornreis
150 ml	Milch
175 ml	Wasser
1	Vanilleschote
1	Prise Salz
50 g	Zucker
250 g	Erdbeeren
40 g	Zucker
40 ml	Cointreau (Orangenlikör, 40 Vol.-%)
200 ml	Sahne
1	Eiweiß
50 g	Pistazienkerne

Zubereitung

1. Den Reis in die Schüssel geben und mit der Flüssigkeit auffüllen. Die Vanilleschote aufschlitzen, mit dem Salz und dem Zucker zum Reis geben und abgedeckt garen, zwischendurch einmal umrühren.

1. 3-5 Min.  900 W

2. 20-25 Min.  270 W

Den Reis nach dem Garen 5 Minuten stehen lassen.

2. Die Erdbeeren halbieren mit Zucker und Orangenlikör mischen.
3. Die Vanilleschote aus dem Reis herausnehmen und den Reis im Wasserbad unter Rühren erkalten lassen. Die Sahne und das Eiweiß getrennt steifschlagen. Zuerst die Pistazien, dann die Sahne und zum Schluß das Eiweiß unter den kalten Reis heben.
4. Den Reis in einer großen Schüssel anrichten, eine Vertiefung hineindrücken und die Erdbeeren in die Vertiefung legen.

Rezepte

Kuchen, Brot, Desserts und Getränke

Frankreich

Birnen in Schokolade*Poires au chocolat*


Gesamtgarzeit: ca. 8-14 Minuten

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

4 Birnen (500 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*)

Zubereitung

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.  900 W

3. Die Birnen in die Flüssigkeit setzen und abgedeckt garen.

 6-10 Min.  900 W

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, umrühren und abgedeckt erhitzen.

 1-2 Min.  900 W

5. Die Sauce gut umrühren. Die Birnen mit der Sauce übergießen und servieren.

Hinweis:

Dazu kann noch eine Kugel Vanilleeis gereicht werden.

Österreich

Schokolade mit Sahne*Schokolade mit Schlagobers*

(für 1 Portion)

Gesamtgarzeit: ca. 1 Minuten

Geschirr: Große Tasse (200 ml Inhalt)

Zutaten

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

Zubereitung

1. Die Milch in die Tasse gießen. Die Zartbitterschokolade zur Milch geben, umrühren und erhitzen. Zwischendurch nochmals umrühren.

 ca. 1 Min.  900 W

2. Die Sahne steif schlagen, auf die Schokolade geben und mit Schokoladenstreuseln garniert servieren.

Niederlande

Feuertrunk*Vuurdrank (für 10 Portionen)*

Gesamtgarzeit: ca. 8-10 Minuten


Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

500 ml Weißwein
500 ml Rotwein, trocken
500 ml Rum, 54 Vol.-%
1 unbehandelte Apfelsine
3 Stangen Zimt
75 g Zucker
10 TL Kluntjes (Kandiszucker)

Zubereitung

1. Den Alkohol in die Schüssel gießen. Die Apfelsine dünn schälen, und die Apfelsinenschale mit dem Zimt und dem Zucker zum Alkohol geben. Den Feuertrunk abgedeckt erhitzen.

 8-10 Min.  900 W

2. Die Apfelsinenschale und den Zimt herausnehmen. In die Groggläser jeweils einen Teelöffel Kluntjes geben, den Feuertrunk hineingießen und servieren.



INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE



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

Pour éviter tout danger d'incendie

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

Si le four est encastré dans une cuisine, il faut utiliser le cadre d'installation EBR-5000 sous licence SHARP. Ce dernier est disponible chez votre revendeur. Consultez les instructions d'installation du cadre ou demandez à votre revendeur la procédure d'installation correcte. Seule l'utilisation de ce cadre permet d'assurer la sécurité et la qualité du produit.

La prise secteur doit être facilement accessible de manière à ce que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.

La tension d'alimentation doit être égale à 230V, 50Hz avec un fusible de distribution de 16 A minimum, ou un disjoncteur de 16 A minimum.

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

Ne placez pas le four dans un endroit où la température est élevée, par exemple auprès d'un four conventionnel. Ne placez pas ce four dans un endroit où l'humidité est élevée ou encore, dans un endroit où l'humidité peut se condenser.

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

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

N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes (voir page 98).

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

Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four et le plateau tournant après chaque utilisation du four. Après cuisine des nourritures grasses sans couvercle, nettoyez toujours la cavité et particulièrement l'élément de gril complètement. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.

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

N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.

Retirez toutes les étiquettes, fils, etc. métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique qui à son tour peut produire un incendie. N'utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer.

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

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

Pour éviter toute blessure

AVERTISSEMENT:

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

- La porte: assurez-vous qu'elle ferme correctement, qu'elle ne présente pas de défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.
- Les charnières et les loquets de sécurité: assurez-vous qu'ils ne sont ni endommagés ni desserrés.
- Le joint de porte et la surface de contact: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
- L'intérieur de la cavité et la porte: assurez-vous qu'ils ne sont pas cabossés.
- Le cordon d'alimentation et sa prise: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.

Vous ne devez rien réparer ou remplacer vous-même dans le four. Faites appel à un personnel qualifié. N'essayez pas de démonter l'appareil ni d'enlever le dispositif de protection contre l'énergie micro-onde, vous risqueriez d'endommager le four et de vous blesser.

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

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

Évitez que la graisse ou la saleté ne s'accumulent sur le joint de porte ou sur la surface pièces proches. Respectez les instructions du paragraphe "Entretien et nettoyage" à la page 96.



INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

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

Pour éviter toute secousse électrique

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

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

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

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

Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées, y compris l'arrière du four.

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

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

Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, veuillez-le faire remplacer par un réparateur SHARP agréé.

Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine

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

N'utilisez jamais aucun récipient scellé. Retirez les rubans d'étanchéité et le couvercle avant toute utilisation d'un tel récipient. Un récipient scellé peut exploser en raison de l'augmentation de pression et ce, même après que le four a été mis hors service.

Prenez des précautions lorsque vous employez les micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients à large ouverture de manière que les bulles puissent s'échapper.

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

Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque:

1. Remuez le liquide avant de le chauffer ou de le réchauffer.
2. Placez une tige de verre ou un objet similaire dans le récipient contenant le liquide.
3. Conservez le liquide quelque temps dans le four pendant au moins 20 secondes à la fin de la période de chauffage de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.

Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille et ne pas réchauffer les oeufs durs entiers dans le four micro-ondes car ils risquent d'exploser même après que le four ait fini de chauffer. Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc pour éviter qu'ils n'exploient. Retirer la coquille des œufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.

Percez la peau des aliments tels que les pommes de terre et les saucisses avant de les cuire, car ils peuvent exploser.

Pour éviter toute brûlure

Utilisez un porte-récipient ou des gants lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure.

Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage.

Pour éviter toute brûlure, contrôlez la température des aliments et remuez-les avant de les servir, en particulier lorsqu'ils sont destinés à des bébés, des enfants ou des personnes âgées.

La température du récipient est trompeuse et ne reflète pas celle des aliments que vous devez vérifier.

Tenez-vous éloigné du four au moment où vous ouvrez sa porte de manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur.

Coupez en tranches les plats cuisinés farcis après chauffage afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter les brûlures.

Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four pour éviter les brûlures.

Ne touchez pas la porte du four, le compartiment extérieur, le compartiment arrière, la cavité du four, les ouvertures de ventilation, les accessoires et les plats en mode **GRIL**, **CONVECTION**, en mode **CUISSON COMBINEE** ou en mode **CUISSON AUTOMATIQUE**, car ils s'échauffent. Avant nettoyage, s'assurer qu'ils ne soient pas chauds.

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

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

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE



Empêchez qu'ils ne s'appuient sur la porte du four. Ne les laissez pas jouer avec le four qui n'est pas un jouet. Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité telles: l'usage d'un porte-récipient, le retrait avec précaution des produits d'emballage des aliments. Vous devez leur dire de porter une attention particulière aux emballages (par exemple, ceux qui sont destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.

Autres avertissement.

Vous ne devez pas modifier le four.

Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement.

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

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

Ne jamais faire fonctionner le four à vide, sauf recommandation du mode d'emploi, voir page 80. Sinon vous risquez d'endommager le four.

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

N'utilisez aucun ustensile métallique car ils réfléchissent les micro-ondes et peuvent provoquer un arc électrique. Ne tentez pas de cuire ou de réchauffer les aliments dans une boîte de conserve.

N'utilisez que le plateau tournant conçus pour ce four. N'utilisez aucun récipient en matière plastique prévu pour les fours à micro-ondes si le four est encore chaud du fait d'une cuisson précédente au **GRIL**, **CONVECTION**, en mode **CUISSON COMBINEE** ou en mode **CUISSON AUTOMATIQUE**, ces récipients peuvent fondre. Les récipients en matière plastique sont à proscrire pour ces modes de cuisson, sauf si leur fabricant a précisé qu'ils conviennent à cet usage.

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

REMARQUES:

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

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

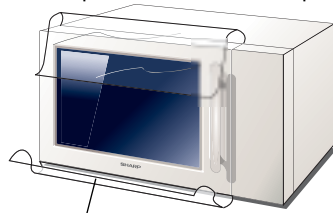
Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des portées d'étanchéité. Cela ne traduit pas un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes.

FRANÇAIS

INSTALLATION



1. Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four. Jetez la feuille de polythène située entre la porte et la cavité. Retirez la totalité du film de protection ainsi que l'autocollant descriptif qui se trouve sur la partie extérieure de la porte.



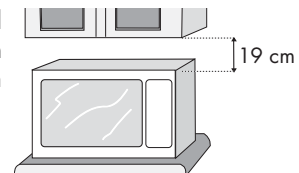
✓ Retirer ce film.

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

4. La porte du four est parfois chaude durant la cuisson. Placez ou installez le four à 85 cm ou plus du sol. Empêchez les enfants de s'en approcher pour éviter qu'ils ne se brûlent.

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

6. Assurez-vous qu'il existe bien un espace de 19 cm au-dessus du four.



7. Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise murale standard (avec prise de terre).



AVANT UTILISATION

Votre four est pré réglé en mode Economie d'énergie. Lorsque vous le brancherez pour la première fois, l'écran numérique n'affichera aucune indication.

Pour utiliser le four en mode Economie d'énergie:

1. Branchez le four. L'écran numérique n'affichera aucune indication.
2. Ouvrez la porte. Le message "SELECT LANGUAGE" s'affiche en 6 langues.
3. Refermez la porte.
4. Sélectionnez la langue de votre choix (voir plus bas).
5. Faites chauffer le four à vide (voir page 78).

REMARQUE:

Vous pouvez opter pour le mode Réglage horloge si vous le désirez (voir page 76 du mode d'emploi). Le mode Economie d'énergie ne fonctionnera cependant pas si l'horloge est réglée.

CONSEILS DE CUISSON:


Votre four est équipé d'un système d'affichage des informations qui vous permet d'accéder à des instructions détaillées pour toutes les fonctions/touches du four. Ces instructions s'afficheront sur l'écran numérique à chaque fois que vous appuyerez sur une touche et vous informeront de la prochaine étape.

Si le four est en mode Economie d'énergie et n'est pas utilisé pendant 3 minutes ou plus (fermeture de la porte, activation de la touche **STOP**, fin de cuisson, etc.), il ne fonctionnera pas jusqu'à ce que la porte soit à nouveau ouverte et fermée.



CHOIX D'UNE LANGUE

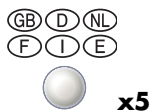
Appuyer sur LANGUE	LANGUE
1 fois	ENGLISH
2 fois	DEUTSCH
3 fois	NEDERLANDS
4 fois	FRANCAI
5 fois	ITALIAN
6 fois	ESPANOL

La langue pré réglée est l'anglais. Pour sélectionner la langue de votre choix, faites défiler les options disponibles en appuyant sur la touche **LANGUE** de la manière indiquée ci-contre. Puis appuyez sur la touche **+1 min/DEPART** .

Exemple:

Pour sélectionner l'italien.


1. Choisir la langue désirée.



x5



2. Commencer le réglage.

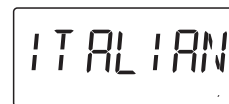
+1min 



x1



Vérifier l'affichage:



REMARQUE: La langue sélectionnée sera mémorisée, même en cas de coupure d'alimentation.

MODE D'ECONOMIE D'ENERGIE



Votre four offre deux modes de fonctionnement: le mode Economie d'énergie et le mode Réglage horloge. En mode Economie d'énergie, l'écran numérique n'affiche aucune indication lorsque le four n'est pas utilisé. En mode Réglage horloge, l'heure est affichée.

Si le four est en mode Economie d'énergie et n'est pas utilisé pendant 3 minutes ou plus (fermeture de la porte, activation de la touche **STOP**, fin de cuisson, etc.), il ne fonctionnera pas jusqu'à ce que la porte soit à nouveau ouverte et fermée.

Le mode Economie d'énergie est annulé quand l'horloge est réglée.

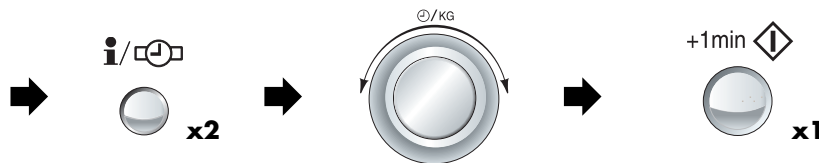
Pour démarrer le mode Economie d'énergie manuellement, suivez les instructions ci-dessous.

Exemple:

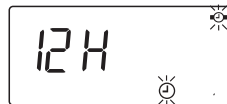
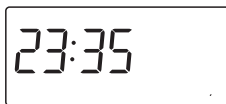
Pour activer le mode d'économie d'énergie (il est actuellement 23:35):

1. Vérifiez l'exactitude de l'heure affichée.
2. Appuyez sur le bouton **INFO/HORLOGE**.
3. Affichez la valeur 0 en tournant le cadran **HEURE/POIDS**.
4. Appuyez sur le bouton **+1 min/DEPART**. L'alimentation est coupée et aucune donnée n'est affichée.

FRANÇAIS



Vérifier l'affichage:



TOUCHE STOP (ARRET)



STOP



Utiliser la touche **STOP** (ARRET) pour:

1. Effacer une erreur lors de la programmation.
2. Faire une pause en cours de cuisson.
3. Annuler un programme en cours de cuisson (appuyer sur la touche **STOP** (ARRET) deux fois).



REGLAGE DE L'HORLOGE

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

- 1.** Pour sélectionner l'horloge sur 12 heures, appuyer deux fois sur la touche **INFO/HORLOGE**.

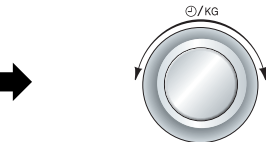


- 2.** Pour sélectionner l'horloge sur 24 heures, appuyer trois fois sur la touche **INFO/HORLOGE**.

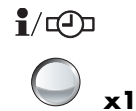


Exemple: Pour régler l'horloge en mode 24 heures sur 23:35:

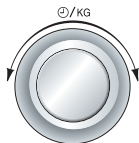
- 1.** Choisir l'horloge 24 heures en appuyant trois fois sur la touche **INFO/HORLOGE**.



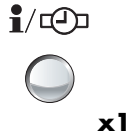
- 3.** Passer des heures aux minutes en appuyant une fois sur la touche **INFO/HORLOGE**.



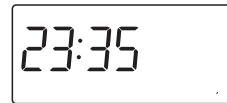
- 4.** Régler les minutes. Tourner le bouton rotatif **TEMPS/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'affichage de l'heure correcte.



- 5.** Appuyer sur la touche **INFO/HORLOGE** pour démarrer l'horloge.



Vérifier l'affichage.



REMARQUES:

- Vous pouvez tourner le bouton rotatif **DUREE/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire.
- Appuyer sur la touche **ARRET (STOP)** en cas d'erreur de programmation.
- Si le four est en mode cuisson ou minuterie et si vous voulez connaître l'heure, appuyer sur la touche **REGLAGE HORLOGE**. Tant que la touche reste enfoncée, l'heure s'affiche.
- S'il y a une coupure de courant, débranchez le four, rebranchez-le, ouvrez la porte puis refermez-la, l'écran indique "ENERGY SAVE MODE".

Si cela se produit lorsque le four est en service, le programme est effacé, l'horloge est dérégulée et vous devez la régler de nouveau.

- Pour régler l'heure à nouveau, suivre l'exemple ci-dessous.
- Si vous ne réglez pas l'horloge, appuyez une fois sur la touche **ARRET (STOP)**. ".0" apparaît à l'affichage. A la fin du fonctionnement du four, ".0" réapparaît sur l'affichage au lieu de l'heure.
- Si vous réglez l'horloge, le mode d'économie d'énergie est hors service.



REGLAGE DE NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES

Votre four dispose de 5 niveaux de puissance. Pour choisir le niveau de puissance, suivre les conseils donnés dans le livre de recettes.

900 W = 100 % puissance

630 W = 70 % puissance

450 W = 50 % puissance

270 W = 30 % puissance

90 W = 10 % puissance

- Pour sélectionner la cuisson micro-ondes, faites tourner le bouton **MODE CUISSON** et mettez le sur le réglage micro-ondes [☰].
- Pour régler la puissance, appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE** jusqu'à l'affichage du niveau désiré.
- Si l'on appuie une fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE** 900 W s'affiche. Si vous dépassez le niveau désiré, continuez d'appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE** jusqu'à revenir à la puissance voulue.
- Si vous ne sélectionnez pas de puissance, le four se règle automatiquement sur 900 W.**

CUISSON AU MICRO-ONDES



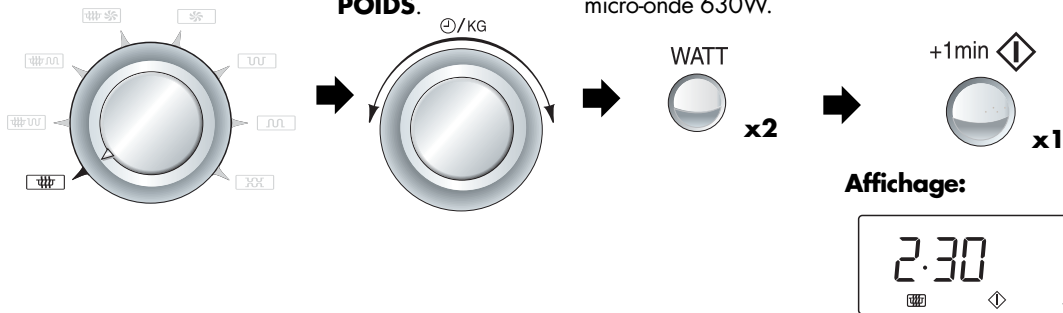
Le four peut être programmé pour un temps de cuisson maximal de 90 minutes. L'augmentation du temps de cuisson (décongélation) varie de 10 secondes à cinq minutes. Elle dépend de la durée totale de cuisson (décongélation) indiquée dans le tableau.

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

Exemple:

Pour réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à mi-puissance 630 W.

1. Mettez le bouton **MODE CUISSON** sur MICRO-ONDES.
2. Écrivez le temps de cuisson désiré en tournant le bouton rotatif **TEMPS/POIDS**.
3. Appuyez sur la touche de **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** deux fois pour la puissance de la micro-onde 630W.
4. Appuyez sur la touche **+1 min/DEPART** pour démarrer de la cuisson.



FRANÇAIS

REMARQUES:

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

CUISSON AU GRIL



Ce four dispose de 2 éléments grill chauffants. Entrer d'abord la durée puis sélectionner le grille désiré en tournant le bouton **MODE CUISSON** comme indiqué ci-dessous.

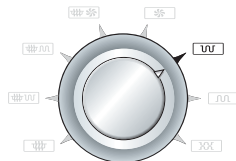
MODE CUISSON	ELEMENT(S) GRIL CHAUFFANT(S) UTILISES	AFFICHAGE
	Gril haut et bas simultanément	GRIL HAUT ET BAS
	Gril haut	GRIL HAUT
	Gril bas	GRIL BAS



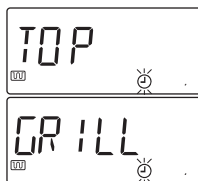
CUISSON AU GRIL

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

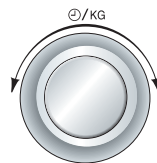
1. Mettez le bouton **MODE CUISSON** sur GRIL HAUT.



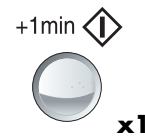
Affichage:



2. Écrivez le temps de cuisson désiré en tournant le bouton rotatif **TEMPS/POIDS**.



3. Appuyer sur la touche **+1 min/DEPART** pour démarrer de la cuisson.



1. Les trépieds haut ou bas sont recommandés pour la cuisson au grill.
2. Il est possible que de la fumée et des odeurs se dégagent lors de la première utilisation du grill, mais cela ne signifie pas que le four est inutilisable.

3. Après le fonctionnement du grill haut et bas le four refroidit automatiquement et l'affichage est le suivant "REFROIDISSEMENT EN COURS".

AVERTISSEMENT:

L'intérieur du four, la porte, le partie extérieure, le plateau tournant, les trépieds, les plats et surtout le grill bas risquent de devenir très chauds, utilisez des gants de cuisine épais lorsque vous retirez les aliments ou le plateau tournant du four pour éviter les brûlures.

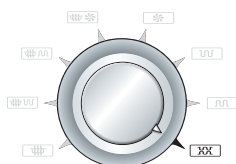


FONCTIONNEMENT A VIDE

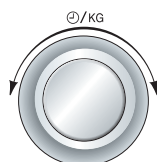
Il est possible que de la fumée et des odeurs se dégagent lors de la première utilisation du mode grill(s), cuisson combinée ou convection, mais cela ne signifie pas que le four est inutilisable. Pour éviter ceci, faire fonctionner le four à vide pendant 20 minutes avec les grils haut et bas avant la première utilisation du four.

IMPORTANT: De la fumée et des odeurs se dégagent pendant cette opération. Ouvrir les fenêtres et faire fonctionner le ventilateur d'aération de la pièce.

1. Mettez le bouton **MODE CUISSON** sur GRIL HAUT ET BAS.



2. Saisir la durée de fonctionnement. (20 min.)



3. Appuyer sur la touche **+1 min/DEPART** pour démarrer de la cuisson.



4. Le four commence à décompter. A la fin du fonctionnement à vide, ouvrir la porte pour laisser refroidir le four.



AVERTISSEMENT: La porte du four, les parois extérieures et l'intérieur du four seront chauds. Prendre soin d'éviter les risques de brûlures pendant que le four refroidit.

CUISSON PAR CONVECTION



Ce four micro-ondes dispose de 10 réglages de température pré-réglés utilisant une combinaison des grils haut et bas.


Touche CONVECTION	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Temp. du four (° C)	250	230	220	200	180	160	130	100	70	40

Exemple 1: Cuisson avec préchauffage

Pour préchauffer à 180° C et cuire pendant 20 minutes à 180° C.

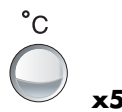
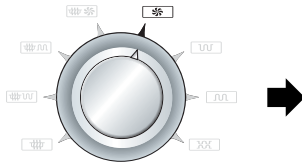
1. Mettez le bouton **MODE CUISSON** sur  CONVECTION.

2. Saisir la température de préchauffage voulue en appuyant 5 fois sur la touche **CONVECTION**. L'affichage indique 180° C.


3. Appuyer sur la touche **+1 min/DEPART**  pour démarrer le préchauffage.

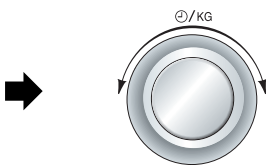
Lorsque la température de préchauffage est atteinte et le signal sonore retentit, l'affichage indique 180° C, ouvrir la porte et placer les aliments dans le four. Fermer la porte.

FRANÇAIS



4. Écrivez le temps de cuisson désiré en tournant le bouton rotatif **TEMPS/POIDS**.

5. Appuyer sur la touche **+1 min/DEPART**  pour démarrer de la cuisson.



Vérifier l'affichage.



REMARQUES:



- Après le préchauffage, si vous voulez cuire à une température différente, appuyer sur la touche **CONVECTION** jusqu'à ce que le réglage voulu apparaisse sur l'affichage. Dans l'exemple ci-dessus, pour modifier la température, appuyer sur la touche **CONVECTION** après avoir saisi la durée de cuisson.
- Lorsque le four atteint sa température de préchauffage programmée, il reste automatiquement à la température de préchauffage pendant 30 minutes. Au bout de 30 minutes, l'affichage passe à l'heure, si l'horloge est réglée. Le programme **CONVECTION** sera annulé.
- Après cuisson, le four refroidit automatiquement et l'affichage est le suivant "REFROIDISSEMENT EN COURS".

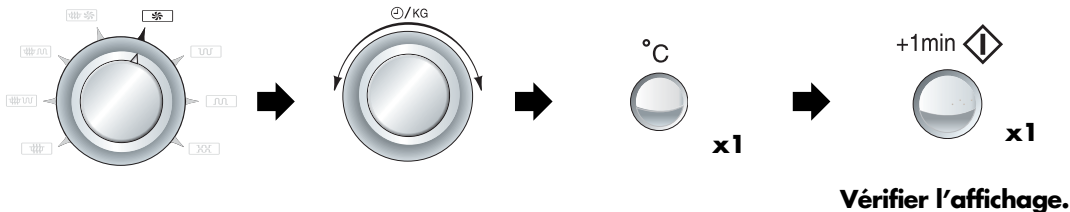


CUISSON PAR CONVECTION

Exemple 2: Cuisson sans préchauffage

Pour faire cuire à 250° C pendant 20 minutes.

1. Mettez le bouton **MODE CUISSON** sur  **CONVECTION**.
2. Écrivez le temps de cuisson désiré en tournant le bouton rotatif **TEMPS/POIDS**.
3. Entrer la température en appuyant sur la touche **CONVECTION** un fois. (250° C).
4. Appuyer sur la touche **+1 min/DEPART**  pour démarrer de la cuisson.



REMARQUE:

1. Après cuisson, le four refroidit automatiquement et l'affichage est le suivant "REFROIDISSEMENT EN COURS".
2. Pour modifier la température de convection, appuyer sur la touche **CONVECTION** jusqu'à ce que la température voulue apparaisse sur l'affichage.
3. Les mesures de la température prises tandis que le four est en mode de convection différeront du niveau affiché. C'est dû aux éléments de gril tournant en marche et en arrêt afin de régler la température de four. Ceci n'affectera pas les résultats de cuisine aussi longs que l'exécution manuelle et le livre de cuisinier sont suivis correctement.

AVERTISSEMENT:

L'intérieur du four, la porte, le partie extérieure, le plateau tournant, les trépieds, les plats et surtout le gril bas risquent de devenir très chauds, utilisez des gants de cuisine épais lorsque vous retirez les aliments ou le plateau tournant du four pour éviter les brûlures.

CUISSON COMBINÉE



Ce four dispose de 3 modes de cuisson combinée pour une cuisson associant micro-ondes et gril. Pour sélectionner le mode de cuisson combinée, mettez le bouton rotatif **MODE CUISSON** sur le réglage voulu puis choisissez d'abord la durée de cuisson. En général, la cuisson combinée réduit le temps total de cuisson.

Setting	MODE CUISSON	Puissance de Micro-ondes	Méthode de cuisson	Affichage
COMB. 1		270 W	Convection 250° C	
COMB. 2		270 W	Gril haut	
COMB. 3		270 W	Gril bas	

FRANÇAIS

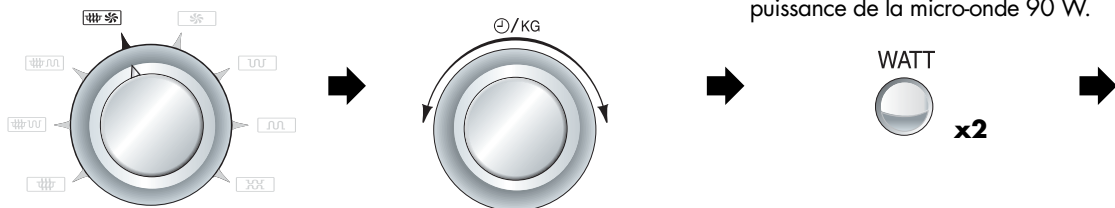
REMARQUES: Les réglages de puissance sont variables:

- COMB. 1: La température du four peut passer de 40° C à 250° C en 10 étapes.
 Les niveaux de puissance micro-ondes peuvent passer de 90 W à 450 W en 3 étapes.
 COMB. 2 et 3: Les niveaux de puissance micro-ondes peuvent passer de 90 W à 900 W en 5 étapes.

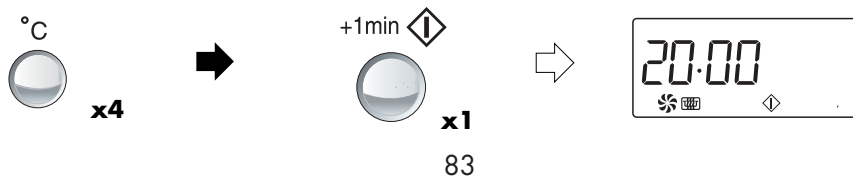
Exemple 1:

Pour faire cuire pendant 20 minutes à l'aide de la puissance micro-ondes 90 W et Convection 200° C.

1. Mettez le bouton **MODE CUISSON** sur COMBINÉE 1.
2. Écrivez le temps de cuisson désiré en tournant le bouton rotatif **TEMPS/POIDS**.
3. Appuyez sur la touche de **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** deux fois pour la puissance de la micro-onde 90 W.



4. Entrer la température en appuyant sur la touche **CONVECTION** 4 fois. (200° C).
5. Appuyer sur la touche **+1 min/DEPART** pour démarrer de la cuisson.



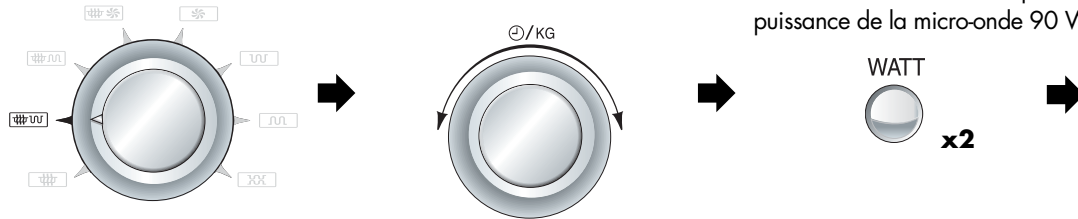


CUISSON COMBINEE

Exemple 2:

Pour faire cuire pendant 20 minutes à l'aide de la (puissance micro-ondes 90 W et GRIL HAUT).

1. Mettez le bouton **MODE CUISSON** sur COMBINEE 2.
2. Écrivez le temps de cuisson désiré en tournant le bouton rotatif **TEMPS/POIDS**.
3. Appuyez sur la touche de **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** deux fois pour la puissance de la micro-onde 90 W.



4. Appuyer sur la touche **+1 min/DEPART** pour démarrer de la cuisson.



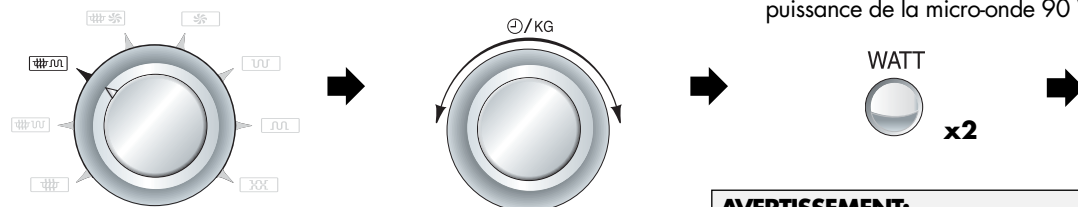
Vérifier l'affichage.



Exemple 3:

Pour faire cuire pendant 20 minutes à l'aide de la puissance micro-ondes 90 W et GRIL BAS.

1. Mettez le bouton **MODE CUISSON** sur COMBINEE 3.
2. Écrivez le temps de cuisson désiré en tournant le bouton rotatif **TEMPS/POIDS**.
3. Appuyez sur la touche de **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** deux fois pour la puissance de la micro-onde 90 W.



4. Appuyer sur la touche **+1 min/DEPART** pour démarrer de la cuisson.



Vérifier l'affichage.



AVERTISSEMENT:
L'intérieur du four, la porte, le partie extérieure, le plateau tournant, les trépiéds, les plats et surtout le gril bas risquent de devenir très chauds, utilisez des gants de cuisine épais lorsque vous retirez les aliments ou le plateau tournant du four pour éviter les brûlures.

REMARQUES:

1. Après cuisson, l'affichage est le suivant "REFROIDISSEMENT EN COURS".
2. Les mesures de la température prises tandis que le four est en mode de convection différeront du niveau affiché. C'est dû aux éléments de gril tournant en marche et en arrêt afin de régler la température de four. Ceci n'affectera pas les résultats de cuisine aussi longs que l'exécution manuelle et le livre de cuisinier sont suivis correctement.

AUTRES FONCTIONS PRATIQUES



1. Touche **MOINS** / **PLUS**.

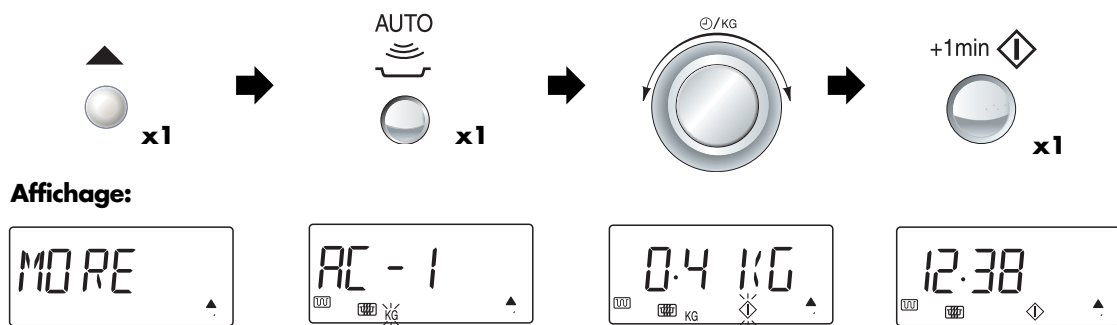
Les touches **MOINS** (▼) et **PLUS** (▲) vous permettent de diminuer ou d'augmenter facilement les réglages programmés (pour une cuisson plus ou moins avancée) en mode automatique ou en cours de cuisson.

a) Modification de la durée des programmes automatiques.

Exemple:

Pour faire cuire 0,4 kg de brochettes grillées à l'aide de la touche **CUISSON AUTOMATIQUE** et de la touche **PLUS** (▲).

1. Choisir le résultat voulu (bien cuit) en appuyant une fois sur la touche **PLUS** (▲).
2. Sélectionner le programme **CUISSON AUTOMATIQUE** (brochettes grillées) en appuyant une fois sur la touche **CUISSON AUTOMATIQUE**.
3. Écrivez le poids désiré en tournant le bouton rotatif **TEMPS/POIDS**.
4. Appuyer sur la touche **+1 min/DEPART** (◊) pour démarrer de la cuisson.



FRANÇAIS

REMARQUES:

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

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

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


REMARQUE:

Vous ne pouvez utiliser cette fonction que pour la cuisson manuelle.



AUTRES FONCTIONS PRATIQUES

2. Fonction **MINUTE PLUS**.

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

a) Cuisson 1 minute


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

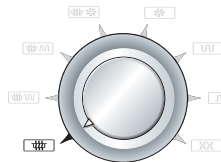
Exemple:

Si vous désirez faire cuire des aliments pendant 1 minute à 630 W en mode micro-ondes.

1. Mettez le bouton **MODE CUISSON** sur  MICRO-ONDES.

2. Appuyez sur la touche de **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** deux fois pour la puissance de la micro-onde 630W.











3. Appuyez sur la touche **+1 min/DEPART**  pour démarrer de la cuisson.



Affichage:



REMARQUES:

1. Vous ne pouvez utiliser cette fonction que pour la cuisson manuelle.
2. Lorsque le bouton **MODE CUISSON** se trouve sur la position micro-ondes () et que vous appuyez sur **+1 min/DEPART** , la puissance est toujours égale à **900 W**.
Lorsque le bouton **MODE CUISSON** se trouve sur la position (,  ou ) et que vous appuyez sur le touche **+1 min/DEPART** , la puissance de cuisson micro-ondes est toujours égale à **270 W**.
Lorsque le bouton **MODE CUISSON** se trouve sur la position ( ou ) et que vous appuyez sur le touche **+1 min/DEPART** , la température de convection est toujours égale à **250° C**.
3. Pour la sécurité des enfants, le touche **+1 min/DEPART**  ne peut être utilisé que dans les 3 minutes qui suivent la dernière opération, à savoir la fermeture de la porte ou l'utilisation du touche **ARRET**.

b) Allongement du temps de cuisson

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

REMARQUE:

Vous ne pouvez utiliser cette fonction que pour la cuisson manuelle.

AUTRES FONCTIONS PRATIQUES



3. VERIFICATION DES REGLAGES PENDANT LE FONCTIONNEMENT DU FOUR

Vous pouvez vérifier le niveau de puissance, l'heure, la température du four.

VERIFICATION DU NIVEAU DE PUISSANCE:

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

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

WATT



Tant que votre doigt reste appuyé sur la touche, le niveau de puissance est affiché

VERIFICATION DE LA TEMPERATURE DE CONVECTION:

Pour vérifier la température de convection en cours de cuisson, appuyer sur la touche **CONVECTION**.

Pendant le préchauffage du four, vous pouvez contrôler la température du four.

°C



Tant que votre doigt reste appuyé sur la touche, la température de convection en °C s'affiche.

FRANÇAIS

4. Touche INFORMATION

Des informations utiles sont associées à chaque touche. Pour obtenir ces informations, appuyer sur la touche **INFO/HORLOGE** avant d'appuyer sur la touche voulue.

Exemple:

Pour obtenir des informations sur le programme de CUISSON AUTO numéro 2, Poulet rôti:

1. Sélectionner la fonction **INFORMATION**.
2. Appuyer sur la touche **CUISSON AUTO** deux fois pour CUISSON AUTO AC-2.



x1



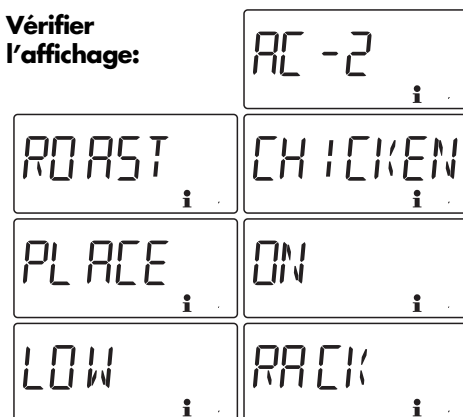
AUTO



x2



Vérifier l'affichage:



REMARQUES:

1. Le message d'information se répète deux fois, puis l'affichage indique l'heure.
2. Pour annuler l'affichage d'informations, appuyer sur la touche **STOP** (ARRET).



FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE (PIZZA RAPIDE)

La fonction **EXPRESS PIZZA** vous permet de cuire automatiquement et très rapidement une pizza surgelée. Reportez-vous aux instructions suivantes pour de plus amples renseignements sur cette fonction:

1. Afin de prévenir toute utilisation accidentelle du four, la fonction **EXPRESS PIZZA** ne peut être utilisée que dans un délai de 3 minutes après la fin de la cuisson, la fermeture de la porte ou l'activation de la touche **STOP**.
2. Le poids de la pizza doit être entré en appuyant à plusieurs reprises sur la touche **EXPRESS PIZZA**, jusqu'à affichage du poids correct. Entrez uniquement le poids de la pizza même, sans le poids du plat. Si le poids de la pizza diffère des valeurs indiquées dans le tableau de cuisson, utilisez la fonction PIZZA (voir pages 89 - 90) ou le mode manuel.
3. Le temps de cuisson programmé est un temps moyen. Pour modifier la durée de cuisson, utilisez les touches **MOINS (▼)** ou **PLUS (▲)** avant d'appuyer sur la touche **EXPRESS PIZZA** (voir page 85). Pour obtenir les meilleurs résultats de pizza, utilisez la fonction PIZZA (P-1 pizza surgelée), voir page 89 - 90.
4. Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche **DEPART**. Le four se mettra automatiquement en marche une fois le poids indiqué.

REMARQUE:

La température finale variera en fonction de la température initiale, par ex. selon que la pizza est surgelée ou à la température ambiante. Vérifiez que la pizza est bien cuite. Le cas échéant, prolongez manuellement le temps de cuisson.

AVERTISSEMENT:

L'intérieur du four, la porte, le partie extérieure, le plateau tournant, les trépiers, les plats et surtout le grill bas risquent de devenir très chauds, utilisez des gants de cuisine épais lorsque vous retirez les aliments ou le plateau tournant du four pour éviter les brûlures.

Exemple: Pour faire cuire 0,3 kg de Pizza surgelée.



1. Pour sélectionner le menu et la plage de poids requise, appuyez une fois sur la touche **EXPRESS PIZZA**.



Après 2 secondes le four commencera à faire cuire automatiquement.

TABLEAU DE PIZZA RAPIDE

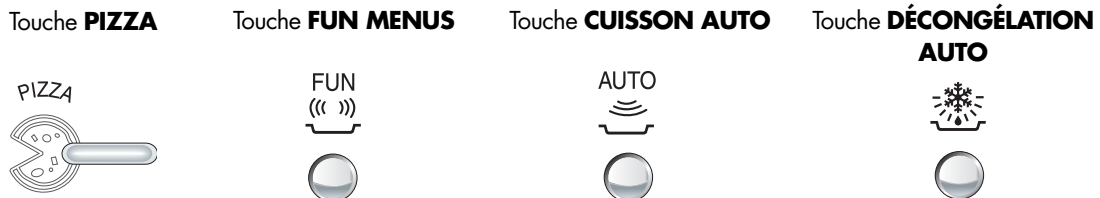


TOUCHE	MENU	QUANTITÉ (Incrément) / UTENSILES	PRÉPARATION
	Pizza surgelée rapide <small>EXPRESS</small> 	0,3/0,35/0,4 kg (50 g) (Temp. initiale -18° C) Directement sur le plateau tournant	<ul style="list-style-type: none"> • Retirer la pizza préparée surgelée de l'emballage et la mettre sur le plateau tournant. • Après la cuisson, la mettre sur le plat de service.

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE (PIZZA/FUN MENUS/COISSON AUTO/DÉCONGÉLATION AUTO)



Ces fonctions automatiques sont conçues pour calculer le mode et le temps de cuisson corrects et obtenir les meilleurs résultats. Ce four comprend 3 menus PIZZA, 5 menus FUN, 5 menus CUISSON AUTO et 5 menus DECONGELATION AUTO.



AVERTISSEMENT: Pour tous les menus excepté DESCONGELATION AUTO : L'intérieur du four, la porte, le partie extérieure, le plateau tournant, les trépiers, les plats et surtout le gril bas risquent de devenir très chauds, utilisez des gants de cuisine épais lorsque vous retirez les aliments ou le plateau tournant du four pour éviter les brûlures.

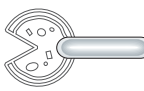
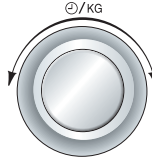



FRANÇAIS

Reportez-vous aux étapes suivantes pour de plus amples informations sur cette fonction:

1. Pour choisir un programme, appuyer sur la touche **PIZZA, FUN MENUS, CUISSON AUTO** ou **DÉCONGÉLATION AUTO** jusqu'à l'affichage du numéro de programme désiré.
2. Saisir le poids des aliments en tournant le bouton rotatif **TEMPS/POIDS** jusqu'à l'affichage du poids désiré. (Excepté FUN MENUS C-4 et C-5). Indiquer uniquement le poids des aliments. Ne pas tenir compte du poids du récipient. Pour les aliments de poids supérieur ou inférieur aux poids/quantités donnés dans le tableau, faire cuire sans utiliser le programme automatique.
3. Les temps de cuisson programmés sont des durées moyennes. Pour diminuer ou augmenter ces durées, utiliser la touche **MOINS** (▼) ou la touche **PLUS** (▲) respectivement. Pour les meilleurs résultats, suivez les instructions à cuire de tableau aux pages 90 - 93.
4. Pour démarrer la cuisson, appuyer sur la touche **+1 min/DEPART** ◊.

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

Exemple:

1.  Touche **PIZZA**
2.  Bouton rotatif **TEMPS/POIDS**
3.   Touches **MOINS/PLUS**
4.  Touche **+1 min/DEPART** ◊

La température finale variera en fonction de la température initiale, par ex. selon que la pizza est surgelée ou à la température ambiante. Vérifiez que la pizza est bien cuite. Le cas échéant, prolongez manuellement le temps de cuisson.



FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE (PIZZA/FUN MENUS/CUISSON AUTO/DÉCONGÉLATION AUTO)

La touche **PIZZA, FUN MENUS, CUISSON AUTO** et **DECONGELATION AUTO** vous permet de cuire des aliments rapidement et facilement.

Exemple: Pour faire cuire 0,4 kg de Brochettes grillées à l'aide de la touche **CUISSON AUTO**.

- Appuyer une fois sur la touche **CUISSON AUTO** pour choisir le programme CUISSON AUTO AC-1. Les informations de cuisson apparaissent et l'indicateur de poids clignote à l'écran:
- Saisir le poids en tournant le bouton **TEMPS/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Appuyer sur la touche **+1min/DEPART** pour démarrer la cuisson.

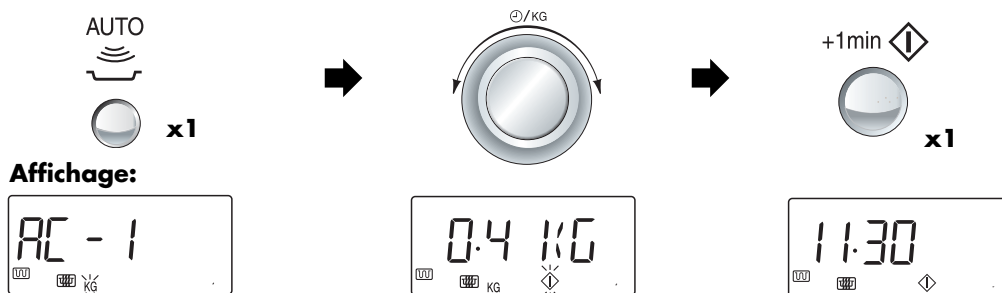
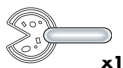

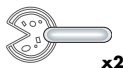

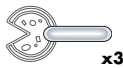



TABLEAU DE PIZZA

TOUCHE	MENU	QUANTITÉ (Incrément) / UTENSILES	PRÉPARATION
 x1	P-1 Pizza  Pizza surgelée	0,15 - 0,6 kg (50 g) (Temp. initiale. -18° C) Sur le plateau tournant	<ul style="list-style-type: none"> Retirer la pizza préparée surgelée de l'emballage et la mettre sur le plateau tournant. Pour la cuisson des pizzas à fond épais appuyer sur la touche PLUS (▲). Après la cuisson, la mettre sur le plat de service.
 x2	P-2 Pizza  Pizza réfrigérée	0,15 - 0,45 kg (50 g) (Temp. initiale 5° C) Sur le plateau tournant	<ul style="list-style-type: none"> Retirer la pizza préparée réfrigérée de l'emballage et la mettre sur le plateau tournant. Après la cuisson, la mettre sur le plat de service.
 x3	P-3 Pizza  Pizza Fraîche z.B. Pizza faite maison	0,7 - 1,0 kg (100 g) (Temp. initiale 20° C) Sur le plateau tournant	<ul style="list-style-type: none"> Préparer la pizza selon la recette ci-dessous. La mettre directement sur le plateau tournant. Après la cuisson, la mettre sur le plat de service.

RECETTE POUR PIZZA

Ingrédients:











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

Préparation:

- Préparer la pâte selon les instructions de l'emballage. La rouler à la taille du plateau tournant et la mettre dessus.
- Graisser légèrement le plateau tournant, posez-y le fond de la pizza et percez la pâte.
- Egoutter les tomates et les couper en morceaux. Assaisonner les tomates avec les épices et les étaler sur la pâte. Mettre tous les autres ingrédients sur la pizza et recouvrir de fromage.
- Faites cuire avec **P-3 Pizza** "Pizza Fraîche".

TABLEAU DE FUN MENU



TOUCHE	MENU	QUANTITÉ (Incrément) / UTENSILES	PRÉPARATION
FUN (())  x1	C-1 Fun Menu Baguettes  surgelées e.g. Baguettes avec l'écrimage de pizza ou le Ciabatta avec l'écrimage de pizza.	0,15 - 0,5 kg (50 g) (Temp. initiale -18° C) Directement sur le plateau tournant	<ul style="list-style-type: none"> Retirer les morceaux de baguette surgelés de leur emballage et les mettre sur le plateau tournant. Pour le Ciabatta, utiliser la touche MOINS (▼). Après la cuisson, les disposer sur le plat de service.
FUN (())  x2	C-2 Fun Menu Bâtonnets de  poisson	0,2 - 0,5 kg (50 g) (Temp. initiale -18° C) Directement sur le plateau tournant	<ul style="list-style-type: none"> Retirer les bâtonnets de poisson de leur emballage et les mettre sur le plateau tournant. Après la cuisson, les disposer sur le plat de service.
FUN (())  x3	C-3 Fun Menu Pommes  frites (recommandé pour les fours conventionnels) e.g types standard et épais	0,2 - 0,4 kg (50 g) (Temp. initiale -18° C) Directement sur le plateau tournant	<ul style="list-style-type: none"> Retirer les frites surgelées de leur emballage et les mettre sur le plateau tournant. Pour les frites épaisses, utiliser la touche PLUS (▲). Après la cuisson, les disposer sur le plat de service.
FUN (())  x4	C-4 Fun Menu Plats  végétariens	(Temp. initiale 20° C) Plat à gratiner Trépied bas	<ul style="list-style-type: none"> Voir recettes pour le Nourriture végétarienne à la page 94.
FUN (())  x5	C-5 Fun Menu Desserts  e.g. Croustillant de Fruit	(Temp. initiale 20° C) Plat à gratiner Trépied bas	<ul style="list-style-type: none"> Voir recettes pour le Desserts à la page 94.

FRANÇAIS



TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE

TOUCHE	MENU	QUANTITÉ (Incrément) / UTENSILES	PRÉPARATION
AUTO x1	AC-1 Cook Brochettes grillées Voir recettes à la page 114.	0,2 - 0,8 kg (100 g) (Temp. initiale 5° C) Trépied haut	<ul style="list-style-type: none"> • Préparer les brochettes. • Mettre les brochettes sur le trépied haut. • Au signal sonore, retourner les brochettes. • Après la cuisson, disposer les brochettes sur un plat et servir.
AUTO x2	AC-2 Cook Poulet rôti Ingrédients for 1,2 kg poulet rôti: 1/2 cuill. à café de sel et poivre. 1 cuill. à café de paprika, doux. 2 cuill. à soupe d'huile	0,9 - 1,8 kg (100 g) (Temp. initiale 5° C) Trépied bas	<ul style="list-style-type: none"> • Mélanger les ingrédients et les étaler sur le poulet. • Percer la peau des morceaux de poulet. • Mettre le poulet sur le trépied bas, blanc de poulet vers le bas. • Au signal sonore, retourner le poulet. • Après cuisson, laisser reposer pendant environ 3 minutes dans le four, les disposer sur le plat de service.
AUTO x3	AC-3 Cook Filet de poisson gratiné	0,6 - 1,2 kg* (100 g) (Temp. initiale 5° C) Plat à gratin Trépied bas	<ul style="list-style-type: none"> • Voir recettes pour le filet de poisson gratiné à la page 95. * Poids total tout les ingrédients.
AUTO x4	AC-4 Cook Gratin Voir recettes à la page 118 et 119.	0,5 - 1,5 kg* (100 g) (Temp. initiale 5° C) Plat à gratin Trépied bas	<ul style="list-style-type: none"> • Préparer le gratin. • Placer le gratin sur le plateau tournant. • Après cuisson, laisser reposer dans du papier aluminium pendant environ 5 minutes. * Poids total tout les ingrédients.
AUTO x5	AC-5 Cook Gâteau Voir recettes à la page 123 - 126.	0,5 - 1,5 kg* (100 g) Temp. initiale 20° C) Moule Trépied bas (Voir le conseil ci-dessous)	<ul style="list-style-type: none"> • Préparer le gâteau. • Placer le moule sur le trépied bas. • Laisser reposer pendant environ 10 minutes après cuisson.
















CONSEIL: Gâteau

Vous pouvez utiliser des moules à gâteau métalliques noirs ordinaires.

En cas d'arc électrique, placer une soucoupe entre le plateau tournant et le moule.

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

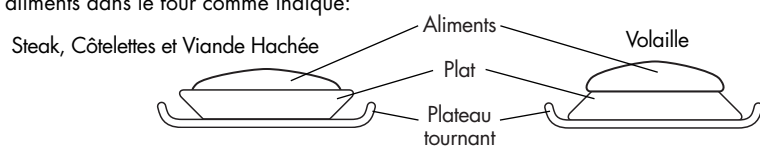


TOUCHE	MENU	QUANTITÉ (Incrément) / UTENSILES	PRÉPARATION
  x1	AD-1 Décongélation Steak et Côtelettes 	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Temp. initiale -18° C) (Voir remarque ci-dessous)	<ul style="list-style-type: none"> Placer les aliments sur une assiette au centre du plateau tournant. Quand le four s'arrête et que le signal sonore retentit, retourner les aliments, redisposer et séparer. Protégez les parties minces et les parties déjà chaudes avec du papier d'aluminium. Après décongélation, emballer dans du papier aluminium pour 10 - 20 minutes, jusqu'à complète décongélation.
  x2	AD-2 Décongélation Viande hachée 	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Temp. initiale -18° C) (Voir remarque ci-dessous)	<ul style="list-style-type: none"> Placez le morceau de viande hachée sur une assiette au centre du plateau tournant. Lorsque le four s'arrête et que le signal sonore retentit, retournez la viande. Retirez les parties décongelées si possible. Une fois la décongélation effectuée, laissez reposer 5 - 10 minutes jusqu'à ce que la viande soit totalement décongelée.
  x3	AD-3 Décongélation Volaille 	0,9 - 2,0 kg (100 g) (Temp. initiale -18° C) (Voir remarque ci-dessous)	<ul style="list-style-type: none"> Placer une assiette renversée sur le plateau tournant et mettre la volaille côté poitrail vers le bas sur l'assiette. Quand le four s'arrête et que le signal sonore retentit, retourner. Protégez les parties minces et les parties déjà chaudes avec du papier d'aluminium. Après décongélation, couvrir d'une feuille de papier aluminium et laisser reposer 30 - 90 minutes jusqu'à complète décongélation.
  x4	AD-4 Décongélation Gâteau 	0,1 - 1,4 kg (100 g) (Temp. initiale -18° C) Plat	<ul style="list-style-type: none"> Retirez l'emballage du gâteau. Placez sur un plat au centre du plateau tournant. Une fois la décongélation effectuée, coupez le gâteau en portions identiques que vous espacerez et laissez reposer pendant 15 - 70 minutes jusqu'à ce que le gâteau soit uniformément décongelé.
  x5	AD-5 Décongélation Pain 	0,1 - 1,0 kg (100 g) (Temp. initiale -18° C) Plat (Ce programme n'est recommandé que pour le pain en tranches.)	<ul style="list-style-type: none"> Poser le pain sur un plat au centre du plateau tournant. Quand le signal sonore retentit, changer la position des tranches et retirer celles qui sont décongelées. Après la décongélation, séparer toutes les tranches et les disposer sur un grand plat. Couvrir le pain d'une feuille de papier aluminium et le laisser reposer 5 - 10 minutes pour compléter la décongélation.

FRANÇAIS

REMARQUES: Décongélation Automatique

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





RECETTES DES MENUS FUN

PLATS VEGETARIENS (C-4)

Courgettes farcies

Ingrédients:

- 4 courgettes de taille identique (poids total: 700 – 900 g)
- 2 bottes de ciboule
- 4 tomates (400 g)
- 200 g de féta haché
- 40 g de biscotte
- 1 oeuf
- sel et poivre
- 10 g de margarine pour graisser la casserole

Pour la sauce :

- 150 ml de bouillon de légumes
- 100 ml de crème
- 62,5 g de fromage à pâte molle
- 25 g de graines de tournesol

Préparation:

- Lavez les courgettes et découpez-les en deux dans le sens de la longueur. Retirez les pépins, retirez la chair des courgettes et coupez-la en cubes. Lavez la ciboule et coupez-la en petites tranches. Faites bouillir les tomates, pelez-les et coupez-les en tranches.
- Battez l'œuf, assaisonnez avec du sel et du poivre, émiettez la biscotte et mélangez le tout aux tomates coupées, au féta, aux courgettes coupées en cubes et à la moitié de la ciboule.
- Graissez le plat à gratin, placez les moitiés de courgettes dans le plat et farcissez.
- Placez le plat à gratin sur la grille inférieure et sélectionnez le **MENU FUN C-4** "Plat végétarien".
- Battez ensemble le bouillon de légumes, la crème et le fromage à pâte molle et ajoutez le reste de la ciboule. Lorsque la sonnerie retentit et que le four s'arrête, ajoutez la sauce et saupoudrez le plat de graines de tournesol. Appuyez sur la touche **DEPART**.
- Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.

PLATS VEGETARIENS (C-4)

Poivrons farcis

Ingrédients:

- 4 poivrons rouges
- 2 oignons
- 200 g de champignons frais mélangés
- 2 oeufs
- 100 g d'emmental râpé
- 25 g de miettes de pain
- une botte de feuilles de citron
- une botte de persil
- sel, poivre, noix de muscade
- 10 g de margarine pour graisser la casserole

Pour la sauce :

- 240 g de petites tomates pelées en boîte, bien égouttées
- 100 g de crème fraîche
- 150 ml de vin blanc
- herbes de Provence

Préparation:

- Découpez les poivrons rouges en deux dans le sens de la longueur, retirez les queues et les pépins, lavez et séchez. Découpez les oignons en petits cubes et mélangez-les avec les champignons en tranches.
- Battez les oeufs et mélangez-les à l'emmental, aux miettes de pain, aux oignons, aux champignons et aux herbes finement hachées. Assaisonnez le mélange et farcissez les poivrons rouges.
- Placez les poivrons farcis dans un plat à gratin graissé, placez le plat à gratin sur la grille inférieure et sélectionnez le **MENU FUN C-4** "Plat végétarien".
- Mélangez entre-temps les tomates à la crème fraîche, au vin blanc et aux herbes. Lorsque la sonnerie retentit et que le four s'arrête, ajoutez la sauce et appuyez sur la touche **DEPART**.
- Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.

DESSERTS (C-5)

Crumble aux framboises, aux pommes et aux amandes

Ingrédients:

Pour le fourrage:

- 250 g de framboises surgelées
- 2 pommes de table, épluchées et coupées en fines tranches
- 50 g de cassonade
- 15 ml de crème de cassis

Pour la pâte sablée:

- 75 g de beurre
- 125 g de farine sans levure
- 100 g d'amandes hachées
- 75 g de sucre semoule

Préparation:

- Placez les framboises, les pommes, la cassonade et la crème de cassis dans un plat à gratin et mélangez bien. Chauffez pendant 5 minutes à 900 W. Remuez à mi-cuisson.
- Préparez entre-temps la pâte sablée. Mélangez le beurre à la farine jusqu'à obtention d'une pâte ressemblant à des miettes de pain fines, ajoutez les amandes hachées et le sucre semoule et remuez.
- Saupoudrez la pâte sablée de manière égale sur le fruit à l'aide d'une cuillère. Placez sur la grille inférieure et sélectionnez le **MENU FUN C-5** "Dessert".

CONSEIL:

Vous pouvez également utiliser des cerises ou des pêches en boîte (200 g) au lieu des framboises surgelées, des pommes et de la cassonade. Il sera alors inutile de cuire préalablement les fruits.



RECETTES POUR CUISSON AUTOMATIQUE AC-3



FILET DE POISSON GRATINÉ (AC-3)

Gratin de poisson à l'italienne

Ingrédients:

pour 600 g de poisson:

250 g de mozzarella environ.

250 g tomates.

2 CS de beurre d'anchois.

sel et poivre.

1 CS de basilic haché.

jus d'un demi-citron.

2 CS de fines herbes hachées.

75 g de gouda râpé (45 % M.G.).

Préparation:

- Laver et sécher le poisson. L'arroser de jus de citron, saler et graisser au beurre d'anchois.
- Placer dans un plat à gratin ovale (32 cm).
- Saupoudrer le poisson de gouda.
- Laver les tomates et retirer la queue. Couper en tranches et placer sur le fromage.
- Saler, poivrer et ajouter les fines herbes.
- Egoutter la mozzarella, couper en tranches et placer sur les tomates. Parsemer de basilic.
- Placer le plat à gratin sur le trépied bas et faire cuire au **CUISSON AUTOMATIQUE AC-3** "Filet de poisson gratiné" (1,2 kg).

Conseil: Après la cuisson, retirer le poisson du plat à gratin et ajouter du liant de sauce. Faire cuire à nouveau pendant 1-2 minutes à 900 W.

FRANÇAIS

FILET DE POISSON GRATINÉ (AC-3)

Filet de poisson gratiné 'Esterhazy'

Ingrédients:

pour 600 g de poisson:

250 g poireaux.

50 g d'oignon.

100 g de carottes

1 CS de beurre.

poivre, set et muscade.

2 CS de jus de citron.

125 g de crème fraîche.

100 g de gouda râpé (45 % M.G.).

Préparation:

- Laver les poireaux, les couper dans le sens de la longueur puis en rondelles.
- Peler les oignons et les carottes et les couper en rondelles fines.
- Mettre les légumes, le beurre et les épices dans une terrine et bien mélanger. Faire cuire pendant 5-6 minutes à 900 W. Remuer une fois en cours de cuisson.
- Laver et sécher le poisson, l'arroser de jus de citron et saler.
- Mélanger la crème fraîche aux légumes et assaisonner à nouveau.
- Placer la moitié des légumes dans un plat à gratin ovale (32 cm). Placer le poisson au-dessus des légumes et recouvrir du reste des légumes.
- Recouvrir de gouda et placer sur le trépied bas. Faire cuire au **CUISSON AUTOMATIQUE AC-3** "Filet de poisson gratiné" (1,2 kg).

FILET DE POISSON GRATINÉ (AC-3)

Gratin de poisson au brocoli

Ingrédients:

pour 500 g de poisson:

2 CS de jus de citron

1 CS de beurre.

2 CS de farine

300 ml de lait.

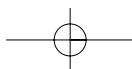
aneth haché, sel et poivre.

250 g de brocoli surgelé.

100 g de gouda râpé (45 % M.G.).

Préparation:

- Laver et sécher le poisson. L'arroser de jus de citron et saler.
- Réchauffer le beurre et la farine dans une casserole ronde à découvert pendant environ 1-1½ minutes à 900 W.
- Ajouter le lait et bien mélanger. Faire cuire à nouveau à découvert pendant 3-4 minutes à 900 W. Après la cuisson, remuer et assaisonner d'aneth, saler et poivrer.
- Décongeler le brocoli dans une terrine pendant 4-6 minutes à 900 W. Après décongélation, placer le brocoli dans un plat à gratin et poser le poisson au-dessus. Assaisonner.
- Verser la sauce et parsemer de fromage
- Placer sur le trépied bas et faire cuire au **CUISSON AUTOMATIQUE AC-3** "Filet de poisson gratiné" (1,1 kg).





ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

AVERTISSEMENT!

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

Extérieur du four

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

Tableau de commande

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

Intérieur du four

1. Pour un nettoyage facile, essuyer les éclaboussures et les dépôts à l'aide d'un chiffon doux et mouillé ou une éponge après chaque utilisation et pendant que le four est encore tiède. Si les tâches résistent à un simple nettoyage, utiliser de l'eau savonneuse puis essuyer à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés. Ne pas enlever le cadre répartiteur d'ondes.
2. S'assurer que le savon doux ou l'eau ne pénètre pas dans les petits trous d'aération situés sur les parois du four au risque d'endommager le four.
3. Ne pas utiliser de vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.
4. Faire chauffer régulièrement le four (voir "Fonctionnement à vide" à la page 80). Toute éclaboussure à l'intérieur du four pourrait dégager de la fumée et des odeurs.

Plateau tournant

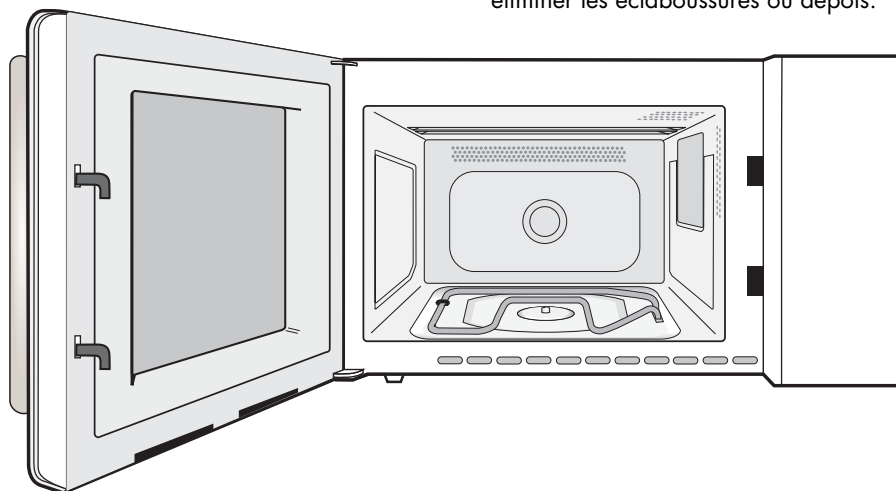
Retirer le plateau tournant. Les laver avec de l'eau légèrement savonneuse. Sécher avec un chiffon doux. Le plateau tournant sont résistants au lave-vaisselle.

Trépieds bas et haut

Laver les trépieds au moyen d'une solution diluée de liquide vaisselle puis les sécher soigneusement. Les trépieds peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Porte

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



AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR



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

1. Alimentation:

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

Vérifiez le fusible et le disjoncteur.

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

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

Mettre le four en mode micro-ondes .

Programmer le four une minute sur la puissance 900 W et le mettre en marche.

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

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

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

La ventilation est-elle normale? OUI _____ NON _____

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

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

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

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

4. Sortir la tasse du four et fermer la porte. Mettre le four en mode

GRIL (gril haut et bas)  pendant 3 minutes.

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






IMPORTANT:

Si l'écran n'affiche rien, même lorsque la fiche d'alimentation est correctement branchée, il est possible que le four soit en mode Economie d'énergie. Ouvrez et refermez la porte pour utiliser le four. Voir page 77.

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

REMARQUES:

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

Betriebsart	Standardzeit
Cuisson micro-ondes 900 W	20 min.
Cuisson Gril	
GRIL HAUT 	15 min.
GRIL BAS 	15 min.
GRIL HAUT et BAS 	Gril haut - 6 min. Gril bas - 15 min.
Combinée 2  (puissance micro-ondes de 900 W seulement)	Micro - 20 min. Gril haut - 15 min.
Combinée 3  (puissance micro-ondes de 900 W seulement)	Micro - 20 min. Gril bas - 15 min.

2. Après la cuisson GRIL, (avec les deux éléments chauffants), COMBINÉE, CONVECTION et AUTOMATIQUE (sauf DECONGELATION AUTOMATIQUE), le ventilateur se met en marche et le message "REFROIDISSEMENT EN COURS" apparaît sur l'affichage. De même, il se met en marche quand on appuie sur la touche **STOP** (ARRET) pour ouvrir la porte pendant ces modes de cuisson; il est donc possible de sentir de l'air provenant des ouvertures d'aération.



QUE SONT LES MICRO-ONDES?

Les micro-ondes sont, tout comme les ondes radio et télévision, des ondes électromagnétiques.

Dans le micro-ondes, les ondes sont générées par le magnétron et font vibrer les molécules d'eau des aliments. La friction qui en résulte dégage de la chaleur qui décongèle, réchauffe ou cuit les aliments.

Le secret des temps de cuisson courts tient au fait que les micro-ondes pénètrent de tous les côtés dans les aliments. L'énergie est donc utilisée avec un rendement optimal. En comparaison, l'énergie utilisée pour la cuisson avec une cuisinière électrique doit d'abord passer de la plaque chauffante à la casserole puis de la casserole aux aliments. Ces "détours" entraînent d'importantes pertes d'énergie.

Aliments - Ils absorbent les micro-ondes.

Métaux - Ils réfléchissent les micro-ondes.

LES PROPRIÉTÉS DES MICRO-ONDES

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

matière plastique, le bois et le papier. C'est la raison pour laquelle ces matériaux ne chauffent pas dans le micro-ondes. La vaisselle n'est réchauffée que de façon indirecte par la chaleur des aliments.

Les mets absorbent les micro-ondes et sont donc réchauffés.

Les matériaux métalliques ne sont pas traversés par les micro-ondes, ils les réfléchissent. C'est pourquoi, en règle générale, il ne faut pas utiliser d'objets métalliques dans le micro-ondes. Il existe toutefois des exceptions qui vous permettent d'utiliser les propriétés des métaux. On recouvre par exemple de feuille d'aluminium certaines parties des mets pendant la décongélation ou la cuisson, empêchant ainsi une cuisson exagérée de certaines parties aux formes irrégulières. Suivez à ce propos les indications du guide.

Verre, porcelaine, céramique, matières plastiques, papier, etc. Ils laissent passer les micro-ondes.



VOICI CE QUE VOUS POURREZ FAIRE AVEC VOTRE NOUVEAU COMBINÉ MICRO-ONDES/GRIL

MODE MICRO-ONDES

Vous pouvez utiliser votre nouveau combiné micro-ondes/gril en mode micro-ondes par exemple pour réchauffer rapidement des plats garnis ou des boissons ou faire fondre presque instantanément du beurre ou du chocolat.

Le micro-ondes est également idéal pour décongeler les aliments.

Il est souvent conseillé de combiner les micro-ondes avec l'air chaud ou le gril (cuisson mixte). Vous pouvez ainsi cuire très rapidement les aliments tout en les brunissant. Le temps de cuisson est en règle générale bien inférieur à la cuisson traditionnelle.

CUISSON MIXTE (MICRO-ONDES AVEC AIR CHAUD OU GRIL)

L'utilisation combinée de deux modes de fonctionnement vous permet d'utiliser de façon idéale tous les avantages de votre appareil.

Vous avez le choix entre deux utilisations combinées:

- Micro-ondes + air chaud (idéal pour les rôtis, les volailles, les gratins et soufflés, les pizzas, le pain et les gâteaux) et
- Micro-ondes + gril (idéale pour les pizzas, les pièces rôties à cuisson rapide, les rôtis, les volailles, les cuisses de poulet, les brochettes, les croûtes au fromage et pour les casse-croûtes, gratiner).

La cuisson combinée vous permet en même temps de cuire et de brunir. L'avantage réside dans le fait que l'air chaud ou la chaleur du gril ferment rapidement les pores des couches extérieures des aliments. Les micro-ondes assurent une cuisson douce et rapide. Les aliments seront croustillants tout en restant juteux à l'intérieur.

CUISSON À L'AIR CHAUD

Vous pouvez utiliser l'air chaud sans les micro-ondes. Les résultats obtenus sont les mêmes qu'avec un four conventionnel.

Lors de la cuisson à l'air chaud, un ventilateur situé derrière la paroi arrière du four souffle de l'air chaud dans le four. L'air ainsi pulsé chauffe très rapidement l'extérieur des aliments, ce qui empêche par exemple la viande de perdre son jus et de sécher. Grâce à ce phénomène de fermeture des pores, les mets restent savoureux et cuisent plus rapidement qu'avec les méthodes de cuisson traditionnelles.

CUISSON AU GRIL

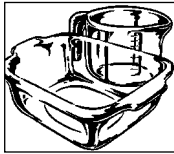
Votre appareil est équipé d'un gril au quartz que vous pouvez utiliser sans les micro-ondes comme un gril traditionnel. Vous pouvez gratiner ou griller rapidement les aliments. Votre four dispose de plus d'un deuxième gril sous le plateau tournant. Ce dernier sert à brunir les aliments par dessous.

BIEN CHOISIR LA VAISSELLE

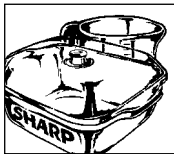


BIEN CHOISIR LA VAISSELLE POUR LE MODE MICRO-ONDES

VERRE ET VERRE CERAMIQUE



La vaisselle en verre résistant à la chaleur est tout à fait adaptée à une utilisation dans le micro-ondes. Elle permet d'observer le déroulement de la cuisson de tous les côtés. La vaisselle ne doit pas contenir de métal (p. ex. cristal au plomb) ou être recouverte de métal (p. ex. bord doré, bleu de cobalt).

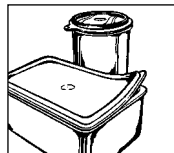


CERAMIQUE

La céramique convient généralement. Elle doit être émaillée, sinon l'humidité peut pénétrer à l'intérieur de la céramique. L'humidité réchauffe cette matière et peut la fêler. Si vous n'êtes pas sûr que votre vaisselle convient à la cuisson aux micro ondes, veuillez faire le test décrit à la page 100.

PORCELAINE

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

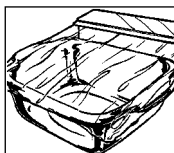


MATIERES PLASTIQUES

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

VAISSELLE EN CARTON

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



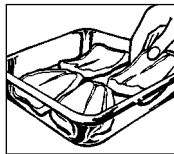
PAPIER ABSORBANT

Le papier absorbant peut être utilisé pour absorber l'humidité qui se dégage lorsqu'on réchauffe rapidement certains aliments, p. ex. du pain ou des mets panés. Intercaler le papier entre les mets et le plateau tournant. La surface des mets reste ainsi croustillante et sèche. On évitera les projections de graisse en recouvrant les mets gras de papier absorbant.

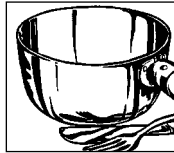
FILM PLASTIQUE POUR MICRO-ONDES

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

SACHETS A ROTI



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



METAUX

En règle générale, il ne faut pas utiliser de métaux étant donné que les micro-ondes ne peuvent pas les traverser et ne parviennent donc pas jusqu'aux aliments. Il existe toutefois quelques exceptions : on peut utiliser d'étroites bandes de feuille d'aluminium pour recouvrir certaines parties des mets pour éviter qu'elles décongèlent ou cuisent trop rapidement (p. ex. les ailes d'un poulet).



On peut utiliser de petites brochettes métalliques ou des barquettes en aluminium (comme ceux contenant les plats cuisinés) mais ils doivent être de dimensions réduites par rapport à la quantité d'aliments. Les barquettes en aluminium doivent par exemple être au moins aux $\frac{2}{3}$ ou aux $\frac{3}{4}$ pleins.

Il est conseillé de mettre les mets dans de la vaisselle appropriée à l'utilisation dans un micro-ondes.

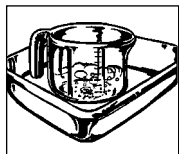
Si l'on utilise des plats en aluminium ou toute autre vaisselle métallique, il faut respecter un écart minimum d'environ 2 cm entre le plat et les parois du four qui pourraient être endommagées par la formation d'étincelles.

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



BIEN CHOISIR LA VAISSELLE

TEST D'APTITUDE POUR LA VAISSELLE



Si vous n'êtes pas sûr que votre vaisselle puisse être utilisée avec votre micro-ondes, procédez au test suivant : mettre l'ustensile dans l'appareil. Poser un récipient contenant 150 ml d'eau sur ou à côté de l'ustensile. Faire fonctionner l'appareil à pleine puissance pendant 1 à 2 minutes. Si l'ustensile reste froid ou à peine tiède, il convient à une utilisation au micro ondes. Ne pas faire ce test avec de la vaisselle en matière plastique car elle pourrait fondre.

LES USTENSILES APPROPRIÉS POUR LA CUISSON COMBINÉE

En règle générale, les ustensiles micro-ondes résistants à la chaleur (par exemple en porcelaine, céramique ou verre) sont également adaptés à la cuisson combinée (micro-ondes et convection, micro-ondes et grill).

Ces ustensiles risquent cependant de devenir très

chauds par l'utilisation de la convection ou du grill. Les ustensiles et films plastique ne sont pas adaptés pour la cuisson combinée.

Ne pas utiliser de papier essuie-tout ou de papier sulfurisé. Ils risquent de surchauffer et de s'enflammer.

MÉTAL

En règle générale, ne pas utiliser d'ustensiles métalliques. Les exceptions à cette règle sont les suivantes: les moules à revêtement permettant de bien brunir les bords des aliments, tels que par exemple le pain et les gâteaux. Suivre les conseils pour les ustensiles appropriés à la cuisson micro-ondes. Pour éviter la formation d'arc causée par un matériau isolant résistant à la chaleur, disposer par exemple une assiette porcelaine entre l'objet métallique et le trépied. En cas de formation d'arc électrique, éviter d'utiliser ces matériaux pour la cuisson combinée.

LES USTENSILES ADAPTÉS POUR LA CUISSON PAR CONVECTION ET GRIL

Pour la cuisson par convection ou grill sans micro-ondes, vous pouvez utiliser les ustensiles adaptés pour un four ou grill traditionnel.



CONSEILS ET TECHNIQUES

CONSEILS ET TECHNIQUES

AVANT DE COMMENCER ...

Pour simplifier le plus possible l'utilisation du micro-ondes, nous avons réuni ici les conseils les plus importants : ne faire fonctionner le four que lorsqu'il contient des aliments.

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

TEMPÉRATURE DE DÉPART

Les temps de décongélation, de réchauffage et de cuisson indiqués sont fonction de la température des aliments. Les aliments surgelés ou sortant du réfrigérateur nécessitent par exemple un temps plus long que les aliments à la température ambiante.

Pour le réchauffage et la cuisson, on suppose que les aliments ont été conservés à une température normale (réfrigérateur : environ 5° C, température

ambiante : environ 20° C). Pour la décongélation, on suppose que les aliments sont à la température de surgélation de -18° C.

Ne préparer le pop-corn que dans des récipients à **popcorn** spécialement conçus pour une utilisation au micro-ondes. Suivre fidèlement les indications du fabricant. Ne pas utiliser de récipients normaux en carton ou de vaisselle en verre.



Ne pas faire cuire les oeufs dans leur coquille car elle risque d'éclater sous l'effet de la pression interne.



Ne pas faire chauffer d'huile ou de graisse à friture dans le four. Il n'est pas possible d'en contrôler la température et l'huile pourrait gicler. Ne pas utiliser de récipients fermés comme des bocaux ou des boîtes. La

pression interne pourrait les faire exploser (exception : conserves).

CONSEILS ET TECHNIQUES



TOUTES LES DUREES INDIQUEES

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

SEL, EPICES ET HERBES

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

VERIFICATION DE LA CUISSON

On peut tester le degré de cuisson des aliments de la même façon que pour la préparation traditionnelle :

- thermomètre à aliments : à la fin du réchauffage ou de la cuisson, chaque aliment a une certaine température intérieure. Le thermomètre à aliments permet de déterminer si le mets est suffisamment réchauffé ou cuit ;
- fourchette : vous pouvez utiliser une fourchette pour voir si le poisson est cuit. Lorsque la chair du poisson n'est plus vitreuse et qu'elle se détache facilement des arêtes, le poisson est cuit. Un poisson cuit trop longtemps sera dur et sec ;
- piques en bois : on vérifiera la cuisson des pâtisseries et du pain en y enfonçant une pique en bois. Si la pique ressort propre et sèche, la cuisson est terminée.

TABLEAU : DETERMINATION DU TEMPS DE CUISSON AVEC LE THERMOMETRE DE CUISINE

Boisson/aliment	Température intérieure à la fin du temps de cuisson	Température intérieure après un temps de repos de 10 à 15 min
Réchauffer des boissons (café, thé, eau, etc.)	65-75° C	
Réchauffer du lait	75-80° C	
Réchauffer des soupes	75-80° C	
Réchauffer des potées	75-80° C	
Volailles	80-85° C	85-90° C
Viande d'agneau		
saignant	70° C	70-75° C
bien cuit	75-80° C	80-85° C
Rosbif		
saignant	50-55° C	55-60° C
à point	60-65° C	65-70° C
bien cuit	75-80° C	80-85° C
Viande de porc, de veau	80-85° C	80-85° C

DETERMINATION DU TEMPS DE CUISSON AVEC LE THERMOMETRE DE CUISINE

A la fin de la cuisson, chaque boisson et chaque aliment ont une certaine température intérieure (température du cœur). Une fois cette température atteinte, on peut arrêter la cuisson, on obtiendra un bon résultat. Vous pouvez déterminer la température intérieure à l'aide d'un thermomètre de cuisine. Le tableau des températures à la page suivante indique les températures principales.

ADDITION D'EAU

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

ALIMENTS A PEAU

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

ALIMENTS GRAS

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

BLANCHIR LES LEGUMES

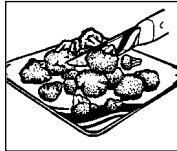
Il faut blanchir les légumes avant de les congeler pour assurer une meilleure conservation de la qualité et de l'arôme.

Voici comment procéder:

laver les légumes et les couper en petits morceaux mettre dans une terrine 250 g de légumes et 275 ml d'eau, couvrir la terrine et réchauffer de 3 à 5 minutes ; plonger immédiatement les légumes blanchis dans de l'eau glacée pour arrêter la cuisson puis les égoutter; emballer hermétiquement les légumes blanchis et les congeler.



CONSEILS ET TECHNIQUES



CONSERVES DE FRUITS ET DE LEGUMES

Il est simple et facile de faire des conserves avec le micro-ondes.

On trouve dans le commerce des bocaux à conserves, des joints en caoutchouc et des fermetures appropriées en matière plastique, spécialement conçus en vue d'une utilisation dans un micro-ondes. Les fabricants fournissent des conseils d'utilisation précis.

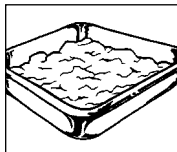
PETITES ET GRANDES QUANTITES

Les temps de fonctionnement de votre micro-ondes sont directement fonction de la quantité d'aliments que vous voulez décongeler, réchauffer ou cuire.

Cela signifie que les petites portions cuisent plus rapidement que les grandes.

En règle générale :

QUANTITE DOUBLE = TEMPS PRESQUE DOUBLE
QUANTITE DEUX FOIS INFÉRIEURE = MOITIÉ MOINS DE TEMPS.



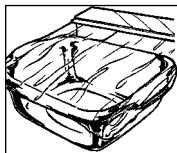
RECIPIENTS CREUX ET PLATS

Si l'on prend deux récipients de même contenance, un creux et un plat, le récipient creux nécessitera un temps de cuisson plus long. On préférera donc les récipients les plus plats possibles avec une large ouverture.

Utiliser des récipients à bords hauts seulement pour les aliments qui risquent de déborder, p. ex. les pâtes, le riz, le lait, etc.

RECIPIENTS RONDS ET OVALES

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

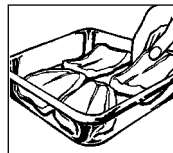


COUVRIR OU NON

Un récipient couvert conserve aux aliments leur humidité et réduit le temps de cuisson.

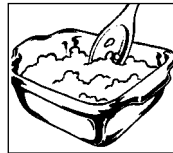
Couvrir le récipient avec un couvercle, une feuille de plastique cuisine résistant à la chaleur ou un couvercle spécial. Ne pas couvrir les mets sur lesquels une croûte doit se former, comme p. ex. les rôtis ou les poulets. La règle est la suivante : ce que l'on cuit avec un couvercle avec une cuisinière

conventionnelle doit l'être aussi au micro-ondes, ce que l'on cuit sans couvercle avec une cuisinière peut l'être aussi au micro-ondes.



PIECES DE FORME IRREGULIERE

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



FAUT-IL REMUER LES METS ?

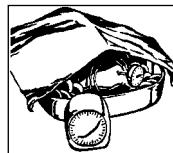
Il est nécessaire de remuer les aliments parce que les micro-ondes en réchauffent d'abord l'extérieur. On équilibre ainsi la température, ce qui assure un réchauffage uniforme des mets.

COMMENT DISPOSER LES METS ?

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

RETOURNER

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



TEMPS DE REPOS

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

RECHAUFFAGE



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

DECONGELATION

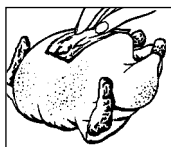


Le micro-ondes est idéal pour décongeler les aliments. Les temps de décongélation sont inférieurs à la décongélation traditionnelle. Dans la suite, vous trouverez quelques conseils. Sortez le produit surgelé de son emballage et posez-le sur un plat.

EMBALLAGES ET RECIPIENTS

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

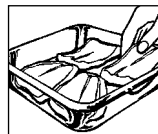
COUVRIR



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

RETOURNER/REMUER

Il faut retourner ou remuer une fois presque tous les



aliments. Séparer et disposer correctement le plus tôt possible les pièces qui collent les unes aux autres.

LES PETITES QUANTITES

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

LES ALIMENTS DELICATS

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

LE TEMPS DE REPOS...

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



DECONGELATION ET CUISSON DES ALIMENTS

Le micro-ondes permet de décongeler et de cuire en une seule opération les plats surgelés. Le tableau à la page 107 comporte quelques exemples. Tenez également compte des remarques sur le "Réchauffage" et la "Décongélation" des

aliments. Pour les plats cuisinés surgelés du commerce, respectez les indications de l'emballage qui comporte en général des temps de cuisson exacts et de conseils pour la cuisson au micro-ondes.



CUISSON DE VIANDES, DE POISSONS ET DE VOLAILLES

- En achetant la viande, choisissez dans la mesure du possible des morceaux de taille égale. Vous obtiendrez ainsi les meilleurs résultats à la cuisson.
- Lavez soigneusement la viande, le poisson et la volaille sous l'eau froide puis les sécher avec du papier absorbant avant de les préparer de la façon habituelle.
- La viande de boeuf doit avoir reposé assez longtemps et ne pas être tendineuse.
- Même si les morceaux de viande sont de taille identique, ils peuvent cuire différemment. Cela est dû entre autres à la nature de la viande, aux

différences de teneur en graisse et en liquide ainsi qu'à la température de la viande avant la cuisson.

- Retournez les grosses pièces de viande, de poisson et de volaille à la moitié du temps de cuisson afin qu'elles cuisent de façon uniforme de tous les côtés.
- Après la cuisson, couvrez le rôti d'une feuille d'aluminium et laissez-le reposer environ 10 minutes (temps de repos). Pendant ce temps, la cuisson se poursuit et le liquide se répartit uniformément dans la viande. On perdra ainsi moins de jus de viande en découpant le rôti.



CUISSON DES LEGUMES FRAIS

- Dans la mesure du possible, achetez des légumes de la même taille. Ceci est important surtout si vous voulez cuire les légumes dans leur entier (p.ex. pommes de terre en robe des champs).
- Lavez les légumes et nettoyez-les avant de peser la quantité nécessaire à la recette et de les couper en petits morceaux.
- Assaisonnez comme vous le faites d'habitude mais ne salez en règle générale qu'après la cuisson.
- Ajoutez environ 5 cuillerées à soupe d'eau pour 500 g de légumes, un peu plus pour les légumes riches en fibres. Les quantités nécessaires figurent dans le tableau à la page 108.
- On cuira en général les légumes dans une terrine à couvercle. On peut cuire les légumes à forte

teneur en eau, comme les oignons ou les pommes de terre en robe des champs, sans addition d'eau en les enveloppant dans une feuille de plastique cuisine résistant à la chaleur.

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

LEGENDE

**PUISSANCE DU MICRO-ONDES**

Votre four micro-ondes dispose d'une puissance de 900 W et de 5 niveaux de puissance.

Pour choisir le niveau de puissance, suivre les indications données dans ce livre de cuisine.

Généralement les recommandations suivantes s'appliquent:

100 % de la puissance = 900 Watts

Pour une cuisson ou un réchauffage rapides, p.ex. pour les plats garnis, les boissons chaudes, les légumes, le poisson, etc

70 % de la puissance = 630 Watts

Pour la cuisson longue de mets compacts (p. ex. les rôtis) ou de mets délicats (p. ex. la sauce au fromage), il faut réduire la puissance du micro-ondes. Avec une puissance réduite, les mets ne débordent pas et la viande cuira de façon uniforme sans être trop cuite sur les côtés.

50 % de la puissance = 450 Watts

Pour les mets compacts qui nécessitent normalement un long temps de cuisson, p. ex. les plats de viande de boeuf, il est conseillé de réduire la puissance et d'augmenter légèrement le temps de cuisson. La viande sera plus tendre.

30 % de la puissance = 270 Watts
NIVEAU DE DECONGELATION

Pour décongeler, sélectionner une faible puissance pour que la décongélation des aliments se fasse de façon uniforme. Cette puissance est idéale pour cuire le riz, les pâtes et les quenelles.

10 % de la puissance = 90 Watts

Pour une décongélation en douceur de mets délicats, p. ex. les tartes à la crème, choisissez le plus bas niveau de puissance.

Témoins Explication**Gril haut**

A usages multiples pour griller viande, volaille et poisson.

**Gril bas**

Cette méthode de cuisson permet de dorer les aliments par le bas.

**Cuisson combinée gril haut et bas**

Utilisation simultanée des grils haut et bas. Idéale pour les croque-monsieur, les quiches, les saucisses et les fritures.

**Cuisson par convection.**

Vous pouvez de cette manière choisir parmi 10 niveaux de température de convection (40° C - 250° C).

**Cuisson combinée 1 micro-ondes et convection**

a température de convection voulue (40° C - 250° C).

**Cuisson combinée 2 micro-ondes avec gril haut****Cuisson combinée 3 micro-ondes avec gril bas**

Cette méthode de cuisson permet de combiner différents niveaux de puissance micro-ondes avec le gril haut ou bas.

W = WATT



TABLEAUX

TABLEAU : DECONGELER AU FOUR A MICRO-ONDES

Aliments	Quantité -g-	Puissance en W	Temps de décongélation -Min-	Conseils	Temps de repos -Min-
Petites saucisses	300	270 W	3-5	Les poser les unes à côté des autres et les retourner à la moitié du temps de décongélation	5-10
Crevettes	300	270 W	6-8	Retourner à la moitié du temps de décongélation et retirer les parties décongelées	5
Pain en tranches	250	270 W	2-3	Poser les tranches les unes à côté des autres, seulement commencer à décongeler	5
Pain entier	1000	270 W	8-10	Retourner à la moitié du temps de décongélation	15
Pâtisserie, 1 pièce	150	270 W	1-3		5
Tarte entière, Ø 24 cm				Poser sur le plateau tournant avec le programme automatique Ad-4 décongeler	60-90
Beurre	250	270 W	2-3	Seulement commencer à décongeler	15
Fruits comme les fraises, framboises, cerises, prunes	250	270 W	2-4	Poser régulièrement les uns à côté des autres, retourner à la moitié du temps de décongélation	5

Pour décongeler la volaille, les pattes de poulet, les côtelettes, les steaks, viande hachée, pain et les gâteaux, veuillez utiliser la fonction décongélation automatique.

TABLEAU : DECONGELER ET CUIRE

Aliments	Quantité -g-	Réglage	Puissance en W	Temps de cuisson -Min-	Ajout d'eau	Conseils	Temps de repos -Min-
Filet de poisson	400		900 W	10-12	-	Couvrir	1-2
Truite, 1 pièce	250		900 W	6-8	-	Couvrir	1-2
Assiette préparée	400		900 W	8-10	-	Couvrir, mélanger après 6 minutes	2
Légumes	300		900 W	7-9	5 c.s.	Couvrir, mélanger à la moitié du temps	2
Légumes	450		900 W	9-11	5 c.s.	Couvrir, mélanger à la moitié du temps	2
Pain aux herbes,	175		630 W	env. 3 env. 2	-	Poser sur le plateau tournant	3-4
Petits pains, 4 pièces	80		900 W 180° C	1/2 8-10	-	Poser sur le plateau tournant	-

TABLEAUX

TABLEAU : RECHAUFFER DES BOISSONS ET DES ALIMENTS

Boissons/Aliments	Quantité -g/ml-	Puissance en W	Temps -Min-	Conseils
Boissons, 1 tasse	150	900 W	env. 1	Ne pas couvrir
Assiette préparée (légumes, viande et accompagnements)	400	900 W	3-5	Humecter la sauce avec un peu d'eau, couvrir, mélanger une fois entre-temps
Plat unique, soupe	200	900 W	1-3	Couvrir, mélanger après avoir réchauffé
Accompagnements	200	900 W	env. 2	Humecter avec un peu d'eau, couvrir, mélanger de temps en temps
Viande, 1 tranche ¹	200	900 W	2-3	Humecter la sauce avec un peu d'eau, couvrir
Petites saucisses, 2 pièces	180	450 W	2-2 ¹ / ₂	Piquer plusieurs fois la peau
Aliments pour bébés, 1 verre	190	450 W	¹ / ₂ -1	Retirer le couvercle, bien mélanger après avoir réchauffé et tester la température
Fondre de la margarine ou du beurre ¹	50	900 W	¹ / ₂ -1	
Fondre du chocolat	100	450 W	env. 3	Mélanger une fois entre-temps
Dissoudre 6 feuilles de gélatine	10	450 W	¹ / ₂ -1	Faire tremper dans de l'eau, bien égoutter et mettre dans un bol, mélanger de temps en temps

¹ à partir de la température du réfrigérateur.

FRANÇAIS

TABLEAU : CUIRE DES LEGUMES FRAIS

Aliments	Quantité -g-	Puissance en W	Temps de décongélation -Min-	Conseils	Quantité d'eau -c.s.-
Légumes (par exemple, chou-fleur, poireau fenouil, brocoli, poivron, courgette)	300	900 W	5-7	Préparer comme d'habitude, couvrir mélanger de temps en temps	5
	500	900 W	8-10		5

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



TABLEAUX

TABLEAU : CUIRE, GRILLER, GRATINER

Plat	Quantité -g-	Réglage	Puissance en W	Temps de cuisson -Min-	Conseils	Temps de repos -Min-
Rôti de porc	500		450 W/ 160° C	10-11 (*) 7-8	Epicer selon le goût, poser sur la trépid bas, retourner après (*)	10
Rôti de porc	1000		450 W/ 160° C	20-23 (*) 14-17	Epicer selon le goût, poser sur la trépid bas, retourner après (*)	10
Rôti de porc	1500		450 W/ 160° C	30-33 (*) 23-25	Epicer selon le goût, poser sur la trépid bas, retourner après (*)	10
Rosbif à point	1000		630 W	5-8	Epicer selon le goût, poser sur la trépid bas, la partie grasse vers le bas, retourner après (*)	10
			630 W	7-10(*)		
			630 W	2-5		
Rosbif à point	1500		630 W	12-14	Epicer selon le goût, poser sur la trépid bas, la partie grasse vers le bas, retourner après (*)	10
			630 W	12-14(*)		
			630 W	4-5		
Pain de viande	700		450 W	20-23	Préparer le pain de viande (moitié porc/moitié bœuf), poser dans un moule et cuire sur le plateau tournant	10
			450 W	6-9		
Poulet	1200				Préparer avec le programme automatique AC-2 pour poulets rôtis	3
Pattes de poulets	200		270 W	4-6(*)	Epicer selon le goût et poser sur la trépid haut, avec la peau vers le bas, retourner après (*)	3
			270 W	3-4		
Pattes de poulets	600		450 W	7-9(*)	Epicer selon le goût et poser sur la trépid haut avec la peau vers le bas retourner après (*)	3
			450 W	2-3		
				5-6		
Truite	250		90 W	6-8(*)	Laver, humecter de jus de citron, saler à l'intérieur et à l'extérieur, rouler dans farine, poser sur la grille, retourner après (*)	3
			90 W	3-5		
Romsteck	200			8-11(*)	Poser sur la grille, retourner après (*)	-
				6-8		
Saucisse grillée 5 pièces	400			9-11(*)	Poser sur la trépid haut, retourner après (*)	-
				6-7		
Faire gratiner				10-12	Poser la préparation sur la trépid haut des préparations	-
Toasts au fromage 1			450 W	1/2	Faire griller le toast, beurrer, garnir d'une tranche de jambon cuit, d'une tranche d'ananas et d'une tranche de fromage fondu. Poser cette préparation au milieu de la grille.	-
				4-5		
	4		450 W	1		
				5-7		



VARIANTES DE RECETTES TRADITIONNELLES ADAPTÉES AUX MICRO-ONDES

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

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

pour les aliments crus qui doivent être cuits à l'étuvée, réduisez l'addition de liquide aux deux tiers de la quantité indiquée dans la recette originale. Le cas échéant, rajoutez du liquide pendant la cuisson ; On peut considérablement réduire l'addition de graisse. Une faible quantité de beurre, de margarine ou d'huile suffit à donner du goût aux mets. Le micro-ondes est donc idéal pour cuire des plats à faible teneur en matières grasses, par exemple dans le cadre d'un régime.

VARIANTES DE RECETTES TRADITIONNELLES ADAPTÉES AUX MICRO-ONDES POUR LA CUISSON COMBINÉE

En général, on applique les mêmes règles que pour la cuisson au micro-ondes. Cependant, il faut prendre en compte les points suivants:

1. Il faut déterminer le niveau de puissance du micro-ondes selon le type de nourriture et le temps de cuisson. En règle générale, suivre les recommandations données dans les recettes.

2. Dans le cas de cuisson combinée micro-ondes/gril, il faut prendre en compte les points suivants:

Pour des aliments épais tels que des rôtis de porc, le temps de cuisson au micro-ondes est plus long que pour des aliments de petite taille. Néanmoins, pour le gril, l'inverse s'applique. Plus la nourriture est proche du gril, plus vite elle est dorée. En d'autres termes, lors de la cuisson combinée de gros rôtis, le temps de gril est plus court que pour des petits rôtis.

3. Avec le gril haut, utiliser le grand trépied pour dorer les aliments plus rapidement et de façon plus égale.
(Exception: faire griller les aliments épais et les desserts sur le petit trépied)
4. Votre four dispose de plus d'un deuxième gril sous le plateau tournant. Ce dernier sert à brunir les aliments par dessous.

LA PREPARATION DES RECETTES

- Toutes les recettes de ce recueil sont, à défaut d'indication contraire, prévues pour quatre personnes.
- Vous trouverez au début de chaque recette des recommandations sur la vaisselle à utiliser et sur le temps de cuisson total.
- A défaut d'indication contraire, les quantités indiquées sont celles des aliments nettoyés et prêts à cuisiner.
- Les œufs utilisés pour les recettes ont un poids de 55 g (calibre 3).

ABREVIATIONS UTILISEES

CC = cuillerée à café
CS = cuillerée à soupe
kg = kilogramme
g = gramme

l = litre
ml = millilitre
cm = centimètre
Mn = Minute
MG = matière grasse

Recettes

Hors d'oeuvres et snacks

France

Soupe à l'oignon gratinée

Temps de cuisson total: env. 15-17 minutes
 Vaisselle: 1 terrine à couvercle (2 litres)
 4 Tasses de soupe (200 ml)

Ingrédients

1 CS de beurre ou de margarine
 2 oignons (100 g), coupés en rondelles
 800 ml de bouillon de viande
 Sel, Poivre
 2 tranches de pain en mie
 4 CS de fromage râpé (40 g)

Préparation

1. Répartir le beurre dans la terrine, y mettre les rondelles d'oignons, le bouillon de viande et les épices, couvrir et cuire.

9-11 mn  900 W

2. Faire griller le pain de mie, couper les tranches en dés et les disposer dans les tasses. Verser dessus la soupe à l'oignon et saupoudrer de fromage.
3. Poser les tasses sur la grille du haut et faire gratiner.

env. 6 mn 

Suède

Bisque de crabe

Kräftsoppa

Temps de cuisson total: env. 11-15 minutes
 Vaisselle: 1 terrine à couvercle (2 litres)

Ingrédients

1 oignon (50 g) haché menu
 50 g de carottes coupées en rondelles
 3 CS de beurre ou de margarine (30 g)
 500 ml de bouillon de viande
 100 ml de vin blanc et 100 ml de madère
 200 g de crabe en boîte
 1/2 feuille de laurier
 3 poivre blanc en grains
 3 CS de farine (30 g)
 100 ml de crème
 thym

Préparation

1. Mettre les légumes et le beurre ou la margarine dans la terrine, couvrir et réchauffer.

2-3 mn  900 W

2. Ajouter le bouillon de viande, le vin, le madère, le crabe et les épices aux légumes. Couvrir et cuire.

7-9 mn  450 W

3. Retirer le laurier et les grains de poivre de la soupe. Délayer la farine dans un peu d'eau froide et la verser dans la soupe. Ajouter la crème, mélanger et réchauffer.

2-3 mn  900 W

4. Remuer la soupe et y ajouter le beurre avant de servir.

Suisse

Potage à l'orge des grisons

Bündner Gerstensuppe

Temps de cuisson total: env. 27-34 minutes
 Vaisselle: 1 terrine à couvercle (3 litres)

Ingrédients


2 CS de beurre ou de margarine (20 g)
 1 oignon (50 g), haché menu
 1-2 carottes (130 g) coupées en rondelles
 15 g de céleri coupé en dés
 1 poireau (130 g) coupé en rondelles
 3 feuilles de chou blanc (100 g) coupées en lamelles.
 Poivre
 200 g d'os de veau
 50 g de grains d'orge
 50 g de lard maigre coupé en minces tranches
 700 ml de bouillon de viande
 4 saucisses de Francfort (300 g)

Préparation

1. Mettre le beurre et l'oignon haché dans la terrine, couvrir et cuire à l'étuvée.

env. 1-2 mn  900 W

2. Mettre les légumes dans la terrine. Ajouter les os, le lard maigre et l'orge et verser le bouillon de viande. Poivrer, couvrir et cuire.

1. 9-11 mn  900 W

2. 17-21 mn  450 W

3. Couper les saucisses en petits morceaux et les mettre dans la soupe 5 minutes avant la fin de la cuisson.
4. Après la cuisson, laisser reposer la soupe environ 5 minutes. Retirer les os avant de servir.

Hors d'oeuvres et snacks

Allemagne

Toast aux Champignons*Champignon toast*

Temps de cuisson total: env. 3-4 minutes

Vaisselle: Grille du haut

Ingrédients

- 2 CS de beurre ou de margarine
- 2 gousses d'ail, écrasées
- sel
- 4 tranches de pain de mie
- 75 g de champignons frais, en tranches
- sel, poivre
- 75 g de fromage râpé
- 4 CC persil, finement haché
- poudre de paprika, doux

Préparation

1. Mélanger le beurre, l'ail et le sel.
2. Griller les tranches de pain de mie et les tartiner de beurre d'ail. Placer les champignons sur les toast, saler et poivrer.
3. Mélanger le fromage avec le persil et le mettre sur les champignons, puis les saupoudrer de poudre de paprika.
4. Placer les toasts sur la grille du haut et faire gratiner.

3-4 mn  270 W

Espagne

Champignons de Paris farcis au romarin*Champañones rellenos al romero*


Temps de cuisson total: env. 9-14 minutes

Vaisselle: 1 terrine à couvercle (1 litres)
1 terrine rond à couvercle
(Ø env. 26 cm)**Ingrédients**

- 8 gros champignons de Paris entiers (env. 500 g)
- 2 CS de beurre ou de margarine (20 g)
- 1 oignon (50 g), haché menu
- 50 g de jambon cru
- poivre gris moulu
- romarin haché
- 125 ml de vin blanc sec
- 125 ml de crème
- 2 CS de farine (20 g)

Préparation

1. Couper les pieds des champignons en petits morceaux. Couper le jambon en petits dés.
2. Repartir le beurre au fond de la terrine. Ajouter l'oignon, le jambon, les pieds de champignons, assaisonner avec le poivre et le romarin, couvrir et cuire.

3-5 mn  900 W

Laisser refroidir.

3. Réchauffer dans l'autre terrine couverte 100 ml de vin et la crème.

1-3 mn  900 W

4. Mélanger la farine et le reste du vin, mélanger au liquide chaud.

env. 1 mn  900 W

5. Remplir les champignons avec la farce au jambon, les disposer dans la sauce. Poser la terrine et faire cuire sur la grille du haut. Placer le plat sur la grille supérieure et cuire à découvert.

4-5 mn  630 W

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

Allemagne

Poêlée de dinde épicée*Pikante Putenpfanne*

(2 Portions)

Temps de cuisson total: env. 22-27 minutes

Vaisselle: 1 terrine à couvercle (1,5 litres)

Ingrédients

- 1 tasse de riz long précuit (120 g)
- 1 sachet de safran
- 300 g de blanc de dinde coupé en dés
- poivre
- Paprika en poudre
- 250 ml tasse de bouillon de viande
- 1 oignon (50 g), coupés en rondelles
- 1 poivron rouge (100 g) coupé en lamelles
- 1 petit poireau (100 g) coupé en lamelles
- 2 CS de beurre ou de margarine (20 g)

Préparation

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

4-6 mn  900 W

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

1. 1-2 mn  900 W2. 17-19 mn  270 W

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

Recettes

Viandes, Poissons et Volailles

Grèce

Aubergines farcies à la viande hachée*Melitsánes jemistés mé kimá*

Temps de cuisson total: env. 17-20 minutes
 Vaisselle: 1 terrine à couvercle (1 litre)
 1 plat ovale à gratin
 (longueur env. 32 cm)

Ingrédients

2 aubergines sans tige (env. 250 g chacune)
 3 tomates (env. 200 g)
 1 CC d'huile d'olive pour graisser le plat
 2 oignons (100 g) hachés
 4 piments verts doux
 200 g de viande hachée de boeuf ou d'agneau
 2 gousses d'ail broyées
 2 CS de persil non frisé haché
 2 gousses d'ail broyées
 2 CS de persil non frisé haché
 sel & poivre
 paprika fort
 60 g de fromage de brebis grec coupé en dés

Conseil:

Vous pouvez remplacer les aubergines par des courgettes.

Préparation


- Couper les aubergines en deux dans le sens de la longueur. Les évider à la petite cuiller en laissant environ 1 cm de pulpe. Saler les aubergines. Couper la pulpe en dés.
- Peler deux tomates, enlever la partie dure et les couper en dés.
- Graisser le fond de la terrine avec l'huile d'olive, y mettre les oignons, couvrir et cuire à l'étuvée.

env. 2 mn  900 W

- Enlever la queue et les pépins des piments, les couper en rondelles. En mettre un tiers de côté pour la décoration. Mélanger la viande hachée avec les dés d'aubergines et de tomate, les piments, les gousses d'ail broyées et le persil, assaisonner.
- Sécher les moitiés d'aubergines. Les farcir avec la moitié du hachis, répartir le fromage de brebis puis recouvrir avec le reste de la farce.

11-13 mn  630 W

- Garnir les moitiés d'aubergines avec la dernière tomate coupée en tranches et les rondelles de piment, les mettre dans le plat à gratin, couvrir et cuire.

4-5 mn  630 W

Après la cuisson, laisser reposer environ 2 minutes.

Espagne

Jambon farci*Jamón relleno*


Temps de cuisson total: env. 13-18 minutes
 Vaisselle: 1 terrine à couvercle (2 litres)
 1 moule à gratin (Ø environ 26 cm)
 8 petites brochettes en bois

Ingrédients


150 g d'épinards frais sans tige
 150 g de fromage blanc à 20 % MG
 50 g d'emmenthal
 poivre
 paprika doux
 8 tranches de jambon-cuit (400 g)
 125 ml d'eau
 125 ml de crème
 2 CS de farine (20 g)
 2 CS de beurre ou de margarine (20 g)
 1 CC de beurre ou de margarine pour graisser le plat

Préparation

- Couper finement les épinards, les mélanger au fromage blanc et au fromage et assaisonner.
- Garnir chaque tranche de jambon avec une cuillerée à soupe de farce, la rouler et y enfoncer une pique.
- Faire une sauce béchamel: verser l'eau et la crème dans la terrine, couvrir et réchauffer.


2-4 mn  900 W

Pétrir le beurre avec la farine, incorporer au liquide et bien mélanger au fouet.
 Couvrir, faire bouillir jusqu'à ce que la sauce soit liée.

env. 1 mn  900 W

Remuer et assaisonner.

- Verser la sauce dans le plat graissé, y disposer les roulades, couvrir et cuire.

1. 2-4 mn.  900 W

2. 8-9 mn.  630 W

Après la cuisson, laisser reposer les roulades environ 5 minutes avant de servir.

Conseil:

Vous pouvez aussi utiliser une sauce béchamel en vente dans le commerce.

Viandes, Poissons et Volailles

Italie

Cailles à la sauce au fromage et aux herbes

Quaglie in salsa vellutata

Temps de cuisson total: env. 16-19 minutes
 Vaisselle: 1 plat à gratin rectangulaire
 (env. 20 x 20 x 6 cm)
 1 terrine à couvercle (1 litres)

Ingrédients

4 cailles (600 - 800 g)
 sel
 poivre
 200 g de lard maigre coupé en tranches fines
 1 CC de beurre ou de margarine pour graisser le plat
 1 CS de persil, sauge, romarin et basilic frais hachés
 150 ml de porto
 250 ml de bouillon de viande
 2 CS de beurre ou de margarine (20 g)
 2 CS de farine (20 g)
 50 g d'emmental râpé

Préparation

1. Laver les cailles et les sécher soigneusement. Les saler et poivrer à l'extérieur, les barder avec le lard et les ficeler.
2. Graisser le plat à gratin, y mettre les cailles et les cuire à l'étuvée en les retournant de temps en temps.


8-10 mn  630 W

3. Hacher finement les herbes, en saupoudrer les cailles puis arroser de porto. Continuer la cuisson.

4-5 mn  630 W

Retirer les cailles du jus de cuisson.

4. Couvrir et réchauffer le bouillon de viande dans la terrine.

env. 2 mn  900 W

Pétrir le beurre et la farine, mélanger au liquide, faire bouillir et cuire en remuant de temps en temps.

env. 2 mn  900 W

5. Mélanger le fromage à la sauce. Ajouter la sauce au jus de cuisson, bien mélanger, et réchauffer en napper les cailles et servir.

Suisse

Émincé de veau a la zurichoise

Züricher Geschnetzeltes

Temps de cuisson total: env. 9-14 minutes
 Vaisselle: 1 terrine à couvercle (2 litres)

Ingrédients


600 g de filet de veau
 1 CS de beurre ou de margarine
 1 oignon (50 g), haché menu
 100 ml de vin blanc
 liant à sauce, foncé, pour environ 1/2 l de sauce
 300 ml de crème
 1 CS persil haché

Préparation

1. Couper le filet en bandes de l'épaisseur d'un doigt.
2. Enduire uniformément la terrine de beurre. Mettre l'oignon et la viande dans la terrine, couvrir et cuire. Remuer une fois pendant la cuisson.

6-9 mn  900 W

3. Ajouter le vin blanc, le liant à sauce et la crème, remuer, couvrir et continuer la cuisson. Remuer une fois pendant la cuisson.

3-5 mn  900 W

4. Goûter l'émincé, remuer encore une fois et laisser reposer environ 5 minutes. Le garnir de persil.

FRANÇAIS

Recettes

Viandes, Poissons et Volailles

Italie

Escalopes de veau à la mozzarella*Scaloppe all pizzaiola*


Temps de cuisson total: env. 23-26 minutes
 Vaisselle: 1 plat bas, carré à gratin
 (longueur env. 25 cm)

Ingrédients

2 fromages de mozzarella de 150 g
 400 g de tomates en boîte, pelées
 4 escalopes de veau (600 g)
 20 ml d'huile d'olive
 2 gousses d'ail coupées en rondelles
 poivre, fraîchement moulu
 2 CS de câpres (20 g)
 origan, sel


Préparation

- Couper la mozzarella en tranches. Réduire les tomates en purée au batteur.
- Laver les escalopes, les sécher et les aplatir. Répartir l'huile et les rondelles d'ail dans le plat à gratin. Disposer les escalopes et les napper de coulis de tomates. Garnie de câpres, saupoudrer de poivre et d'origan et cuire terrine couverte sur la grille du bas.

15-17 mn  630 W

Tourner les tranches d'escalope.

- Garnir chaque escalope de quelques tranches de mozzarella, saler et faire griller sans couvrir sur la grille du haut.

8-9 mn 

Après la cuisson, laisser reposer environ 5 minutes.

Consouefl:

Vous pouvez servir ces escalopes avec des spaghetti et une salade fraîche.

Allemagne

Brochettes de viande panachées*Bunte Fleischspieße*

Temps de cuisson total: env. 14 minutes
 Vaisselle: Grille du haut
 4 brochettes en bois (longueur env. 25 cm)

Ingrédients

400 g d'escalope de porc
 2 oignons (100 g) coupés en quatre
 4 tomates (250 g) coupées en quatre
 1/2 poivron vert (100 g) coupé en huit
 4 CS d'huile

2 CC de paprika doux
 sel
 1/2 CC de piment de Cayenne
 1 CC de sauce Worcester

Préparation

- Couper la viande et le lard en dés de 2 à 3 cm.
- Enfiler en alternance la viande et les légumes sur les quatre brochettes.
- Mélanger l'huile et les épices et en badigeonner les brochettes. Poser les brochettes sur la grille du haut et les griller.

AUTO COOK AC-1 

Pays-Bas

Terrine de viande hachée*Gehacktschotel*

Temps de cuisson total: env. 23-27 minutes
 Vaisselle: 1 terrine à couvercle (2 litres)

Ingrédients

500 g de viande hachée (moitié porc moitié boeuf)
 3 oignons (150 g), haché menu
 1 oeuf
 50 g de chapelure
 sel & poivre
 350 ml de bouillon de viande
 70 g de concentré de tomates
 2 pommes de terre (200 g) coupées en dés
 2 carottes (200 g) coupées en dés
 2 CS persil haché

Préparation

- Bien pétrir la viande hachée, les oignons hachés, l'oeuf et la chapelure pour obtenir une pâte homogène, saler et poivrer. Mettre la pâte dans la terrine.
- Mélanger le bouillon de viande et le concentré de tomates.
- Ajouter les pommes de terre, les carottes et le bouillon à la viande hachée, mélanger et cuire à couvert. Remuer une fois avant la fin de la cuisson.

23-27 mn.  900 W

Remuer encore la terrine, garnir de persil avant de servir.

Viandes, Poissons et Volailles

France

Filets de sole

(2 Portions)


Temps de cuisson total: env. 12-14 minutes
 Vaisselle: 1 plat à gratin avec couvercle
 (longueur environ 26 cm)

Ingrédients

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

Préparation

1. Laver et sécher les filets de sole. Enlever les arêtes.
2. Couper le citron et les tomates en tranches fines.
3. Beurrer le plat, y disposer les filets et les arroser d'huile végétale.
4. Saupoudrer le poisson de persil, y disposer les tranches de tomates, saler et poivrer. Recouvrir les tomates avec les tranches de citron et arroser de vin blanc.
5. Parsemer les rondelles de citron de petites noisettes de beurre, couvrir et cuire.

12-14 mn		630 W
----------	---	-------

Après la cuisson, laisser les filets de sole reposer environ 2 minutes avant de servir.

Vous pouvez aussi utiliser de la sébaste, du mullet, du carrelet ou du cabillaud.

Suisse

Filet de poisson à la sauce au fromage*Fischfilet mit Käsesauce*


Temps de cuisson total: env. 23-27 minutes
 Vaisselle: 1 terrine à couvercle (1 litre)
 1 plat ovale à gratin
 (longueur env. 26 cm)

Ingrédients


4 filets de poisson (env. 800 g)
 (p. ex. "Egli", filet ou cabillaud)
 2 CS de jus de citron
 sel
 1 CS de beurre ou de margarine
 1 oignon (50 g), haché menu
 2 CS de farine (20 g)
 100 ml de vin blanc
 1 CC d'huile végétale pour huiler le plat
 100 g d'emmental râpé
 2 CS de persil haché

Préparation

1. Laver le filets, les sécher et les arroser de jus de citron. Les laisser reposer environ 15 minutes, les sécher à nouveau et les saler.
2. Répartir le beurre au fond de la terrine, y ajouter l'oignon, couvrir et cuire à l'étuvée.

1-2 mn		900 W
--------	---	-------

3. Saupoudrer l'oignon de farine et mélanger. Ajouter le vin blanc et mélanger.
4. Graisser le plat à gratin et y disposer les filets. Verser la sauce sur les filets, et recouvrir de fromage râpé. Poser le plat sur la grille du bas et cuire.

1. 13-14 mn		450 W
-------------	---	-------

2. 9-11 mn		450 W
------------	---	-------

Après la cuisson, laisser reposer les filets 2 minutes environ avant de servir. Avant de servir, garnir les filets de persil haché.

Recettes

Viandes, Poissons et Volailles

Allemagne

Trites aux amandes

Mandelforellen

Temps de cuisson total: env. 11¹/₂-15 minutesVaisselle: 1 plat ovale à gratin
(longueur env. 30 cm)**Ingrédients**

- 4 truites de 200 - 250 g, écaillées et vidées
jus d'un citron
sel
- 30 g de beurre ou de margarine
5 CS de farine (50 g)
1 CS de beurre ou de margarine pour graisser le plat
50 g d'amandes émincées

Préparation

- Laver les truites, les sécher et les arroser de jus de citron. Saler l'intérieur et l'extérieur des poissons et les laisser reposer environ 15 minutes.
- Faire fondre le beurre

1/2-1 mn		900 W
----------	--	-------

- Sécher les poissons, les badigeonner de beurre et les rouler dans la farine.
- Graisser le plat, y mettre les truites et cuire sur la grille du bas.

9-11 mn		630 W
---------	--	-------

Tournez la truite et l'arrosez au-dessus des amandes.

2-3 mn		630 W
--------	--	-------

Après la cuisson, laisser reposer les truites 2 minutes environ avant de servir.

Conseil:

Vous pouvez servir les truites aux amandes avec de pommes de terre au persil et une salade verte.

France

Croque MonsieurTemps de cuisson total: env. 4¹/₂-5 minutes**Ingrédients**

- 2 tranches pain grillé
20 g beurre
2 tranches fromage
1 tranche jambon
1 CS crème fraîche
30 g fromage râpé

Préparation

- Étaler le beurre sur le pain.
- Mettre le fromage et le jambon sur la première tranche de pain. Étaler la crème fraîche sur le jambon et recouvrir avec la deuxième tranche de pain.
- Parsemer le dessus de fromage râpé. Mettre le croque-monsieur sur le plateau tournant et faire cuire.

1. env. 1 ¹ / ₂ - 2 mn		270 W
--	--	-------

2. env. 3 mn		
--------------	--	--

France

Quiche aux crevettes

Temps de cuisson total: 20-25 minutes

Vaisselle: Cocotte avec couvercle (1 L)

Ingrédients

- 200 g de farine
120 g de beurre ou de margarine
4 CS eau froide
2 CS de beurre ou de margarine
2 oignons (400 g), haché menu
100 g lardons
150 g crevettes décortiquées
2 oeuf
100 ml crème aigre
sel, poivre, noix de muscade
1 CS persil haché

Préparation

- Mélanger la farine, le beurre et l'eau. Laisser reposer cette pâte 30 minutes au réfrigérateur.
- Mettre le beurre dans la cocotte. Ajouter les oignons, les lardons et les crevettes et faire cuire à couvert. Remuer une fois en cours de cuisson.

4-6 mn		900 W
--------	--	-------

- Laisser refroidir et jeter le liquide de cuisson. Mélanger les oeufs, la crème et les épices.
- Étaler la pâte à un diamètre de 24 cm environ. La mettre sur le plateau tournant. Presser doucement la pâte sur le plateau et former une bordure avec la pâte qui dépasse.
- Mélanger les ingrédients pour la garniture. Les déposer sur la pâte et faire cuire.

1. 12-14 mn		270 W
-------------	--	-------

2. 4-5 mn		
-----------	--	--

Snacks

Allemagne

Oeufs brouillés aux oignons et lardons

Rühremit Zwiebeln und Speck


Temps de cuisson total: 4-5 minutes

Ingrédients

5-10 g margarine
25 g oignons, émincés
40 g lardons
3 oeufs
3 CS lait
sel, poivre

Préparation

1. Mettre la margarine, les oignons et les lardons sur le plateau tournant et faire cuire.

2-3 mn  450 W

2. Battre les oeufs, le lait, le sel et le poivre. Verser ce mélange sur les oignons et les lardons et faire cuire.

env. 2 mn  900 W

Remuer les oeufs une fois en cours de cuisson.



Burgers

Temps de cuisson total: 13-15 minutes

Ingrédients


400 g viande de bœuf hachée
sel, poivre

Préparation

1. Mélanger les ingrédients en une pâte ferme. Après avoir passé les mains sous l'eau froide, former 4 portions plates et de taille identique. Placer ces burgers sur le plateau tournant et faire cuire.

10-12 mn  270 W

2. Retourner les burgers.

env. 3 mn 



Italie

Pizza aux artichauts

Pizza ai carciofi

Temps de cuisson total: 17-18 minutes


Vaisselle: Plateau tournant

Ingrédients

150 g farine
4 g levure sèche
1 CC sucre
1/2 CC sel
2 CC huile
90 ml eau tiède
300 g tomates en conserve, égouttées
100 g cœurs d'artichaut
1 CS huile d'olive pour graisser le plateau
2 CS purée de tomates
30 g salami en tranches
50 g jambon cuit
basilic, origan, thym
sel, poivre
10 olives
100 g fromage râpé

Préparation

1. Mélanger la farine, la levure, le sucre et le sel. Ajouter l'huile et l'eau et pétrir jusqu'à obtenir une pâte consistante. Laisser lever dans le four micro-ondes.

2-3 mn  90 W

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

2. Egoutter les tomates pelées et couper les artichauts en quatre.
3. Huiler le plateau tournant. Etaler la pâte et la placer sur le plateau tournant.
4. Etaler la purée de tomates sur la pâte et la recouvrir de tomates.

Assaisonner selon goût et mettre la reste des ingrédients sur la pizza. Ajouter les olives et parsemer de fromage râpé.

Faire cuire la pizza à l'aide du automatique programme pour fraîche pizza.

(Cette recette donne environ 0,9 kg.)

P-3 PIZZA 



Recettes

Snacks

France

Tarte aux oignons

Temps de cuisson total: env. 22-28 minutes
 Vaisselle: cocotte avec couvercle (2 l)

Ingrédients

15 g levure
 185 g farine
 60 ml huile
 1 CC sel
 30 g margarine ou beurre
 600 g oignons, en petits dés
 2 œufs
 150 g crème fraîche
 sel, paprika, noix de muscade
 50 g lardons
 marjolaine ou thym


Préparation

1. Dissoudre la levure dans de l'eau tiède. Ajouter la farine, l'huile et le sel et mélanger en une pâte ferme. Faire lever dans le four micro-ondes.

env. 2 mn  90 W

Laisser reposer environ 10-15 minutes.

2. Mettre la margarine et les oignons dans une cocotte et faire cuire à couvert. Remuer à la mi-cuisson.

7-9 mn  900 W

3. Laisser refroidir les oignons puis les égoutter. Petit à petit, ajouter les œufs et la crème fraîche. Ajouter sel, paprika et de noix de muscade.
4. Étaler la pâte à la taille du plateau tournant. Beurrer le plateau tournant et y disposer la pâte. La laisser reposer pendant 10 minutes supplémentaires.
5. Mettre le mélange à base d'oignon et les lardons sur la pâte. Parsemer de marjolaine ou de thym et faire cuire. Piqûre au milieu plusieurs fois.

1. 7-8 mn  630 W

2. 4-6 mn 

3. 2-3 mn 

Autriche

Gratin d'épinards*Spinatauflauf*


Temps de cuisson total: env. 43-46 minutes
 Vaisselle: 1 terrine à couvercle (1 litres)
 1 moule à gratin (Ø environ 26 cm)

Ingrédients

2 CS de beurre ou de margarine (20 g)
 1 oignon (50 g), haché menu
 600 g d'épinards en branches surgelés
 sel, poivre, noix de muscade, ail en poudre
 1 CC de beurre ou de margarine pour graisser le plat
 400 g de pommes de terre bouillies coupées en rondelles
 200 g de jambon cuit coupé en dés
 3 œufs
 100 ml de crème fraîche
 100 g d'emmental râpé
 paprika en poudre

Préparation

1. Répartir le beurre au fond de la terrine, ajouter l'oignon haché, couvrir et cuire à l'étuvée.

2-3 mn  900 W

2. Ajouter les épinards, couvrir la terrine et cuire. Remuer une ou deux fois pendant la cuisson.

12-14 mn  900 W

3. Verser l'eau de cuisson et assaisonner les épinards.
3. Graisser le plat à gratin. Disposer les rondelles de pomme de terre, les dés de jambon et les épinards en couches alternées dans le plat à gratin. Terminer par une couche d'épinards.
4. Mélanger les œufs avec la crème fraîche, assaisonner et verser sur les légumes. Saupoudrer le gratin de fromage râpé puis de paprika en poudre. Faire cuire la pizza à l'aide du automatique programme AC-4 pour gratin. (Cette recette donne environ 1,5 kg).

AUTO COOK AC-4 

Après la cuisson, laisser le gratin reposer environ 10 minutes.

Conseil:

Vous pouvez utiliser d'autres ingrédients, p.ex. du brocoli, du salami, des pâtes, etc.

Légumes, pâtes, riz et quenelles

Allemagne

Gratin de brocoli et pommes de terre aux champignons de Paris

Broccoli-Kartoffelaufauf mit Champignons


Temps de cuisson total: env. 40-42 minutes
Vaisselle: 1 terrine à couvercle (2 litres)
1 moule à gratin (Ø environ 26 cm)

Ingrédients

350 g de pommes de terre, épluchées, coupées en deux (facultatif)
350 g de brocoli en bouquets
6 CS d'eau (60ml)
1 CC de beurre ou de margarine pour graisser le plat
350 g de champignons de Paris coupés en tranches
1 CS de persil haché menu
sel & poivre
3 œufs
120 ml de crème
120 ml de lait
sel
poivre
noix de muscade
80 g de gouda râpé

Préparation

1. Mettre les pommes de terre et le brocoli dans la terrine. Ajouter l'eau, couvrir et cuire en remuant une fois pendant la cuisson.

11-13 mn  900 W

2. Couper les pommes de terre en rondelles.
3. Graisser le moule à gratin. Disposer une couche de brocoli, une couche de champignons et une couche de pommes de terre en alternant.
4. Mélanger les œufs avec le liquide et les épices et verser le mélange sur les légumes. Saupoudrer de fromage râpé et faire cuire. Faire cuire la pizza à l'aide du automatique programme AC-4 pour gratin. (Cette recette donne environ 1,5 kg).

AUTO COOK AC-4 

Après la cuisson, laisser le gratin reposer 10 minutes environ avant de servir.

Allemagne

Gratin de pâtes aux courgettes

Zucchini-Nudel-Auflauf

Temps de cuisson total: env. 41-44 minutes
Vaisselle: 1 terrine à couvercle (2 litres)
1 moule à gratin (Ø environ 26 cm)

Ingrédients


500 ml d'eau
1/2 CC d'huile
80 g de macaronis
400 g tomates en boîte, coupées en petits morceaux
3 oignons (150 g), hachés menu
basilic, thym, sel, poivre
1 CS d'huile pour graisser le plat
450 g courgettes
150 g de crème aigre
2 œufs
100 g de cheddar râpé

Préparation

1. Faire bouillir l'eau avec l'huile et le sel dans la terrine ouverts.

3-4 mn  900 W

2. Casser les macaronis en morceaux, les verser dans la terrine, remuer et laisser gonfler.

9-11 mn  270 W

- Egoutter les pâtes et les laisser refroidir.
3. Mélanger les tomates et les oignons et bien assaisonner. Graisser le plat à gratin, y verser les pâtes, les napper de sauce tomate et garnir de rondelles de courgettes. Faire cuire la pizza à l'aide du automatique programme AC-4 pour gratin. (Cette recette donne environ 1,5 kg).

AUTO COOK AC-4 

Après la cuisson, laisser le gratin reposer 5-10 minutes avant de servir.

Recettes

Légumes, pâtes, riz et quenelles

Autriche

Quenelles de pain blanc*Semmelknödel*

(pour 5 pièces)


Temps de cuisson total: env. 7-10 minutes

Vaisselle: 1 terrine à couvercle (1 litres)
5 tasses ou ramequins**Ingrédients**


2 CS de beurre ou de margarine (20 g)
1 oignon (50 g) haché menu
500 ml de lait
200 g de pain blanc rassis
3 œufs

Préparation

1. Graisser le fond de la terrine, y ajouter l'oignon haché, couvrir et cuire à l'étuvée.
2. Ajouter le lait et réchauffer.

 1-2 mn  900 W

3. Couper le pain en petits dés et les arroser de lait. Battre les œufs, les ajouter au pain et au lait, bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse. Si nécessaire, rajouter un peu de lait.
4. Répartir de façon uniforme la pâte dans 5 tasses ou ramequins, recouvrir de feuille de plastique cuisine résistant à la chaleur, disposer au bord du plateau tournant et cuire.

 6-8 mn  900 W

Après la cuisson, laisser les quenelles reposer env. 2 minutes. Avant de servir, démouler les quenelles et les mettre sur un plat.

Italie

Lasagne al forno*Lasagne al forno*


Temps de cuisson total: env. 17-21 minutes

Vaisselle: 1 terrine à couvercle (2 litres)
1 plat à gratin carré avec couvercle (env. 20x20x6 cm)**Ingrédients**


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

Préparation

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

 6-8 mn  900 W

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

 11-13 mn  450 W + 220° C

Après la cuisson, laisser les lasagne reposer de 5-10 minutes.



Légumes, pâtes, riz et quenelles

Italie

Tagliatelle à la crème fraîche et au basilic

Tagliatelle alla panna e basilico (pour 2 portions)

Temps de cuisson total: env. 17-25 minutes
Vaisselle: 1 terrine à couvercle (2 litres)
1 moule à soufflé (env. 20 cm diamètre)

Ingrédients

1 litre d'eau
1 CC de sel
200 g de tagliatelles
1 gousse d'ail
15-20 feuilles de basilic
200 g de crème fraîche
30 g de parmesan râpé
sel/poivre

Préparation

1. Verser l'eau salée dans la terrine, couvrir et porter à ébullition.


9-11 mn  900 W

2. Ajouter les pâtes, porter à nouveau à ébullition puis cuire lentement.

1. 1-2 mn  900 W

2. 6-9 mn  270 W

3. Frotter entre temps le moule à soufflé avec la gousse d'ail. Hacher les feuilles de basilic, en mettre un peu de côté pour la décoration.
4. Bien égoutter les pâtes, les mélanger à la crème fraîche puis saupoudrer de basilic haché.
5. Ajouter le parmesan, le sel et le poivre, verser dans le moule à soufflé et remuer.

1-3 mn  900 W

Garnir de basilic et servir chaud.

Autriche

Chou-fleur à la sauce au fromage

Karfiol mit Käsesauce


Temps de cuisson total: env. 18-21 minutes
Vaisselle: 1 terrine à couvercle (2 litres)
1 terrine à couvercle (1 litre)

Ingrédients

800 g de chou-fleur (entier)
1 tasse d'eau (150 ml)
125 ml de lait
125 ml de crème
75-100 g de fromage fondu
2-3 CS de liant à sauce (20-30 g)

Préparation

1. Faire plusieurs incisions dans le trognon du chou-fleur. Mettre le chou-fleur la tête vers le haut dans la terrine, ajouter l'eau, couvrir et cuire.

15-17 mn  900 W

Laisser reposer le chou-fleur quelques minutes dans la terrine, puis verser l'eau de cuisson.

2. Verser le lait et la crème fouettée dans la terrine, ajouter le fromage coupé en morceaux, couvrir et réchauffer.

env. 2-3 mn  900 W

3. Bien mélanger le liant à sauce, couvrir et réchauffer.

env. 1 mn  900 W

Bien remuer la sauce et la verser sur le chou-fleur.

Conseil:

Avant de servir, vous pouvez garnir le chou-fleur de persil haché.

France

Gratin dauphinois

Temps de cuisson total: env. 28-30 minutes
Vaisselle: 1 plat ovale à gratin
(longueur env. 26 cm)

Ingrédients

1 CS de beurre ou de margarine
500 g de pommes de terre, épluchées, coupées en fines rondelles
sel
poivre
2 gousses d'ail écrasées
300 g de crème fraîche
150 ml de lait
50 g de fromage râpé (Gouda)

Préparation

1. Beurrer le plat. Disposer les pommes de terre par couches successives. Assaisonner chaque couche de sel, de poivre et d'ail.
2. Mélanger la crème fraîche et le lait, verser le mélange sur les pommes de terre. Saupoudrer de fromage râpé et faire cuire sur le trépied bas.

28-30 mn  450 W + 160° C

Après la cuisson, laisser le gratin reposer 10 minutes environ avant de servir.

Recettes

Légumes, pâtes, riz et quenelles

Suisse

Risotto du tessin

Tessiner Risotto


Temps de cuisson total: env. 21-26 minutes
Vaisselle: 1 terrine à couvercle (2 litres)

Ingrédients

50 g de lard maigre
2 CS de beurre ou de margarine (20 g)
1 oignon (50 g), haché menu
200 g de riz rond
400 ml de bouillon de viande
70 g de Sbrinz râpé (ou d'emmenthal râpé)
1 pincée de safran
sel & poivre


Préparation

- Couper le lard en dés. Beurrer le fond de la terrine, ajouter l'oignon et le lard, couvrir et cuire à l'étuvée.

2-3 mn  900 W

- Ajouter le riz, verser le bouillon de viande, porter à ébullition puis faire cuire lentement.

1. 4-6 mn  900 W

2. 15-17 mn  270 W

Après la cuisson, laisser le riz reposer environ 2 minutes.

- Mélanger le fromage et le safran puis assaisonner.

Conseil:

Server le risotto avec des girolles ou des champignons de Paris étuvés et une salade mélangée.

Suisse

Chou-rave à la sauce à l'aneth

Kohlrabi in Dillsauce

(2 Portions)


Temps de cuisson total: env. 10-11 minutes
Vaisselle: 2 1 terrine à couvercle (1 litres)

Ingrédients

400 g de chou-rave en tranches (env. 2 choux)
4-5 CS d'eau
2 CS de beurre ou de margarine (20 g)
150 ml de crème fraîche)
sel, poivre, muscade, paprika en poudre,
quelques gouttes de jus de citron
1 bouquet d'aneth haché menu


Préparation

- Mettre le chou-rave et l'eau dans la terrine, couvrir et cuire. Remuer de temps en temps.

9-10 mn  900 W

Verser l'eau de cuisson.

- Répartir le beurre dans la terrine, ajouter la crème fraîche et réchauffer sans couvercle. Ne pas porter à ébullition.

env. 1 mn  900 W

- Saler la sauce et l'assaisonner avec les épices et le jus de citron. Incorporer l'aneth et verser la sauce sur le chou-rave.

Conseil:

Vous pouvez remplacer le chou-rave par des salsifis noirs.



Gâteaux, pain, desserts et boissons

Grande Bretagne

Gâteau aux cerises

Cherry Cake

Temps de cuisson total: env. 26-27 minutes
Vaisselle: moule séparable
(diamètre environ 28 cm)

Ingrédients

1 CC *beurre ou de margarine pour graisser le moule*
200 g *beurre*
200 g *sucre*
3 *œufs*
200 g *farine*
1 CC *ras bord levure*
1 *verre cerises aigres (350 g)*

Préparation

1. Graisser le moule.
2. Ramollir le beurre dans un bol de cuisine.

1/2-1 mn  630 W

3. Ajouter le sucre et remuer jusqu'à obtenir un mélange consistant. Ajouter les œufs un à un. Mélanger la farine à la levure et ajouter par cuillerées.
4. Egoutter les cerises dans une passoire.
5. Remplir le moule de pâte de manière uniforme. Y disposer les cerises de manière uniforme. Cuire le gâteau sur le trépied bas et cuire à l'aide du automatique programme AC-5 pour gâteau. (Cette recette donne environ 1,1 kg).

AUTO COOK AC-5



Allemagne

Pudding aux cerises

Kirschenmichel

Temps de cuisson total: env. 23-26 minutes
Vaisselle: Plat à gratin rond à bords hauts
(de 20cm de diamètre environ)

Ingrédients

4 *de pain rassis (160 g)*
375 ml *de lait*
60 g *de beurre ou de margarine*
8 CS *sucre (80 g)*
4 *jaune d'œuf*
1 CS *de farine*
30 g *d'amandes hachées*
1 *zeste de citron râpé*
1 CC *de beurre ou de margarine pour graisser le plat*
500 g *de griottes dénoyautées, égouttées*
2 CS *de chapelure*
1 CS *de beurre ou de margarine*

Préparation

1. Émietter le pain rassis et le tremper dans le lait.
2. Travailler le beurre, le sucre et le jaune d'œuf au batteur jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse. Incorporer la farine, les amandes, le zeste de citron et le pain ramolli débarrassé de son liquide.
3. Battre les blancs d'œuf en neige et les incorporer au mélange.
4. Graisser le plat. Disposer une couche de pâte au pain et une couche de griottes en alternant. Terminer par une couche de pâte.
5. Saupoudrer le pudding de chapelure et garnir de petites noisettes de beurre. Faire cuire sur le trépied bas.

23-26 mn  450W + 200° C

Après la cuisson, laisser le gratin reposer 5-10 minutes.

Recettes

Gâteaux, pain, desserts et boissons

Allemagne

Gâteau à la liqueur d'œuf*Eierlikör-Torte*

Temps de cuisson total: 23-24 minutes
 Vaisselle: moule séparable
 (diamètre environ 28 cm)

Ingrédients


100 g chocolat à cuire
 5 œufs
 100 g beurre ou margarine
 100 g sucre
 1 sachet sucre vanillé
 200 g noisettes pilées
 1 sachet levure
 1 CS rhum

Belag:

400 g crème
 2 CS sucre
 1 sachet épaississant
 4-5 CS liqueur d'œuf
 30 g copeaux de chocolat

Préparation

1. Graisser le moule séparable.
2. Râper le chocolat à cuire en fines lamelles. Séparer les œufs et battre les blancs d'œuf jusqu'à ce qu'ils soient fermes.
3. Mettre le beurre dans un grand bol et l'amollir.

1 mn  450 W

4. Ajouter le sucre et le sucre vanillé au beurre et battre jusqu'à obtenir un mélange aéré. Ajouter les jaunes d'œuf au fur et à mesure. Ajouter le chocolat, les noisettes, la levure et le rhum et mélanger. Y mélanger soigneusement le blanc d'œuf battu.
5. Mettre le mélange dans le moule séparable et étaler uniformément. Cuire sur le trépied bas du four à l'aide du automatique programme AC-5 pour gâteau.
(Cette recette donne environ 0,8 kg).

AUTO COOK AC-5 

6. Battre la crème, le sucre et la crème fraîche jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Incorporer la liqueur d'œuf à la crème. Étaler uniformément le mélange en partant du milieu. Parsemer les copeaux de chocolat sur le dessus.
7. Laisser refroidir le gâteau avant de servir.

France

Tarte aux pommes avec calvados*pour 12-16 tranches*

Temps de cuisson total: env. 29-30 minutes
 Vaisselle: moule séparable
 (diamètre environ 28 cm)

Ingrédients

200 g de farine
 1 CC levure
 100 g sucre
 1 sachet sucre vanillé
 1 pincée sel
 1 œuf
 3-4 gouttes extrait d'amande amère
 125 g beurre
 1 CS de beurre ou de margarine pour graisser le moule
 50 g noisettes hachées
 600 g pommes (pommes à cuire environ 3-4)
 cannelle
 2 œufs
 1 pincée sel
 4 CS sucre
 1 sachet sucre vanillé
 4 CS Calvados
 1 1/2 CS farine de maïs
 125 g crème épaisse
 sucre glace pour saupoudrer

Préparation

1. Mélanger la farine et la levure. Ajouter le sucre, le sucre vanillé, le sel, l'œuf, l'extrait d'amande amère et le beurre et pétrir à l'aide du crocjet du mixeur. Recouvrir la pâte et réfrigérer pendant environ 30 minutes.
2. Graisser le moule, rouler la pâte entre deux feuilles de papier aluminium et placer la pâte dans le moule. Former une épaisseur de 3 cm.
3. Étaler les noisettes sur la pâte.
4. Peler les pommes, couper en quatre, enlever le trognon et couper en tranches. Disposer les tranches de pommes de manière à chevaucher les noisettes et saupoudrer légèrement de cannelle.
5. Séparer les œufs. Battre les blancs d'œuf jusqu'à ce qu'ils soient fermes, ajouter une pincée de sel et ajouter petit à petit 1 cuillerée à soupe de sucre. Battre les jaunes d'œuf, le reste du sucre et le sucre vanillé jusqu'à obtenir une mousse. Ajouter le calvados, la farine de maïs et la crème épaisse et mélanger. Incorporer le blanc d'œuf battu et étaler le mélange uniformément sur les tranches de pommes. Cuire sur le trépied bas du four à l'aide du automatique programme AC-5 pour gâteau.
(Cette recette donne environ 1,3 kg).

Touche PLUS (▲) et
 AUTO COOK AC-5 

Conseil:

Laisser refroidir le gâteau dans le moule et saupoudrer de sucre glace avant de servir.

Gâteaux, pain, desserts et boissons

Autriche

Gâteau aux noisettes

Nußkuchen


Temps de cuisson total: env. 24-28 minutes
Vaisselle: moule carré, 30 cm

Ingrédients

250 g de beurre ou de margarine
175 g sucre
1 sachet sucre vanillé
4 œufs
200 g noisettes pilées
1 CS liqueur d'amandes
250 g de farine
2 CC levure, remplies à ras
100 g nappage chocolat, noisettes
1 CC de beurre ou de margarine pour graisser le moule, chapelure

Préparation


1. Graisser le moule et ajouter une couche de chapelure.
2. Faire fondre le beurre dans un grand bol.

1 mn  900 W

3. Ajouter le sucre et le sucre vanillé au beurre et battre jusqu'à obtenir un mélange aéré. Ajouter les œufs un à un et battre énergiquement. Incorporer les noisettes et la liqueur. Mélanger la farine et la levure et incorporer. Mettre le mélange dans le moule et étaler uniformément. Cuire sur le plateau tournant du four

21-24 mn  270 W + 180° C

4. Laisser refroidir le gâteau pendant environ 5 minutes. Faire fondre le nappage dans un plat.

3-4 mn  270 W

5. Napper le gâteau et saupoudrer de noisettes.

Pays-Bas

Tarte au pommes

Gedeckter Apfelkuchen

Temps de cuisson total: ca 25-26 minutes
Vaisselle: moule séparable
(diamètre environ 28 cm)

Ingrédients

90 g beurre ou margarine
90 g sucre
1 sachet sucre vanillé
1 CS zeste de citron (non-traité)
1 Prise sel
2 œufs
200 g farine
1/2 sachet levure
4-5 Pommes de taille moyenne
jus de citron
50 g sucre
1 CC cannelle
50 g raisins secs
1 jaune d'œuf
1 CS lait

Préparation

1. Battre le beurre pendant environ 30 secondes en utilisant la grande vitesse du mixeur jusqu'à obtenir une crème.
2. Ajouter le sucre, le sucre vanillé, le zeste de citron et le sel et bien mélanger jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Mélanger les œufs un à un. Mélanger la farine et la levure et incorporer au mélange.
3. Placer 2/3 du mélange dans le moule séparable.
4. Peler les pommes, couper en quatre et enlever le trognon. Couper en fines tranches et arroser de jus de citron. Mélanger avec le sucre et la cannelle et laisser reposer pendant environ 10 minutes. Ajouter les raisins et étaler sur le mélange.
5. Mélanger le reste de la pâte avec 50 g de farine et rouler à la taille du moule. Placer sur la garniture aux pommes et canneler les bords. Percer le dessus plusieurs fois avec une fourchette.
6. Battre le jaune d'œuf avec le lait et glacer le dessus à l'aide du mélange.
7. Cuire sur le trépied bas du four à l'aide du automatique programme AC-5 pour gâteau. (Cette recette donne environ 1,1 kg).

AUTO COOK AC-5



Recettes

Gâteaux, pain, desserts et boissons

Suisse

Gâteau à la carotte*Möhrentorte*

Temps de cuisson total: env. 25-26 minutes
 Vaisselle: moule rond (env 28 cm de diamètre)

Ingrédients

5 jaune d'œuf
 250 g sucre
 250 g carottes, finement râpées
 jus de citron
 250 g amandes pilées
 80 g farine
 1 CS levure
 5 blancs d'œuf

Préparation

1. Graisser le moule.
2. Battre les jaunes d'œuf et le sucre à la main jusqu'à obtenir une crème. Ajouter la carotte, le jus de citron et les amandes. Mélanger la farine et la levure, ajouter au mélange et bien remuer.
3. Battre les blancs d'œuf jusqu'à ce qu'ils soient fermes et incorporer au mélange. Placer le mélange dans le moule. Cuire sur le trépied bas du four à l'aide du automatique programme AC-5 pour gâteau. (Cette recette donne environ 1,1 kg).

AUTO COOK AC-5



4. Laisser refroidir dans le moule pendant 5 minutes après la cuisson.

France

Tarte aux poires*pour environ 12-14 tranches*

Temps de cuisson total: env. 19-24 minutes
 Vaisselle: Moule rond (env. 28 cm de diamètre)
 Plat avec couvercle (2 litres)
 Petit bol avec couvercle

Ingrédients

150 g farine
 75 g beurre ou margarine
 30 g sucre glace
 1 pincée sel
 1 œuf
 1 CC beurre ou margarine pour graisser le moule
 250 ml lait
 1 pincée sel
 2 jaune d'œuf
 20 g sucre
 1/2 sachet sucre vanillé (5 g)
 1 CS farine de maïs
 540 g poires en boîte, égouttées
 120 g gelée de groseilles
 1 CS fruits confit
 1 CS amandes effilées

Préparation

1. Pétrir la farine, le beurre, le sucre glace, le sel et l'œuf à l'aide du crochet du mixeur. Recouvrir et réfrigérer pendant 30 minutes.
2. Graisser le moule. Rouler la pâte et placer dans le moule. Garnir le fond et les bords du moule. Percer la pâte plusieurs fois avec une fourchette. Cuire sur le trépied bas du four.

1. 10-12 mn 270W + 200° C

2. 5-7 mn 200° C

3. Retirer la pâte du moule et laisser refroidir sur le trépied de refroidissement.
4. Mettre le lait et le sel dans le plat, recouvrir et réchauffer.

env. 2 mn 900 W

5. Battre les jaunes d'œuf avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à obtenir une légère crème. Mélanger avec la farine de maïs. Ajouter lentement le lait chaud. Verser le mélange dans le plat, recouvrir et cuire. Remuer de temps en temps et en fine de cuisson.

1-2 mn 900 W

6. Enrober le gâteau de crème. Disposer les poires égouttées sur le dessus. Mettre la gelée de groseille dans le petit bol, recouvrir et réchauffer.

env. 1 mn 900 W

7. Verser sur les poires et décorer avec les fruits confits et les amandes effilées.

Conseil:

N'ajouter le nappage que peu de temps avant de servir pour éviter de ramollir le gâteau.

Gâteaux, pain, desserts et boissons

Danemark

Pain fantaisie

Temps de cuisson total: 18-20 minutes
Vaisselle: Plat à pizza (environ 30 cm de diamètre)

Ingrédients

190 g farine de blé
190 g farine de seigle
40 g levure
1/4 litre babeurre
125 g fromage blanc
1 1/2 CC sel
Env. 50 ml babeurre
graines de pavot, graines de sésame, graines de cumin

Préparation

1. A partir des ingrédients, préparer la pâte à lever et laisser lever pendant environ 30 minutes.
2. Garnir le plat à pizza de papier sulfurisé.
3. Pétrir la pâte et former 2-3 longs rouleaux. Diviser en 19 morceaux de taille égale et former des petits pains. Placer un petit pain au milieu et disposer les autres en cercle autour. Badigeonner la pâte de babeurre et saupoudrer à tour de rôle de graines de pavot, de sésame et de cumin.
4. Laisser reposer la pâte pendant 30 minutes.
5. Préchauffer le four à 230° C. Placer sur le trépied bas du four et cuire.

18-20 mn  90 W + 230° C



Grande-Bretagne

Pain aux raisins

Temps de cuisson total: env. 25-29 minutes
Vaisselle: Moule rectangulaire (env. 25x11x8 cm)

Ingrédients


15 g levure, fraîche
1 CS sucre
275 ml eau tiède
450 g farine de blé
1 CC sel
25 g margarine ou beurre
200 ml eau
2 CS Rhum (ou quelques gouttes d'extrait de rhum)
1 CC beurre pour graisser le moule

Pour badigeonner:

1 jaune d'oeuf
1 CS eau

Préparation

1. Dissoudre la levure et le sucre dans l'eau tiède.
2. Mélanger la farine et le sel dans un grand bol, faire un cratère au milieu et verser le mélange à base de levure. Mélanger un peu de farine. Placer de petits morceaux de beurre autour du bord de la farine. Pétrir tous les ingrédients pour obtenir une pâte à lever homogène.
3. Recouvrir le bol d'un torchon et laisser reposer au chaud pendant 30 minutes.
4. Pendant de temps, laver les raisins, les amollir dans l'eau pendant 5-10 minutes avant de les sécher. Mélanger les raisins au rhum et laisser tremper. Pétrir à nouveau la pâte, en y ajoutant les raisins.
5. Mettre la pâte à lever dans le moule graissé, recouvrir et laisser reposer au chaud pendant 15 minutes.
6. Mélanger le jaune d'oeuf et l'eau. Inciser le pain aux raisins dans le sens de la longueur et badigeonner de jaune d'oeuf.
7. Placer le moule sur le plateau tournant du four.

1. 21-23 mn  90 W + 200° C

2. 4-6 mn  200° C



Recettes

Gâteaux, pain, desserts et boissons

Allemagne

Pain aux trois céréales*Dreikornbrot*

Temps de cuisson total: 25-28 minutes
 Vaisselle: Plat à pizza (environ 30 cm de diamètre)

Ingrédients

100 g farine de seigle
 550 g farine de blé
 100 g graines de lin
 100 g graines de sésame
 60 g levure fraîche
 1/2 litre eau
 1 CS sel

Préparation

1. A partir des ingrédients, préparer la pâte à lever et laisser lever pendant environ 30 minutes.
2. Graisser légèrement le plat à pizza et saupoudrer de farine.
3. Pétrir à nouveau la pâte et former un long pain. Placer sur le plat à pizza, recouvrir et laisser lever pendant 30-40 minutes. Préchauffer le four à 230° C.
4. Badigeonner le pain d'eau et percer plusieurs fois avec une fourchette.
5. Cuire sur le trépied bas du four préchauffé.

25-28 mn  90 W + 230° C

Avant de couper le pain partez pour se refroidir complètement.

Danemark

Gelée de baies à la sauce vanille*Rødgrød med vanilie sovs*

Temps de cuisson total: env. 8-12 minutes
 Vaisselle: Plat avec couvercle (2 litres)

Ingrédients

150 g groseilles rouges, lavées et triées
 150 g fraises, lavées et triées
 150 g framboises, lavées et triées
 250 ml vin blanc
 100 g sucre
 50 ml jus de citron
 8 feuilles de gélatine
 300 ml lait
 cœur d'un 1/2 baton de vanille
 30 g sucre
 15 g arôme liquide (Maggi)

Préparation

1. Mettre quelques fruits de côté pour garnir le plat. Ecraser le reste des fruits avec le vin blanc, verser dans le plat, recouvrir et cuire.

5-7 mn  900 W

Ajouter le sucre et le jus de citron.

2. Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide pendant environ 10 minutes, retire et égoutter. Incorporer la gélatine dans la purée de fruits chaude, jusqu'à ce qu'elle soit dissoute. Mettre la gelée au réfrigérateur et attendre qu'elle prenne.
3. Pour la sauce à la vanille: verser le lait dans un plat. Ouvrir le bâton de vanille et en retirer le cœur. Remuer le cœur de vanille, le sucre et l'arôme Maggi dans le lait, recouvrir et cuire. Remuer une fois en cours de cuisson.

3-5 mn  900 W

4. Mettre la gelée sur un plat et garnir du reste des fruits. Servir avec la sauce à la vanille.

Conseil:

De la crème ou du yaourt très froid est un accompagnement délicieux.



Gâteaux, pain, desserts et boissons

Allemagne

Gâteau de semoule au coulis de framboise

Grießflammeri mit Himbeersauce


Temps de cuisson total: ca 15-20 minutes
Vaisselle: Plat avec couvercle (2 litres)

Ingrédients


500 ml lait
40 g sucre
15 g amandes, hachées
50 g semoule
1 jaune d'œuf
1 CS au
1 blanc d'œuf
250 g framboises
50 ml eau
40 g sucre

Préparation


1. Mettre le lait, le sucre et les amandes dans le plat, recouvrir et cuire.

3-5 mn  900 W

2. Ajouter la semoule, remuer, recouvrir et cuire, en remuant de temps en temps.

10-12 mn  270 W

3. Mélanger le jaune d'œuf et l'eau dans une tasse et ajouter ce mélange à la semoule chaude. Battre le blanc d'œuf jusqu'à ce qu'il soit ferme et l'incorporer dans le mélange. Verser le gâteau de semoule dans des coupes à dessert.
4. Pour faire le coulis, laver les framboises et les sécher en les tamponnant légèrement. Les placer avec l'eau et le sucre dans un plat, recouvrir et réchauffer.

2-3 mn  900 W

5. Ecaser les framboises et servir chaud ou froid avec le gâteau de semoule.

Suède

Riz à la pistache et aux fraises

Pistaschris med zordgubbe

Temps de cuisson total: env. 23-30 minutes
Vaisselle: Plat avec couvercle (2 litres)


Ingrédients

125 g riz
150 ml lait
175 ml eau
1 bâton de vanille
1 pincée sel
50 g sucre
250 g fraises
40 g sucre
40 ml Cointreau (liqueur d'orange, 40 Vol.-%)
200 ml crème
1 blanc d'œuf
50 g pistache

Préparation

1. Mettre le riz dans le bol et ajouter le liquide. Ouvrir le bâton de vanille, l'ajouter au riz, saler, sucrer, recouvrir et cuire, en remuant une fois en cours de cuisson.

1. 3-5 mn  900 W

2. 20-25 mn  270 W

Laisser reposer le riz pendant 5 minutes après cuisson.

2. Couper les fraises en deux et ajouter le sucre et le Cointreau.
3. Retirer le bâton de vanille du riz et laisser refroidir le riz sous l'eau froide tout en remuant. Battre la crème et le blanc d'œuf séparément jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Incorporer d'abord la pistache, puis la crème, le lait et pour finir le blanc d'œuf dans le riz froid.
4. Mettre le riz dans un grand bol et faire un cratère pour les fraises.

Recettes

Gâteaux, pain, desserts et boissons

France

Poires au chocolat


Temps de cuisson total: env. 8-14 minutes

Vaisselle: Plat avec couvercle (2 litres)
Plat avec couvercle (1 litre)**Ingrédients**


4 poires (500 g)
60 g sucre
1 sachet sucre vanillé (10 g)
1 CS liqueur de poire, 30 Vol.-%
150 ml eau
130 g chocolat noir
100 g crème fraîche

Préparation

1. Peler les poires.
2. Mélanger le sucre, le sucre vanillé, la liqueur et l'eau dans le bol, recouvrir et réchauffer.


 1-2 mn  900 W

3. Placer les poires dans le jus, recouvrir et cuire.

 6-10 mn  900 W

Retirer les poires du jus et laisser refroidir.

4. Verser 50ml du jus de poire dans le petit bol. Ajouter le chocolat écrasé et la crème, recouvrir et réchauffer.

 1-2 mn  900 W

5. Remuer bien la sauce. Verser sur les poires et servir.

Conseil:

Vous pouvez ajouter une boule de glace à la vanille.

Autriche

Chocolat à la crème*Schokolade mit Schlagobers (pour 1 personne)*

Temps de cuisson total: env. 1 minute

Vaisselle: Grande tasse (200 mlitres)

Ingrédients

150 ml lait
30 g chocolat noir, râpé
30 ml crème
copeaux de chocolat

Préparation

1. Verser le lait dans la tasse. Ajouter le chocolat noir, remuer et réchauffer. Remuer de temps en temps.

 env. 1 mn  900 W

2. Battre la crème jusqu'à ce qu'elle monte, ajouter au chocolat et saupoudrer de copeaux de chocolat avant de servir.

Pays-Bas

Boissons de feu*Vuurdrank (pour 10 personnes)*

Temps de cuisson total: env. 8-10 minutes


Vaisselle: Plat avec couvercle (2 litres)

Ingrédients

500 ml vin blanc
500 ml vin rouge sec
500 ml rhum, 54 Vol.-%
1 orange
3 bâtons de cannelle
75 g sucre
10 CC sucre candi

Préparation

1. Verser l'alcool dans le plat. Peler l'orange et ajouter le zeste d'orange, la cannelle et le sucre à l'alcool. Recouvrir et cuire.

 8-10 mn  900 W

2. Retirer le zeste d'orange et la cannelle, mettre une cuillerée à café de sucre candi dans chaque verre à grog, ajouter la boisson et servir.



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIE: ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

Voorkomen van brand

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

Wanneer de oven in een keukenkast moet worden geïnstalleerd, moet het installatieframe EBR-5000 worden gebruikt dat door SHARP is gepatenteerd. Dit frame is van uw dealer verkrijgbaar. Raadpleeg de instructies over hoe het frame wordt geïnstalleerd of vraag uw dealer naar de juiste installatiemethode. Alleen wanneer dit frame wordt gebruikt, kan de veiligheid en de kwaliteit van uw magnetronoven worden gegarandeerd.

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

Sluit de oven alleen aan op een stopcontact met 230 V, 50Hz wisselstroom met een minimale 16 A zekering of een minimale 16 A circuitonderbreker.

Het wordt aanbevolen om een apart circuit voor deze oven te gebruiken.

Plaats de oven niet in de buurt van verwarmingselementen, zoals bijvoorbeeld naast een kachel of dichtbij een gasfornuis.

Plaats de oven niet in een zeer vochtige of natte ruimte.

Plaats of gebruik de oven niet buitenshuis.

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

Gebruik alleen bakjes, schalen en dergelijke die geschikt zijn voor magnetronovens. Zie het kookboek voor bruikbare materialen (zie pagina 157).

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

Reinig het afdekplaatje voor de golfgeleider, de ovenruimte en draaitafel na gebruik. Na het koken van vettig voedsel zonder een deksel, grondig maak altijd de holte en vooral het grillelement schoon. Deze onderdelen dienen droog en vetvrij te zijn. Vet kan mogelijk oververhitten, gaan roken en vlam vatten.

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

Blokkeer de ventilatie-openingen niet.

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

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

De temperatuur kan namelijk niet worden geregeld en de olie kan mogelijk vlam vatten. Gebruik alleen popcorn dat in een voor magnetronovens geschikt materiaal is verpakt.

Bewaar geen voedsel of andere voorwerpen in de magnetronoven. Controleer dat de instellingen van de magnetronoven juist zijn nadat u de oven heeft gestart.

Volg de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing en het kookboek op.

Voorkomen van persoonlijk letsel

WAARSCHUWING:

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

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

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

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

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

Zorg dat er geen vet of vuil is op de aangrenzende oppervlakken. Volg de aanwijzingen bij "ONDERHOUD EN REINIGEN" op blz. 154 goed op.

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



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Voorkomen van een elektrische schok

De behuizing mag nooit worden geopend of verwijderd.

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

Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of buffet hangen. Houd het netsnoer uit de buurt van warme oppervlakken, zoals ook de achterkant van de oven.

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

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

Als de stroomkabel van dit toestel beschadigd is, moet hij vervangen worden door een erkende SHARP servicemonteur

Explosie en het overkoken van voedsel voorkomen

WAARSCHUWING: Voorkomen van een explosie en spatten van kokend voedsel. Vloeistoffen en andere etenswaren moeten niet in afgesloten bakjes worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen.

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

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

Kook nooit in flessen met een dunne hals, zoals baby-zuigflessen, daar de vloeistof plotseling uit de fles zou kunnen spuiten met brandwonden mogelijk tot gevolg.

V voorkom dat kokende vloeistof uit de fles spat:

- 1 Roer de vloeistof alvorens het verwarmen/opwarmen door.
- 2 Steek voor het opwarmen een glazen staaf of dergelijk voorwerp in de vloeistof.
- 3 Laat de vloeistof na het koken even in de oven staan voor 20 seconden zodat voorkomen dat de vloeistof later uit de fles spuit.

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

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

Voorkomen van brandwonden

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

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

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

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

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

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

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

Raak de ovendeur, de behuizing aan de buitenkant, de behuizing aan de achterkant, de ovenruimte, de ventilatiegaten, de accessoires en de schalen tijdens de **GRILL, CONVECTIEWARMTE, DUBBELE FUNCTIE** of **AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S** niet aan, aangezien deze heet worden. Laat ze afkoelen voordat u ze schoonmaakt.

Let op kleine kinderen

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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN



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

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

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

Ovenge waarschuwingen

Breng op geen enkele manier een verandering in de oven aan. Verplaats de oven niet terwijl deze werkt.

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

Voorkomen van problemen of beschadiging

Zet de oven nooit leeg aan, behalve wanneer dat in de gebruiksaanwijzing staat vermeld, zie pagina 138. U kunt daardoor de oven beschadigen.

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

Gebruik geen metalen voorwerpen. Mikrogolven reflecteren hier namelijk op waardoor vonken worden opgewekt. Plaats geen blikjes in de oven.

Gebruik alleen de voor deze oven ontworpen draaitafel.

Gebruik geen plastic schalen en dergelijke met de magnetron indien de oven nog heet is na gebruik van de **GRILL, CONVECTIEWARMTE, DUBBELE FUNCTIE** of **AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S**, bediening. Het plastic smelt anders. Gebruik tevens geen plastic tijdens een van de bovenstaande functies, tenzij de fabrikant vermeldt dat het plastic produkt hittebestendig is en met de magnetron kan worden gebruikt.

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

OPMERKING:

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

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

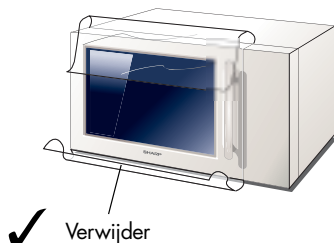
Kondens of vocht kan mogelijk op de ovenwanden of rond de deurafdichtingen en pasvlakken worden gevormd. Dit is normaal en duidt niet op een defect of het lekken van mikrogolven.

NEDERLANDS

INSTALLATIE



1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal uit de binnenkant van de oven. Verwijder de verpakkingsfolie, die zich tussen de deur en de oven bevindt. Verwijder alle beschermlaagjes en de sticker met alle ovenkenmerken ook van de buitenkant van de deur.



✓ Verwijder

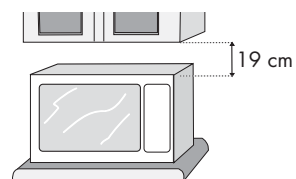
2. Controleer of de oven beschadigd is.

3. Plaats de oven op een vlak en waterpas oppervlak dat sterk genoeg is voor het gewicht van de oven plus zware etenswaren.

4. Tijdens het koken kan de oven heet worden. Plaats de oven zodanig, dat deze tenminste 85 cm van het vloeroppervlak verwijderd is. Houd kinderen op een veilige afstand van de oven, zodat ze zich niet kunnen branden.

5. **Doen niet toelaten dat het energiekoord contact maken met enig warme of scherp oppervlakte, zoals het warmte luchtgat gebied bovenaan achter van het oond.**

6. Zorg voor een vrije ruimte van tenminste 19 cm boven de oven.



7. Steek de stekker van de oven in een standaard geaard stopcontact.



VOORDAT U DE OVEN VOOR HET EERST AANZET

Uw combi-magnetron is standaard ingesteld op de energie spaarstand. Daarom is er niets te zien op het display wanneer u hem voor de eerste keer aansluit op de elektrische stroom.

Bediening van de combi-magnetron in de energie spaarstand:

1. Sluit de combi-magnetron aan op de elektrische stroom. Er verschijnt niets op het display.
2. Open de ovendeur. Op het display verschijnt "SELECT LANGUAGE" in 6 talen.
3. Sluit de deur.
4. Kies een taal (zie hieronder).
5. Verwarm de oven zonder voedsel erin (zie pagina 138).

OPMERKING:

U kunt desgewenst de klokinstelmodus inschakelen, zie pagina 136 van de bedieningshandleiding. Wanneer u besluit de klok in te stellen functioneert de energie spaarmodus niet.

BEREIDINGSTIPS:

Uw combi-magnetron is voorzien van een 'Informatiedisplay-systeem' voor stap-voor-stapinstructies over elk van de functies/toetsen van de combi-magnetron. De instructies verschijnen telkens in het digitale display wanneer u een toets indrukt; u wordt dat geïnformeerd over de volgende uit te voeren handeling.

In de energie spaarstand kunt u de combi-magnetron niet langer bedienen wanneer u gedurende 3 minuten of langer niets gedaan heeft (b.v. de deur sluiten, de **STOP**-toets indrukken, of na de bereidingstijd); u kunt de combi-magnetron pas weer bedienen nadat u de ovendeur geopend en weer gesloten heeft.



KIES EEN TAAL

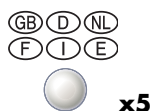
Druk op de TAAL -toets	TAAL
eenmaal	ENGLISH
tweemaal	DEUTSCH
driemaal	NEDERLANDS
viermaal	FRANCAIS
vijfmaal	ITALIAN
zesmaal	ESPANOL

Uw magnetron staat bij levering ingesteld op de Engelse taal. Voor het wijzigen naar een taal van uw keuze, doorloopt u de beschikbare mogelijkheden door de **TAAL** toets in te drukken zoals weergegeven in de tabel hiernaast. Druk vervolgens op de toets **+1 MIN/START** .

Bijvoorbeeld:

U wilt **Italiaans** kiezen.

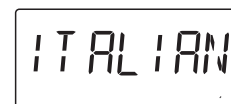
1. Kies de gewenste taal.



2. Start de instelling.



Controleer het display.



OPMERKING:

De geselecteerde taal wordt opgeslagen in het geheugen en blijft bewaard, ook indien de stroomtoevoer onderbroken wordt.

ENERGIESPAARSTAND



Uw magnetron heeft twee bedieningsstanden, de energie spaarstand en de klokinstelstand. Het verschil hiertussen is dat wanneer u de magnetron niet gebruikt er in de energie spaarstand niets te zien is op het digitale display en dat in de klokinstelstand de tijd weergegeven wordt.

In de energie spaarstand kunt u de combi-magnetron niet meer bedienen wanneer u gedurende 3 minuten of langer niets gedaan heeft (b.v. de deur sluiten, de **STOP**-toets indrukken, of na afloop van de bereidingstijd). U activeert de magnetron weer door de deur te openen.

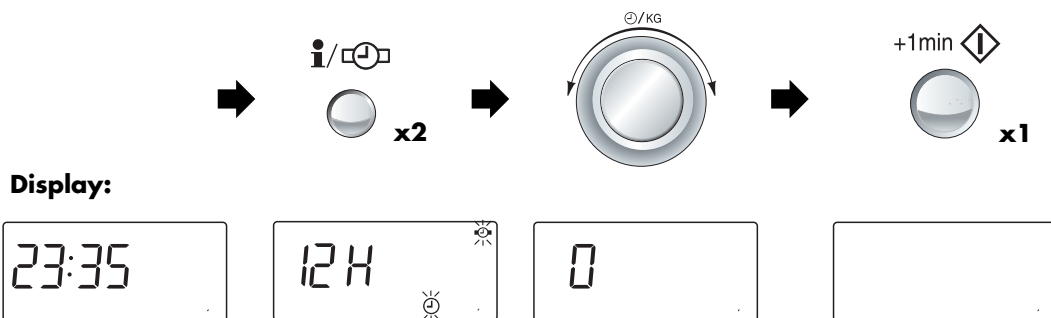
Wanneer u de klok in stelt functioneert de energie spaarmodus niet.

Voor het activeren van de energie spaarmodus moet u onderstaande instructie opvolgen.

Bijvoorbeeld:

Om de energiespaarstand te starten (de huidige tijd is 23.35):

1. Controleer of de correcte tijd op de display wordt weergegeven.
2. Druk op de toets **INFO/KLOK**.
3. Zet de display op 0 door de draaiknop **TIJD/GEWICHT** te draaien.
4. Druk op de **+1 min/START** -toets. De stroom wordt uitgeschakeld en de display is leeg.



NEDERLANDS

GEBRUIK VAN DE STOP-TOETS



STOP



Gebruik de **STOP**-toets om:

1. Een fout tijdens het programmeren ongedaan te maken.
2. De oven tijdens het koken tijdelijk te stoppen.
3. Wilt u een programma tijdens het koken annuleren, dan dient u de toets tweemaal in te drukken.



DE KLOK INSTELLEN

Er zijn twee instellingsstanden; de 12-uursklok en de 24-uursklok.

1. Om de 12-uursklok in te stellen, drukt u tweemaal op de **INFO/KLOK**-toets.



x2

2. Om de 24-uursklok in te stellen, drukt u driemaal op de **INFO/KLOK**-toets.



x3

Bijvoorbeeld:

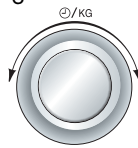
De 24-uursklok instellen op 23:35:

1. Kies de 24-uursklok door driemaal op de **INFO/KLOK**-toets te drukken.



x3

2. Stel de uren in. Draai de **TIJD/GEWICHT**-knop met de klok mee totdat het juiste uur wordt weergegeven.

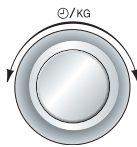


3. Verander van uren naar minuten door eenmaal op de **INFO/KLOK**-toets te drukken.



x1

4. Stel de minuten in. Draai de **TIJD/GEWICHT**-knop met de klok mee totdat het juiste uur wordt weergegeven.

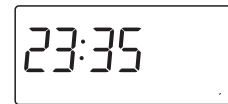


5. Druk op de **INFO/KLOK**-toets om met klok te beginnen.



x1

Controleer het display.



OPMERKING:

1. U kunt de **TIJD/GEWICHT**-knop zowel met de klok mee als tegen de klok in draaien.
2. Druk op de **STOP**-toets als u tijdens het programmeren een fout maakt.
3. Als de oven op de kook- of op de minuutklokstand staat en u wilt weten hoe laat het is, dan drukt u op de **INFO/KLOK**-toets. Zolang u de toets ingedrukt houdt, ziet u hoe laat het is.
4. Indien de stroomtoevoer naar de oven wordt onderbroken wanneer de stekker opnieuw in het stopcontact wordt gestoken, de deur openen en sluiten; de display vertoont "ENERGY SAVE

MODE". Indien dit gebeurt wanneer de oven in werking is, gaat de programmering verloren. De tijdstelling verdwijnt ook.

5. Als u de klok opnieuw wilt instellen, volgt u nogmaals het bovenstaande voorbeeld.
6. Als u de klok niet instelt, drukt u eenmaal op de **STOP**-toets. ".0" verschijnt op het display. Wanneer de oven klaar is met koken, zal ".0" opnieuw op het display verschijnen, in plaats van het uur van de dag.
7. Indien u de klok instelt, werkt de energiespaarstand niet.



ENERGIENIVEAU VAN DE MAGNETRON

Uw magnetron heeft 5 energieniveaus. Voor de selectie van het gewenste energieniveau volgt u de aanwijzingen in het kookboek.

900 WATT = 100 % vermogen

630 WATT = 70 % vermogen

450 WATT = 50 % vermogen

270 WATT = 30 % vermogen

90 WATT = 10 % vermogen

- Draai voor het koken met de magnetron de **KOOKMODUS**-draaiknop tot de juiste kookstand  op het display verschijnt.
- Om een niveau in te stellen, drukt u op de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets tot het gewenste niveau wordt weergegeven.
- Wanneer de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets eenmaal wordt ingedrukt, verschijnt er, 900 W op het display. Als u het gewenste niveau mist, moet u de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets blijven indrukken totdat u nogmaals het juiste niveau bereikt.
- **900 W wordt automatisch ingesteld indien er geen bepaald vermogen wordt gekozen.**

KOKEN MET DE MAGNETRON



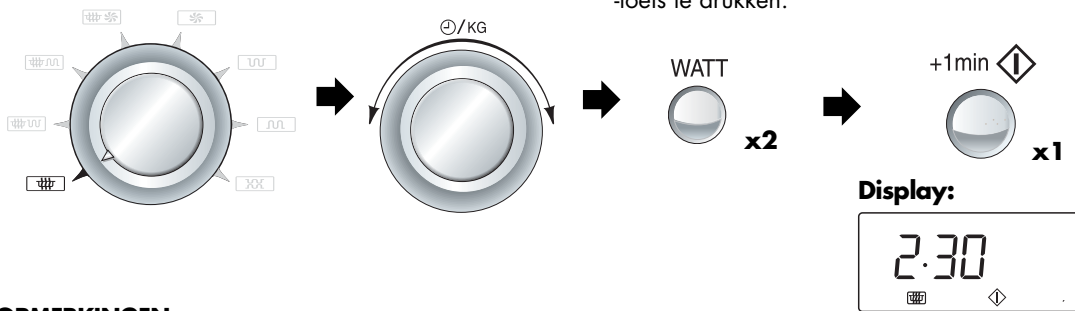
Uw oven kan voor maximaal 90 minuten worden geprogrammeerd (90.00). De intervallen van de kook- of ontdooitijd variëren van 10 seconden tot vijf minuten. Dit hangt af van de totale kooktijd, zoals in de tabel staat aangegeven.

Kooktijd:	Neemt toe met elke:
0-5 minuten	10 seconden
5-10 minuten	30 seconden
10-30 minuten	1 minute
30-90 minuten	5 minuten

Bijvoorbeeld:

Stel dat u soep wilt opwarmen voor 2 minuten en 30 seconden op 630 W.

1. Stel de **KOOKMODUS** draaiknop in op MAGNETRON.
2. Stel de gewenste kooktijd in door de **TIJD/GEWICHT**-knop met de klok mee te draaien.
3. Voer de 630 W vermogenniveau in door tweemaal op de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets te drukken.
4. Druk op de **+1 min/START** -toets om met koken te beginnen.



OPMERKINGEN:

1. Als de deur tijdens het kookproces wordt geopend, zal automatisch de kooktijd op het digitale display stoppen. De kooktijd begint weer af te tellen zodra de deur gesloten en de **+1 min/START** -toets ingedrukt wordt.
 2. Als u wilt weten wat de kookstand is, drukt u op de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets.
- Zolang u de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets ingedrukt houdt, zal de kookstand weergegeven worden.
3. U kunt de **TIJD/GEWICHT**-knop zowel met de klok mee als tegen de klok in draaien. Als u de toets tegen de klok in draait, zal de kooktijd vanaf 90 minuten geleidelijk afnemen.

NEDERLANDS

KOKEN MET DE GRILL



Uw oven heeft 2 grill verwarmingselementen. Stel eerst de tijd in en daarna de gewenste grill-stand door de **KOOKMODUS**-draaiknop volgens onderstaande beschrijving te draaien.

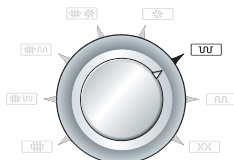
KOOKMODUS	GRILL VERWARMINGSELEMENT	DISPLAY
	Boven- met onder grill samen	BOVEN- EN ONDER GRILL
	Boven grill	BOVEN GRILL
	Onder grill	ONDER GRILL



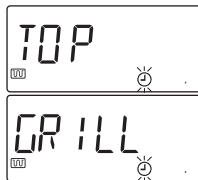
KOKEN MET DE GRILL

Bijvoorbeeld: Stel dat u een broodje gesmolten kaas wilt maken met de BOVENSTE GRILL: (Leg het brood op het hoog rek).

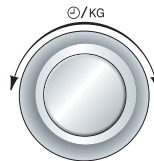
1. Stel de **KOOKMODUS**-draaiknop in op BOVENSTE GRILL.



Display:



2. Stel de gewenste kooktijd in door de **TIJD/GEWICHT**-knop met de klok mee te draaien.



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



1. U wordt aangeraden om tijdens het grillen de hoge of lage rekken te gebruiken.
2. Het kan zijn dat u, wanneer u voor het eerst de grill gebruikt, een beetje rook en een brandlucht waarneemt. Dit is normaal en betekent niet dat uw

oven defect is. Zie 'Leeg opwarmen' op de vorige pagina.

3. Na het koken met de BOVENSTE & ONDERSTE GRILL kan het display "NU KOKEN" weergeven.

WAARSCHUWING: De ovenruimte, de deur, de behuizing, de draaitafel, de roosters, de schotels en vooral de onderste grill worden heel erg heet. **Gebruik daarom dikke ovenhandschoenen** wanneer u het eten of de draaitafel uit de oven haalt, zodat u zich niet verbrandt.

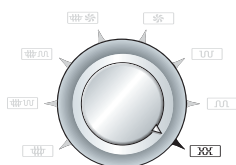


DE OVEN LEEG OPWARMEN

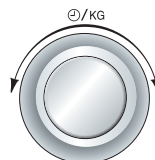
Als u voor het eerst de boven- en/of ondergrill, de dubbele functie of de convectiewarmte gebruikt, kan het zijn dat u rook of een brandgeur waarneemt, maar dit betekent niet dat de oven defect is. Laat de oven 20 minuten lang leeg aan staan, met de bovenste en onderste grill aan, voordat u de oven voor het eerst met etenswaren gebruikt.

BELANGRIJK: Gedurende deze werking zult u rook en geur waarnemen. Doe daarom de ramen open of zorg ervoor dat de kamer geventileerd is.

1. Stel de **KOOKMODUS**-draaiknop in op BOVEN- EN ONDER GRILL.



2. Stel de opwarmtijd in. (20 Min).



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



4. De oven begint af te tellen. Open na afloop de deur om de ovenruimte te laten afkoelen.



WAARSCHUWING: De deur, de buitenkant en de binnenkant van de oven zullen heel warm worden. Pas op dat u zich niet verbrandt wanneer de oven aan het afkoelen is.

KOKEN MET CONVECTIEWARMTE





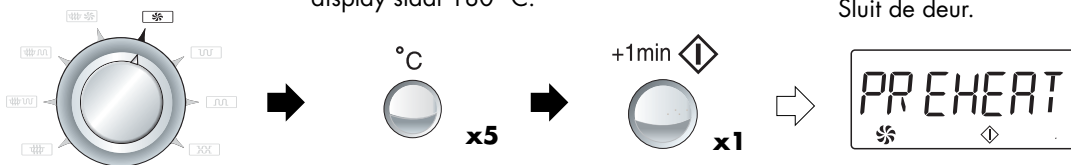
Deze magnetronoven heeft 10 voorgeprogrammeerde oveninstellingen die gebruik maken van een combinatie van de bovenste en onderste grill.

Druk op de toets CONVECTIEWARMTE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Oventemperatuur (° C)	250	230	220	200	180	160	130	100	70	40

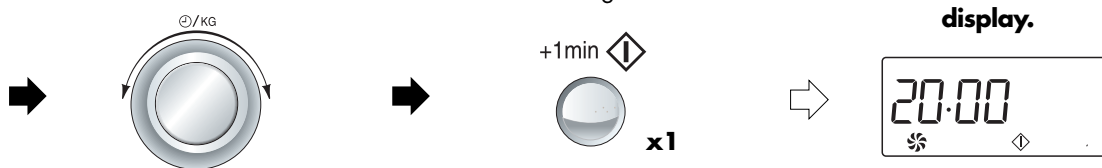
Voorbeeld 1: Koken met voorverwarming

Stel dat u de oven tot 180° C wilt voorverwarmen en 20 minuten op 180° C wilt koken

1. Stel de **KOOKMODUS**-draaiknop in op  CONVECTIE.
 2. Voer de gewenste voorverwarmings temperatuur in door vijfmaal op de **CONVECTIEWARMTE**-toets te drukken. Op het display staat 180° C.
 3. Druk op de **+1 min/START**  -toets om met voorverwarmen te beginnen.
- Wanneer de ingestelde voorverwarmingstemperatuur is bereikt, zult u een belsignaal horen. Op het display staat 180° C. Open de deur en plaats het voedsel in de oven. Sluit de deur.



4. Stel de gewenste kooktijd in door de **TIJD/GEWICHT**-knop met de klok mee te draaien.
5. Druk op de **+1 min/START**  -toets om met koken te beginnen.



OPMERKINGEN:



1. Als u na het voorverwarmen op een andere temperatuur wilt koken, druk dan op de **CONVECTIEWARMTE**-toets totdat de gewenste instelling op het display wordt weergegeven. Om de temperatuur in het bovenstaande voorbeeld te veranderen, drukt u op de **CONVECTIEWARMTE**-toets nadat u de kooktijd heeft ingesteld.
2. Wanneer de ingestelde voorverwarmingstemperatuur is bereikt, zal deze temperatuur 30 minuten lang worden aangehouden. Na 30 minuten zal het display veranderen naar het uur van de dag, als de klok is ingesteld. Het gekozen CONVECTIEWARMTE-programma zal worden geannuleerd.
3. Na het koken koelt de oven automatisch af en geeft het display het volgende weer "NU KOELEN".

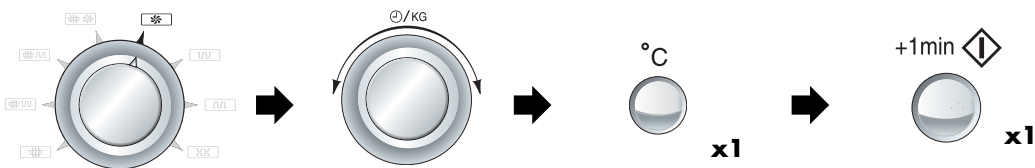


KOKEN MET CONVECTIEWARMTE

Voorbeeld 2: Koken zonder voorverwarmen

Stel dat u 20 minuten lang op 250° C wilt koken.

1. Stel de **KOOKMODUS-** draaiknop in op  **CONVECTIE**.
2. Stel de gewenste kooktijd in door de **TIJD/GEWICHT-** knop met de klok mee te draaien. (20 Min.)
3. Voer de 250° C temperatuur in door eenmaal op de **CONVECTIEWARMTE-** toets te drukken.
4. Druk op de **+1 min/ START**  -toets om met koken te beginnen.



Controleer het display.



HINWEISE:

1. Na het koken koelt de oven automatisch af en geeft het display het volgende weer "NU KOELEN".
2. Om de convectietemperatuur te veranderen drukt u op de **CONVECTIEWARMTE**-toets totdat de gewenste temperatuur op het display wordt weergegeven.
3. Temperatuur afmetingen, welke zijn opnemen terwijl de oven in convectie modus is, zal van het aanwijzend niveau verschillen. Het is door de werking elementen van het roosters welk aandraai en afdraai om het temperatuur te reguleren. Dit zal niet het kook resultaten beïnvloeden, als lang de gebruiksaanwijzing en de kookboek juist volgen wordt.

WAARSCHUWING: De ovenruimte, de deur, de behuizing, de draaitafel, de roosters, de schotels en vooral de onderste grill worden heel erg heet. Gebruik daarom dikke ovenhandschoenen wanneer u het eten of de draaitafel uit de oven haalt, zodat u zich niet verbrandt.

DUBBELE-KOKEN



Uw oven heeft 3 **DUBBELE** kookfuncties waarbij de hitte van de bovenste en/of onderste grill met de magnetronenergie wordt gecombineerd. Draai voor het kiezen van de **DUBBELE** kookfunctie de **KOOKMODUS**-draaiknop tot de gewenste kookstand op het display verschijnt, en stel dan eerst de gewenste kooktijd in. Over het algemeen verkort de dubbele kooktijd de totale kooktijd.

Position	KOOKMODUS	Energieniveau	Kookmethode	Display
Dubbele 1 		270 W	Convectie 250° C	
Dubbele 2 		270 W	Bovengrill	
Dubbele 3 		270 W	Onderste grill	

OPMERKING: De energiestanden kunnen verschillen:

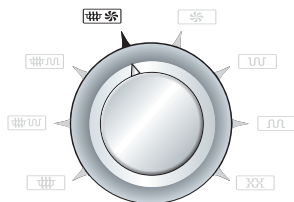
DUBBELE 1: De oventemperatuur kan in tien stappen van 40° C naar 250° C verhoogd worden. De energiestanden van de magnetron kunnen in drie stappen van 90 W naar 450 W verhoogd worden.

DUBBELE 2 & 3: De energieniveaus van de magnetron kunnen in vijf stappen van 90 W naar 900 W worden verhoogd.

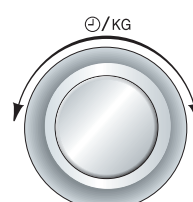
Voorbeeld 1:

Stel dat u 20 minuten lang met DUBBELE 1, 90 W magnetronenergie en 200° C Convectiewarmte.

1. Stel de **KOOKMODUS**-draaiknop in op DUBBELE 1.



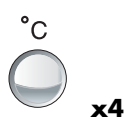
2. Stel de gewenste kooktijd in door de **TIJD/GEWICHT**-knop met de klok mee te draaien.



3. Voer de 90 W vermogenniveau in door tweemaal op de **MAGNETRON VERMOGEN-NIVEAU**-toets te drukken.



4. Voer de 200° C temperatuur in door viermaal op de **CONVECTIEWARMTE**-toets te drukken.



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



Controleer het display.



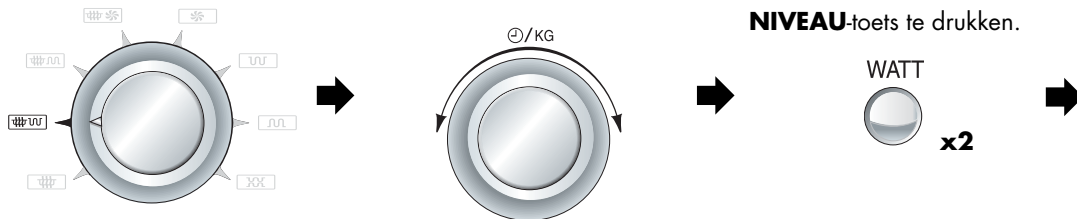



DUBBELE-KOKEN

Voorbeeld 2:

Stel dat u 20 minuten lang met DUBBELE 2, 90 W magnetronenergie en de BOVENSTE GRILL.

1. Stel de **KOOKMODUS**-draaiknop in op  DUBBELE 2.
2. Stel de gewenste kooktijd in door de **TIJD/GEWICHT**-knop met de klok mee te draaien.
3. Voer de 90 W vermogenniveau in door tweemaal op de **MAGNETRON VERMOGEN-NIVEAU**-toets te drukken.



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




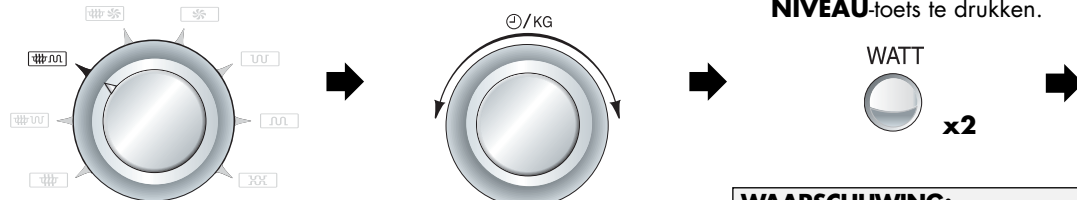
Controleer het display.




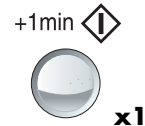
Voorbeeld 3:

Stel dat u 20 minuten lang met DUBBELE 3, 90 W magnetronenergie en de ONDERSTE GRILL.

1. Stel de **KOOKMODUS**-draaiknop in op  DUBBELE 3.
2. Stel de gewenste kooktijd in door de **TIJD/GEWICHT**-knop met de klok mee te draaien.
3. Voer de 90 W vermogenniveau in door tweemaal op de **MAGNETRON VERMOGEN-NIVEAU**-toets te drukken.



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



Controleer het display.



WAARSCHUWING:

De ovenruimte, de deur, de behuizing, de draaitafel, de roosters, de schotels en vooral de onderste grill worden heel erg heet. Gebruik daarom dikke ovenhand-schoenen wanneer u het eten of de draaitafel uit de oven haalt, zodat u zich niet verbrandt.

OPMERKINGEN:

1. Na het koken koelt de oven automatisch af en geeft het display het volgende weer "NU KOELEN".
2. Temperatuur afmetingen, welke zijn opnemen terwijl de oven in convectie modus is, zal van het aanwijzend niveau verschillen. Het is door de werking elementen van het roosters welk aandraai en afdraai om het temperatuur te reguleren. Dit zal niet het kook resultaten beïnvloeden, als lang de gebruiksaanwijzing en de kookboek juist volgen wordt.

ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES



1. MINDER / MEER-toetsen.

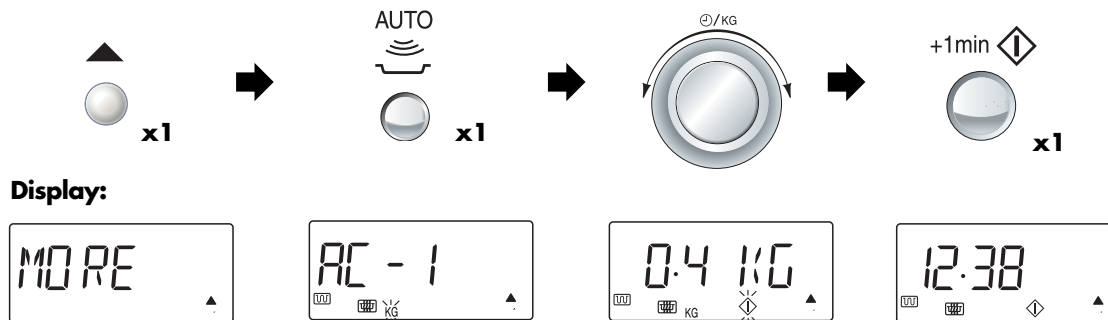
Met de **MINDER** (▼) en **MEER** (▲)-toetsen kunnen de geprogrammeerde tijden gemakkelijk worden verlengd of verkort (als het vlees meer of minder gaar moet zijn).

a) De ingestelde tijd veranderen.

Bijvoorbeeld:

Kook 0,4 kg Gegrilde spiezen met de **AUTOMATISCH KOKEN**-toets en de **MEER** (▲)-toets.

1. Kies het gewenste resultaat (goed gaar) door eenmaal op de **MEER** (▲)-toets te drukken.
2. Voer de gegrilde spiezen in door tweemaal op de **AUTOMATISCH KOKEN**-toets te drukken.
3. Stel de gewenste gewicht in door de **TIJD/GEWICHT**-knop met de klok mee te draaien.
4. Druk op de **+1 min/START** (◊)-toets om met koken te beginnen.



OPMERKINGEN:

Raak dezelfde knop nogmaals aan om de stand van de **MEER** of **MINDER**-toets te annuleren.

Om van **MEER** naar **MINDER** te veranderen, gewoon op de **MINDER** (▼)-toets drukken.

Om van **MINDER** naar **MEER** te veranderen, gewoon op de **MEER** (▲)-toets drukken.

b) De kooktijd tijdens het koken veranderen.

Door iedere druk op de **MEER** (▼) of **MINDER** (▲)-toets wordt de kooktijd respectievelijk 1 minuut langer of korter.


OPMERKING:

U kunt deze functie uitsluitend bij handmatig bereiden gebruiken.



ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES

2. Functie **MINUTE PLUS**.

Met de knop **+1 min/START**  -toets kunt u de volgende twee functies bedienen:

a) Eén minuut bereiden

U kunt de magnetron één minuut in de gewenste bereidingsfunctie laten werken zonder de bereidingsduur in te voeren.

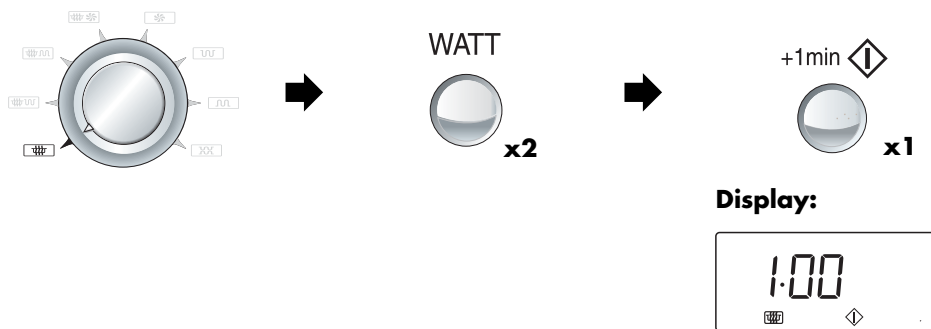
Voorbeeld :

Stel dat u de magnetron één minuut wilt laten werken bij een vermogen van 630 watt











1. Stel de **KOOKMODUS**-draaiknop in op  **MAGNETRON**.

2. Voer de 630 W vermogenniveau in door tweemaal op de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets te drukken.


3. Druk de **+1 min/START**  -toets eenmaal in om de functie in te schakelen.



OPMERKINGEN:

- U kunt deze functie uitsluitend bij handmatig bereiden gebruiken.
- Wanneer de draaiknop **KOOKMODUS** op magnetron staat () en u drukt op de **+1 min/START**  -toets, is het vermogen van de magnetron altijd **900 W**.
Wanneer de draaiknop **KOOKMODUS** op de draaischijf staat (,  of ) en u drukt op de **+1 min/START**  -toets, is het vermogen van de magnetron altijd **270 W**.
Wanneer de draaiknop **KOOKMODUS** op de draaischijf staat ( of ) en u drukt op de **+1 min/START**  -toets, is het convectietemperatuur altijd **250 °C**.
- Om misbruik door kinderen te voorkomen, kan de **+1 min/START**  -toets uitsluitend binnen 3 minuten na de voorafgaande handeling worden gebruikt, dat wil zeggen na het sluiten van de deur of het indrukken van de **STOP**-toets.

b) De bereidingstijd verlengen

U kunt de bereidingstijd met veelvoud van 1 minuut verlengen als u op de **+1 min/START**  -toets drukt terwijl de oven werkt.

OPMERKING:

U kunt deze functie uitsluitend bij handmatig bereiden gebruiken .

ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES



3. DE INSTELLINGEN CONTROLEREN TERWIJL DE OVEN AAN STAAT

U kunt het energieniveau, het uur van de dag en de oventemperaturen (tijdens het voorverwarmen) controleren.

DE ENERGIENIVEAU CONTROLEREN:

Als u het energieniveau tijdens het koken wilt controleren, drukt u op de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets. De oven blijft aftellen, ook al staat het energieniveau op het display weergegeven.

WATT



Zo lang u de toets ingedrukt houdt, zal de kookstand weergegeven worden.

DE CONVECTIETEMPERAATUUR CONTROLEREN:

Als u de convectietemperatuur tijdens het koken wilt controleren, druk dan op de **CONVECTIEWARMTE**-toets. Wanneer de oven wordt voorverwarmd, kunt u de huidige oventemperatuur controleren.

°C



Zo lang uw vinger op de toets drukt zal de convectietemperatuur in °C worden weergegeven.

4. INFORMATIONSTaste

Elke toets verschaft bruikbare informatie. Wilt u deze informatie lezen, druk dan op de **INFO/KLOK**-toets voordat u de gewenste toets indrukt.

Bijvoorbeeld:

Stel u wilt informatie krijgen over AUTOMATISCH KOKEN menunummer 2, gegrilleerde kip:

1. Kies de **INFO/KLOK**-toetsfunctie.
2. Voer AC-2 in door tweemaal op de **AUTOMATISCH KOKEN**-toets te drukken.



x1



AUTO



x2



Controleer het display.

AC-2	
ROAST	CHICKEN
PLACE	ON
LOW	RACK

OPMERKING:

1. De informatie zal tweemaal worden herhaald, en daarna geeft het display aan hoe laat het is.
2. Wilt u de informatie annuleren, dan drukt u op de **STOP**-toets.



AUTOMATISCHE KOOKFUNCTIE (EXPRESS PIZZA)

Met de **EXPRESS PIZZA**-functie kunt u zeer snel automatisch diepvries-pizza bereiden. De volgende instructies vormen extra informatie met betrekking tot deze functie:

1. Ter voorkoming van onbedoeld inschakelen van de magnetron kan **EXPRESS PIZZA** slechts geactiveerd worden binnen 3 minuten na voltooiing van de bereiding, het sluiten van de deur of het indrukken van de **STOP**-toets.
2. Het gewicht van de pizza wordt opgegeven door het indrukken van de toets **EXPRESS PIZZA**. Deze toets moet net zo vaak ingedrukt worden totdat het gewenste gewicht wordt weergegeven. Toets uitsluitend het gewicht van het voedsel zelf in. Het gewicht van de verpakking mag er niet bij opgeteld worden. Voor voedsel dat meer of minder weegt dan het gewicht uit de bereidingstabel, moet gebruikt gemaakt worden van de PIZZA-functie (zie pagina 147-148) of handmatige bediening.
3. De geprogrammeerde bereidingstijd is een gemiddelde tijd. Als u de bereidingstijd wilt wijzigen gebruikt u de **MINDER (▼)** of **MEER (▲)** toets alvorens de **EXPRESS PIZZA** toets in te drukken (zie pagina 143). Als u een bruine, knapperige pizza wilt, gebruik dan de PIZZA-functie (P-1 Diepvries Pizza), zie pagina 147-148.
4. U hoeft niet op **START** te drukken, omdat de magnetron automatisch begint nadat u het gewicht heeft ingevoerd.

OPMERKING: De eindtemperatuur varieert afhankelijk van de begintemperatuur, d.w.z. of het product gekoeld of op kamertemperatuur was. Controleer of het voedsel na de bereiding heet genoeg is. Indien nodig kunt u de bereidingstijd handmatig verlengen.

WARNING: The oven cavity, door, outer cabinet, turntable, racks, dishes and especially the bottom grill will become very hot, always use thick oven gloves when removing the food or turntable from the oven to prevent burns.

Voorbeeld: Angenomen, Sie wollen 0,3 kg Hähnchenschenkel garen.

1. Druk 1 maal op de **EXPRESS PIZZA** toets om het gewenste menu en gewicht te selecteren.



De oven starten de koken automatisch naar 2 seconden.

EXPRESS PIZZA-TABEL



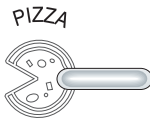
TOETS	MENU	GEWICHT (EENHEID)/ KEUKENGEREI	METHODE
	Express Diepvries Pizza 	0,3/0,35/0,4 kg (50 g) (Begintemp. -18° C) Direct op de draaitafel	<ul style="list-style-type: none"> • Verwijder de diepvries pizza uit hun verpakking en en plaats op de draaitafel. • Na het koken, plaats op een plaat voor het dienen.

AUTOMATISCHE KOOKFUNCTIE (PIZZA/FUN MENUS/AUTO KOOK/AUTO ONTDOOI)



Deze automatische functies zijn ontworpen om de juiste bereidingsmodus en bereidingstijd te kunnen kiezen voor de beste resultaten. U kunt kiezen uit 3 PIZZA, 5 FUN, 5 AUTO KOOK en 5 AUTO ONTDOOIEN menu's.

PIZZA-toets



FUN MENUS-toets



AUTO KOOK-toets




AUTO ONTDOOI-toets



WAARSCHUWING: Voor alle menu's behalve AUTO ONTDOOI:


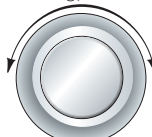
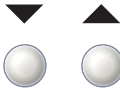


De ovenruimte, de behuizing, de deur, de draaitafel, de roosters, de schotels en vooral de onderste grill worden heel erg heet. Gebruik dikke ovenhandschoenen wanneer u het eten of de draaitafel uit de oven haalt, zodat u zich niet verbrandt.

De volgende instructies bieden extra informatie over het gebruik van deze functie:

1. De menu's kunnen worden geactiveerd door de **PIZZA**-, **FUN MENUS**-, **AUTOMATISCH KOOK**- of **AUTOMATISCH ONTDOOIEN**-toets in te drukken totdat het gewenste menu op het display verschijnt.
2. Het gewicht van het voedsel kan worden ingesteld door de **TIJD/GEWICHT**-knop te draaien totdat het gewenste gewicht wordt weergegeven. (Behalve C-4 en C-5 van de FUN MENUS).
Stel alleen het gewicht van de etenswaren in.
Reken er niet het gewicht van de schaal bij.
Voor etenswaren die meer of minder wegen dan de gewichten/hoeveelheden die in de kooktabel staan, dient u de oven met de hand in te stellen.
3. De automatische kooktijden zijn gemiddelde tijden. Als u de voorgeprogrammeerde kooktijden van de automatische kookprogramma's wilt veranderen, gebruikt u de **MINDER (▼)** of **MEER (▲)**-toetsen. Voor de beste resultaten volgt u de kooktabelaanwijzingen, pagina's 148-151.
4. Zet de oven aan door op de **+1 min/START**  -toets te drukken.

Indien er actie moet worden ondernomen (zoals het omkeren van het eten), stopt de oven en klinkt er een geluidssignaal;] het display geeft aan wat u moet doen. Om met koken door te gaan, drukt u op de **+1 min/START**  -toets.

Voorbeeld:

1.  **PIZZA**-toets
2.  **TIJD/GEWICHT**-draaiknop
3.  **MINDER/MEER**-toets
4.  **+1 min/START**  -toets

De eindtemperatuur varieert afhankelijk van de begintemperatuur, d.w.z. of het product gekoeld of op kamertemperatuur was. Controleer of het voedsel na de bereiding heet genoeg is. Indien nodig kunt u de bereidingstijd handmatig verlengen.

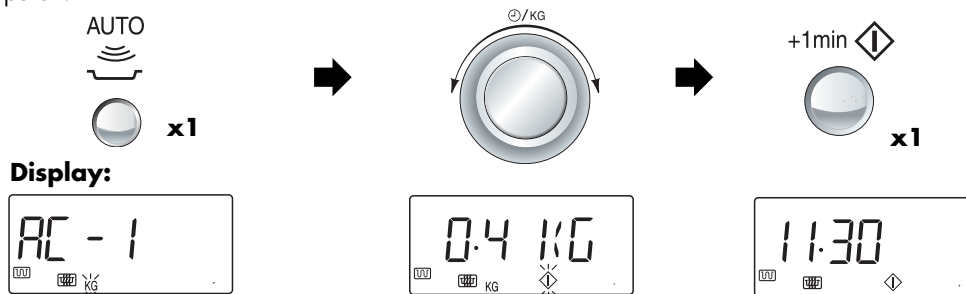


AUTOMATISCHE KOOKFUNCTIE (PIZZA/FUN MENUS/AUTO KOOK/AUTO ONTDOOI)

De de **PIZZA**, **FUN MENUS**, de **AUTO KOOK** en de **AUTO ONTDOOIEN** knopen bieden de mogelijkheid om voedsel snel en gemakkelijk te koken.

Voorbeeld: Stel dat u 0,4 kg Gegrilde spiezen wilt koken met de **AUTOMATISCH KOKEN**-toets.

1. Voer de **AUTO KOOK AC-1** in door eenmaal op de **AUTO KOOK**-toets te drukken. de kookinformatie verschijnt op het display en het gewichtslichtje begint te knipperen:
2. Stel de gewenste gewicht in door de **TIJD/GEWICHT**-knop met de klok mee te draaien.
3. Druk op de **+1 min/START** -toets om met koken te beginnen.



PIZZA-TABEL

TOETS	MENU	GEWICHT (EENHEID)/ KEUKENGEREI	METHODE
x1	P-1 Pizza Diepvries Pizza	0,15 - 0,6 kg (50 g) (Begintemp. -18° C) Direct op de draaitafel	<ul style="list-style-type: none"> • Verwijder uit de verpakking en plaats op de draaitafel. Wanneer u dikke pizza's kookt, drukt u op de MEER (▲) -toets. • Na het koken, plaats op een plaat voor het dienen.
x2	P-2 Pizza Gekoeld Pizza	0,15 - 0,45 kg (50 g) (Begintemp. 5° C) Direct op de draaitafel	<ul style="list-style-type: none"> • Verwijder uit de verpakking en plaats op de draaitafel. • Na het koken, plaats op een plaat voor het dienen.
x3	P-3 Pizza Verse Pizza e.g. Zelfgemaakte Pizza	0,7 - 1,0 kg (100 g) (Begintemp. 20° C) Direct op de draaitafel	<ul style="list-style-type: none"> • Maak de pizza volgens de onderstaande recepten. • Plaats direct op de draaitafel. • Na het koken, plaats op een plaat voor het dienen.

RECEPT VOOR PIZZA

Ingrediënten :

300 g Approx.	Kant-en-klaar deeg (Pizzamix of roldeeg)
200 g Approx.	Tomaten in blik
150 g	Vulling naar keus (bijv. maïs, ham, salami, ananas)
50 g	Geraspte kaas Basilicum, oregano, tijm, zout, peper

Bereiding:

1. Bereid het deeg volgens de aanwijzingen op de verpakking. Rol het deeg uit tot het net zo groot is als de draaitafel.
2. Vet de draaitafel met een dun laagje margarine in en leg de pizzabodem erop.
3. Laat de tomaten afdruppen en snij ze in stukjes. Roer de kruiden door de tomaten en spreid de saus over het deeg. Plaats alle andere ingrediënten bovenop de pizza en strooi er als laatste de kaas overheen.
4. Kook met **P-3 Pizza** "Verse Pizza".

FUN MENUS-TABEL



TOETS	MENU	GEWICHT (EENHEID)/ KEUKENGEREI	METHODE
FUN (()) x1	C-1 Fun Menu Diepvries Stokbrood e.g. Stokbrood met Pizzavulling of Ciabatta met Pizzavulling	0,15 - 0,5 kg (50 g) (Begintemp. -18° C) Direct op de draaitafel	<ul style="list-style-type: none"> • De baguette uit de verpakking halen en op de draaitafel plaatsen. • Voor Ciabatta, gebruik de MINDER (▼) -toets. • Na het koken, plaats op een plaat voor het dienen.
FUN (()) x2	C-2 Fun Menu Vissticks	0,2 - 0,5 kg (50 g) (Begintemp. -18° C) Direct op de draaitafel	<ul style="list-style-type: none"> • Verwijder de diepvries vissticks uit de verpakking en plaats ze op de draaitafel. • Na het koken, plaats op een plaat voor het dienen.
FUN (()) x3	C-3 Fun Menu Patat frites (aanbevolen voor conventionele ovens) e.g. Standard en dicke sorte	0,2 - 0,4 kg (50 g) (Begintemp. -18° C) Direct op de draaitafel	<ul style="list-style-type: none"> • Haal de diepvries patates frites uit de verpakking en leg ze op de draaitafel. • Als u dikke patates frites kookt, druk dan op de MEER (▲) -toets. • Na het koken, plaats op een plaat voor het dienen.
FUN (()) x4	C-4 Fun Menu Vegetarisch Gerecht	(Begintemp. 20° C) Gratineerschotel Laag Rek	<ul style="list-style-type: none"> • Voor Vegetarisch Gerecht recepten, zie pagina 152.
FUN (()) x5	C-5 Fun Menu Desserts e.g. Kruimel-taart	(Begintemp. 20° C) Gratineerschotel Laag Rek	<ul style="list-style-type: none"> • Voor Dessert recept, zie pagina 152.



AUTOMATISCH KOOK-TABEL

TOETS	MENU	GEWICHT (EENHEID)/ KEUKENGEREI	METHODE
AUTO x1	AC-1 Kook Gegrilde spiezen Zie recepten op de pagina 172.	0,2 - 0,8 kg (100 g) (Begintemp. 5° C) Hoog rek	<ul style="list-style-type: none"> Bereid de vleespennen. Plaats de vleespennen op het hoge rek. Wanneer u het belsignaal hoort, draait u de pennen om. Na het koken, plaats op een plaat voor het dienen.
AUTO x2	AC-2 Kook Gebraden kip Ingrediënten voor 1,2 kg gebraden kip: Zout en peper, 1 theel paprikapoeder 2 eetl olie	0,9 - 1,8 kg (100 g) (Begintemp. 5° C) Laag rek	<ul style="list-style-type: none"> Vermeng de ingrediënten en smeer het mengsel over de kip. Doorboor het vel van de kip een aantal keren met een vork. Plaats de kip op het laag rek met de borstzijde naar beneden. Wanneer u het belsignaal hoort, draait u de etenswaren om. Laat na het koken de taart ca. 3 minuten lang in de oven staan, plaats op een plaat voor het dienen.
AUTO x3	AC-3 Kook Gegratineerde Visfilet	0,6 - 1,2 kg* (100 g) (Begintemp. 5° C) Gratineerschotel Laag rek	<ul style="list-style-type: none"> Voor Gegratineerde Visfilet recepten, zie pagina 153. <p>* Totaalgewicht van alle ingredienten.</p>
AUTO x4	AC-4 Kook Gratin Zie recepten op de pagina 176 - 177.	0,5 - 1,5 kg* (100 g) (Begintemp. 5° C) Gratineerschotel Laag rek	<ul style="list-style-type: none"> Bereid de gratin. Plaats de gratin op de draaifel. Laat na het koken de taart ca. 5 minuten lang staan, gewikkeld in aluminiumfolie. <p>* Totaalgewicht van alle ingredienten.</p>
AUTO x5	AC-5 Kook Taart Zie recepten op de pagina 181 - 184.	0,5 - 1,5 kg* (100 g) (Begintemp. 20° C) Taartvormen Laag rek (Zie tip onder)	<ul style="list-style-type: none"> Bereid de taart. Plaats de schaal met de cake rechtstreeks op de laag rek. Laat na het koken de taart ca. 10 minuten lang staan.
















TIP: Taarten

U kunt gewone zwart metalen taartvormen gebruiken.

Als er vonken ontstaan, plaatst u een schoteltje tussen het rooster en de taartvormen.

AUTOMATISCHE ONTDOOI-TABEL

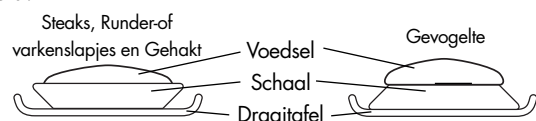


TOETS	MENU	GEWICHT (EENHEID)/ KEUKENGEREI	METHODE
  x1	AD-1 Ontdooien Steak, runder- of varkenslapjes 	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Begintemp. -18° C) (Zie de opmerking hieronder)	<ul style="list-style-type: none"> Leg het voedsel op een bord in het midden van de draaitafel. Zodra u het belseinhaal hoort en de oven stopt, draait u het voedsel om, legt het anders neer en haalt het uit elkaar. Dek dunne delen en warme plekken af met aluminium folie. Wikkel het voedsel na het ontdooien in aluminiumfolie en laat 10-20 minuten lang rusten, totdat het helemaal ontdooid is.
  x2	AD-2 Ontdooien Gehakt 	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Begintemp. -18° C) (Zie de opmerking hieronder)	<ul style="list-style-type: none"> Leg het blok gehakt op een bord in het midden van het draaiplateau. Wanneer de magnetron stopt en het geluidssignaal weerklinkt, moet het gehakt omgedraaid worden. Verwijder wanneer mogelijk de reeds ontdooidede delen. Na het ontdooien gedurende 5-10 laten liggen om grondig te laten ontdooien.
  x3	AD-3 Ontdooien Gevogelte 	0,9 - 2,0 kg (100 g) (Begintemp. -18° C) (Zie de opmerking hieronder)	<ul style="list-style-type: none"> Plaats een bord ondersteboven op de draaitafel en leg het gevogelte met de borstkant naar beneden bovenop het bord. Zodra u het belseinhaal hoort en de oven stopt, draait u het vlees om. Dek dunne delen en warme plekken af met aluminium folie. Bedek het vlees na het ontdooien met aluminiumfolie en laat 30-90 minuten lang rusten, totdat het helemaal ontdooid is.
  x4	AD-4 Ontdooien Cake 	0,1 - 1,4 kg (100 g) (Begintemp. -18° C) Vlakken schaal	<ul style="list-style-type: none"> Verwijder alle verpakking van de cake. Het cake op een vlakken schaal stellen midden in het draaiplateau. Na het ontdooien de cake in gelijke stukken snijden; enige ruimte tussen de stukken laten en 15-70 minuten laten staan om hem door en door te laten ontdooien.
  x5	AD-5 Ontdooien Brood 	0,1 - 1,0 kg (100 g) (Begintemp. -18° C) Vlakken schaal (Alleen gesneden brood is geschikt voor dit programma.)	<ul style="list-style-type: none"> Op een vlakken schaal stellen midden in het draaiplateau. Wanneer de magnetron stopt en het geluidssignaal weerklinkt opnieuw schikken en ontdooidede boterhammen verwijderen. Na ontdooiing alle boterhammen van elkaar scheiden en op een grote plaat leggen. Afdekken met aluminiumfolie en 5-10 minuten laten rust, totdat al het brood geheel ontdooid is.

NEDERLANDS

OPMERKING: Auto Ontdooien

- De steaks en runder- of varkenslapjes moeten in één laag bevroren zijn.
- Gehakt moet in dunne plakjes ingevroren worden.
- Nadat u het vlees heeft omgedraaid, beschermt u het ontdooidede gedeelte met kleine, platte stukjes aluminiumfolie.
- Het gevogelte moet meteen na het ontdooien worden bereid.
- Voor steaks, runder- of varkenslapjes en gevogelte leg het voedsel zoals staat afgebeeld in de oven:





RECEPTEN VOOR FUN MENUS

VEGETARISCH GERECHT (C-4)

Gevulde courgettes

Ingrediënten:

- 4 courgettes van gelijke grootte (totaal gewicht: 700-900 g)
- 2 bosjes lenteuitjes
- 4 tomaten (400 g)
- 200 g feta, in blokjes
- 40 g beschuit
- 1 ei
- zout en peper
- 10 g boter of margarine om de schaal in te vetten

Voor de saus:

- 150 ml groentebouillon
- 100 ml room
- 62,5 g roomkaas
- 25 g zonnebloempitten

Bereiding:

- Was de courgettes, snijd ze in de lengte doormidden, verwijder de pitjes, hol de richten uit en snijd het vruchtvlees in blokjes. Was de lenteuitjes en snijd ze in dunne ringetjes. Dompel de tomaten in kokend water, pel ze en snijd ze in blokjes.
- Klop het ei, kruid met zout en peper, verkruimel de beschuit erboven en meng alles door elkaar met de blokjes tomaat, de feta, de courgetteblokjes en de helft van de lenteuitjes.
- Vet de ovenschaal in, leg de uitgeholde courgettehelften erin en vul ze met het mengsel.
- Zet de ovenschaal op het lage rooster en bereid het gerecht op **FUN MENU'S C-4** "Vegetarisch gerecht".
- Klop intussen de groentebouillon, room en roomkaas door elkaar en voeg de rest van de lenteuitjes toe. Wanneer het geluidssignaal weerklinkt en de oven stopt, de saus toevoegen en de zonnebloempitten erover sprenkelen en op **START** drukken.
- De schotel na bereiding 5 minuten laten rusten.

VEGETARISCH GERECHT (C-4)

Gevulde paprika's

Ingrediënten:

- 4 rode paprika's
- 2 uien
- 200 g verse gemengde paddestoelen 2 eieren
- 100 g emmentaler kaas, geraspt
- 25 g broodkruim
- bosje citroenblaadjes bosje peterselie
- zout, peper en nootmuskaat
- 10 g boter of margarine om de schaal in te vetten

Voor de saus:

- 240 g (klein blik) gepelde tomaten, goed afgieten
- 100 g crème fraîche
- 150 ml witte wijn
- Provençalse kruiden

Bereiding:

- Snijd de 4 rode paprika's in de lengte doormidden, verwijder de zaadlijsten en de zaadjes, was de paprika's en droog ze af. Snijd de uien in kleine blokjes en meng ze met de plakjes gesneden paddestoelen.
- Klop de eieren los en meng ze met de emmentaler, het broodkruim en de fijngehakte kruiden. Kruid het mengsel en verdeel het over de paprika's.
- Leg de gevulde paprika's in een ingevette ovenschaal, zet de schaal op het lage rooster en bereid het gerecht op **FUN MENU'S C-4** "Vegetarisch gerecht".
- Meng intussen de tomaten met de crème fraîche, witte wijn en de kruiden. Wanneer het geluidssignaal weerklinkt en de oven stopt, de saus toevoegen en op **START** drukken.
- De schotel na bereiding 5 minuten laten rusten.

DESSERTS (C-5)

Frambozen, appel en amandel kruimeltaart

Ingrediënten:

Voor de vulling:

- 250 g diepvries frambozen
- 2 handappels, geschild en in dunne plakjes
- 50 g bruine suiker
- 15 ml Crème de cassis

Voor het kruimeldeeg:

- 75 g boter
- 125 g bloem
- 100 g fijngehakte amandelen
- 75 g basterdsuiker

Bereiding:

- Doe frambozen, appelschijfjes suiker en crème de cassis in een ovenschaal en meng alles goed door elkaar. Verhit het geheel 5 minuten op 900 W; na de helft van de bereidingstijd omroeren.
- Bereid intussen het kruimeldeeg. Wrijf de boter door het meel, totdat het mengsel kruimelig is (zo fijn als broodkruim), roer de gehakte amandelen en de basterdsuiker erdoor.
- Schep het kruimeldeeg gelijkmatig over het fruit. Zet op het lage rooster en bereid op **FUN MENU'S C-5** "Dessert".

TIP: U kunt in plaats van diepvries frambozen, appels en bruine suiker ook ingemaakte kersen (200 g) of perziken (200 g) gebruiken. In dat geval hoeft het fruit niet voorgedroogd te worden.



RECEPTEN VOOR AUTO KOOK AC-3

**VISFILET AU GRATIN (AC-3)****Vis au gratin op z'n Italiaans**

Ingrediënten: voor 600 g Rode zeebaars:
 ca. 250 g Mozzarella
 250 g tomaten
 2 EL anchovisboter
 zout en peper
 1 EL fijngehakte basilicum
 Sap van een halve citroen
 2 EL fijngehakte gemengde kruiden
 75 g geraspte Gouda (45 %)
 poedervorming

Bereiding:

- De vis wassen en droogbetten. Met citroensap en wat zout besprenkelen en de anchovisboter eroverheen smeren.

- Plaats in een ovaal gratineerschotel (32 cm).
 - De vis met de geraspte kaas bestrooien.
 - De tomaten wassen en het stukje waar het steeltje aan vast zat eraf snijden. In schijfjes snijden en bovenop de kaas leggen.
 - Naar smaak zout, peper en de gemengde kruiden toevoegen.
 - De Mozzarella laten uitlekken, de kaas in plakjes snijden en bovenop de tomaten leggen. De Mozzarella met basilicum bestrooien.
 - De schotel op het lage rek plaatsen en op het **AUTO KOOK AC-3** "Visfilet au gratin" koken.
- Tip: Na het koken de vis uit de schotel halen en wat poedervorming jusbindmiddel door de vloeistof roeren. Nogmaals 1-2 minuten op 900 W koken (1,2 kg).

VISFILET AU GRATIN (AC-3)**Visfilets 'Esterhazy' au gratin**

Ingrediënten: für 600 g Rotbarschfilet:
 250 g preien
 50 g ui
 100 g wortel
 1 EL boter
 peper, zout en nootmuskaat
 2 EL citroensap
 125 g Crème fraîche.
 100 g geraspte Gouda (45 %)

Bereiding:

- De preien wassen en ze eerst overlans doormidden en daarna in reepjes snijden.
- De ui en wortel schillen en in dunne reepjes snijden.

- De groente, de boter en de kruiden in een pan doen en goed door elkaar roeren. 5-6 minuten lang op 900 W koken. Tijdens het koken eenmaal doorroeren.
- In de tussentijd de vis wassen, droogbetten en met citroensap en zout besprenkelen.
- De crème fraîche door de groente mengen en nogmaals zout en peper toevoegen.
- De helft van de groente in een ovaal schotel (32 cm) doen. De vis erbovenop plaatsen en daaroverheen de rest van de groente leggen.
- De geraspte kaas over het geheel strooien en op het lage rek plaatsen. Op het **AUTO KOOK AC-3** "Visfilet au gratin" koken (1,2 kg).

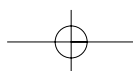
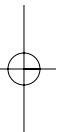
VISFILET AU GRATIN (AC-3)**Vis broccoli au gratin**

Ingrediënten: für 500 g Fischfilet:
 2 EL citroensap
 1 EL Boter
 2 EL bloem
 300 ml melk
 fijngehakte dille, peper en zout
 250 g diepvriesbroccoli
 100 g geraspte Gouda (45 %)

Bereiding:

- De vis wassen en droogbetten. Met citroensap en zout besprenkelen.
- De boter en de bloem in een ronde pan zonder deksel voor ongeveer 1-1/2 minuut op 900 W verwarmen.

- De melk toevoegen en alles goed door elkaar roeren. Nogmaals 3-4 minuten op 900 W zonder deksel verwarmen. Na het koken nogmaals roeren en naar smaak dille, zout en peper toevoegen.
- De diepvriesbroccoli in een diepe pan doen en 4-6 minuten lang op 900 W ontdooien. De broccoli in een ondiepe schotel doen en de vis er bovenop leggen. Nogmaals zout en peper toevoegen.
- De saus eroverheen gieten en er als laatste de kaas overheen strooien.
- Op het lage rek plaatsen en op het **AUTO KOOK AC-3** "Visfilet au gratin" koken (1,1 kg).





ONDERHOUD EN REINIGING

VLET OP: GEBRUIK VOOR DE BINNEN- OF BUITENKANT VAN UW MAGNETRONOVEN GEEN IN DE HANDEL VERKRIJGBARE OVENREINIGERS, OPLOSMIDDELEN OF SCHUURMIDDELEN EN SCHUURSPONSJES.

WAARSCHUWING!

Na verhitting met de GRILL, DUBBELE, CONVECTIEWARMTE of AUTOMATISCHE functies (behalve ontdooiprogramma's), zullen de ovenruimte, de deur, de behuizing van de oven en de accessoires erg heet zijn. Voordat u de oven schoonmaakt, moet u er zeker van zijn dat de oven helemaal is afgekoeld.

Buitenkant van de oven:

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

Bedieningspaneel:

Open de deur alvorens de oven te reinigen, zodat de bedieningspaneel wordt uitgeschakeld. U dient bij het reinigen van het bedieningspaneel de nodige voorzichtigheid in acht te nemen. Met een vochtige doek veegt u zachtjes het voorpaneel schoon. Gebruik beslist geen chemische middelen of schuurmiddelen.

Binnenkant van de oven

1. Veeg telkens nadat de oven gebruikt wordt eventuele spatten of overkooksels weg met een zachte vochtige doek of een spons, terwijl de oven nog warm is. Bij hardnekkiger vuil, veeg weg met een milde zeepoplossing totdat alle vlekken verdwenen zijn. Verwijder de golfgeleiderbescherming niet.
2. Zorg ervoor dat de zeepoplossing of het water niet door de ventilatie-openingen in de wanden dringen daar dit de oven kan beschadigen.
3. Gebruik voor de binnenkant van de oven geen spuitbusreinigers. Gebruik geen stoomreiniger.
4. Warm uw oven regelmatig met beide verwarmingselementen op en raadpleeg het hoofdstuk 'De oven leeg opwarmen' op pagina 138. Als er etensresten of vetspatten aan de binnenkant van de oven achterblijven, dan kunnen deze rook of een vieze geur veroorzaken.

Draaitafel

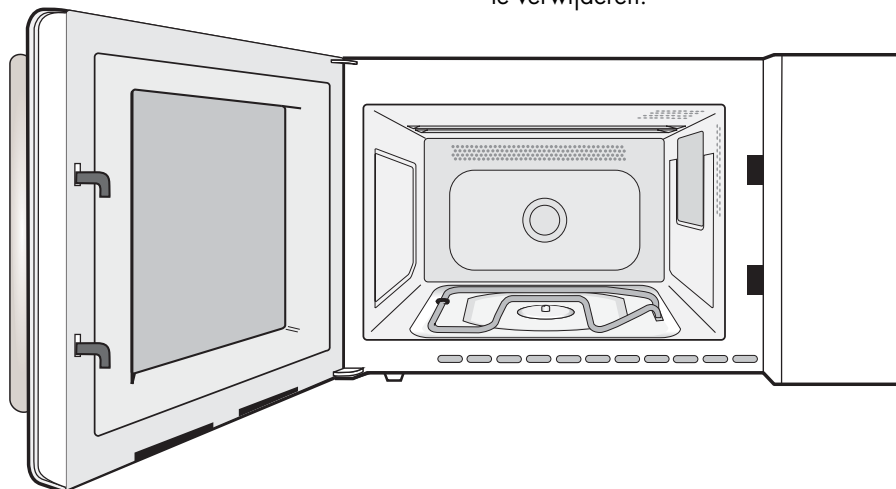
Verwijder de draaitafel uit de oven. Was de draaitafel met een milde zeepoplossing. Droog met een zachte doek. De draaitafel kunnen in een afwasmachine worden gereinigd.

Laag en hoog rekken

Reinig de rekken met een zacht afwasmiddel en water en maai ze goed droog. De rekken kunnen tevens in een afwasmachine worden gereinigd.

Deur

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



VOORDAT U EEN REPARATEUR BELT



CONTROLEER HET VOLGENDE ALVORENS EEN REPARATEUR TE BELLEN:

1. Voeding:

Ga na dat de stekker stevig in het stopcontact zit.

Ga na dat de zekering/circuitonderbreker in orde is.

2. Gaat het ovenlichtje aan wanneer de deur wordt geopend? JA _____ NEE _____

3. Plaats een kop met water (ca. 150 ml) in de oven en doe de deur goed dicht.

Stel de **KOOKMODUS**-draaiknop in op koken met de magnetron .

Stel de oven in op 1 minuut op (900 W) en zet de oven aan.

Gaat het ovenlichtje aan? JA _____ NEE _____

Draait de draaitafel? JA _____ NEE _____

OPMERKING: De draaitafel draait in beide richtingen.

Werkt de ventilator? JA _____ NEE _____

(Leg uw hand over de ventilatiegaten en controleer of u een luchtstroom voelt)

Hooft u na 1 minuut het belsignaal? JA _____ NEE _____

Gaat het lichtje dat aangeeft dat de oven aan staat uit? JA _____ NEE _____

Is de kop met water na deze minuut warm? JA _____ NEE _____

4. Haal de kop uit de oven en sluit de deur.

Stel de **KOOKMODUS**-draaiknop gedurende 3 minuten in op BOVENSTE & ONDERSTE GRILL .

Zijn na 3 minuten beide grill-verwarmingselementen

roodgloeiend geworden? JA _____ NEE _____

BELANGRIJK: Indien de display geen informatie vertoont totdat de stekker wordt aangesloten, dient de energiespaarstand te zijn ingeschakeld. Open en sluit de deur om de energiespaarstand te annuleren. Zie pagina 135.

Bel uw dealer of erkend SHARP onderhoudspersoneel en geef het resultaat van uw controles door, als u een van bovenstaande vragen met "NEE" heeft moeten beantwoorden.

OPMERKING:

1. Wanneer u het eten gedurende de standaardtijd in dezelfde kookstand kookt, dan zal de oven automatisch zachter koken om oververhitting te voorkomen. (Het energieniveau van de oven wordt verminderd en de grill verwarmingselementen zullen aan en uit gaan.)

Kookmodus	Standaardtijd
Magnetron 900 W	20 min.
Grill	
BOVENSTE GRILL	15 min.
ONDERSTE GRILL	15 min.
BOVENSTE EN ONDERSTE GRILL	Bovenste grill - 6 Min. Onderste grill - 15 Min.
Dubbele 2	Magnetron - 20 Min. Bovenste grill - 15 Min.
Dubbele 3	Magnetron - 20 Min. Onderste grill - 15 Min.

2. Na het gebruik van de **GRILL**- (beide verwarmingselementen), **DUBBELE**-, **CONVECTIEWARMTE**-functie en **AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S** (behalve **AUTOMATISCH ONTDOOIEN**), zal de koelfan aanslaan en zal op het display 'NU KOELEN' weergegeven staan. Als u tijdens deze kookfuncties op de **STOP**-toets drukt en de deur opent, dan zal de koelfan ook aanslaan: u zult daardoor voelen dat er lucht uit de ventilatieopeningen wordt geblazen.



WAT ZIJN MICROGOLVEN?

Microgolven zijn - evenals radio- en televisiegolven - elektromagnetische golven.

Microgolven worden in de magnetron door de magnetron opgewekt en brengen de watermoleculen in het voedsel aan het trillen. Door de wrijving ontstaat warmte, die ervoor zorgt dat de gerechten worden ontdooid, verwarmd of gekookt.

Het geheim van de korte kooktijden ligt in het feit dat de microgolven van alle kanten direct in het voedsel dringen. Energie wordt optimaal benut. In vergelijking hiermee dringt de energie bij het koken op een elektrisch fornuis via omwegen vanaf de kookplaat door de pan op een indirecte manier door tot de gerechten. Via deze omweg gaat er veel energie verloren.

EIGENSCHAPPEN VAN DE MICROGOLVEN
Microgolven doordringen alle niet-metalen

voorwerpen zoals glas, porselein, keramiek, kunststof, hout en papier. Daarom worden deze materialen niet in de magnetron verhit. De schalen worden slechts indirect via het voedsel verwarmd. Voedsel neemt microgolven op (absorbeert) en wordt daardoor verwarmd.

Metalen materialen worden door de microgolven niet doordrongen, de microgolven worden echter teruggekaatst. Daarom zijn voorwerpen van metaal in het algemeen niet geschikt voor de magnetron. Er zijn echter uitzonderingen waar u juist van deze eigenschappen kunt profiteren. Zo worden gerechten op bepaalde plaatsen tijdens het ontdooien of koken met een stukje aluminiumfolie bedekt. Daardoor voorkomt u te warme of te hete resp. te gare gedeeltes bij voedsel van onregelmatige grootte. Voor nadere informatie hierover raadpleegt u de gids.



DAT KAN UW NIEUWE COMBI-MAGNETRON ALLEMAAL

MICROGOLF-TOEPASSING

U kunt met uw nieuwe combi-magnetron door toepassing van microgolven bijvoorbeeld kant en klare gerechten of drankjes snel verhitten en binnen de kortst mogelijke tijd boter of chocolade smelten.

Voor het ontdooien van levensmiddelen is de magnetron eveneens voortreffelijk geschikt.

In vele gevallen is het echter handiger microgolven met hete lucht of met de grill te combineren (gecombineerde toepassing). Dan kunt u zowel binnen de kortst mogelijke tijd garen als tegelijkertijd bruineren. In vergelijking met het conventionele braden is de gaartijd over het algemeen aanzienlijk korter.

GEcombineerde TOEPASSING (MICROGOLFTOEPASSING MET HETE LUCHT OF GRILL)

Door de combinatie van twee werkwijzen worden de voordelen van uw apparaat effectief met elkaar gecombineerd.

U kunt kiezen uit

- magnetron + hete lucht (ideaal voor vlees, gevogelte, soufflé's, brood en taart) en
- magnetron + grill (ideaal voor pizza kort gebraden vlees, braadvlees, gevogelte, kippepootjes, grillsjasliks, kaastosties en om te gratineren).

Door middel van de gecombineerde toepassing kunt

u tegelijkertijd garen en bruineren. Het voordeel is gelegen in het feit dat de hete lucht of de hitte van de grill de poriën van de randen van het voedselstuk snel dichtschroeit. De microgolven zorgen voor een korte, het produkt ontziende gaartijd. Het voedsel blijft van binnen sappig en wordt van buiten knapperig bruin.

HETELUCHT-TOEPASSING

U kunt de hete lucht ook zonder microgolftoepassing gebruiken. De resultaten komen overeen met die van een conventionele oven.

Bij het garen met hete lucht wordt door middel van een ventilator achter de achterwand van de gaarruimte hete lucht in de gaarruimte geblazen. De circulerende lucht verhit de buitenste delen van het voedsel zeer snel, zodat bij vlees het vleessap bijvoorbeeld niet kan ontwijken en het voedselstuk niet uitdroogt. Dit dichtschroeiproces leidt ertoe dat de gerechten smakelijk blijven en binnen kortere tijd gaar worden dan bij conventionele apparaten met boven- en onderverhitting.

GRILL-TOEPASSING

Uw apparaat is uitgerust met een kwartsgrill. Hij kan evenals elke conventionele grill zonder magnetrontoepassing worden gebruikt. U kunt gerechten snel gratineren of grillen. Uw magnetronoven heeft ook een tweede grill onder de draaitafel. Deze grill kan worden gebruikt om voedsel van onderen te bruinen.

GESCHIKTE SCHALEN

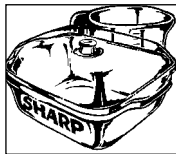


DE GESCHIKTE SCHALEN VOOR MAGNETRONTOEPASSING

GLAS EN GLAS-KERAMIEK



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



KERAMIEK

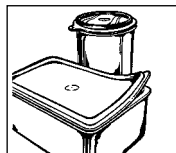
is over het algemeen zeer geschikt.

Keramik moet geglaazuurd zijn, omdat er bij ongeglaazuurde keramik vocht in het serviesgoed kan dringen. Vocht verhit het materiaal en kan ertoe leiden dat het barst. Indien u twijfelt, of uw serviesgoed geschikt is voor de magnetron, voert u een serviesgeschiktheidstest uit. Zie Blz. 158.

PORSELEIN

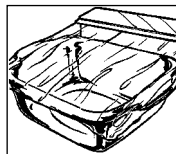
is bijzonder geschikt. Let u erop dat het porselein geen goud-of zilverlaagje heeft, resp. niet metaalhoudend is.

KUNSTSTOF



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

PAPIEREN SERVIESGOED



Hittebestendig, voor de magnetron geschikt papier serviesgoed is eveneens geschikt. Hou a.u.b. rekening met de gegevens van de fabrikant.

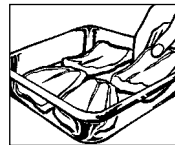
KEUKENPAPIER

kan worden gebruikt, om het ontstane vocht bij korte verhittingsprocedures op te nemen, bijv. van brood of gepaneerd voedsel. Het papier tussen het voedsel en de draaitafel leggen. Zo blijft het oppervlak van het voedsel knappend en droog. Door vette gerechten met keukenpapier te bedekken worden vetspetters opgevangen.

MAGNETRONFOLIE

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

BRAADZAKKEN



kunnen eveneens in de magnetron worden toegepast. De metalen klemmen zijn echter niet geschikt voor het afsluiten daar de braadzakfolie kan

smelten. Gebruik touwtjes om de zakken af te sluiten en steek meermaals met een vork in de zak. Niet hittebestendige folie, zoals bijv. keukenfolie, is slechts in beperkte mate geschikt voor het gebruik in de magnetron. Ze dient uitsluitend voor korte verhittingsprocedures te worden gebruikt en mag niet met het voedsel in contact komen.

METAAL



mag over het algemeen niet worden gebruikt, omdat microgolven metaal niet kunnen doordringen en op die manier de gerechten niet kunnen bereiken.

Er zijn echter uitzonderingen: smalle strookjes aluminiumfolie kunnen worden gebruikt voor het bedekken van gedeelten, zodat deze niet te snel ontdooien of gaar worden (bijv. de vleugels bij een kip).



Kleine metalen pannen en aluminium schalen (bijv. bij panklare gerechten) kunnen worden gebruikt. Ze moeten echter in verhouding tot het gerecht klein zijn, bijv. aluminium schalen moeten

tenminste $\frac{2}{3}$ tot $\frac{3}{4}$ met voedsel gevuld zijn. Het verdient aanbeveling het voedsel over te gieten in serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron.

Als er aluminium schalen of ander metalen serviesgoed wordt gebruikt, moet er minstens een afstand zijn van ca. 2,0 cm ten opzichte van de wanden van de kookruimte omdat deze anders door mogelijke vonken kunnen worden beschadigd.

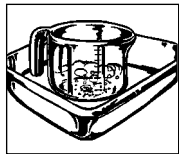


GESCHIKTE SCHALEN

GEEN SERVIESGOED MET EEN METAALLAAGJE,

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

GESCHIKTHEIDSTEST VOOR SERVIESGOED



Als u niet zeker weet, of uw serviesgoed geschikt is voor de magnetron, voert u de volgende test uit: Het serviesgoed in het toestel plaatsen. Een glazen reservoir met 150 ml. water

gevuld op of naast het serviesgoed plaatsen. Het toestel één tot twee minuten op 900 W vermogen laten lopen. Als het serviesgoed koel of handwarm blijft, is het geschikt. Deze test niet bij plastic servies uitvoeren. Het zou kunnen smelten.

DE JUISTE SCHOTELS VOOR DE COMBINATIEFUNCTIE

Over het algemeen zijn hittebestendige magnetronschotels (bijv. porselein, aardewerk of glas) ook geschikt voor de combinatiefunctie (magnetronoven en convectiewarmte of magnetronoven en grill). Wees voorzichtig, want

de schotels worden door de convectiewarmte of door de grill heel erg heet. Plastic schotels en plastic folie zijn niet geschikt voor gebruik met de combinatiefunctie.

Geen keuken- of bakpapier gebruiken, omdat het kan oververhitten en in brand kan vliegen.

METAAL

moet over het algemeen niet gebruikt worden. Uitzonderingen zijn gelaagde bakvormen, waarmee ook de randjes van de gerechten, zoals bijv. braadvlees en taarten goed gebruikt kunnen worden. Let op de aanwijzingen in de recepten voor de benodigde schotels. Om vonken tegen te gaan, dient een hittebestendig isolatiemateriaal, zoals een schoteltje, tussen de metalen schotel en het rooster geplaatst te worden. Als er vonken ontstaan dan moeten deze schotels niet gebruikt worden voor verhitting met de combinatiefunctie.

DE JUISTE SCHOTELS VOOR DE CONVECTIEWARMTE PLUS GRILL

Voor verhitting met convectiewarmte of met de grill zonder magnetronenergie, kunt u schotels gebruiken die ook in traditionele ovens of onder een gewone grill gebruikt kunnen worden.



TIPS EN ADVIES

VOORDAT U BEGINT ... Om u de omgang zo gemakkelijk mogelijk te maken, hebben wij hieronder de belangrijkste aanwijzingen en tips voor usamengevat: Zet u uw toestel alleen aan, wanneer er gerechten in de kookruimte zijn.

HET INSTELLEN VAN DE TIJDEN

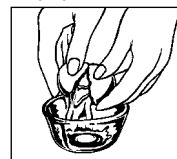
De ontdooi-, verwarmings- en kooktijden zijn over het algemeen aanzienlijk korter dan bij een conventioneel fornuis of oven. Houdt u zich daarom aan de in dit kookboek aanbevolen tijden. U kunt de tijden beter korter instellen dan langer. Voert u na het koken een kooktest uit. Het is beter achteraf kort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

UITGANGSTEMPERATUUR

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

Voor het opwarmen en koken van gerechten wordt uitgegaan van normale bewaartemperaturen

(koelkasttemperatuur ca. 5°C, kamertemperatuur ca. 20°C). Voor het ontdooien van gerechten wordt uitgegaan van een diepvriestemperatuur van -18°C.



Popcorn uitsluitend in speciale, voor de magnetron geschikte popcorn-schalen toebereiden. Houdt u zich nauwkeurig aan de gegevens van de fabrikant. Geen normale papieren schalen of glazen serviesgoed gebruiken.



Eieren niet in de dop koken. In de dop wordt er een druk opgebouwd, die tot het exploderen van het ei zou kunnen leiden. [Het eigeel prikken voor het koken.]

Geen olie of vet in de magnetron opwarmen om te frituren. De temperatuur van olie kan niet worden gecontroleerd. De olie zou plotseling uit de schaal kunnen spatten.

Geen gesloten reservoirs, zoals bijv. glazen potten of blikken verwarmen. Door de ontstane druk zouden de reservoirs kunnen barsten (uitzondering: inmaken).

TIPS EN ADVIES



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

ZOUT, KRUIDEN EN SPECERIJEN

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

KOOKTEST

De kooktoestand van gerechten kan evenals bij een conventionele toebereiding worden getest:

- Voedselthermometer: elk gerecht heeft aan het einde van de verwarmings- of kookprocedure een bepaalde binnentemperatuur. Met een voedselthermometer kunt u vaststellen, of het gerecht heet genoeg resp. gaar is.
- Vork: vis kunt u met een vork controleren. Als het visvlees er niet meer glazig uitziet en gemakkelijk van de graten loslaat, is het gaar. Als het te gaar is, wordt het taai en droog.
- Houten prik: taart en brood kunt u testen door er met een houten prik in te prikken. Als de prik bij het uittrekken schoon en droog blijft, is het gerecht gaar.

KOOKTIJDBEPALING MET DE VOEDSELTHERMOMETER

Elke drank en elk gerecht heeft na het einde van de kookprocedure een bepaalde binnentemperatuur. Indien de kookprocedure wordt gestopt dan is het resultaat goed. De binnentemperatuur kunt u met een voedseltemperatuur vaststellen. In de temperatuurtabel zijn de belangrijkste temperaturen vermeld.

TABEL: KOOKTIJDBEPALING MET DE VOEDSELTHERMOMETER.

Drank/gerecht	Binnentemperatuur aan het einde van de kooktijd	Binnentemperatuur na 10 tot 15 minuten standtijd
Dranken verwarmen (koffie, thee, water enz)	65-75° C	
Melk verwarmen	75-80° C	
Soep verwarmen	75-80° C	
Stamppotten verwarmen	75-80° C	
Gevogelte	80-85° C	85-90° C
Lamsvlees		
roze gebraden	70° C	70-75° C
doorgebraden	75-80° C	80-85° C
Rosbief		
licht aangebraden (rare)	50-55° C	55-60° C
half doorgebraden (medium)	60-65° C	65-70° C
goed doorgebraden (well done)	75-80° C	80-85° C
Varkens-, kalfsvlees	80-85° C	80-85° C

TOEVOEGING VAN WATER

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

VOEDSEL MET VEL OF SCHIL

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

VETTE GERECHTEN

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

BLANCHEREN VAN GROENTEN

Groente dient voor het invriezen te worden geblancheerd. Zo blijven de kwaliteit en de aromastoffen optimaal behouden.

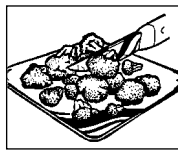
Procedure: De groenten wassen en kleinsnijden.



TIPS EN ADVIES

250 gr. groenten met 275 ml. water in een schotel plaatsen en toegedekt 3-5 minuten verwarmen. Na het blancheren meteen in ijswater dompelen, om het doorkoken te vermijden en daarna laten afdruipe. De geblancheerde groenten luchtdicht verpakken en invriezen.

HET INMAKEN VAN FRUIT EN GROENTEN



Het inmaken in de magnetron gaat snel en eenvoudig. In de handel zijn weckflessen, rubber ringen en passende plastic weckflesklemmen verkrijgbaar, die speciaal voor de magnetron geschikt zijn. De fabrikanten geven nauwkeurige gebruiksaanwijzingen.

KLEINE EN GROTE HOEVEELHEDEN

De tijden in uw magnetron zijn geheel afhankelijk van de hoeveelheid van het voedsel dat u wilt ontdooien, verwarmen of koken. Dat houdt in dat kleine porties sneller gaar worden dan grote.

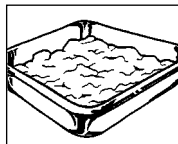
Als vuistregel geldt:

DUBBELE HOEVEELHEID = BIJNA DUBBELE TIJD

HALVE HOEVEELHEID = HALVE TIJD

DIEPE EN ONDIEPE SCHALEN

Beide schalen hebben hetzelfde volume, maar in de diepe schaal is de kooktijd langer dan in de ondiepe. Dus gebruikt u bij voorkeur ondiepe schalen met een groot oppervlak.



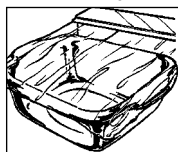
Diepe schalen alleen voor gerechten gebruiken, waarbij het gevaar van overkoken bestaat, bijv. voor noedels, rijst, melk enz.

RONDE EN OVALE SCHALEN

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

BEDEKKEN

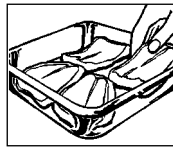
Door een gerecht te bedekken blijft het vocht in het voedsel, waardoor de kooktijd wordt verkort. Voor het bedekken een deksel, magnetronfolie of een afdekkap gebruiken. Gerechten die een korstje dienen te krijgen, bijv. braadvlees of kip, niet bedekken. Hierbij geldt



de regel dat alles wat op het conventionele fornuis wordt bedekt ook in de magnetron dient te worden bedekt. Wat op het fornuis open wordt gekookt, kan ook in de magnetron open worden gekookt.

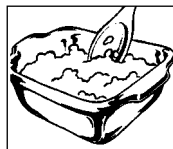
VOEDSEL VAN ONREGELMATIGE GROOTTE

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



ROEREN

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



RANGSCHIKKING

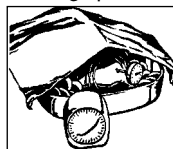
Meerdere afzonderlijke porties, bijv. puddingvormpjes, kopjes of ongeschilde aardappelen, ringvormig op de draaitafel plaatsen. Tussen de porties ruimte open laten, zodat de microgolf-energie van alle kanten kan binnendringen.

OMDRAAIEN

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

STANDTIJD

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



VERWARMEN



- Panklare gerechten in aluminium dienen uit de aluminium verpakking te worden genomen en op een bord of in een schaal te worden verwarmd.
- Bij gesloten schalen de deksels verwijderen.
- Gerechten met magnetronfolie, bord of afdekkap (in de handel verkrijgbaar) bedekken, zodat het oppervlak niet uitdroogt. Dranken behoeven niet te worden afgedekt.
- Bij het koken van vloeistoffen zoals water, koffie, thee of melk een glazen staafje in de beker/kan plaatsen.
- Grotere hoeveelheden, indien mogelijk af en toe roeren, zodat de temperatuur zich gelijkmatig verspreid.
- De tijden zijn vermeld voor het voedsel op een kamertemperatuur van 20° C. Bij voedsel op koelkasttemperatuur wordt de verwarmingstijd in geringe mate verhoogd.
- Laat u de gerechten na het verwarmen één tot twee minuten staan, zodat de temperatuur zich gelijkmatig binnen het gerecht kan verspreiden (standtijd).
- De vermelde tijden zijn richtlijnen, die naargelang de uitgangstemperatuur, het gewicht, het watergehalte, vetgehalte en de gewenste eindtoestand etc. kunnen variëren.

ONTDOOIEN

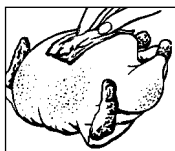


De magnetron is ideaal voor het ontdooien van voedsel. De dooitijden zijn korter dan bij het ontdooien optraditionele wijze. Hierna volgen enkele tips. Neem het vriesgoed uit de verpakking en leg het voor het ontdooien op een bord.

VERPAKKINGEN EN RESERVOIRS

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

BEDEKKEN



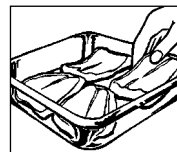
Dunnere gedeelten voor het ontdooien met kleine aluminium stroken bedekken. Ontdooide of warme gedeelten tijdens het ontdooien eveneens met aluminium stroken bedekken.

Hierdoor voorkomt u dat dunnere gedeelten vlug te heet worden, terwijl dickere delen nog bevroren zijn.

HET MAGNETRONVERMOGEN

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

OMDRAAIEN/ROEREN



Vrijwel alle gerechten moeten af en toe een keer worden omgedraaid of geroerd. Delen, die aan elkaar vastzitten, zo spoedig mogelijk van elkaar scheiden en anders rangschikken.

KLEINERE HOEVEELHEDEN

ontdooien gelijkmatiger en sneller dan grote. Wij adviseren daarom zo klein mogelijke porties in te vriezen. Zo kunt u snel en gemakkelijk hele menu's samenstellen.

GEVOELIGE GERECHTEN,

zoals taart, slagroom, kaas en brood, niet geheel ontdooien, maar slechts voordooien en op kamertemperatuur verder laten ontdooien. Daardoor voorkomt u dat de buitenste gedeelten reeds te heet worden, terwijl de binnenste nog bevroren zijn.

DE STANDTIJD

na het ontdooien van voedsel is zeer belangrijk, omdat de dooiprocedure gedurende deze tijd wordt voortgezet. In de dooitabel vindt u de standtijd voor verschillende gerechten. Dikke, compacte gerechten hebben een langere standtijd nodig dan vlakke of gerechten met een poreuze structuur. Als het voedsel niet voldoende ontdooit is, kunt u het verder ontdooien in de magnetron of de standtijd dienovereenkomstig verlengen. Gerechten na de standtijd bij voorkeur onmiddellijk verder verwerken en niet opnieuw invriezen.



ONTDOOIEN EN KOKEN VAN VOEDSEL

Diepvriesgerechten kunnen in de magnetron in één keer worden ontdooid en tegelijkertijd worden gekookt. In de tabel vindt u hiervan enkele voorbeelden. Zie blz. NL-10. Let u bovendien op de algemene aanwijzingen bij "verwarmen" en "ontdooien" van voedsel.

Voor toebereiding van in de handel gebruikelijke panklare diepvriesprodukten dient u zich aan de gegevens van de fabrikant op de verpakking te houden.



HET KOKEN VAN VLEES, VIS EN GEVOGELTE

- Let bij het kopen van vlees op, dat de stukken zoveel mogelijk van gelijke grootte zijn. Op die manier krijgt u een goed kookresultaat.
- Vlees, vis en gevogelte voor de bereiding grondig wassen onder stromend koud water en met keukenpapier betten. Daarna zoals normaal verder werken.
- Rundsvlees dient goed behangen te zijn en weinig pezen te bevatten.
- Ondanks de gelijkmatige grootte van de vleesstukken kan het kookresultaat verschillend zijn. Dit hangt onder andere af van het soort vlees, van het verschillende vet- en vloeistofgehalte alsmede van de temperatuur van het vlees voor het koken.
- Grotere vlees-, vis- en gevogeltestukken na de halve kooktijd draaien, zodat ze van alle kanten gelijkmatig gaar worden.
- Bedek uw braadvlees na het koken met aluminiumfolie en laat het ca. 10 min. rusten (standtijd). Gedurende deze tijd kookt het braadvlees na en de vloeistof wordt gelijkmatig verdeeld, zodat er bij het snijden minder vleessap verloren gaat.



HET KOKEN VAN VERSE GROENTEN

- Let bij het kopen van groenten op, dat de stukken zoveel mogelijk van gelijke grootte zijn. Dit is vooral van belang, wanneer u de groenten heel wilt koken (bijv. ongeschilde aardappelen).
- Groenten voor de bereiding wassen, panklaar maken en pas dan de vereiste hoeveelheid voor het recept afwegen en snijden.
- Kruidt zoals normaal, maar voeg in het algemeen pas na het koken zout toe,
- Per 500 gr. groenten ca. 5 EL water toevoegen. Groenten die rijk aan vezels zijn, hebben wat meer water nodig. De nodige gegevens hierover vindt u in de tabel. Zie blz. NL-11.
- Groenten worden in het algemeen in een schaal met deksel gekookt. Vloeistofrijke groenten, zoals bijv. uien of geschildte aardappelen, kunnen zonder toevoeging van water in magnetronfolie worden gekookt.
- Groenten na de helft van de kooktijd roeren of omdraaien.
- Na het koken dient u de groenten ca. 2 min. te laten staan, zodat de temperatuur zich gelijkmatig verspreid (standtijd).
- De vermelde kooktijden zijn richtlijnen en zijn afhankelijk van gewicht, uitgangstemperatuur en hoedanigheid van de groenten. Hoe verser de groenten, des te korter zijn de kooktijden.

UITLEG VAN DE SYMBOLEN



VERMOGEN VAN DE MAGNETRONOVEN

De capaciteit van uw magnetronoven is 900 W en hij heeft 5 standen.

U moet gebruik maken van de informatie in dit kookboek, wanneer u de stand van uw magnetronoven bepaalt. Over het algemeen geldt het volgende:

100 % vermogen = 900 Watt

Wordt gebruikt om snel te garen of te verhitten, bijv. voor eenpersoonsgerechten, hetedrankjes, groente, vis enz

70 % vermogen = 630 Watt

Voor langere gaarprocedures van compacte gerechten, zoals bijv. suddervlees, Op een lage vermogensstand koken de gerechten niet over en het vlees wordt gelijkmatig gaar, zonder aan de zijkant te worden.

50 % vermogen = 450 Watt

Voor compacte gerechten, die op traditionele wijze een lange gaartijd nodig hebben, bijv. rundvlees gerechten, verdient het aanbeveling het vermogen te temperen en de gaartijd een beetje te verlengen. Zo wordt het vlees malser.

30 % vermogen = 270 Watt

ONTDOOI STAND

Voor het ontdooien een lage vermogensstand kiezen. Hierdoor wordt gegarandeerd dat het gerecht gelijkmatig ontdooit. Deze stand is bovendien ideaal om rijst, noedels en knoedels gelijkmatig gaar te laten worden.

10 % vermogen = 90 Watt

Om producten voorzichtig te ontdooien, bijvoorbeeld slagroomtaarten, dient u de laagste vermogensstand in te stellen.

W = WATT

Symbol Erklärung



Bovenste grill

Heeft vele toepassingen voor alles wat van boven gebakken moet worden en voor het grillen van vlees, gevogelte en vis.



Onderverwarming

Deze stand kan worden gekozen wanneer voedsel van onderen moet worden gebruikt.



Grillstand gecombineerd met onderverwarming

De grill en de onderverwarming worden tegelijkertijd gebruikt. Deze stand is bijzonder geschikt voor bijvoorbeeld het gelijkmatig bruinen van toast, quiches, worstjes en frikadellen.



Convectiewarmtefunctie

U kunt bij deze functie de temperatuur in 10 stappen van 40° C naar 250° C verhogen.



Combinatie van magnetronoven en convectiewarmte

Bij deze functie kunt u verschillende energieniveaus van de magnetron combineren met de door u gewenste convectietemperatuur (40° C - 250° C). Bij de combinatiefunctie kunnen slechts een beperkt aantal energieniveaus worden gebruikt.



Combinatie van magnetronoven en bovenste grill



Combinatie van magnetronoven en onderverwarming

Bij deze stand worden verschillende magnetronovenstanden gecombineerd met de bovenste grill of met de onderverwarming.



TABEL

TABEL: ONTDOOIEN IN DE MAGNETRON

Levensmiddel	Hoevlh. -g-	Vermogen (watt)	Ontdooi- duur -Min-	Werkwijze	Wachttijd -Min-
Worstjes	300	270 W	3-5	Naast elkaar leggen, halverwege de ontdooiingstijd omkeren	5-10
Krab	300	270 W	6-8	Halverwege de ontdooiingstijd keren en ontdooide delen weghalen	5
Sneden brood	250	270 W	2-3	Schijven naast elkaar leggen, ged. ontd.	5
Heel brood	1000	270 W	8-10	Halverwege de ontdooiingstijd keren	15
Taart, 1 stuk	150	270 W	1-3		5
Hele taart, Ø 24 cm				Plaats op de draaifel en met automatisch progr. Ad-4 ontdooien	60-90
Boter	250	270 W	2-3	Alleen gedeeltelijk ontdooien	15
Fruit (aardbeien, frambozen, kersen, pruimen)	250	270 W	2-4	Op gelijke afstanden naast elkaar leggen, halverwege de ontdooiingstijd keren	5

Gebruik voor het ontdooien van gevogelte, kippenpoten, koteletten, steaks, gehackt, sneden brood en taart het automatische ontdooiprogramma.

TABEL: ONTDOOIEN EN BEREIDEN

Levensmiddel	Hoeveelheid -g-	In- stelling	Vermogen (watt)	Duur -min-	Water toevoegen	Werkwijze	Wachttijd -Min-
Visfilet	400		900 W	10-12	-	Afdekken	1-2
Forel, 1 stuk	250		900 W	6-8	-	Afdekken	1-2
Schotel	400		900 W	8-10	-	Afdekken, na 6 minuten omroeren	2
Groente	300		900 W	7-9	5 EL	Afdekken, halverwege omkeren	2
Groente	450		900 W	9-11	5 EL	Afdekken, halverwege omkeren	2
Kruidenbrood	175	 	630 W	ca. 3 ca. 2	-	Op het draaifel leggen	3-4
Broodjes, 4 stuks	80	 	900 W 180° C	1/2 8-10	-	Op het draaifel leggen, Alleen gedeeltelijk ontdooien	-

TABEL

TABEL: VERWARMEN VAN VOEDSEL EN DRANKEN

Drank/gerecht	Hoevlh. -g/ml-	Vermogen (watt)	Tijd -Min-	Werkwijze
Dranken, 1 kopje	150	900 W	ca.1	Niet afdekken
Schotel (Groente, vlees en bijlagen)	400	900 W	3-5	Saus met water bevochtigen, afdekken, tussendoor omroeren
Eenpansgerecht, soep	200	900 W	1-3	Afdekken, na het verwarmen omroeren
Bijlagen	200	900 W	ca.2	Met een beetje water bevochtigen, afdekken, tussendoor omroeren
Vis, 1 schijf ¹	200	900 W	2-3	Met wat saus bevochtigen, afdekken
Worstjes, 2 stuks	180	450 W	2-2 ¹ / ₂	Meerdere malen in het vel prikken
Babyvoedsel, 1 potje	190	450 W	¹ / ₂ -1	Deksel wegnemen, na het verwarmen goed roeren en de temperatuur testen
Margarine of boter smelten ¹	50	900 W	¹ / ₂ -1	
Chocolade smelten	100	450 W	ca.3	Tussendoor omroeren
6 blaadjes gelatine oplossen	10	450 W	¹ / ₂ -1	In water oplossen, goed uitdrukken en in een soepkom doen; tussendoor roeren

¹ vanaf koelkasttemperatuur

TABEL: BEREIDEN VAN VERSE GROENTE

Levensmiddel	Hoeveelh. -g-	Vermogen	Duur ontd. -Min-	Werkwijze	Hoev. water -EL-
Groente (bv. bloemkool, prei, venkel, broccoli, paprika, courgette)	300	900 W	5-7	Normaal voorbereiden, afdekken, tussendoor omroeren	5
	500	900 W	8-10		5

Aardappelen hebben ca. 1-3 minuten langer nodig.



TABEL

TABEL: GAAR LATEN WORDEN, GRILLEN, GRATINEREN

Gerecht	Hoeveelheid -g-	Instelling stellung	Vermogen leistung	Duur -Min-	Werkwijze	Wachtijd -Min-
Schweinebraten	500		450 W/ 160° C	10-11 (*) 7-8	Specerijen naar smaak toevoegen, plaats op de lage rek, na (*) keren	10
Schweinebraten	1000		450 W/ 160° C	20-23 (*) 14-17	Specerijen naar smaak toevoegen, plaats op de lage rek, na (*) keren	10
Schweinebraten	1500		450 W/ 160° C	30-33 (*) 23-25	Specerijen naar smaak toevoegen, plaats op de lage rek, na (*) keren	10
Roastbeef medium	1000		630 W 630 W 630 W	5-8 7-10(*) 2-5	Specerijen naar smaak toevoegen, met de vette kant onder plaats op de lage rek, na (*) keren	10
Roastbeef medium	1500		630 W 630 W 630 W	12-14 12-14(*) 4-5	Specerijen naar smaak toevoegen, met de vette kant onder plaats op de lage rek, na (*) keren	10
Gehakt	700		450 W 450 W	20-23 6-9	Gehakt (half-om-half) bereiden, in een ovenschotel doen en op de draaischijf gaar laten worden	10
Kip	1200				Met automatisch progr. AC-2 voor gebraden kip bereiden	3
Kippenpoot	200		270 W 270 W	4-6(*) 3-4	Specerijen naar smaak toevoegen, met het vel naar onder op het rooster leggen, na (*) keren	3
Kippenpoot	600		450 W 450 W	7-9(*) 2-3 5-6	Specerijen naar smaak toevoegen, met het vel naar onder op het rooster leggen, na (*) keren	3
Forel	250		90 W 90 W	6-8(*) 3-5	Wassen, met citroensap bevochtigen, binnen en buiten zout toevoegen, bloem, op het rooster leggen, na (*) keren	3
Lendenbiefstuk	200			8-11(*) 6-8	Op het rooster leggen, na (*) keren	-
Grillworst 5 stuks	400			9-11(*) 6-7	Op het rooster leggen, na (*) keren	-
Gratineren van ovenschotels e.d.				10-12	Ovenschotel op het rooster zetten	-
Kaastoasts	1		450 W	1/2 4-5	Toastbrood toasten, met boter besmeren, beleggen met schijven gekookte ham, ananas en smeerkaas. In het midden prikken, op het rooster leggen	-
	4		450 W	1 5-7		

RECEPTEN



VARIATIES OP CONVENTIONELE RECEPTEN

● voor de magnetron-functie

Als u uw geliefkoosde recepten voor de magnetron wilt aanpassen, dient u op het volgende te letten: De kooktijden met eenderde tot de helft inkorten. Volg het voorbeeld van de recepten in dit kookboek. Vloeistofrijke gerechten zoals vlees, vis en gevogelte, groenten, fruit, stamppotten en soepen kunnen probleemloos in de magnetron worden bereid. Bij vloeistofarme gerechten, zoals panklare gerechten, dient het oppervlak vóór het verhitten of koken vochtig te worden gemaakt. De toevoeging van vloeistof bij rauw voedsel dat gestoofd wordt, moet verminderd worden tot ongeveer tweederde van de hoeveelheid in het oorspronkelijke recept. Indien noodzakelijk, tijdens het koken vloeistof toevoegen.

De vet-toevoeging kan aanzienlijk worden verminderd. Een kleine hoeveelheid boter, margarine of olie is voldoende om het voedsel smaak te geven. Daarom is de magnetron uitstekend geschikt voor het toebereiden van vetarme gerechten in het kader van een dieet.

VARIATIES OP DE TRADITIONELE RECEPTEN

● voor de dubbele-functie

Voor het gebruik van de magnetronoven (bestaande tekst) Voor het gebruik van combinatiefuncties

Over het algemeen gelden dezelfde regels als voor het gebruik van de magnetronoven. Daarnaast moet u op het volgende letten:

1. De stand van de magnetronoven moet worden aangepast aan het type voedsel en aan de tijd die nodig is om het eten gaar te koken. Volg hiervoor de recepten die in dit kookboek zijn opgenomen.

2. Wanneer u voedsel kookt met gebruik van de combinatie magnetronoven-grill, moet u op het volgende letten:
Voor grote, dikke etenswaren, zoals varkensvlees, is de kooktijd beduidend langer dan voor kleine, platte etenswaren. Bij de grill is het precies andersom. Hoe dichter het eten bij de grill ligt, hoe sneller het bruin wordt. Dit betekent ook dat wanneer u grote stukken vlees met de combinatiestand kookt, de grilltijd korter is dan voor kleinere stukjes vlees.
3. Om te grillen met het bovenste grillelement, maakt u gebruik van het hoge rooster, om het eten snel en gelijkmatig te bruinen. (Uitzondering: grote, dikke etenswaren en soufflés worden op het lage rooster gegrilleerd.)
4. Uw magnetronoven heeft ook een tweede grill onder de draaitafel. Deze grill kan worden gebruikt om voedsel van onderen te bruinen.

HET GEBRUIK VAN DE RECEPTEN

- Alle recepten in dit kookboek zijn berekend voor vier porties tenzij anders aangegeven.
- Adviezen voor geschikt serviesgoed en de totale kooktijd vindt u telkens aan het begin van de recepten.
- In het algemeen gaat men uit van direct te consumeren hoeveelheden, tenzij anders vermeld.
- De in de recepten aangegeven eieren hebben een gewicht van ca. 55 g (gewichtsklasse 3).

GEBRUIKTE AFKORTINGEN

EL = eetlepel
TL = theelepel
msp = mespunt
sn = snufje
kp = kopje
pk = pakje

kg = kilogram
g = gram
l = liter
ml = milliliter
cm = centimeter
v.i.dr. = vet in droge stof

DV = diepvriesprodukt
min = minuten
sec = seconden
MG = microgolven
MWG = magnetron
dm = diameter

Recepten

Voorgerechten en snacks

Frankrijk

Uiensoep*Soupe à l'oignon et au fromage*

Totale kooktijd: ca. 15-17 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)
4 soepenkoppen (200 ml)**Ingrediënten**

- 1 eetl. boter of margarine
2 uien (100 g), gesneden
800 ml vleesbouillon, zout, peper
2 stukken brood
4 eetl. geraspte kaas (40 g)

Toebereiding

1. De boter in de schaal verdelen. De uien, de vleesbouillon en de kruiden toevoegen en met deksel op schaal koken.

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

2. De stukken brood roosteren, in dobbelsteentjes snijden en in de soepkoppen plaatsen. De soep erover gieten en kaas er overheen strooien.
3. De koppen op het hoge rooster plaatsen en de kaas laten gratineren.

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

Zweden

Kreeftensoep*Kräftsoppa*

Totale kooktijd: ca. 11-15 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)

Ingrediënten

- 1 ui (50g), fijnggehakt
50 g worteltjes, gesneden
3 eetl. boter of margarine (30g)
500 ml vleesbouillon
100 ml witte wijn + 100ml madeira
200 g kreeftvlees uit blik
1/2 laurierblad
3 witte peperkorrels
tijm
3 eetl. bloem (30g)
100 ml slagroom

Toebereiding

1. De groenten met het vet in de schaal doen en met deksel verwarmen.

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

2. De vleesbouillon, de wijn, de madeira, alsmede het kreeftvlees en de kruiden aan de groenten toevoegen. Deksel erop zetten en koken.

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

3. Het laurierblad en de peperkorrels uit de soep nemen. Bloem met wat koud water mengen en aan de soep toevoegen. De slagroom toevoegen, roeren en nogmaals verwarmen.

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

4. De soep roeren en net voor het serveren de boter toevoegen.

Zwitserland

Bündner gerstesoepp*Bündner Gerstensuppe*

Totale kooktijd: ca. 27-34 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 3 l)

Ingrediënten

- 2 eetl. boter of margarine (20 g)
1 ui (50 g), fijnggehakt
1-2 worteltjes (130 g), in schijfjes
15 g selder, in dobbelsteentjes gesneden
1 pre (130 g), in ringen gesneden
3 witte koolbladen (100 g) in strookjes
gesneden peper
50 g doorregen hampek, in strookjes
50 g gerstekorrels
700 ml vleesbouillon
4 Weense worstjes (300 g)

Toebereiding

1. De boter en de ui-dobbelsteentjes in de schaal doen en met deksel stoven.

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

2. De groenten in de schaal doen. De schenkel, hampekstrookjes en gerst toevoegen en met vleesbouillon opvullen. Met peper kruiden en met deksel garen.

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

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

3. De worstjes in kleine stukjes snijden en de laatste 5 minuten in de schaal verwarmen.
4. De soep na het koken ca. 5 minuten laten staan. De schenkel voor het serveren uit de soep nemen.

Voorgerechten en snacks

Duitsland

Champignontoast

Totale kooktijd: ca. 3-4 minuten

Servies: hoog rooster

Ingrediënten

- 2 theel. boter of margarine
 2 teentjes knoflook, fijngesneden of geperst
 sout naar smaak toevoegen
 4 sneetjes witbrood
 75 g verse champignons
 zout
 peper
 75 g geraspte kaas
 4 theel. peterselie, fijngehakt
 Paprikapoeder

Toebereiding

- Meng boter, knoflook en zout.
- Rooster het brood, laat het afkoelen en besmeer het met het botermengsel.
Snij de champignons in plakjes en leg die ope de sosti, Doe er zout en peper op.
- Meng de peterselie met de kaas en verdeel dit over de champignons.
Strooi het paprikapoeder er overheen.
- Leg de tosti's op het hoog rooster in de oven.

3-4 min.  270W

Spanje

Champignons met rozemarijn*Champiñones rellenos al romero*

Totale kooktijd: ca. 9-14 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 1 l)
vuurvaste schotel (ca. 26 cm diameter)**Ingrediënten**

- 8 grote champignons (ca. 500 g), heel
 2 eetl. boter of margarine (20 g)
 1 ui (50 g), fijngehakt
 50 g rauwe ham
 zwarte peper, gemalen
 rozemarijn, fijn gesneden
 125 ml witte wijn, droog
 125 ml slagroom
 2 eetl. bloem (20 g)

Toebereiding

- De stelen uit de champignons snijden en de stelen in kleine stukjes snijden. De ham in kleine stukjes snijden.
- De boter in de schaal leggen en de bodem invetten. De ui- en hamstukjes en de champignonstelen toevoegen, met peper en rozemarijn kruiden, deksel op schaal zetten en koken.

3-5 min.  900 W


- In de andere schaal 100 ml wijn en de slagroom met deksel erop opwarmen.

1-3 min.  900 W

- Die overgebleven wijn met de bloem mengen, daarna aan de hete vloeistof toevoegen en met deksel erop koken. At en toe roeren.

ca. 1 min.  900 W

- De champignons met het hammengsel vullen, in de saus plaatsen en op het hoge rooster bruinen.

4-5 min.  630 W

De champignons na het koken ca. 2 minuten laten staan.

Duitsland

Pikante kalkoenschotel*Pikante Putenpfanne*

(voor 2 porties)

Totale kooktijd: ca. 22-27 minuten


Servies: schaal met deksel (inhoud 1,5 l)

Ingrediënten

- 1 kopje langkorrelige rijst, geblancheerd (120 g)
 1 briefje saffraandraadjes
 300 g kalkoenborst, in stukjes gesneden
 250 ml kopjes vleesbouillon
 van de schotel
 1 ui (50 g), in schijfjes
 1 rode paprika (100 g) in stukjes gesneden
 1 kleine prei (100 g) in stukjes gesneden
 peper & paprikapoeder
 2 eetl. boter of margarine (20 g)

Toebereiding

- Meng de rijst met de saffraandrazen en met de vleesblokjes. Doe het mengsel in de ovenschotel. Giet de vleesbouillon erover, dek het geheel af en laat het gaar worden.

4-6 min.  900 W

- Voeg de groente en de specerijen toe en roer ze door elkaar. Verdeel de boter in vlokjes erover, dek af en laat het gerecht gaar worden.

1. 1-2 min.  900 W2. 17-19 min.  270 W

Laat de kalkoenpan, wanneer ze gaar is, nog ca. 2-3 minuten staan.

Recepten

Vlees, Vis en Gevogelte

Griekenland

Aubergines met gehaktvulling*Melitsánes jemistés mé kimá*

Totale kooktijd: ca. 17-20 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 1 l)
 ondiepe ovale vuurvaste schotel met
 deksel (ca. 32 cm lang)

Ingrediënten


- 2 aubergines, zonder steel (elk ca. 250 g)
- 3 tomaten (ca. 200 g)
- 1 theel. olijfolie voor het invetten van de vorm
- 2 uien (100 g), gehakt
- 4 flauwe groene peperoni
- 200 g gehakt (runder of lam)
- 2 teentjes knoflook, uitgeperst
- 2 eetl. peterselie, gehakt
- zout & peper
- Rozenpaprika
- 60 g Griekse schapekaas, in dobbelsteentjes

Tip:


U kunt de aubergine door kleine pompoenen vervangen.

Toebereiding

1. De aubergines in de lengte doormidden snijden. Het vruchtvlies er met een theelepel uitnemen, zodat er circa 1 cm brede rand overblijft. De aubergines zouten. Het vruchtvlies in dobbelsteentjes snijden.
2. Twee tomaten schillen, het beginstuk van de stengels eruit snijden en in dobbelsteentjes snijden.
3. De bodem van de schaal met de olijfolie invetten, de uien toevoegen, deksel erop en stoven.

ca. 2 min.  900 W

4. De peperoni van steel ontdoen, pitten verwijderen en in ringen snijden. Eenderde voor de garnering bewaren. Het gehakt met de aubergine- en tomaten stukjes, de peperoniringen, de uitgeperste knoflookteentjes en de peterselie mengen en kruiden.
5. De auberginehelften droogbetten. De helft van de gehaktmassa erin doen, de schapekaas erop verdelen, vervolgens daarop de resterende vulling leggen.
6. De auberginehelften garneren, in de vuurvaste schotel plaatsen.

11-13 min.  630 W

De auberginehelften met de tomatenschijfjes en peperoniringen garneren en koken.

4-5 min.  630 W

De auberginehelften na het koken ca. 2 minuten laten staan.

Spanje

Gevulde ham*Jamón relleno*

Totale kooktijd: ca. 13-18 minuten


Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)
 vuurvaste schotel (ca. 26 cm diameter)
 8 kleine houten vleespenen

Ingrediënten


- 150 g bladspinazie, zonder steel
- 150 g kwark, 20% vet
- 50 g geraspte Emmentaler kaas
- peper
- paprika, edelzoet
- 8 plakjes gekookte ham (400 g)
- 125 ml water
- 125 ml slagroom
- 2 eetl. bloem (20 g)
- 2 eetl. boter of margarine (20 g)
- 1 theel. boter of margarine voor het invetten van de schotel

Toebereiding

1. De spinazie fijnsnijden, door de kwark en de kaas roeren en naar smaak kruiden.
2. Op elk plakje gekookte ham 1 EL van de vulling leggen en oprollen. Met een houten pin de hamplak vastprikken.
3. Een béchamelsaus maken. Hiervoor de vloeistof in de schaal doen, deksel erop en verwarmen.

2-4 min.  900 W


De boter met de bloem kneden, aan de vloeistof toevoegen en kloppen totdat zich een vloeïende massa vormt. Met het deksel aan de kook brengen en laten dikker worden.

ca 1 min.  900 W

Roeren en op smaak brengen.

4. De saus in de ingevette vuurvaste schotel gieten, de rolletjes erin leggen en met deksel erop koken.

1. 2-4 min.  900 W

2. 8-9 min.  630 W

De hamrolletjes na het koken ca. 5 minuten laten staan.

Tip:

U kunt ook kant en klare béchamelsaus uit de handel gebruiken.





Vlees, Vis en Gevogelte

Italië

Kwartels in kaas-kruidensaus

Quaglie in salsa vellutata

Totale kooktijd: ca. 16-19 minuten

Servies: vlakke vierkante vuurvaste vorm
(20 x 20 x 6 cm)
schotel met deksel (inhoud 1 l)

Ingrediënten

4 kwartels (600 - 800 g)
zout
peper
200 g doorregen spek, dumme schijfjes
1 theel. boter of margarine voor het invetten van de schotel
1 eetl. peterselie
salie
rozemarijn
basilicum, vers gehakt
150 ml portwijn
250 ml vleesbouillon
2 eetl. boter of margarine (20 g)
2 eetl. bloem (20 g)
50 g geraspte Emmentaler kaas

Toebereding

- De kwartels wassen en zorgvuldig droogbetten. Van buiten en binnen zouten en peperen, met spekschijfjes omwikkelen en met touw vastbinden.
- De kwartels op het hoge rooster leggen en grillen.

8-10 min. 630 W

- De soufflévorm invetten en de kwartels met de gegrillde zijde naar beneden in de soufflévorm leggen. De kruiden fijnhakken, over de kwartels strooien en de portwijn eroverheen gieten. De kwartels verden garen.

4-5 min. 630 W

- Voor de saus de vleesbouillon in de schaal bedekt verhitten.

ca. 2 min. 900 W

De boter met de bloem kneden, door de vloeistof roeren, aan de kook laten komen en garen. Tussendoor doorroeren.

ca. 2 min. 900 W

- De kaas door de saus roeren. De kaassaus aan de vleesjus toevoegen, alles goed doorroeren, over de kwartels gieten en serveren.



Zwitserland

Züricher Geschnetzeltes

Züricher Kalfsvlees met crème

Totale kooktijd: ca. 9-14 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)

Ingrediënten

600 g kalfsfilet
1 El boter of margarine
1 ui (50 g), fijngehakt
100 ml witte wijn
saus-bruinmiddel, voor ca. 1/2 l Sauce
300 ml slagroom
1 eetl. peterselie, gehackt

Toebereding

- Het filet in vingerdikke stukken snijden.
- De boter gelijkmatig in de schaal spreiden. De uien en het vlees in de schaal leggen en bedekt koken. Gedurende het koken een maal roeren.

6-9 min. 900 W

- De witter wijn, het saus-bruinmiddel en de slagroom toevoegen, roeren en bedekt laten stoven. Af en toe roeren.

3-5 min. 900 W

- Proef het gerecht, roer nogmaals door, en laat ca. 5 minuten staan. Garneer met peterselie.



Recepten

Vlees, Vis en Gevogelte

Italië

Kalfsschnitzel met mozzarella

Scaloppe all pizzaiola

Totale kooktijd: ca. 23-26 minuten

Servies: vlakke, vierkante schaal met deksel
(ca. 25 cm lang)**Ingrediënten**

- 2 mozarellakaasjes (à 150 g)
 400 g geschilde tomaten, uuit blik
 4 kalfsschnitzels (600 g)
 20 ml olijfolie
 2 teentjes knoflook, in schijfjes
 peper, vers gemalen
 2 eetl. kappertjes (20 g)
 oregano, zout


Toebereiding

- De mozzarella in plakjes snijden. De tomaten met de puréerstaaf van een handmizer pureren.
- De schnitzels wassen, droogbetten en plat kloppen. De olie en de knoflookschijfjes in de souffléschotel plaatsen. De schnitzels erin leggen en de tomatenpurée erop smeren. Met peper, kappertjes en oregano bestrooien en op het lage rooster koken met deksel erop.

15-17 min.  630 W

De schnitzels omdraaien.

- Op elk plakje vlees enkel schijfjes mozzarella leggen, inzouten en zonder deksel op de hoge roosterstand grillen.

8-9 min. 

De kalfsschnitzels na het koken ca. 5 minuten laten staan.

Tip:

Hierbij kunt u spaghetti en verse salad serveren.

Duitsland

Bonte sjaskieks

Bunte Fleischspieße

Totale kooktijd: ca. 14 minuten

Servies: hoog rooster
4 houten vleespennen (ca. 25 cm lang)**Ingrediënten**

- 400 g hamlappen
 100 g hamspek
 2 uien (100 g, in vieren gesneden)
 4 tomaten (250 g, in vieren gesneden)
 1/2 groene paprika (100 g, in acht stukken gesneden)
 4 eetl. olie

2 theel. paprika, edelzoet
zout

1/2 theel. cayennepeper

1 theel. Worcestersaus

Toebereiding

- De hamlap en het hamspek in ongeveer 2-3 cm grote dobbelsteentjes snijden.
- Het vlees en de groente afwisselend op vier houten sjasliekpenen steken.
- De olie door de kruiden roeren en de sjasliekpenen hiermee bestrijken. De sjasliekpenen op het hoge rooster leggen en grillen.

AUTO COOK AC-1 

Nederland

Gehaktschotel

Totale kooktijd: ca. 23-27 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)

Ingrediënten

- 500 g gehakt (half-om-half)
 3 uien (150 g), fijngehakt
 1 Ei
 50 g broodkruimels
 zout & peper
 350 ml vleesbouillon
 70 g tomatenpuree
 2 aardappelen (200 g), in dobbelsteentjes
 2 worteltjes (200 g), in dobbelsteentjes
 2 El peterselie, gehackt

Toebereiding

- Het gehaktvlees samen met de ui-dobbelsteentjes, het ei en het paneermeel tot een smeug deeg kneden en met zout en peper kruiden. Het gehaktdeeg in de schaal doen.
- De vleesbouillon met de tomatenpuree mengen.
- De aardappelen en worteltjes met de vloeistof over het gehakt gieten, mengen en met deksel koken. Af en toe gedurende het koken roeren.

23-27 min.  900 W

De gehaktschotel nogmaals roeren, en met de peterselie bestrooid serveren.

Vlees, Vis en GevogelteFrankrijk
Zeetongfilets*Filets de sole*

(voor 2 porties)

Totale kooktijd: ca. 12-14 minuten

Servies: ondiepe, ovale vuurvaste schaal
met deksel (ca. 26 cm lang)**Ingrediënten**

- 400 g zeetongfilets
 1 citroen, heel
 2 tomaten (150 g)
 1 theel. boter of margarine voor het invetten
 van de schotel
 1 eetl. plantaardige olie
 1 eetl. peterselie, gehackt
 zout & peper
 4 El witte wijn (30 ml)
 2 eetl. boter of margarine (20 g)

Toebereiding

1. De zeetongfilets wassen en droogbetten. Aanwezige graten verwijderen.
2. De citroen en de tomaten in dunne schijfjes snijden.
3. De vuurvaste schaal met de boter invetten, de visfilets erin leggen en met de plantaardige olie besprenkelen.
4. De vis met de peterselie bestrooien, hierop de tomatenschijfjes leggen en kruiden. Op de tomaten de citroenschijven leggen en hierover de witte wijn gieten.
5. Op de citroenen botervlokjes leggen, bedekken en koken.

12-14 min.		630 W
------------	--	-------

De visfilets na het koken ca. 2 minuten laten staan.

Voor dit gerecht kunt u ook roodbaars, heilbot, harder, schol of kabeljauw gebruiken.

Zwitserland
Visfilet met kaassaus*Fischfilet mit Käsesauce*

Totale kooktijd: ca. 23-27 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 1 l)
vlakke, ovale vuurvaste schotel
(ca. 26 cm lang)**Ingrediënten**

- 4 visfilets (ca. 800 g) bijv. "Egli", bot of kabeljauw
 2 eetl. citroensap
 zout
 1 eetl. boter of margarine
 1 ui (50 g), fijngehakt
 2 eetl. bloem (20 g)
 100 ml witte wijn
 1 theel. plantaardige olie voor het invetten
 van de schotel
 100 g geraspte Emmentaler kaas
 2 eetl. gehackte peterselie

Toebereiding

1. De filets wassen, droogbetten en met citroensap besprenkelen. Ongeveer 15 minuten lang laten staan, nogmaals droogbetten en zouten.
2. De boter op de bodem van de schaal invetten. De ui-dobbelsteentjes toevoegen en met deksel erop stoven.
3. De bloem over de uien strooien en roeren. De witte wijn erbij gieten en mengen.
4. De vuurvaste schotel invetten en de filets erin leggen. De saus over de filets gieten en met kaas bestrooien. Op het lage rooster plaatsen en koken.

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

1. 13-14 min.		450 W
---------------	--	-------

2. 9-11 min.		450 W
--------------	--	-------

5. Na het einde van de kooktijd de visfilets 2 minuten laten staan. De visfilets met gehakte peterselie gegeternd serveren.

Recepten

Vlees, Vis en Gevogelte

Duitsland

Amandelforellen*Mandelforellen*Totale kooktijd: ca. 11¹/₂-15 minutenServies: vlakke, ovale souffléschotel
(ca. 30 cm lang)**Ingrediënten**

- 4 forellen (à 200 - 250g), gereinigd
sap van een citroen
zout
- 30 g boter of margarine
- 5 eetl. bloem (50 g)
- 1 theel. boter of margarine voor het invetten
van de schotel
- 50 g amandelblaadjes

Toebereding

- De forellen wassen, droogbetten en met citroensap besprenkelen. De vis van binnen en buiten zouten en 15 min. laten staan.
- De boter smelten.

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

- De vis droogbetten, met de boter bestrijken en in het meel wentelen.
- De schotel invetten, de forellen erin leggen en op de lage roosterstand koken.

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

Omdraaien en de amandelen over de forellen strooien.

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

Na het einde van de kooktijd de amandelforellen 2 minuten laten staan.

Tip:

Hierbij passen peterselieaardappelen en verse salade.

Frankrijk

Croque MonsieurTotale kooktijd: ca. 4¹/₂-5 minuten**Ingrediënten**

- 2 sneetjes toast
- 20 g boter
- 1-2 plakjes kaas
- 1 plakje ham
- 1 eetl. crème fraîche
- 30 g geraspte kaas

Toebereding

- De boter over een sneetje toast smeren.
- De kaas en de ham op het brood leggen. De crème fraîche over de ham smeren en het tweede sneetje toast er overheen leggen.
- Hierover de geraspte kaas strooien, de croque op de draatafel plaatsen en de oven aanzetten.

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

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

Frankrijk

Quiche met garnalen*Quiche aux crevettes*

Totale kooktijd: 20-25 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 1 l)

Ingrediënten

- 200 g bloem
- 120 g boter of margarine
- 4 eetl. koud water
- 2 eetl. boter of margarine
- 2 ui (100 g), fijngemaakt
- 100 g Schinkenspeck, fein gewürfelt
- 150 g Shrimps ohne Schale
- 2 Ei
- 100 ml Sauerrahm
- zout, peper, nootmuskaat
- 1 eetl. fijngehakte peterselie

Toebereding

- De bloem met de boter en het water mengen en het deeg 30 minuten lang in de ijskast laten staan.
- De boter in een pan doen. De uien, het spek en de garnalen toevoegen en het deksel op de pan doen. De oven aanzetten. Tijdens het koken eenmaal omroeren.

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

- Af laten koelen en het vocht afgieten. De eieren, de room en de kruiden mengen.
- Het deeg uitrollen tot een cirkel met een diameter van ca. 24 cm en midden op de draatafel plaatsen. Het deeg lichtjes in de vorm drukken en met de rest van het deeg een opstaande rand maken.
- De ingrediënten voor de vulling mengen, in het deeg gieten en de oven aanzetten.

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

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

Snacks

Duitsland

Roereieren met uien en spek

Rührei mit uien und Speck


Totale kooktijd: 4-5 minuten

Ingrediënten

5-10 g margarine
25 g fijngehakte ui
40 g spek, in blokjes
3 eieren
3 eetl. melk
zout, peper

Toebereding

1. De margarine, de uien en het spek op de draaitafel plaatsen en de oven aanzetten.

2-3 min.  450 W

2. De eieren klutsen en melk, zout en peper toevoegen. Het mengsel over de uien en het spek gieten en de oven aanzetten.

ca. 2 min.  900 W

De eieren eenmaal tijdens het koken omroeren.



Hamburger


Totale kooktijd: 13-15 minuten

Ingrediënten


400 g gehakt
zout, peper

Toebereding

1. De ingrediënten tot een stevig deeg kneden. Met koude handen 4 platte burgers van dezelfde grootte maken. De hamburger op de draaitafel plaatsen en de oven aanzetten.

10-12 min.  270 W

2. De burger omdraaien.

ca. 3 min. 



Italië

Pizza met artisjokken

Pizza ai carciofi

Totale kooktijd: 17-18 minuten

Servies: draaitafel

Ingrediënten

150 g bloem
4 g gedroogde gist
1 theel. suiker
zout
2 theel. olie
90 ml auw water
300 g tomaten uit blik, uitgedropen
100 g artisjokhartjes
1 theel. olijfolie om de draaitafel mee in te vetten
basilicum, oregano, tijm, zout en peper
1 eetl. tomatenpuree
30 g salami, in plakjes
50 g gekookte ham
10 olijven
100 g geraspte kaas

Toebereding

1. Vermeng de bloem met de gist, suiker en het zout. Olie en water toevoegen en kneden tot een glad deeg. In de magnetronoven plaatsen en de oven aanzetten.

2-3 min.  90 W

Vervolgens het deeg nog eens 10-15 minuten afgedekt laten rusten.

2. De gepelde tomaten fijnsnijden en de artisjokhartjes in vieren delen.
3. De draaitafel met olie invetten. Het deeg uitrollen en op de draaitafel leggen.
4. De tomatenpuree op het deeg smeren en met de tomaten bedekken. Naar smaak de kruiden toevoegen en de rest van de ingrediënten over de tomaten leggen. Vervolgens de olijven op de pizza leggen en daar de kaas overheen strooien. Kok met het automatische programma voor verse pizza. (Dit recept maakt ca. 0,9 kg.)

P-3 PIZZA



Recepten

Snacks

Frankrijk
Taart met uien
Tarte aux oignons

Kooktijd: 22-28 minuten
Benodigdheden: 2 liter braadpan met deksel

Ingrediënten

15 g gist
185 g bloem
60 ml olie
1 theel. zout
30 g margarine of boter
600 g uien, in kleine blokjes
2 eieren
150 g crème fraîche
zout, paprikapoeder, nootmuskaat
50 g spek
marjolein of tijm


Toebereding

- De gist in lauw water oplossen. Bloem, olie en zout toevoegen en kneden tot een stevig deeg. Het deeg in de magnetronoven laten rijzen.

ca 2 min.  90 W


Ca. 10 minuten lang laten rusten.


- De margarine en de uien in een braadpan doen en zonder deksel koken. De uien na de helft van de kooktijd even omroeren.

7-9 min.  900 W

- De uien laten afkoelen en het vocht afgieten. Eén voor één de eieren en daarna de crème fraîche toevoegen. Naar smaak zout, paprikapoeder en nootmuskaat toevoegen.
- Het deeg uitrollen tot dezelfde grootte als de draaitafel. Wat olie op de draaitafel smeren en het deeg erin leggen. Nogmaals tien minuten lang laten rusten.
- Het spek in kleine stukjes snijden. Het uienmengsel en het spek op het deeg leggen. Marjolein of tijm er overheen strooien en de oven aanzetten.

1. 7-8 min.  630 W

2. 4-6 min. 

3. 2-3 min. 

Oostenrijk
Spinaziesoufflé


Totale kooktijd: ca. 43-46 minuten
Servies: schotel met deksel (inhoud 1 l)
ondiepe, ovale vuurvaste schotel
(ca. 26 cm lang)

Ingrediënten

2 eetl. boter of margarine (20 g)
1 ui (50 g), fijngehakt
600 g bladspinazie, bevroren
zout & peper
nootmuskaat
knoflookpoeder
1 theel. boter of margarine voor het invetten
van de vorm
400 g gekookte aardappelen, gesneden
200 g gekookte ham, in stukjes gesneden
4 eieren
125 ml room
100 g geraspte Emmentaler kaas
paprikapoeder voor het bestrooien

Toebereding

- De boter op de bodem van de schaal uitspreiden, de stukjes ui toevoegen, deksel erop zetten en stoven.

2-3 min.  900 W

- De spinazie toevoegen, het deksel op de schaal plaatsen en koken. 1 of 2 keer roeren.

12-14 min.  450 W

De vloeistof uitgieten en de spinazie kruiden.

- De vuurvaste schotel invetten. Afwisselend de aardappelschijfjes, de hamstukjes en de spinazie in lagen in de vuurvaste schotel leggen. De laatste laag dient de spinazie te zijn.
- De eieren met de room mengen, kruiden en over de groenten gieten. De soufflé met de geraspte kaas en tenslotte met het paprikapoeder bestrooien. Kok met het automatische programma AC-4 voor gratin. (Dit recept maakt ca. 1,5 kg.)

AUTO COOK AC-4 

De soufflé na het koken ca. 10 min. laten staan.

Tip:

U kunt de ingrediënten voor soufflé naar smaak variëren, bijvoorbeeld met broccoli, salami, noedels en dergelijke.



Groenten, Macaroni, rijst en knoedeln

Duitsland

Broccoli-aardappelsoufflé met champignons

Broccoli-Kartoffelauflauf mit Champignons

Totale gaartijd ca. 40-42 minuten
 Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)
 tulbandvorm (ca. 26 cm diameter)

Ingrediënten

350 g aardappelen, geschild en eventueel gehalveerd
 350 g broccoli, in roosjes
 6 eetl. water (60 ml)
 1 t hee. boter of margarine voor het invetten van de schotel
 350 g champignons, in schijfjes
 1 eetl. peterselie, fijn gehakt
 zout
 peper
 3 eieren
 120 ml room
 120 ml melk
 zout
 peper
 nootmuskaat
 80 g geraspte Goudse kaas

Toebereiding

1. De aardappelen en de broccoli in de schaal doen. Het water toevoegen en met deksel erop garen. Tussendoor een keer doorroeren.

 11-13 min.  900 W

2. Aardappelen in plakjes snijden.
3. De soufflévorm invetten. De broccoli, de champignons en de aardappelen er afwisselend laagsgewijs inleggen. Met peterselie bestrooien en met zout en peper kruiden.
4. De eieren met de vloeistof en de kruiden mengen en over de groente gieten. De soufflé met de kaas bestrooien en garen met het automatische programma AC-4 voor gratin. (Dit recept maakt ca. 1,5 kg.).

 AUTO COOK AC-4 

De soufflé na het garen ca. 10 minuten laten staan.

Duitsland

Courgettes macaronisoufflé

Zucchini-Nudel-Auflauf


Totale kooktijd: ca. 41-44 minuten
 Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)
 souffléschotel (ca. 26 cm lang)

Ingrediënten

500 ml water
 1/2 theel. olie
 80 g macaroni
 400 g tomaten uit blik, klein gesneden
 3 uien (150 g), fijnggehakt
 basilicum, tijm, zout, peper
 1 El olie voor het invetten van de schotel
 450 g courgettes, in schijfjes
 150 g zure room
 2 eieren
 100 g geraspte cheddar

Toebereiding

1. Het water, de olie en het zout in de schaal doen en met deksel erop aan de kook brengen.

 3-4 min.  900 W

2. De macaroni in stukjes breken, aan het mengsel toevoegen, roeren en laten koken totdat het zacht is.

 9-11 min.  270W

De macaroni laten afdruipten en afkoelen.

3. De tomaten met de uien mengen en flink kruiden. De souffléschotel invetten. De macaroni in de schotel leggen en de tomatensaus eroverheen gieten. De courgetteschijfjes hierop leggen.
4. De zure room met de eieren kloppen en over de soufflé gieten. De geraspte kaas eroverheen strooien. Op de lage roosterstand koken en garen met het automatische programma AC-4 voor gratin. (Dit recept maakt ca. 1,5 kg.).

 AUTO COOK AC-4 

De soufflé na het koken ca. 5-10 minuten laten staan.

Recepten

Groenten, Macaroni, rijst en knoedelnOostenrijk
Broodknoedel

(voor 5 knoedels)


Totale kooktijd: 7-10 minuten

Servies: schaal met deksel (1 l inhoud)
5 kopjes of puddingvormpjes**Ingrediënten**


2 eetl. boter of margarine (20 g)
1 ui (50 g) fijnggehakt
500 ml melk
200 g gedroogde broodstukjes
(van ca. 5 broodjes)
3 eieren

Toebereiding

- Het ver op de bodem van de schaal spreiden, de uistukjes toevoegen, deksel erop zetten en stoven.
- De melk toevoegen en nogmaals verwarmen.

 1-2 min.  900 W

- De broodjes in kleine dobbelsteentjes snijden en het melkmengsel er overheen gieten. De eieren klutsen, toevoegen en alles goed mengen tot er een smeugig deeg ontstaat. Desgewenst een beetje melk toevoegen.
- De deegmassa gelijkmatig in vijf kopjes of puddingvormpjes verdelen, met magnetronfolie bedekken, op de rand van de draaitafel plaatsen en koken.

 6-8 min.  900 W

De noedels na het koken ca. 2 minuten laten staan.
Voor het serveren de noedels op een bord leggen.

Italië
Lasagne al forno

Lasagne al forno


Totale gaartijd: ca. 17-21 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)
vlakke, vierkante vuurvaste vorm
(ca. 20x20x6 cm)**Ingrediënten**

300 g tomaten uit blik
50 g rauwe ham, fijn gesneden
1 ui (50 g, fijn gehakt)
1 teentje knoflook, uitgeperst
250 g rundergehakt
2 eetl. tomatenpuree (30 g)
zout
peper
oregano
tijm
basilicum
150 ml room (crème fraîche)
100 ml melk
50 g geraspte parmesaanse kaas
1 theel. gemengde gehakte kruiden
1 theel. olijfolie
zout, peper
nootmuskaat
1 theel. plantaardige olie voor het invetten van de vorm
125 g groene platte noedels
1 eetl. geraspte parmesaanse kaas (5 g)
1 eetl. boter of margarine

Toebereiding

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

 6-8 min.  900 W

- De room met de melk, de parmesaanse kaas, de kruiden en de olie omroeren en kruiden.
- De vuurvaste vorm invetten en met eenderde van de noedelstroken de bodem van de vorm bedekken. De helft van de gehaktmassa op de noedels leggen en er een beetje saus overheen gieten. Het tweede gedeelte van de noedels er overheen leggen en achtereenvolgens de gehaktmassa, een beetje saus en de resterende noedels in lagen op elkaar leggen. Tenslotte de noedels met veel saus begieten en met parmesaanse kaas bestrooien. Botervlokjes er bovenop plaatsen en met deksel erop op de lage rooster garen.

 11-13 min.  450 W + 220° C

De lasagne na het garen ongeveer 5-10 minuten laten staan.



Groenten, Macaroni, rijst en knoedeln

Italië

Tagliatelle met slagroom und basilicum*Tagliatelle alla panna e basilico* (voor 2 porties)

Totale kooktijd: ca. 17-25 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)
souffléschotel (ca. 20 cm diameter)**Ingrediënten**

1 l water
1 theel. zout
200 g tagliatelle (brede spaghetti)
1 knoflookteentje
15-20 basilicumblaadjes
200 g room
30 g geraspte parmeaanse kaas
zout/peper

Toebereding

1. Zout in de schaal doen, deksel erop en aan de kook brengen.

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

2. De noedels toevoegen, nogmaals aan de kook brengen en laten sudderen.

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

2. 6-9 min.		270 W
-------------	--	-------

3. In de tussentijd de souffléschotel met de knoflookteen inwrijven. De basilicumblaadjes kleinsnijden. Een kleinem hoeveelheid achterhouden voor decoratie.
4. De noedels goed laten afdruijen. De room erdoor roeren en de noedels met de basilicum bestrooien.
5. De parmeaanse kaas, zout en peper toevoegen, in de souffléschotel vullen en roeren.

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

Het gerecht met basilicum versieren en heet serveren.

Oostenrijk

Blumenkohl met kaassaus*Karfiol mit Käsesauce*

Totale kooktijd: ca. 18-21 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)
schaal met deksel (inhoud 1 l)**Ingrediënten**

800 g bloenkool (1 kool)
1 kopje water (150 ml)
125 ml melk
125 ml slagroom
75-100 g smeltkaas
2-3 eetl. saus-bindmiddel, licht (20-30 g)

Toebereding

1. De stronk van de bloenkool meerdere keren insnijden. De bloenkool met de kop naar boven in de schaal leggen, water toevoegen en met deksel garen.

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

De bloenkool enkele minuten met deksel laten staan, vervolgens de vloeistof afgieten.

2. De melk en de slagroom in de schaal doen. De kaas in grote blokken snijden en toevoegen, deksel erop en verhitten.

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

3. Het saus-bindmiddel goed doorroeren, deksel erop en nogmaals verhitten.

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

De saus goed roeren en over de bloenkool gieten.

Tip:

U kunt de bloenkool voor het serveren met gehakte peterselie bestrooien.

Frankrijk

Dauphin aardappelen*Gratin dauphinois*

Totale kooktijd: ca. 28-30 minuten

Servies: vlakke, ovale soufflévorm (ca. 26 cm lang)

Ingrediënten

1 eetl. boter of margarine
500 g aardappelen, geschild, dunne schijfjes
zout
peper
2 teentjes knoflook, uitgeperst
300 g room (crème fraîche)
150 ml melk
50 g geraspte kaas (Gouda)

Toebereding

1. De boter in de vorm verdelen. De aardappelschijfjes er laagsgewijs inleggen. Elke laag met zout, peper en knoflook kruiden.
2. De room door de melk roeren en over de aardappelen gieten. Met kaas bestrooien en bakken.

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

Na het garen ca. 10 minuten laten staan.


Recepten

Groenten, Macaroni, rijst en knoedelnZwitserland
Tessiner RisottoTotale kooktijd: ca. 21-26 minuten
Servies: schotel met deksel (inhoud 2 l)**Ingrediënten**

50 g	doorregen spek
2 eetl.	boter of margarine (20 g)
1	ui (50 g), fijngehakt
200 g	rondkorrelige rijst (arboris)
400 ml	vleesbouillon
70 g	Sbrinz, geraspte (alternatief geraspte Emmentaler Käse)
1	snufje saffraan
	zout & peper

Toebereiding

1. Het spek in dobbelsteentjes snijden. De boter op de bodem van de schaal uitstrijken, de ui- en spekstukjes er inleggen en met deksel erop voorstoven.

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

2. De rijst toevoegen, met de vleesbouillon opvullen, aan de kook brengen en laten gaartrekken.

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

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

De rijst na het garen. 2 minuten laten staan.

3. De kaas en de saffraan eer doormengen en op smaak brengen.

Tip:

Hierbij passen gesmoorde cantharellen of champignons en gemengde salade.

Zwitserland
Koolrabi in dillesaus

(Voor twee porties)

Totale kooktijd: ca 10-11 minuten
Servies: 2 schalenmet deksel (inhoud 1 l)**Ingrediënten**

400 g	koolrabi, in schijfjes (ca. 2 stuks)
4-5 eetl.	water
2 eetl.	boter of margarine (20 g)
150 ml	room
	zout, peper, nootmuskaat
	paprikapoeder enkele druppels citroensap
1	bosje dille, fijngehakt

Toebereiding

1. De koolrabi met het water in de schaal plaatsen en met deksel erop koken. Af en toe roeren.

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

De vloeistof uitgieten.

2. De boter in de schaal spreiden, de room toevoegen en zonder deksel verwarmen. Niet aan de kook laten komen!

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

3. Zout, kruiden en het citroensap naar smaak toevoegen. De dille erdoor mengen, en de saus over de koolrabi gieten.

Tip:

De koolrabi kan door schorseneren worden vervangen.



Taarten, brood, desserts en dranken

Groot-Brittanië

Verzonken kersentaart

Cherry cake

Totale gaartijd: ca. 26-27 minuten


Servies: springvorm (doorsnee ca. 28 cm)

Ingrediënten

- 1 theel. boter of margarine voor het invetten van de springvorm
- 200 g boter
- 200 g suiker
- 3 eieren
- 200 g bloem
- 1 afgestreken theel bakpoeder
- 1 glas morellen (350 g)

Toebereding

- De vorm invetten.
- De boter in een kommetje laten smelten.

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

- De suiker toevoegen en roeren totdat het helemaal opgelost is en niet langer knarst. Eén voor één de eieren toevoegen en roeren. De bloem met het bakpoeder vermengen en telkens een eetlepel ervan aan het mengsel toevoegen.
- De kersen in een vergiet laten uitlekken.
- Het deeg in de springvorm gieten en gladstrijken. De kersen er gelijkmatig bovenop verdelen. De taart op het onderste rooster bakken en kok met het automatische programma AC-5 voor taart. (Dit recept maakt ca. 1,1 kg.).

AUTO COOK AC-5	
----------------	---

Duitsland

Kirschen Michel

Kirschenmichel

Totale gaartijd: ca. 23-26 minuten

Servies: hoge gratineerschaal, rond (diameter ca. 20 cm)

Ingrediënten

- 4 oudbakken broodjes (160 g)
- 375 ml melk
- 60 g boter of margarine
- 8 eetl. suiker (80 g)
- 4 eigeel
- 1 eetl. meel
- 30 g gehackte amandelen
- gerasppte schil van een citroen
- 4 eiwitten
- 1 theel. boter of margarine voor het invetten van de vorm
- 500 g ontpitte zure kersen
- 2 El broodkruimels
- 1 eetl. boter of margarine

Toebereding

- De broodjes in kleine stukjes snijden en in de melk weken.
- De boter, de suiker en het eigeel met een handmizer kloppen tot er een crèmig massa ontstaat. Het meel, de amandelen, de citroenschil en de ingeweekte, uitgeperste broodjes erbij doen en er door heen roeren.
- Het eiwit stijfkloppen en eronder mengen.
- De vorm invetten. Afwisselend het broodjesdeeg en de uitgelekte kersen in de soufflévorm doen. De bovenste laag bestaat uit deeg.
- Broodkruimels over de soufflé strooien en hierop botervlokjes leggen. Op het onderste rooster garen.

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

De soufflé na het garen ongeveer 5-10 minuten laten staan.

Recepten

Taarten, brood, desserts en dranken

Duitsland

Advokaattaart

Totale kooktijd: ca. 23-24 minuten
Benodigdheden: springvorm (ca. 28cm diameter)

Ingrediënten


100 g pure chocolade
5 eieren
100 g boter of margarine
100 g suiker
1 pakje vanillesuiker (suiker met vanillesmaak)
200 g fijn gemalen hazelnoten
1 pakje bakpoeder
1 eetl. rum

Belag:

400 g room
2 eetl. suiker
1 pakje verdikkingspoeder voor room
4-5 eetl. Advokaat
30 g chocoladevlokken

Toebereiding

1. Vet de springvorm in.
2. Rasp de chocolade. Scheid het eigeel van het eiwit, en klop de eiwitten totdat er pieken ontstaan.
3. Leg de boter in een mengkom en laat het zacht worden.

1 min.  450 W

4. Voeg den suiker en de vanillesuiker aan de boter toe en klop totdat het mengsel licht en luchtig is. Roer er geleidelijk het eigeel doorheen. Voeg er de chocolade, hazelnoten, bakpoeder en rum aan toe en roer het mengsel goed door. Roer er voorzichtig het stijve eiwit doorheen.
5. Doe het mengsel in de springvorm en spreid het gelijkmatig over de bodem uit. Plaats op het onderste rooster in de oven en kok met het automatische programma AC-5 voor taart. (Dit recept maakt ca. 0,8 kg.)

AUTO COOK AC-5 

6. Klop de room, suiker en slagroom totdat het mengsel pieken vormt. Vouw voorzichtig de advokaat door het mengsel. Verspreid het mengsel vanuit het midden gelijkmatig over de bodem. Strooi de chocoladevlokken er overheen.
7. Laat de taart afkoelen.

Frankrijk

Appeltaart met Calvados

Tarte aux pommes avec calvados 12-16 porties


Totale kooktijd: ca. 29-30 minuten
Benodigdheden: springvorm (ca. 28 cm diameter)

Ingrediënten

200 g bloem
1 theel. bakpoeder
100 g suiker
1 pakje vanillesuiker (suiker met vanillesmaak)
1 Prise zout
1 Ei
3-4 druppels Bittere amandelextract
125 g boter
1 theel. boter of margarine voor het invetten van de vorm
50 g fijngehakte hazelnoten
600 g appels (kookappels ca. 3-4)
kaneel
2 eieren
1 snufje zout
4 eetl. suiker
1 Pck vanillesuiker (suiker met vanillesmaak)
4 eetl. Calvados (appelbrandy)
1 1/2 eetl. maïsbloem
125 g slagroom
poedersuiker

Toebereiding

1. Vermeng de bloem met het bakpoeder. Voeg suiker, vanillesuiker, zout, ei, bittere amandelextract en boter er aan toe en kneed met de deeghaak van een handmizer. Bedek het deeg en leg het 30 minuten lang in de koelkast.
2. Vet de vorm in, rol het deeg uit tussen twee vellen folie en leg het deeg in de vorm. Maak het deeg overal 3 cm dik.
3. Strooi de hazelnoten over het deeg.
4. Schil de appels, verdeel ze in vier stukken, verwijder de pitten en snijd ze in plakjes. Leg de appelschijfjes zo neer dat ze over elkaar heen liggen bovenop de hazelnoten. Strooi er een beetje kaneel overheen.
5. Scheid het eigeel van het eiwit. Klop het eigeel, de resterende suiker en de vanillesuiker tot een licht en luchtig mengsel. Voeg de Calvados, de maïsbloem en de slagroom eraan toe en roer het mengsel. Vouw het stijve eiwitmengsel er doorheen en verspreid het gelijkmatig over de appelschijfjes. Zet de taart op het onderste rooster in de oven en kok met het automatische programma AC-5 voor taart. (Dit recept maakt ca. 1,3 kg.)

MINDER-toets (▲) en 

AUTO COOK AC-5

Tip:

Laat de taart in de springvorm afkoelen en strooi er poedersuiker overheen voordat u de taart serveert.

Taarten, brood, desserts en drankenOostenrijk
Notentaart


Totale kooktijd: ca. 24-28 minuten
Benodigdheden: Vierkante bakvorm, 30 cm

Ingrediënten

250 g boter of margarine
175 g suiker
1 pakje vanillesuiker (suiker met vanillesmaak)
4 eieren
200 g fijngemalen hazelnoten
1 eetl. amandellikeur
250 g bloem
2 afgestreken eetl. bakpoeder
100 g chocoladeglazuur, hazelnoten
1 theel. boter of margarine voor het invetten van de vorm paneermeel

Toeberediging


1. Vet de bakvorm in en strooi een laagje paneermeel over de bodem
2. Smelt de boter in een mengkom.

1 min.  900 W

3. Voeg de suiker en vanillesuiker aan de boter toe, en klop totdat het mengsel licht en luchtig is. Voeg de eieren er één aan toe en roer het mengsel goed door. Vouw er de noten en de likeur doorheen. Vermeng de bloem en het bakpoeder en vouw het door het mengsel heen. Giet het mengsel in de vorm en spreid het gelijkmatig uit. Plaats op het onderste rooster in de oven

21-24 min.  270 W + 180° C

4. Laat de taart ongeveer 5 minuten lang afkoelen. Smelt de suikerglazuur in een kom.

3-4 min.  270 W

5. Glazuur de taart en bestrooi met de hazelnoten.

Nederland
Appeltaart

Totale kooktijd: ca 25-26 minuten
Benodigdheden: springvorm (ca. 28 cm diameter)

Ingrediënten

90 g boter of margarine
90 g suiker
1 pakje vanillesuiker (suiker met vanillesmaak)
1 eetl. citroenschil (onbewerkt)
1 Prise zout
2 eieren
200 g bloem
1/2 pakje bakpoeder
4-5 appels van gemiddelde grootte
citroensap
50 g suiker
1 theel. kaneel
50 g rumrozijnen
1 eigeel
1 eetl. melk

Toeberediging

1. Klop de boter ongeveer 30 seconden lang met een mixer op hoge snelheid.
2. Voeg er de suiker, vanillesuiker, citroenschil en zout aan toe, en roer goed, totdat het mengsel roomachtig is geworden. Voeg de eieren er één voor één aan toe. Vermeng de bloem met het bakpoeder en vouw het door het mengsel heen.
3. Doe 2/3 van het mengsel in de springvorm
4. Schil de appels, verdeel ze in vieren en verwijder de pitten. Snij ze in dunne plakjes en besprenkel ze met citroensap. Vermeng de appelschijfjes met de suiker en het kaneel en laat dit mengsel 10 minuten lang staan. Voeg er de rozijnen aan toe, en leg de appels over het deegmengsel.
5. Roer 50 g bloem door de rest van het mengsel en rol het deeg uit tot het dezelfde afmeting heeft als de springvorm. Leg het deeg over de appelvulling heen en sluit de rand. Prik met een stokje een aantal gaatjes in het deegdeksel.
6. Klop het eigel samen met de melk en smeer het mengsel over de taart heen.
7. Zet de taart op het onderste rooster in de oven en kok met het automatische programma AC-5 voor taart. (Dit recept maakt ca. 1,1 kg.)

AUTO COOK AC-5



Recepten

Taarten, brood, desserts en drankenZwitserland
WorteltjestaartTotale kooktijd: ca. 25-26 minuten
Benodigdheden: ronde bakvorm (ca. 28 cm diameter)**Ingrediënten**

geel van 5 eieren
250 g suiker
250 g geraspte wortels
citroensap
250 g fijngehakte amandelen
80 g bloem
1 eetl. Backpoeder
wit van 5 eieren

Toebereiding

1. Vet de bakvorm in.
2. Klop al het eigeel en de suiker met een handmixer totdat het mengsel roomchtig is geworden. Voeg er de wortels, citroensap en amandelen aan toe. Vermeng de bloem met het bakpoeder, voeg aan het mengsel toe en roer goed om.
3. Klop het eigeel totdat er pieken ontstaan en vouw het voorzichtig door het mengsel. Giet het mengsel in de bakvorm. Zet de taart op het onderste rooster in de oven en kok met het automatische programma AC-5 voor taart. (Dit recept maakt ca. 1,1 kg.)

AUTO COOK AC-5



4. Laat de taart 5 minuten lang afkoelen.

Frankrijk
ParentaartTarte aux poires *vor ca. 12-14 porties*Totale kooktijd: ca. 19-24 minuten
Benodigdheden: ronde bakvorm (ca. 28 cm diameter)
kom met deksel (2 liter)
kleine kom met deksel**Ingrediënten**

150 g bloem
75 g boter of margarine
30 g poedersuiker
1 snufje zout
1 ei
1 theel. boter of margarine voor het invetten van de vorm
250 ml melk
1 snufje zout
2 geel van eieren
20 g suiker
1/2 pakje vanillesuiker (suiker met vanillesmaak) (5 g)
1 eetl. maïsbloem

540 g peren uit blik, uitgelekt
120 g kruisbessengelei
1 eetl. gekristalliseerde vruchten
1 eetl. amandelschijfjes

Toebereiding

1. Kneed de bloem, boter, poedersuiker, zout en ei met de deeghaak van een handmixer tot een deeg. Bedek het mengsel en leg het 30 minuten lang in de koelkast.
2. Vet de bakvorm in. Rol het deeg uit en leg het in de bakvorm. Plaats het deeg over de bodem en tegen de zijanten van de bakvorm. Prik met een vork herhaalde malen gaatjes in het deeg. Plaats het op het onderste rooster van de oven en zet de oven aan.

1. 10-12 min. 270 W + 200° C

2. 5-7 min. 200° C

3. Verwijder het deeg uit de bakvorm en laat het op een koelrek afkoelen.
4. Doe de melk en het zout in de kom. Afdekken en opwarmen.

ca. 2 min. 900 W

5. Klop het eigeel met de suiker en de vanillesuiker totdat het mengsel licht en roomchtig is. Meng er de maïsbloem doorheen. Voeg er langzaam de warme melk aan toe. Giet het mengsel weer in de kom. Afdekken en opwarmen. Af en toe doorroeren en ook na afloop omroeren.

1-2 min. 900 W

6. Bedek het deeg met het mengsel. Leg er de uitgelekte peren bovenop. Doe de kruisbessengelei in een kleine kom. Afdekken en opwarmen.

ca. 1 min. 900 W

7. Giet de gelei over de peren en maak de taart af met de gekristalliseerde vruchten en amandelschijfjes.

Tip:

Decoreer de taart pas vlak voordat u hem serveert, omdat anders het deeg klef wordt.



Taarten, brood, desserts en dranken

Dänemark

Festbrood

Totale kooktijd: 18-20 minuten
 Benodigdheden: plat ovenblad (ca. 30 cm diameter)

Ingrediënten

190 g tarwemeel
 190 g roggemeel
 40 g gist
 1/4 l karnemelk
 125 g quark
 1 1/2 eetl. zout
 ca. 50 ml karnemelk
 maanzaad, sesamzaad, karwijzaad

Toebereiding

1. Maak een gistdeeg met de ingrediënten. Afdekken en ca. 30 minuten laten rijzen.
2. Leg vetrij papier over het ovenblad.
3. Kneed het deeg en maak 2-3 lange deegrollen. Verdeel in 19 gelijke stukken en maak er broodjes van. Leg één broodje in het midden en leg er de anderen in een cirkel omheen. Smeer met een kwast de karnemelk over het deeg heen en strooi er om de beurt maanzaad, sesamzaad en karwijzaad overheen.
4. Laat het deeg nog eens 30 minuten lang rijzen.
5. Verwarm de oven voor op 230° C. Zet het gerecht op het onderste rooster in de oven.

18-20 min.  90 W + 230° C



Groot-Brittannië

Krentenbrood

Totale kooktijd: ca. 25-29 minuten
 Benodigdheden: rechthoekige (ca. 25x11x8 cm)

Ingrediënten


15 g verse gist
 1 eetl. suiker
 275 ml lauw water
 450 g tarwemeel
 1 theel. zout
 25 g margarine of boter
 100 g krenten
 200 ml water
 2 eetl. Rum (of een paar druppels Rum-extract)
 1 theel. boter voor het invetten van de vorm

Zum Bestreichen

1 eigeel
 1 eetl. water

Toebereiding

1. Los de gist en de suiker in het lauwe water op.
2. Meng de bloem en het zout in een grote kom, maak een kuiltje in het midden en giet er het gistmengsel in. Meng er een beetje bloem doorheen. Leg kleine stukjes boter rond de bloem. Kneed alle ingrediënten tot een glad gistdeeg.
3. Dek de kom met een theedoek af en laat het deeg ca. 30 minuten lang op een warme plek rijzen.
4. Was ondertussen de krenten, laat ze 5-10 minuten lang in water opwellen en maak ze daarna goed droog. Vermeng de krenten met de rum en laat het goed intrekken. Kneed het deeg opnieuw, en voeg er tijdens het kneden de krenten aan toe.
5. Leg het gistdeeg in een ingevette bakvorm. Afdekken en nogmaals op een warme plek 15 minuten lang laten rijzen.
6. Vermeng het eigeel met het water. Snij in de lengte over de bovenkant van het krentenbrood en smeer er met een kwast het eigeelmengsel overheen.
7. Plaats de bakvorm op het draaitafel van de oven.

1. 21-23 min.  90 W + 200° C

2. 4-6 min.  200° C



Recepten

Taarten, brood, desserts en dranken

Duitsland

Dreigranenbrood


Totale kooktijd: 25-28 minuten
 Benodigdheden: plat ovenblad (ca. 30 cm diameter)

Ingrediënten

100 g roggebloem
 550 g tarwebloem
 100 g lijnzaad
 100 g sesamzaad
 60 g verse gist
 1/2 L water
 1 eetl. zout

Toebereding

1. Maak met de ingrediënten een gistdeeg en laat het ca. 30 minuten lang rijzen.
2. Vet het ovenblad in met een beetje boter en strooi er een laagje bloem overheen.
3. Kneed het deeg goed door en maak er een lange broodvorm van. Leg het op het ovenblad. Afdekken en nog eens 30-40 minuten lang laten rijzen. De oven op 230° C voorverwarmen.
4. Smeer met een borstel wat water over het brood heen en prik er met een vork een aantal gaatjes in.
5. Plaats op het onderste rooster van de voorverwarmde oven en zet de oven aan.

25-28 min.  90 W + 230° C

Das Brot vor dem Anschneiden vollständig auskühlen lassen.

Denemarken

Vruchten in gelei met vanillesaus*Rødgrød med vanilie sovs*


Totale kooktijd: ca. 8-12 minuten
 Benodigdheden: kom met deksel (2 liter)

Ingrediënten

150 g aalbessen, gewassen en gesorteerd
 150 g aardbeien, gewassen en gesorteerd
 150 g frambozin, gewassen en gesorteerd
 250 ml witte wijn
 100 g suiker
 50 ml citroensap
 8 blaadjes gelatine
 300 ml melk
 1/2 vanillestokje
 30 g suiker
 15 g vloeibare aroma (Maggi)

Toebereding

1. Bewaar een aantal vruchten ter decoratie van de schotel. Pureer de rest van het fruit met de witte wijn, giet in de kom. Afdekken en opwarmen.

5-7 min.  900 W

2. Voeg de suiker en de citroensap eraan toe. Laat de gelatine ca. 10 minuten lang in koud water zacht worden. Verwijderen en uit laten lekken. Roer de gelatine in de warme fruitpuré, totdat het helemaal is opgelost. Zet de kom in de koelkast en laat de gelei stollen.
3. Voor de vanillesaus: giet de melk in een kom. Snij het vanillestokje open en schraap het merg eruit. Roer het vanillemerg, de suiker en de Maggi in de melk. Afdekken en opwarmen. Eenmaal tijdens het opwarmen goed omroeren.

3-5 min.  900 W

4. Kiep de gelei ope een schotel en versier het geheel met de resterende vruchten. Serveer met de vanillesaus.

Tip:

Heerlijk met ijskoude room of yoghurt.



Taarten, brood, desserts en dranken

Duitsland

Griesmeelpudding met frambozensaus


Totale kooktijd: ca 15-20 minuten
 Benodigdheden: kom met deksel (2 liter)

Ingrediënten

500 ml melk
 40 g suiker
 15 g fijngehakte amandelen
 50 g griesmeel
 1 eigeel
 1 eetl. water
 1 eiwit
 250 g frambozen
 50 ml water
 40 g suiker

Toebereding

1. Doe de melk, de suiker en de amandelen in de kom. Afdekken en opwarmen.

3-5 min.  900 W

2. Voeg er de griesmeel aan toe. Roeren, afdekken en opwarmen. Af en toe omroeren.

10-12 min.  270 W

3. Vermeng in een kopje het eigeel met het water en roer er de hete griesmeel in. Klop het eiwit totdat er pieken ontstaan en vouw het in het mengesel. Giet de griesmeelpudding in dessertschalen.
4. Voor de saus wast u de frambozen, en maakt ze zorgvuldig droog. Doe ze met het water en de suiker in een pan. Afdekken en opwarmen.

2-3 min.  900 W

5. Pureer de frambozen en serveer warm of koud met de griesmeelpudding.

Zweden

Pistache-rijst met aardbeien*Pistaschris med zordgubbe*

Totale kooktijd: ca. 23-30 minuten
 Benodigdheden: kom met deksel (2 liter)


Ingrediënten

125 g langkorrelige rijst
 150 ml melk
 175 ml water
 1 vanillestokje
 1 snufje zout
 50 g suiker
 250 g aardbeien
 40 g suiker
 40 ml Cointreau (sinaasappellikeur, 40 Vol. -%)
 200 ml slagroom
 1 eiwit
 50 g pistache

Toebereding

1. Doe de rijst in de kom en voeg er de vloeistof aan toe. Het vanillestokje opensnijden en aan de rijst toevoegen samen met het zout en de suiker. Afdekken en opwarmen. Eenmaal tussendoor omroeren.

1. 3-5 min.  900 W

2. 20-25 min.  270 W

Laat de rijst na het koken 5 minuten lang staan.

2. Snijd de aardbeien doormidden en vermeng ze met de suiker en de Cointreau.
3. Haal het vanillestokje uit de rijst en laat de rijst onder stromend koud water al roerend afkoelen. Klop de slagroom en het eiwit afzonderlijk, totdat er pieken ontstaan. Vouw eerst de pistache, dan de slagroom, de melk en als laatste het eiwit door de koude rijst.
4. Doe de rijst in een grote schaal en maak een kuiltje voor de aardbeien.

Recepten

Taarten, brood, desserts en dranken

Frankrijk

Peren met chocola*Poires au chocolat*


Totale kooktijd: ca. 8-14 minuten
 Benodigdheden: kom met deksel (2 liter)
 kom met deksel (1 liter)

Ingrediënten


4 peren (500 g)
 60 g suiker
 1 pakje vanillesuiker (suiker met vanillesmaak) (10 g)
 1 eetl. perenlikeur, 30 Vol.-%
 150 ml water
 130 g pure chocolade
 100 g room (crème fraîche)

Toebereiding

1. Schil de peren en houd ze heel.
2. Meng de suiker, vanillesuiker, likeur en water in de kom. Afdekken en opwarmen.

1-2 min.  900 W

3. Leg de peren in de saus. Afdekken en opwarmen.

6-10 min.  900 W

Verwijder de peren uit de saus en laat ze afkoelen.

5. Giet 50 ml perensap in de kleinere kom. Voeg er de verkruimelde chocolade en room aan toe. Afdekken en opwarmen.

1-2 min.  900 W

5. De saus goed roeren. Over de peren gieten en opdienen.

Tip:

Ook heerlijk met een bolletje vanille-ijs.

Oostenrijk

Chocolade met slagroom*Schokolade mit Schlagobers*

(für 1 Portion)

Totale kooktijd: ca. 1 minuten
 Benodigdheden: grote kip (200 ml)

Ingrediënten

150 ml melk
 30 g pure chocolade, geraspt
 30 ml slagroom
 chocoladevlokken

Toebereiding

1. Giet de melk in de kop. Voeg er de chocolade aan toe, roeren en opwarmen. Af en toe opnieuw omroeren.

ca. 1 min.  900 W

2. De slagroom kloppen totdat er pieken ontstaan, aan de chocolade toevoegen en voor het opdienen met de chocoladevlokken bestrooien.

Nederland

Vuurdrank

(10 porties)


Totale kooktijd: ca. 8-10 minuten
 Benodigdheden: kom met deksel (2 liter)

Ingrediënten

500 ml witte wijn
 500 ml droge rode wijn
 500 ml rum, 54 % alcohol
 1 sinaasappel
 3 kaneelstokjes
 75 g suiker
 10 theel. kandisuiiker

Toebereiding

1. Giet alle alcohol in de kom. Schil de sinaasappel dunnetjes en voeg de sinaasappelschil, de kaneel en de suiker aan de vloeistof toe. Afdekken en opwarmen.

8-10 min.  900 W

2. Verwijder de sinaasappelschil en de kaneel, doe een theelepel kandisuiiker in elk grogglas, giet er de vuurdrank in en server.



ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA



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

Per evitare pericolo d'incendi

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

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

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

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

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

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

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

Non lasciate o usate il forno all'aperto.

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

Usate esclusivamente recipienti e utensili adatti per forni a microonde. Riferitevi ai relativi suggerimenti nel ricettario in dotazione a pag. 215.

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

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

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

Non bloccate le aperture di ventilazione.

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

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

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

Per evitare potenziali ferite

ATTENZIONE:

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

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

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

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

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

Non lasciate che grasso o sporco si accumulino sulle guarnizioni e sulle parti vicine. Seguite le Istruzioni di "MANUTENZIONE E PULIZIA" a pag. 212.



ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

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

Per evitare le scosse elettriche

Il mobile del forno non deve assolutamente essere smontato.

Non inserite alcun oggetto nelle aperture di ventilazione del forno.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Per evitare scottature

Mai toccare o alzare la resistenza inferiore quando è calda.

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

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

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

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

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

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

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

Per evitare che i bambini usino il forno in modo sbagliato

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

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

ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA



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

Altri avvertimenti

Non modificate il alcun modo il forno.

Non spostate il forno mentre sta funzionando.

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

Per evitare difetti di funzionamento o danni al forno:

Mai mettere in funzione il forno vuoto, se non nel caso indicato nel manuale di istruzioni (vedere nota a pagina 196), in quanto si potrebbe danneggiare il forno.

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

tempo di preriscaldamento specificato nelle istruzioni del piatto.

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

Usate soltanto il piatto rotante progettati per questo forno.

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

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

NOTA:

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

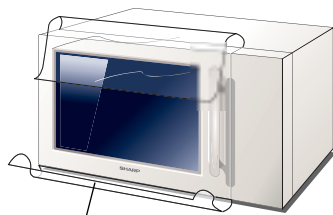
Il fabbricante e il rivenditore non possono essere ritenuti responsabili per i danni al forno e le ferite alle persone causati dalla non osservanza della procedura corretta di collegamento elettrico.

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

INSTALLAZIONE



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



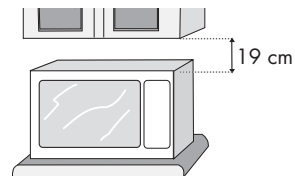
✓ Togliere questo film.

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

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

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

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



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



PRIMA DI USARE IL FORNO

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

Per avviare il forno nella modalità di risparmio energetico:

1. Collegare il forno alla presa di alimentazione. Sul display digitale non viene visualizzato niente.
2. Aprire lo sportello. Sul display del forno viene visualizzato il messaggio "SELECT LANGUAGE" in 6 lingue.
3. Chiudere lo sportello.
4. Selezionare una lingua (vedere di seguito).
5. Riscaldare il forno prima di introdurre gli alimenti (vedere pagina 196).

NOTA:

se si preferisce, è possibile cambiare l'impostazione dell'ora, facendo riferimento a pagina 194 del manuale delle istruzioni. Quando si imposta l'ora, la modalità di risparmio energetico non può essere attivata.

CONSIGLI PER LA COTTURA:


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

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



SELEZIONE DELLA LINGUA

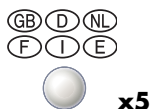
Sfiorare il pulsante LINGUA	LINGUA
una volta	ENGLISH
due volte	DEUTSCH
3 volte	NEDERLANDS
4 volte	FRANCAIS
5 volte	ITALIAN
6 volte	ESPANOL

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

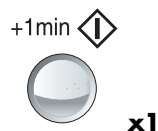
Esempio:

Per selezionare l'**Italiano**.

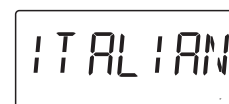
1. Selezionare la lingua desiderata.



2. Avviare l'impostazione.



Controllare il display:



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

MODALITÀ DI RISPARMIO ENERGETICO



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

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

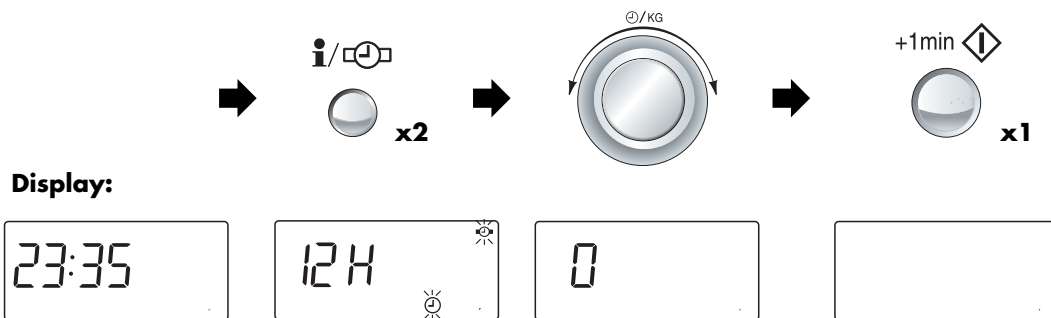
Con l'impostazione dell'ora viene annullata la modalità di risparmio energetico.

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

Esempio:

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

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



USO DEL PULSANTE DI ARRESTO (STOP)

STOP



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





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

ITALIANO



IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO

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

1. Per impostare l'orologio a 12 ore, premere il pulsante **INFO/OROLOGIO** due volta.   x2
2. Per impostare l'orologio a 24 ore, premere il pulsante **INFO/OROLOGIO** tre volte.   x3

Esempio:

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

1. Selezionare l'orologio a 24 ore premendo tre volte il pulsante **INFO/OROLOGIO**.
2. Per impostare le ore, ruotare in senso orario la manopola **TEMPO/PESO** fino a quando appare l'ora desiderata.
3. Per passare da ore a minuti premere una volta il pulsante **INFO/OROLOGIO**.



NOTA:

1. La manopola **TEMPO/PESO** si può ruotare in senso orario o antiorario.
2. In caso di errore nel corso della programmazione premere il pulsante di **ARRESTO**.
3. Per visualizzare l'ora durante la cottura, premere il pulsante **INFO/OROLOGIO**. Tenendo premuto il pulsante sul display compare l'ora corrente.
4. Se si verifica un'interruzione di corrente, quando il forno viene collegato nuovamente all'alimentazione, aprire e chiudere lo sportello; sul display comparirà "ENERGY SAVE MODE". Se ciò si verifica quando il forno è in funzione, il programma impostato verrà cancellato. Anche l'ora verrà cancellata e sarà necessario regolare nuovamente l'orologio.
5. Per impostare nuovamente l'orologio, seguire la procedura illustrata in precedenza.
6. Se invece si decide di non reimpostare l'orologio, premere il pulsante **ARRESTO** una volta. Sul display compare ".0". Quando il forno si spegne, al posto dell'ora corrente sul display ricompare ".0".
7. Se si regola dell'orologio, la modalità di risparmio energetico viene disattivata.



LIVELLI DI POTENZA

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

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

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

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

COTTURA A MICROONDE



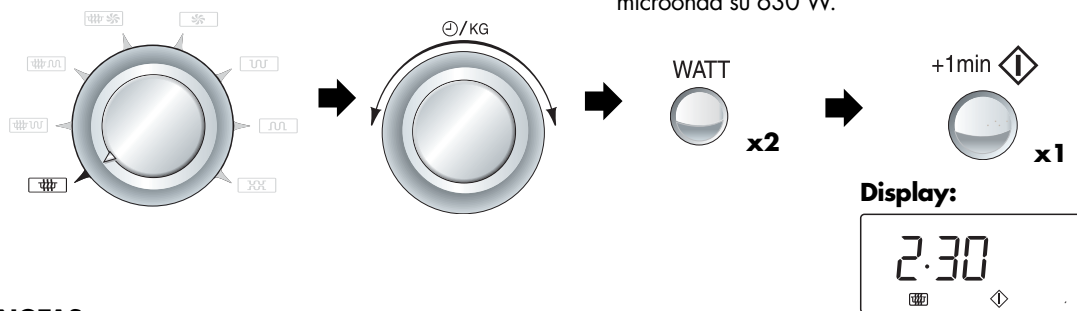
Le operazioni manuali permettono di programmare il forno fino a 90.00 minuti. L'unità di incremento per i tempi di cottura (o scongelamento) varia da 10 secondi a cinque minuti, in funzione del tempo di cottura (scongelamento) totale, come illustra la tabella riportata a fianco:

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

Esempio:

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

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



NOTAS:

1. Se lo sportello viene aperto durante la cottura, il tempo di cottura sul display digitale si ferma automaticamente. Il conteggio viene ripreso quando si richiude lo sportello e si preme pulsante **+1 min/START** .
2. Se durante la cottura si desidera controllare il livello di potenza, premere il pulsante **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE**. Tenendo premuto il pulsante, viene visualizzato il livello di potenza.
3. È possibile ruotare la manopola **TEMPO/PESO** sia in senso orario che in senso antiorario. Ruotando in senso antiorario, si riduce il tempo di cottura a partire da 90 minuti.

COTTURA CON IL GRILL



ITALIANO

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

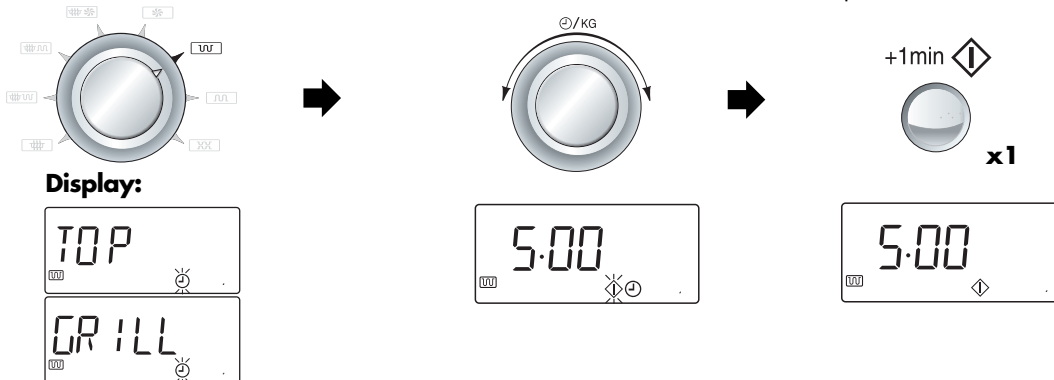
MODO DI COTTURA	GRILL DA UTILIZZARE	DISPLAY
	Grill superiore e inferiore	GRILL SUPERIORE E INFERIORE
	Grill superiore	GRILL SUPERIORE
	Grill inferiore	GRILL INFERIORE



COTTURA CON IL GRILL

Esempio: Per grigliare il formaggio sul pane tostato per 15 minuti usando solo il GRILL SUPERIORE: (collocare il pane tostato sulla griglia alta).

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



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

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

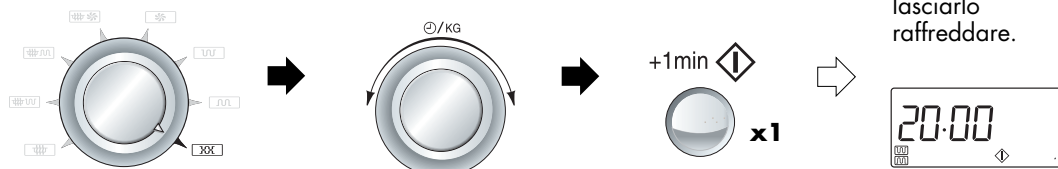


RISCALDAMENTO DEL FORNO VUOTO

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

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

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



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

COTTURA A CONVEZIONE



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


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

Esempio 1: Per cuocere preriscaldando il forno

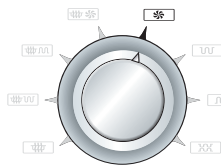
Per preriscaldare il forno a 180° C e cuocere per 20 minuti a 180° C.

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

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

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

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



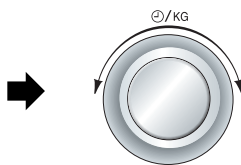
x5




x1



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



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



x1

Controllare il display.



ITALIANO

NOTAS:



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

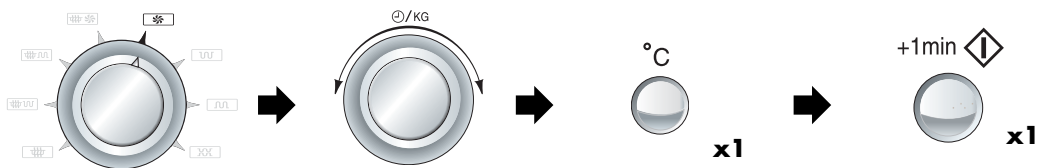


COTTURA A CONVEZIONE

Esempio 2: Per cuocere senza preriscaldamento

Per cuocere a 250° C per 20 minuti.

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



Controllare il display.



NOTAS:

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

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

COTTURA COMBINATA



Questo forno ha tre modalità di cottura **COMBINATA**, che utilizzano il calore delle resistenze e la potenza delle microonde. Per selezionare il modo di cottura **COMBINATA**, far ruotare la manopola del **MODO DI COTTURA** sulla posizione desiderata e quindi selezionare il tempo di cottura.

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

NOTA: le impostazioni di potenza si possono variare:

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

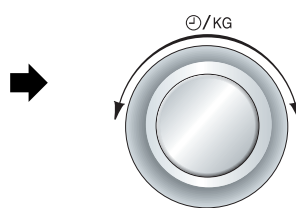
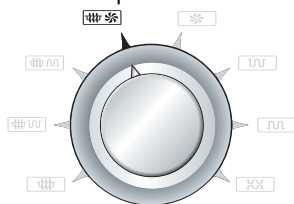
I livelli di potenza microonde possono variare da 90 W a 450 W con tre incrementi.

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

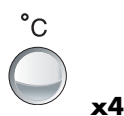
Esempio 1:

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

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



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



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



Controllare il display.



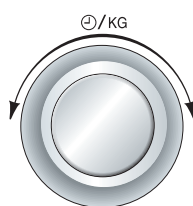
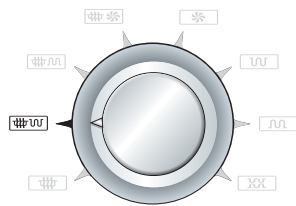


COTTURA COMBINATA

Esempio 2:

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

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



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



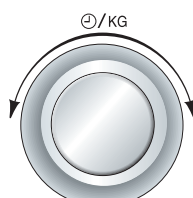
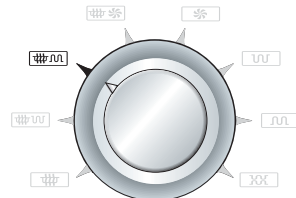
Controllare il display.



Esempio 3:

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

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



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



Controllare il display.



ATTENZIONE:

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

NOTAS:

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

ALTRE COMODE FUNZIONI



1. Pulsanti **MENO / PIÙ**.

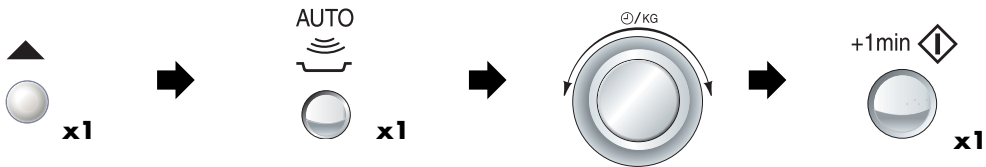
I pulsanti **MENO** (▼) e **PIÙ** (▲) consentono di ridurre o aumentare il tempo impostato (per ottenere una cottura più o meno profonda).

a) Modificare i tempi di impostazione programmati.

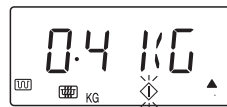
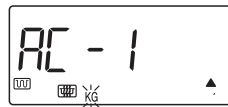
Esempio:

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

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



Display:



NOTA:

Per annullare questa operazione premere ancora lo stesso pulsante.

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

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

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

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

NOTA:

Si può usare questa funzione solo per la cottura manuale.



ALTRE COMODE FUNZIONI

2. Funzione **+1 MIN.**



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

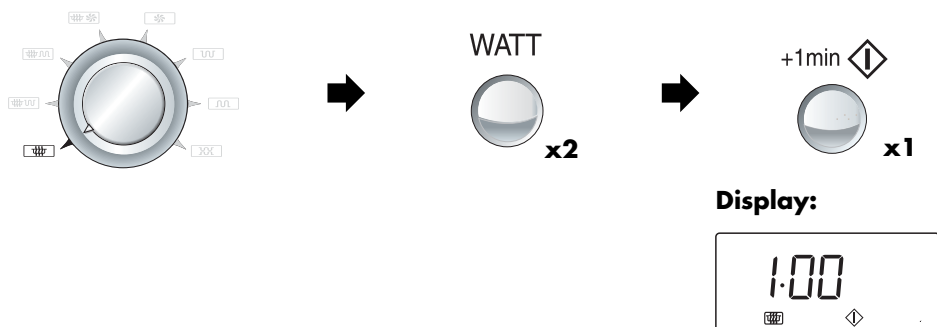
a) Cottura per 1 minuto

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











Esempio:

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


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



NOTAS:

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

b) Prolungamento del tempo di cottura

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

NOTA:

Si può usare questa funzione solo per la cottura manuale.

ALTRE COMODE FUNZIONI



3. CONTROLLARE LE IMPOSTAZIONI QUANDO IL FORNO È IN FUNZIONE

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

CONTROLLARE IL LIVELLO DI POTENZA:

Per controllare il livello di potenza durante la cottura premere il pulsante **LIVELLO DI POTENZA**.

Anche se il display visualizza il livello di potenza, il tempo di cottura continua a scorrere.

WATT



Tenendo premuto il pulsante viene visualizzato il livello di potenza.

CONTROLLARE LA TEMPERATURA DI CONVEZIONE:

Per controllare la temperatura di convezione premere il pulsante **CONVEZIONE** durante la cottura.

Dopo aver preriscaldato il forno, verificare la temperatura interna effettivamente raggiunta.

°C



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

4. Pulsante INFORMAZIONI

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

Esempio:

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

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



x1



AUTO



x2



Controllare il display.



ITALIANO

NOTE:

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



FUNZIONAMENTO AUTOMATICO (EXPRESS PIZZA)

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

1. Per evitare qualunque utilizzo accidentale del forno, la funzione **EXPRESS PIZZA** può essere attivata solo entro 3 minuti dal termine della cottura, chiudendo lo sportello o premendo il pulsante **STOP**.
2. Il peso della pizza si imposta premendo più volte il pulsante **EXPRESS PIZZA**, finché non viene visualizzato il peso desiderato. Digitare soltanto il peso del cibo senza considerare quello del contenitore.
Per il cibo, il cui peso è maggiore o inferiore a quello indicato nella tabella dei tempi di cottura, utilizzare la funzione di cottura PIZZA (vedere le pagine 205 - 206 oppure l'accensione manuale).
3. I tempi di cottura programmati sono orientativi. Per modificare i tempi di cottura, utilizzare i pulsanti **MENO (▼)** o **PIÙ (▲)** prima di selezionare il pulsante **EXPRESS PIZZA** (vedere pagina 201).
Per una pizza ben cotta e croccante, utilizzare la funzione PIZZA (P-1 pizza surgelata), vedere le pagine 205 - 206.
4. Non è necessario premere il pulsante **START** perché il forno si accenderà automaticamente una volta impostato il peso.

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

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

Esempio: Per cuocere al Pizza 0,3 kg.

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



Dopo 2 secondi il forno comincerà a cucinare automaticamente.



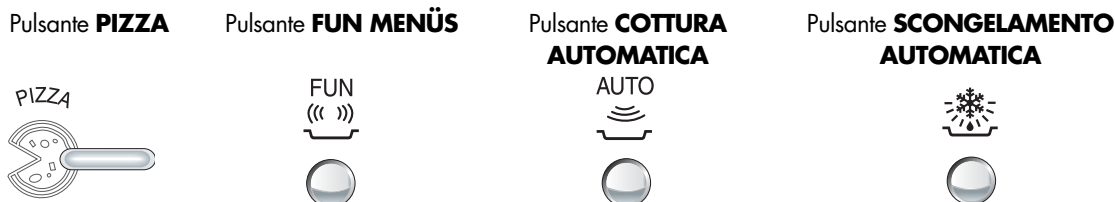
TABELLA EXPRESS PIZZA

PULSANTE	MENU	QUANTITÀ (Unità di incremento)/UTENSILI	PROCEDIMENTO
	Express Pizza surgelata 	0,3/0,35/0,4 kg (50 g) (Temp. iniziale. -18° C) Direttamente sul piatto rotante	<ul style="list-style-type: none"> • Togliere la pizza surgelata dalla confezione e collocarla sul piatto rotante. • A cottura ultimata, disporre su un piatto di portata e servire.

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



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



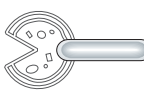
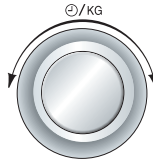
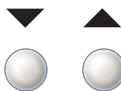

ATTENZIONE: Per tutti i menu tranne SCONGELAMENTO AUTOMATICA: La cavità del forno, le mobile esterno, lo sportello, il piatto rotante, le griglie, le stoviglie e soprattutto la resistenza inferiore diventano estremamente caldi. Per evitare scottature, usare sempre guanti da cucina per togliere il cibo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

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

1. Per impostare i menu premere i pulsanti **PIZZA**, **FUN MENÜ**, **COTTURA AUTOMATICO** o **SCONGELAMENTO RAPIDO** fino a quando il numero di menu desiderato compare sul display.
2. Il peso del cibo può essere inserito ruotando la manopola **TEMPO/PESO** fino a che il peso desiderato viene visualizzato sul display (tranne FUN MENU C-4 e C-5).
Immettere soltanto il peso del cibo, senza aggiungere quello del contenitore.
Per quantità diverse da quelle indicate nella tabella di cottura usare i programmi manuali.
3. I tempi di cottura programmati sono tempi medi. Se si desidera modificare il tempo di cottura programmato, premere il pulsante **MENO** (▼) o **PIÙ** (▲). Per ottenere risultati migliori, seguire le istruzioni della tabella a pagina 206 - 209.
4. Premere il pulsante **+1 min/START** ◊ per avviare la cottura.

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

Esempio:

1.  Pulsante **PIZZA**
2.  manopola **TEMPO/PESO**
3.  pulsante **MENO/PIÙ**
4.  pulsante **+1 min/START** ◊


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



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

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

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

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

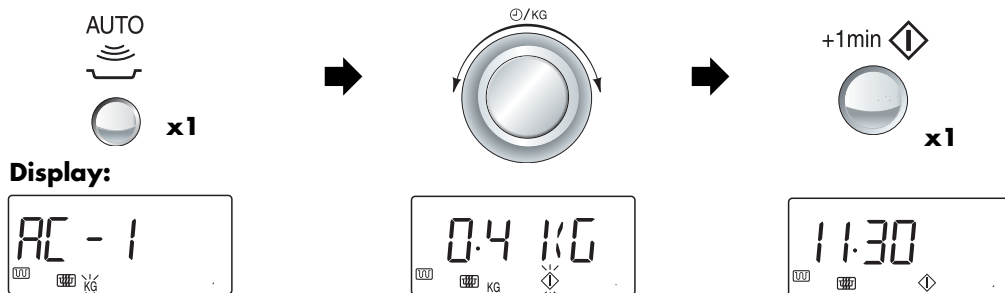
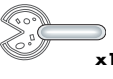
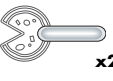
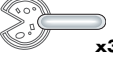


TABELLA PIZZA

PULSANTE	MENU	QUANTITÀ (Unità di incremento)/UTENSILI	PROCEDIMENTO
 x1	P-1 Pizza Pizza surgelate	0,15 - 0,6 kg (50 g) (temp. iniziale -18° C) Direttamente sul piatto rotante	<ul style="list-style-type: none"> • Togliere la pizza surgelate dalla confezione e collocarla sul piatto rotante. Per cuocere la pizza a pasta grossa premere il pulsante PIÙ (▲). • A cottura ultimata, disporre su un piatto di portata e servire.
 x2	P-2 Pizza Pizza raffreddata	0,15 - 0,45 kg (50 g) (temp. iniziale 5° C) Direttamente sul piatto rotante	<ul style="list-style-type: none"> • Togliere la pizza pronta dal contenitore e collocarla sul piatto rotante. • A cottura ultimata, disporre su un piatto di portata e servire.
 x3	P-3 Pizza Pizza fresca z.B. Pizza Casalinga	0,7 - 1,0 kg (100 g) (temp. iniziale 20° C) Direttamente sul piatto rotante	<ul style="list-style-type: none"> • Preparare la pizza seguendo le ricette riportate. • Collocare direttamente sul piatto rotante. • A cottura ultimata, disporre su un piatto di portata e servire.

RICETTA DELLA PIZZA

Ingredienti:

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

Procedimento:

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
















TABELLA FUN MENUS



PULSANTE	MENU	QUANTITÀ (Unità di incremento)/UTENSILI	PROCEDIMENTO
FUN (()) x1	C-1 Fun Menu Baguettes surgelate e.g. Baguettes con il guarnizione della pizza o Ciabatta con il guarnizione della pizza	0,15 - 0,5 kg (50 g) (temp. iniziale -18° C) Direttamente sul piatto rotante	<ul style="list-style-type: none"> Togliere la baguette surgelate dalla confezione e collocarla sul piatto rotante. Per ciabatta, usare il pulsante MENO (▼). A cottura ultimata disporre su un piatto di portata e servire.
FUN (()) x2	C-2 Fun Menu Bastoncini di pesce	0,2 - 0,5 kg (50 g) (temp. iniziale -18° C) Direttamente sul piatto rotante	<ul style="list-style-type: none"> Togliere i surgelate bastoncini di pesce dalla confezione e collocarli sul piatto rotante. A cottura ultimata disporre su un piatto di portata e servire.
FUN (()) x3	C-3 Fun Menu Patatine fritte (raccomandate per forni convenzionali) e.g. Tipo standard e spesso	0,2 - 0,4 kg (50 g) (temp. iniziale -18° C) Direttamente sul piatto rotante	<ul style="list-style-type: none"> Togliere le patatine surgelate dalla confezione e collocarle sul piatto rotante. Per patatine fritte più spesse, usare il pulsante PIÙ (▲). A cottura ultimata disporre su un piatto di portata e servire.
FUN (()) x4	C-4 Fun Menu Cucina Vegetariana	(temp. iniziale 20° C) Piatto per gratin Rastrelliera bassa	<ul style="list-style-type: none"> Per Vegetariana ricette vedere pagina 210.
FUN (()) x5	C-5 Fun Menu Dessert e.g. briciola della frutta	(temp. iniziale 20° C) Piatto per gratin Rastrelliera bassa	<ul style="list-style-type: none"> Per Dessert ricette vedere pagina 210.



TABELLA COTTURA AUTOMATICA

PULSANTE	MENU	QUANTITÀ (Unità di incremento)/UTENSILI	PROCEDIMENTO
AUTO   x1	AC-1 Cottura Spiedini alla griglia  Verdere ricette a pagina 230.	0,2 - 0,8 kg (100 g) (temp. iniziale 5° C) Rastrelliera alta	<ul style="list-style-type: none"> Preparare gli spiedini. Collocare gli spiedini sulla griglia alta. Al segnale acustico, girare gli spiedini. A cottura ultimata disporre su un piatto di portata e servire.
AUTO   x2	AC-2 Cottura Pollo arrosto  Ingredienti per 1,2 kg pollo arrosto: sale e pepe, 1 tsp di paprica dolce, 2 tbsps di olio	0,9 - 1,8 kg (100 g) (temp. iniziale 5° C) Rastrelliera bassa	<ul style="list-style-type: none"> Mescolare gli ingredienti e distribuire il tutto sul pollo. Punzecchiare la pelle del pollo con una forcella. Collocare il pollo sulla griglia bassa con il petto in basso. Quando il forno emette il segnale acustico rigirare il pollo. A cottura ultimata lasciar riposare in forno per circa 3 minuti, rimuova, disporre su un piatto di portata e servire.
AUTO   x3	AC-3 Cottura Filetto di pesce gratinato  Verdere ricette a pagina 211.	0,6 - 1,2 kg* (100 g) (temp. iniziale 5° C) Piatto per gratin Rastrelliera bassa	<ul style="list-style-type: none"> Per Filetto di pesce gratinato, vedere le ricette a pagina 211. <p>* Peso total per intero ingredienti.</p>
AUTO   x4	AC-4 Cottura Gratin  Verdere ricette a pagina 234-235.	0,5 - 1,5 kg* (100 g) (temp. iniziale 5° C) Piatto per gratin	<ul style="list-style-type: none"> Preparare il gratin. Collocare il gratin sulla piatto rotante. A cottura ultimata, lasciar riposare per circa 5 minuti, avvolto in alluminio. <p>* Peso total per intero ingredienti.</p>
AUTO   x5	AC-5 Cottura Dolci  Verdere ricette a pagina 239-242.	0,5 - 1,5 kg* (100 g) (temp. iniziale 20° C) Piatto per torte Rastrelliera bassa (Vedere nota più avanti)	<ul style="list-style-type: none"> Preparare la torta. Collocare il torta sulla griglia bassa. Lasciar riposare la torta per circa 10 minuti a fine cottura.











SUGGERIMENTO: Dolci

È possibile usare tortiere tradizionali in metallo.

Per contrastare la formazione di arco collocare un piattino tra la griglia e la tortiera.

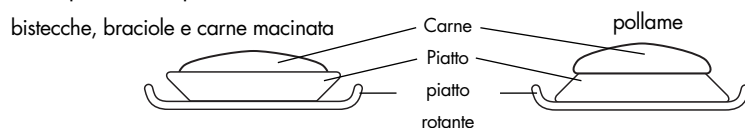
TABELLA SCONGELAMENTO AUTOMATICA



PULSANTE	MENU	QUANTITÀ (Unità di incremento)/UTENSILI	PROCEDIMENTO
  x1	AD-1 Scongelare Bistecche* e braciolo	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Temp. iniziale -18° C) (Verdere nota più avanti)	<ul style="list-style-type: none"> Disporre il tutto su un piatto al centro del piatto rotante. Quando il forno si blocca e viene emesso un segnale acustico, girare la carne, quindi risistemare e separare. Proteggete le parti sottili e i punti caldi con fogli d'alluminio. Terminata l'operazione, avvolgere nella stagnola e lasciare riposare per 10 - 20 minuti, fino al completo scongelamento.
  x2	AD-2 Scongelare Carne macinata	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Temp. iniziale -18° C) (Verdere nota più avanti)	<ul style="list-style-type: none"> Posizionare la carne macinata su un piatto al centro del piatto rotante. Quando il forno si arresta e viene emesso il segnale acustico, rigirate il cibo. Se possibile, rimuovete le parti scongelate. Dopo avere scongelato il cibo, lasciate riposare per 5 - 10 minuti fino a scongelamento completo.
  x3	AD-3 Scongelare Pollame	0,9 - 2,0 kg (100 g) (Temp. iniziale -18° C) (Verdere nota più avanti)	<ul style="list-style-type: none"> Collocare un piatto rovesciato sul piatto rotante e disporvi sopra il pollame con il petto rivolto verso il basso. Quando il forno si blocca e viene emesso un segnale acustico, girare la carne. Proteggete le parti sottili e i punti caldi con fogli d'alluminio. Terminata l'operazione, coprire con la stagnola e lasciare riposare per 30 - 90 minuti, fino al completo scongelamento.
  x4	AD-4 Scongelare Dolce	0,1 - 1,4 kg (100 g) (Temp. iniziale -18° C) Piatto	<ul style="list-style-type: none"> Rimuovete tutto l'imballaggio dal dolce. Collocatelo su un piatto al centro del piatto rotante. Dopo averlo scongelato, tagliare il dolce in fette di uguale misura lasciando dello spazio fra ogni fetta e lasciare riposare per 15 - 70 minuti fino a scongelamento completo.
  x5	AD-5 Scongelare Pane	0,1 - 1,0 kg (100 g) (Temp. iniziale -18° C) Piatto (Per questo programma è raccomandato solamente pane affettato.)	<ul style="list-style-type: none"> Distribuite su un piatto al centro del piatto rotante. Quando suona il segnale acustico, cambiare posizione e rimuovere le fette scongelate. Dopo lo scongelamento, separare tutte le fette e distribuirle su un piatto grande. Coprire il pane con un foglio di alluminio e lasciarlo riposare 5 - 10 minuti fino a quando sia scongelato completamente.

NOTAS: Scongelamento automatico

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





RICETTES PER FUN MENUS

CUCINA VEGETARIANA (C-4)

Zucchine ripiene

Ingredienti:

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

Per la salsa:

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

CUCINA VEGETARIANA (C-4)

Zucchine ripiene

Ingredienti:

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

Per la salsa:

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

Preparazione:

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

Preparazione:

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

DESSERT (C-5)

Dolce di lamponi, mele e mandorle sbriciolate

Ingredienti:

Per il ripieno:

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

Per la copertura:

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

Preparazione:

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

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

RICETTE PER COTTURA AUTOMATICA AC-3



FILETTO DI PESCE GRATINATO (AC-3)

Gratin di pesce all'italiana

Ingredienti:

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

Procedimento:

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

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

FILETTO DI PESCE GRATINATO (AC-3)

Filetti di pesce persico gratinati 'Esterhazy'

Ingredienti:

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

Procedimento:

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

FILETTO DI PESCE GRATINATO (AC-3)

Pesce persico al gratin con broccoli

Ingredienti:

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

Procedimento:

- Lavare ed asciugare il pesce. Cospargerlo con il succo di limone e salare.
- Riscaldare il burro e la farina in una casseruola rotonda scoperta per circa 1-1 1/2 minuti a 900 W potenza.
- Aggiungere il latte e mescolare bene. Coprire e cuocere ancora per 3-4 minuti a 900 W potenza. A cottura ultimata mescolare ancora e insaporire con l'aneto, sale e pepe.
- Scongeliare i broccoli in una casseruola (1 1/2 l) per 4-6 minuti con potenza 900 W.
- Mettere i broccoli scongelati in una teglia, sistemarvi il pesce e condire potenza.
- Versare la besciamella preparata in precedenza e cospargere con il formaggio grattugiato.
- Collocare sulla griglia bassa e cuocere con il **COTTURA AUTOMATICO AC-3** "gratin di pesce". (1,1 kg)



MANUTENZIONE E PULIZIA

PRECAUZIONE : PER PULIRE IL FORNO A MICROONDE NON UTILIZZARE DETERGENTI PER FORNO DEL TIPO REPERIBILE IN COMMERCIO, ABRASIVI, DETERGENTI FORTI O PAGLIETTE.

ATTENZIONE!

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

Esterno del forno

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

Pannello dei comandi

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

Interno del forno

1. Eliminare gli schizzi di unto con un panno morbido o una spugna subito dopo l'uso, quando il forno è ancora caldo. Per le macchie più difficili usare un detersivo delicato e strofinare con un panno umido finché tutto lo sporco è scomparso. Non rimuovere il coperchio guida onde.
2. Controllare che sapone ed acqua non penetrino attraverso le prese d'aria nelle pareti, perché possono causare danni al forno.
3. Non usare detersivi spray all'interno del forno. Non utilizzare prodotti per la pulizia a vapore.
4. Riscaldare regolarmente il forno con le due resistenze, seguendo le istruzioni riportate alla sezione "Riscaldamento del forno vuoto" a pagina 196. Gli schizzi di cibo o grasso possono produrre fumo o odori sgradevoli.

Piatto rotante

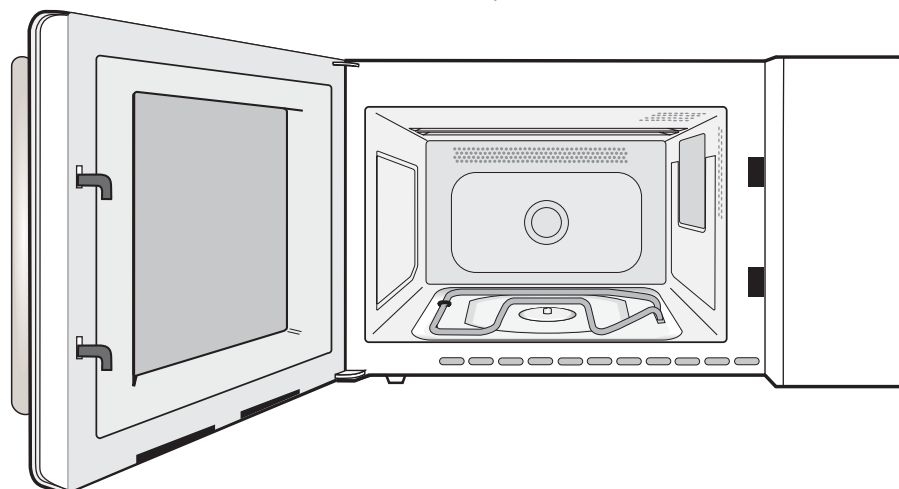
Togliere il piatto rotante dal forno. Lavarli con acqua leggermente saponata ed asciugarli con un panno morbido. Sia il piatto rotante si possono lavare in lavastoviglie.

Griglia alta e bassa

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

Sportello

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



CONTROLLI DA EFFETTUARE PRIMA DI RICORRERE AL SERVIZIO DI ASSISTENZA



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

1. Alimentazione

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

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

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

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

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

Impostare la cottura a microonde.

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

La luce del forno si accende? SI _____ NO _____

Il piatto rotante gira? SI _____ NO _____

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

La ventola funziona? SI _____ NO _____

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

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

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

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

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

IMPORTANTE: se sul display non viene visualizzato niente, anche se la presa di alimentazione è stata collegata correttamente, potrebbe essere in funzione la modalità di risparmio energetico. Aprire e chiudere lo sportello del forno per farlo funzionare. Vedere pagina 193.

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

NOTE:

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

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

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



CHE COSA SONO LE MICROONDE?

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

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

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

Alimenti - Le microonde vengono assorbite

Metallo - Le microonde vengono riflesse

PROPRIETÀ DELLE MICROONDE

Le microonde attraversano tutti i materiali non metallici

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

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



FUNZIONI DEL SUO NUOVO FORNO A MICROONDE

FUNZIONAMENTO A MICROONDE

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

Le microonde sono anche estremamente adatte allo scongelamento degli alimenti.

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

FUNZIONAMENTO MISTO (MICROONDE PIÙ ARIA CALDA O GRIGLIA)

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

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

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

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

FUNZIONAMENTO AD ARIA CALDA

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

FUNZIONAMENTO GRIGLIA

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

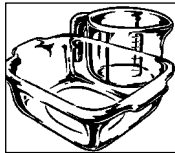
Il forno a microonde dispone anche di una seconda griglia, collocato al di sotto del piatto rotante, che consente di dorare i cibi nella parte inferiore.

UTENSILI ADATTI

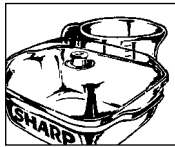


LE STOVIGLIE ADATTE PER IL FUNZIONAMENTO A MICROONDE

VETRO E VETRO-CERAMICA



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



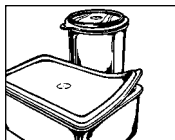
CERAMICA

Materiale generalmente adatto al forno a microonde benché sia smaltato, altrimenti il materiale assorbe l'umidità dei cibi, la quale a sua volta produce un riscaldamento interno del contenitore ceramico che si può dunque spezzare. Se non si è sicuri dell'idoneità di una particolare stoviglia in ceramica alla cottura in forno a microonde basta eseguire la prova d'idoneità descritta (a pag 216).

PORCELLANA

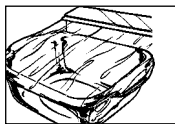
Materiale perfettamente adeguato alla cottura in forno a microonde. Usare solamente stoviglie in porcellana senza contenuto metallico o rivestimenti e guarnizioni in oro o argento.

PLASTICA



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

CARTA DA CUCINA



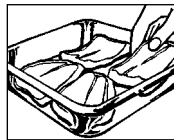
La carta da cucina può essere usata per assorbire l'umidità prodotta quando vengono brevemente scaldate vivande come, ad esempio, il pane o i cibi impanati. Adagiare la carta sul piatto girevole e sotto il cibo da riscaldare, la cui superficie rimarrà così asciutta e croccante. Usandola invece per coprire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

PELLICOLA PER LA COTTURA IN FORNO A MICROONDE

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

TUBOLARE DI PELLICOLA DA FORNO

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



METALLO

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



Gli spiedini in metallo o le vaschette in alluminio (usate ad esempio per contenere i piatti precotti) sono utilizzabili. Le loro dimensioni dovranno essere tuttavia ridotte rispetto a quelle della vivanda. Nel caso della vaschetta di alluminio ad esempio, essa dovrà essere riempita per $\frac{2}{3}$ o $\frac{3}{4}$. Si consiglia comunque di trasferire la vivanda in un contenitore adatto alla cottura in forno a microonde.

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

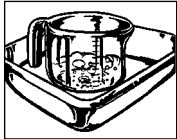
Si raccomanda di non usare stoviglie con rivestimenti, guarnizioni o inserti metallici, come per esempio viti, nastri o impugnature.



UTENSILI ADATTI

PROVA D'IDONEITÀ PER GLI UTENSILI

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



LA STOVIGLIA ADATTA PER LA COTTURA COMBINATA

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

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

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

METALLO

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

LA STOVIGLIA ADATTA PER LA COTTURA ALLA GRIGLIA E A CONVEZIONE

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



CONSIGLI E TECNICHE DI COTTURA

PRIMA DI COMINCIARE...

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

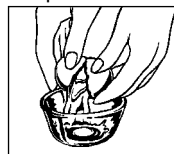
IMPOSTAZIONE DEI TEMPI

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

CONSIGLIE TECNICHE DI COTTURA TEMPERATURA DEI CIBI

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

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



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



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

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

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

CONSIGLI E TECHNICHE DI COTTURA



TEMPI DI COTTURA

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

SALE, SPEZIE ED ERBE

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

PROVE DI COTTURA

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

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

CONTROLLO DELLA COTTURA CON IL TERMOMETRO PER ALIMENTI

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

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

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

AGGIUNTA D'ACQUA

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

ALIMENTI DOTATI DI PELLE O BUCCIA

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

ALIMENTI GRASSI

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

COME SBOLLENTARE LE VERDURE

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



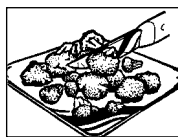
CONSIGLI E TECNICHE DI COTTURA

Procedimento:

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

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

COTTURA DI CONSERVE DI FRUTTA O DI VERDURE



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

PICCOLE E GROSSE QUANTITÀ

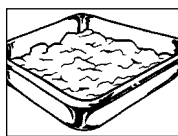
I tempi di durata validi per il forno a microonde dipendono dalla quantità e dalle dimensioni degli alimenti da cucinare, riscaldare o scongelare. Le porzioni piccole impiegano dunque meno tempo di quelle di una certa consistenza.

In linea di massima comunque vale la regola seguente:

DOPPIA QUANTITÀ = DOPPIA DURATA

MEZZA QUANTITÀ = MEZZA DURATA

RECIPIENTI DAL BORDO ALTO E DAL BORDO BASSO

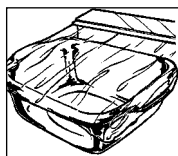


A parità di capienza, la cottura in recipienti con il bordo alto richiede più tempo di quella in contenitori bassi. Pertanto consigliamo di usare stoviglie larghe e dal bordo basso per ridurre i tempi di cottura, impiegando i recipienti a bordo alto solo per cibi che possono traboccare con facilità (pasta,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

RECIPIENTI TONDI E OVALI

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

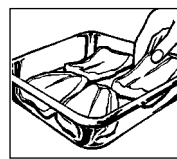
QUANDO COPRIRE I CIBI DURANTE LA COTTURA



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

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

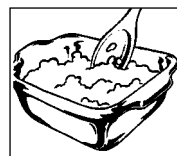
CIBI DI CONSISTENZA E FORMA IRREGOLARE



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

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

MESCOLAMENTO



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

grado di garantire automaticamente il riscaldamento uniforme degli alimenti.

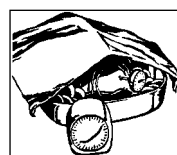
DISPOSIZIONE

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

RIVOLTAMENTO

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

RIPOSO IN FORNO



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

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

COMO RISCALDARE LE VIVANDE



- I piatti pronti in vaschette di alluminio vanno trasferiti su piatti o in altri contenitori prima di essere riscaldati.
- Togliere il coperchio dei recipienti chiusi ermeticamente prima di metterli in forno. Coprire la vivanda con della pellicola per la cottura in forno a microonde, oppure con un piatto o l'apposita campana (ottenibile nei migliori negozi di casa-linghi). Con ciò si eviterà che la superficie si secchi. Le bevande non hanno bisogno di essere coperte.
- Per scaldare o bollire dei liquidi come l'acqua, il caffè, il tè o il latte, mettere una bacchetta di vetro nel recipiente.
- Per riscaldare piatti di più porzioni, consigliamo possibilmente di mescolarli di tanto in tanto, in modo che il calore si distribuisca uniformemente.
- I tempi di riscaldamento valgono per cibi tenuti ad una temperatura ambiente di circa 20°C. Per i piatti tenuti in frigorifero, il tempo di riscaldamento sarà leggermente più lungo.
- A riscaldamento terminato, lasciare la vivanda nel forno ancora per 1 o 2 minuti, per consentire la distribuzione del calore (riposo in forno).
- I tempi indicati per il riscaldamento dei cibi hanno valore puramente indicativo. Essi possono infatti variare a seconda della temperatura all'introduzione in forno, del peso, del contenuto idrico, del contenuto di grassi e del risultato finale desiderato.

COMO SCONGELARE I CIBI



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

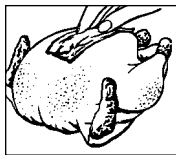
Qui di seguito riportiamo ancora qualche suggerimento.

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

CONFEZIONI E CONTENITORI

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

QUANDO COPRIRE IL CIBO DURANTE LO SCONGELAMENTO

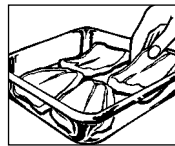


Per scongelare cibi poco consistenti, adagiarsi sopra delle strisce di carta stagnola. Qualora la vivanda sia già parzialmente scongelata a temperatura ambiente sarà bene porvi sopra delle strisce di carta d'alluminio durante lo scongelamento nel forno a microonde per evitare che le parti meno consistenti diventino troppo calde, quando invece quelle di maggior consistenza sono ancora gelate.

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

MESCOLARE E GIRARE

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



LE VIVANDE IN PICCOLE QUANTITÀ

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

LE VIVANDE CHE VANNO SCONGELATE LENTAMENTE

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

IL TEMPO DI RIPOSO

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



COME SCONGELARE E CUOCERE I CIBI

Con il forno a microonde, i cibi surgelati possono essere scongelati e cotti contemporaneamente. Nella tabella seguente vengono riportati alcuni esempi (a pag. 223). Attenersi alle istruzioni generali valide per il "riscaldamento" e lo "scongelo" delle vivande.

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



COME CUOCERE CARNE, PESCE E POLLAME

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

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

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



COME CUOCERE LA VERDURA FRESCA

- Già all'acquisto accertarsi che i singoli pezzi dei rispettivi generi di verdura siano più o meno delle stesse dimensioni. Tale accorgimento si rivelerà di particolare importanza nella preparazione di piatti in cui le verdure rimangano intere, come ad esempio le patate in camicia.
- Prima d'iniziare la preparazione, lavare e pulire le verdure, quindi pesare la quantità necessaria.
- Aggiungere gli odori ma salare solo dopo la cottura.
- Per ogni 500 g di verdure aggiungere circa 5 cucchiai da minestra di acqua. Le verdure fibrose richiedono più acqua. Nella tabella vengono fornite le indicazioni necessarie (a pag. 224).

Le verdure vengono di regola cotte in una zuppiera coperta. Le verdure ricche d'acqua, come per esempio le cipolle o le patate, possono essere cotte senza aggiunta d'acqua, avvolte in carta adatta alla cottura in forno a microonde.

- A metà cottura è consigliabile rivoltare e rimestare le verdure.
- A cottura terminata, far riposare le verdure per circa 2 minuti, prima di toglierle dal forno.
- I tempi di cottura indicati hanno valore puramente indicativo e sono in funzione del peso, della temperatura prima della cottura e della consistenza e struttura del tipo di verdura. Quanto più fresche sono le verdure, meno tempo necessitano per la cottura.

SPIEGAZIONE DEI SIMBOLI

**POTENZA DEL FORNO A MICROONDE**

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

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

100 % di potenza = 900 Watt

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

70 % di potenza = 630 Watt

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

50 % di potenza = 450 Watt

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

30 % della potenza = 270 Watt**SCONGELAMENTO**

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

10 % di potenza = 90 Watt

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

W = WATT

Simbolo Spiegazione**Cottura con la resistenza superiore del grill**

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

**Cottura con la resistenza inferiore del grill**

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

**Cottura con entrambe le resistenze**

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

**Cottura a convezione**

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

**Cottura Combinata microonde e a convezione**

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

Con la cottura combinata la potenza delle microonde è limitata.

**Cottura combinata microonde + grill superiore o****microonde + resistenza inferiore**

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



TABELLAS

TABELLA : DECONGELAMENTO CON IL MICROONDE

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

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

TABELLA : DECONGELAMENTO E COTTURA

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

TABELLAS



TABELLA : RISCALDAMENTO DI BEVANDE E ALIMENTI

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

¹ alimento conservato in frigorifero.

TABELLA : COTTURA DI VERDURA FRESCA

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

ITALIANO



TABELLAS

TABELLA : COTTURA, GRIGLIATURA, GRATINATURA

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



ADATTAMENTO DI RICETTE

CONVENZIONALI

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

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

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

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

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

● VARIANTI DI RICETTE TRADIZIONALI

Per cottura a microonde (testo precedente) Per cottura combinata

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

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

2. Per la preparazione di cibi con la cottura combinata microonde + grill attenersi alle seguenti indicazioni:
per grosse quantità di cibo e per alimenti di un certo spessore, come per esempio l'arrosto di maiale, il tempo di cottura richiesto per la cottura a microonde è più lungo rispetto a piccole quantità e alimenti più sottili. Ma se si utilizza la cottura con il grill il discorso cambia. Infatti il cibo cuoce più in fretta se si trova più vicino alla resistenza. Ciò significa che se si preparano grossi pezzi di arrosto mediante cottura combinata, il tempo di cottura è più breve rispetto a pezzi di arrosto più piccoli.
3. Al fine di ottenere una doratura più veloce ed uniforme con il grill superiore, utilizzare la griglia alta (Eccezione: per grosse quantità di cibo, alimenti di spessore notevole e sformati utilizzare la griglia bassa).

COME USARE LE RICETTE

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

ABBREVIAZIONI USATE NELLE RICETTE

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

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

Ricette

Antipasti e spuntini

Francia

Zuppa di cipolle*Soupe a l'oignon et au fromage*

Tempo di cottura: ca. 15-17 minuti

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

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

Procedimento

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

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

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

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

Svezia

Crema di Granchio*Kräftsoppa*

Tempo di cottura: ca. 11-15 minuti

Utensile: terrina con coperchio (capacità 2 l)

Ingredienti

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

Procedimento

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

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

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

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

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

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

- Mescolare la crema e affogarli il burro prima di servire.

Svizzera

Minestra d'orzo alla Contadina*Bündner Gerstensuppe*

Tempo di cottura: 27-34 minuti

Utensile: terrina con coperchio (capacità 3 l)

Ingredienti

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

Procedimento

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

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

Procedimento (Minestra d'orzo alla Contadina)

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

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

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

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

Antipasti e spuntini

Germania

Toast a funghi*Champignon toast*

Tempo di cottura: ca 3-4 minuti

Utensile: Griglia in alto

Ingredienti

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

Procedimento

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

3-4 min.  270 W

Spagna

Prataioli farciti al rosmario*Champinones rellenos al romero*


Tempo di cottura: ca. 9-14 minuti

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


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

Procedimento

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

3-5 min.  900 W

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

1-3 min.  900 W

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

ca. 1 min.  900 W

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

4-5 min.  630 W

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

Germania

Bocconcini di Tacchino Piccanti*Pikante Putenpfanne*

(Dosi per 2 persone)


Tempo di cottura: ca 22-27 minuti

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


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

Procedimento

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

4-6 min.  900 W

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

1. 1-2 min.  900 W2. 17-19 min.  270 W

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

Ricette

Carne, Pesce e Pollame

Grecia

Melanzane Ripiene*Melitsones jemistes me kima*

Tempo di cottura: ca 17-20 minuti

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

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

Consiglio:

alle melanzane si possono sostituire delle zucchine.

Procedimento

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

ca. 2 min.  900 W

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

11-13 min.  630 W

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

4-5 min.  630 WA cottura terminata lasciar riposare per altri
2 minuti circa

Spagna

Cannoli di Prosciutto Ripieni*Jamón relleno*


Tempo di cottura: ca. 13-18 minuti

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

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

Procedimento

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


2-4 min.  900 W

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

ca 1 min.  900 W

Mescolare ed aggiustare di sale.

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

1. 2-4 min.  900 W2. 8-9 min.  630 WA cottura terminata lasciar riposare i cannoli per altri
5 minuti circa.**Consiglio:**

si può usare anche della besciamella già pronta.

Carne, Pesce e Pollame

Italia

Quaglie in salsa vellutata

Tempo di cottura: ca. 16-19 minuti

Utensile: stampo quadrato a bordo basso

(ca. 20 x 20 x 6 cm)


terrina con coperchio (capacità 1 l)

Ingredienti


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

Procedimento


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

 8-10 min.  630 W


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

 4-5 min.  630 W

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

 ca. 2 min.  900 W

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

 ca. 2 min.  900 W

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



Svizzera

Vitello alla Zurighese

Züricher Geschnetzeltes

Tempo di cottura: ca 9-14 minuti


Utensile: terrina con coperchio (capacità 2 l)

Ingredienti


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

Procedimento

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

 6-9 min.  900 W

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

 3-5 min.  900 W

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



Ricette

Carne, Pesce e Pollame

Italia

Scaloppe alla pizzaiola

Tempo di cottura: ca 23-26 minuti

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

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


Procedimento

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

15-17 min.  630 W

Rivoltare la carne.

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

8-9 min. 

A cottura terminata far riposare per 5 minuti circa.

Consiglio:

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

Germania

Spiedini misti*Bunte Fleischspieße*

Tempo per la cottura: ca. 14 minuti

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

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

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

Procedimento

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

AUTO COOK AC-1 

Paesi Bassi

Timballo di carne*Gehackschotel*

Tempo di cottura: ca. 23-27 minuti


Utensile: terrina con coperchio (capacità 2 l)

Ingredienti

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

Procedimento

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

23-27 min.  900 W

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

Carne, Pesce e Pollame

Francia

Filetti di Sogliola

Filets de sole (Dosi per due persone)

Tempo di cottura: ca. 12-14 minuti

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

Ingredienti

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

Procedimento

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

12-14 min.		630 W
------------	--	-------

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

Consiglio:

questo piatto può essere preparato anche con altri pesci, come l'eglefino, l'ippoglosso, la triglia, la pianuzza o il nerluzzo.

Svizzera

Fileto di Pesce in Salsa di Formaggio

Svizzero

Fischfilet mit Kasesauce

Tempo di cottura: ca. 23-27 minuti

Utensili: terrina con coperchio (capacità 1 l) casseruola ovale a sponda bassa (ca. 26 cm di lunghezza)

Ingredienti

4	filetti di pesce (ca. 800 g) (per es, trota, pianuzza a merluzzo)
2 CM	succo di limone
	sale
1 CM	burro o margarina
1	Cipolla (50 g) tritata finemente
2 CM	farina (20 g)
100 ml	vino bianco
1 CU	olio vegetale per oilare lo stampo
100 g	formaggio emmental grattugiato
2 CM	prezzemolo tritato

Procedimento

1. Lavare i filetti di pesce, asciugarli con un canovaccio o della carta da cucina e bagnarli con il succo di limone. Lasciar riposare per un quarto d'ora circa. Asciugare di nuovo e salare.
 2. Imburrare il fondo della terrina, aggiungere la cipolla tritata e farla imbianchire a coperto.
- | | | |
|----------|--|-------|
| 1-2 min. | | 900 W |
|----------|--|-------|
3. Cospargere la cipolla di farina e amalgamare. Aggiungere il vino bianco e mescolare.
 4. Imburrare lo stampo e adagiare i filetti di pesce. Versarvi sopra la salsa, cospargere con il formaggio svizzero e mandare in forno collocando la terrina sulla graticola inferiore.

1. 13-14 min.		450 W
---------------	--	-------

2. 9-11 min.		450 W
--------------	--	-------

A cottura ultimata, lasciar riposare i filetti per 2 minuti. Guarnire i filetti cospargendoli di prezzemolo tritato e portare in tavola.

Ricette

Carne, Pesce e Pollame


Germania

Trota alle mandorle*Mandelforellen*Tempo di cottura: ca. 11¹/₂ - 15 minutiUtensile: casseruola ovale a sponda bassa
(ca. 30 cm di lunghezza)**Ingredienti**

- 4 trote (da 200 - 250 g), già pulite
il succo di un limone
sale
- 30 g burro o margarina
5 CM farina (50 g)
1 CU burro o margarina per ungere lo stampo
50 g mandorle a foglioline

Procedimento

1. Lavare le trote, asciugarle e irrorarle con succo di limone. Salare il pesce all'interno e all'esterno, lasciandolo quindi riposare per 15 minuti.
2. Fondere il burro.

1/2-1 min.		900 W
------------	---	-------

3. Asciugare nuovamente il pesce, imburarlo e passarlo nella farina.
4. Ungere lo stampo, disporvi le trote e mettere a cuocere sulla graticola inferiore.

9-11 min.		630 W
-----------	---	-------

Rivoltare e coprire le trote con le mandorle a foglioline.

2-3 min.		630 W
----------	---	-------

Acottura ultimata, lasciar riposare le trote per 2 minuti.

Consiglio:

Accompagnare con patate al perzemmolo e insalata verde.


Francia


Croque MonsieurTempo di cottura: circa 4¹/₂-5 minuti**Ingredienti**

- 2 fette di pane tostato
20 g di burro
1-2 fette di formaggio (sottilette R)
1 fette di prosciutto
1 CU di panna fresca
ca 30 g di formaggio grattugiato

Procedimento

1. Spalmare il burro sul pane tostato.
2. Mettere il formaggio e il prosciutto sul pane. Distribuire la panna fresca sul prosciutto e coprire con la seconda fetta di pane tostato.
3. Aggiungere il formaggio grattugiato, collocare il tutto sul piatto rotante e cuocere.

1. ca. 1 ¹ / ₂ - 2 min.		270 W
---	---	-------

2. ca. 3 min.		
---------------	---	--

Francia

Quiche ai gamberetti

Tempo di cottura: 20-25 minuti


Utensile: Casseruola con coperchio (1 l)

Ingredienti


- 200 g di farina
120 g di burro o margarina
4 CM cucchiaini di acqua fredda
2 CM di burro o margarina
2 cipolla (100 g) finemente tritata
100 g pancetta affumicata magra, tagliata a piccoli dadini
150 g di gamberetti sgucciati
1 uovo
100 ml di panna acida
1 CM sale, pepe, noce moscata di prezzemolo tritato


Procedimento

1. Mescolare la farina, il burro e l'acqua e lasciare riposare per 30 minuti nel frigorifero.
2. Mettere il burro in una casseruola, aggiungere la cipolla, la pancetta e i gamberetti e cuocere con il coperchio. Rimescolare una volta durante la cottura.

4-6 min.		900 W
----------	---	-------

3. Lasciare raffreddare e scolare il liquido. Mescolare l'uovo, la panna e le spezie.
4. Stendere la pasta formando un cerchio di circa 24 cm di diametro e disporlo sul piatto rotante. Foderare il piatto, fondo e bordi, e formare un bordo con la parte eccedente.
5. Mescolare gli ingredienti del ripieno, versare il tutto sulla base e cuocere.

1. 12-14 min.		270 W
---------------	---	-------

2. 4-5 min.		
-------------	---	--

Snacks

Germania

Uova strapazzate con cipolle e pancetta

Tempo di cottura: 4-5 minuti

Ingredienti

5-10 g	di margarina
25 g	di cipolla tritata
40 g	di pancetta a cubetti
3	uova
3	cucchiaini di latte sale, pepe

Procedimento

1. Mettere la margarina, la cipolla e la pancetta sul piatto rotante e cuocere.

2-3 min.		450 W
----------	--	-------

2. Sbattere le uova con il latte, il sale e il pepe. Versare il tutto sulla cipolla e la pancetta e cuocere.

ca. 2 min.		900 W
------------	--	-------

Rimescolare le uova una volta durante la cottura.

Hamburger

Tempo di cottura: 13-15 minuti

Ingredienti

400 g	di carne di manzo tritata
	sale, pepe

Procedimento

1. Mescolare gli ingredienti fino a formare un impasto consistente. Inumidirsi le mani con acqua fredda e formare 4 hamburger di dimensioni uguali. Collocare gli hamburger sul piatto rotante e cuocere.

10-12 min.		270 W
------------	--	-------

2. Girare gli hamburger.

ca. 3 min.	
------------	--

Italia

Pizza ai carciofi

Tempo di cottura: 17-18 minuti

Utensile: piatto girevole

Ingredienti

150 g	di farina
4 g	di lievito in polvere
1	cucchiaino di zucchero
	cucchiaino di sale
2 CM	di olio
90 ml	di acqua tiepida
300 g	di pomodori in scatola sgocciolati
100 g	di cuori di carciofo
1 CU	di olio d'oliva per ungere il piatto girevole
	basilico, origano, timo, sale, pepe
1 CU	di concentrato di pomodoro
30 g	di salame a fette
50 g	di prosciutto cotto
10	olive
100 g	di formaggio grattugiato

Procedimento

1. Mescolare la farina con il lievito in polvere, lo zucchero ed il sale. Aggiungere l'olio e l'acqua e lavorare il tutto fino ad ottenere un impasto uniforme. Fare lievitare nel forno a micro-onde.

2-3 min.		90 W
----------	--	------

Infine coprire e lasciare riposare l'impasto per altri 10-15 minuti.

2. Schiacciare i pomodori pelati e tagliare in quattro parti i cuori di carciofo.
3. Ungere il piatto girevole con l'olio. Stendere la pasta e disporla sul piatto rotante.
4. Spennellare l'impasto con il concentrato di pomodoro e ricoprire con i pomodori. Condire a piacere e guarnire con i restanti ingredienti. Infine ricoprire la pizza con le olive e cospargere con il formaggio. Cuocere con il programma automatico per pizza fresca.
(Questa ricetta fa circa 0,9 kg.)

P-3 PIZZA	
-----------	--

Ricette

Snacks

Francia

Tortino di cipolle*Tarte aux oignons*

Tempo di cottura: 22-28 minuti

Utensile: casseruola con coperchio (2 l)

Ingredienti

15 g	di lievito
185 g	di farina
60 ml	di olio
1 Cu	di olio
30 g	di margarina o burro
600 g	di cipolle a piccoli pezzi
2	uova
150 g	di panna fresca
	sale, paprica, noce moscata
50 g	di pancetta
	maggiorana o timo

Procedimento

1. Sciogliere il lievito in acqua tiepida. Aggiungere la farina, l'olio e il sale e mescolare fino ad ottenere un impasto consistente. Lasciare lievitare nel forno a microonde.

ca. 2 min.		90 W
------------	--	------

Lasciare riposare circa 10 minuti.

2. Mettre la margarina e le cipolle in una casseruola e cuocere con il coperchio. Rimescolare a meta del tempo di cottura.

7-9 min.		900 W
----------	--	-------

3. Lasciare raffreddare le cipolle e scolare il liquido. Aggiungere a poco a poco le uova e la panna fresca. Insaporire con sale, pepe, paprica e noce moscata.
4. Stendere la pasta formando una base delle dimensioni del piatto rotante. Ungere il piatto rotante e collocarvi la base di pasta. Lasciare lievitare per altri 10 minuti.
5. Tagliare la pancetta a pezzetti. Versare il composto di cipolle e pancetta sulla base. Distribuire la maggiorana o il timo cuocere.

1. 7-8 min.		630 W
-------------	--	-------

2. 4-6 min.		
-------------	--	--

3. 2-3 min.		
-------------	--	--

Austria

Sformato di spinaci*Spinatauflauf*

Tempo di cottura: ca. 43-46 minuti

Utensile: Terrina con coperchio (capacità ca. 2 l)
stampo da souffle (ca. 26 cm diametro)**Ingredienti**

2 CM	burro o margarina
1	cipolla (50 g) tritata finemente
600 g	spinaci surgelati
	sale, pepe, noce moscata
	aglio in polvere
1 CU	burro o margarina per imburrae lo stampo
400 g	patate cotte in acqua, tagliate a fette
200 g	prosciutto cotto tagliata a dadini
3	uova
100 ml	creme di latte, 30 % di grasso
100 g	formaggio grattugiato
	paprica

Procedimento

1. Distribuire il burro sul fondo della terrina, aggiungere le cipolle, coprire e far imbiondire in forno.

2-3 min.		900 W
----------	--	-------

2. Versare gli spinaci nella terrina e cuocerli a coperto, mescolando almeno una o due volte.

12-14 min.		900 W
------------	--	-------

3. Scolare il liquido raccolti e salare gli spinaci.
3. Imburrare lo stampo e mettervi le patate e gli spinaci a strati alterni. L'ultimo strato dovrà essere di spinaci.
4. Sbattere le uova insieme alla panna, salare e pepare e versarle sulle patate e gli spinaci preparati come sopra. Distribuirvi il formaggio grattugiato e cospargere di paprica.
5. Cuocere con il programma automatico per gratin AC-4. (Questa ricetta fa circa 1,5 kg.)

AUTO COOK AC-4	
----------------	--

Consiglio:

gli ingredienti per lo sformato possono essere sostituiti da altri a piacere, usando per esempio i broccoli, il salame, la pasta, ecc.

Verdure, Pasta, Riso e Gnocchi

Germania

Sformato di broccoli e patate con funghi*Broccoli-Kartoffelauflaut mit Champignons*

Tempo di cottura: ca. 40-42 minuti

Utensile: Pirofila con coperchio (capacità 2 l)
stampo da soufflé (ca. 26 cm diametro)**Ingredienti**

350 g	patate, sbucciate ed eventualmente tagliate a metà
350 g	broccoli a rosette
6 CM	acqua (60 ml)
1 CU	burro o margarina per ungere lo stampo
350 g	champignons a fettine
1 CM	prezzemolo tritato
	sale & pepe
3 uova	
120 ml	panna
120 ml	latte
	sale
	pepe
	noce moscata
80 g	formaggio olandese grattugiato

Procedimento

1. Mettere le patate e i broccoli nella pirofila. Aggiungerci l'acqua e lasciar cuocere a recipiente coperto. Mescolare una volta durante la cottura.

 11-13 min.  900 W

2. Tagliare le patate a dischi.
3. Ungere lo stampo per sformati. Disporvi a strati alterni le patate, i broccoli e i funghi. Spargere il prezzemolo e condire con sale e pepe.
4. Sbattere le uova assieme al liquido e agli aromi, versando poi il tutto sulle verdure. Spolverizzare il formaggio sullo sformato e mettere a cuocere con il programma automatico per gratin AC-4. (Questa ricetta fa circa 1,5 kg.)

 AUTO COOK AC-4 

Accottura ultimata, lasciar riposare lo sformato per 10 minuti circa.

Germania

Timballo di pasta con zucchini*Zucchini-Nudel-Auflauf*


Tempo di cottura: ca. 41-44 minuti

Utensile: terrina con coperchio (capacità 2 l)
casseruola da forno (ca. 26 cm di lunghezza)**Ingredienti**


500 ml	acqua
1/2 CU	olio
80 g	maccheroni
400 g	pomodori in scatola spezzettati
3	cipolle (150 g) tagliate fini
	basilico, timo, sale, pepe
1 CM	olio per ungere lo stampo
450 g	zucchine tagliate a fettine
150 g	panna acida
2	uova
100 g	formaggio Cheddar grattugiato

Procedimento

1. Versare l'acqua, l'olio e il sale nella terrina e portare a ebollizione a recipiente coperto.

 3-4 min.  900 W

2. Spezzettare i maccheroni, aggiungerli, rimescolarli e lasciarli cuocere.

 9-11 min.  270 W

- Sgocciolare i maccheroni e lasciarli raffreddare
3. Mescolare i pomodori con le cipolle e condirli bene. Ungere la casseruola. Versarvi i maccheroni e coprirli con la salsa, quindi ricoprili con le fettine di zucchini.
4. Sbattere la panna acida assieme alle uova e versare il tutto sullo sformato. Spolverare con formaggio grattugiato. Cuocere con il programma automatico per gratin AC-4. (Questa ricetta fa circa 1,5 kg.)

 AUTO COOK AC-4 

A fine cottura, lasciar riposare il timballo per 5-10 minuti.

Ricette

Verdure, Pasta, Riso e Gnocchi

Austria

Canederli di pane*Semmelknodel Dosi per 5 canederli*

Tempo di cottura: ca. 7-10 minuti

Utensile: terrina con coperchio (capacità 1 l)
5 tazze o stampini da budino**Ingredienti**


2 CM burro o margarina (20 g)
1 cipolla (50 g) tritata finemente
ca. 500 ml latte
200 g 5 pianni secchi tagliati a pezzetti
3 uova

Procedimento

1. Distribuite il burro fondo della terrina, aggiungete la cipolla tritata, coprite e fate imbiondire.

1-2 min.  900 W

2. Tagliare i piani a piccoli dadi, innaffiarli con latte e lasciare riposare per 10 minuti. Sbattere le uova.
3. Mescolare bene le cipolle, le uova ed i panini, fino ad ottenere una pasta morbida.
4. Suddivete l'impasto nelle 5 tazze o stampini, coprite con della carta per cottura in forno a microonde, disposte i recipienti sul piatto estraibile ed iniziate la cottura.

6-8 min.  900 W

A cottura terminata fate riposare per 2 minuti circa. Prima di servire rovesciate i canederli su un piatto.

Italia

Lasagne al Forno


Tempo di cottura: ca. 17-21 minuti

Utensile: terrina con coperchio (capacità 2 l)
stampo da sformati quadrato a bordo basso
con coperchio (ca. 20 x 20 x 6 cm)**Ingredienti**

300 g pomodori pelati in scatola
50 g prosciutto tagliato a dadini
1 cipolla (50 g) tritata finemente
1 spicchio d'aglio spremuto
250 g carne di manzo tritata
2 CM concentrato di pomodoro (30 g)
sale
pepe
origano
timo
basilico
150 ml creme di latte
100 ml latte
50 g formaggio grana grattugiato
1 CU erbe miste tritate
1 CU olio d'oliva
sale
pepe
noce moscata
1 CU olio vegetale per oliare lo stampo
125 g lasagne
1 CM formaggio grana grattugiato
1 CM burro o margarina

Procedimento

1. Fate il ragu mettendo nella terrina i pomodori, la cipolla, il prosciutto, l'aglio, la carne tritata di manzo ed il concentrato di pomodoro. Coprite e mettete in forno.

6-8 min.  900 W

2. Mescolate la crema di latte, il grana, le erbe e l'olio. Insaporite di sale e pepe.
3. Imburrate lo stampo e distribuite un terzo delle lasagne sul fondo. Versate sulle lasagne prima la metà del ragu e poi un po' della besciamella. Passate poi al secondo strato di pasta e continuate a fare gli strati come il primo. Terminate con la besciamella sulla quale cospargerete il parmigiano. Concludete con qualche riccolo di burro, mette a cuocere sulla griglia in basso.

11-13 min.  450 W + 220° C

A cottura terminata fate riposare per 5/10 minuti circa.



Verdure, Pasta, Riso e Gnocchi

Italia

Tagliata alla Panna e Basilico

Dosi per due persone

Tempo di cottura: ca. 17-25 minuti

Utensile: terrina con coperchio (capacità ca. 2 l)
stampo da soufflé (ca. 20 cm diametro)

Ingredienti

1 l	acqua
1 CU	sale
200 g	tagliatelle
1	spicchio d'aglio
15-20	foglie di basilico
200 g	creme di latte
30 g	formaggio grana grattugiato
	sale + pepe

Procedimento

1. Salare l'acqua e versarla nella terrina, coprire e mettere in forno a bolire.

9-11 min.		900 W
-----------	--	-------

2. Gettare le tagliatelle nell'acqua, portare a ebollizione e completare la cottura a temperatura più bassa.

1. 1-2 Min.		900 W
-------------	--	-------

2. 6-9 Min.		270 W
-------------	--	-------

3. Strofinare l'interno dello stampo da soufflé con lo spicchio d'aglio sbucciato. Sminuzzare le foglie di basilico tenendone da parte alcune per guarnire.
4. Scolare bene le pasta. Aggiungere la crema di latte e cospargere le tagliatelle con il basilico sminuzzato.
5. Aggiungere il grana grattugiato, il sale e il pepe. Travasare il tutto nello stampo da soufflé e mescolare.

1-3 min.		900 W
----------	--	-------

Guarnire infine con il basilico messo da parte e portare in tavola ancora caldo.

Austria

Cavolfiore alla Crema di Formaggio

Karfiol mit Kasesauce

Tempo di cottura: ca. 18-21 minuti

Utensile: terrina con coperchio (capacità 2 l).
terrina con coperchio (capacità 1 l)

Ingredienti

800 g	cavolfiore (1 testa)
1	tazza di acqua (150 ml)
125 ml	latte
125 ml	panna da cucina
75-100 g	formaggio fuso
2-3 CM	farina o fecola per legare la salsa (20-30 g)

Procedimento

1. Praticate alcune tagli nel gambo del cavolo e collocatelo nella terrina con l'infiorescenza rivolta verso l'alto, aggiungete l'acqua, coprite e mettete in forno.

15-17 min.		900 W
------------	--	-------

Lasciate riposare alcuni minuti e scolate poi il liquido raccolto.

2. Versate il latte e la panna nella terrina, aggiungete il formaggio a pezzetti, coprite e mandate in forno.

ca. 2-3 min.		900 W
--------------	--	-------

3. Stemperate ora la farina nel latte e la panna riscaldati, coprite e mettete di nuovo in forno.

ca. 1 min.		900 W
------------	--	-------

Mescolare energicamente e versate la crema sul cavolo.

Consiglio:

Eventualmente cospargete il cavolo di prezzemolo tritato prima di servire.

Francia

Gratin di patate

Gratin dauphinois

Tempo di cottura: ca. 28-30 minuti

Utensile: stampo bassa e ovale (lunghezza ca. 26 cm)

Ingredienti

1 CM	burro o margarina
500 g	patate, sbucciate e tagliate a dischi sottili
	sale, pepe
2	spicchi d'aglio schiacciati
300 g	panna (creme di latte)
150 ml	latte
50 g	formaggio grattugiato (Gouda)

Procedimento

1. Spalmare il burro sullo stampo. Disporre a strati le fette di patate. Condire ogni strato con sale, pepe e aglio.
2. Mescolare la panna con il latte e versarla sulle patate. Spolverizzare con formaggio e far cuocere in forno sulla graticola bassa.

28-30 min.		450 W + 160°C
------------	--	---------------

A cottura ultimata, lasciare riposare per 10 minuti circa.

Ricette

Verdure, Pasta, Riso e Gnocchi

Svizzera

Risotto alla Ticinese

Tessiner Risotto

Tempo di cottura: ca. 21-26 minuti

Utensile: terrina con coperchio (capacità ca. 2 l)

Ingredienti

50 g	pancetta non troppo magra
2 CM	burro o margarina (20 g)
1	cipolla (50 g) tritata finemente
200 g	riso arborio
400 ml	brodo di carne
70 g	Sbrinz, grattugiato (eventualmente potete usare anche del formaggio emmental grattugiato)
1	pizzico di zafferano, sale, pepe

Procedimento

1. Tagliate la pancetta a dadini. Spalmate il burro sul fondo della terrina, versatevi la cipolla tritata e la pancetta e fate rosolare in forno.

2-3 min.		900 W
----------	--	-------

2. Aggiungete il riso e il brodo, dare una prima bollitura e poi fate terminare la cottura a temperatura minore.

1. 4-6 min.		900 W
-------------	--	-------

2. 15-17 min.		270 W
---------------	--	-------

A cottura terminata fate riposare il riso per altri 2 minuti.

3. Aggiungete il formaggio e lo zafferano, mescolate energicamente ed aggiustate di sale e pepe.

Consiglio:

Si accompagnano ottimamente dei gallinacci o prataioli stufati ed un'insalata mista.

Svizzera

Cavolo rapa con Salsa d'aneto

Kohlrabi in Dill Sauce

(Dosi per 2 persone)

Tempo di cottura: ca. 10-11 minuti

Utensile: 2 terrine con coperchio (capacità ca. 1 l)

Ingredienti

400 g	cavolo rapa (circa 2) tagliato a fette
4-5	acqua
2 CM	burro o margarina (20 g)
150 ml	creme di latte
	sale, pepe, noce moscata, paprica, alcune gocce di succo di limone
1	mazzetto di aneto tritato finemente

Procedimento

1. Mettre il cavolo rapa nella terrina, versare l'acqua e far cuocere a coperto, in forno, mescolando di tanto in tanto.

9-10 min.		900 W
-----------	--	-------

Scolare il liquido di cottura raccolti.

2. Distribuire il burro nella terrina, versarvi la crema di latte e riscaldare scoperto senza però far bollire!

ca. 1 min.		900 W
------------	--	-------

3. Agguistare la salsa con il sale, le spezie e il succo di limone, aggiungere l'aneto tritato, mescolare e versarla sul cavolo.

Consiglio:

al cavolo rapa può essere sostituita della scorzonera.



Torte, pane, dessert e bevande

Gran Betagna

Torata di Ciliegie Affogate

Cherry Cake

Tempo di cottura: ca. 26-27 minuti


Utensile: stampo basso, rotondo e con molla di apertura laterale (ca. 28 cm di diametro)

Ingredienti

1 CM	burro o margarina per ungere lo stampo
200 g	burro
200 g	zucchero
3	uova
200 g	farina
1	cucchiaino da minestre raso di lievito
1	bicchieri viscole (350 g)

Procedimento

1. Ungere lo stampo.
2. Fare ammorbidire il burro in un polsnetto.

1/2-1 min.		630 W
------------	---	-------

3. Aggiungere lo zucchero e mescolare fino a quando non si forma un composto uniforme e perfettamente amalgamato. Aggiungere le uova e girare. Mescolare la farina con il lievito e aggiungere con un cucchiaino al composto.
4. Far sgocciolare le ciliegie in un setaccio.
5. Versare l'impasto nello stampo e con un coltello rendere liscia ed uniforme la superficie. Adagiare le ciliegie. Mettere il dolce sulla griglia bassa e cuocere con il programma automatico per Torte AC-5. (Questa ricetta fa circa 1,1 kg.)

AUTO COOK AC-5	
----------------	---

Germania

Michelata di Ciliegie

Kirschenmichel

Tempo di cottura: ca. 23-26 minuti

Utensile: Piatto per gratin alto, rotondo (ca. 20 cm di diametro)

Ingredienti

4	pianini raffermi (160 g)
375 ml	latte
60 g	burro o margarina
8 CM	zucchero (80 g)
4	rossi d'uovo
1 CM	farina
30 g	mandorle tritate
	la scorza di un limone grattugiata
4	chiare d'uovo
1 CU	burro o margarina per ungere lo stampo
500 g	marasche snocciolate
2 CM	pangrattato
1 CM	burro o margarina

Procedimento

1. Tagliare i panini a pezzetti e inzupparli nel latte.
2. Sbattere il burro, lo zucchero e il rosso d'uovo con una frusta fino ad ottenere un composto cremoso. Aggiungere la farina, le mandorle, la scorza di limone e il pane (inzuppato e rimescolato) e rimescolare.
3. Sbattere l'albume a neve e aggiungerlo delicatamente.
4. Ungere lo stampo. Disporre a strati alterni l'impasto di pane e le sgocciolate nello stampo. Lo strato superiore e composto dall'impasto.
5. Spolverizzare con riccioli di burro. Mettere a cuocere sulla griglia bassa.

23-26 min.		450 W + 200°C
------------	---	---------------

A cottura ultimata, lasciare riposare lo sformato per 5-10 minuti.

Ricette

Torte, pane, dessert e bevande

Germania

Torta all'Advocat

Eierlikor-Torte

Tempo di cottura: 23-24 minuti.
Utensile: Teglia (diametro circa 28 cm)

Ingredienti


100 g cioccolato
5 uova
100 g burro o margarina
100 g zucchero vanigliato
200 g nocchie tritate
1 bust. lievito
1 CM rum

Decorazione:

400 g panna
2 CM zucchero
1 bust. panna
4-5 CM advocat
30 g ricchi di cioccolato

Procedimento

1. Ungere la teglia.
2. Grattugiare finemente il cioccolato. Separare le uova e montare gli albumi a neve ferma.
3. Ammorbidire il burro in una terrina.

1 min.  450 W

4. Unire al burro lo zucchero e lo zucchero vanigliato e mescolare fino a ottenere un composto soffice. Sempre mescolando, aggiungere i torli e quindi il cioccolato, le lievito e il rum. Infine incorporare delicatamente gli albumi montati.
5. Versare il composto nella teglia e distribuire uniformemente. Cuocere sulla griglia bassa del forno con il programma automatico per Torte AC-5. (Questa ricetta fa circa 0,8 kg.)

AUTO COOK AC-5 

6. Montare la panna unitamente allo zucchero. Unire delicatamente l'Advocat alla panna. Distribuire uniformemente il composto sulla torta partendo dal centro e cospargere di fiocchi di cioccolato.
7. Lasciare raffreddare prima di servire.

Francia

Torta di Mele con Calvados

Tarte aux pommes avec calvados 12-16 porzioni

Tempo di cottura: circa 29-30 minuti
Utensile: Teglia (diametro circa 28 cm)

Ingredienti

200 g farina
1 CU lievito
100 g zucchero
1 bust. zucchero vanigliato
1 pizz. sale
1 uovo
3-4 gocce essenza di mandorle amare
125 g burro
1 CU burro o margarina per ungere la teglia
50 g nocchie tritate
600 g mele (circa 3-4)
cannella
2 uova
1 pizz. sale
4 CM zucchero
1 bust. zucchero vanigliato
4 CM calvados (brandy di mele)
1 1/2 CM farina
125 g panna
zucchero a velo

Procedimento

1. Unire il lievito alla farina. Aggiungere lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il sale, l'uovo, l'essenza di mandorle amare e il burro e impastare utilizzando un mixer con l'apposito utensile. Coprire l'impasto e raffreddare in frigorifero per circa 30 minuti.
2. Ungere la teglia, stendere la pasta tra due fogli di alluminio riducendola a uno spessore di 3 cm e collocarla nella teglia.
3. Distribuire le nocchie sulla pasta.
4. Sbucciare le mele, dividerle in quattro, eliminare il torsolo e tagliare a fettine di mela sulle nocchie e spolverare con un po' di cannella.
5. Separare le uova e montare gli albumi a neve ferma, aggiungere un pizzico di sale e un cucchiaino di zucchero. Sbattere i tuoli con il restante zucchero e lo zucchero vanigliato fino a ottenere una crema soffice. Aggiungere il Calvados, la farina e la panna e mescolare. Unire amalgamando gli albumi montati a neve distribuire uniformemente il composto sulle mele a fettine. Cuocere sul piatto girevole del forno con il programma automatico per Torte AC-5. (Questa ricetta fa circa 1,3 kg.)

il pulsante de MENO (▲)
e AUTO COOK AC-5 

Consiglio:

Lasciare raffreddare la torta nella teglia e spolverare con lo zucchero a velo prima di servire.

Torte, pane, dessert e bevande

Austria

Torta di Nocciole*Nubkuchen*


Tempo di cottura: ca. 24-28 minuti
 Utensile: Teglia quadrata, 30 cm

Ingredienti

250 g burro o margarina
 175 g zucchero
 1 bust. zucchero vanigliato
 4 uova
 200 g nocciole tritate
 1 CM liquore alle mandorle
 250 g farina
 2 cucchiaini rasi di lievito
 100 g glassa al cioccolato, nocciole
 1 CU burro o margarina per ungere la teglia, pangarattato

Procedimento


1. Ungere la teglia e cospargere di pangarattato.
2. Far ammorbidire in una terrina.

1 min.  900 W

3. Unire al burro lo zucchero e lo zucchero vanigliato e mescolare fino a ottenere una crema soffice. Aggiungere le uova e amalgamare il tutto. Incorporare le nocciole tritate e il liquore. Mescolare la farina con il lievito e unire al composto. Versare il composto nella teglia e distribuire uniformemente. Mettere il dolce sulla griglia bassa e cuocere

21-24 min.  270 W + 180° C

4. Lasciare raffreddare la torta per circa 5 minuti. Far fondere la glassa in una terrina.

3-4 min.  270 W

5. Glassare la torta e cospargere di nocciole.

Olanda

Torta di Mele

Tempo di cottura: circa 25-26 minuti
 Utensile: Teglia (diametro circa 28 cm)

Ingredienti

90 g burro o margarina
 90 g zucchero
 1 bust. zucchero vanigliato
 1 CM scorza di limone (non trattato)
 1 pizz. sale
 2 uova
 200 g farina
 1/2 bust. lievito
 4-5 Mele di grandezza media
 Succo di limone
 1 CU cannella
 50 g uva passa
 1 tuorlo d'uovo
 1 CM latte

Procedimento

1. Sbattere il burro per circa mezzo minuto con un mixer ad alta velocità fino a ottenere una crema.
2. Aggiungere lo zucchero, lo zucchero vanigliato, la buccia di limone e il sale e mescolare fino a ottenere un composto di consistenza cremosa. Unire le uova. Mescolare la farina con il lievito e unire al composto.
3. Versare 2/3 del composto nella teglia.
4. Sbucciare le mele, dividerle in quattro, eliminare il torsolo, tagliare a fettine e cospargerle di succo di limone. Unire lo zucchero e la cannella e lasciare riposare per circa 10 minuti. Aggiungere l'uva passa e versare il tutto sul composto di base.
5. Mescolare la parte restante del composto con 50 g di farina e stendere la pasta secondo la misura della teglia. Collocare sopra alle mele e ripiegare i bordi. Punzecchiare in più punti con una forchetta.
6. Sbattere il tuorlo d'uovo con il latte e spennellare la pasta con il composto.
7. Cuocere sul piatto girevole del forno con il programma automatico per Torte AC-5. (Questa ricetta fa circa 1,1 kg.)

AUTO COOK AC-5



Ricette

Torte, pane, dessert e bevande

Svizzera

Torta di Carote

Tempo di cottura: circa 25-26 minuti
 Utensile: Teglia rotonda (diametro circa 28 cm)

Ingredienti

5 tuorli d'uovo
 250 g zucchero
 250 g carote grattugiate finemente
 succo di limone
 250 g mandorle tritate
 80 g farina
 1 CM lievito
 5 albumi d'uovo

Procedimento

1. Ungere la teglia.
2. Sbattere con un mixer i tuorli d'uovo con lo zucchero fino a ottenere una crema. Unire le carote, il succo di limone e le mandorle. Aggiungere la farina e il lievito al composto e mescolare fino a ottenere un impasto omogeneo.
3. Montare gli albumi a neve ferma e incorporarli al composto delicatamente. Versare il tutto nella teglia e cuocere sulla griglia bassa del forno con il programma automatico per Torte AC-5. (Questa ricetta fa circa 1,1 kg.)

 AUTO COOK AC-5



4. Lasciare raffreddare per 5 minuti nella teglia dopo la cottura.

Francia

Torta di Pere

Tarte aux poires per circa 12-14 porzioni

Tempo di cottura: circa 19-24 minuti
 Utensile: Teglia rotonda (diametro circa 28 cm)
 Terrina con coperchio (2 l)
 Recipiente piccolo con coperchio

Ingredienti:

150 g farina
 75 g burro o margarina
 30 g zucchero a velo
 1 pizz. Sale
 1 uovo
 1 CU burro o margarina per ungere la teglia
 250 ml latte
 1 pizz. sale
 2 tuorli d'uovo
 20 g zucchero
 zucchero vanigliato (5 g)
 1 CM farina
 540 g pere sciroppate sgocciolate
 120 g gelatina di uva spina
 1 CM frutta candita
 1 CM mandorle a scaglie

Procedimento

1. Impastare la farina con il burro' lo zucchero a velo, il sale e l'uovo usando un mixer con l'apposito utensile. Coprire e raffreddare in frigorifero per 30 minuti.
2. Ungere la teglia. Stendere la pasta e collocarla nella teglia, ricoprendo il fondo e il bordo. Punzeggiare la pasta più volte con una forchetta. Cuocere sul piatto girevole del forno.

 1. 10-12 min. 270 W + 200° C

 2. 5-7 min. 200° C

3. Togliere la pasta dalla teglia e far raffreddare su una griglia.
4. Mettere nella terrina il latte con un pizzico di sale e riscaldare.

 ca. 2 min. 900 W

5. Sbattere i tuorli con lo zucchero e lo zucchero vanigliato fino a ottenere una consistenza leggera e cremosa. Unire la farina. Lentamente aggiungere il latte caldo. Versare il composto nel piatto, coprire e cuocere. Mescolare di tanto in tanto e al termine della cottura.

 1-2 min. 900 W

6. Versare la crema sulla base e disporre le pere sgocciolate. Mettere la gelatina di uva spina nel recipiente, coprire e scaldare.

 ca. 1 min. 900 W

7. Versare la gelatina sulla pere e decorare con la frutta candita e le mandorle a scaglie.

Consiglio:

Completare la decorazione poco prima servire per evitare che la base si imbevva troppo.

Torte, pane, dessert e bevandeDanimarca
Panini Morbidi

Tempo di cottura: 18-20 minutos
 Utensile: Teglia per pizza
 (diametro circa 30 cm)

Ingredienti

190 g farina (tipo 550)
 190 g farina di segale (tipo 1150)
 40 g lievito
 1/4 l siero di latte
 125 g quark
 1 1/2 CM sale
 circa 50ml siero di latte
 semi de papavero, semi di sesamo,
 semi di cumino

Procedimento

1. Unire gli ingrediente, preparare l'impasto, coprire e far lievitare per circa 30 minuti.
2. Rivestire la teglia con carta da forno.
3. Impastare e formare con l'impasto 2-3 forme allungate, tagliarle in 18 pezzi di uguale dimensione e formare dei panini. Collocare un panino al centre della teglia e gli altri intorno. Spennellare i panini con siero di latte e distribuire alternando i semi di papavero, di sesamo e di cumino.
4. Lasciare lievitare per altri 30 minuti.
5. Cuocere sulla griglia bassa del forno preriscaldato.

18-20 min.  90 W + 230° C

Gran Bretagna
Pane all'Uva

Tempo di cottura circa 25-29 minutos
 Utensile: Teglia rettangolare
 (circa 25x11x8 cm)

Ingredienti


15 g lievito fresco
 1 CM zucchero
 275 ml acqua tiepida
 450 g farina
 1 CU sale
 25 g margarina o burro
 100 g uva passa
 200 ml acqua
 2 CM rum (o qualche goccia di essenza di rum)
 1 CU burro per ungere la geglia

Zum Bestruovochen

1 tuorlo d'uovo
 1 CM acqua

Procedimento

1. Sciogliere il lievito e lo zucchero nell'acqua tiepida.
2. Mescolare la farina e il sale in una grossa terrina, formare un buco al centro e versarvi l'acqua con il lievito. Aggiungere un po' di farina. Unire il burro a pezzetti e impastare il tutto fino a ottenere un impasto omogeneo.
3. Coprire la terrina con un asciugamano e far lievitare al caldo per 30 minuti.
4. Nel frattempo lavare l'uva passa e lasciarla ammorbidire in acqua per 5-10 min., quindi asciugarla accuratamente. Mescolarla poi con il rum e lasciare insaporire. Impastare nuovamente la pasta e unirvi l'uva passa.
5. Collocare la pasta nell teglia imburrata, coprire e lasciare ancora lievitare al caldo per 15 minuti.
6. Mescolare il tuorlo d'uovo con un cucchiaino d'acqua. Fare un taglio longitudinale sul pane e spennellare con il tuorlo d'uovo.
7. Porre la teglia sul piatto girevole del forno.

1. 21-23 min.  90 W + 200° C

2. 4-6 min.  200° C



Ricette

Torte, pane, dessert e bevande

Germania

Pane ai Tre Cereali


Tempo di cottura: 25-28 minutos

Utensile: Teglia per pizza
(diametro circa 30 cm)**Ingredienti**

100 g	farina di segale
550 g	farina (tipo 550)
100 g	semi di lino
100 g	semi di sesamo
60 g	lievito fresco
1/2 L	acqua
1 CM	sale

Procedimento

1. Unire gli ingredienti, preparare l'impasto e far lievitare per circa 30 minuti.
2. Ungere leggermente la teglia e spolverare di farina.
3. Impastare nuovamente la pasta e darle una forma allungata. Collocare il pane sulla teglia, coprire e lasciare riposare per altri 30-40 minuti. Preriscaldare il forno a 230° C.
4. Spennellare il pane con un po' d'acqua e punzecchiare più volte con una forchettina.
5. Cuocere sulla griglia bassa del forno preriscaldato. (La ricetta è per una torta di circa 1.3 kg)

25-28 min.  90 W + 230° C

Prima di affettare il pane, vada completamente per raffreddarsi.



Danimarca

Gelatina di Frutti di Bosco con Crema di Vaniglia*Rødgrød med vanilie sovs*

Tempo di cottura: circa 8-12 minutos


Utensile: Terrina con coperchio (2 litri)

Ingredienti


150 g	ribes rosso
150 g	fragole
150 g	lamponi
250 ml	vino bianco
100 g	zucchero
50 ml	succo di limone
8	fogli di gelatina
300 ml	latte
1/2	stecca di vaniglia
30 g	zucchero
15 g	amido da cucina

Procedimento

1. Lavare i frutti, togliere i gambi e asciugarli, mettendone da parte alcuni che serviranno per le decorazioni. Ridurre in purea i restanti frutti con il vino bianco, mettere il tutto nella terrina e scaldare a recipiente coperto.

5-7 min.  900 W

2. Aggiungere lo zucchero e il succo di limone. Fare ammorbidire i fogli di gelatina in acqua fredda per circa 10 minuti, quindi toglierli e strizzarli. Mescolare la gelatina alla purea di frutti ancora calda dinao a che si sarà sciolta completamente. Mettere in frigorifero a rassodare.
3. Per la crema di vaniglia: versare il latte in una terrina, incidere con un coltello la stecca di vaniglia e raschiarne la polpa. Unire mescolando la vaniglia, lo zucchero e l'amido al latte, coprire e cuocere. Rimescolare una volta durante la cottura.

3-5 min.  900 W

4. Rovesciare la gelatina su un piatto e guarnire con i frutti interi messi da parte. Servire insieme alla crema di vaniglia.

Consiglio:

Con la gelatina di frutti di bosco si accompagnano ottimamente anche la panna o lo yoghurt.



Torte, pane, dessert e bevande

Germania

Postre de Semolina con Salesa de Frambuesa


Tempo di cottura: ca 15-20 minutos
 Utensile: Terrina con coperchio (2 litri)

Ingredienti

500 ml	latte
40 g	zucchero
15 g	mandorle tritate
50 g	semolino
1	tuorlo d'uovo
1 CM	acqua
1	albume d'uovo
250 g	lamponi
50 ml	acqua
40 g	zucchero

Procedimento


1. Mettere nella terrina il latte, lo zucchero e le mandorle, coprire e cuocere.

3-5 min.		900 W
----------	---	-------

2. Aggiungere il semolino, mescolare, coprire e cuocere, mescolando di tanto in tanto.

10-12 min.		270 W
------------	---	-------

3. Mescolare il tuorlo d'uovo con l'acqua in una tazza e unire al semolino ancora caldo. Montare a neve l'albume e incorporarlo al composto. Versare il budino di semolino in coppette da dessert.
4. Per preparare la crema, lavare e asciugare delicatamente i lamponi. Metterli in un piatto con acqua e zucchero, coprire e scaldare.

2-3 min.		900 W
----------	---	-------

5. Ridurre in purea i lamponi e servire la crema fredda o calda con il budino di semolino.

Svezia

Riso al Pistacchio con Fragole*Pistaschris med zordgubbe*

Tempo di cottura: circa 23-30 minutos
 Utensile: Terrina con coperchio (2 litri)

Ingredienti

125 g	riso a grana corta
150 ml	latte
175 ml	acqua
1	stecca di vaniglia
1 snuffje	sale
50 g	zucchero
250 g	fresas
40 g	zucchero
40 ml	Cointreau (liquore all'arancia, 40 Vol. -%)
200 ml	panna
1	clara de uovo
50 g	pistacchio

Procedimento

1. Mettere il riso nel contenitore e aggiungere il latte e l'acqua. Unire al riso la stecca di vaniglia, dopo averla aperta, il sale e lo zucchero, coprire e cuocere, mescolando una volta durante la cottura.

1. 3-5 min.		900 W
-------------	---	-------

2. 20-25 min.		270 W
---------------	---	-------

Lasciare riposare per 5 minuti dopo la cottura.

2. Tagliare a metà le fragole e mescolarle con lo zucchero e il Cointreau.
3. Togliere la stecca di vaniglia e far raffreddare il riso sotto un getto di acqua fredda, rimescolando. Montare separatamente la panna e l'albume d'uovo. Unire al riso il pistacchio, quindi la panna e infine l'albume a neve.
4. Disporre il riso in un piatto largo e formare al centro un buco per le fragole.

Ricette

Torte, pane, dessert e bevande

Francia

Pere al Cioccolato*Poires au chocolat*

Tempo di cottura: circa 8-14 minutos

Utensile: Terrina con coperchio (2 litri)
Terrina con coperchio (1 litro)**Ingredienti**


4 pere (500 g)
60 g zucchero
1 bust. zucchero vanigliato (10 g)
1 CM liquore alla pera, 30 Vol.-%
150 ml acqua
130 g cioccolato fondente
100 g panna liquida

Procedimento

1. Sbucciare le pere, lasciandole intere.
2. Versare l'acqua con lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il liquore nella terrina, mescolare, coprire e scaldare.

 1-2 min.  900 W

3. Immergervi le pere e continuare la cottura sempre con il coperchio.

 6-10 min.  900 W

Togliere le pere dal liquido di cottura e far raffreddare.

4. Versare 50 ml del liquido di cottura nella terrina più piccola. Aggiungere il cioccolato spexxettato e la panna, coprire e scaldare.

 1-2 min.  900 W

5. Mescolare accuratamente, versare sulle pere e servire.

Consiglio:

Servire insieme alla pere una pallina di gelato alla vaniglia.

Austria

Ciocolata con Panna*Schokolade mit Schlagobers*

(1 porzione)

Tempo di cottura circa 1 minutos


Utensile: Una tazza grande (200 ml)

Ingredienti

150 ml latte
30 g cioccolato fondente grattugiato
30 ml panna
cioccolato in scaglie

Procedimento

1. Versare il latte nella tazza. Aggiungere il cioccolato fondente, mescolare e riscaldare, mescolando di tanto in tanto.

 1 min.  900 W

2. Montare la panna, adagirla sulla cioccolato e cospargere con il cioccolato a scaglie prima di servire.

Olanda

Grog "Mangiafuoco"*Vuurdrank*

(per 10 persone)

Tempo di cottura circa 8-10 minutos

Utensile: Contenitore con coperchio (2 litri)

Ingredienti

500 ml vino bianco
500 ml vino rosso secco
500 ml rum, 54 % gradi
1 arancia
3 stecche di cannella
75 g zucchero
10 CU zucchero candito

Procedimento

1. Versare il vino bianco, rosso e il rum nel recipiente. Sbucciare l'arancia senza rimuovere la parte bianca e unire la scorza d'arancia, la cannella e lo zucchero alla miscela. Coprire e cuocere.

 8-10 min.  900 W

2. Togliere quindi la scorza d'arancia e la cannella, mettere un cucchiaino di zucchero candito in ciascun bicchiere, versare la bevanda e servire.



INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LÉALAS ATENTAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTAS FUTURAS.

Para evitar incendios

Los hornos de microondas no deben dejarse funcionando sin que haya alguien controlando su cocción. Los niveles de potencia que sean demasiado altos o los tiempos de cocción demasiado largos pueden calentar excesivamente los alimentos y originar incendios.

En los casos en que se vaya a instalar el horno empotrado en un mueble de cocina, debe utilizarse el armazón de instalación EBR-5000 autorizado por SHARP y que está disponible en los distribuidores de SHARP. Consulte las instrucciones de instalación del armazón o pida a su distribuidor que le enseñe el procedimiento correcto. Sólo utilizando este armazón se garantiza la seguridad y calidad del producto.

La toma de corriente eléctrica debe estar fácilmente accesible de forma que la unidad pueda desenchufarse sin dificultades en caso de emergencia.

El suministro de C.A. debe ser de 230 V, 50 Hz, con un fusible en la línea de distribución de 16 A como mínimo, o un interruptor en el circuito de distribución de 16 A como mínimo.

Se recomienda utilizar un solo circuito separado para alimentar a este aparato.

No coloque el horno en superficies donde se genere calor. Por ejemplo, no lo sitúe cerca de un horno normal. No instale el horno en lugares que tengan alta humedad o donde pueda acumularse humedad.

No guarde ni use el horno en exteriores.

Si ve que sale humo de la comida que se está calentando en el horno, NO ABRA LA PUERTA. Apague y desenchufe el horno y espere hasta que deje de salir humo. Si abre la puerta mientras sale humo de la comida podría causar un incendio.

Utilice sólo recipientes, envases y utensilios adecuados para cocinar con microondas. Vea las sugerencias correspondientes en el libro adjunto de cocina (a pag. 273).

No deje el horno funcionando sin que haya alguien controlando su cocción cuando emplee envases desechables de plástico, papel u otros materiales combustibles para calentar o cocinar la comida.

Limpie la tapa de la guía de ondas, la cavidad del horno y el plato giratorio después de utilizarlos. Después de cocinar los alimentos grasos sin una tapa, limpie siempre la cavidad y especialmente el elemento de la parrilla a conciencia. Quiteles siempre la grasa dado que ésta podría sobrecalentarse la próxima vez que use el horno y empezar a echar humo o prenderse fuego.

No coloque materiales inflamables cerca del horno o de los orificios de ventilación. No bloquee la entrada de los orificios de ventilación. Quite todos los precintos metálicos, envolturas de alambre, etc. que tenga la comida dado que podrían formarse arcos o chispas eléctricas en las superficies metálicas y ocasionar incendios. No utilice el horno de microondas para freír con aceite o para calentar aceite con el que va a freír después. No se puede controlar la temperatura y podría prenderse fuego.

Para hacer palomitas de maíz (popcorn) utilice sólo un horno de microondas especial para ello.

No guarde comida ni ningún otro alimento dentro del horno. Compruebe las posiciones programadas después de poner el horno en funcionamiento para asegurarse de que su operación va a ser la correcta. Utilice este manual de instrucciones y el recetario adjunto conjuntamente.

Para evitar estropear el horno

ADVERTENCIA:

No haga funcionar el horno si está estropeado o funciona mal. Compruebe los puntos siguientes antes de utilizarlo.

- La puerta; asegúrese de que la puerta cierra bien y compruebe que no está ni deformada ni combada.
- Las bisagras y pestillos de seguridad de la puerta; compruebe que no están ni rotos ni flojos.
- Los sellos de la puerta y las superficies de sellado; asegúrese de que no han sufrido daños y están en perfectas condiciones.
- Dentro del horno o en la puerta; asegúrese de que no hay abolladuras.
- El cable y el enchufe de alimentación de la corriente; asegúrese de que no están estropeados.

En ningún caso ajuste, repare ni modifique el horno personalmente. Hacerlo es peligroso para cualquier persona que carezca de los conocimientos necesarios para llevar a cabo tareas de servicio o reparación que requieran la extracción de una cubierta que impida la exposición a la energía de microondas.

No ponga el horno a funcionar con la puerta abierta ni altere de ninguna forma los pestillos (cierres) de la puerta de seguridad.

No haga funcionar el horno si hay algún objeto atrapado entre los sellos de la puerta y las superficies de sellado.

No permita que se acumule grasa o suciedad en los sellos de las puertas ni en partes adyacentes. Siga las instrucciones de "Limpieza y Mantenimiento" en la página 270".



INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

Las personas que llevan un MARCAPASOS deben comprobar con su médico o el fabricante del marcapasos las precauciones que deben tomar con respecto a los hornos de microondas.

Para evitar sacudidas eléctricas

Bajo ningún concepto se deberá desmontar la caja exterior.

No derrame nada ni introduzca ningún objeto en los orificios de los cierres de la puerta o en los orificios de ventilación. En caso de que cayera algo, apague el horno, desenchúfelo inmediatamente y llame al técnico de servicio SHARP autorizado.

No sumerja en agua ni en ningún otro líquido el cable de alimentación ni el enchufe.

No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o de la superficie en la que esté situado el horno.

Mantenga el cable de alimentación alejado de las superficies calientes, incluyendo la parte posterior del horno.

No intente cambiar la lámpara del horno usted mismo ni permita que lo haga nadie excepto un electricista autorizado por SHARP.

Si la lámpara se estropea, consúltelo con su distribuidor o con un técnico de servicio SHARP autorizado.

Si el cable de suministro de corriente de este aparato está dañado, deberá ser sustituido por un agente de servicio autorizado de SHARP.

ADVERTENCIA: Para evitar el riesgo de explosión y ebullición repentina. No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes cerrados ya que podrían explotar.

No use nunca recipientes o envases sellados. Quite los cierres y tapas antes de utilizarlos. Los recipientes sellados pueden explotar al acumularse la presión incluso después de haber apagado el horno.

Tenga cuidado cuando caliente líquidos en el horno de microondas. Utilice un recipiente de boca ancha para que puedan escapar las burbujas.

No caliente nunca líquidos en recipientes de boca estrecha tales como biberones, dado que su contenido podría salirse del recipiente al calentarse y provocar quemaduras.

Para evitar la salida repentina de líquido hirviendo y las posibles quemaduras:

1. Agite el líquido antes de calentarlo/recalentarlo.
2. Es aconsejable introducir una varilla de vidrio o utensilio similar en el líquido mientras calienta.
3. Deje el líquido en reposo al final del tiempo de cocción por 20 segundos, para evitar que hierva y salpique después.

No cocine huevos con la cáscara ni caliente huevos cocidos duros enteros en hornos microondas ya que podrían explotar incluso después de haber terminado de calentarlos el microondas. Para cocinar o volver a calentar huevos que no estén mezclados o revueltos, pinche las yemas y las claras para que no exploten. Corte también los huevos duros con cáscara antes de calentarlos en el horno de microondas.

Agujeree la piel o cáscara de alimentos como las patatas, salchichas y fruta antes de cocinarlos porque si no podrían explotar.

Para evitar quemaduras

No toque o mueva nunca el grill inferior mientras está caliente. Utilice agarradores o manoplas especiales para horno al sacar la comida para evitar quemarse. Abra siempre los recipientes, paquetes de palomitas de maíz, bolsas para cocinar en horno, etc., lejos de la cara y manos para evitar quemarse con el vapor.

Para evitar quemaduras, compruebe siempre la temperatura de los alimentos y remuévalos antes de servirlos, prestando especial atención a la temperatura de comidas y bebidas para bebés, niños o ancianos.

La temperatura del recipiente no es una buena indicación de la temperatura de la comida o bebida; compruebe siempre la temperatura de la comida.

Conviene siempre apartarse de la puerta del horno al abrirlo para evitar quemarse al salir el vapor y el calor.

Los alimentos rellenos cocidos al horno deben cortarse en rodajas después de calentarlos para que salga el vapor y evitar quemaduras.

No tocar la puerta del horno, la caja exterior, el grill inferior, los orificios de ventilación, los accesorios ni los platos durante el uso en los modos de operación con **GRILL, CONVECCIÓN, COMBINADO y OPERACIÓN AUTOMÁTICA** ya que se pondrán muy calientes. Antes de limpiar cerciórese de que no están calientes.

Para evitar que los niños lo utilicen de forma inadecuada

ADVERTENCIA: Sólo se debe permitir a los niños utilizar el horno sin supervisión alguna cuando se les haya dado instrucciones adecuadas para que puedan usarlo de modo seguro y comprendan los peligros de un uso incorrecto.

Los niños pueden utilizar los hornos de microondas sólo cuando estén bajo supervisión de las personas mayores.

No apoyarse ni agarrarse de la puerta del horno. No juegue con el horno ni lo utilice como un juguete.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD



A los niños se les debe enseñar todas las medidas de seguridad importantes tales como la utilización de guantes o manoplas para no quemarse, retirar con cuidado las envolturas de las comidas y tener un cuidado especial con los alimentos (por ej., los envueltos en materiales autocalentables) diseñados para tostar la comida porque puede que estén demasiado calientes.

No intente nunca hacer ninguna modificación en el horno.

No mueva el horno mientras está funcionando.

Este horno es para preparar solamente comidas en el hogar y debe utilizarse sólo para cocinar alimentos.

No es adecuado para utilizarlo con fines comerciales o de laboratorio.

Para prevenir averías en el horno y para no estropearlo, tenga en cuenta lo siguiente:

No haga funcionar el horno cuando esté vacío. Si no lo hace así se estropeará el horno.

Si utiliza algún plato para dorar o materiales autocalentables, coloque siempre debajo un aislador termorresistente como, por ejemplo, un plato de porcelana para evitar que se estropee el plato giratorio debido al esfuerzo calorífico. No debe sobrepasar el tiempo de precalentamiento especificado en las instrucciones del plato.

No utilice utensilios de metal que reflejan las microondas y pueden ocasionar arcos o chispas eléctricas. No ponga nunca latas en el horno.

Utilice sólo el plato giratorio diseñados para este horno.

No utilice envases o recipientes de plástico para la cocción a microondas si el horno está todavía caliente después de haberlo usado en los modos a la **GRILL, CONVECCIÓN, COMBINADO** y **OPERACIÓN AUTOMÁTICA**, dado que podrían derretirse o fundirse. No debe emplear recipientes de plástico durante los modos mencionados a menos que el fabricante de dichos recipientes afirme que son adecuados para su uso en la cocción por microondas.

No coloque nada en la partes exteriores del horno mientras está funcionando.

NOTAS:

Si no está seguro de cómo conectar el horno, sírvase consultar a un electricista cualificado.

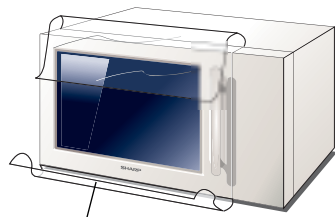
Ni el fabricante ni el proveedor aceptan responsabilidad alguna por cualquier avería del horno o heridas personales sufridas por dejar de observar el procedimiento correcto de conexión eléctrica.

Puede que se forme vapor o gotas de agua algunas veces en las paredes del horno o cerca de los sellos de las puertas y de las superficies de sellado. Esto es bastante normal y no indica que haya ninguna fuga de microondas ni ninguna avería.

INSTALACIÓN



1. Retire todo el material de embalaje del interior del horno. Retire la lámina de polietileno que queda suelta entre la puerta y la cavidad interior. Quite también todo el film protector y la etiqueta de características en la parte exterior de la puerta.



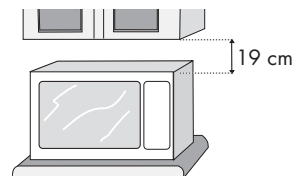
✓ Quite este film.

2. Examine el horno atentamente para comprobar que no está dañado.
3. Coloque el horno sobre una superficie lisa y plana que pueda soportar el peso del horno más el del alimento más pesado que pueda cocinar.

4. La puerta del horno puede calentarse durante la cocción. Coloque el aparato a unos 85 cm del suelo como mínimo y no deje que los niños se acerquen demasiado para evitar que se quemen con la puerta.

5. No permita que el cable de corriente entre en contacto con superficies calientes o afiladas, como por ejemplo el aire caliente de la parte superior trasera del microondas

6. Deje un espacio cómo mínimo de 19 cm por encima del microondas.



7. Conecte firmemente el enchufe del horno en una toma de corriente eléctrica normal con toma de tierra.

ESPAÑOL



ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Su horno viene preajustado de fábrica con el Modo Ahorro de Energía, por lo que cuando lo enchufe por primera vez no aparecerá nada en la pantalla digital.

Para hacer funcionar el horno en Modo Ahorro de Energía:

1. Enchufe el horno. En ese momento no aparecerá nada en la pantalla.
2. Abra la puerta. En la pantalla aparecerá "SELECT LANGUAGE" en 6 idiomas.
3. Cierre la puerta.
4. Seleccione un idioma (consultar más abajo).
5. Caliente el horno sin introducir ningún alimento (consultar página 254).

HINWEIS:

Puede cambiar a Modo Reloj si lo prefiere. Consulte la página 252 del manual de funcionamiento. Si decide ajustarlo en Modo Reloj, el Modo Ahorro de Energía no funcionará.

INDICACIONES PARA COCINAR:


Su horno cuenta con un "Sistema de Visualización de Información" que le permite acceder a las instrucciones paso a paso para cada una de las funciones/botones del horno. Las instrucciones aparecerán en la pantalla digital cada vez que presione un botón, con el fin de informarle sobre el siguiente paso.

En Modo Ahorro de Energía, si no manipula el horno durante 3 minutos o más (es decir, cerrando la puerta, presionando el botón **STOP** o al terminar de cocinar), no podrá hacerlo funcionar hasta que abra y cierre la puerta.



SELECCION DE UN IDIOMA

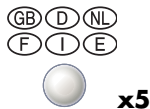
Pulse la tecla de IDIOMA	IDIOMA
una vez	ENGLISH
dos veces	DEUTSCH
3 veces	NEDERLANDS
4 veces	FRANCAIS
5 veces	ITALIAN
6 veces	ESPANOL

Inicialmente su horno tiene el inglés como idioma seleccionado. Para cambiar al idioma que prefiera, desplácese por las opciones disponibles presionando el botón **IDIOMA** como se indica en la tabla que aparece enfrente. A continuación presione el botón **+ 1 MIN/INICIO** .

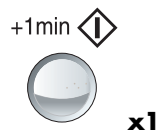
Ejemplo:

Si deseara seleccionar **Italiano**.

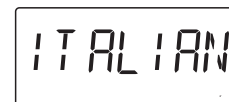
1. Elija el idioma que desee.



2. Confirme el cambio.



Compruebe el display:



NOTA: El idioma seleccionado quedará memorizado, incluso aunque se produzca una interrupción del suministro de corriente eléctrica.

MODO DE AHORRO DE ENERGIA



Su horno cuenta con dos modos de funcionamiento: Modo Ahorro de Energía y Modo Reloj. La diferencia entre ellos es que cuando no está utilizando el horno, en el Modo Ahorro de Energía no aparecerá nada en la pantalla digital y en el Modo Reloj aparecerá la hora.


En el Modo Ahorro de Energía, si no manipula el horno durante 3 minutos o más (es decir, cerrando la puerta, presionando el botón **STOP** o al terminar de cocinar), no podrá hacer funcionar el horno. Para que vuelva a funcionar, abra la puerta.

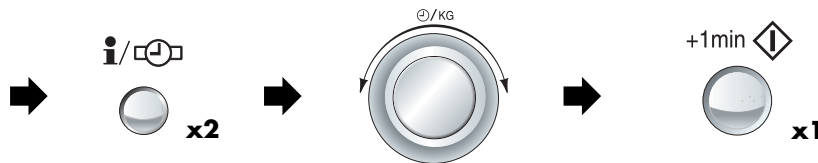
Si establece el Modo Reloj, el Modo Ahorro de Energía quedará cancelado.

Para establecer el Modo Ahorro de Energía manualmente, siga las siguientes instrucciones.

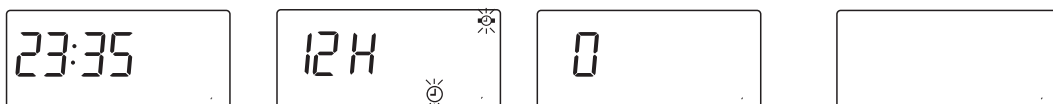
Ejemplo:

Para iniciar el modo de ahorro de energía (la hora actual es 23:35):

1. Asegúrese de que se muestra la hora correcta en el visualizador.
2. Pulse la tecla de **INFO/RELOJ**.
3. Ajuste el visualizador a 0 girando el dial de **TIEMPO/PESO**.
4. Pulse la tecla de **+1 min/ INICIO** . La alimentación se desactivará y no aparecerá ninguna indicación en el visualizador.



Display:



UTILIZACIÓN DE LA TECLA DE PARADA



STOP



Use la tecla de **PARADA (STOP)** para:

1. Borrar un error durante la programación.
2. Parar el horno temporalmente durante la cocción.
3. Cancelar un programa durante la cocción; pulse la tecla de **PARADA (STOP)** dos veces.

ESPAÑOL



PUESTA EN HORA DEL RELOJ

Hay dos modalidades: reloj de 12 horas y reloj de 24 horas.

- 1.** Para poner en hora el reloj de 12 horas, pulse la tecla de **INFO/RELOJ** dos vez.



x2

- 2.** Para poner en hora el reloj de 24 horas, pulse la tecla de **INFO/RELOJ** tres veces.



x3

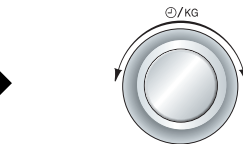
Ejemplo:

Para poner el reloj de 24 horas a las 23:35.

- 1.** Elija el reloj de 24 horas pulsando la tecla de **INFO/RELOJ** tres veces.



x3

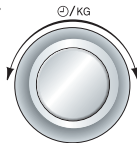


- 3.** Cambie de horas a minutos pulsando la tecla de **INFO/RELOJ** una vez.



x1

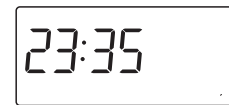
- 4.** Ponga la minutos. Gire el mando de **TIEMPO/PESO** en sentido horario hasta que aparezca la minutos correcta.



- 5.** Pulse la tecla de **INFO/RELOJ** una vez para iniciar la reloj.



x1



Compruebe el display.

NOTAS:

1. El mando de **TIEMPO/PESO** se puede girar hacia los dos lados.
2. Pulse la tecla de **PARADA** si comete un error durante la programación.
3. Si el horno está en modo de cocción o de tiempo programado y desea saber la hora, toque la tecla de **INFO/RELOJ**. Mientras continúe tocando la tecla seguirá viéndose la hora en el display.
4. Si se interrumpe la alimentación del horno, al volver a enchufarlo, abra y cierre la puerta de modo que el visualizador muestre "ENERGY SAVE MODE".

Si la interrupción se produce cuando el horno está en funcionamiento, se perderán el programa y la hora del día. Será necesario volver a ajustar la hora correcta del día.

5. Si desea volver a poner el reloj en hora, siga el ejemplo anterior otra vez.
6. Si no pone el reloj en hora, pulse la tecla de **PARADA** una vez. ".0" aparecerá en el display. Cuando el horno deje de funcionar, ".0" aparecerá en el display en lugar de la hora.
7. Si ajusta el reloj, no funcionará la modalidad de ahorro energía.



NIVELES DE POTENCIA DEL MICROONDAS

El microondas tiene 5 niveles de potencia. Siga el consejo facilitado en el libro de recetas para elegir el nivel de potencia.


900 VATIOS = 100 % de potencia

630 VATIOS = 70 % de potencia

450 VATIOS = 50 % de potencia

270 VATIOS = 30 % de potencia

90 VATIOS = 10 % de potencia

- Para seleccionar la función de microondas, gire el mando de **MODO DE COCCIÓN** hasta la  posición.
- Para seleccionar la potencia toque la botón del **NIVEL DE POTENCIA** hasta que aparezca el nivel deseado.
- Al tocar la botón del **NIVEL DE POTENCIA** una vez, 900 W (100 %) aparecerá en el display. Si se salta el nivel que desea, continúe tocando la tecla hasta que llegue de nuevo al nivel.
- **Si no se selecciona un nivel se fija automáticamente el nivel del 900 W (100 %).**

COCCIÓN CON MICROONDAS





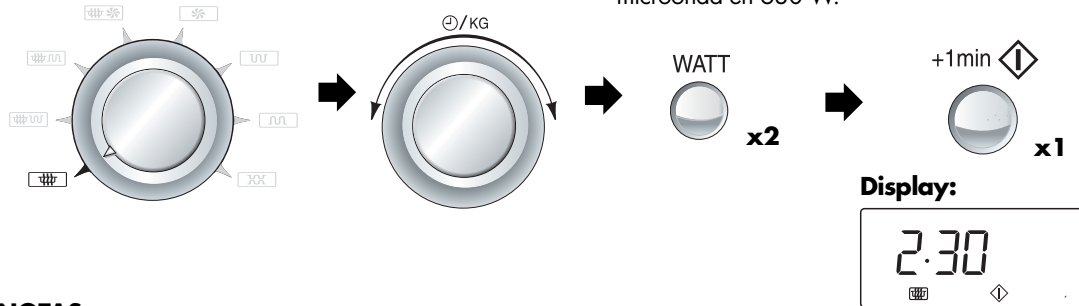
El horno se puede programar hasta un máximo de 90.00 minutos. Las unidades seleccionables para el tiempo de cocción (descongelación) varían de 10 segundos a cinco minutos, dependiendo de la duración total del tiempo de cocción (descongelación) como se indica en la tabla de al lado:

Tiempo de cocción:	Unidad de aumento:
0-5 minutos	10 segundos
5-10 minutos	30 segundos
10-30 minutos	1 minuto
30-90 minutos	5 minutos


Ejemplo:

Si desea calentar una sopa durante 2 minutos y 30 segundos a una potencia del 630 W.

1. Gire el mando de **MODO DE COCCIÓN** hasta la posición de MICROONDAS .
2. Introduzca el tiempo de cocción deseado girando el mando de **TIEMPO/PESO**.
3. Dos veces pulse la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** usted para la potencia de la microonda en 630 W.
4. Pulse la tecla de **+1 min/INICIO**  una vez para iniciar la cocción.



NOTAS:

1. Cuando se abre la puerta estando el horno en funcionamiento, el tiempo de cocción en el display digital se detiene automáticamente y empieza a disminuir de nuevo al cerrar la puerta y pulsar la tecla de **+1 min/INICIO** .
2. Si desea saber la potencia estando el horno en funcionamiento, pulse la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS**.
3. El mando **TIEMPO/PESO** se puede girar en ambos sentidos. Si lo gira hacia la izquierda, el tiempo de cocción disminuirá a partir de 90 minutos gradualmente.

POTENCIA DEL MICROONDAS. El nivel de potencia aparecerá en el display durante el tiempo que continúe pulsando esta tecla.



GRILLBETRIEB


El horno tiene 2 resistencias (grills). Introduzca primero el tiempo de cocción y luego el modo de grill deseado girando el mando de **MODO DE COCCIÓN** tal como se indica a continuación.

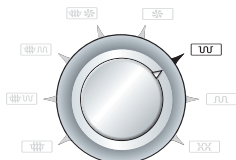
MODO DE COCCIÓN	RESISTENCIA EN USO	DISPLAY
 	Grill superior e inferior simultáneamente	GRILL SUPERIOR E INFERIOR 
 	Grill superior	GRILL SUPERIOR 
 	Grill inferior	GRILL INFERIOR 



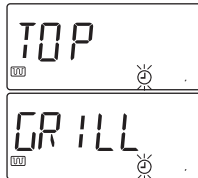
COCCIÓN CON GRILL

Ejemplo: Para hacer una tostada de queso en 15 minutos usando sólo el GRILL SUPERIOR:
(Ponga la tostada en la rejilla alta).

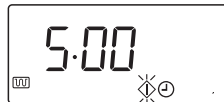
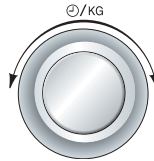
1. Gire el mando de **MODO DE COCCIÓN** hasta la posición de GRILL SUPERIOR .



Display:




2. Introduzca el tiempo de cocción deseado girando el mando de **TIEMPO/PESO**.



3. Pulse la tecla de **+1min/INICIO** una vez para iniciar la cocción.



1. Se recomienda usar las rejillas alta o baja cuando se cocine con los grill.
2. Cuando utilice el grill por primera vez puede que note humo u olor a quemado, esto es normal y no indica que el horno esté averiado.

3. Después de cocinar con el GRILL SUPERIOR E INFERIOR , puede que en la pantalla aparezca el mensaje "COCCIÓN EN CURSO".


ADVERTENCIA: El interior del horno, la caja exterior, la puerta, el plato giratorio, las rejillas, los platos y el grill inferior en particular se pondrán muy calientes. Utilice manoplas para horno cuando saque la comida o el plato giratorio del horno para no quemarse.

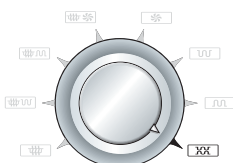


CALENTAMIENTO SIN ALIMENTOS

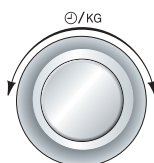
Es posible que note humo o un olor a quemado cuando utilice el grill(s), el modo de grill combinado o la tecla de convección por primera vez. Esto es normal y no indica que el horno tenga una avería. Para evitar este problema, haga funcionar el grill inferior y el superior sin alimentos durante 20 minutos antes de usar el horno por primera vez.

IMPORTANTE: Durante el funcionamiento con grill abra una ventana o encienda el extractor de humos para que salga el humo o los olores.

1. Gire el mando de **MODO DE COCCIÓN** hasta la posición de GRILL SUPERIOR E INFERIOR .



2. Introduzca el tiempo de calentamiento (20 Min).



3. Pulse la tecla de **+1min/INICIO** una vez para iniciar la cocción.



4. El tiempo disminuirá en el display. Cuando el horno haya terminado de calentarse, abra la puerta para que se enfríe su interior.



ADVERTENCIA: La puerta, la caja exterior y el interior del horno estarán calientes. Tenga cuidado de no quemarse cuando vaya a enfriar el horno.

COCCIÓN POR CONVECCIÓN



Este horno microondas tiene 10 temperaturas predeterminadas para las que se emplea la combinación de los grills superior e inferior.


Pulse la tecla de CONVECCIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Temp. horno (° C)	250	230	220	200	180	160	130	100	70	40

Ejemplo 1: Para cocinar con precalentamiento

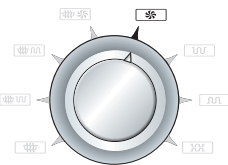
Si desea precalentar el horno a 180° C y cocinar durante 20 minutos a 180° C.

1. Gire el mando de **MODO DE COCCIÓN** hasta la posición de **CONVECCIÓN** .

2. Introduzca la temperatura de precalentamiento deseada pulsando la tecla de **CONVECCIÓN** cinco veces. Aparece 180° C en el display.

3. Pulse la tecla de **+1min/INICIO**  una vez para iniciar la precalentamiento.

Cuando se alcance la temperatura de precalentamiento sonará la señal y el display mostrará 180° C; abra la puerta y ponga el alimento dentro del horno. Cierre la puerta.



x5



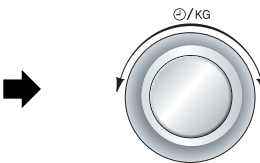
x1



4. Introduzca el tiempo de cocción deseado girando el mando de **TIEMPO/PESO**.

5. Pulse la tecla de **+1min/INICIO**  una vez para iniciar la cocción.

Compruebe el display.



x1



NOTAS:

- Después del precalentamiento, si desea cocinar a una temperatura diferente pulse la tecla de **CONVECCIÓN** hasta que aparezca la temperatura deseada en el display. En el ejemplo de arriba, para cambiar la temperatura tendría que pulsar la tecla de **CONVECCIÓN** después de introducir el tiempo de cocción.
- Cuando el horno alcance la temperatura de precalentamiento programada, mantendrá automáticamente dicha temperatura durante 30 minutos. Después de 30 minutos el display mostrará la hora actual, si el horno se ha puesto en hora. El programa de **CONVECCIÓN** seleccionado se cancelará.
- Después de su funcionamiento el horno se enfriará automáticamente, apareciendo en el display "AHORA ENFRIANDO".



ESPAÑOL

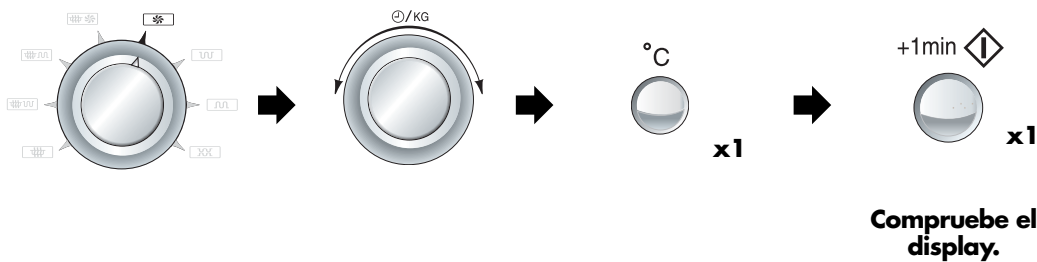


COCCIÓN POR CONVECCIÓN

Ejemplo 2: cocción sin precalentamiento

Si desea cocinar a 250° C durante 20 minutos.

1. Gire el mando de **MODO DE COCCIÓN** hasta la posición de **CONVECCIÓN** .
2. Introduzca el tiempo de cocción deseado girando el mando de **TIEMPO/PESO**.
3. Una vez pulse la tecla de **CONVECCIÓN** usted para la temperatura en 250° C.
4. Pulse la tecla de **+1min/INICIO**  una vez para iniciar la cocción.



Compruebe el display.



NOTAS:

1. Después de su funcionamiento el horno se enfriará automáticamente, apareciendo en el display "AHORA ENFRIANDO".
2. Para cambiar la temperatura de convección pulse la tecla de **CONVECCIÓN** hasta que aparezca la temperatura deseada en el display.
3. Las medidas de la temperatura tomadas mientras que el horno está en modo de la convección diferenciarán del nivel visualizado. Esto es debido a los elementos de la parrilla que dan vuelta por intervalos para regular la temperatura del horno. Esto no afectará los resultados el cocinar mientras la operación manual y el libro del cocinero se siguen correctamente.

ADVERTENCIA: El interior del horno, le caja exterior, la puerta, el plato giratorio, las rejillas, los platos y el grill inferior en particular se pondrán muy calientes. Utilice manoplas para horno cuando saque la comida o el plato giratorio del horno para no quemarse.

COCCIÓN COMBINADA



El horno dispone de 3 modos de cocción **COMBINADA** que usan simultáneamente el calor del grill(s) y la potencia de las microondas. Para elegir el modo de cocción **COMBINADA**, gire el mando de **MODO DE COCCIÓN** hasta la posición deseada y determine luego el tiempo de cocción. Generalmente el tiempo de cocción total se acorta con este modo.

Posición	MODO DE COCCIÓN	Potencia microondas	Método de cocción	Display
COMBI 1 		270 W	Convección 250° C	
COMBI 2 		270 W	Grill superior	
COMBI 3 		270 W	Grill inferior	

NOTAS: Los niveles de potencia son variables:

COMBI 1: La temperatura del horno se puede cambiar de 40° C a 250° C en diez pasos.

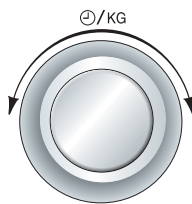
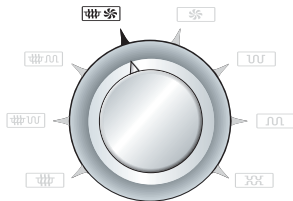
Los niveles de potencia se pueden cambiar del 90 W al 450 W en tres pasos.

COMBI 2 & 3: Die Mikrowellenleistungsstufen können in fünf Stufen von 90 W bis 900 W eingestellt werden.

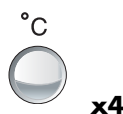
Ejemplo 1:

Si deseara cocinar durante 20 minutos usando la 90 W potencia microondas y 200° C por Convección.

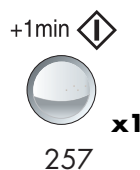
1. Gire el mando de **MODO DE COCCIÓN** hasta la posición de COMBI 1 .
2. Introduzca el tiempo de cocción deseado girando el mando de **TIEMPO/PESO**.
3. Dos veces pulse la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** usted para la potencia de la microonda en 90 W.



4. Cuatro veces pulse la tecla de **CONVECCIÓN** usted para la temperatura en 200° C.



5. Pulse la tecla de **+1 min/INICIO** una vez para iniciar la cocción.



Compruebe el display.




ESPAÑOL

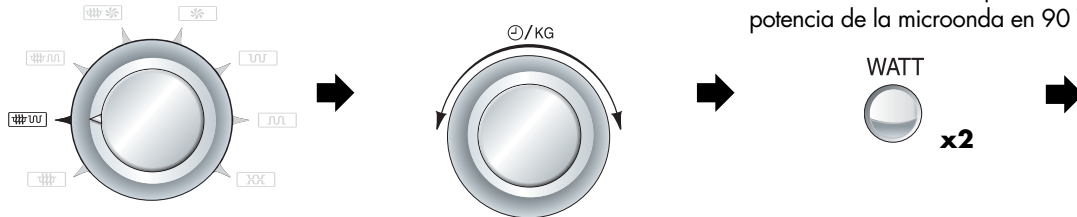


COCCIÓN COMBINADA

Ejemplo 2:

Si deseara cocinar durante 20 minutos usando la 90 W potencia de microondas y GRILL SUPERIOR.

1. Gire el mando de **MODO DE COCCIÓN** hasta la posición de COMBI 2 .
2. Introduzca el tiempo de cocción deseado girando el mando de **TIEMPO/PESO**.
3. Dos veces pulse la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** usted para la potencia de la microonda en 90 W.



4. Pulse la tecla de **+1 min/INICIO** una vez para iniciar la cocción.




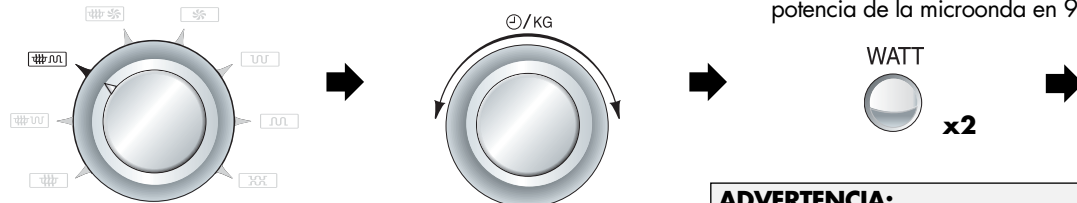
Compruebe el display.



Ejemplo 3:

Si deseara cocinar durante 20 minutos con la 90 W potencia de microondas y GRILL INFERIOR.

1. Gire el mando de **MODO DE COCCIÓN** hasta la posición de COMBI 3 .
2. Introduzca el tiempo de cocción deseado girando el mando de **TIEMPO/PESO**.
3. Dos veces pulse la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** usted para la potencia de la microonda en 90 W.



4. Pulse la tecla de **+1 min/INICIO** una vez para iniciar la cocción.



Compruebe el display.



ADVERTENCIA:

El interior del horno, la caja exterior, la puerta, el plato giratorio, las rejillas, los platos y el grill inferior en particular se pondrán muy calientes. Utilice manoplas para horno cuando saque la comida o el plato giratorio del horno para no quemarse.

NOTAS:

1. Después de su funcionamiento el horno se enfriará automáticamente, apareciendo en el display "AHORA ENFRIANDO".
2. Die gemessene Temperatur des Geräts in der Heissluft-Betriebsart kann von der im Display angezeigten Temperatur abweichen. Dies ist auf das Ein- und Ausschalten der Grillelemente zurückzuführen, die die Gerätetemperatur regulieren. Das Garergebnis wird dadurch nicht beeinflusst, solange Sie die Anweisungen in der Bedienungsanleitung und dem Kochbuch befolgen.

OTRAS FUNCIONES PRÁCTICAS



1. Teclas de **MENOS / MÁS**.

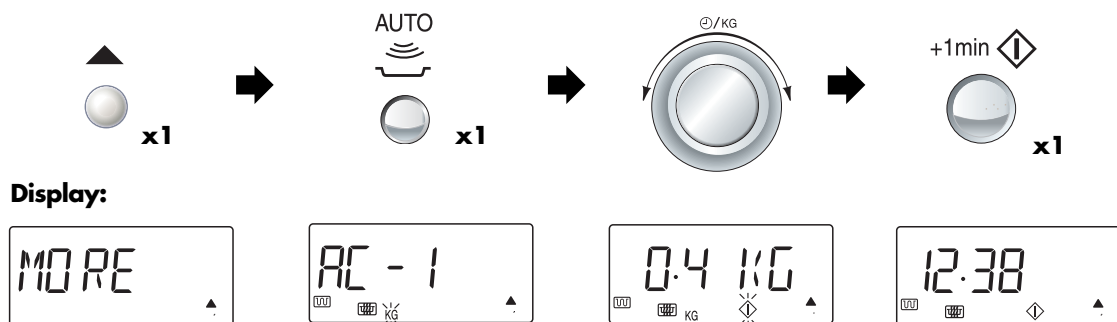
Las teclas **MENOS** (▼) y **MÁS** (▲) permiten aumentar o disminuir fácilmente los tiempos programados (para que el alimento quede más o menos hecho) que se utilizan en las OPERACIONES AUTOMÁTICAS o cuando el horno ya está en funcionamiento.

a) Cambio del tiempo preprogramado.

Ejemplo:

A Si desea cocinar un Pinchos a la parrilla de 0,4 kg usando la tecla de **COCCIÓN AUTOMÁTICA** y la tecla **MÁS** (▲).

1. Si desea que el alimento quede bien hecho pulse la tecla de **MÁS** (▲) una vez.
2. Seleccione el menú de OPERACIÓN AUTOMÁTICA de pinchos a la parrilla pulsando la tecla de **COCCIÓN AUTOMÁTICA** una vez.
3. Introduzca la cantidad girando el mando de **TIEMPO/PESO**.
4. Pulse la tecla de **+1 min/INICIO** una vez para iniciar la cocción.



NOTAS:

- Para cancelar el tiempo modificado con **MENOS** o **MÁS** pulse de nuevo la misma tecla;
- Para cambiar de **MÁS** a **MENOS** pulse simplemente la tecla de **MENOS** (▼).
- Para cambiar de **MENOS** a **MÁS** pulse simplemente la tecla de **MÁS** (▲).

b) Cambio del tiempo de calentamiento mientras el horno está funcionando.

El tiempo de cocción se puede aumentar o disminuir de 1 en 1 minuto cada vez que se pulsen las teclas de **MENOS** (▼) y **MÁS** (▲).


NOTA:

Es posible utilizar esta función solamente para la cocción manual.



OTRAS FUNCIONES PRÁCTICAS

2. Función **MINUTO MÁS.**

El botón **+1 min/INICIO**  permite emplear las siguientes funciones:

a) Cocción de 1 minuto


Es posible cocinar en el modo de cocción que desee durante 1 minuto sin introducir el tiempo de cocción.

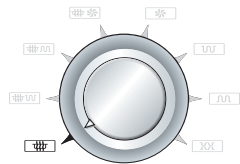
Ejemplo:

Suponga que quiere realizar la cocción durante 1 minuto con una potencia de microondas de 630 vatios.

1. Gire el mando de **MODO DE COCCIÓN** hasta la posición de MICROONDAS .

2. Introduzca el tiempo de cocción deseado girando el mando de **TIEMPO/PESO**.











4. Pulse la tecla de **+1 min/INICIO**  una vez para iniciar la cocción.




Display:



NOTAS:

- Es posible utilizar esta función solamente para la cocción manual.
- Si el selector **MODO DE COCCIÓN** se encuentra en microondas () y pulsa el botón **+1 min/INICIO** , la potencia de microondas será siempre de **900 vatios**.
Si el selector **MODO DE COCCIÓN** se encuentra en cocción combinada (,  o ) y pulsa el botón **+1 min/INICIO** , la potencia de microondas será siempre de **270 vatios**.
Si el selector **MODO DE COCCIÓN** se encuentra en cocción convección ( o ) y pulsa el botón **+1 min/INICIO** , la temperatura de convección será siempre de **250° C**.
- Para evitar que los niños realicen operaciones, el botón **+1 min/INICIO**  sólo puede utilizarse en un espacio de 3 minutos después de haber realizado alguna operación, por ejemplo, cerrar la puerta o pulsar la tecla de **PARADA**.

b) Aumento del tiempo de cocción

Es posible aumentar el tiempo de cocción por múltiplos de 1 minuto si pulsa el botón **+1 min/INICIO**  mientras el horno se encuentra en funcionamiento.

NOTA:

Es posible utilizar esta función solamente para la cocción manual.

OTRAS FUNCIONES PRÁCTICAS



3. COMPROBACIÓN DE AJUSTES ESTANDO EL HORNO EN FUNCIONAMIENTO

Durante el precalentamiento se puede comprobar el nivel de potencia, la hora y las temperaturas del horno.

COMPROBACIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA:

Um während des Garvorgangs die Mikrowellenleistung zu überprüfen, drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste.

WATT



El nivel de potencia aparecerá en el display mientras esté pulsando la tecla.

COMPROBACIÓN DE LA TEMPERATURA DE CONVECCIÓN:

Pulse la tecla de **CONVECCIÓN** para comprobar la temperatura de convección durante la cocción. Cuando el horno est precalentado, puede comprobar su temperatura real.

°C



La temperatura de convección en °C aparecerá en el display mientras esté pulsando la tecla.

4. Tecla de INFORMACIÓN

Cada tecla contiene información muy útil. Si desea obtener dicha información, pulse la tecla de **INFO/RELOJ** antes de pulsar la tecla deseada.

Ejemplo:

Si desea obtener información sobre el menú número 5, pollo asado a la parrilla, de OPERACIÓN AUTOMÁTICA:

1. Seleccione la función de la tecla de **INFO/RELOJ**.
2. Dos veces pulse la tecla de **COCCIÓN AUTOMÁTICA** para AC-2.



x1



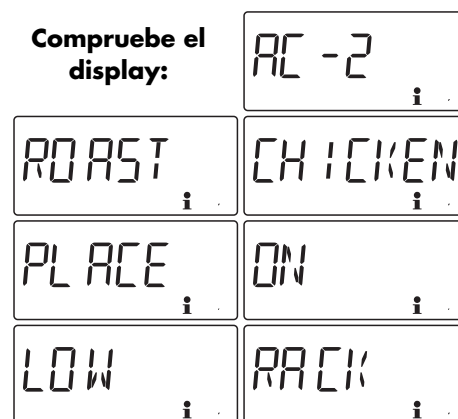
AUTO



x2



Compruebe el display:



ESPAÑOL

NOTE:

1. El mensaje de información se repetirá dos veces y después aparecerá la hora en el display.
2. Si desea cancelar la información pulse la tecla de **PARADA** (STOP).



OPERACIÓN AUTOMÁTICA (EXPRES PIZZA)

La función **EXPRES PIZZA** cocina automática y rápidamente la pizza congelada. En los siguientes pasos se ofrece información adicional acerca de cómo utilizar esta función:

1. Con el fin de evitar el uso accidental del horno, la función **EXPRES PIZZA** sólo se podrá utilizar en un plazo de 3 minutos tras terminar de cocinar, cerrando la puerta o presionando el botón **STOP**.
2. El peso de la pizza se introduce presionando el botón **EXPRES PIZZA** varias veces, hasta que aparezca en pantalla el peso deseado. Introduzca el peso de los alimentos únicamente. No incluya el peso del recipiente.
Para introducir un peso de los alimentos superior o inferior a los pesos que aparecen en el gráfico de cocina, utilice la función PIZZA (consultar las páginas 263-264) o el funcionamiento manual para cocinar.
3. El tiempo de cocción programado es un tiempo medio. Si desea cambiar el tiempo de cocción, utilice los botones **MENOS (▼)** o **MÁS (▲)** antes de presionar el botón **EXPRES PIZZA** (consultar la página 259). Para conseguir los mejores resultados, utilice la función PIZZA (P-1 Pizza Congelada). Consulte las páginas 263-264.
4. No es necesario presionar el botón **START**, puesto que el horno comenzará a funcionar automáticamente cuando se haya introducido el peso.

NOTA: La temperatura final variará dependiendo de la temperatura inicial, es decir dependiendo de si estaba frío o a temperatura ambiente. Compruebe que los alimentos estén bien calientes tras el proceso de cocción. Si es necesario, podrá ampliar el tiempo de cocción manualmente.

ADVERTENCIA: El interior del horno, le caja exterior, la puerta, el plato giratorio, las rejillas, los platos y el grill inferior en particular se pondrán muy calientes. Utilice manoplas para horno cuando saque la comida o el plato giratorio del horno para no quemarse.

Ejemplo: Para cocinar Pizza congelado con un peso de 0,3 kg.

1. Para seleccionar el menú y el peso necesarios, presione el botón **EXPRES PIZZA** una vez.



Das Gerät startet den Garvorgang automatisch después 2 segundo.



TABLA DE EXPRES PIZZA

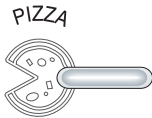
TECLA	MENÚ	CANTIDAD (Unidad de incremento)/UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO
	Express Pizza congelado <small>EXPRES</small>	0,3/0,35/0,4 kg (50 g) (Temp inicial. -18° C) Directamente sobre el plato giratorio	<ul style="list-style-type: none"> • Saque la pizza congelada del paquete y póngala sobre el plato giratorio. • Cuando esté hecha, póngala en una fuente de servir.

OPERACIÓN AUTOMÁTICA (PIZZA, FUN MENÚS, COCCIÓN AUTOMÁTICA, DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA)



Estas funciones automáticas están diseñadas para calcular el modo de cocción correcto y el tiempo de cocción para obtener los mejores resultados. Podrá seleccionar entre los 3 menús PIZZA, 5 FUN MENUS, 5 COCCIÓN AUTOMÁTICA y 5 DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA.

Tecla de **PIZZA**



Tecla de **FUN MENÚS**



Tecla de **COCCIÓN AUTOMÁTICA**



Tecla de **DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA**



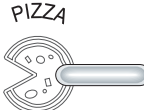
ADVERTENCIA: Para todos los menús excepto DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA: El interior del horno, la caja exterior, la puerta, el plato giratorio, las rejillas, los platos y el grill inferior en particular se pondrán muy calientes. Utilice manoplas para horno cuando saque la comida o el plato giratorio del horno para no quemarse.

En los siguientes pasos se ofrece información adicional acerca de cómo utilizar esta función:

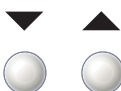
1. El menú se elige pulsando las teclas de **PIZZA**, **FUN MENÚS**, **COCCIÓN AUTOMÁTICA** o **DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA** hasta que aparezca el número del menú deseado en el display.
2. El peso del alimento se introduce girando el mando de **TIEMPO/PESO** hasta que aparezca en el display el peso deseado (excepto FUN MENÚ C-4 y C-5). Introduzca sólo el peso del alimento, sin incluir el del recipiente.
Para los alimentos que pesen más o menos que los pesos/cantidades que se indican en la tabla de menús, use programas manuales.
3. Los tiempos de cocción programados son tiempos medios. Si desea modificar los tiempos de cocción preprogramados en las operaciones automáticas, use las teclas **MENOS** (▼) o **MÁS** (▲).
Para conseguir los mejores resultados siga las instrucciones de la tabla de menús que se facilitan en el libro de recetas (consultar la página 264-267).
4. Para empezar a cocinar pulse la tecla de **+1 min/INICIO** ◊.

Cuando debe intervenir el usuario (por ejemplo, para darle la vuelta a la comida), el horno se apaga y emite una señal acústica, indicando en la pantalla qué es lo que debe hacer.
Pulse la tecla de **+1 min/INICIO** ◊.

Ejemplo:

1.  Tecla de **PIZZA**

2.  Mando de **TIEMPO/PESO**

3.  Teclas **MENOS/MÁS**

4.  Tecla de **+1 min/INICIO** ◊

ESPAÑOL

La temperatura final variará dependiendo de la temperatura inicial, es decir dependiendo de si estaba frío o a temperatura ambiente. Compruebe que los alimentos estén bien calientes tras el proceso de cocción. Si es necesario, podrá ampliar el tiempo de cocción manualmente.



OPERACIÓN AUTOMÁTICA (PIZZA, FUN MENÚS, COCCIÓN AUTOMÁTICA, DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA)

La **PIZZA**, los **FUN MENÚS**, el **COCCIÓN AUTOMÁTICA** y el **DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA** oferta de los botones la posibilidad para cocinar los alimentos rápidamente y fácilmente.

Ejemplo: Si desea hacer Pinchos a la parrilla con un peso de 0,4 kg usando la tecla de **COCCIÓN AUTOMÁTICA**.

1. Elija el menú de OPERACIÓN AUTOMÁTICA AC-1 pulsando la tecla de **COCCIÓN AUTOMÁTICA** una veces. Aparecerá la información en el display: El indicador de peso parpadeará:
2. Introduzca la cantidad girando el mando de **TIEMPO/PESO**.
3. Pulse la tecla de **+1 min/INICIO** una vez para iniciar la cocción.

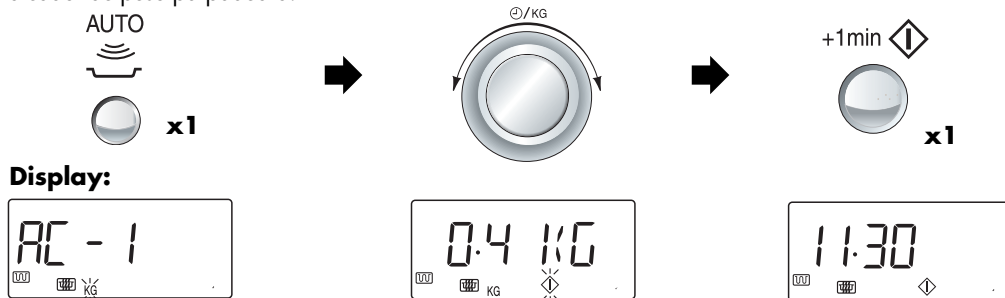


TABLA DE PIZZA

TECLA	MENÚ	CANTIDAD (Unidad de incremento)/UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO
x1	P-1 Pizza Pizza Congelado	0,15 - 0,6 kg (50 g) (Temp. inicial -18° C) Directamente sobre el plato giratorio	<ul style="list-style-type: none"> • Saque la pizza congelada del paquete y póngala sobre el plato giratorio. Para el pizza con la base gruesa, pulse la tecla MÁS (▲). • Cuando esté hecha, póngala en una fuente de servir.
x2	P-2 Pizza Pizza refrigerada	0,15 - 0,45 kg (50 g) (Temp. inicial 5° C) Directamente sobre el plato giratorio	<ul style="list-style-type: none"> • Extraiga la pizza refrigerada ya preparada del envase y póngala sobre el plato giratorio. • Cuando esté hecha, póngala en una fuente de servir.
x3	P-3 Pizza Pizza fresca z.B. Pizza hecha en casa	0,7 - 1,0 kg (100 g) (Temp. inicial 20° C) Directamente sobre el plato giratorio	<ul style="list-style-type: none"> • Prepare la pizza según las recetas de abajo. • Ponga directamente en el plato giratorio. • Cuando esté hecha, póngala en una fuente de servir.

RECETA DE PIZZA

Ingredientes:

- ca. 300 g Masa preparada.
(Masa ya mezclada o estirada)
- 200 g aprox. Lata de tomates.
- 150 g Relleno al gusto.
(ej. maíz, jamón, salami, piña)
- 50 g Queso rallado
Albahaca, orégano, tomillo,
sal, pimienta

Procedimiento:

1. Prepare la masa siguiendo las instrucciones del fabricante. Estírela con el rodillo dándole el tamaño del plato giratorio.
2. Engrase ligeramente la bandeja giratoria, coloque la base de la pizza en ella y pinche la masa.
3. Escorra los tomates y córtelos en trozos. Condimente los tomates con las especias y repártalos sobre la masa. Ponga los demás ingredientes sobre la pizza y finalmente cubra con el queso.
4. Cocine para **P-3 Pizza** "pizza fresca".

TABLA DE FUN MENÚS













TECLA	MENÚ	CANTIDAD (Unidad de incremento)/UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO
FUN (())  x1	C-1 Fun Menú  Baguettes congeladas e.g. Baguettes con relleno de pizza, Ciabatta con relleno de pizza.	0,15 - 0,5 kg (50 g) (Temp. inicial -18° C) Directamente sobre el plato giratorio	<ul style="list-style-type: none"> Saque la baguette congelada del paquete y póngala sobre el plato giratorio. Para Ciabatta, use la tecla de MENOS (▼). Cuando esté hecha, póngala en una fuente de servir.
FUN (())  x2	C-2 Fun Menú  Tronco de pescado	0,2 - 0,5 kg (50 g) (Temp. inicial -18° C) Directamente sobre el plato giratorio	<ul style="list-style-type: none"> Sacar los palitos de pescado ultracongelados del paquete y poner sobre el plato giratorio. Cuando estén hechos, colóquelos en una fuente de servir.
FUN (())  x3	C-3 Fun Menú  Patatas fritas Clase estándar y gruesa (recomendadas para hornos convencionales)	0,2 - 0,4 kg (50 g) (Temp. inicial -18° C) Directamente sobre el plato giratorio	<ul style="list-style-type: none"> Saque la patatas fritas congelada del paquete y póngala sobre el plato giratorio. Para gruesa patatas fritas, use la tecla de MÁS (▲). Cuando estén hechos, colóquelos en una fuente de servir.
FUN (())  x4	C-4 Fun Menú  Comida Vegetariana	(Temp. inicial 20° C) Fuente para gratén Rejilla baja	<ul style="list-style-type: none"> Ver las recetas para comida vegetariana en la página 268.
FUN (())  x5	C-5 Fun Menú  Postres e.g. Migaja de la fruta	(Temp. inicial 20° C) Fuente para gratén Rejilla baja	<ul style="list-style-type: none"> Ver las recetas para postres en la página 268.



TABLA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

TECLA	MENÚ	CANTIDAD (Unidad de incremento)/UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO
AUTO x1	AC-1 Cocción Pinchos a la parilla Ver la recetas en la página 288.	0,2 - 0,8 kg (100 g) (Temp. inicial 5° C) Rejilla alta	<ul style="list-style-type: none"> • Prepare los pinchos. • Ponga los pinchos en la rejilla alta. • Cuando suene la señal, déles la vuelta. • Cuando esté hecha, póngala en una fuente de servir.
AUTO x2	AC-2 Cocción Pollo al horno Ingredientes para 1,2 kg pollo al horno: Sal y pimienta, 1 cda. pimentón dulce, 2 cdas. aceite	0,9 - 1,8 kg (100 g) (Temp. inicial 5° C) Rejilla baja	<ul style="list-style-type: none"> • Mezcle los ingredientes y repártalos sobre el pollo. • Pinche la piel del pollo con una fork. • Coloque el pollo sobre la rejilla baja con la pechuga hacia abajo. • Cuando suene la señal, dele la vuelta al alimento. • Cuando esté hecha, váyase al soporte en el horno por 3 minutos.
AUTO x3	AC-3 Cocción Filete de pescado gratinado Ver la recetas en la página 292 - 293.	0,6 - 1,2 kg* (100 g) (Temp. inicial 5° C) Fuente para gratén Rejilla baja	<ul style="list-style-type: none"> • Ver las recetas para Filete de pescado gratinado en la página 269. <p>* Peso total de ingredientes.</p>
AUTO x4	AC-4 Cocción Gratinado Ver la recetas en la página 292 - 293.	0,5 - 1,5 kg* (100 g) (Temp. inicial 5° C) Fuente para gratén	<ul style="list-style-type: none"> • Prepare el gratinado. • Ponga el gratinado en la plato giratoria. • Cuando esté hecha, deje en reposo envuelto en papel de aluminio durante unos 5 minutos. <p>* Peso total de ingredientes.</p>
AUTO x5	AC-5 Cocción Tarta Ver la recetas en la página 297 - 300.	0,5 - 1,5 kg* (100 g) (Temp. inicial 20° C) Plato del pastel Rejilla baja (Ver la truco que sigue)	<ul style="list-style-type: none"> • Prepare la tarta. • Ubique el plato del pastel directamente en la rejilla baja. • Deje reposar la tarta durante aprox. 10 minutos después de que esté hecha.











TRUCO: Tarta

Se pueden usar los moldes de tarta corrientes.

Si se producen chispas, ponga un platillo entre la plato giratoria y el molde.

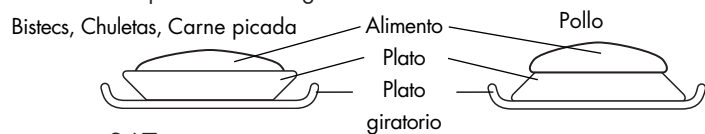
TABLA DE DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA



TECLA	MENÚ	CANTIDAD (Unidad de incremento)/UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO
  x1	AD-1 Descongelación Bistec y chuletas	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Temp. inicial -18° C) (Ver la nota que sigue)	<ul style="list-style-type: none"> • Poner la comida en un plato en el centro del plato giratorio. • Cuando se pare el horno y suenen las señales, dar vuelta al alimento, revolver y separar. Proteja las partes delgadas y los puntos calientes con papel de aluminio. • Después de descongelar, envolver en lámina de aluminio durante 10 - 20 minutos hasta que esté totalmente descongelado.
  x2	AD-2 Descongelación Carne picado	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Temp. inicial -18° C) (Ver la nota que sigue)	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque el bloque de carne picada en un plato sobre el centro del plato giratorio. • Cuando se pare el horno y suene la señal acústica, dé la vuelta al alimento. Retire, si es posible, la parte descongelada. • Después de descongelar, déjela en reposo durante 5 - 10 minutos hasta la descongelación completa.
  x3	AD-3 Descongelación Pollo	0,9 - 2,0 kg (100 g) (Temp. inicial -18° C) (Ver la nota que sigue)	<ul style="list-style-type: none"> • Colocar un plato boca abajo sobre el plato giratorio y poner sobre aquél el pollo con la pechuga hacia abajo. • Cuando se pare el horno y suene la señal, darle vuelta y repetirlo cada vez que se pare el horno y suene la señal. • Después de descongelar, cubrir con lámina de aluminio y dejar en reposo 30 - 90 minutos hasta que esté completamente descongelado.
  x4	AD-4 Descongelación Pastel	0,1 - 1,4 kg (100 g) (Temp. inicial -18° C) Plato plano	<ul style="list-style-type: none"> • Retire todo el embalaje del pastel. • Colóquelo en un plato plano en el centro del plato giratorio. • Después de descongelarlo, corte el pastel en trozos de tamaño similar dejando un espacio entre los trozos y déjelo reposar durante 15 - 70 minutos hasta que esté descongelado uniformemente.
  x5	AD-5 Descongelación Pan	0,1 - 1,0 kg (100 g) (Temp. inicial -18° C) Plato plano (Para este programa solamente se recomienda pan cortado en rebanadas.)	<ul style="list-style-type: none"> • Distribuya el pan sulla plato plano en el centro del plato giratorio. • Cuando suene la señal acústica, reordene, y saque las rebanadas descongeladas. • Después de descongelar, separe todas las rebanadas y distribúyalas en un plato grande. Cubra el pan con papel de aluminio y déjelo reposar durante 5 - 10 minutos hasta que esté totalmente descongelado.

NOTA: Descongelación rápidas

- 1 Bistecs y chuletas deben congelarse en una sola capa.
- 2 La carne picada se debe congelar en pequeñas porciones.
- 3 Después de dar vuelta, proteger las partes descongeladas con trozos pequeños planos de lámina de aluminio.
- 4 La carne de aves debe procesarse inmediatamente después de descongelarla.
- 5 Bistecs, chuletas, carne picada y pollos disponer los alimentos en el horno como se indica:





RECETAS PARA FUN MENÚS

COMIDA VEGETARIANA (C-4)

Calabacines Rellenos

Ingredientes:

- 4 calabacines medianos (peso total 700-900g)
 - 2 manojos de cebollitas
 - 4 tomates (400g)
 - 200g de queso feta en dados
 - 40g pan tostado
 - 1 huevo
 - Sal y pimienta
 - 10g de margarina para engrasar la cazuela
- Para la salsa:
- 150ml de caldo de verduras
 - 100ml de nata
 - 62,5g de queso fresco
 - 25g de pipas de girasol peladas

Procedimiento:

- Lave los calabacines y córtelos longitudinalmente en dos mitades. Retire las semillas, vacíelos y corte en dados el contenido. Lave las cebollitas y córtelas en lonchas finas. Escalde los tomates, pélelos y córtelos en dados.
- Bata el huevo, sazónelo con sal y pimienta y desmenuce el pan tostado sobre este, mezclándolo todo bien con los tomates en dados, el queso feta, los calabacines en dados y la mitad de las cebollitas.
- Engrase el plato de gratinado, coloque encima los medios calabacines y rellénelos con la mezcla.
- Ponga el plato de gratinado sobre la rejilla inferior y cocínelos con **FUN MENUS C-4** "Comida vegetariana".
- Mientras tanto, mezcle el caldo de verduras con la nata y el queso fresco y añada las cebollitas restantes. Cuando escuche la señal acústica del horno y deje de funcionar, añada la salsa, deje caer por encima las pipas de girasol peladas y pulse el botón **START**.
- Una vez cocción, déjelo reposar durante 5 minutos.

COMIDA VEGETARIANA (C-4)

Pimientos Rellenos

Ingredientes:

- 4 pimientos rojos
 - 2 cebollas
 - 200g de setas frescas variadas
 - 2 huevos
 - 100g de queso emmental rallado
 - 25g de pan rallado
 - Una rama de hojas de cidro
 - Una rama de perejil
 - Sal, pimienta y nuez moscada
 - 10g de margarina para engrasar la cazuela
- Para la salsa:
- 240g una lata pequeña de tomates pelados, bien escurridos
 - 100g de nata
 - 150ml de vino blanco
 - Hierbas provenzales

Procedimiento:

- Corte los pimientos rojos longitudinalmente en dos mitades y retire las semillas y la pulpa que las rodea. Lávelos y séquelos. Corte las cebollas en pequeños dados y mézclelos con las setas cortadas en láminas.
- Bata los huevos y mézclelos con el queso emmental, el pan rallado, las cebollas, las setas y las hierbas muy troceadas. Sazone esta mezcla y rellene con ella los pimientos rojos.
- Coloque los pimientos rellenos en un plato de gratinar engrasado, colóquelo sobre la rejilla inferior y cocínelo con **FUN MENUS C-4** "Comida vegetariana".
- Mientras tanto, mezcle los tomates con la nata, el vino blanco y las hierbas provenzales. Cuando escuche la señal acústica del horno y deje de funcionar, añada la salsa y presione el botón **START**.
- Una vez cocción, déjelo reposar durante 5 minutos.

POSTRES (C-5)

Pastel crujientes de Frambuesa, Manzana y Almendra

Ingredientes:

Para el relleno:

- 250g de frambuesas congeladas
 - 2 manzanas de mesa peladas y cortadas en finas láminas
 - 50g de azúcar moreno
 - 15ml de crema de cassis
- Para la masa crujiente:
- 75g de mantequilla
 - 125g de harina de repostería
 - 100g de almendra picada
 - 75g de azúcar extrafino

Procedimiento:

- Coloque las frambuesas, las manzanas, el azúcar y la crema de cassis en un plato de gratinado y mézclelo todo bien. Calientelo durante 5 minutos a 900W de potencia, removiéndolo a la mitad del tiempo de cocción.
 - Mientras tanto prepare la masa. Mezcle la mantequilla con la harina hasta que la mezcla tenga un aspecto similar a las migas de pan y añada la almendra picada y el azúcar extrafino.
 - Extienda de forma uniforme esta masa sobre la fruta. Póngalo en la rejilla inferior y cocínelo con **FUN MENUS C-5** "Postre".
- RECOMENDACIÓN: Puede utilizar cerezas en conserva (200g) o melocotones en conserva (200g) en lugar de las frambuesas congeladas, las manzanas y el azúcar moreno. En este caso no es necesario precocinar las frutas.

RECETAS PARA COCCIÓN AUTOMÁTICA AC-3



FILETE DE PESCADO GRATINADO (AC-3)

Pescado gratinado a la italiana

Ingredientes: filete de lubina de 600 g
250 g aprox. de mozzarella.
250 g tomates.
2 cdas mantequilla de anchoas.
sal y pimienta.
1 cda. albahaca picada.
zumo de 1/2 limón.
2 cdas. hierbas aromáticas.
75 g Gouda rallado (45 % graso).

Procedimiento:

- Lave y seque el pescado, rocíe con el zumo de limón, sazone y unte con la mantequilla de anchoas.
- Coloque en una fuente ovalada para gratinar (32 cm).
- Espolvoree el queso Gouda sobre el pescado.
- Lave los tomates y quíteles el rabo. Córtelos en rodajas y póngalos sobre el queso.
- Condimente con sal, pimienta y las hierbas aromáticas.
- Escurra la mozzarella, córtela en rodajas y póngala sobre los tomates. Espolvoree la albahaca.
- Ponga la fuente para gratinar en la rejilla baja y cocine en el **COCCIÓN AUTOMÁTICA AC-3** "filete de pescado gratinado". (1,2 kg).
Truco: Una vez cocinado, saque el pescado de la fuente y añada un poco de espesante en polvo a la salsa. Vuelva a cocinar de 1 a 2 minutos al 900 W de potencia.

FILETE DE PESCADO GRATINADO (AC-3)

Filetes de lubina gratinados al estilo 'Esterhazy'

Ingredientes: para un filete de lubina de 600g
250 g puerros.
50 g de cebolla.
100 g de zanahoria.
1 cda. de mantequilla.
sal, pimienta y nuez moscada.
2 cdas. de zumo de limón.
125 g de nata fresca.
100 g Gouda rallado (45 % graso).

Procedimiento:

- Lave los puerros y divídalos a lo largo 2 partes. Córtelos después en tiras.
- Pele las zanahorias y córtelas en rodajas finas.
- Ponga las verduras, mantequilla y especias en una cazuela y mezcle bien. Cocine durante 5-6 minutos al 900 W de potencia. Remueva una vez mientras se cocina.
- Mientras tanto lave el pescado, séquelo y rocíe el zumo de limón y añada la sal.
- Mezcle la nata fresca con las verduras y sazone de nuevo.
- Ponga la mitad de las verduras en una fuente ovalada para gratinar. Coloque el pescado encima y cubra con las verduras restantes.
- Espolvoree el queso Gouda y coloque en la rejilla baja. Cocine en el **COCCIÓN AUTOMÁTICA AC-3** "filete de pescado gratinado". (1,2 kg).

FILETE DE PESCADO GRATINADO (AC-3)

Lubina gratinada con brécol

Ingredientes: filete de lubina de 500 g
2 cdas. de zumo de limón
1 cda. de mantequilla.
2 cdas. de harina
300 ml de leche.
hinojo picado, sal y pimienta.
250 g de brécol congelado.
100 g Gouda rallado (45 % graso).

Procedimiento:

- Lave y seque el pescado. Rocíe con el zumo de limón y añada la sal.
- Caliente la mantequilla y la harina juntas en una cazuela sin la tapa durante 1-1fi minutos al 900 W de potencia.
- Añada la leche y remueva muy bien. Cocine de nuevo sin la tapa durante 3-4 minutos al 900 W de potencia. Una vez cocinado remueva otra vez y añada el hinojo, sal y pimienta
- Descongele el brécol en una cazuela durante 4-6 minutos al 900 W de potencia. Después, póngalo en una fuente para gratinar y coloque el pescado encima. Vuelva a sazonar.
- Vierta la salsa encima y espolvoree el queso.
- Colóquelo en la rejilla baja y cocine en el **COCCIÓN AUTOMÁTICA AC-3** "filete de pescado gratinado". (1,1 kg).



CUIDADO Y LIMPIEZA

PRECAUCIÓN: NO USE PRODUCTOS DE LIMPIEZA PARA HORNOS NI DETERGENTES O ESTROPAJOS ABRASIVOS O ÁSPEROS EN NINGUNA PARTE DEL HORNO MICROONDAS.

ADVERTENCIA!

El interior del horno, la puerta, la caja exterior y los accesorios se pondrán muy calientes durante los modos de operación con GRILL, COMBINADO, CONVECCIÓN y AUTOMÁTICO (excepto Descongelación automática). Antes de limpiar, asegúrese de que se han enfriado totalmente.

Exterior del horno

La superficie exterior del horno se puede limpiar fácilmente mezclando agua con un jabón suave. Limpie todo el jabón con un paño húmedo y seque el exterior con un paño suave.

Panel de mandos

Abra la puerta antes de limpiar el panel de mandos para que éstos se desactiven. El panel de mandos debe limpiarse con mucho cuidado. Utilice un paño humedecido sólo en agua y páselo suavemente por el panel hasta que esté limpio. No utilice demasiada agua ni ningún tipo de detergente químico o abrasivo.

Interior del horno

1. Limpie las salpicaduras y líquidos que se hayan derramado en el interior del horno con un paño húmedo y suave o con una esponja después de usarlo y mientras está todavía caliente. Para limpiar las manchas más grandes, use agua jabonosa y frote varias veces con un paño húmedo hasta que desaparezcan todos los residuos. No quite la tapa de la guía de onda.
2. Cerciérese de que no entra agua ni jabón en los pequeños orificios de las paredes del interior ya que el horno podría estropearse.
3. No utilice productos pulverizadores de limpieza en el interior del horno. No utilice un aparato de limpieza por vapor.
4. Caliente el horno regularmente con las dos resistencias (grills), consulte "Calentamiento sin alimentos" en la página 254. Los restos de comida o grasa que haya salpicado el interior pueden producir humo o mal olor.

Plato giratorio

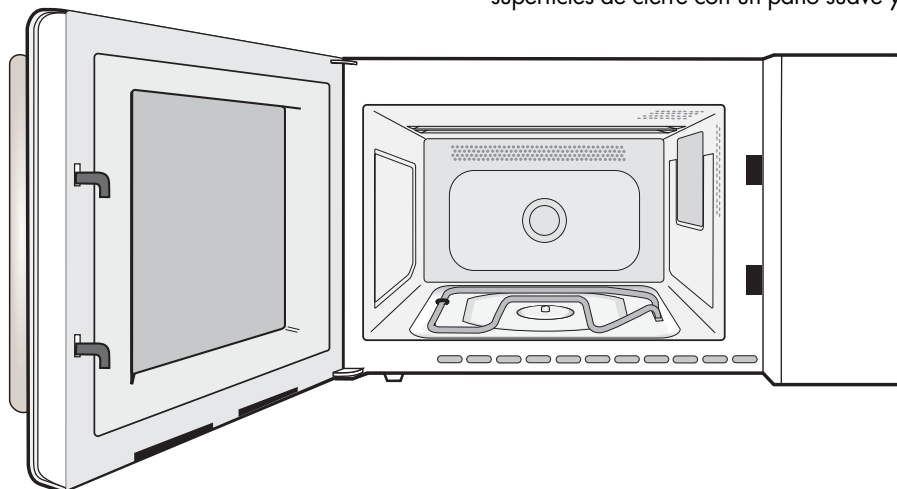
Saque el plato giratorio del horno. Lávelos con agua jabonosa y séquelos con un paño suave. Tanto el plato giratorio se pueden lavar en lavavajillas.

Rejillas alta y baja

Deben lavarse con una solución jabonosa suave y secarse. También pueden lavarse en el lavavajillas.

Puerta

Para quitar todos los rastros de suciedad, limpie con regularidad los dos lados de la puerta, las juntas y las superficies de cierre con un paño suave y húmedo.



COMPROBACIONES ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO DE REPARACIONES



COMPRUEBE LO SIGUIENTE ANTES DE SOLICITAR LOS SERVICIOS DE UN TÉCNICO:

1. Alimentación eléctrica:

Compruebe que el enchufe está bien conectado a una toma de corriente adecuada.

Compruebe que el fusible/disyuntor de la fase funciona correctamente.

2. Se enciende la lámpara del horno al abrir la puerta? Sí _____ NO _____

3. Ponga una taza de agua (aprox. 150 ml) en el horno y cierre bien la puerta.

Gire el mando de **MODO DE COCCIÓN** hasta la posición de microondas .

Ponga el modo de cocción con microondas.

Programa el horno para un minuto al 900 W de potencia y póngalo en marcha.

Se enciende la lámpara? Sí _____ NO _____

Gira el plato giratorio? Sí _____ NO _____

NOTA: El plato giratorio da vueltas en cualquier dirección.

Funciona la ventilación? Sí _____ NO _____

(Ponga la mano delante de los orificios de ventilación y compruebe si hay aire)

Suena la señal después de 1 minuto? Sí _____ NO _____

Se apaga el indicador de cocción en curso? Sí _____ NO _____

Está caliente la taza de agua después de esta operación? Sí _____ NO _____

4. Gire el mando de **MODO DE COCCIÓN** hasta la posición de

GRILL SUPERIOR E INFERIOR . Al cabo de tres minutos, Sí _____ NO _____

las resistencias del grill se ponen rojas.

Si la contestación de alguna de estas preguntas es "NO", llame a un servicio técnico autorizado por SHARP e informe sobre el resultado de sus comprobaciones. Busque la dirección en el interior de la tapa trasera.

IMPORTANTE:

Si no aparece nada en la pantalla aunque el enchufe de suministro de corriente esté conectado correctamente, es posible que el Modo Ahorro de Energía esté activado. Abra y cierre la puerta del horno para hacerlo funcionar. Consulte la página 251.

NOTA:

- Si cocina el alimento pasándose del tiempo normal usando sólo el mismo modo de cocción, la potencia del horno disminuirá automáticamente para evitar un sobrecalentamiento. (El nivel de potencia de las microondas se reducirá y las resistencias (grills) se encenderán y apagarán).

Modo de cocción	Tiempo normal
Microondas 900 W	20 min.
Cocción con grill	
GRILL SUPERIOR <input type="checkbox"/>	15 min.
GRILL INFERIOR <input type="checkbox"/>	15 min.
GRILL SUPERIOR und INFERIOR <input type="checkbox"/>	Grill superior - 6 min. Grill inferior - 15 min.
Combi 2 <input type="checkbox"/>	Micro - 20 min. Grill superior - 15 min.
Combi 3 <input type="checkbox"/>	Micro - 20 min. Grill inferior - 15 min.

- Después de los modos de operación con GRILL (con las dos resistencias encendidas), COMBINADO, CONVECCIÓN y AUTOMÁTICO (salvo DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA), el ventilador se pondrá en marcha y aparecerá "AHORA EN-FRIANDO" en el display. Al pulsar la tecla de **PARADA** y abrir la puerta durante estos modos de cocción también se pondrá en marcha el ventilador; por lo tanto, podrá notarse que sale aire por los orificios de ventilación.



¿QUE SON LAS MICROONDAS?

Las microondas son - igual que las ondas de radio y televisión - ondas electromagnéticas.

En el horno de microondas, el magnetrón genera microondas haciendo que las moléculas del agua oscilen dentro de producto alimenticio. La fricción producida genera calor que, a su vez, hace que las comidas se descongelen, calienten o cuezan.

El secreto de los cortos tiempos de cocción reside en que las microondas penetran directamente y de todos los lados en la comida a cocer. La energía se aprovecha óptimamente. En comparación con lo expuesto, al cocinar en el horno eléctrico, la energía sólo llega indirectamente al producto alimenticio pasando primero por la hornalla y después por el fondo de la olla. En este trayecto se pierde mucha energía.

Producto ALIMENTICIO - Las microondas se absorben.

Metal - Las microondas son reflejadas

LAS PROPIEDADES DE LAS MICROONDAS

Las microondas penetran todos objetos no metálicos

que consisten en vidrio, porcelana, cerámica, plástico, madera y papel. Este es el motivo por el que dichos materiales no se calientan a pesar de estar expuestos a las microondas. Los recipientes sólo se calientan de forma indirecta a través de la comida.

Las comidas absorben microondas y por ello se calientan.

Las microondas no penetran materiales metálicos sino que reverberan. Por eso normalmente no son apropiados los objetos metálicos para la acción de las microondas. Hay excepciones, sin embargo, y Vd. puede sacar partido precisamente de dichas propiedades. Durante la descongelación o cocción, determinadas superficies de las comidas se cubren con lámina de aluminio por lo que se evitan partes calientes, muy calientes o incluso cocidas en demasía si se trata de trozos desiguales. Sírvese observar al respecto las demás recomendaciones mencionadas.

Vidrio, porcelana, cerámica plástico, papel, etc. - Las microondas penetran.



LAS CUALIDADES DE SU NUEVO HORNO DE MICROONDAS COMBINADO

LA COCCIÓN POR MICROONDAS

Utilizando la cocción por microondas en su nuevo horno de microondas combinado, puede Vd. calentar, p. ej. platos combinados o bebidas o hacer derretir en un santiamén mantequilla o chocolate.

Las microondas tienen también excelentes aptitudes para descongelar productos alimenticios.

En muchos casos puede ser ventajoso, sin embargo, combinar las microondas con el aire caliente circulante o el asador (cocción combinada) para llevar a cabo, simultáneamente y en un intervalo extremadamente corto, tanto la cocción como también el dorado de la comida. Comparando el tiempo de preparar asado por microondas con el de la cocción convencional, por lo general, el primero es esencialmente más corto.

LA COCCIÓN COMBINADA (MICROONDAS COMBINADAS CON AIRE CALIENTE O ASADOR)

Empleando simultáneamente dos modos de operación se combinan de manera conveniente las ventajas que le brinda su horno.

Vd. tiene la posibilidad de elegir las siguientes combinaciones:

- Microondas + aire caliente circulante (la combinación ideal para preparar asado, aves, soufflés, pan y tartas) y
- Microondas + asador (la combinación ideal para preparar pizza, carne soasada, asado, aves, patas de pollo, carne asada al pincho, tostadas de queso y para gratinar).

En la cocción combinada Vd. está en condiciones de cocer y dorar al mismo tiempo, resolviendo la ventaja en que el aire caliente circulante o el calor del asador selle rápidamente los poros de las capas superficiales del alimento a preparar. Las microondas posibilitan un corto tiempo de cocción que conserva lo natural de los alimentos para que queden jugosos en su interior mientras la superficie llegue a ser crocante.

LA COCCIÓN POR AIRE CALIENTE CIRCULANTE

El aire caliente se puede utilizar también sin las microondas siendo los resultados los de un horno convencional.

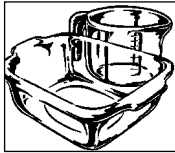
EL USO DEL ASADOR

Su horno cuenta con un asador de cuarzo que se puede utilizar, como cualquier asador convencional que no opera con microondas. Con rapidez las comidas se pueden gratinar o asar. Su aparato dispone, además, de un segundo grill situado debajo del plato giratorio. Esta clase de funcionamiento puede instalarse para dorar los alimentos desde la parte superior.

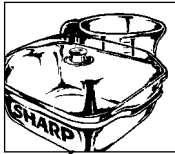
LA VAJILLA APROPIADA



VIDRIO Y CERÁMICA DE VIDRIO



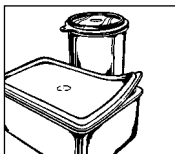
La vajilla de vidrio resistente a altas temperaturas es muy apropiada porque el proceso de cocción se puede observar desde todos los lados. Pero la vajilla no debe tener ni contenidos metálicos (por ej. no debe ser de cristal de plomo) ni chapeado metálico (por ej. borde chapeado de oro, azul cobalto).



CERÁMICA

Es apropiada por lo general. Pero la cerámica tiene que ser esmaltada porque, si fuera cerámica no esmaltada, podría penetrar humedad en el horno. La humedad calienta el material y puede provocar que reviente. Al no estar seguro si su vajilla es apropiada o no para el microondas, realice el ensayo de aptitud de vajilla (descrito en la página 274).

PLÁSTICO

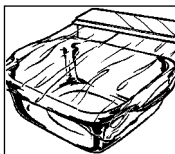


La vajilla de plástico resistente a altas temperaturas y apropiada para microondas se puede usar para descongelar, calentar y cocer. Observe Vd. las indicaciones del fabricante.

VAJILLA DE PAPEL

También es apta la vajilla de papel resistente a altas temperaturas y apropiada para microondas. Observe Vd. las indicaciones del fabricante.

PAPEL DE COCINA



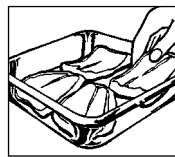
Se puede emplear para que absorba la humedad que se produce en cortos procesos de calentamiento, por ej. de pan o panecillos. Intercalar el papel entre el alimento y el plato giratorio. Así, la superficie del alimento se conserva bien tostada y seca. Al cubrir los alimentos grasos se evitan las salpicaduras.

LÁMINAS PARA MICROONDAS

o láminas resistentes a altas temperaturas sirven muy bien para cubrir o envolver alimentos. Sírvase observar las indicaciones del fabricante.

BOLSAS PARA ASADOS

Pueden ser utilizadas en el horno de microondas.



Las grapas metálicas, en cambio, no son apropiadas para cerrarlas porque la lámina de la bolsa de cocer puede fundirse. Para cerrar utilice un hilo y pinche la bolsa varias veces con un tenedor.

No se recomienda el uso de láminas no resistentes al calor en los hornos microondas.

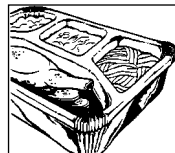
METAL

No se debe usar, normalmente, porque las



microondas no penetran los metales y, consecuentemente, no llegan a tener contacto con las comidas. Pero existen excepciones: se pueden usar estrechas tiras de papel de

aluminio para cubrir ciertas zonas para que éstas no sean descongeladas o cocidas demasiado rápidamente (por ej. las alas de un pollo).



Se pueden usar pequeñas brochetas metálicas y bandejas de aluminio (por ej. para preparar platos precocinados). Dichos utensilios, sin embargo, deben ser de tamaño reducido en relación

con la comida, por ej. las bandejas de aluminio se deben llenar como mínimo entre $\frac{2}{3}$ y $\frac{3}{4}$ de su volumen. Es recomendable transvasar la comida a vajilla apta para la cocción por microondas.

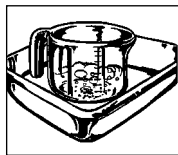
Al usar bandejas de aluminio u otra vajilla metálica hay que mantener una distancia mínima de unos 2 cm entre éstas y las paredes de la cámara de cocción porque, en caso contrario, éstas últimas podrían sufrir posibles daños producidos por la formación de chispas.

Nunca se debe usar vajilla con revestimiento metálico o dotada de piezas o accesorios metálicos, como por ej. tornillos, cintas o asas y mangos de metal.



LA VAJILLA APROPIADA

PLATOS APROPIADOS



En modalidad de cocción doble (microondas + asador) y en la modalidad a la parrilla pueda utilizar cualquier plato ordinario termorresistente como, por ejemplo, los de porcelana, cerámica y vidrio. Los platos

metálicos pueden usarse sólo para asados.

ENSAYO DE APTITUD DE VAJILLA

Si Vd. no está seguro si su vajilla es apropiada para la cocción por microondas, realice el siguiente ensayo: Ponga el recipiente en el horno y al lado o encima del mismo un recipiente de vidrio con 150 ml de agua. Opere el horno durante 1 ó 2 minutos, a máxima potencia. Si la vajilla queda fría o tibia, entonces es apta. No lleve a cabo este ensayo con vajilla de plástico porque podría fundirse.

VAJILLA ADECUADA PARA EL FUNCIONAMIENTO COMBINADO

En general, las vajillas resistentes al calor para microondas, por ejemplo, de porcelana, cerámica o vidrio, son también adecuadas para los sistemas combinados (microondas y aire caliente o microondas y grill).

Tenga cuidado, no obstante, de que, a causa del aire caliente o del grill, la vajilla no alcance una

temperatura demasiado elevada. No son adecuadas para el funcionamiento combinado las vajillas de plástico y el papel de aluminio.

No utilice papel de cocina ni papel vegetal para cocinar, pues podría sobrecalentarse o incendiarse.

METAL

Por norma general, no deberán utilizarse metales, con la excepción de moldes antiadherentes, con los que también resultan bien preparadas las superficies de contacto de los alimentos (por ejemplo, pan, pasteles y pasteles picantes) con el molde. Preste atención a las instrucciones sobre vajillas adecuadas en el funcionamiento en modo microondas. Para evitar la producción de chispas en el material aislante refractario, coloque, por ejemplo, un plato de porcelana entre el objeto metálico y la rejilla. Si aparecen chispas, no vuelva a utilizar más estos materiales para cocción a baja potencia en el modo de funcionamiento combinado.

VAJILLA ADECUADA PARA EL SISTEMA CON AIRE CALIENTE Y GRILL

Para la cocción a baja potencia con aire caliente o en grill sin sistema de microondas, es posible utilizar las vajillas que son también las adecuadas para hornos y grills convencionales.



SUGERENCIAS Y TECNICAS

SUGERENCIAS Y TECNICAS ANTES DE QUE EMPIECE VD. ...

Para facilitarle el manejo del horno de microondas lo máximo posible hemos confeccionado para Vd. la siguiente lista de las indicaciones y sugerencias más importantes: Sólo conecte el horno después de haber puesto alimentos en la cámara de cocción.

AJUSTE DE LOS TIEMPOS

En general, los tiempos de descongelación, calentamiento y cocción son considerablemente más cortos que los de la hornalla convencional o del horno común. Por lo tanto respete los tiempos recomendados en este recetario; ajuste más bien tiempos cortos que prolongados. Terminada la cocción haga la prueba si el alimento está cocido. Es preferible volver a cocerlo un poco más que cocerlo en demasía.

TEMPERATURA DE PARTIDA

Los tiempos de descongelación, calentamiento y cocción dependen de la temperatura de partida del alimento. Los alimentos congelados o enfriados en el frigorífico requieren, por ejemplo, más tiempo que aquéllos que están a la temperatura ambiente. Para calentamiento y cocción de los alimentos se suponen las temperaturas normales de almacenamiento

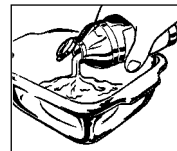
(temperatura de frigorífico de unos 5° C, temperatura ambiental de unos 20° C). Para la descongelación de alimentos se parte de una temperatura de congelación de -18° C.

Las **palomitas de maíz** sólo se deben preparar en recipientes especiales a tal fin y apropiados para la cocción por microondas. Respete minuciosamente las respectivas indicaciones del fabricante. No utilice nunca



recipientes normales de papel o vajilla de vidrio.

No cueza huevos en su cáscara porque en la misma se forma presión que podría hacer reventar el huevo. Pinche la yema antes de cocinar.



No caliente ni aceite ni grasa para freír en el horno de microondas.

La temperatura del aceite no se puede controlar y éste podría saltar de repente del recipiente.

Nunca caliente recipientes cerrados, como vasos o latas. La presión que se genera podría hacer reventar los recipientes. (Excepción: la preparación de conservas).

SUGERENCIAS Y TÉCNICAS

**TIEMPOS DE COCCIÓN**

Todos los tiempos indicados en este recetario se entienden como valores orientativos que pueden variar según la temperatura de partida, el peso y la naturaleza (contenido de agua, materia grasa, etc.) de los alimentos. (Ausnahme: Einkochen).

SAL, ESPECIAS Y HIERBAS

Las comidas cocidas en el horno por microondas conservan mejor su sabor propio que aquellas preparadas de forma convencional. Por lo tanto, use poca sal o, como regla, sólo después de la cocción. La sal absorbe el líquido y deseca la superficie. Las especias y hierbas se pueden usar como de costumbre.

PRUEBA PARA COMPROBAR LA SITUACIÓN DE COCCIÓN

La situación de cocción de los alimentos se puede probar igual que si se tratara de la preparación convencional:

- **Termómetro de alimentos:** Una vez terminado el proceso de calentamiento o cocción, respectivamente, cada alimento tiene una determinada temperatura interior. Mediante el termómetro Vd. puede comprobar si la comida está suficientemente caliente, o cocida.
- **Tenedor:** El pescado se puede comprobar con un tenedor. Si la carne del pescado ya no tiene aspecto vidrioso y se puede soltar fácilmente de las espinas, el pescado está cocido. Al cocerlo en demasía se pone estropeado y seco.
- **Mondadientes:** Los pasteles y el pan se pueden comprobar pinchándolos con un mondadientes. Si éste está limpio y seco, después de sacarlo, la comida está cocida.

DETERMINACIÓN DEL TIEMPO DE COCCIÓN CON EL TERMÓMETRO DE ALIMENTOS

Cada bebida y cada plato tiene una determinada temperatura interior (temperatura en el núcleo), una vez terminado el proceso de la cocción. Si dicho proceso de cocción se interrumpe en este punto el resultado será satisfactorio. Dicha temperatura se puede leer en un termómetro especial para comidas. La siguiente tabla de temperaturas informa sobre las temperaturas más importantes.

TABLA: Determinación del tiempo de cocción con el termómetro de alimentos

Bebida/comida	Temperatura interior al final del tiempo de la cocción	Temperatura interior después de 10 a 15 minutos de tiempo de reposo
Calentar bebidas (café, té, agua, etc)	65-75° C	
Calentar leche	75-80° C	
Calentar sopas	75-80° C	
Calentar guisados/estofados	75-80° C	
Aves	80-85° C	85-90° C
Carne de cordero		
asada ligeramente	70° C	70-75° C
bien asada	75-80° C	80-85° C
Roast beef		
soasado	50-55° C	55-60° C
medio	60-65° C	65-70° C
bien asado	75-80° C	80-85° C
Carne de cerdo, ternera	80-85° C	80-85° C

ADICIÓN DE AGUA

Las verduras y otros alimentos con mucho contenido de agua se pueden cocinar en su propio jugo o agregando muy poca agua. Así se conservan muchas vitaminas y sustancias minerales en el alimento.

ALIMENTOS EN SU PIEL O CÁSCARA,

como salchichas, pollo, muslos de pollo, patatas en su monda, tomates, manzanas, yema de huevo o productos similares, se pinchan con tenedor o mondadiente, pues así puede salir el vapor que se forma sin que reviente la piel o cáscara.

COMIDAS GRASAS

Carnes entreveradas con grasa o capas de grasa se cuecen con mayor rapidez que las porciones magras. Por lo tanto conviene recubrir dichas porciones, durante la cocción, con papel de aluminio o colocar el lado graso hacia abajo.

BLANQUEADO DE VERDURAS

Las verduras se deben blanquear antes de proceder a su congelación para conservar mejor así su calidad y sustancias aromáticas.

Procedimiento:

Lave la verdura y córtela en trozos. Ponga 250 g de verdura con 275 ml de agua en una fuente para calentarla, tapada, 3 a 5 minutos. Terminado el blanqueado, sumerja la verdura en seguida en agua helada para evitar que siga la cocción; después déjela escurrir. Envase la verdura blanqueada en recipiente a prueba de aire y congélela.



SUGERENCIAS Y TECNICAS

PREPARACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y VERDURAS



Las conservas se pueden preparar de manera rápida y sencilla usando el horno de microondas. El comercio tiene disponibles tarros especiales para conservas, anillos de goma y las apropiadas grapas de plástico, todo apto para la cocción por microondas. Los fabricantes dan instrucciones de uso exactas.

PEQUEÑAS Y GRANDES CANTIDADES

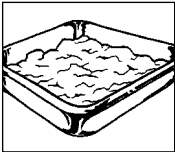
Los tiempos de cocción de su horno de microondas están en función directa con la cantidad de alimentos que desea descongelar, calentar o cocer. Esto significa que la porciones pequeñas requieren menor tiempo de cocción que las grandes.

Como regla empírica rige:

DOBLE CANTIDAD = CASI EL DOBLE TIEMPO

MEDIA CANTIDAD = MITAD DEL TIEMPO

RECIPIENTES ALTOS Y LLANOS

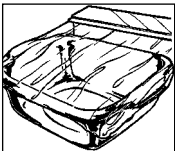


Ambos recipientes tienen el mismo volumen; el recipiente alto, sin embargo, exige mayor tiempo de cocción que el llano. Seleccione por lo tanto y a ser posible, recipientes llanos de gran superficie. Recipientes altos sólo se deben usar para preparar platos donde existe el peligro de que rebosen al hervir, p.ej. pastas, arroz, leche, etc.

RECIPIENTES REDONDOS Y OVALADOS

En los recipientes redondos y ovalados, los alimentos se cuecen con mayor uniformidad que en los rectangulares porque la energía de las microondas se concentra en las esquinas por lo que en estos puntos existe el peligro de cocción en demasía.

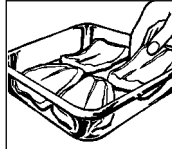
TAPAR



Al tapar el recipiente se preserva la humedad dentro del alimento con lo que se reduce el tiempo de cocción. Para cubrir el alimento se puede usar tapa, lámina apta para microondas o cubierta. Los alimentos que se deseen crujientes no deberán taparse, p.ej. asado o pollo. Como regla empírica rige que todo lo que se prepara cubierto en el horno convencional, también se debe cubrir en el horno de microondas;

y todo lo que se cocina sin tapar en el horno convencional, también se debe cocinar sin tapar en el horno de microondas.

ALIMENTOS IRREGULARES

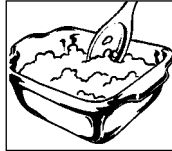


Se emplazan con el lado más grueso o más compacto hacia fuera. Verduras (p. ej. brécol) deben colocarse con el tallo hacia fuera. Los alimentos más gruesos

necesitan mayor tiempo de cocción y reciben mayor energía de microondas en el exterior, de forma que éstos se cuecen uniformemente.

REMOVER

Es preciso remover la comida porque, primero, las



microondas calientan la parte exterior. Removiendo la comida, la temperatura se equilibra y el alimento se calienta uniformemente.

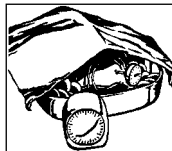
DISPOSICIÓN

Varias porciones individuales, p.ej. moldecitos de budín o flan, tazas o patatas con su monda, se disponen en forma anular sobre el plato giratorio. Deje suficiente espacio entre las distintas porciones para que la energía de las microondas pueda penetrar desde todos los lados.

DARLE VUELTA AL ALIMENTO

A alimentos de tamaño medio, como hamburguesas y chuletas, se les debe dar una vuelta durante la cocción para abreviar el proceso de cocción. A grandes porciones, como asado y pollo, se les debe dar vuelta porque la parte superior recibe mayor cantidad de energía de microondas y, por lo tanto, podría desecarse si no se le da la vuelta.

TIEMPO DE REPOSO



Una de las reglas más importantes del horno de microondas es la de mantener el tiempo de reposo. Casi todos los alimentos que se descongelan,

calientan o cuecen por microondas requieren un determinado tiempo de reposo durante el cual tiene lugar un equilibrio de temperaturas y durante el cual el líquido contenido dentro del alimento puede distribuirse uniformemente en el mismo.

CALENTAMIENTO



- Los platos preparados contenidos en recipientes de aluminio se deben sacar de los mismos para calentarlos en un plato o en una fuente.
- Las tapas se deben quitar de recipientes bien cerrados. Cubrir los alimentos con lámina apropiada para microondas, plato o cubierta (disponibles en el mercado) para que la superficie no se deseque. Las bebidas no necesitan taparse.
- Al cocer líquidos, como agua, café, té o leche, ponga una barrita de vidrio en el respectivo recipiente.
- Tratándose de mayores cantidades, removerlas en ciertos intervalos, a ser posible, para que la temperatura se distribuya uniformemente.
- Los tiempos indicados para los alimentos se refieren a una temperatura ambiental de 20°C. Para alimentos refrigerados, dichos tiempos se deben aumentar ligeramente.
- Después de calentar los alimentos, déjelos reposar durante 1 ó 2 minutos para que la temperatura se distribuya uniformemente dentro de los mismos (tiempo de reposo).
- Los tiempos indicados representan valores orientativos que pueden variar de acuerdo con su temperatura de partida, peso, contenido de agua, contenido de materia grasa y el estado final requerido.

DESCONGELACION



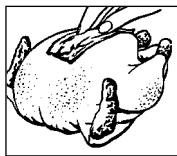
El horno de microondas es el dispositivo ideal para descongelar alimentos. Los tiempos de descongelación son mucho más cortos que en el caso de descongelar de manera convencional. He aquí algunos consejos.

Saque el alimento congelado de su envase y póngalo en un plato para descongelarlo.

ENVASES Y RECIPIENTES

Para descongelar y calentar alimentos son muy apropiados aquellos envases y recipientes aptos para microondas que a la vez son resistentes a bajas temperaturas (hasta unos - 40° C) y a altas temperaturas (hasta unos 220° C). Disponiendo de recipientes de estas características, puede utilizarlos para descongelar, calentar e incluso cocinar sin tener que cambiar de recipiente.

TAPAR

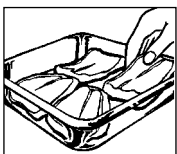


Las partes de menor espesor se deben cubrir con pequeñas tiras de papel aluminio antes de descongelarlas. También deben cubrirse con aluminio las partes descongeladas o templadas. Así se evita que las porciones más delgadas se calienten en exceso mientras que las porciones más gruesas siguen congeladas.

Así se evita que las porciones más delgadas se calienten en exceso mientras que las porciones más gruesas siguen congeladas.

AJUSTE CORRECTO

Es preferible seleccionar una potencia demasiado baja que una excesivamente alta. Así va a obtener una descongelación uniforme. Con una potencia demasiado alta, la superficie del alimento comenzará a cocinarse mientras que el interior sigue congelado.



DAR VUELTA/REMOVER

A casi todos los alimentos se les debe dar una vuelta durante su preparación o precisan ser removidos. Porciones adheridas unas a otras se deben separar cuanto antes y reorganizar.

PEQUEÑAS CANTIDADES

Pequeñas cantidades se descongelan con mayor uniformidad y celeridad que las grandes. Por lo tanto recomendamos congelar, a ser posible, pequeñas porciones. Así le va a ser fácil preparar rápida y sencillamente menús completos.

ALIMENTOS DELICADOS

Alimentos delicados, como tarta, nata, queso y pan, no se deben descongelar totalmente sino solamente un poco y dejar la descongelación completa a la temperatura ambiental. Procediendo de esta forma se evita que las zonas exteriores se calienten demasiado mientras que el interior todavía permanece congelado.

TIEMPO DE REPOSO

El tiempo de reposo después de la descongelación de alimentos adquiere importancia especial puesto que, durante este intervalo, sigue el proceso de la descongelación. En la tabla sobre la descongelación Vd. encontrará los tiempos de reposo para los distintos alimentos.

Alimentos gruesos y compactos requieren tiempos de reposo más prolongados que los alimentos de reducido espesor o aquellos de estructura porosa. En el caso de que algún alimento no esté suficientemente descongelado, Vd. puede seguir descongelándolo en el horno de microondas o puede prolongar correspondientemente el tiempo de reposo.

Transcurrido el tiempo de reposo, los alimentos se deben elaborar en seguida, a ser posible, y no se deben volver a congelar.



DESCONGELACIÓN Y COCCIÓN DE ALIMENTOS

En el horno de microondas, los platos congelados se pueden descongelar y cocer en una sola operación. La siguiente tabla le da unos ejemplos al respecto. Vea la página 281.

Observe Vd., además, las instrucciones generales en

lo referente a "Calentamiento" y "Descongelación". Para preparar platos congelados, siga las instrucciones del fabricante, dadas en el envase. Normalmente se indican tiempos exactos de cocción e instrucciones para la preparación.



COCCIÓN DE CARNE, PESCADO Y AVES

- Observe Vd., al comprar carne, que los trozos sean uniformes, a ser posible. Esto es importante para obtener un buen resultado de la cocción.
- Antes de la preparación, carne, pescado y aves se deben lavar bien bajo una corriente de agua fría y secar ligeramente con papel de cocina. Después seguir elaborando el alimento como de costumbre.
- Carne vacuna debe ser tierna y con pocos tendones.
- Aunque los trozos sean de tamaño uniforme, el resultado de la cocción puede variar debido, entre otras cosas, a la calidad de la carne, diferentes contenidos de materia grasa y líquido y también a

la temperatura de la carne antes de cocerla.

- A los trozos de mayor tamaño de carne, pescado y aves se les debe dar vuelta transcurrida la mitad del tiempo de la cocción para que se cuezan uniformemente por todos los lados.
- Llevada a cabo la cocción de un asado, cúbralo con una lámina de aluminio y déjelo reposar durante 10 minutos aprox (tiempo de reposo). Durante este intervalo, el asado sigue cocinándose y el líquido se distribuye uniformemente de manera que, al cortarlo, se pierde menos jugo.



COCCIÓN DE VERDURAS FRESCAS

- Observe Vd., al comprar verduras, que los trozos sean uniformes, a ser posible. Esto es importante, ante todo, si quiere cocer la verdura en trozos enteros (p. ej. patatas cocidas).
- Antes de prepararlas, las verduras se deben lavar y después se debe pesar la cantidad requerida según la receta y cortarlas.
- Condimente como de costumbre, pero ponga la sal, como regla general, sólo después de la cocción.
- Agregue por cada 500 g de verdura aprox. 5 cucharadas soperas de agua. Verduras fibrosas necesitan un poco más de agua. Consulte la tabla al respecto. Vea la página 282
- Normalmente, las verduras se cuecen en una

fuente con tapa. Verduras con alto contenido de líquido, como p.ej. cebollas o patatas cocidas, se pueden cocer en lámina para microondas sin agregar agua.

- Remover o darle vuelta a la verdura después de transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
- Terminada la cocción, dejar reposar la verdura unos 2 minutos para que la temperatura se distribuya uniformemente (tiempo de reposo).
- Los tiempos de cocción representan valores orientativos y dependen del peso, temperatura de partida y tipo de verdura. Cuanto más fresca sea la verdura, más cortos serán los tiempos de cocción.

EXPLICACION DE LAS SEÑALES

**RENDIMIENTO DEL MICROONDAS**

Su aparato de microondas tiene un rendimiento de 900 W con 5 ajustes

Para la selección del ajuste del microondas usted debe consultar en las instrucciones en este recetario.

Generalmente son válidas las siguientes recomendaciones:

100 % de la potencia = 900 W

se utiliza para cocción o calentamiento rápido, p. ej. para comidas preparadas, bebidas calientes, verduras, etc.

70 % de la potencia = 630 W

Reduzca la potencia de las microondas para procesos largos de cocción de alimentos compactos como asados o platos delicados como salsas de queso. Con potencia reducida, los alimentos no se derraman al hervir y la carne se cocina con uniformidad sin que se haga demasiado por los bordes.

50 % de la potencia = 450 W

Para platos compactos que, convencionalmente, requieren largo tiempo de cocción, como p. ej. platos de carne vacuna, conviene reducir la potencia y prolongar un poco el tiempo de cocción. Así, la carne estará más tierna.

30 % de la potencia = 270 W

Para descongelar hay que seleccionar una potencia reducida con lo que queda garantizado que los alimentos se descongelen uniformemente. Este escalón es ideal para dar el último toque de cocción a arroz, pa

10 % de potencia = 90 Watt

Para descongelar con cuidado, p. ej. tortas de crema, Vd. debería elegir este escalón inferior de la potencia.

W = WATT

Señales**Explicaciones****Parrilla superior**

Versátil para asar todo tipo de carne, aves y pescado.

**Parrilla inferior**

Este modo de operación puede ser seleccionado para tostar la comida desde abajo.

**Modo combinado**

Las parrillas inferior y superior funcionan juntas. Esta combinación es especialmente apta para tostar pan, quiches, salchichas y hamburguesas.

**Funcionamiento del aire caliente.**

Mediante este sistema de funcionamiento es posible elegir entre diez niveles de aire caliente (comprendidos entre 40° C y 250° C).

**Funcionamiento combinado de microondas y aire caliente**

Mediante este sistema de funcionamiento es posible combinar diferentes niveles de prestación del microondas con la temperatura que se desee de aire caliente (de 40° C a 250° C).

El rendimiento del microondas en funcionamiento combinado está limitado.

**Modo combinado de parrilla superior con microondas****Modo combinado de parrilla inferior con microondas**

En este modo se pueden combinar diferentes ajustes de microondas con la parrilla superior o la inferior.



TABLAS

DESCONGELACIÓN CON MICROONDAS

Alimento	Cantidad -g-	Vatios Potencia	Tiempo de descongelación -Min-	Procedimiento	Tiempo de reposo -Min-
Salchichas de Frankfurt	300	270 W	3-5	disponer la una al lado de la otra, girar a la mitad del tiempo de descongeación	5-10
Gambas	300	270 W	6-8	girar a la mitad del tiempo de descongelación y retirar las partes descongeladas	5
Pan en rebanadas	250	270 W	2-3	colocar rebanadas una al lado de otra, descongelar sólo parcialmente	5
Pan entero	1000	270 W	8-10	girar a la mitad del tiempo de descongelación	15
Pastel, 1 ud.	150	270 W	1-3		5
Tarta entera, Ø 24 cm				Ponga en la plato giratoria y con automática programma Ad-4 descongelar	60-90
Mantequilla	250	270 W	2-3	descongelar sólo parcialmente	15
Fruta, p.ej. fresas, frambuesas, cerezas, ciruelas	250	270 W	2-4	disponer uniformemente, girar a la mitad del tiempo de descongelación	5

Para descongelar aves, muslos de pollo, chuletas, bistecs, carne picada, Pan en rebanadas y pastel, utilice los programas automáticos para la descongelación.

TABLA : DESCONGELACIÓN Y COCCIÓN

Alimento	Cantidad -g-	Ajuste	Vatios Potencia	Tiempo de cocción -min-	Adición de agua	Procedimiento	Tiempo de reposo -Min-
Filete de pescado	400		900 W	10-12	-	cubrir	1-2
Trucha, 1 uds.	250		900 W	6-8	-	cubrir	1-2
Alimento en plato	400		900 W	8-10	-	cubrir, remover al cabo de 6 minutos	2
Verdura	300		900 W	7-9	5 cucharadas	cubrir, remover a la mitad del tiempo	2
Verdura	450		900 W	9-11	5 cucharadas	cubrir, remover a la mitad del tiempo	2
Pan con hierbas aromáticas	175	 	630 W	aprox.3 aprox.2	-	Colocar en la parrilla, Girar a la mitad del tiempo	3-4
Bollos, 4 uds.	80	 	900 W 180° C	1/2 8-10	-	Ponga en la plato giratoria y cocinar	-

TABLAS

TABLA : CALENTAMIENTO DE BEBIDAS Y ALIMENTOS

Bebida/alimento	Cantidad -g/ml-	Vatios Potencia	Tiempo -Min-	Procedimiento
Bebidas, 1 taza	150	900 W	aprox.1	no cubrir
Alimentos en plato (verdura, carne y guarnición)	400	900 W	3-5	Rociar salsa con agua, cubrir, Remover entre medio
Cocido, sopa	200	900 W	1-3	Cubrir, remover después de calentar
Guarniciones	200	900 W	aprox.2	Rociar con un poco de agua, cubrir, Remover entre medio
Carne, 1 loncha ¹	200	900 W	2-3	Rociar con un poco de salsa, cubrir,
Salchichas, 2 uds.	180	450 W	2-2 ¹ / ₂	Pinchar varias veces la piel
Alimento para bebés, 1 potito	190	450 W	¹ / ₂ -1	Quitar la tapa, remover bien después de calentar y comprobar la temperatura
Fundir margarina o mantequilla ¹	50	900 W	¹ / ₂ -1	
Fundir chocolate	100	450 W	aprox.3	Remover entre medio
Disolver 6 hojas de gelatina	10	450 W	¹ / ₂ -1	Remojar en agua, escurrir bien y colocar en una taza para sopa; remover entre medio

¹ a partir de la temperatura de frigorífico

TABLA : COCCIÓN DE VERDURA FRESCA

Alimento	Cantidad -g-	Vatios Potencia	Tiempo de descongelación -Min-	Procedimiento	Cantidad de agua -cucharadas-
Verdura (p.ej. coliflor, puerro, hinojo, brécol, pimiento, calabacín)	300	900 W	5-7	limpiar y cortar como de costumbre, tapan Remover entre medio	5
	500	900 W	8-10		5



TABLAS

TABLA : COCCIÓN, ASADO Y GRATINADO

Plato	Cantidad -g-	Ajuste	Vatios Potencia	Tiempo de cocción -Min-	Procedimiento	Tiempo de reposo -Min-
Asado de cerdo	500		450 W/ 160° C	10-11 (*) 7-8	Condimentar según sus gustos, colocar en rejilla baja, dar la vuelta al cabo de (*)	10
Asado de cerdo	1000		450 W/ 160° C	20-23 (*) 14-17	Condimentar según sus gustos, colocar en rejilla baja, dar la vuelta al cabo de (*)	10
Asado de cerdo	1500		450 W/ 160° C	30-33 (*) 23-25	Condimentar según sus gustos, colocar en rejilla baja, dar la vuelta al cabo de (*)	10
Rosbif medium	1000	 	630 W 630 W 630 W	5-8 7-10(*) 2-5	Condimentar según sus gustos, colocar con el lado graso hacia abajo, colocar en rejilla baja, dar la vuelta al cabo de (*)	10
Rosbif medium	1500	 	630 W 630 W 630 W	12-14 12-14(*) 4-5	Condimentar según sus gustos, colocar con el lado graso hacia abajo, colocar en rejilla baja, dar la vuelta al cabo de (*)	10
Asado de carne picada	700	 	450 W 450 W	20-23 6-9	Preparar la masa de carne picada (mitad cerdo/mitad ternera), colocar en un molde de gratén plano y asar sobre el plato giratorio	10
Pollo	1200				Preparar con el programa automático AC-2 para pollo asado	3
Muslos de pollo	200	 	270 W 270 W	4-6(*) 3-4	Condimentar según sus gustos, colocar con lado de la piel hacia abajo en la parrilla, dar la vuelta al cabo de (*)	3
Muslos de pollo	600	 	450 W 450 W	7-9(*) 2-3 5-6	Condimentar según sus gustos, colocar con lado de la piel hacia abajo en la parrilla, dar la vuelta al cabo de (*)	3
Trucha	250	 	90 W 90 W	6-8(*) 3-5	Lavar, rociar con zumo de limón, salar en el interior y en el exterior, rebozar en harina, colocar en la parrilla, dar la vuelta al cabo de (*)	3
Rumpsteak	200	 		8-11(*) 6-8	Colocar en la parrilla, dar la vuelta al cabo de (*)	-
Salchichas 5 uds.	400	 		9-11(*) 6-7	Colocar en la parrilla, dar la vuelta al cabo de (*)	-
Gratenes y etc.				10-12	Colocar el molde de gratén en la parrilla	-
Tostada de queso	1	 	450 W	1/2 4-5	Tostar el pan, untar con mantequilla, guarnecer con una loncha de jamón cocido, una rodaja de piña y una loncha de queso fundido. Pinchar en el centro y colocar en la parrilla.	-
	4	 	450 W	1 5-7		

RECETAS



ADAPTACION DE RECETAS CONVENCIONALES PARA EL MICROONDAS

Si Vd. quiere modificar recetas probadas para adaptarlas al microondas, entonces debe observar lo siguiente:

Reduzca los tiempos de cocción en un tercio hasta la mitad. Oriéntese por las recetas indicadas en el presente recetario.

Alimentos con altos contenidos de líquido, como carne, pescado, aves, verduras, frutas, guisados/estofados y sopas, se pueden preparar sin problema alguno en el horno de microondas. En el caso de alimentos con bajo contenido de líquido, como platos ya preparados, se debe mojar la superficie antes de calentar o cocerlos.

La adición de líquido a alimentos crudos a brasear se debe reducir aproximadamente a dos tercios de la cantidad de la receta original. Si es necesario se puede agregar líquido durante la cocción.

La adición de materia grasa se puede reducir notablemente.

Una pequeña cantidad de mantequilla, margarina o aceite es suficiente para darles sabor a los platos. Por lo tanto, el horno de microondas es excelente para preparar alimentos con poco contenido de grasa dentro de un plan dietético.

MODIFICACIONES DE RECETAS CONVENCIONALES

Generalmente las mismas reglas se aplican para los ajustes del microondas. Además debe prestarse especial atención a los siguientes consejos:

1. El rendimiento del microondas debe ser ajustado al tipo de comida y el tiempo de cocción.
2. Cuando prepare comida en el modo combinado de microondas y parrilla, debe prestar atención a lo siguiente: para piezas de comida grandes o gruesas, por ejemplo chuletas de cerdo, el microondas tomará más tiempo que para las

piezas pequeñas. Al contrario, cuando use la parrilla, las piezas más pequeñas tomarán más tiempo. Mientras más cerca se encuentre la comida a la parrilla, más rápidamente se cocerá. Esto quiere decir que, si está asando grandes piezas de comida en el modo combinado, el tiempo de cocción será más corto que para las piezas más pequeñas.

3. Al cocinar con la parrilla superior, debe usar un ajuste alto para asegurarse que la comida se dore rápida y uniformemente. (excepción: grandes gruesas piezas de comida y pudines deben cocinarse en la parrilla inferior).
4. Su aparato dispone, además, de un segundo grill situado debajo del plato giratorio. Este sistema de funcionamiento puede instalarse para dorar los alimentos desde la parte superior.

COMO SE MANEJAN LAS RECETAS

- Todas las recetas contenidas en el presente recetario se entienden - si no se indica lo contrario - para 4 porciones.
- Recomendaciones con respecto a los utensilios apropiados y el tiempo de cocción en total están indicadas, en cada caso, al principio de la receta.
- Por norma las cantidades indicadas se asumen listas para el consumo, a menos que se indique específicamente lo contrario.
- Los huevos indicados en las recetas tienen unos 55 g de peso (categoría 3).

ABREVIATURAS EMPLEADAS

CuSop	=	Cucharada sopera
Ctda.	=	Cucharadita
P.g	=	Pizca grande
P.p	=	Pizca pequeña
Tz	=	Taza
Bsta.	=	Bolsita
kg	=	Kilogramo
g	=	Gramo

l	=	Litro
ml	=	Mililitro
cm	=	Centímetro
mat. grasa	=	Materia grasa
PrCon	=	Producto congelado
MO	=	Horno microondas
min.	=	Minutos
s	=	segundos
dm	=	diámetro

Recetas

Sopas y Entremeses

Francia

Sopa de Cebolla*Soupe à l'oignon et au fromage*

Tiempo total de cocción: unos 15-17 minutos

Vajilla: fuente con tapa (volumen: 2 l)
4 tazas soperas (volumen: 200 ml c/u)**Ingredientes**

- 1 CuSop de mantequilla o margarina (10-20 g)
2 cebollas (100 g), en rodajas
800 ml de caldo de carne,
sal, pimienta
2 rebanadas de pan para tostar
4 CuSop de queso rallado (40 g)

Preparación

1. Distribuir la mantequilla en la fuente. Añadir las rodajas de cebolla, el caldo de carne y los condimentos; cocer con la tapa puesta.

9-11 min.		900 W
-----------	--	-------

2. Tostar las rebanadas del pan, cortarlo en dados y distribuirlo en las tazas soperas. Echar la sopa encima y poner el queso arriba.
3. Poner las tazas en la parrilla superior y gratinar la sopa.

unos 6 min.		
-------------	--	--

Suecia

Sopa de Cangrejos*Kräftsoppa*

Tiempo total de cocción: unos 11-15 minutos

Vajilla: fuente con tapa (volumen: 2 l)

Ingredientes

- 1 cebolla (50 g), bien picada
50 g de zanahorias, en rodajas
3 CuSop de mantequilla o margarina (30 g)
500 ml de caldo de carne
100 ml de vino blanco
100 ml de vino de Madeira
200 g de carne de cangrejo de la lata
1/2 hoja de laurel
3 granos de pimienta blanca
tomillo
3 CuSop de harina (30 g)
100 ml de nata

Preparación

1. Poner la verdura y la mantequilla/margarina en la fuente, tapar y calentar

2-3 min.		900 W
----------	--	-------

2. Agregar a la verdura caldo, vino blanco, vino de Madeira, así como la carne de cangrejo y las especias. Tapar y cocer.

7-9 min.		450 W
----------	--	-------

3. Quitar la hoja de laurel y los granos de pimienta de la sopa. Mezclar la harina con un poco de agua fría y agregar la mezcla a la sopa. Añadir la nata, mezclarla revolviendo y volver a calentar.

2-3 min.		900 W
----------	--	-------

4. Remover la sopa y deja reposar por unos 5 minutos y agregar la mantequilla poco antes de servirla.

Suecia

Sopa de Cebada a la Grisona*Bündner Gerstensuppe*

Tiempo total de cocción: unos 27-34 minutos

Vajilla: fuente con tapa (volumen: 3 l)

Ingredientes

- 2 CuSop de mantequilla o margarina (20 g)
1 cebolla (50 g), bien picada
1-2 zanahoria(s) (130 g) en rodajas
15 g de apio, en dados
1 puerro (130 g), cortado en anillos
3 hojas de col blanca (100 g), cortadas en tiras
200 g de huesos de ternera
50 g de jamón entreverado, en tiras
pimienta
50 g de granos de cebada
700 ml de caldo de carne
4 salchichas de Viena (300 g)

Preparación

1. Poner la mantequilla y la cebolla picada en la fuente, rehogar con la tapa puesta.

unos 1-2 min.		900 W
---------------	--	-------

2. Poner la verdura en la fuente. Agregar los huesos, las tiras de jamón y la cebada y rellenar con el caldo. Condimentar con la pimienta y cocer con la tapa puesta.

1. 9-11 min.		900 W
--------------	--	-------

2. 17-21 min.		450 W
---------------	--	-------

3. Cortar las salchichas en trocitos y calentarlos durante los últimos 5 minutos en la misma fuente.
4. Terminada la cocción, dejar reposar la sopa por unos 5 minutos. Antes de servir la sopa sacar los huesos de la misma.

Sopas y Entremeses

Alemania

Tostadas con Champiñones

Champignon toast

Tiempo total de cocción: unos 3-4 minutos

Vajilla: parilla superior

Ingredientes

- 2 CuSop de mantequilla o margarina
- 2 dientes de ajo, machacados
- sal
- 4 rebanadas de pan para tostadas
- 75 g de champiñones, frescos
- sal y pimienta
- 75 g de queso rallado
- 4 Ctda. de perejil, picado fino
- polvo de pimienta

Preparación

1. Mezclar mantequilla, ajo y sal.
2. Tostar las rebanadas de pan, dejar enfriar, y untarlas con la mezcla de mantequilla. Cortar los champiñones en rodajas y ponerlos sobre las tostadas. Sal y pimienta.
3. Mezclar el perejil con el queso y distribuirlo sobre los champiñones. Condimentar con polvo de pimienta.
4. Gratinar las tostadas sobre la parilla superior.

3-4 min.		270 W
----------	--	-------

España

Champiñones Rellenos al Romero

Tiempo total de cocción: unos 9-14 minutos

Vajilla: fuente con tapa (volumen: 1 l)
fuente rectangular llano con tapa
(unos 26 cm de longitud)

Ingredientes

- 8 grandes champiñones enteros (unos 500 g)
- 2 CuSop de mantequilla o margarina (20 g)
- 1 cebolla (50 g), bien picada
- 50 g de jamón crudo
- pimienta negra, molida
- romero desmenuzado
- 125 ml de vino blanco, seco
- 125 ml de nata
- 2 CuSop de harina (20 g)

Preparación

1. Sacar cortando los tallos de los champiñones y cortar los primeros en pequeños trocitos. Cortar el jamón en pequeños dados.
2. Untar con la mantequilla el fondo de la fuente. Agregar la cebolla y el jamón, ambos en dados, así como los tallos de los champiñones, condimentar con pimienta y romero, tapar y cocer.

3-5 min.		900 W
----------	--	-------

Hacer enfriar.

3. Calentar en otra fuente tapada 100 ml de vino blanco y la nata.

1-3 min.		900 W
----------	--	-------

4. Mezclar el resto del vino con la harina, agregar la mezcla revolviendo al líquido caliente.

unos 1 min.		900 W
-------------	--	-------

5. Rellenar los champiñones con la mezcla de jamón, colocar en la salsa. Después cocer en la parrilla inferior.

4-5 min.		630 W
----------	--	-------

Terminada la cocción, hacer reposar los champiñones por unos 2 minutos.

Alemania

Cazuela de Pavo Picante

Pikante Putenpfanne

(2 porciones)

Tiempo total de cocción: unos 22-27 minutos

Vajilla: fuente con tapa (volumen: 1,5 l)

Ingredientes

- 1 taza de arroz de grano largo, parboiled (120 g)
- 1 bolsita de hilos de azafrán
- 300 g de pecho de pavo, en dados
- 250 ml tazas de caldo de carne
- 1 cebolla (50 g), en rodajas
- 1 morrón (100 g), en tiras
- 1 puerro pequeño (100 g), en tiras
- pimienta, pimienta en polvo
- 2 CuSop de mantequilla o margarina (20 g)

1. Mezcle el arroz con el azafrán y póngalo junto con los dados de carne en el molde de gratén. Vierta el caldo encima, tape el molde y cueza. 4-6 Min. 800W.

4-6 min.		900 W
----------	--	-------

2. Añada la verdura y los condimentos y remueva. Distribuya la mantequilla en copitos encima, tape el molde y cueza.

1. 1-2 min.		900 W
-------------	--	-------

2. 17-19 min.		270 W
---------------	--	-------

Después de la cocción, deje reposar la cazuela de pavo durante aprox. 2-3 minutos.



Recetas

Carnes, Pescado y Aves

Grecia

Berenjenas Rellenas con Carne Picada*Melitsánes jemistés mé kimá*

Tiempo total de cocción: unos 17-20 minutos

Vajilla: fuente con tapa (volumen: 1 l)
molde llano y ovalado para gratinados
(unos 32 cm de longitud)

Ingredientes

2 berenjenas, sin tallo (cada una de unos 250 g)
3 tomates (unos 200 g)
1 Ctda. de aceite de olivo para untar el molde
2 cebollas (100 g), picadas
4 pimientos verdes dulces
200 g de carne picada (de vaca o cordero)
2 dientes de ajo, machacados
2 CuSop de perejil, picado
sal, pimienta
pimienta rosa
60 g de queso de oveja griego, en dados

Sugerencia:

Las berenjenas se pueden sustituir por calabacines.

Preparación

- Partir longitudinalmente las berenjenas en mitades. Sacar la pulpa con una cucharita para que quede un borde de aprox. 1 cm de espesor. Salar las berenjenas. Cortar la pulpa en dados.
- Pelar 2 tomates, sacar los rabillos y cortar en dados.
- Untar el fondo de la fuente con el aceite de oliva, agregar las cebollas picadas, tapar y rehogar ligeramente.

unos 2 min.  900 W

- Quitar los tallos de los pimientos, sacar los granos y cortarlos en anillos. Reservar un tercio para la guarnición. Mezclar la carne picada con los dados de berenjenas y tomates, los anillos de pimiento, los dientes de ajo machacados y el perejil, condimentar.
- Secar cuidadosamente las mitades de la berenjenas. Llenarlas con la mitad de la carne picada, extender el queso de oveja encima y picada, extender el queso de oveja encima y distribuirlo sobre el relleno restante.
- Poner el molde en la parrilla inferior y cocer.

11-13 min.  630 W

Adornar las mitades de las berenjenas con el tercer tomate cortado en rodajas y anillos de pimiento, ponerlos en la molde.

4-5 min.  630 W

Terminar la cocción, dejar reposar por unos 2 minutos.

España

Jamón Relleno

Tiempo total de cocción: unos 13-18 minutos

Vajilla: fuente con tapa (volumen: 2 l)
molde redondo para gratinados
(unos 26 cm de diámetro)
8 pinchos de madera pequeños

Ingredientes

150 g de espinaca, sin tallos
150 g de requesón, 20 % de mat. grasa
50 g de queso suizo rallado, 45 % de mat. grasa
pimienta
pimentón dulce
8 lonjas de jamón codido (400 g)
125 ml agua
125 ml de nata
2 CuSop de harina (20 g)
2 CuSop de mantequilla o margarina (20 g)
1 Ctda. de mantequilla o margarina para untar el molde

Preparación

- Cortar la espinaca finamente y mezclarla revolviendo con el requesón y el queso suizo, condimentar a gusto.
- Colocar en cada lonja del jamón codido una cucharada sopera del relleno y arrollar. Fijar los rollitos con pinchos de maderas.
- Preparar una salsa bechamel. Para ello poner el líquido en la fuente, tapar y calentar.

2-4 min.  900 W

Amasar la mantequilla con la harina, poner en el líquido y remover con el batidor de mano hasta que se haya suelto. Tapar, darle un hervor y hacer espesar.

unos 1 min.  900 W

Revolver y condimentar.

- Verter la salsa en el molde untado, colocar los rollitos, tapar y colocar en la parrilla inferior.

1. 2-4 min.  900 W

2. 8-9 min.  630 W

Dejar reposar los rollitos de jamón, una vez terminada la cocción.

Sugerencia:

También puede emplear la salsa bechamel disponible en el mercado.



Carnes, Pescado y Aves

Italia

Codornices en Salsa de Queso y Hierbas

Quaglie in salsa vellutata


Tiempo total de cocción: unos 16-19 minutos
 Vajilla: molde llano cuadrado para gratinados
 (unos 20 x 20 x 6 cm)
 fuente con tapa (volumen: 1 l)

Ingredientes


4 codornices (600 - 800 g)
 sal
 pimienta
 200 g de tocino entreverado, lonjas delgadas
 1 Ctda. de mantequilla o margarina
 para untar el molde
 1 CuSop de perejil
 salvia
 romero
 albahaca, frescos, recién picados
 150 ml de vino de Oporto
 250 ml de caldo de carne
 2 CuSop de mantequilla o margarina (20 g)
 2 CuSop de harina (20 g)
 50 g de queso suizo rallado

Preparación

- Lavar y secar cuidadosamente los codornices. Salpimentar exterior e interiormente, envolver en las lonjas de tocino y fijar con un hilo.
- Poner los codornices en la parrilla inferior y asarlos.


8-10 min.  630 W

- Untar el molde para gratinados y poner los codornices adentro, indicando el lado asado hacia abajo. Darles vuelta después de cierto tiempo. Picar bien las hierbas y echarlas sobre los codornices, mojarlos con el vino de Oporto. Seguir cociendo los codornices.

4-5 min.  630 W

Sacar los codornices de su jugo.

- Para la salsa, el caldo de carne se calienta en la fuente, tapar y calentar.

unos 2 min.  900 W

Amasar la mantequilla con la harina y agregar revolviendo al líquido, darle un hervor y cocer. Remover en ciertos intervalos.

unos 2 min.  900 W

- Agregar revolviendo el queso a la salsa. Verter la salsa de queso en el jugo de los codornices y remover todo bien; echar la salsa lista sobre los codornices y servir.

Suiza

Lonchas de Ternera a la Zurich

Züricher Kalbsvlees met crème


Tiempo total de cocción: unos 9-14 minutos
 Vajilla: fuente con tapa (volumen: 2 l)

Ingredientes


600 g de filete de ternera
 1 CuSop de mantequilla o margarina
 1 cebolla (50g), bien picada
 100 ml de vino blanco
 espesante para salsas, de color,
 para aprox. 1/2 l de salsa
 300 ml de nata
 1 CuSop de perejil, picado

Preparación

- Cortar el filete en lonchas del grueso de un dedo.
- Untar uniformemente la fuente con la mantequilla. Poner la cebolla y la carne en la fuente, tajarla y cocer. Remover una vez después de cierto tiempo.

6-9 min.  900 W

- Agregar el vino blanco, el espesante para salsas y la nata, remover y seguir cociendo el plato con la tapa puesta. Remover una vez después de cierto tiempo.

3-5 min.  900 W

- Probar las lonchas de ternera, removerlas y dejarlas reposar por unos 5 minutos. Adornar con guarnición de perejil y servir.

Recetas

Carnes, Pescado y Aves

Italia

Escalope de Ternera con Queso 'Mozzarella'*Scaloppe all pizzaiola*

Tiempo total de cocción: unos 23-26 minutos


Vajilla: fuente cuadrada llang para gratinados con tapa (unos 25 cm de longitud)

Ingredientes

- 2 quesos "Mozzarella" (150 g c/u)
 400 g de tomates pelados en conserva
 4 escalopes de ternera (600 g)
 20 ml de aceite de oliva
 2 dientes de ajo, en rodajas
 pimienta recién molida
 2 CuSop de alcaparras (20 g)
 orégano, sal


Preparación

- Cortar el queso "Mozzarella" en láminas. Hacer un puré de tomates utilizando la batidora de mano.
- Lavar los escalopes, secarlos cuidadosamente y achatarlos golpeando. Distribuir el aceite y las láminas de ajo en el molde para soufflés. Poner los escalopes y distribuir el puré de tomates encima. Adornar con pimienta, alcaparras y orégano, poner en la parrilla inferior y asarlos con la tapa puesta.

15-17 min.  630 W

Dar vuelta los escalopes.

- Poner en cada escalope unas láminas de queso, salar y asarlos en la parrilla superior sin poner la tapa.

8-9 min. 

Terminada la cocción, dejar reposar los escalopes por unos 5 minutos.

Sugerencia:

Se puede acompañar con fideos y una ensalada fresca.

Alemania

Brochetas Mixtas de Carne*Bunte Flhueschspieße*

Tiempo total de cocción: unos 14 minutos

Vajilla: parrilla superior
cuatro pinchos de madera
(unos 25 cm de longitud)**Ingredientes**

- 400 g de filete de ternera
 100 g de jamón tipo tocino
 2 cebollas (100 g), en cuartos
 4 tomates (250 g) en cuartos
 1/2 pimienta verde (100 g), en octavos
 4 CuSop de aceite

2 Ctda. de pimentón molido dulce
sal

1/2 Ctda. de pimienta de Cayena

1 Ctda. de salsa Worcester

Preparación

- Cortar la carne y el jamón-tocino en dados de unos 2-3 cm de tamaño.
- Colocar alternando la carne y las hortalizas en los cuatro pinchos de madera.
- Mezclar removiendo el aceite con los condimentos y untar los pinchos con la mezcla. Colocar los pinchos en la parrilla superior y asarlos. Transcurridos dos tercios del tiempo indicado, darles vuelta a los pinchos.

AUTO COOK AC-1 

Países Bajos

Cazuela Picada*Gehacktschotel*

Tiempo total de cocción: unos 23-27 minutos

Vajilla: fuente con tapa (volumen: 2 l)

Ingredientes

- 500 g de carne picada (mitad de cerdo, mitad de vaca)
 3 cebollas (150 g), bien picada
 1 huevo
 50 g pan rallado
 sal
 pimienta
 350 ml de caldo de carne
 70 g de puré de tomates
 2 patatas (200 g), en dados
 2 de zanahorias (200 g), en dados
 2 El de perejil, picado

Preparación

- Amasar la carne picada con la cebolla picada, el huevo y el pan rallado para obtener una masa que se condimenta con sal y pimienta. Poner la masa de carne picada en la fuente.
- Mezclar el caldo de carne con el puré de tomates.
- Poner los dados de patata y zanahoria con el líquido sobre la carne picada, mezclar, tapar y cocer. Remover en ciertos intervalos.

23-27 min.  900 W

Volver a remover el plato, terminada la cocción dejar reposar por unos 5 minutos y servirlo con guarnición de perejil.

Carnes, Pescado y Aves

Francia

Filetes de Lengado

Filets de sole (2 porciones)

Tiempo total de cocción: unos 12-14 minutos
 Vajilla: molde llano ovalado para gratinados con tapa (unos 26 cm de longitud)

Ingredientes

400 g de filetes de lenguado
 1 limón, sin tratamiento
 2 tomates (150 g)
 1 Ctda. de mantequilla o margarina para untar el molde
 1 CuSop de aceite vegetal
 1 CuSop de perejil, picado
 sal
 pimienta
 4 CuSop de vino blanco (30 ml)
 2 CuSop de mantequilla o margarina (20 g)

Preparación

1. Lavar y secar cuidadosamente los filetes de lenguado. Quitar todas las espinas todavía existentes.
2. Cortar el limón y los tomates en rebanadas finas.
3. Untar el molde para gratinados con la mantequilla, poner los filetes de lenguado y mojar ligeramente con el aceite vegetal.
4. Esparcir el perejil sobre el pescado, cubrir con las rebanadas finas de tomate y condimentar. Las rodajas de limón se colocan encima de las de los tomates y se mojan con el vino blanco.
5. Colocar copos de mantequilla en las rodajas del limón, tapar y cocer.

12-14 min.		630 W
------------	--	-------

Terminada la cocción, los filetes de lenguado deben reposar por unos 2 minutos.

Suiza

Filete de Pescado con Salsa de Queso

Fischfilet mit Käsesauce

Tiempo total de cocción: unos 23-27 minutos
 Vajilla: fuente con tapa (volumen: 1 l)
 molde ovalado para gratinados (unos 25 cm de longitud)

Ingredientes

4 filetes de pescado (unos 800 g)
 (p.ej. platija, rodaballo o bacalao)
 2 CuSop de zumo de limón
 sal
 1 CuSop de mantequilla o margarina
 1 cebolla (50 g), bien picada
 2 CuSop de harina (20 g)
 100 ml de vino blanco
 1 Ctda. de aceite vegetal para untar el molde
 100 g de queso suizo rallado
 2 CuSop de perejil picado

Preparación

1. Lavar los filetes, secarlos cuidadosamente y rociarlos con el zumo de limón. Hacerlos reposar unos 15 minutos, volver a secarlos esmeradamente y salar.
2. Esparcir la mantequilla en el fondo de la fuente. Agregar la cebolla picada y rehogar ligeramente con la tapa puesta.

1-2 min.		900 W
----------	--	-------

3. Echar la harina sobre la cebolla picada y mezclar revolviendo. Agregar el vino blanco y mezclar todo.
4. Untar el molde para gratinados y poner los filetes. Verter la salsa sobre los filetes, esparcir el queso encima y cocer.

1. 13-14 min.		450 W
---------------	--	-------

2. 9-11 min.		450 W
--------------	--	-------

5. Terminada la cocción, dejar reposar unos 2 minutos. Adornar los filetes de pescado con el perejil picado y servirlos.

Recetas

Carnes, Pescado y Aves

Alemania

Truchas Almendradas*Mandelforellen*


Tiempo total de cocción: unos 11¹/₂-15 minutos
 Vajilla: molde llano ovalado para soufflés
 (unos 30 cm de longitud)

Ingredientes

- 4 truchas (200 g c/u) listas para su preparación
 zumo de un limón
 sal
 30 g de mantequilla o margarina
 5 CuSop de harina (50 g)
 1 Ctda. de mantequilla o margarina para
 untar el molde
 50 g almendras en laminitas

Preparación


- Lavar las truchas, secarlas cuidadosamente y rociarlas con el zumo de limón. Salar el pescado interior t exteriormente y dejarlo reposar por 15 minutos.
- Derretir la mantequilla.

1/2-1 min.  900 W

- Secar cuidadosamente el pescado y untarlo con la mantequilla; pasarlo por la harina.
- Untar el molde, poner las truchas adentro y coceren la parrilla inferior. Transcurridos dos tercios del tiempo indicado darles vuelta.

9-11 min.  630 W

Distribuir las laminitas de almendra en las truchas.

2-3 min.  630 W

Terminado el tiempo de cocción de las truchas almendras dejarlas reposar por unos 2 minutos.

Sugerencia:

Se sirven acompañadas de patatas al perejil y ensalada de lechuga.

Francia

Croque Monsieur


Tiempo total de cocción: unos 4¹/₂ - 5 minutos


Ingredientes

- 2 rebanadas de pan tostado
 20 g mantequilla
 1-2 rebanadas de queso procesado
 1 rebanada de jamón
 1 CuSop nata (crème fraîche)
 30 g queso rallado

Preparación

- Unte la mantequilla en una rebanada de pan tostado.
- Ponga el queso procesado y el jamón en el pan. Unte la nata (crème fraîche) en el jamón y cubre con la segunda rebanada de pan tostado.
- Cúbrela con el queso rallado, ubique el croque en el plato giratorio y cocínelo.

1. ca. 1¹/₂ - 2 min.  270 W

2. ca. 3 min.  270 W

Francia

Quiche con Camarones*Quiche aux crevettes*


Tiempo total de cocción: unos 20-25 minutos
 Equipo necesario: cacerola con tapa (1 L)


Ingredientes


- 200 g de harina de trigo
 120 g de mantequilla o margarina
 4 CuSop de agua fría
 2 cebolla (100 g), finamente picada
 2 CuSop de mantequilla o margarina
 100 g de tocineta picada
 150 g de camarones sin concha
 2 huevo
 100 ml crema agria
 sal, pimienta, nuez moscada
 1 CuSop de perejil, picado

Preparación

- Mezcle juntos la harina de trigo, la mantequilla y el agua, y deje la mezcla reposar por 30 minutos en el refrigerador.
- Ponga mantequilla en una cacerola. Agregue las cebollas, la tocineta y los camarones y cocínelos, tapados. Revuelva una vez durante la cocción.
- Déjelo enfriar y escurra el líquido. Mezcle los huevos, la crema y las especias.
- Con un rodillo, extienda la masa hasta que forme un círculo de aproximadamente 24 cm, y ubíquelo en el centro del plato giratorio. Presionando la masa desde el centro hacia fuera, forme un borde.
- Mezcle los ingredientes para el relleno, póngolos sobre la masa, y cocine.

4-6 min.  900 W

1. 12-14 min.  270 W

2. 4-5 min.  270 W

Snaks

Alemania

Huevos Revueltos con Cebollas y Tocineta

Rühhuevo mit cebollas und Speck

Tiempo total de cocción: unos 4-5 minutos

Ingredientes

5-10 g margarina
 25 g cebollas, picadas
 40 g tocineta en cubitos
 3 huevos
 3 CuSop de leche
 sal, pimienta

Preparación

1. Ponga la margarina, las cebollas y la tocineta en el plato giratorio para cocinar.

2-3 min.  450 W

2. Bata los huevos, la leche, la sal y la pimienta juntas. Vierta esta mezcla sobre la tocineta y las cebollas y cocínela.

unos 2 min.  900 W

Revuelva los huevos una vez durante la cocción.



Hamburguesa

Tiempo total de cocción: unos 13-15 minutos

Ingredientes


400 g de carne de res molida
 sal, pimienta

Preparación

1. Mezcle los ingredientes hasta que formen una masa firme. Con las manos frías, forme la carne en 4 hamburguesas del mismo tamaño. Póngalas en el plato giratorio y cocínelas.

10-12 min.  270 W

2. De la vuelta a las hamburguesas.

unos 3 min. 



Italia

Pizza con Alcachofas

Pizza ai carciofi

Tiempo total de cocción: unos 17-18 minutos

Envase: plato giratorio

Ingredientes

150 g de harina
 4 g de levadura
 1 Ctda. de azúcar
 de sal
 2 Ctda. de aceite
 90 ml de agua tibia
 300 g de tomates en lata, picados
 100 g de corazones de alcachofas
 1 Ctda. de aceite de oliva para engrasar el plato giratorio
 albahaca, orégano, tomillo, sal y pimienta
 1 CuSop de pasta de tomate
 30 g de salami rebanado
 50 g gjamón cocido
 10 aceitunas
 100 g de queso rallado

Preparación

1. Mezcle la harina de trigo con la levadura, el azúcar y la sal. Agregue el aceite y el agua, y mezcle bien para formar una masa firme. Póngala en el microondas por

2-3 min.  90 W

Luego deje la masa por 10-15 minutos; tapada.

2. Aplaste los tomates pelados y divide las alcachofas en cuartos.
3. Engrase el plato giratorio con el aceite. Con un rodillo extienda la masa y póngala en el plato giratorio.
4. Unte la pasta de tomate en la masa y ponga los tomates encima. Agregue las especias al gusto junto con los demás ingredientes. Finalmente ponga las aceitunas en la pizza y esparza el queso. Cocine la pizza en el programa automático para Pizza fresca. (La receta produce aproximadamente 0,9 kg.)

P-3 PIZZA 



Recetas

Snaks

Francia

Pastel con Cebollas

Tarte aux oignons

Tiempo total de cocción: unos 22-28 minutos
Envase: cacerola con tapa (2 l)

Ingredientes

15 g de levadura
185 g de harina de trigo
60 ml de aceite
1 Ctda. de sal
30 g de margarina o mantequilla
600 g de cebollas, en cubitos
2 huevos
150 g de nata (crème fraîche)
sal, pimentón en polvo, nuez moscada
50 g de tocineta
mejorano o tomillo


Preparación

- Disuelve la levadura en agua tibia. Agregue la harina de trigo, el aceite y la sal, y mézclelos hasta que formen una masa firme. Déjela crecer en el horno de microondas.

unos 2 min.  90 W

Déjela reposar por aproximadamente 10-15 minutos.

- Ponga la margarina y las cebollas en una cacerola y cocínelas tapada. Revuelve a la mitad del tiempo de cocción.

7-9 min.  900 W

- Deje enfriar las cebollas y escurre el líquido. Paso a paso agregue los huevos y la nata (crème fraîche). Sazone bien con la sal, el pimienta y la nuez moscada.
- Con un rodillo, extienda la masa al tamaño de el plato giratorio. Engrase el plato giratorio y ubique la masa encima. Déjela crecer por diez minutos máa.
- Corte la tocineta en trocitos. Ponga la mezcla de cebollas y tocineta sobre la masa. Esparza la mejorana o el tomillo encima y cocine.

1. 7-8 Min.  630 W

2. 4-6 Min. 

3. 2-3 Min. 

Austria

Soufflé de Espinaca

Spinatlauf


Tiempo total de cocción: unos 43-46 minutos
Vajilla: fuente con tapa (volumen: 1 l)
molde redondo para gratinados
(unos 26 cm de diámetro)

Ingredientes

2 CuSop de mantequilla o margarina (20 g)
1 cebolla (50 g), bien picada
600 g de espinaca, congelada
sal & pimienta
nuez moscada
ajo en polvo
1 Ctda. de mantequilla o margarina
para unta el molde
400 g de patatas cocidas, en dados
200 g de jamón cocido, en dados
3 huevos
100 ml de nata (crème fraîche)
100 g de queso suizo rallado
pimentón para espolvorear

Preparación

- Untar el fondo de la fuente con la mantequilla, poner la cebolla picada, tapar y rehogar ligeramente.

2-3 min.  900 W

- Agregar la espinaca, tapar la fuente, cocer. Remover una o dos veces.

12-14 min.  900 W

Vaciar el líquido y condimentar la espinaca.

- Untar con mantequilla la fuente ovalada. Poner, alternado, capas de rodajas de patatas, dados de jamón y espinaca. La capa superior debería ser de espinaca.
- Batir los huevos con la nata, condimentar la mezcla y verter sobre la verdura. Al final espolvorear con el queso rallado y el pimienta en polvo. Cocine en el programa automático para Gratinado AC-4. (La receta produce aproximadamente 1,5 kg.)

AUTO COOK AC-4 

Según el deseo, asar el soufflé a la parrilla alta durante 10 minutos.

Sugerencia:

Los ingredientes del soufflé se pueden variar a gusto, p.ej. utilizando brécol, salchichón y pastas.

Verduras, Fideos, arroz y albóndigas

Alemania

Soufflé de Brécol y Patatas con Champiñones

Broccoli-Kartoffelauf mit Champignons

Tiempo total de cocción: unos 40-42 minutos
 Vajilla: fuente con tapa (volumen: 2 l)
 molde redondo para gratinados
 (unos 26 cm de diámetro)

Ingredientes

350 g de patatas peladas (en mitades)
 350 g de brécol, cabecitas
 6 CuSop de agua (60ml)
 1 Ctda. de mantequilla o margarina para untar el molde
 350 g de champiñones, en rodajas
 1 CuSop de perejil, bien picado
 sal
 pimienta
 3 huevos
 120 ml de nata
 120 ml de leche
 sal
 pimienta
 nuezmoscado
 80 g queso holandés "Gouda" rallado

Preparación

1. Poner las patatas y el brécol en una fuente. Añadir el agua y cocer con la tapa puesta. Remover una vez.

11-13 min.  900 W

2. Cortar las patatas en rebanadas.
3. Untar el molde para soufflés. Formar alternando capas de brécol, champiñones y patatas. Adornar con el perejil y condimentar con sal y pimienta.
4. Mezclar batiendo los huevos con el líquido y los condimentos y verter las hortalizas encima. Distribuir el queso sobre el soufflé y cocer en el programa automático para Gratinado AC-4. (La receta produce aproximadamente 1,5 kg.)

AUTO COOK AC-4 

Terminada la cocción dejar reposar el soufflé por uno 10 minutos.

Alemania

Soufflé de Calabacines y Pastas

Zucchini-Nudel-Auflauf


Tiempo total de cocción: unos 41-44 minutos
 Vajilla: fuente con tapa (volumen: 2 l)
 molde redondo para gratinados
 (unos 26 cm de diámetro)

Ingredientes


500 ml de agua
 1/2 Ctda. de aceite
 80 g de macarrones
 400 g de tomates de conserva, cortados en trocitos
 3 cebollas (150 g), bien picadas
 albahaca, tomillo, sal, pimienta
 1 CuSop aceite para untar el molde
 450 g de calabacines cortados en rodajas
 150 g de nata (crème fraîche)
 2 huevos
 100 g de queso 'Cheddar' rallado

Preparación

1. Poner el agua, el aceite y la sal en la fuente y hervir con la tapa puesta.

3-4 min.  900 W

2. Romper los macarrones en trozos, añadirlos, remover y dejar en remojo.

9-11 min.  270 W

3. Escurrir las pastas y dejar enfriar.
3. Mezclar los tomates con las cebollas y condimentar bien. Untar el molde para soufflés. Echar los macarrones y verter la salsa de tomates encima. Los calabacines en rodajas se distribuyen encima.
4. Batir la nata con los huevos y verter la mezcla sobre el soufflé. Distribuir el queso rallado encima y cocer en el programa automático para Gratinado AC-4. (La receta produce aproximadamente 1,5 kg.)

AUTO COOK AC-4 

Terminada la cocción, dejar reposar el soufflé por unos 5-10 minutos.

Recetas

Verduras, Fideos, arroz y albóndigas

Austria

Albondigas de Panecillos*Semmelknödel* (5 albóndigas)


Tiempo total de cocción: unos 7-10 minutos

Vajilla: fuente con tapa (1 l Inhalt)
5 tazas o moldecitos de flan**Ingredientes**


2 CuSop de mantequilla o margarina (20 g)
1 cebolla (50 g) bien picada
500 ml de leche
200 g de panecillos reposados cortados en dados
(de unos 5 panecillos)
3 huevos

Preparación

1. Distribuir la mantequilla en el fondo de una fuente, agregar la cebolla, tapar y rehogar.
2. Trocear el panecillo en taquitos, rociar con la leche y dejar 10 minutos a reposar. Batir los huevos.

 1-2 min.  900 W

3. Revolver bien las cebollas, los huevos y los panecillos hasta forma una masa blanda.
4. Repartir la masa en las 5 tazas o moldecitos, cubrir con lámina para microondas, disponer cerca del borde del plato giratorio del horno y cocer.

 6-8 min.  900 W

Terminada la cocción, hacer reposar las albóndigas por unos dos minutos. Antes de servir las, desmoldear las albóndigas sobre un plato.

Italia

Lasaña al Horno*Lasagne al forno*


Tiempo total de cocción: unos 17-21 minutos

Vajilla: fuente con tapa (volumen: 2 l)
fuente cuadrada llana para gratinados
con tapa (unos 20x20x6 cm)**Ingredientes**

300 g de tomates de lata
50 g de jamón crudo, en dados finos
1 cebolla (50 g), bien picado
1 diente de ajo, machacado
250 g de carne picada de vaca
2 CuSop de pulpa de tomates (30 g)
sal
pimienta
orégano
tomillo
albahaca
150 ml de nata (crème fraîche)
100 ml de leche
50 g de queso Parmesano rallado
1 Ctda. de hierbas mixtas picadas
1 Ctda. de aceite de oliva
sal, pimienta
nuez moscada
1 Ctda. de aceite vegetal para untar el molde
125 g de pasta verde lasaña
1 CuSop de queso Parmesano rallado (5 g)
1 CuSop de mantequilla o margarina

Preparación

1. Cortar los tomates en rebanadas y mezclarlos con jamón, cebolla, ajo, carne picada y la pulpa de tomate, condimentar, tapar y rehogar.

 6-8 min.  900 W

2. Mezclar la nata y la leche con el queso Parmesano, las hierbas y el aceite; condimentar esta mezcla.
3. Untar el molde para gratinados y poner un tercio de la pasta en su fondo. Poner la mitad de la carne picada sobre la pasta y mojar con un poco de la salsa. Encima de la carne se coloca otra capa de pasta, y al final se ponen otra vez la segunda mitad de la carne y un poco de salsa, así como el último tercio de la pasta. Cubrir todo con mucha salsa y el queso Parmesano. Se adornan con copos de mantequilla. Cocer la lasaña en la parilla inferior.

 11-13 min.  450 W + 220° C

Terminada la cocción hacer reposar la lasaña por unos 5-10 minutos.

Verduras, Fideos, arroz y albóndigas

Italia

Tagliatelle a la Nata y Albahaca*Tagliatelle alla panna e basilico* (2 porciones)

Tiempo total de cocción: unos 17-25 minutos
 Vajilla: fuente con tapa (volumen: 2 l)
 molde para soufflé
 (unos 20 cm de diámetro)

Ingredientes

1 l agua
 1 Ctda. sal
 200 g de tagliatelle (tallarines)
 1 diente de ajo
 15-20 hojas de albahaca
 200 g de nata (crème fraîche)
 30 g de queso Parmesano rallano
 sal
 pimienta

Preparación

1. Poner agua salada en la fuente, tapara y hacer hervir.

9-11 min.		900 W
-----------	--	-------

2. Agregar los tallarines, volver a iniciar la cocción y hacer seguir cociendo a fuego muy lento.

1. 1-2 min.		900 W
-------------	--	-------

2. 6-9 min.		270 W
-------------	--	-------

3. En el interín untar el molde para soufflé con el diente de ajo y picar las hojas de albahaca. Guardar un poco de la albahaca para la guarnición posterior.
4. Escurrir bien los tallarines y mezclarlos con la nata y la albahaca.
5. Agregar el queso Parmesano, sal y pimienta, poner en el molde para soufflé y remover.

1-3 min.		900 W
----------	--	-------

Adornar el plato con guarnición de albahaca y servirlo en caliente.

Austria

Coliflor con Salsa de Queso*Karfiol mit Käsesauce*

Tiempo total de cocción: unos 18-21 minutos
 Vajilla: fuente con tapa (volumen: 2 l)
 fuente con tapa (volumen: 1 l)

Ingredientes

800 g de coliflor (1 cabeza)
 1 taza de agua (150 ml)
 125 ml de leche
 125 ml de nata
 75-100 g de queso sin corteza
 2-3 CuSop de espesante para salsas, claro (20-30 g)

Preparación

1. Aplicar varias incisiones al troncho del coliflor. Ponerlo en la fuente de tal manera que la cabeza indiqua hacia arriba, agregar agua y cocer con la tapa puesta.

15-17 min.		900 W
------------	--	-------

Hacer reposar el coliflor por unos minutos, después vaciar el líquido.

2. Poner la leche y la nata en la fuente. Agregar el queso cortado en trozos y volver a calentar.

unos 2-3 min.		900 W
---------------	--	-------

3. Mezclar revolviendo bien y agregar el espesante para salsas, tapar y volver a calentar.

unos 1 min.		900 W
-------------	--	-------

Remover bien la salsa y verter sobre el coliflor.

Sugerencia:

Antes de servicio, Vd. puede adornar el coliflor con perejil picado.

Francia

Patatas al Delfín*Gratin dauphinois*

Tiempo total de cocción: unos 28-30 minutos
 Vajilla: molde llano ovalado para soufflés
 (unos 26 cm de longitud)

Ingredientes

1 CuSop de mantequilla o margarina
 500 g de patatas peladas en rodajas delgadas
 sal
 pimienta
 2 dientes de ajo machacados
 300 g de nata (crème fraîche)
 150 ml de leche
 50 g de queso rallado

Preparación

1. Distribuir la mantequilla en el molde. Agregar formando capas las patatas. Condimentar cada capa con sal, pimienta y ajo.
2. Mezclar batiendo la nata con la leche y verter el líquido sobre las patatas. Distribuir el queso encima y hornear.

28-30 min.		450 W + 160° C
------------	--	----------------

Terminada la cocción dejar reposar la comida por unos 10 minutos.

Recetas

Verduras, Fideos, arroz y albóndigas

Suiza

Risotto a la Testino*Tessiner Risotto*

Tiempo total de cocción: unos 21-26 minutos


Vajilla: fueue con tapa (volumen: 2 l)

Ingredientes

50 g	de tocino entreverado
2 CuSop	de mantequilla o margarina (20 g)
1	cebolla (50 g), bien picada
200 g	de arroz de grano redondo (arboris)
400 ml	de caldo de carne
70 g	de queso 'Sbrinz', rallado
1	pulgarada de azafrán
	sal & pimienta

Preparación

1. Cortar el tocino en dados. Untar el fondo de la fuente con la mantequilla, poner el tocino y la cebolla, tapar y rehogar ligeramente.

2-3 min.		900 W
----------	---	-------

2. Agregar el arroz, rellenar con el caldo de carne, iniciar la cocción y hacer seguir cocinando a fuego muy lento.

1. 4-6 min.		900 W
-------------	---	-------

2. 15-17 min.		270 W
---------------	---	-------

Terminada la cocción, hacer reposar el arroz por unos 2 minutos.

3. Mezclar con el queso y el azafrán y condimentar.

Sugerencia:

Como aditamentos se pueden recomendar rebuzuelos o champiñones y una ensalada mixta.

Suiza

Colinabo en Salsa de Eneldo*Kohlrabi in Dill Sauce*

(2 porciones)

Tiempo total de cocción: ca 10- 11 minutos

Vajilla: 2 fuentes con tapa (volumen: 1 l)

Ingredientes

400 g	de colinabo, en rodajas (2 cabezas)
4-5 CuSop	de agua
2 CuSop	de mantequilla o margarina (20 g)
150 ml	de nata (crème fraîche)
	sal, pimentón
	nuez moscada, pimienta en polvo
	unas gotas de zumo de limón
1	manojito de eneldo, bien picada

Preparación

1. Poner los colinabos con el agua en la fuente, tapar y cocer. Remover ocasionalmente.

9-10 min.		900 W
-----------	---	-------

Vaciar el líquido.

2. Distribuir la mantequilla en la segunda fuente, agregar la nata y calentar sin poner la tapa. ¡No debe hervir!

unos 1 min.		900 W
-------------	---	-------

3. Condimentar a gusto con la sal, las especias y el zumo de limón. Mezclar cuidadosamente con el eneldo y verter la salsa sobre el colinabo. Después de cocinado, dejar reposar durante 2 minutos aprox.

Sugerencia:

El colinabo se puede sustituir por salsifí negro.



Pasteles, panes, postres y bebidas

Gran Bretaña

Pastel de Cerezas en Molde

Cherry cake


Tiempo total de cocción: unos 26-27 minutos

Vajilla: molde pastelero
de unos 28 cm de diámetro**Ingredientes**

1 Ctda.	de mantequilla o margarina para untar el molde
200 g	mantequilla
200 g	zúcar
3	huevos
200 g	harina
1	levadura en polvo extendida
1 glas	ceresas (Schottenmorellen) (350g)

Preparación

1. Unte el molde.
2. Bata la mantequilla hasta que se ablande.

1/2-1 min.		630 W
------------	---	-------

3. Añada el azúcar y mézclelo hasta que se haya disuelto totalmente. Remueva los huevos poco a poco. Mezcle la harina con la levadura en polvo, agregándola a cucharadas.
4. Escorra las cerezas en un colador.
5. Rellene el molde con la masa, extendiéndola uniformemente y añada las cerezas por encima. Cocine el pastel en la rejilla baja con el programa automático para Tarta AC-5.
(La receta produce aproximadamente 1,1 kg.).

AUTO COOK AC-5	
----------------	---

Alemania

Soufflé de Guindas

Kirschenmichel

Tiempo total de cocción: unos 23-26 minutos

Vajilla: molde alto y redondo para gratinados
(unos 20 cm de diámetro)**Ingredientes**

4	panecillos sentados (160 g)
375 ml	de leche
60 g	de mantequilla o margarina
8 CuSop	de azúcar (80 g)
4	yemas de huevo
1 CuSop	de harina
30 g	de almendras picadas
	cáscara rollada de un limón
	claras de huevo
1 Ctda.	de mantequilla o margarina para untar el molde
500 g	de guindas sin carozo
2 CuSop	de pan rallado
1 CuSop	de mantequilla o margarina

Preparación

1. Cortar los panecillos en pequeños trozos y remojarlos en la leche.
2. Mezclar batiendo con una batidora de mano la mantequilla, el azúcar y la yema de huevo para obtener un líquido cremoso. Añadir la harina, las almendras, la cáscara de limón y los panecillos remojados y estrujados y mezclar todl.
3. Batir la clara de huevo y añadirla cuidadosamente a la masa.
4. Untar el molde. Poner alternando la masa de panecillos y las guindas escurridas en el molde para soufflés. La capa superior debe ser de la masa de panecillos.
5. Distribuir el pan rallado encima y adornar con copos de mantequilla. Cocer en la plato giratorio.

23-26 min.		450 W + 200° C
------------	---	----------------

Terminada la cocción, dejar reposar el soufflé por unos 5-10 minutos

Recetas

Pasteles, panes, postres y bebidas

Alemania

Pastel de Advocat

Tiempo total de cocción: unos 23-24 minutos

Equipo necesario: molde que se abre por resorte (unos 28 cm de diámetro)

Ingredientes


100 g chocolate de cocinar
 5 huevos
 100 g de mantequilla o margarina
 100 g de azúcar
 1 paquete azúcar con aroma de vainilla
 200 g avellanas picadas
 1 paquete levadura en polvo
 1 CuSop ron

Belag:

400 g de nata
 2 CuSop de azúcar
 1 paquete polvo enriquecedor de nata
 4-5 CuSop advocat
 30 g hojuelas de chocolate

Preparación

1. Engrase el molde.
2. Raye el chocolate de cocinar muy fino. Separe los huevos y bata las claras hasta que estén firmes.
3. Ponga la mantequilla en un cuenco de mezcla y ablándela.

1 min.  450 W

4. Añada el azúcar y el azúcar de vainilla a la mantequilla y bata la mezcla hasta que esté esponjosa. Añada gradualmente las yemas de huevo removiendo la mezcla. Añada el chocolate, las avellanas, la levadura en polvo y el ron y mézclelos. Añada y mezcle con cuidado la clara de huevo que se ha batido hasta que está firme.
5. Ponga la mezcla en el molde y distribúyala uniformemente. Cocine el pastel en la rejilla baja con el programa automático para Tarta AC-5. (La receta produce aproximadamente 0,8 kg.)

AUTO COOK AC-5



6. Bata la nata y el azúcar hasta que la mezcla sea firme. Removiendo con cuidado, sin batir, mezcle el advocat con la nata. Distribuya la mezcla uniformemente empezando por el centro. Espolvoree las hojuelas de chocolate en la parte superior.
7. Deje que el pastel se enfríe antes de servirlo.

Francia

Tarta de Manzana con Calvados

Tarte aux pommes avec calvados

12-16 porciones

Tiempo total de cocción: unos 29-30 minutos

Equipo necesario: molde que se abre por resorte (unos 28 cm de diámetro)

Ingredientes

200 g de harina
 1 ctda. levadura en polvo
 100 g de azúcar
 1 paquete azúcar con aroma de vainilla
 1 pizca sal
 1 huevo
 3-4 gotas esencia de almendras amargas
 125 g mantequilla
 1 Ctda. de margarina para engrasar el molde
 50 g avellanos picados
 600 g manzanas para cocer (aprox. 3-4)
 canela
 2 huevos
 1 pizca sal
 4 CuSop de azúcar
 1 paquete azúcar con aroma de vainilla
 4 CuSop Calvados (brandy de manzana)
 1 1/2 CuSop harina de maíz
 125 g de nata
 azúcar glas para espolvorear

Preparación

1. Mezcle la harina con la levadura en polvo. Añada el azúcar, el azúcar de vainilla, la sal, el huevo, la esencia de almendras amargas y la mantequilla y amase usando el gancho de amasar de una mezcladora manual. Cubra la pasta y enfríela en el frigorífico durante unos 30 minutos.
2. Engrase el molde, extienda la pasta con un rodillo entre dos hojas de papel de aluminio y coloque la pasta en el molde. Moldéela a un espesor de 3 cm.
3. Reparta las avellanas encima de la pasta.
4. Monde las manzanas, retire los corazones y córtelas en rodajas. Coloque las manzanas cortadas de forma que se solapen entre sí encima de las avellanas y espolvoree ligeramente con canela.
5. Separe los huevos. Bata la clara de huevo hasta que esté firme, añada una pizca de sal y añada gradualmente 1 cucharidita de azúcar. Bata la yema de huevo que se forme una mezcla esponjosa. Añada el Calvados, la harina de maíz y la nata enriquecida y mézclelos. Removiendo con cuidado, sin batir, añada a la mezcla la clara de huevo batida y distribuya la mezcla uniformemente sobre la manzana cortada. Cocine el pastel en la plato giratorio con el programa automático para Tarta AC-5. (La receta produce aproximadamente 1,3 kg.).

Tecla de MÁS (▲) y

AUTO COOK AC-5

**Consejo práctico:**

Permita que el pastel se enfríe en el molde y espolvoreéelo con azúcar glas antes de servirlo.

Pasteles, panes, postres y bebidas

Austria

Pastel de Nueces

Tiempo total de cocción: unos 24-28 minutos


Equipo necesario: Molde cuadrado, 30 cm

Ingredientes

250 g de mantequilla o margarina
 175 g azúcar
 1 paquete azúcar con aroma de vainilla
 4 huevos
 200 g avellanas picadas
 1 CuSop licor de almendras
 250 g de harina
 2 de levadura en polvo
 100 g alcorza de chocolate, nueces
 1 Ctda. de mantequilla o margarina para engrasar el molde pan rallado

Preparación


1. Engrase el molde y añada una capa de pan rallado.
2. Derrita la mantequilla en un cuenco de mezcla.

1 min.  900 W

3. Añada el azúcar y el azúcar de vainilla a la mantequilla y bátalos hasta que la mezcla sea esponjosa. Añada los huevos, uno a la vez, y bata bien la mezcla. Añada las nueces y el licor, removiendo con cuidado, sin batir. Añada la harina a la levadura en polvo, revolviendo con cuidado, sin batir. Coloque la mezcla en el molde y distribúyala uniformemente. (Esta receta debe producir un pastel de 1,0 kg)

21-24 min.  270 W + 180° C

4. Deje enfriar el pastel alrededor de 5 minutos. Derrita la alcorza en un plato.

3-4 min.  270 W

5. Alcorce el pastel y espolvoréelo con avellanas.



Holanda

Tarta de Manzana

Tiempo total de cocción: unos 25-26 minutos

Equipo necesario: molde que se abre por resorte (unos 28 cm de diámetro)

Ingredientes

90 g de mantequilla o margarina
 90 g de azúcar
 1 paquete azúcar de aroma de vainilla
 1 CuSop corteza de limón (sin tratar)
 1 pizca sal
 2 huevos
 200 g de harina
 1/2 paquete levadura en polvo
 4-5 manzanas de tamaño mediano
 zumo de limón
 50 g de azúcar
 1 Ctda. canela
 50 g pasas de rom
 1 yema de huevo
 1 CuSop de leche

Preparación

1. Bata la mantequilla durante alrededor de un minuto con la batidora a alta velocidad hasta que la mantequilla tenga una consistencia cremosa.
2. Añada el azúcar, la vainilla de azúcar, la corteza de limón y la sal y mézclelos bien hasta lograr una consistencia cremosa. Añada y mezcle los huevos, uno a la vez. Mezcle la harina con la levadura en polvo, removiendo con cuidado, sin batir.
3. Ponga 2/3 partes de la mezcla en el molde.
4. Corte las manzanas, cuartéelas y retire los corazones. Córtelas en rodajas delgadas y rocíelas con zumo de limón. Mézclelas con el azúcar y la canela y deje reposar la mezcla durante unos 10 minutos. Añada las pasas y extienda las manzanas sobre la mezcla en el molde.
5. Removiendo, mezcle la mezcla restante con 50 g de harina y extiéndala con un rodillo al tamaño del molde. Colóquela sobre el relleno de manzana en y festone los bordes. Pinche la tapa varias veces con un tenedor.
6. Bata la yema de huevo con la leche y aplique una capa fina de la mezcla a la parte superior de la tarta.
7. Cocine el pastel en la rejilla baja con el programa automático para Tarta AC-5. (La receta produce aproximadamente 1,1 kg.).

AUTO COOK AC-5



Recetas

Pasteles, panes, postres y bebidas

Zwitzerland

Pastel de Zanahoria

Tiempo total de cocción: unos 25-26 minutos

Equipo necesario: molde redondo
(unos 28 cm de diámetro)**Ingredientes**

5 yemas de huevo
 250 g de azúcar
 250 g zanahorias, rallados muy finos
 zumo de limón
 250 g almendras picadas
 80 g de harina
 1 CuSop levadura en polvo
 5 claras de huevo

Preparación

1. Engrase el molde.
2. Bata la yema de huevo y el azúcar con una batidora manual hasta que la mezcla tenga una consistencia cremosa. Añada la zanahoria, el zumo de limón y las almendras. Mezcle la harina con la levadura en polvo, añádalas a la mezcla y remueva bien.
3. Bata la clara de huevo hasta que esté firme y añádala a la mezcla, revolviendo con cuidado, sin batir. Coloque la mezcla en el molde. Cocine el pastel en la rejilla baja con el programa automático para Tarta AC-5.
(La receta produce aproximadamente 1,1 kg.)

 AUTO COOK AC-5



4. Después de cocer el pastel, déjelo enfriar en el molde durante 5 minutos.

Francia

Tarta de Pera

Tarte aux poires

vor ca. 12-14 porties

Tiempo total de cocción: unos 17-22 minutos

Equipo necesario: molde redondo
(unos 28 cm de diámetro)
fuente con tapa (2 litros)
cuenco pequeño con tapa**Ingredientes**

150 g de harina
 75 g de mantequilla o margarina
 30 g azúcar glas
 1 pizca sal
 1 huevo
 1 Ctda. margarina para engrasar el molde
 de leche
 250 ml de leche
 1 pizca sal
 2 yemas de huevo
 20 g de azúcar
 1/2 paquete azúcar de aroma de vainilla (5 g)

1 CuSop harina de maíz
 540 g peras de lata, escurridas
 120 g gelatina de grosella roja
 1 CuSop frutas escarchadas
 1 CuSop almendras en hojuelas

Preparación

1. Amase la harina, la mantequilla, el azúcar glas, la sal y los huevos usando el gancho de amasar de una batidora manual. Cubra la masa y enfríela en el frigorífico durante 30 minutos.
2. Engrase el molde. Extienda la pasta con un rodillo y colóquela en el molde. Cubra la base y los lados con la pasta. Pinche la pasta varias veces con un tenedor.
Ponga a cocer la tarta en la plato giratorio del horno.

 1. 10-12 min. 270 W + 200° C

 2. 5-7 min. 200° C

3. Saque la pasta del molde y deje que se seque en una estantería de enfriamiento.
4. Ponga la leche y la sal en la fuente, cúbrala y caliéntala.

 unos 2 min. 900 W

5. Bata la yema de huevo con el azúcar y el azúcar de vainilla hasta que la mezcla tenga una consistencia cremosa. Añada y mezcle la harina de maíz. Añada la leche caliente despacio. Vuelva a verter la mezcla en la fuente, cúbrala y póngala a cocer. Remuévala ocasionalmente mientras se está cociendo y vuelva a removerla cuando esté cocida.

 1-2 min. 900 W

6. Cubra el bizcocho con la crema. Coloque las peras encima, de una forma simétrica. Ponga la gelatina de grosellas rojas en el cuenco pequeño, cúbralo y caliéntalo.

 unos 1 min. 900 W

7. Vierta la gelatina sobre las peras y decórelas con frutas escarchadas y hojuelas de almendras.

Sugerencia:

Solamente añada el remate a la tarta poco antes de servirla a fin de evitar que el bizcocho se ponga empapado.



Pasteles, panes, postres y bebidas

Dinamarca

Festbrood


Tiempo total de cocción: unos 18-20 minutos

Equipo necesario: bandeja de pizzas
(unos 30 cm de diámetro)**Ingredientes**

190 g harina de trigo
 190 g harina de centeno
 40 g levadura
 1/4 l suero de la leche
 125 g quarc
 1 1/2 CuSop sal
 Aprox. 50 ml suero de la leche
 sésame, semillas amapola y de alcaravea

Preparación

1. Usando los ingredientes, prepare la pasta de levadura y deje que se levante durante unos 30 minutos.
2. Revista la bandeja de pizzas con papel a prueba de grasa.
3. Amase la masa y forme 2-3 rollos largos. Divídalos en 19 trozos iguales y deles la forma de panecillos. Coloque un panecillo en el centro y coloque los otros a su alrededor. Con un pincel aplique suero de la leche a la pasta y espolvoree ésta alternativamente con semillas de amapola, sésame y alcaravea.
4. Deje que la pasta se levante durante 30 minutos.
5. Precaliente el horno hasta 230° C. Coloque la pasta en la estantería inferior del horno precalentado. (La receta produce un pastel de unos 0,8 kg)

 18-20 min.  90 W + 230° C



Gran Bretaña

Pan de Pasas

Tiempo total de cocción: unos 25-29 minutos

Equipo necesario: molde rectangular
(aprox. 25x11x8 cm)**Ingredientes**


15 g levadura, fresca
 1 CuSop de azúcar
 275 ml agua tibia
 450 g harina de trigo
 1 Ctda. sal
 25 g margarina o mantequilla
 100 g pasas
 200 ml agua
 2 CuSop Ron (o unas gotas de esencia de ron)
 1 Ctda. mantequilla para engrasar el molde

Zum Bestrhuevochen

1 yema de huevo
 1 CuSop agua

Preparación

1. Disuelva la levadura y el azúcar en el agua tibia.
2. Mezcle la harina y la sal en un cuenco grande, haga un agujero en el centro y vierta en el mismo la mezcla de levadura. Añada y mezcle un poco de harina. Coloque pequeñas porciones de mantequilla alrededor del borde la harina. Amase todos los ingredientes en una masa suave de levadura.
3. Cubra el cuenco con un trapo de cocina y deje la masa en un lugar caliente durante 30 minutos para que se levante.
4. Entretanto, lave las pasas, déjelas en remojo en agua durante 5-10 minutos para que se ablanden y luego séquelas bien. Mezcle las pasas con el ron de forma que se empapen bien. Vuelva a amasar la masa al mismo que mezcla las pasas en ella.
5. Coloque la masa de levadura en el molde engrasado, cúbrala y déjala subir por segunda vez en un lugar caliente durante 15 minutos.
6. Mezcla la yema de huevo y el agua. Corte a lo largo de la parte superior del pan de pasas y aplique con un pincel la mezcla de yema de huevo.
7. Coloque el molde en la plato giratorio del horno.

 1. 21-23 min.  90 W + 200° C

 2. 4-6 min.  200° C



Recetas

Pasteles, panes, postres y bebidas

Alemania

Pan de Tres Cereales

Tiempo total de cocción: unos 25-28 minutos

Equipo necesario: bandeja de pizzas
(unos 30 cm de diámetro)**Ingredientes**

100 g	harina de centeno
550 g	harina de trigo
100 g	linaza
100 g	semillas de sésame
60 g	levadura, fresca
1/2 L	agua
1 CuSop	sal

Preparación

- Usando los ingredientes, prepare la pasta de levadura y deje que se levante durante unos 30 minutos.
- Engrase ligeramente la bandeja de pizzas y espolvoreéela con un poco de harina.
- Vuelva a amasar bien la masa y moldéela en forma de pan largao. Colóquela en la bandeja de pizzas, cúbrala y deje que se levante durante 30-40 minutos adicionales. Precaliente el horno hasta 230° C.
- Usando un pincel, humedezca el pan con un poco de agua y pínchelo varias veces con un tenedor.
- Ponga el pan a cocer en la plato giratorio del horno precalentado.

 25-28 min.  90 W + 230° C



Denemarken

Gelatina de Frutas con Salsa de Vainilla*Rødgrød med vanilie sovs*

Tiempo total de cocción: unos 8-12 minutos


Equipo necesario: fuente con tapa (2 litros)

Ingredientes

150 g	grosellas rojas, seleccionadas y lavadas
150 g	fresas, seleccionadas y lavadas
150 g	frambuesas, seleccionadas y lavadas
250 ml	vino blanco
100 g	de azúcar
50 ml	zumo de limón
8	hojas de gelatina
300 ml	de leche
Centro de 1/2	vaina de vainilla
30 g	de azúcar
15 g	sabor líquido (Maggi)


Preparación

- Reserve algunas de la fruta para guarnecer el postre. Haga puré con el resto de la fruta y el vino blanco y vierta el puré en la fuente, cubra ésta y póngala a cocer.

 5-7 min.  900 W

Añada el azúcar y el zumo de limón.

- Deje que la gelatina se ablande en agua fría durante unos 10 minutos, retírela y drene el agua. Revolviendo, mezcle la gelatina con el puré de fruta caliente, hasta que la gelatina se haya disuelto. Coloque la mezcla en el frigorífico y deje que se solidifique.
- Para la salsa de vainilla: vierta la leche en una fuente. Abra la vaina de vainilla, cortándola, y desprenda el corazón. Revolviendo, mezcle el centro de la vainilla, el azúcar y el sabor con la leche, cubra la fuente y póngala a cocer. Revuelva la mezcla una vez más mientras se está cociendo.

 3-5 min.  900 W

- Ponga la gelatina en una fuente y utilice la fruta sobrante como guarnición. Sirva el postre con salsa de vainilla.

Sugerencia:

La nata o el yoghurt helado es delicioso con este postre.



Pasteles, panes, postres y bebidas

Alemania

Postre de Semolina con Salsa de Frambuesa

Tiempo total de cocción: unos 15-20 minutos
Equipo necesario: fuente con tapa (2 litros)

Ingredientes

500 ml	de leche
40 g	de azúcar
15 g	almendras, picadas
50 g	semolina
1	yema de huevo
1 CuSop	agua
1	clara de huevo
250 g	frambuesas
50 ml	agua
40 g	de azúcar

Preparación

1. Ponga leche, azúcar y almendras en la fuente, tápela y póngala en el horno.

3-5 min.		900 W
----------	--	-------

2. Añada semolina, remueva, tape la fuente y póngala en el horno, removiendo de cuando en cuando.

10-12 min.		270 W
------------	--	-------

3. Mezcle la yema de huevo con el agua en una taza y añada la mezcla a la semolina caliente. Bata la clara de huevo hasta que esté firme y añádala a la mezcla, removiendo con cuidado, sin batir. Vierta el postre de semolina en las fuentes de postre.
4. para hacer la salsa, lave las frambuesas y apriéte las con cuidado para escurrirlas. Colóquelas en una fuente con agua y azúcar, cubra la fuente y caliéntela.

2-3 min.		900 W
----------	--	-------

5. Haga puré con las frambuesas y sívalas o bien frías o tibias con el postre de semolina.

Suecia

Arroz de Pistachio con Fresas*Pistaschris med zordgubbe*

Tiempo total de cocción: unos 23 a 30 minutos
Equipo necesario: fuente con tapa (2 litros)

Ingredientes

125 g	arroz con grano largo
150 ml	de leche
175 ml	agua
1	vaina de vainilla
1 snufje	sal
50 g	de azúcar
250 g	fresas
40 g	de azúcar
40 ml	Cointreau (liquor de naranja, 40 Vol. -%)
200 ml	de nata
1	clara de huevo
50 g	pistachio

Preparación

1. Ponga el arroz en el cuenco y añada el líquido. Abra, cortándola, la vaina de vainilla, añádala al arroz junto con la sal y el azúcar, tape el cuenco y póngalo a cocer, revolviendo una vez mientras se cuece.

1. 3-5 min.		900 W
-------------	--	-------

2. 20-25 min.		270 W
---------------	--	-------

Deje que el arroz repose 5 minutos después de cocerlo.

2. Corte las fresas en mitades y mézcle las con azúcar y Cointreau.
3. Retire la vaina de vainilla del arroz y deje que éste se enfríe bajo agua corriente fría mientras lo remueve. Bata la nata y la clara de huevo por separado hasta que la mezcla esté firme. Revolviendo con cuidado sin batir, añada primero el pistachio y después la nata, la leche y por último la clara de huevo al arroz frío.
4. Ponga el arroz en un cuenco grande y haga un agujero para las fresas.

Recetas

Pasteles, panes, postres y bebidas

Francia

Peras al Chocolate*Poires au chocolat*


Tiempo total de cocción: unos 8-14 minutos
 Equipo necesario: fuente con tapa (2 litros)
 fuente con tapa (1 litro)

Ingredientes


4 peras (500 g)
 60 g de azúcar
 1 paquete azúcar con aroma de vainilla (10 g)
 1 CuSop licor de pera, 30 Vol.-%
 150 ml agua
 130 g chocolate
 100 g nata

Preparación

1. Monde las peras enteras.
2. Mezcle el azúcar, el azúcar de vainilla, el licor y el agua en el cuenco y después tape éste y caliéntelo.


1-2 min.  900 W

3. Coloque las peras en el líquido, tape la fuente y méntala en el horno.

6-10 min.  900 W

Retire las peras del zumo y deje que se enfríen.

4. Vierta 50 ml del zumo de pera en la fuente pequeña. Añada el chocolate aplastado y la nata, cubra la fuente y méntala en el horno.

1-2 min.  900 W

5. Remueve bien la salsa. Viértala sobre las peras y sívalas.

Sugerencia:

Añada una bola de helado de vainilla.

Austria

Chocolate con Nata*Schokolade mit Schlagobers*

(1 porción)

Tiempo total de cocción: unos 1 minutos
 Equipo necesario: taza grande (200 ml)

Ingredientes

150 ml de leche
 30 g chocolate, rallado
 30 ml de nata
 hojuelas de chocolate

Preparación

1. Verta la leche en la taza. Añada el chocolate, revuelva y caliente la mezcla. Revuelva de cuando en cuando.

unos 1 min.  900 W

2. Bata la nata hasta que esté montada, añádala al chocolate y espolvoree el postre con hojuelas de chocolate antes de servirlo.

Holanda

Aguardiente*Vuurdrank*

(10 porciones)

Tiempo total de cocción: unos 8-10 minutos
 Equipo necesario: fuente con tapa (2 litros)

Ingredientes

500 ml vino blanco
 500 ml vino tinto seco
 500 ml ron, 54% de volumen de alcohol
 1 naranja
 3 trozos de canela
 75 g de azúcar
 10 Ctda. azúcar cande

Preparación

1. Vierta el alcohol en la fuente. Monde la naranja con mondadura muy fina y añada ésta junto con la canela y el azúcar al alcohol. Tape la fuente y póngala a cocer.

8-10 min.  900 W

2. Retire la mondadura de naranja y la canela, ponga una cucharadita de azúcar cande en cada vaso de grog, añada el aguardiente y sirva.



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES: LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA FUTURAS CONSULTAS.

Para evitar riscos de incêndio

Não se afaste do forno micro-ondas quando este estiver em funcionamento. Os níveis de potência demasiado elevados e os tempos de cozedura maiores podem sobreaquecer os alimentos, dando origem a um incêndio.

Nos casos em que quiser instalar o forno num móvel de cozinha, deve utilizar a estrutura de instalação EBR-5000 autorizada pela SHARP. Pode adquiri-la no seu revendedor habitual. Consulte as instruções de instalação da estrutura ou pergunte ao revendedor qual o procedimento de instalação mais correcto. Só a utilização desta estrutura irá garantir a segurança e qualidade do produto. A tomada deve estar situada num local acessível para que a unidade possa ser desligada facilmente numa situação de emergência.

A alimentação de corrente alterna deve ser de 230V, 50Hz, com um fusível de distribuição de 16A no mínimo, ou um corta-circuitos de distribuição de 16A, no mínimo.

Recomenda-se a utilização de um circuito separado exclusivo para este aparelho.

Não coloque o forno em áreas de produção de calor (por exemplo, perto de um forno convencional). Não instale o forno em locais com muita humidade ou propícios à sua formação.

Não guarde ou utilize o forno em ambientes externos.

Se os alimentos que estiver a aquecer começarem a fumegar, NÃO ABRA A PORTA. Desligue o micro-ondas e a respectiva ficha de alimentação e aguarde uns instantes até os alimentos deixarem de fumegar. Se abrir a porta durante esta situação, poderá provocar um incêndio.

Utilize apenas recipientes e utensílios próprios para micro-ondas. Consulte a Página 331.

Não se afaste do forno caso esteja a usar embalagens descartáveis em plástico, papel ou outros materiais inflamáveis.

Limpe a protecção da guia de onda, a cavidade do forno, o prato giratório e o suporte giratório depois de cada utilização. Após ter cozinhado alimentos gordurosos sem uma tampa, limpe sempre a cavidade e especial o elemento da grade completamente. Deve mantê-los secos e livres de gordura. A gordura acumulada pode sobreaquecer e começar a fumegar ou incendiar-se.

Não deixe materiais inflamáveis perto do forno ou dos orifícios de ventilação. De igual modo, não obstrua os orifícios de ventilação.

Remova as protecções metálicas, arames, etc., dos alimentos e respectivas embalagens. A formação de arco em superfícies metálicas pode provocar um incêndio.

Não utilize o forno micro-ondas para aquecer óleo para fritar. É impossível controlar a temperatura do óleo, sendo que este pode incendiar-se.

Para fazer pipocas, utilize apenas recipientes próprios para este efeito (especiais para micro-ondas).

Não guarde alimentos ou outros artigos no interior do micro-ondas.

Verifique as definições depois de iniciar o programa do micro-ondas a fim de garantir que está a utilizar o programa correcto.

Consulte as sugestões incluídas neste manual e a secção do livro de receitas.

Para evitar possíveis lesões

AVERTISSEMENT:

Não utilize o micro-ondas caso esteja danificado ou a funcionar deficientemente. Antes da sua utilização verifique.

- A porta - verifique se a porta fecha bem e se não está desalinhada ou amolgada.
- As dobradiças e fechos de segurança da porta - certifique-se de que não estão partidos ou soltos.
- As juntas da porta e superfícies isolantes - verifique se não estão danificadas.
- O interior da cavidade do forno e a porta - verifique se não existem amolgadelas.
- O cabo e a ficha de alimentação - verifique se não estão danificados.

Não tente ajustar, reparar ou modificar o forno sozinho. É perigoso efectuar qualquer reparação que implique remover a tampa que protege da exposição à energia do micro-ondas, caso não seja uma pessoa devidamente qualificada para o fazer.

Não utilize o forno com a porta aberta ou modifique os fechos de segurança da porta de alguma forma.

Não utilize o forno caso exista um objecto entre as juntas da porta e as superfícies isolantes.

Não deixe acumular gordura ou sujidade nas juntas da porta e peças adjacentes. Siga as instruções indicadas em "Cuidados e Limpeza", na Página 328.



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Os utilizadores de PACEMAKERS devem consultar o médico ou o fabricante do aparelho para mais informações sobre os fornos micro-ondas.

Para evitar possíveis choques eléctricos

Não deve, em circunstância alguma, remover a estrutura exterior.

Não derrame ou introduza objectos nas aberturas de fecho da porta ou nos orifícios de ventilação. Em caso de derrame, desligue o micro-ondas e a respectiva ficha de alimentação de imediato e contacte um agente autorizado da SHARP.

Não coloque o cabo de alimentação ou a ficha dentro de água ou de qualquer outro líquido.

Não deixe o cabo de alimentação suspenso sobre a extremidade de uma mesa ou superfície de trabalho.

Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes, incluindo a parte posterior do forno.

Não tente substituir a lâmpada do forno sozinho, nem permita que alguém o faça, salvo um electricista devidamente autorizado pela SHARP. Se a lâmpada se fundir, consulte o seu revendedor ou um agente autorizado da SHARP.

Se o cabo de alimentação deste aparelho estiver danificado, deve ser substituído por um cabo especial. Esta substituição deve ser efectuada por um agente devidamente autorizado da SHARP.

Para evitar possíveis explosões e ebulição súbita

AVISO: Os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados uma vez que há a possibilidade de explodirem.

Não utilize recipientes fechados. Retire todas as protecções e tampas antes de os utilizar. Os recipientes fechados podem explodir, devido a uma acumulação de pressão mesmo depois de ter desligado o forno.

Tenha muito cuidado ao aquecer líquidos no micro-ondas. Utilize um recipiente com uma abertura larga por forma a permitir a libertação de bolhas de ar.

Não aqueça os líquidos em recipientes com aberturas estreitas, como por exemplo biberões, uma vez que isto pode fazer com que os líquidos entrem em ebulição e provoquem queimaduras.

Para evitar a ebulição súbita de líquidos e possíveis queimaduras:

1. Mexa o líquido antes de o aquecer/reaquecer.
2. Recomenda-se a introdução de uma vareta de vidro ou utensílio semelhante no recipiente com o líquido ao reaquecê-lo.
3. Deixe o líquido repousar no interior do forno por ao menos 20 segundos no final do tempo de cozedura para evitar uma posterior ebulição.

Não cozinhe ovos com casca no micro-ondas, assim como também não deve aquecer ovos cozidos uma vez que podem explodir mesmo depois de terminado o tempo de cozedura. Para cozinhar ou aquecer ovos, que não tenham sido previamente mexidos, pique as claras e as gemas, caso contrário os ovos podem explodir. Retire a casca e corte os ovos cozidos às rodelas antes de os aquecer no forno micro-ondas.

Pique a casca de alimentos como batatas, salsichas e fruta antes de os cozinhar, caso contrário podem explodir.

Para evitar possíveis queimaduras

Utilize pegas ou luvas de cozinha para retirar os alimentos do forno a fim de evitar queimaduras.

Ao abrir as embalagens, recipientes próprios para pipocas, saquetas para cozinhar no forno, etc., mantenha-os afastados da cara e das mãos a fim de evitar queimaduras.

Para evitar queimaduras, verifique a temperatura dos alimentos e mexa antes de servir. Deve redobrar os cuidados caso os alimentos ou líquidos se destinem a bebés, crianças ou idosos.

A temperatura do recipiente não é um indicador fiável da temperatura dos alimentos ou líquidos; verifique sempre a temperatura dos alimentos.

Ao abrir a porta do forno, mantenha-se afastado desta a fim de evitar queimaduras resultantes do vapor ou calor libertado.

Corte os alimentos recheados depois de os cozinhar para libertar o vapor e evitar queimaduras.

Mantenha as crianças afastadas da porta a fim de evitar eventuais queimaduras.

Não toque na porta do forno, estrutura exterior, estrutura traseira, cavidade do forno, orifícios de ventilação, acessórios e pratos durante o funcionamento nos modos **GRILL, CONVECCÃO, DUAL** e **AUTOMÁTICO** (excepto AUTO DESCONGELAMENTO) uma vez que aquecem bastante. Antes de os limpar verifique se já não estão quentes.

Para evitar uma utilização indevida por parte das crianças

AVISO: Só deve permitir que as crianças utilizem o forno sem a vigilância de um adulto caso tenham sido dadas instruções adequadas para que possam utilizar o forno em segurança e caso estas conheçam os perigos de uma utilização indevida.

Les enfants ne doivent se servir du four que sous la surveillance d'un adulte.

Não se incline ou baloie na porta do forno. Não brinque ou utilize o forno como um brinquedo.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES



Deve ensinar às crianças todas as instruções de segurança importantes: a utilização de pegas, a remoção cuidadosa das protecções dos alimentos; com particular incidência nas embalagens (ex.: materiais térmicos) concebidas especialmente para gratinar os alimentos uma vez que podem estar bastante quentes.

Outros avisos.

Não tente modificar o forno em circunstância alguma. Não desloque o forno com ele em funcionamento.

Este forno destina-se em exclusivo à preparação de alimentos em casa e só deve ser utilizado para cozinhar alimentos. Não é adequado para uma utilização comercial ou em laboratórios.

Para promover uma utilização sem problemas do seu forno e evitar eventuais danos.

Nunca utilize o forno sem alimentos no interior, salvo quando recomendado no manual de instruções, consulte a página 312). Ao fazê-lo poderá danificar o forno.

Sempre que utilizar um prato tostador ou material térmico, coloque um isolador resistente ao calor, como por exemplo um prato de porcelana por baixo deste, por forma a evitar danos no prato e no suporte giratórios resultantes da tensão de calor. O tempo de pré-aquecimento especificado nas instruções do prato não deve ser ultrapassado.

Não utilize utensílios metálicos, uma vez que reflectem as micro-ondas e podem causar a formação de um arco eléctrico. Não coloque latas no forno.

Utilize apenas o prato giratório e o suporte concebidos para este forno. Não utilize o forno sem o prato giratório.

Não utilize recipientes plásticos para micro-ondas se o forno estiver ainda quente depois de usar o funcionamento nos modos **GRILL**, **CONVECÇÃO**, **DUAL** e **AUTOMÁTICO** (excepto AUTO DESCONGELAMENTO), uma vez que podem derreter. Os recipientes plásticos nos modos acima indicados salvo se o fabricante o indicar expressamente.

REMARQUES:

Se não estiver seguro quanto à ligação do forno, contacte um electricista qualificado e devidamente autorizado.

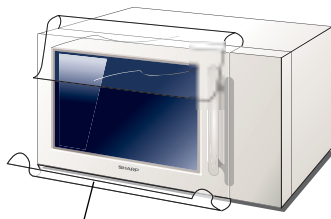
O fabricante e o revendedor negam quaisquer responsabilidades por danos materiais ou danos pessoais resultantes da não observância do procedimento de ligação eléctrica correcto.

Por vezes, pode formar-se vapor de água ou gotículas nas paredes do forno ou à volta das juntas da porta e superfícies isolantes. Esta é uma situação normal e não é uma indicação de fuga ou mau funcionamento.

INSTALAÇÃO



1. Retire todos os materiais de acondicionamento do interior da cavidade do forno. Retire a folha de polietileno existente entre a porta e a cavidade. Retire o autocolante do exterior da porta, caso exista.



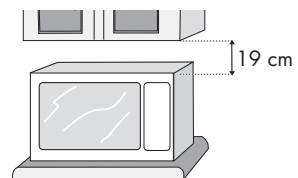
✓ Retire esta película.

2. Verifique o forno cuidadosamente quanto à existência de sinais de deterioração.
3. Coloque o forno sobre uma superfície nivelada e lisa, suficientemente forte para aguentar o peso do forno acrescido do peso máximo dos alimentos a cozinhar.

4. A porta do forno pode aquecer durante a cozedura. Coloque ou instale o forno por forma a que esteja a 85cm ou mais do solo. Mantenha as crianças afastadas da porta do forno para evitar queimaduras.

5. Não deixe o cabo de alimentação passar por cima de superfícies quentes ou afiadas, tais como a área de ventilação na parte superior traseira do forno.

6. Verifique se existe um intervalo mínimo por cima do forno de 19 cm.



7. Ligue correctamente a ficha do forno a uma tomada eléctrica com ligação à terra.



ANTES DE COMEÇAR

O seu forno está predefinido para o Modo de Economia de Energia, por isso ao ligá-lo não irá surgir nada no visor digital.

Para utilizar o forno no Modo de Economia de Energia:

1. Ligue o forno à corrente. Não surja nada no visor digital.
2. Abra a porta do forno. O visor indica "SELECT LANGUAGE" em 6 idiomas.
3. Feche a porta.
4. Selecciono o idioma (ver em baixo).
5. Aqueça o forno sem alimentos (consulte a página 312).

NOTA:

Pode alterar para o Modo de Temporizador (consulte a página 310 do manual de instruções. Se quiser acertar o relógio, o Modo de Economia de Energia não funciona.

CONSELHOS PARA COZINHAR:

O seu forno possui um "Sistema de Visualização de Informações" que lhe permite aceder, passo a passo, às instruções para cada uma das funções/botões do forno. As instruções irão surgir no visor digital sempre que premir um botão, para informá-lo do passo seguinte de funcionamento.


No Modo de Economia de Energia, se não utilizar o forno durante 3 minutos ou mais (ou seja, se fechar a porta, premir o botão **STOP** ou no final da cozedura), não poderá utilizar o forno até abrir e fechar a porta.



SELECCIONAR O IDIOMA

Appuyer sur LANGUE	LANGUE
1 fois	ENGLISH
2 fois	DEUTSCH
3 fois	NEDERLANDS
4 fois	FRANCAI
5 fois	ITALIAN
6 fois	ESPANOL

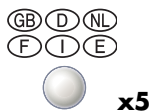
O seu forno está predefinido para o idioma inglês. Para alterar o idioma, percorra as opções disponíveis premindo o botão IDIOMA conforme indicado na tabela ao lado.

Depois prima o botão **+1min/INICIAR** .

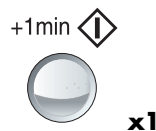
Exemplo:

Vamos supor que pretende seleccionar o **Italiano**.

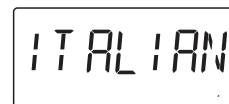
1. Escolha o idioma desejado.



2. Inicie a definição.



Verifique o visor:



NOTA: O idioma seleccionado é memorizado, mesmo se a corrente for interrompida.

MODO DE ECONOMIA DE ENERGIA



O seu forno micro-ondas inclui dois modos de funcionamento: Modo de Economia de Energia e Modo com Temporizador.

A diferença entre eles reside no facto de que quando não está a utilizar o forno, no Modo de Economia de Energia, o visor digital está apagado enquanto que no Modo de Temporizador são visualizadas as horas.

No Modo de Economia de Energia, se não utilizar o forno durante 3 minutos ou mais (ou seja, se fechar a porta, premir o botão **STOP** ou no final da cozedura), não poderá utilizar o forno até abrir e fechar a porta. Para repor a energia, abra a porta.

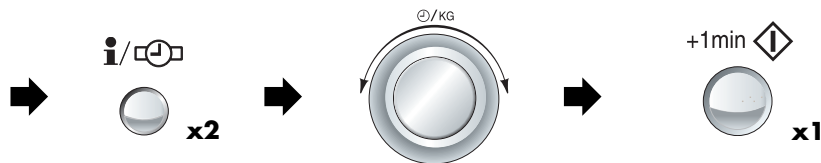
Se acertar o relógio, o modo de economia de energia é cancelado.

Para iniciar o modo de economia de energia manualmente, siga as seguintes instruções.

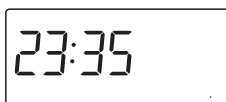
Exemplo:

Para iniciar o Modo de Economia de energia (a hora actual é 23:35):

1. Verifique se a hora que surge no visor está certa.
2. Prima o botão **INFO/RELÓGIO** duas vezes.
3. Ajuste o visor para 0 rodando o manípulo **TEMPO/PESO**.
4. Prima o botão **+1 min/INICIAR** . A energia é desligada e o visor não mostra nada.



Verifique o visor:



UTILIZAR O BOTÃO STOP



STOP



Utilize o botão **STOP** para:

1. Apagar um erro durante a programação.
2. Interromper o forno temporariamente durante a cozedura.
3. Cancelar um programa durante a cozedura, premir o botão **STOP** duas vezes.



ACERTAR O RELÓGIO

Existem dois modos de apresentação do relógio: 12 horas e 24 horas.

1. Para utilizar o modo de 12 horas, prima o botão **INFO/RELÓGIO** duas vezes, conforme indicado.



2. Para utilizar o modo de 24 horas, prima o botão **INFO/RELÓGIO** 3 vezes, conforme indicado.

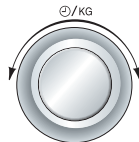


Exemplo: Para acertar o relógio de 24 horas para as 23:35:

1. Selecciona o modo de 24 horas premindo o botão **INFO/RELÓGIO** 3 vezes.

2. Acerte as horas. Rode o manípulo do **TEMPO/PESO** no sentido dos ponteiros do relógio até visualizar a hora correcta.

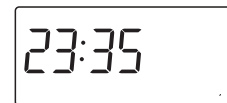
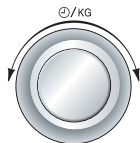
3. Prima o botão **INFO/RELÓGIO** uma vez para mudar as horas para os minutos.



4. Acerte os minutos. Rode o manípulo do **TEMPO/PESO** no sentido dos ponteiros do relógio até visualizar os minutos correctos.

5. Prima o botão **INFO/RELÓGIO** uma vez para iniciar o relógio.

Verifique o visor.



NOTAS:

1. Pode rodar o manípulo de **TEMPO/PESO** no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário.
2. Prima o botão **STOP**, caso cometa algum erro durante a programação.
3. Se o forno estiver no modo de cozedura e quiser saber as horas, prima o botão **INFO/RELÓGIO**. Enquanto estiver a premir o botão, poderá visualizar as horas.
4. Se a alimentação eléctrica do seu forno for interrompida, ligue o forno de novo e depois abra e feche a porta.

O visor indica: "ENERGY SAVE MODE" em 6 idiomas. Se isto ocorrer durante a cozedura, o programa é apagado. A hora é igualmente apagada.

5. Se quiser voltar a acertar o relógio, repita de novo o procedimento indicado em cima.
6. Se não acertar o relógio, prima o botão **STOP** uma vez. Irá surgir a indicação ".0" no visor. Quando o funcionamento do forno se concluir, irá surgir de novo ".0" em vez das horas certas.
7. Se acertar o relógio, o Modo de Economia de energia não funciona.



NÍVEIS DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS

O seu micro-ondas possui 5 níveis de potência. Para seleccionar o nível de potência adequado à cozedura, siga os conselhos indicados na secção de receitas.

900 W = saída de 100 %

630 W = saída de 70 %

450 W = saída de 50 %

270 W = saída de 30 %

90 W = saída de 10 %

- Para seleccionar Micro-ondas, rode o manípulo **MODOS DE COZEDURA** para a posição MICRO-ONDAS [MICRO].
- Selecciona o nível de potência de micro-ondas desejado premindo o botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS**.
- Se premir o botão de **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS** uma vez, será visualizado 900 W (100%). Se passar o nível desejado, continue a premir o botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS** até atingir de novo o nível correcto.
- **Se o nível de potência não for definido, o nível de 900 W (100%) é definido automaticamente.**

COZEDURA COM MICRO-ONDAS





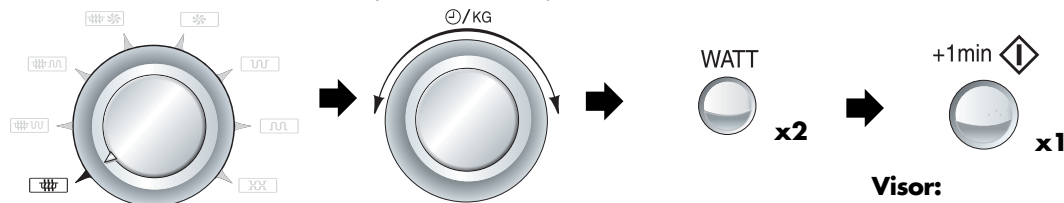
O seu forno pode ser programado para um tempo máximo de 90 minutos (90.00). A unidade de introdução do tempo de cozedura (descongelamento) varia entre os 10 segundos e os cinco minutos, dependendo da duração total da cozedura (descongelamento) conforme indicado na tabela.

Tempo:	Unidade de aumento:
0-5 minutos	10 segundos
5-10 minutos	30 segundos
10-30 minutos	1 minuto
30-90 minutos	5 minutos

Exemplo:

Suponhamos que pretendia aquecer sopa durante 2 minutos e 30 segundos a uma potência de 630 W.


1. Rode o manípulo **MODO DE COZEDURA** para a posição de MICRO-ONDAS .
2. Introduza o tempo de cozedura pretendido rodando o manípulo **TEMPO/PESO** no sentido dos ponteiros do relógio.
3. Prima o botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS** duas vezes para os 630 W.
4. Prima o botão **+1min/INICIAR**  uma vez para iniciar a cozedura.



Visor:



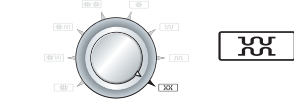

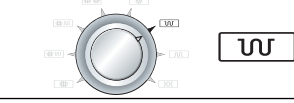

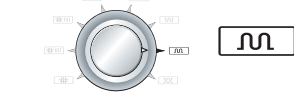

NOTAS:

1. Ao abrir a porta durante o processo de cozedura, o tempo de cozedura indicado no visor digital pára automaticamente. O tempo de cozedura é reiniciado, no modo regressivo, quando a porta é fechada e o botão **+ 1min/INICIAR**  é premido.
 2. Se quiser saber o nível de potência durante a cozedura, prima o botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS**.
- Ao mesmo tempo que estiver a premir o botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS**, poderá visualizar o nível de potência.
3. Pode rodar o manípulo **TEMPO/PESO** no sentido dos ponteiros do relógio ou em sentido contrário. Se rodar o manípulo no sentido contrário aos ponteiros do relógio, o tempo de cozedura diminui a partir dos 90 minutos em graus.

COZEDURA COM GRILL



O seu forno inclui dois elementos de aquecimento e uma combinação de 3 modos de cozedura com grill. Selecione o modo de grill desejado rodando o manípulo **MODO DE COZEDURA** até atingir a posição pretendida.

MODO DE COZEDURA	ELEMENTO DE AQUECIMENTO EM UTILIZAÇÃO	VISOR
	Grill superior e inferior em simultâneo	GRILL SUPERIOR E INFERIOR 
	Grill superior	GRILL SUPERIOR 
	Grill inferior	GRILL INFERIOR 

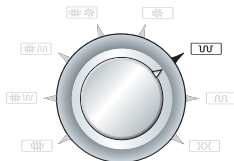
PORTUGUÊS



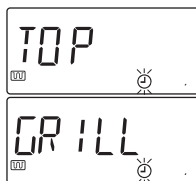
COZEDURA COM GRILL

Exemplo: Vamos supor que pretende fazer uma tosta de queijo durante 5 minutos utilizando apenas o grill superior: (Coloque a tosta na grelha alta).

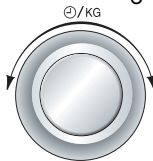
1. Rode o manípulo **MODO DE COZEDURA** para a posição de GRILL SUPERIOR .




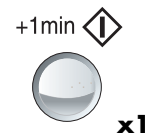
Affichage:



2. Introduza o tempo de cozedura pretendido rodando o manípulo **TEMPO/PESO** no sentido dos ponteiros do relógio.




3. Prima o botão **+1min/ INICIAR**  uma vez para iniciar a cozedura.



1. Recomenda-se a utilização das grelhas alta e baixa com a função de grill.

2. Pode detectar fumo ou um cheiro a queimado ao utilizar o grill pela primeira vez. Esta é uma situação normal e não indica qualquer anomalia (Consulte a secção de

aquecer sem alimentos em baixo).

3. Depois de cozinhar com os modos de GRILL SUPERIOR e GRILL INFERIOR  o visor indica "A ARREFECER".

AVISO:

A cavidade do forno, porta, estrutura exterior, prato giratório, grelhas e, em especial, o grill inferior aquecem muito. Utilize sempre luvas grossas de cozinha para retirar os alimentos ou o prato giratório do forno de modo a evitar queimaduras.

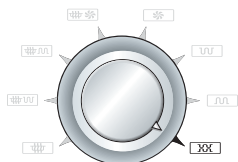


AQUECER SEM ALIMENTOS

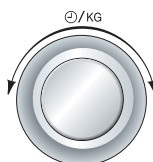
Pode detectar fumo ou um cheiro a queimado quando estiver a utilizar os grills ou o dual grill pela primeira vez. Esta é uma situação normal e não indica qualquer anomalia. Para evitar este problema, ao utilizar o forno pela primeira vez, utilize o grill inferior e superior sem alimentos durante 20 minutos.


IMPORTANTE: Durante este funcionamento, para permitir que o fumo e os cheiros dispersem, abra uma janela ou ligue a ventilação da cozinha. Verifique se não existem alimentos no forno.

1. Rode o manípulo **MODO DE COZEDURA** para a posição de GRILL SUPERIOR E INFERIOR .



2. Introduza o tempo de aquecimento pretendido (20 min).



3. Prima o botão **+1min/ INICIAR**  uma vez para iniciar a cozedura.



4. O forno inicia uma contagem decrescente. Assim que o forno terminar a cozedura, abra a porta para arrefecer a cavidade do forno.



AVISO: A porta do forno, estrutura exterior e cavidade do forno aquecem muito. Tenha cuidado para evitar queimaduras ao arrefecer o forno depois da operação.

COZEDURA COM CONVECÇÃO




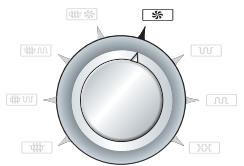
Este micro-ondas possui 10 temperaturas predefinidas que utilizam uma combinação dos grills inferior e superior.

Premir o botão CONVECÇÃO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Temp. do forno (° C)	250	230	220	200	180	160	130	100	70	40

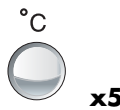
Exemplo 1: Para cozinhar com pré-aquecimento


Vamos supor que pretende pré-aquecer o forno a 180° C e cozinhar durante 20 minutos a 180° C.

- 1.** Rode o manípulo **MODO DE COZEDURA** para a posição de **CONVECÇÃO** .



- 2.** Introduza a temperatura de pré-aquecimento pretendida premindo o botão **CONVECÇÃO** cinco vezes. O visor irá apresentar 180° C.



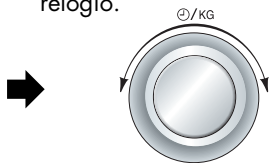
- 3.** Prima o botão **+1 min/ INICIAR**  uma vez para iniciar a cozedura.




Quando a temperatura de pré-aquecimento tiver sido alcançada ouve-se um sinal sonoro, o visor apresentará 180° C, abra a porta e coloque os alimentos dentro do forno. Feche a porta.



- 4.** Introduza o tempo de cozedura pretendido rodando o manípulo **TEMPO/PESO** no sentido dos ponteiros do relógio.



- 5.** Prima o botão **+1 min/INICIAR**  uma vez para iniciar a cozedura.



Verifique o visor.



NOTAS:



- Depois do pré-aquecimento, se quiser cozinhar a uma temperatura diferente prima o botão **CONVECÇÃO** até o visor apresentar a posição pretendida. No exemplo anterior, para alterar a temperatura deve premir o botão **CONVECÇÃO** depois de introduzir o tempo de cozedura.
- Quando o forno atinge a temperatura de pré-aquecimento programada, fixa-se nessa temperatura durante 30 minutos. Depois dos 30 minutos o visor muda para as horas actuais, caso o relógio esteja certo. O programa de convecção programado é cancelado.
- Depois da cozedura, o forno irá arrefecer automaticamente e o visor apresenta "A ARREFECER".

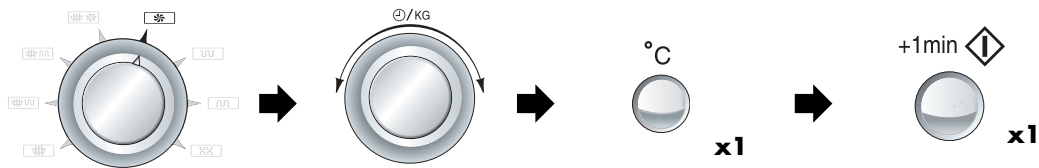


COZEDURA COM CONVECÇÃO

Exemplo 2: Para cozinhar sem pré-aquecimento

Vamos supor que pretende cozinhar a 250° C durante 20 minutos.

1. Rode o manípulo **MODO DE COZEDURA** para a posição de **CONVECÇÃO** .
2. Introduza o tempo de cozedura rodando o manípulo **TEMPO/PESO** no sentido dos ponteiros do relógio.
3. Introduza a temperatura de cozedura pretendida premindo o botão **CONVECÇÃO** uma vez (250° C).
4. Prima o botão **+1min/INICIAR**  uma vez para iniciar a cozedura.



Verifique o visor.



NOTAS:

1. Depois da cozedura, o forno irá arrefecer automaticamente e o visor apresenta "A ARREFECER".
2. Para alterar a temperatura de convecção, prima o botão **CONVECÇÃO** até a temperatura pretendida surgir no visor.
3. As medidas da temperatura feitas exame quando o forno estiver na modalidade do convecção diferirão do nível indicado Isto é devido aos elementos da grade que giram sobre e a fim regular fora a temperatura do forno. Isto não afetará os resultados cozinhando tão por muito tempo quanto a operação manual e o livro do cozinheiro são seguidos corretamente.

AVISO:

A cavidade do forno, porta, estrutura exterior, prato giratório, grelhas e, em especial, o grill inferior aquecem muito. Utilize sempre luvas grossas de cozinha para retirar os alimentos ou o prato giratório do forno de modo a evitar queimaduras.

CUISSON COMBINEE



O seu forno inclui 3 modos de cozedura DUAL combinando o calor dos grills com a energia do micro-ondas. Para seleccionar o modo de cozedura DUAL rode o manípulo **MODO DE COZEDURA** para a posição desejada, depois escolha o tempo de cozedura. Normalmente, o tempo do modo dual reduz o tempo de cozedura total.

posição	MODO DE COZEDURA	Potência inicial do micro-ondas	Método de cozedura	Visor
DUAL 1 		270 W	Convecção 250° C	
DUAL 2 		270 W	Grill superior	
DUAL 3 		270 W	Grill inferior	

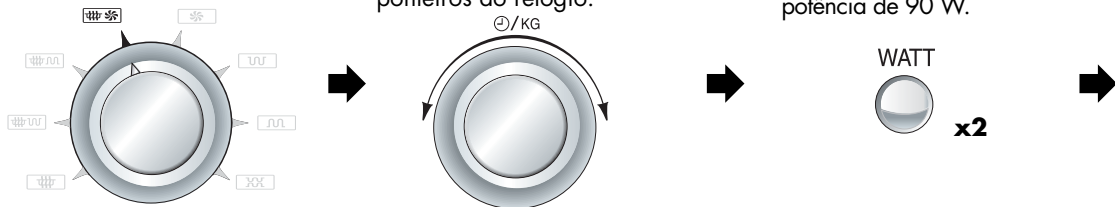
NOTAS: As definições da potência são variáveis:

- DUAL 1: A temperatura do forno pode ser alterada de 40° C a 250° C, em intervalos de dez.
Os níveis de potência do micro-ondas podem ser alterados de 90 W a 450 W, em intervalos de três.
- DUAL 2 et 3: Os níveis de potência do micro-ondas podem ser alterados de 90 W a 900 W, em intervalos de cinco.

Exemplo 1:

Vamos supor que pretende cozinhar durante 20 minutos, em DUAL 1, utilizando a potência de micro-ondas 90 W e convecção de 250° C

- Rode o manípulo **MODO DE COZEDURA** para a posição de DUAL 1
- Introduza o tempo de cozedura pretendido rodando o manípulo **TEMPO/PESO** no sentido dos ponteiros do relógio.
- Prima o botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS** duas vezes para uma potência de 90 W.



- Introduza a temperatura de cozedura pretendida premindo o botão **CONVECÇÃO** 4 vezes (200° C).
- Prima o botão **+1min/ INICIAR** uma vez para iniciar a cozedura.



Verifique o visor.


PORTUGUÊS

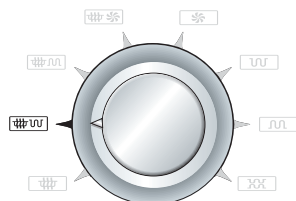


CUISSON COMBINEE

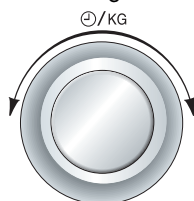
Exemplo 2:

Vamos supor que pretende cozinhar durante 20 minutos, em DUAL 2, utilizando a potência de micro-ondas 90 W e o GRILL SUPERIOR.

1. Rode o manípulo **MODO DE COZEDURA** para a posição de DUAL 2 .




2. Introduza o tempo de cozedura pretendido rodando o manípulo **TEMPO/PESO** no sentido dos ponteiros do relógio.



3. Prima o botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS** duas vezes para uma potência de 90 W.



4. Prima o botão **+1 min/INICIAR**  uma vez para iniciar a cozedura.




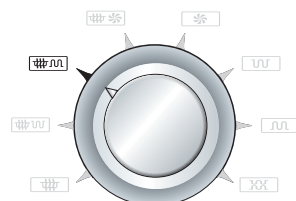
Verifique o visor.



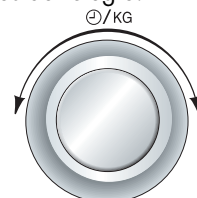
Exemplo 3:

Vamos supor que pretende cozinhar durante 20 minutos, em DUAL 3, utilizando a potência de micro-ondas 90 W e o GRILL INFERIOR.

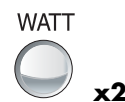
1. Rode o manípulo **MODO DE COZEDURA** para a posição de DUAL 3 .




2. Introduza o tempo de cozedura pretendido rodando o manípulo **TEMPO/PESO** no sentido dos ponteiros do relógio.



3. Prima o botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS** duas vezes para uma potência de 90 W.



4. Prima o botão **+1 min/INICIAR**  uma vez para iniciar a cozedura.



Verifique o visor.



AVISO:

A cavidade do forno, porta, estrutura exterior, prato giratório, grelhas e, em especial, o grill inferior aquecem muito. Utilize sempre luvas grossas de cozinha para retirar os alimentos ou o prato giratório do forno de modo a evitar queimaduras.

NOTAS:

1. Depois da cozedura, o visor pode apresentar "A ARREFECER".
2. As medidas da temperatura feitas exame quando o forno estiver na modalidade do CONVECÇÃO diferirão do nível indicado Isto é devido aos elementos da grade que giram sobre e a fim regular fora a temperatura do forno. Isto não afetará os resultados cozinhando tão por muito tempo quanto a operação manual e o livro do cozinheiro são seguidos corretamente.

OUTRAS FUNÇÕES ÚTEIS



1. Botão **MENOS / MAIS**.

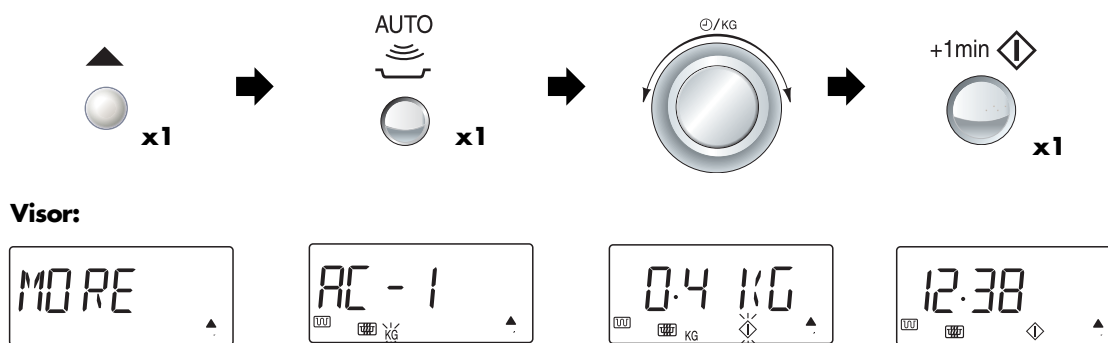
Os botões **MENOS** (▼) e **MAIS** (▲) permitem-lhe diminuir ou aumentar facilmente os tempos programados (para obter um alimento mais passado ou menos passado), podendo ser utilizados nas operações automáticas ou no tempo de cozedura durante a operação.

a) Alterar o tempo pré-programado.

Exemplo:

Vamos supor que pretende cozinhar 0,4 Kg de espetadas grelhadas utilizando o botão **AUTO COZEDURA** e o botão **MAIS** (▲).

1. Escolha o resultado pretendido (bem passado) premindo o botão **MAIS** (▲) uma vez.
2. Seleccione **AUTO COZEDURA** (Espetadas Grelhadas) premindo o botão **AUTO COZEDURA** uma vez.
3. Introduza o peso rodando o manípulo **TEMPO/PESO** no sentido dos ponteiros do relógio.
4. Prima o botão **+1min/INICIAR** (◊) uma vez para iniciar a cozedura.



NOTA:

Para cancelar **MENOS** ou **MAIS**, prima o mesmo botão de novo.

Para alterar **MAIS** para **MENOS**, basta premir o botão **MENOS** (▼).

Para alterar **MENOS** para **MAIS**, basta premir o botão **MAIS** (▲).

b) Ajustar o tempo de aquecimento com o forno em funcionamento.

Durante o processo de cozedura manual, o tempo de cozedura pode ser diminuído ou aumentado em intervalos de 1 minuto, com cada pressão nos botões de **MENOS** (▼) ou **MAIS** (▲).

NOTA:

Só pode utilizar esta função para o modo de cozedura manual.



OUTRAS FUNÇÕES ÚTEIS

2. Função **MAIS UM MINUTO**.


O botão **+1min/INICIAR**  permite-lhe aceder às duas funções seguintes:

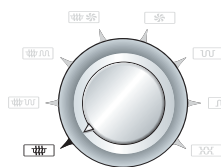
a) Cozedura 1 minuto

Pode cozinhar no modo de cozedura pretendido durante 1 minuto sem ter de introduzir o tempo de cozedura.

Exemplo:


Vamos supor que pretende cozinhar num determinado modo durante 1 minuto a 630 W.

1. Rode o manípulo **MODO DE COZEDURA** para a posição MICRO-ONDAS .



2. Prima o botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS** duas vezes para uma potência do micro-ondas de 630 W.













3. Prima o botão **+1min/INICIAR**  uma vez para iniciar a cozedura.



Visor:



NOTAS:

- Só pode utilizar esta função no modo de cozedura manual.
- Quando o manípulo **MODO DE COZEDURA** estiver na posição de micro-ondas () e premir o botão **+1min/INICIAR** , a potência do micro-ondas é sempre 900 W.
Quando o manípulo **MODO DE COZEDURA** estiver na posição dual (,  ou ) e premir o botão **+1min/INICIAR** , a potência do micro-ondas é sempre **270 W**.
Quando o manípulo **MODO DE COZEDURA** estiver na posição de convecção ou dual 1 ( ou ) e premir o botão **+1min/INICIAR** , a temperatura de convecção é sempre **250° C**.
- Para evitar o uso incorrecto por parte das crianças a função de **+1min/INICIAR**  só pode ser utilizada num intervalo de 3 minutos depois da operação anterior, ou seja, fechar a porta e premir o botão **STOP**.

b) Prolongar o tempo de cozedura

Pode prolongar o tempo de cozedura em múltiplos de 1 minuto se premir o botão durante o funcionamento do forno.

NOTA:

Só pode utilizar esta função no modo de cozedura manual.

OUTRAS FUNÇÕES ÚTEIS



3. PARA VERIFICAR AS DEFINIÇÕES COM O FORNO EM FUNCIONAMENTO

Pode verificar o nível de potência e as temperaturas do forno no momento, ou seja, durante o pré aquecimento.

PARA VERIFICAR O NÍVEL DE POTÊNCIA:

Para verificar o nível de potência do micro-ondas durante a cozedura prima o botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS**. O forno continua a sua contagem decrescente, apesar do visor indicar o nível de potência.

WATT



Enquanto estiver a premir o botão, o nível de potência é visualizado.

PARA VERIFICAR A TEMPERATURA DE CONVECÇÃO:

Para verificar a temperatura de convecção durante a cozedura prima o botão **CONVECÇÃO**. Quando o forno estiver a pré-aquecer, pode verificar a temperatura real do forno.

°C



Enquanto estiver a premir o botão, a temperatura de convecção, em °C, é visualizada.

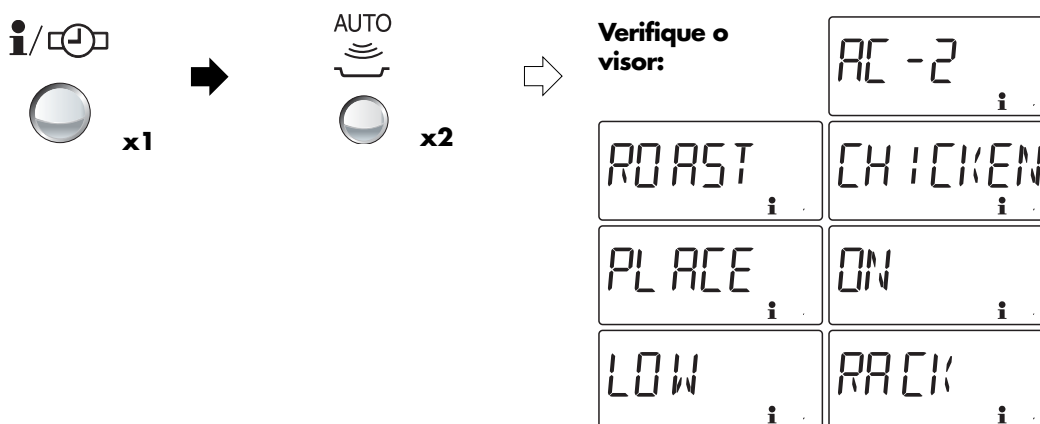
4. Botão **INFORMAÇÃO**

Cada botão possui informações úteis. Se quiser obter mais informações, prima o botão **INFO/RELÓGIO** antes de premir o botão pretendido.

Exemplo:

Vamos supor que pretende obter informações sobre o menu AUTO COZEDURA número 2, Frango Assado:

1. Selecciona a função do botão **INFO/RELÓGIO**.
2. Prima o botão **AUTO COZEDURA** duas vezes para seleccionar o menu AUTO COZEDURA AC-2.



NOTAS:

1. A mensagem informativa será repetida duas vezes, e depois o visor apresenta as horas, se o relógio estiver certo.
2. Se quiser cancelar a informação prima o botão **STOP**.



FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO (RÁPIDO PIZZA)

A função **RÁPIDO PIZZA** cozinha automaticamente pizza congelada de forma rápida. Os passos que se seguem fornecem informações adicionais sobre como usar esta função:

1. Para evitar o uso acidental do forno, o **RÁPIDO PIZZA** só pode ser utilizado 3 minutos depois de concluída a cozedura, fechada a porta ou premido o botão **STOP**.
2. O peso da pizza é introduzido premindo o botão **RÁPIDO PIZZA** várias vezes, até atingir o peso pretendido. Só introduza o peso da pizza. Não inclua o peso do recipiente. Para alimentos com um peso inferior ou superior aos pesos indicados na tabela de cozedura, cozinhe utilizando a função PIZZA (consulte as páginas 321 e 322) ou o funcionamento manual.
3. O tempo de cozedura programado é um tempo médio. Se quiser alterar o tempo de cozedura, utilize os botões **MENOS** (▼) ou **MAIS** (▲) antes de premir o botão **RÁPIDO PIZZA** (consulte a página 317). Se quiser uma pizza dourada e estaladiça, utilize a função PIZZA (P-1 Pizza Congelada), consulte as páginas 321 e 322.
4. Não é necessário premir o botão **INICIAR** uma vez que o forno inicia automaticamente a cozedura depois de introduzido o peso.

NOTA:

A temperatura final irá variar de acordo com a temperatura inicial, ou seja, se estava frio ou à temperatura ambiente. Verifique se os alimentos estão quentes depois da cozedura. Se necessário, prolongue o tempo de cozedura manualmente.

AVISO:

A cavidade do forno, porta, estrutura exterior, prato giratório, grelhas e, em especial, o grill inferior aquecem muito. Utilize sempre luvas grossas de cozinha para retirar os alimentos ou o prato giratório do forno de modo a evitar queimaduras.

Exemplo: Para cozinhar Pizza Congelada de 0,3 kg.



1. Para seleccionar o menu e o peso correspondentes, prima o botão **RÁPIDO PIZZA** uma vez.



Passados dois segundos o forno começa a cozinhar automaticamente.

TABELA DE RÁPIDO PIZZA

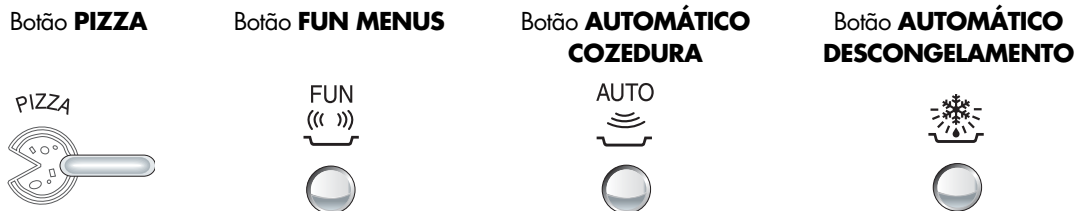


BOTÃO	MENU	PESO (Unidade de Aumento)/UTENSÍLIOS	PROCEDIMENTO
	Pizza Congelada Rápido 	0,3/0,35/0,4 kg (50 g) (temp. inicial -18° C) Directamente no prato giratório	<ul style="list-style-type: none"> • Remova a pizza congelada pré-cozinhada da embalagem e coloque-a no prato giratório. • Depois de cozinhada, transfira para uma travessa.

FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO (PIZZA, FUN MENUS, AUTO COZEDURA, AUTO DESCONGELAMENTO)



Estas funções automáticas foram concebidas para calcular o modo de cozedura correcto, assim como o tempo de cozedura, por forma a obter os melhores resultados. Pode escolher entre um dos menus 3 PIZZA, 5 FUN MENUS, 5 AUTO COOK e 5 AUTO DEFROST.



AVISO: Para todos os menus excepto o AUTOMÁTICO DESCONGELAMENTO: A cavidade do forno, porta, estrutura exterior, prato giratório, grelhas e, em especial, o grill inferior aquecem muito. Utilize sempre luvas grossas de cozinha para retirar os alimentos ou o prato giratório do forno de modo a evitar queimaduras.

Os passos que se seguem fornecem informações adicionais sobre a utilização desta função:

1. O menu que pretende utilizar pode ser seleccionado premindo o botão **PIZZA**, **FUN MENUS**, **AUTO COZEDURA** ou **AUTO DESONGELAMENTO** até atingir o número do menu pretendido.
2. O peso dos alimentos pode ser introduzido rodando o manípulo **TEMPO/PESO** até atingir o peso pretendido. (Excepto FUN MENUS C-4 e C-5). Introduza apenas o peso do alimento. Não inclua o peso do recipiente.
Para alimentos com um peso inferior ou superior aos pesos indicados na tabela de cozedura, cozinhe utilizando a operação manual.
3. Os tempos de cozedura programados são tempos médios. Se quiser alterar os tempos de cozedura pré-programados nas operações automáticas, utilize os botões **MENOS** (▼) ou **MAIS** (▲). Para os melhores resultados siga as instruções indicadas na tabela, páginas 322 a 325.
4. Prima o botão **+1 min/INICIAR** ◊ para iniciar a cozedura.

Sempre que for necessária uma acção (por exemplo, voltar os alimentos) o forno pára, ouve se um sinal sonoro e o visor indica a acção necessária. Para continuar a cozedura, prima o botão **+1 min/INICIAR** ◊.

Exemple:

1.  Botão **PIZZA**
2.  Manípulo **TEMPO/PESO**
3.  Botões **MENOS/MAIS**
4.  Botão **+1 min/INICIAR** ◊

A temperatura final irá variar de acordo com a temperatura inicial, ou seja, se estava frio ou à temperatura ambiente. Verifique se os alimentos estão quentes depois da cozedura. Se necessário, prolongue o tempo de cozedura manualmente.



FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO (PIZZA, FUN MENUS, AUTO COZEDURA, AUTO DESCONGELAMENTO)

Os botões **PIZZA**, **FUN MENUS**, **AUTOMÁTICO COZEDURA** ou **AUTOMÁTICO DESCONGELAMENTO** oferecem-lhe a possibilidade de cozinhar os alimentos rápida e facilmente.

Exemplo: Vamos supor que pretende cozinhar Espetadas Grelhadas (kebabs) com 0,4 kg utilizando o botão **AUTO COZEDURA**.

1. Seleccione o menu de AUTO COZEDURA AC-1 premindo o botão **AUTO COZEDURA** uma vez. Surge a informação de cozedura: o indicador de peso fica intermitente no visor:
2. Introduza o peso rodando o manípulo **TEMPO/PESO** no sentido dos ponteiros do relógio.
3. Prima o botão **+1 min/INICIAR** para iniciar a cozedura.

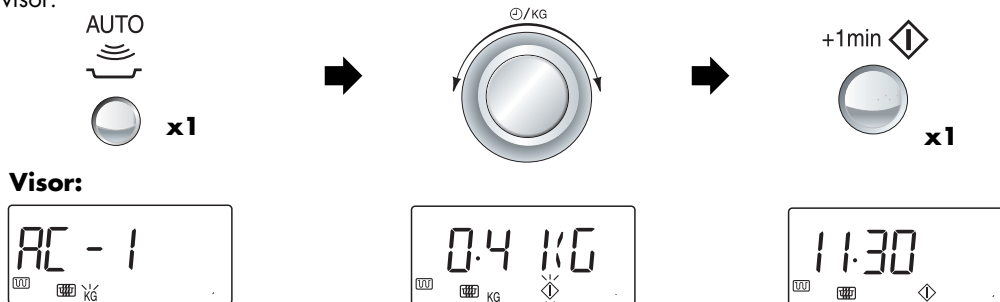


TABELA DE PIZZA

BOTÃO	MENU	PESO (Unidade de Aumento)/UTENSÍLIOS	PROCEDIMENTO
x1	P-1 Pizza Pizza Congelada	0,15 - 0,6 kg (50 g) (temp. inicial -18° C) Directamente sobre o prato giratório	<ul style="list-style-type: none"> • Remova a pizza congelada pré-cozinhada da embalagem e coloque-a no prato giratório. Para pizzas de massa alta, prima o botão MAIS (▲). • Após a cozedura, transfira para a travessa.
x2	P-2 Pizza Pizza Descongelada	0,15 - 0,45 kg (50 g) (temp. inicial 5° C) Directamente sobre o prato giratório	<ul style="list-style-type: none"> • Remova a pizza descongelada pré-cozinhada da embalagem e coloque-a no prato giratório. • Após a cozedura, transfira para a travessa.
x3	P-3 Pizza Pizza Fresca ex.: Pizza caseira	0,7 - 1,0 kg (100 g) (temp. inicial 20° C) Directamente sobre o prato giratório	<ul style="list-style-type: none"> • Prepare a pizza de acordo com a receita em baixo. • Coloque directamente sobre o prato giratório. • Após a cozedura, transfira para a travessa.

RECEITA DE PIZZA

Ingredientes:

- 300 g env. Massa previamente preparada (mistura preparada ou massa enrolada)
- 200 g env. Tomate enlatado
Manjeriçã, orégãos, tomilho
Sal, pimenta
- 150 g Vários ingredientes (ex.: milho, fiambre, salame, ananás)
- 50 g Queijo ralado

Preparação:

1. Prepare a massa de acordo com as instruções do fabricante. Estenda de acordo com as dimensões do prato.
2. Unte ligeiramente o prato e coloque a pizza sobre ele e pique a massa.
3. Escorra os tomates e corte-os. Tempere os tomates com ervas e espalhe sobre a massa. Espalhe os ingredientes sobre a pizza e por fim cubra com o queijo.
4. Cozinhe em **P-3 Pizza** "Pizza Fresca".

TABELA DE FUN MENU








BOTÃO	MENU	PESO (Unidade de Aumento)/UTENSÍLIOS	PROCEDIMENTO
FUN (()) x1	C-1 Fun Menu Baguettes  Congeladas Ex.: baguettes com cobertura de pizza ou Ciabatta com cobertura.	0,15 - 0,5 kg (50 g) (temp. inicial -18° C) Directamente sobre o prato giratório	<ul style="list-style-type: none"> Retire as baguettes congeladas das embalagens e coloque-as sobre o prato giratório. Para o Ciabatta, prima o botão MENOS (▼). Após a cozedura, transfira para a travessa.
FUN (()) x2	C-2 Fun Menu Douradinhos 	0,2 - 0,5 kg (50 g) (temp. inicial -18° C) Directamente sobre o prato giratório	<ul style="list-style-type: none"> Retire os douradinhos da embalagem e coloque-os sobre o prato giratório. Após a cozedura, transfira para a travessa.
FUN (()) x3	C-3 Fun Menu Batatas Fritas  (recomendadas para os fornos convencionais) Ex.: Tipo padrão e grosso	0,2 - 0,4 kg (50 g) (temp. inicial -18° C) Directamente sobre o prato giratório	<ul style="list-style-type: none"> Retire as batatas congeladas da embalagem e coloque sobre o prato giratório. Para batatas mais grossas, utilize o botão MAIS (▲). Após a cozedura, transfira para a travessa.
FUN (()) x4	C-4 Fun Menu Comida Vegetariana 	(temp. inicial 20° C) Recipiente para gratinados Grelha baixa	<ul style="list-style-type: none"> Consulte as receitas de Comida Vegetariana na página 326.
FUN (()) x5	C-5 Fun Menu Sobremesas  Ex.: Gratinado de Fruta	(temp. inicial 20° C) Recipiente para gratinados Grelha baixa	<ul style="list-style-type: none"> Consulte as receitas de Sobremesas na página 326.



TABELA DE AUTO COZEDURA

BOTÃO	MENU	PESO (Unidade de Aumento)/UTENSÍLIOS	PROCEDIMENTO
AUTO x1	AC-1 Cozedura Espetadas Grelhadas Consultar as receitas na página 346.	0,2 - 0,8 kg (100 g) (temp. inicial 5° C) Grelha alta	<ul style="list-style-type: none"> • Prepare as espetadas. • Coloque na grelha alta e deixe cozinhar. • Quando ouvir o sinal sonoro volte as espetadas. • Após a cozedura, transfira para a travessa.
AUTO x2	AC-2 Cozedura Frango Assado Ingredientes para um frango com 1,2 kg: Sal e Pimenta, 1c/s de colorau, 2 c/s de óleo	0,9 - 1,8 kg (100 g) (temp. inicial 5° C) Grelha baixa	<ul style="list-style-type: none"> • Misture os ingredientes e espalhe sobre o frango. • Pique a pele do frango com uma forquilha. • Coloque o frango, com o peito virado para baixo, na grelha baixa. • Quando ouvir o sinal sonoro, volte o frango. • Après cuisson, laisser reposer pendant environ 3 minutes dans le four, les disposer sur le plat de service.
AUTO x3	AC-3 Cozedura Filetes de Peixe Gratinados	0,6 - 1,2 kg* (100 g) (temp. inicial 5° C) Recipiente para gratinados Grelha baixa	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte as receitas de Filetes de Peixe Gratinados na página 327. * Indica o peso total de todos os ingredientes.
AUTO x4	AC-4 Cozedura Gratinado Consulte as receitas na página 350 - 351.	0,5 - 1,5 kg* (100 g) (temp. inicial 5° C) Recipiente para gratinados	<ul style="list-style-type: none"> • Prepare o gratinado. • Coloque o gratinado sobre o prato giratório. • Após a cozedura, deixe repousar, embrulhado em papel de alumínio, durante cerca de 5 minutos. * Indica o peso total de todos os ingredientes.
AUTO x5	AC-5 Cozedura Bolo Consulte as receitas na página 355 - 358.	0,5 - 1,5 kg* (100 g) (temp. inicial 20° C) Forma para bolos Grelha baixa (Consulte o conselho em baixo)	<ul style="list-style-type: none"> • Prepare o bolo. • Coloque a forma para bolo sobre a grelha baixa. • Após a cozedura, retire e deixe repousar durante cerca de 10 minutos.
















CONSELHO: Bolo

Pode utilizar as formas tradicionais para bolos de metal preto.

Em caso de ocorrer um arco voltaico, coloque um recipiente entre o prato giratório e as formas.

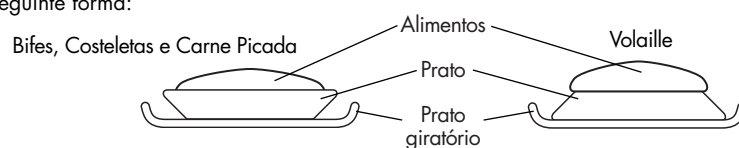
TABELA DE AUTO DESCONGELAMENTO



BOTÃO	MENU	PESO (Unidade de Aumento)/UTENSÍLIOS	PROCEDIMENTO
  x1	AD-1 Descongelamento Bifes e Costeletas 	0,2 - 1,0 kg (100 g) (temp. inicial -18° C) (consulte a nota em baixo)	<ul style="list-style-type: none"> Coloque os alimentos num prato no centro do prato giratório. Quando o forno parar e ouvir um sinal sonoro, volte os alimentos, redistribua e separe-os. Proteja as partes mais finas e zonas quentes com papel de alumínio. Após a descongelação, embrulhe em papel de alumínio durante 10 a 20 minutos, até estarem totalmente descongelados.
  x2	AD-2 Descongelamento Carne Picada 	0,2 - 1,0 kg (100 g) (temp. inicial -18° C) (consulte a nota em baixo)	<ul style="list-style-type: none"> Coloque o bloco de carne picada num prato no centro do prato giratório. Quando o forno parar e ouvir um sinal sonoro, volte os alimentos. Se possível, retire as partes já descongeladas. Após a descongelação, cubra com papel de alumínio e deixe repousar durante 15 a 70 minutos, até estarem totalmente descongelados.
  x3	AD-3 Descongelamento Aves 	0,9 - 2,0 kg (100 g) (temp. inicial -18° C) (consulte a nota em baixo)	<ul style="list-style-type: none"> Coloque um prato virado ao contrário sobre o prato giratório e coloque as aves, com o peito virado para baixo, sobre o prato. Quando o forno parar e ouvir um sinal sonoro, volte os alimentos. Proteja as partes mais finas e zonas quentes com papel de alumínio. Após a descongelação, cubra com papel de alumínio e deixe repousar durante 30 a 90 minutos, até estarem totalmente descongelados.
  x4	AD-4 Descongelamento Bolo 	0,1 - 1,4 kg (100 g) (temp. inicial -18° C) Prato raso	<ul style="list-style-type: none"> Retire o bolo da embalagem. Coloque no prato raso no centro do prato giratório. Após a descongelação, corte o bolo em porções semelhantes mantendo um espaço entre cada fatia e deixe repousar durante 15 a 70 minutos até estar totalmente descongelado.
  x5	AD-5 Descongelamento Pão 	0,1 - 1,0 kg (100 g) (temp. inicial -18° C) Prato raso (apenas se recomenda a utilização de fatias de pão com este programa.)	<ul style="list-style-type: none"> Distribua sobre um prato raso no centro do prato giratório. Quando ouvir um sinal sonoro, redistribua e retire as fatias descongeladas. Após a descongelação separe todas as fatias e distribua sobre um prato maior. Cubra o pão com papel de alumínio e deixe repousar durante 5 a 10 minutos até estar totalmente descongelado.

NOTA: Automático Descongelamento

- Os bifes, costeletas, filetes de peixe e pernas de frango devem ser congelados numa única camada.
- A carne picada deve ser congelada em porções reduzidas.
- Depois de voltar os alimentos, proteja as porções já descongeladas com pedaços de folha de alumínio.
- A carne de aves deve ser cozinhada de imediato após a descongelamento.
- Distribua os alimentos no forno da seguinte forma:





RECEITAS PARA FUN MENUS

COMIDA VEGETARIANA (C-4)

Courgettes Recheadas

Ingredientes:

4	courgettes do mesmo tamanho (peso total: 700-900g)
2	molhos de cebolinho
4	tomates (400 g)
200 g	queijo feta, cubos
40 g	pão ralado
1	ovo
	sal e pimenta
10 g	manteiga ou margarina para untar

Para o molho:

150 ml	caldo de legumes
100 ml	natas
62,5 g	queijo
25 g	amido de milho

Preparação:

- Lave as courgettes, corte ao meio no sentido longitudinal, remova as pevides, retire a polpa e corte aos cubos. Lave o cebolinho e corte-o finamente. Escalde os tomates, pele e corte-os aos cubos.
- Bata os ovos, tempere com sal e pimenta, junte o pão ralado e misture tudo com os tomates, o queijo, as courgettes e metade do cebolinho.
- Unte o prato, coloque as metades das courgettes e encha-as com o preparado.
- Coloque o prato na grelha baixa e cozinhe no menu **FUN MENUS C-4** "Comida Vegetariana".
- Entretanto bata o caldo de legumes, as natas e o queijo e adicione o restante cebolinho. Quando ouvir o sinal sonoro e o forno parar, junte o molho e salpique com o amido de milho. Prima o botão **INICIAR**.
- Após a cozedura, deixe repousar 5 minutos.

COMIDA VEGETARIANA (C-4)

Pimentos Recheados

Ingredientes:

4	pimentos vermelhos
2	cebolas
200 g	cogumelos frescos
2	ovos
100 g	queijo emmenthal, ralado
25 g	pão ralado
	ramo de folhas de cidreira
	molho de salsa
	sal, pimenta e noz moscada
10 g	manteiga ou margarina para untar

Para o molho:

240 g	tomate enlatado pelado, bem escorrido
100 g	Crème fraîche
150 ml	vinho branco
	ervas da Provença

Preparação:

- Corte os pimentos ao meio no sentido longitudinal, remova a haste e as pevides, lave e seque. Corte as cebolas em pequenos cubos e misture com os cogumelos laminados.
- Bata os ovos e misture com o queijo emmenthal, o pão ralado, cebolas, cogumelos e as ervas finamente cortadas. Tempere a mistura e recheie os pimentos.
- Coloque os pimentos recheados num recipiente para gratinar, previamente untado. Coloque-o sobre o prato giratório na grelha baixa e cozinhe no **FUN MENUS C-4** "Comida Vegetariana".
- Entretanto misture os tomates com o Crème fraîche, o vinho branco e as ervas. Quando ouvir o sinal sonoro e o forno parar, adicione o molho e prima o botão **INICIAR**.
- Após a cozedura, deixe repousar durante 5 minutos.

SOBREMESAS (C-5)

Crumble de Framboesas, Maçã e Amêndoas

Ingredientes:

Para o recheio:

250 g	framboesas congeladas
2	maçãs, descascadas e cortadas finamente
50 g	açúcar amarelo
15 ml	Crème de cassis

Para o crumble:

75 gr	manteiga
125 g	farinha
100 g	amêndoas cortadas
75 g	açúcar em pó

Preparação:

- Coloque as framboesas, maçãs, açúcar e crème de cassis num recipiente para gratinar e misture bem. Aqueça durante 5 minutos a 900 W, mexa a meio da cozedura.
- Entretanto prepare o crumble. Misture a manteiga com a farinha até obter uma massa granulada. Acrescente as amêndoas cortadas e o açúcar em pó.
- Espalhe a mistura por cima da fruta. Coloque na grelha baixa e cozinhe no **FUN MENUS C-5** "Sobremesas".

SUGESTÃO:

Pode utilizar cerejas de conserva (200 g) ou pêssegos de conserva (200 g) em vez das framboesas congeladas, maçãs e açúcar amarelo. Neste caso não é necessário pré-cozinhar a fruta.

RECEITAS PARA AUTO COZEDURA AC-3



FILETES DE PEIXE GRATINADOS (AC-3) Preparação:

Peixe Gratinado à Italiana

Ingredientes:

600 g de Filetes de Redfish
250 g de Mozzarella (aprox.)
150 g de tomates
2 c/sopa de pasta de anchovas
sal e pimenta
1 c/sopa de manjeriço cortado
sumo de limão (1/2 limão)
2 c/sopa de mistura de ervas cortadas
75 g de Gouda ralado (45% gordura)
espessante

- Lave e seque o peixe. Salpique com o sumo de limão e sal e barre com a pasta de anchovas.
- Coloque num recipiente oval (32 cm).
- Polvilhe o peixe com o Gouda.
- Lave os tomates e remova os pés. Corte às rodelas e coloque por cima do queijo.
- Tempere com sal, pimenta e as ervas.
- Escorra o mozzarella, corte às rodelas e coloque sobre os tomates. Espalhe o manjeriço por cima.
- Coloque o recipiente na grelha baixa e cozinhe no **AUTO COZEDURA AC-3** "Filetes de Peixe Gratinados" (1,2 kg).

SUGESTÃO:

Após a cozedura, retire o peixe do recipiente e acrescente um pouco de espessante ao molho. Cozinhe por mais 1 a 2 minutos a uma potência de 900 W.

FILETES DE PEIXE GRATINADOS (AC-3) Preparação:

Filetes de Redfish Gratinados à "Esterhazy"

Ingredientes:

600 g de Filetes de Redfish
250 g de alho francês
50 g de cebolas
100 g de cenouras
1 c /sopa de manteiga
sal, pimenta e noz moscada
2 c/sopa de sumo de limão
125 g de Crème fraîche
100 g de queijo Gouda ralado
(45% de gordura)

- Lave os alhos franceses e divida-os com um corte longitudinal. Corte em tiras finas.
- Descasque as cebolas e as cenouras e corte-as em tiras finas.
- Coloque os legumes, a manteiga e as especiarias numa caçarola e misture bem. Deixe cozinhar durante 5-6 minutos a 900 watt. Mexa a meio da cozedura.
- Entretanto, lave os filetes, seque-os e regue-os com o sumo de limão e sal.
- Misture o crème fraîche com os legumes e tempere mais uma vez.
- Coloque metade dos legumes num recipiente oval para gratinados (32 cm). Disponha o peixe sobre os legumes e tape com os restantes legumes.
- Polvilhe com o Gouda e coloque na grelha baixa. Deixe cozinhar no **AUTO COZEDURA AC-3** "Filetes de Peixe Gratinados" (1,2 kg).

FILETES DE PEIXE GRATINADOS (AC-3) Preparação:

Filetes de Redfish Gratinados Com Brócolos

Ingredientes:

500 g de Filetes de Redfish
2 c/sopa de sumo de limão
1 c/sopa de manteiga
2 c/sopa de farinha
300 ml de leite
endro cortado, sal e pimenta
250 g de brócolos congelados
100 g de queijo Gouda ralado
(45% de gordura)

- Lave os filetes de peixe e seque-os. Regue com sumo de limão e sal.
- Aqueça a manteiga e a farinha numa caçarola sem tampa durante 1-1½ minuto a 900 W.
- Junte o leite e mexa bem. Deixe cozinhar novamente sem tampa durante 3-4 minutos a 900 W. Após a cozedura, mexa e tempere com o endro, sal e pimenta.
- Descongele os brócolos numa caçarola durante 4-6 minutos a 900 W. Uma vez descongelados, coloque-os num recipiente para gratinados, disponha o peixe por cima e tempere.
- Regue com o molho e polvilhe com o queijo.
- Coloque sobre a grelha baixa e deixe cozinhar no **AUTO COZEDURA AC-3** "Filetes de Peixe Gratinados" (1,1 kg).



CUIDADOS E LIMPEZA

NÃO UTILIZE PRODUTOS DE LIMPEZA PARA FORNOS, PRODUTOS DE LIMPEZA ABRASIVOS OU ESFREGÕES NO SEU FORNO MICRO-ONDAS.

AVISO!

Depois da utilização nos modos GRILL, CONVECÇÃO, DUAL e AUTOMÁTICO (excepto AUTO DESCONGELAMENTO), a cavidade do forno, porta, estrutura do forno e acessórios podem aquecer muito. Antes de os limpar, verifique se já estão frios.

Exterior do forno

A parte exterior do seu forno pode ser limpa com água e detergente. Tenha o cuidado de retirar o detergente com um pano húmido e depois secar com um pano macio.

Painel de Comandos

Abra a porta antes de limpar para desactivar o painel de comandos. Deve ter-se uma especial atenção ao limpar o painel de comandos. Utilizando um pano ligeiramente húmido, limpe o painel de comandos com cuidado até estar completamente limpo. Evite usar grandes quantidades de água. Não utilize nenhum produto químico ou abrasivo.

Interior do forno

1. Limpe o forno depois de cada utilização, com o forno ainda quente, removendo todos os salpicos e resíduos de alimentos com um pano, ou esponja, húmido e macio. Para salpicos mais persistentes, utilize um detergente suave e limpe várias vezes com um pano húmido até remover todos os vestígios. Não retire a protecção de guia de onda.
2. Tenha cuidado para evitar a entrada de água ou detergente nos orifícios de ventilação existentes nas paredes do forno, uma vez que isso poderia danificar o forno.
3. Não utilize produtos de limpeza com pulverizador no interior do forno. Não use um líquido de limpeza do vapor.
4. Aqueça regularmente o seu forno utilizando os elementos de aquecimento (consulte a secção "Aquecer sem alimentos" na página 312). Os resíduos de alimentos ou salpicos de gordura no interior do forno podem provocar fumo ou odores desagradáveis.

Prato giratório

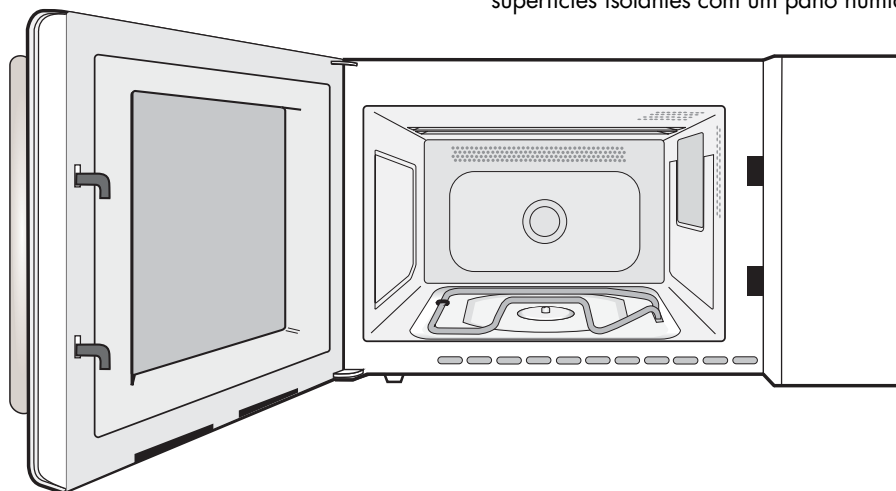
Retire o prato giratório. Lave o prato em água com detergente. Seque com um pano macio. O prato pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

Grelha alta e baixa

Estas devem ser lavadas numa solução com detergente e secas. As grelhas alta e baixa podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

Porta

Para eliminar todos os vestígios de sujidade, limpe regularmente os dois lados da porta, as juntas e as superfícies isolantes com um pano húmido macio.



IDENTIFICAÇÃO DE PROBLEMAS



VERIFIQUE O SEGUINTE ANTES DE CONTACTAR O CENTRO DE ASSISTÊNCIA AO CLIENTE:


1. Alimentação:

Verifique se o cabo de alimentação está devidamente ligado a uma tomada de parede adequada.

Verifique se o fusível/corta-circuitos está a funcionar correctamente.

2. Quando a porta está aberta, a lâmpada acende-se? SIM _____ NÃO _____

3. Coloque um recipiente com água (cerca de 150 ml) no forno e feche a porta.

Utilize o modo de micro-ondas  do MODO DE COZEDURA.

Programa o forno para 1 minuto a 900 W e inicie a operação.

A lâmpada do forno acende? SIM _____ NÃO _____

O prato giratório roda? SIM _____ NÃO _____

NOTA: O prato giratório roda em ambas as direcções.

A ventilação funciona? SIM _____ NÃO _____

(Coloque a mão por cima dos orifícios de ventilação e verifique o fluxo de ar.)

Ouve-se o sinal sonoro depois de 1 minuto de utilização? SIM _____ NÃO _____

O indicador de cozedura em curso apaga-se? SIM _____ NÃO _____

A chávena de água está quente depois da operação acima indicada? SIM _____ NÃO _____

4. Utilize o modo de GRILL SUPERIOR E INFERIOR do MODO DE

COZEDURA durante 3 minutos. Depois dos 3 minutos os elementos

de aquecimento ficam vermelhos? SIM _____ NÃO _____






IMPORTANTE:

Se o visor não mostrar nada, mesmo com o cabo de alimentação devidamente ligado, o Modo de Economia de energia pode estar activado. Abra e feche a porta para utilizar o forno. Consulte a página 309.

Se respondeu "Não" a alguma das perguntas acima indicadas, contacte um Agente autorizado da SHARP e informe-o dos resultados obtidos com o teste. Para mais pormenores e endereços, consulte o verso da capa.

NOTAS:

- Se cozinhar os alimentos para além do tempo normal, sempre com o mesmo modo de cozedura, a potência do forno baixa automaticamente para evitar um sobreaquecimento. (O nível de potência do micro-ondas é reduzido e os elementos de aquecimento do grill começam a acender e a apagar.)

Modo de Cozedura	Tempo Normal
Cozedura 900 W com Micro-ondas	20 min.
Cozedura com grill	
GRILL SUPERIOR 	15 min.
GRILL INFERIOR 	15 min.
GRILL SUPERIOR e INFERIOR 	Grill superior - 6 min. Grill inferior - 15 min.
Dual 2  (apenas para potência de micro-ondas de 900 W)	Micro - 20 min. Gril superior - 15 min.
Dual 3  (apenas para potência de micro-ondas de 900 W)	Micro - 20 min. Gril inferior - 15 min.

- Depois de utilizar os modos de GRILL (utilizando ambos os elementos), DUAL, CONVECÇÃO e AUTOMÁTICO (excepto AUTO DESCONGELAMENTO), a ventoinha é activada e surge a mensagem "NOW COOLING" ("A ARREFECER"). Além disso, ao premir o botão **STOP** e abrir a porta durante a cozedura com GRILL, DUAL, CONVECÇÃO e/ou AUTOMÁTICO (excepto AUTO DESCONGELAMENTO), a ventoinha é activada; pode, desta forma, sentir uma brisa proveniente dos orifícios de ventilação.



O QUE SÃO MICRO-ONDAS?

As micro-ondas são como as ondas electromagnéticas do rádio ou da televisão.

As micro-ondas são geradas no forno de micro-ondas através de um magnetão provocando a oscilação das moléculas de água presentes nos alimentos. Através da fricção produzida forma-se calor, que se encarrega de descongelar, aquecer ou cozinhar os alimentos.

O segredo dos tempos curtos de cozedura reside no facto das micro-ondas se introduzirem por todos os lados directamente no alimento a cozinhar. A energia é aproveitada ao máximo. Em comparação com o forno eléctrico, a energia para cozinhar chega ao recipiente através da placa do forno e só depois chega aos alimentos. Neste caminho, muita energia é desperdiçada.

PROPRIEDADES DAS MICRO-ONDAS

As micro-ondas atravessam todos os objectos não-metálicos de vidro, porcelana, cerâmica, plástico, madeira e papel. É por esta razão que estes materiais não são aquecidos pelas micro-ondas. A loiça só é aquecida indirectamente por cima dos alimentos.

Os alimentos assimilam (absorvem) as micro-ondas e são aquecidos desta forma.

As micro-ondas não atravessam os materiais de metal, são repelidas (reflectidas). Por este motivo, os objectos em metal não são geralmente apropriados para micro-ondas. Contudo, há excepções, onde pode aproveitar precisamente estas características. Certos alimentos são tapados em determinados sítios com folha de alumínio durante o descongelamento ou a cozedura. Desta forma, pode evitar que certas áreas fiquem demasiado quentes ou demasiado cozinhadas em partes irregulares. Preste atenção às instruções seguintes.



O QUE PODE FAZER O SEU NOVO MICRO-ONDAS COMBINADO

FUNCIONAMENTO MICRO-ONDAS

Pode aquecer rapidamente pratos confeccionados ou bebidas, por exemplo, ou derreter manteiga ou chocolate em pouco tempo através do uso do funcionamento micro-ondas do seu novo micro-ondas combinado.

Este funcionamento também é adequado e excelente para o descongelamento de alimentos.

É muitas vezes vantajoso combinar as micro-ondas com o ar quente ou com o grill (funcionamento combinado). Então pode cozinhar em pouco tempo, assim como deixar tostar simultaneamente. Em comparação com os assados convencionais, o tempo de cozedura é no geral consideravelmente mais curto.

FUNCIONAMENTO COMBINADO

(FUNCIONAMENTO MICRO-ONDAS COM AR QUENTE OU GRILL)

Através da combinação de dois modos de funcionamento, as vantagens do seu aparelho serão convenientemente combinadas entre si.

Tem a possibilidade de escolher entre:

- Micro-ondas + ar quente (ideal para assados, aves, empadões, pão e bolos) e
- Micro-ondas + grill (ideal para pizzas, refeições rápidas, assados, aves, coxas de frango, espetadas, torradas com queijo e para gratinar).

Através do uso do funcionamento combinado pode cozinhar e tostar simultaneamente.

A vantagem reside no facto do ar quente ou calor do grill selar os poros das camadas laterais do alimento a cozinhar. As micro-ondas providenciam um tempo de cozedura curto e cuidadoso. O alimento permanece suculento por dentro e fica estaladiço por fora.

FUNCIONAMENTO DO AR QUENTE

Também pode usar o ar quente sem o funcionamento micro-ondas. Os resultados correspondem aos mesmos de um forno convencional.

FUNCIONAMENTO DO GRILL

O seu aparelho está equipado de um grill de quartzo na parte superior do forno. Ele pode ser usado como qualquer grill convencional sem funcionamento de micro-ondas. Pode gratinar ou grelhar pratos rapidamente.

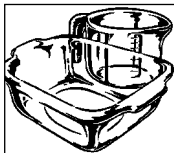
O seu aparelho dispõe adicionalmente de um segundo grill debaixo do prato giratório. Este modo de funcionamento pode ser usado para tostar a parte de baixo dos alimentos.

RECIPIENTES APROPRIADOS

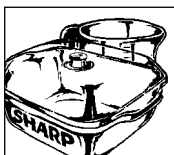


BIEN CHOISIR LA VAISSELLE POUR LE MODE MICRO-ONDES

VIDRO E CERMICA VITRIFICADA



Os recipientes de vidro resistente ao calor são os mais adequados ao micro-ondas. O processo de cozedura pode ser observado de todos os lados. No entanto, os recipientes não devem ser revestidos de metal (p.ex: cristal de rocha), nem deverão ter uma base metálica (liga dourada ou de cobalto).



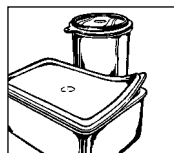
CERMICA

Em geral, é recomendada. A cerâmica deve ser vidrada, pois de contrário poderá infiltrar-se humidade no recipiente. A humidade aquece o material e pode fazer com que este se quebre. Caso não tenha a certeza se os seus utensílios são apropriados para micro-ondas, consulte o teste de compatibilidade dos utensílios. Ver página 332.

PORCELANA

É muito adequada para o micro-ondas. Certifique-se que a porcelana não possua nenhuma base metálica (liga dourada ou prateada).

PLÁSTICO

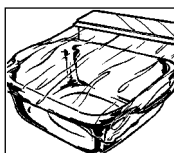


Os recipientes em plástico resistente ao calor, apropriados para micro-ondas, podem ser utilizados para descongelar, aquecer e cozinhar. Siga as instruções do fabricante.

RECIPIENTES EM PAPEL

Os recipientes em papel resistente ao calor, apropriados para micro-ondas, também podem ser utilizados. Siga as instruções do fabricante.

PAPEL DE COZINHA

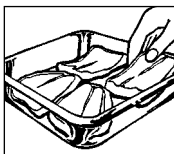


Pode ser utilizado para absorver a humidade provocada por breves operações de aquecimento, por exemplo, de pão ou pão ralado. Coloque o papel entre os alimentos e o prato giratório. A superfície dos alimentos permanece assim estaladiça e seca. Se cobrir os alimentos gordurosos com papel de cozinha, evitam-se salpicos.

PELICULA PARA MICRO-ONDAS

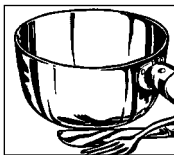
Ou película resistente ao calor é indicada para cobrir ou envolver os alimentos. Siga as instruções do fabricante.

SACOS PARA ASSAR



Podem ser utilizados no aparelho de micro-ondas. No entanto, não deverá utilizar clips de metal para fechar os sacos, dado que a película aderente que reveste o assado pode derreter. Use atilhos e fure várias vezes o saco para assados com um garfo. Não se aconselha o uso de folha não resistente ao calor no micro-ondas, como por exemplo, película aderente.

METAL



Por norma, o metal não deve ser utilizado, uma vez que as micro-ondas não atravessam metal, não podendo assim chegar aos alimentos. Há, no entanto, exceções: podem ser utilizadas

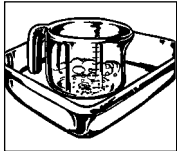
tiras finas de folha de alumínio para cobrir determinadas partes dos alimentos, de forma a que estas não descongelem ou sejam cozinhadas muito rapidamente (por exemplo, asas de galinha). Poderão também ser usados pequenos espetos de metal e tampas de alumínio (por exemplo, no caso dos alimentos pré-cozinhados). No entanto, estas últimas deverão ser pequenas em relação aos alimentos, por exemplo, o conteúdo das embalagens de alumínio deverá situar-se entre 2/3 e 3/4 no mínimo. Recomenda-se que se mudem os alimentos para um recipiente apropriado para micro-ondas. No caso de utilizar embalagens de alumínio ou outros recipientes metálicos, deverá manter uma distância mínima de aproximadamente 2,0 cm em relação às paredes do micro-ondas, pois de contrário estas poderão ser eventualmente danificadas por faíscas.

NÃO UTILIZE RECIPIENTES COM BASE METÁLICA, com partes ou peças em metal, como por exemplo : parafusos, ligas metálicas ou asas em metal.



RECIPIENTES APROPRIADOS

TESTE DE COMPATIBILIDADE DOS RECIPIENTES



Se não tiver a certeza de que o seu recipiente é compatível com o micro-ondas, realize o seguinte teste: introduza o recipiente no aparelho; coloque um copo de vidro com 150 ml de água sobre ou ao lado do recipiente; ligue o aparelho durante 1 a 2 minutos, a uma potência de 900 W. Se o recipiente permanecer frio ou à temperatura da mão, é apropriado. Não faça este teste com recipientes de plástico, pois poderiam derreter.

RECIPIENTES APROPRIADOS PARA O FUNCIONAMENTO COMBINADO

Em geral, os recipientes resistentes ao calor apropriados para micro-ondas, por exemplo, de porcelana, cerâmica ou vidro, também são apropriados para o funcionamento combinado (micro-ondas e ar quente, micro-ondas e grill). Porém, tenha em atenção que os recipientes não fiquem muito quentes com o ar quente ou com o grill. Os recipientes em plástico e em folha não

são apropriados para o funcionamento combinado. Não utilize papel de cozinha nem papel vegetal.

METAL

Em regra não deve ser utilizado, excepto em formas de ir ao forno, através das quais as camadas laterais dos alimentos, por exemplo, de pão, bolos ou salgados também ficam tostadas. Tenha em atenção as instruções para os recipientes apropriados no funcionamento micro-ondas. Caso se origine a formação de faíscas, coloque um material que isole o calor, por exemplo, um pequeno prato de porcelana, entre a forma de metal e a grelha e, assim, o prato giratório. Se aparecerem faíscas, não volte a utilizar estes materiais para cozinhar com o FUNCIONAMENTO COMBINADO.

RECIPIENTES APROPRIADOS PARA O FUNCIONAMENTO DO AR QUENTE E DO GRILL

Para cozinhar com ar quente ou com grill sem o funcionamento micro-ondas, pode utilizar os recipientes que também são apropriados para o forno ou o grill convencionais.



SUGESTÕES E TÉCNICAS

ANTES DE COMEÇAR...

Para que utilize o seu micro-ondas da forma mais fácil possível, reunimos de seguida os conselhos e indicações mais importantes: ligue o seu aparelho só quando se encontrarem alimentos no interior do espaço para cozinhar.

REGULAR O TEMPO DE CONFEÇÃO: O tempo necessário para descongelar, aquecer e cozinhar é significativamente mais reduzido do que num fogão convencional ou num forno. Por isso, respeite os tempos aconselhados neste livro de receitas. De preferência, introduza períodos de tempo mais breves do que mais longos. Depois de cozinhar, faça um teste. É preferível deixar os alimentos a cozinhar um pouco depois do que ficarem demasiado cozinhados.

TEMPERATURA INICIAL DOS ALIMENTOS

O período de tempo necessário para descongelar, aquecer e cozinhar depende da temperatura inicial dos alimentos. Por exemplo, alimentos ultracongelados ou à temperatura do frigorífico necessitam de mais tempo do que aqueles que se encontram à temperatura ambiente.

Pressupõem-se temperaturas normais de armazenamento para aquecer e cozinhar alimentos (temperatura do frigorífico: aprox. 5° C, temperatura ambiente: aprox. 20° C). Para descongelar alimentos, parte-se de uma temperatura de refrigeração de -18° C. Prepare **pipocas** apenas em recipientes de pipocas especialmente apropriados para o micro-ondas. Siga atentamente as instruções do fabricante. Não use recipientes normais de papel nem loiça de vidro. Não cozinhe os **ovos** com casca. Na casca forma-se muita pressão, que poderia conduzir à explosão do ovo. Pique a gema antes de cozinhar o ovo. **Não** aqueça **óleo ou gordura** para fritar no forno micro-ondas. A temperatura do óleo não se pode controlar. O



óleo poderia respingar repentinamente para fora do recipiente. **Não** aqueça **recipientes fechados**, como frascos ou latas. Os recipientes poderiam estalar devido à pressão criada. (Excepção: confecção de conservas).

SUGESTÕES E TÉCNICAS

**TODOS OS TEMPOS INDICADOS**

nesta secção do livro de receitas são valores de referência, que poderão variar consoante a temperatura inicial, o peso e a constituição dos alimentos (percentagem de água, de gordura, etc.).

SAL, ESPECIARIAS E ERVAS

Os alimentos cozinhados no micro-ondas conservam melhor o seu sabor característico do que quando confeccionados de maneira convencional. Por isso, use pouco sal e tempere com sal só depois de cozinhar. O sal prende os líquidos e seca a superfície dos alimentos. Use como de costume as especiarias e as ervas.

FORMAS DE TESTAR A COZEDURA

O estado de cozedura dos alimentos pode ser testado da mesma maneira que é testado na confeção convencional:

- **Termómetro de cozinha:** Qualquer alimento tem uma determinada temperatura interior no final do processo de cozedura ou de aquecimento. Com um termómetro de cozinha, pode verificar se o alimento está suficientemente quente, ou seja, se está cozinhado.
- **Garfos:** Pode testar o peixe com um garfo. Quando as postas de peixe já não estiverem vidrentas e quando se tirar as espinhas com facilidade, está cozinhado. Se estiver demasiado cozinhado, fica rijo e seco.
- **Palitos:** Pode testar os bolos e o pão, picando com um palito. Se o palito se mantiver limpo e seco depois de o tirar, o alimento está cozinhado.

DEFINIÇÃO DO TEMPO NECESSÁRIO PARA COZINHAR COM O TERMÓMETRO DE COZINHA

Depois de cozinhados, todas as bebidas e alimentos apresentam uma determinada temperatura interior, segundo a qual é possível concluir o processo de confeção dos alimentos e alcançar um bom resultado. As temperaturas interiores podem ser verificadas com um termómetro de cozinha. A tabela de temperaturas indica as temperaturas mais importantes.

A TABELA DE TEMPERATURAS INDICA AS TEMPERATURAS MAIS IMPORTANTES

Bebida/Alimento	Temperatura interior no final do tempo de cozedura	Temperatura interior depois de 10 a 15 minutos de repouso
Aquecer bebidas (café, água, chá, etc.)	65-75° C	
Aquecer leite	75-80° C	
Aquecer sopa	75-80° C	
Aquecer guisados	75-80° C	
Aves	80-85° C	85-90° C
Carne de borrego		
Mal passada	70° C	70-75° C
Bem passada	75-80° C	80-85° C
Rosbife		
Mal passado	50-55° C	55-60° C
Médio	60-65° C	65-70° C
Bem passado	75-80° C	80-85° C
Carne de porco ou de vitela	80-85° C	80-85° C

ADIÇÃO DE ÁGUA

Os vegetais e outros alimentos ricos em água podem ser cozinhados na própria água que contém ou com uma pequena adição de água. Desta forma, conservam-se muitos dos minerais e das vitaminas dos alimentos.

INTRODUZIR ALIMENTOS COM PELE OU CASCA

Como salsichas, frangos, pernas de frango, batatas cozidas com a casca, tomates, maçãs, gemas de ovo ou similares devem ser furados com um garfo ou com um palito de madeira. Assim, o vapor criado pode sair, sem que a pele ou casca saiam.

ALIMENTOS GORDOS

A carne de entremeada ou as camadas gordas cozinham-se mais rapidamente do que as partes magras. Por isso, ao cozinhar envolva estas partes com um pedaço de folha de alumínio ou vire-as para baixo.

BRANQUEAR LEGUMES

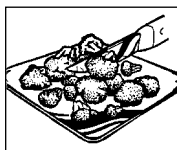
Os legumes devem ser branqueados antes da congelação. Desta forma, conserva-se melhor a qualidade e os aromas.



SUGESTÕES E TÉCNICAS

Procedimento: lave e corte os legumes; coloque 250 g de legumes com 275 ml de água num recipiente e aqueça-os com tampa durante 3-5 minutos; depois de branqueá-los, mergulhe-os imediatamente em água fria, para evitar que cozam mais e depois escorra-os. Embale e congele os legumes branqueados em recipientes herméticos.

FAZER CONSERVAS DE FRUTA E LEGUMES

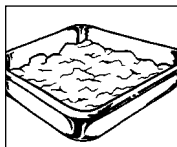


É fácil e rápido fazer conservas no micro-ondas. Estão à venda no mercado frascos para conservas, anéis de borracha e ganchos específicos para micro-ondas. Os fabricantes apresentam conselhos de utilização precisos.

PEQUENAS E GRANDES QUANTIDADES

Os tempos de cozedura no micro-ondas variam consoante a quantidade de alimentos e se pretende descongelar, aquecer ou cozinhar. Isto significa que pequenas porções cozinham mais depressa do que grandes porções. A regra é:
DOBRO DA QUANTIDADE = QUASE DOBRO DO TEMPO
METADE DA QUANTIDADE = METADE DO TEMPO

RECIPIENTES ALTOS E RASOS

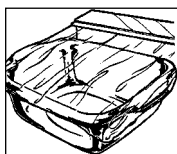


Ambos os recipientes apresentam a mesma capacidade, mas as formas altas necessitam de períodos de cozedura mais longos do que as rasas. Por isso, se possível deverá dar preferência a recipientes rasos com superfícies maiores. Utilize recipientes altos apenas para pratos com risco de secarem demasiado, como por exemplo, massas, arroz, leite, etc.

RECIPIENTES REDONDOS E OVAIS

Os alimentos são cozinhados de modo mais homogéneo em formas redondas e ovais do que em formas quadradas, pois a energia micro-ondas concentra-se nos cantos e os alimentos podem ficar ressequidos nesses pontos.

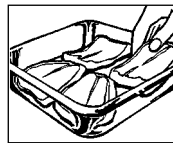
TAPAR



Se tapar o recipiente, conserva a humidade no alimento e o tempo de cozedura reduz-se. Para cobrir os alimentos, utilize uma película para micro-ondas ou uma tampa.

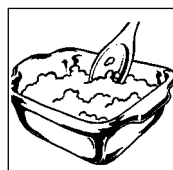
Não tape os cozinhados que quer que fiquem com uma crosta, por exemplo, carne assada ou frango assado. Normalmente, o que é coberto num forno convencional deverá também sê-lo no micro-ondas; aquilo que é cozinhado sem tampa no forno, também pode ser cozinhado da mesma maneira no micro-ondas.

PARTES IRREGULARES



Coloque as partes mais grossas ou compactas para fora. Os talos dos legumes (por exemplo, brócolos) devem ser colocados para fora. As partes mais grossas necessitam de um período de cozedura mais longo e, ficando de fora, recebem mais energia micro-ondas e, desta forma, os alimentos confeccionam-se de maneira uniforme.

MEXER



Deve mexer a comida, pois as micro-ondas aquecem primeiro as zonas exteriores. Ao mexer a comida, a temperatura torna-se uniforme e os alimentos aquecem de forma homogénea.

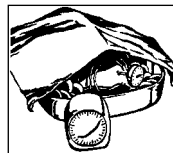
DISPOSIÇÃO

Disponha em círculo as porções pequenas, p. ex., as formas pequenas de pudim, as chávenas ou as batatas cozidas com casca. Deixe espaço entre as porções, para que a energia das micro-ondas se possa infiltrar.

VIRAR

Vire uma vez as porções médias, como os hambúrgueres e os bifes, durante o processo de cozedura dos alimentos, para tornar o tempo de cozedura mais curto. As porções maiores, como carne assada ou frango, têm de ser viradas, pois a parte virada para cima recebe mais energia micro-ondas e poderia secar, caso não fosse virada.

TEMPO DE REPOUSO



Respeitar o tempo de repouso é uma das regras mais importantes do micro-ondas. Quase todos os alimentos que são descongelados, aquecidos ou cozinhados no micro-ondas precisam de um

tempo de repouso mais curto ou mais longo, no qual se dá um equilíbrio da temperatura e no qual os líquidos dos alimentos se podem distribuir uniformemente.

AQUECER



- Os alimentos pré-cozinhados e que estão em recipientes de alumínio devem ser retirados e aquecidos num prato ou numa travessa.
- Tire a tampa dos recipientes que estiverem muito bem fechados.
- Tape os alimentos com película para micro-ondas, com um prato ou com uma cobertura (à venda no comércio), para que a superfície não seque. As bebidas não têm de ser tapadas.
- Ao aquecer líquidos como água, café, chá ou leite, coloque uma vareta de vidro no recipiente.
- Sempre que possível, vá mexendo as quantidades maiores de vez em quando, para que a temperatura se distribua uniformemente.
- O tempo de cozedura para os alimentos é indicado de acordo com uma temperatura ambiente de 20° C. No caso de alimentos à temperatura do frigorífico o tempo de aquecimento aumenta ligeiramente.
- Deixe os alimentos repousar 1 ou 2 minutos depois de os aquecer, para que a temperatura se distribua uniformemente dentro dos alimentos (tempo de repouso).
- Os tempos indicados são valores de referência que podem variar consoante a temperatura inicial, o peso, a percentagem de água, de gordura, o resultado final pretendido, etc.

DESCONGELAR

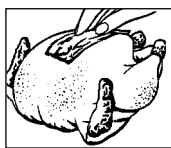


O micro-ondas é ideal para descongelar os alimentos. Os tempos de descongelamento são, em geral, consideravelmente mais curtos do que o descongelamento de forma tradicional. Deixamos a seguir algumas sugestões. Retire o alimento congelado da embalagem e coloque-o num prato para ficar a descongelar.

EMBALAGENS E RECIPIENTES

Para descongelar e aquecer alimentos são adequadas as embalagens e recipientes apropriados para micro-ondas, tanto os que servem para ultracongelar (até cerca de -40° C) como também os que são resistentes ao calor (até cerca de 220° C). Assim pode descongelar, aquecer e até cozinhar no mesmo recipiente, sem ter de mudar os alimentos entretanto.

TAPAR



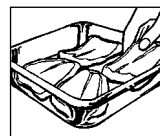
Cubra as partes mais finas com tiras de alumínio antes de descongelar. Durante a descongelação tape também com tiras de alumínio as partes já um pouco descongeladas ou mornas.

Isto impede que as partes mais finas aqueçam demasiado, enquanto as mais grossas ainda estão congeladas.

A POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS...

É preferível estar mais baixa do que demasiado elevada. Assim atinge um resultado de descongelamento uniforme. Se a potência do micro-ondas estiver demasiado elevada, a superfície dos alimentos fica logo cozinhada, enquanto a parte interior ainda continua congelada

VIRAR / MEXER



Quase todos os alimentos têm de ser virados ou mexidos de vez em quando. As partes que se colam umas às outras devem ser separadas assim que seja possível e postas em ordem.

PEQUENAS QUANTIDADES...

Descongelam mais rapidamente e de uma maneira mais uniforme do que as quantidades maiores. Por isso recomendamos que congele, se possível, pequenas porções. Desta maneira, pode organizar ementas completas de uma forma simples e rápida.

ALIMENTOS DELICADOS

Como bolos, natas, queijo e pão, não devem ser completamente descongelados, só devem ser ligeiramente descongelados e deve deixar o processo terminar à temperatura ambiente, evitando que a parte exterior fique logo muito quente, enquanto a parte interior ainda está congelada.

O TEMPO DE REPOUSO...

a seguir ao descongelamento dos alimentos é extremamente importante, pois o processo de descongelamento continua durante este tempo. Na tabela de descongelamento encontra os tempos de repouso para vários alimentos. Os alimentos densos e compactos necessitam de um tempo de repouso maior do que os alimentos rasos ou com uma estrutura porosa. Se o alimento não estiver suficientemente descongelado, pode continuar a descongelá-lo no aparelho de micro-ondas ou pode alargar proporcionalmente o tempo de repouso. Se possível, use logo os alimentos depois do tempo de repouso e não os volte a congelar



DESCONGELAR E COZINHAR

As refeições ultracongeladas podem ser descongeladas e simultaneamente cozinhadas através do mesmo processo no micro-ondas. Pode encontrar alguns exemplos para tal na tabela (ver página 338). Tenha em conta, para além disso, as indicações gerais para "Aquecer" e "Descongelar" alimentos.

Para a preparação de refeições ultracongeladas prontas a comer à venda no comércio, guie-se pelas instruções do fabricante na embalagem. Geralmente são dados os tempos de cozedura exactos e as indicações para a sua preparação num aparelho de micro-ondas.



COZINHAR CARNE, PEIXE E AVES

- Quando for às compras tenha em atenção que os bocados sejam, se possível, uniformes. Assim obtém um bom resultado final.
- Lave bem a carne e as aves em água fria corrente e seque levemente com papel de cozinha. A seguir cozinhe-os como de costume.
- A carne de vaca deve estar bem cortada e sem nervos.
- Apesar do tamanho dos bocados ser igual, o resultado final pode ser diferente. Isto tem a ver, entre outras coisas, com o tipo de alimento, com a percentagem de gordura e de líquidos e

também com a temperatura antes de serem cozinhados.

- Vire os bocados maiores de carne e de aves depois de passado metade do tempo de confecção, para que fiquem cozinhados uniformemente de todos os lados.
- Cubra a carne assada depois de a cozinhar com folha de alumínio e deixe-a repousar cerca de 10 minutos (tempo de repouso). A carne assada continua a cozinhar durante este tempo e os líquidos repartem-se uniformemente, para que se perca menos molho da carne ao encetá-la.



COZINHAR LEGUMES FRESCOS

- Quando comprar os legumes tenha em atenção para que os pedaços sejam, se possível, uniformes. Isto é sobretudo importante, se quiser cozinhar os legumes em pedaços (p. ex., batatas cozidas com casca).
- Lave e limpe os legumes antes da sua preparação e depois pese a quantidade necessária e corte em pequenos pedaços.
- Tempere como de costume, mas em regra acrescente o sal sempre depois de cozinhar.
- Por cada 500 g de legumes adicione cerca de 5 c/ sopa de água. Os legumes ricos em fibras necessitam de um pouco mais de água. Pode encontrar as instruções para tal na tabela (ver página 339).

Os legumes são geralmente cozinhados numa caçarola com tampa. Os tipos de legumes ricos em líquidos, como por exemplo as cebolas ou as batatas cozidas com casca, podem ser cozinhados sem adicionar água e envoltos em película para micro-ondas.

- Mexa ou vire os legumes depois de metade do tempo de cozedura.
- Deixe repousar os legumes cerca de 2 minutos depois de os cozinhar, para que a temperatura se distribua uniformemente (tempo de repouso).
- Os tempos de confecção indicados são valores de referência que dependem do peso, da temperatura inicial e da constituição do tipo de legume. Quanto mais fresco for o legume, mais curtos são os tempos de confecção.

SIMBOLOGIA

**POTÊNCIA DE MICRO-ONDAS** 

O seu aparelho de micro-ondas tem 900 W e cinco níveis de potência. Para escolher a potência de micro-ondas, deverá seguir as instruções deste livro de receitas. As recomendações seguintes são geralmente as mais adequadas:

Potência a 100 % = 900 W

é utilizada para cozinhar ou aquecer, p. ex., refeições, bebidas quentes, legumes, peixe, etc.

Potência a 70 % = 630 W

Para processos de cozedura mais longos de alimentos compactos, como por exemplo os assados, ou de alimentos delicados, como por exemplo os molhos de queijo, reduza a potência do micro-ondas. Em potências baixas, os alimentos não fervem muito e a carne é cozinhada uniformemente, sem cozinhar demasiado nos lados.

Potência a 50 % = 450 W

Para alimentos compactos que necessitam de um longo tempo de cozedura quando cozinhados de maneira tradicional, por exemplo, os pratos de carne de vaca, recomenda-se a redução da potência e o alargamento do tempo de cozedura. Desta forma, a carne fica mais tenra.

Potência a 30 % = 270 W

Para descongelar, escolha um nível de potência mais baixo. Isto garante que o alimento descongele uniformemente. Além disso, este nível é ideal para cozinhar arroz, massa e almôndegas.

Potência a 10 % = 90 W

Para um descongelamento cuidadoso, por exemplo, de uma tarte de natas, deve escolher o nível de potência mais baixo.

W = WATT

Simbologia**Grill superior**

Colocar em forma de polígono para gratinar e grelhar peixe, aves e carne.

**Grill inferior**

Este modo de funcionamento pode ser escolhido para tostar os alimentos a partir de baixo.

**Funcionamento do grill superior e inferior**

O grill superior e inferior podem funcionar simultaneamente. Esta combinação é especialmente apropriada para cozinhar, por exemplo, tostas, quiches e hamburgueres.

**Funcionamento do ar quente**

Neste modo de funcionamento pode escolher entre 10 níveis de ar quente (40° C - 250° C).

**Funcionamento combinado 1: micro-ondas e ar quente**

Neste modo de funcionamento pode combinar diferentes níveis de potência de micro-ondas com a temperatura de ar quente desejada (40° C - 250° C). A potência de micro-ondas no funcionamento combinado está reduzida a 50 %.

**Funcionamento combinado 2: micro-ondas e grill superior****Funcionamento combinado 3: micro-ondas e grill inferior**

Nestes modos de funcionamento vários níveis de potência de micro-ondas podem ser combinados com o grill superior ou inferior.



TABELAS

TABELA: DESCONGELAR COM MICRO-ONDAS

Alimento	Quantidade -g-	Potência -watt-	Tempo -mn-	Recomendações	Tempo de repouso -mn-
Salsichas	300	270 W	3-5	coloque as salsichas todas juntas vire a meio do tempo de cozedura	5-10
Caranguejo	300	270 W	6-8	vire a meio do tempo de cozedura e retire as partes descongeladas	5
Pão em fatias	250	270 W	2-3	coloque as fatias ao lado umas das outras, descongele parcialmente	5
Pão inteiro	1000	270 W	8-10	vire a meio do tempo de cozedura	15
Bolo, 1 fatia	150	270 W	1-3		5
Torta inteira, Ø 24 cm				coloque sobre o prato giratório e descongele com o programa automático Ad-4	60-90
Manteiga	250	270 W	2-3	apenas ligeiramente descongelada	15
Fruta, por ex.: morangos, framboesas, cerejas, ameixas	250	270 W	2-4	espalhe a fruta uniformemente vire a meio do tempo de cozedura	5

Para descongelar aves, pernas de frango, costeletas, bifes, carne picada, pão em fatias e tortas, por favor use o programa automático de descongelamento.

TABELA: DESCONGELAR E COZINHAR

Alimento	Quantidade -g-	Regulação -Watt-	Potência -mn-	Tempo	Água acrescida -c/ sopa-	Recomendações	Tempo de repouso -mn-
Filete de peixe	400		900 W	10-12	-	tape	1-2
Truta, 1 un. peixe	250		900 W	6-8	-	tape	1-2
Prato	400		900 W	8-10	-	tape, depois de mexer cerca de 5 mn	2
Legumes	300		900 W	7-9	5 c.s.	tape, mexa depois do meio do tempo de cozedura	2
Legumes	450		900 W	9-11	5 c.s.	tape, mexa após metade do tempo de cozedura	2
Pão de ervas,	175	 	630 W	env. 3 env. 2	-	coloque sobre o prato giratório	3-4
Pãezinhos, 4	80	 	900 W 180° C	1/2 8-10	-	coloque sobre o prato giratório, descongele parcialmente e coza	-

TABELAS

TABELA: AQUECER BEBIDAS E ALIMENTOS

Bebida/Alimento	Quantidade -g/ ml-	Potência -Watt-	Tempo -mn-	Recomendações
Bebidas, 1 chávena	150	900 W	aprox. 1	não tape
Pratos (legumes, carne e acompanhamentos)	400	900 W	3-5	acrescente um pouco de água ao molho, tape e mexa de vez em quando
Guisado, sopa	200	900 W	1-3	tape, mexa após aquecer
Acompanhamentos	200	900 W	aprox. 2	acrescente um pouco de água, tape e mexa de vez em quando
Carne, 1 fatia ¹	200	900 W	2-3	regue com um pouco de molho, tape
Salsichas, 2 un.	180	450 W	2-2 ¹ / ₂	fure a pele várias vezes
Comida para bebé, 1 boião	190	450 W	¹ / ₂ -1	retire a tampa, mexa bem após o aquecimento e verifique a temperatura
Manteiga/margarina para derreter ¹	50	900 W	¹ / ₂ -1	
Derreter chocolate	100	450 W	aprox. 3	mexa de vez em quando
Dissolver 6 folhas de gelatina	10	450 W	¹ / ₂ -1	mergulhe na água, esprema bem e coloque numa tigel; mexa de vez em quando

¹ à temperatura do frigorífico.

TABELA: COZINHAR LEGUMES FRESCOS

Alimento	Quantidade -g-	Potência -Watt-	Tempo descongelamento -mn-	Recomendações	Água acrescida -c/ sopa-
Legumes (p. ex., couve-flor, alho-francês, funcho, brócolos, pimentos, courgettes)	300	900 W	5-7	prepare como de costume, tape e mexa de vez em quando	5
	500	900 W	8-10		5



TABELAS

TABELA: COZINHAR, GRELHAR E GRATINAR

Prato	Quantidade -g-	Regulação	Potência -Watt-	Tempo de confeção -mn-	Recomendações	Tempo de repouso -mn-
Porco assado	500		450 W/ 160° C	10-11 (*) 7-8	Tempere a seu gosto, coloque na grelha baixa, vire após (*)	10
Porco assado	1000		450 W/ 160° C	20-23 (*) 14-17	Tempere a seu gosto, coloque na grelha baixa, vire após (*)	10
Porco assado	1500		450 W/ 160° C	30-33 (*) 23-25	Tempere a seu gosto, coloque na grelha baixa, vire após (*)	10
Rosbife médio	1000		630 W	5-8	Tempere a seu gosto, ponha a parte com gordura virada para baixo em cima da grelha baixa, vire após (*)	10
			630 W	7-10(*)		
			630 W	2-5		
Rosbife médio	1500		630 W	12-14	Tempere a seu gosto, ponha a parte com gordura virada para baixo em cima da grelha baixa, vire após (*)	10
			630 W	12-14(*)		
			630 W	4-5		
Rolo de carne	700		450 W	20-23	Prepare um rolo de carne picada (metade 10 de porco/metade de vaca), coloque numa forma de empadão e deixe cozinhar sobre o prato giratório	
			450 W	6-9		
Frango	1200				prepare com o programa automático AC-2 para frango assado	3
Pernas de frango	200		270 W	4-6(*)	Tempere a seu gosto, ponha a parte da pele virada para baixo em cima, da grelha alta, vire após (*)	3
			270 W	3-4		
Pernas de frango	600		450 W	7-9(*)	Tempere a seu gosto, ponha a parte da pele virada para baixo em cima da grelha alta, vire após (*)	3
			450 W	2-3		
				5-6		
Almôndegas	250		90 W	6-8(*)	Lave, regue com sumo de limão, tempere com sal por dentro e por fora, passe por farinha, coloque sobre a grelha alta, vire após (*)	3
			90 W	3-5		
Bife	200			8-11(*)	Coloque na grelha alta, vire após (*)	-
				6-8		
Salsichas para grelhar, 5 un.	400			9-11(*)	Coloque na grelha alta, vire após (*)	-
				6-7		
Gratinar empadões e outros				10-12	Coloque a forma de empadão sobre a grelha baixa	-
Torrada c/ queijo	1		450 W	1/2	Torre o pão de forma, barre com manteiga, coloque uma fatia de fiambre, uma fatia de ananás e uma fatia de queijo próprio para derreter. Fure-os no meio e coloque em cima da grelha alta.	-
				4-5		
	4		450 W	1		
				5-7		



ADAPTAR AS RECEITAS PARA FORNO DE MICRO-ONDAS

● para o funcionamento micro-ondas

Se desejar adaptar as suas receitas favoritas para o forno de micro-ondas, deverá ter em conta o seguinte:

Reduza o tempo de cozedura entre 1/3 e 1/2. Siga o exemplo das receitas incluídas no livro de receitas. Os alimentos com elevada percentagem de humidade, tais como carne, peixe, aves, legumes, fruta, guisados e sopas podem ser preparados no forno de micro-ondas sem dificuldade. No caso de alimentos com pouca humidade, tais como refeições completas, deve-se humedecer a superfície antes destes serem aquecidos ou cozinhados.

A quantidade de líquido a acrescentar, no caso dos alimentos crus que se pretendem grelhar, deve ser reduzida em cerca de dois terços da quantidade indicada na receita original. Caso seja necessário, acrescente mais líquido durante a cozedura.

A quantidade de gordura a acrescentar pode ser reduzida consideravelmente. Uma pequena quantidade de manteiga, margarina ou óleo é suficiente para dar sabor aos alimentos. Por esse motivo, o seu forno de micro-ondas é ótimo para preparar refeições com baixo teor de gordura, como parte de uma dieta.

● para o funcionamento combinado

No geral aplicam-se as mesmas regras do funcionamento micro-ondas. Deve ainda ter em conta as seguintes recomendações:

1. Oriente-se através da escolha da temperatura do ar quente nas receitas incluídas neste livro. Selecione uma temperatura não muito alta quando for o caso de longos tempos de cozedura, pois de contrário o exterior da comida tosta demasiado depressa, enquanto o interior não fica cozinhado.

2. A potência do micro-ondas deve ser ajustada consoante a espécie de alimento. Siga o exemplo das receitas incluídas neste livro.
3. Quando preparar refeições no funcionamento combinado micro-ondas/grill, deve ter em atenção o seguinte: para alimentos grandes e proporcionalmente maior do que para alimentos pequenos e mais finos. No grill passa-se o contrário. Quanto mais perto o alimento estiver do grill, mais depressa fica tostado. Ou seja, quando preparar grandes porções de assado no funcionamento combinado, o tempo de grill é eventualmente mais curto do que para porções mais pequenas de assado.
4. Para cozinhar com o funcionamento combinado ou com o ar quente, em regra insere-se a grelha baixa. Para grelhar utilize a grelha alta, com vista a que o alimento taste mais rápida e uniformemente (excepto os alimentos grandes e altos e os empadões, que também são grelhados sobre a grelha baixa).

COMO UTILIZAR AS RECEITAS

- Todas as receitas incluídas neste livro de cozinha são calculadas com base em quatro pratos – salvo especificação em contrário.
- As recomendações relativas aos utensílios adequados e ao tempo total de cozedura são apresentadas no início de cada receita.
- Em regra geral, as quantidades indicadas são consideradas totalmente consumíveis, salvo especificação em contrário.
- Quando as receitas incluem ovos, assume-se que estes possuem um peso aproximativo de 55 g (Classe M).

ABREVIATURAS UTILIZADAS

c/ sopa = colher de sopa
g = grama
pac = pacote
c/ chá = colher de chá
l = litro

seg = segundos
cháv = chávena
ml = mililitro
uc = produto ultra-congelado
mn = minutos

cm = centímetro
tg = teor de gordura
kg = quilograma
diam = diâmetro

Receitas

Sopas e entradas

França

Sopa de cebola*Soupe à l'oignon et au fromage*

Tempo de cozedura total: aprox. 15-17 minutos

Utensílios: Tigela com tampa (capacidade de 2 l)
4 tigelas para sopa**Ingredientes**

- 1 c/ sopa Manteiga ou margarina (10 g)
2 Cebolas (100 g), às rodelas
800 ml Caldo de carne
Sal, pimenta
2 Fatias de pão de forma
4 c/ sopa Queijo ralado (40 g)

Preparação

- Distribua a manteiga na tigela. Adicione as rodelas de cebola, o caldo de carne e os temperos, tape e deixe cozinhar.

9-11 mn		900 W
---------	--	-------

- Torre as fatias de pão, corte aos pedaços e distribua pelas tigelas de sopa. Verta a sopa por cima e polvilhe com queijo.
- Coloque as tigelas sobre a grelha alta e gratine a sopa.

aprox. 6 mn		
-------------	--	--

Suécia

Sopa de caranguejo*Kräftsoppa*

Tempo de cozedura total: aprox. 11-15 minutos

Utensílios: Tigela com tampa (capacidade de 2 l)

Ingredientes

- 1 cebola (50 g), picada finamente
50 g cenouras, ao comprido
3 c/ sopa manteiga ou margarina (30 g)
500 ml caldo de carne
100 ml vinho branco
100 ml vinho da Madeira
200 g caranguejo em lata
1/2 folha de louro
3 grãos de pimenta branca
tomilho
3 c/ sopa farinha (30 g)
100 ml natas

Preparação

- Junte os legumes e a manteiga (2 c/ sopa) na tigela, tape e aqueça.

2-3 mn		900 W
--------	--	-------

- Junte o caldo de carne, o vinho branco e da Madeira, o caranguejo e as especiarias aos legumes. Tape e deixe cozinhar.

7-9 mn		450 W
--------	--	-------

- Tire a folha de louro e os grãos de pimenta da sopa. Desfaça a farinha com um pouco de água fria e junte à sopa. Adicione as natas, mexa e aqueça novamente.

2-3 mn		900 W
--------	--	-------

- Mexa a sopa e deixe-a repousar cerca de 5 minutos. Pouco antes de servir junte a manteiga (1 c/ sopa).

Suíça

Sopa de cevada*Bündner Gerstensuppe*

Tempo de cozedura total: aprox. 27-34 minutos

Utensílios: Tigela com tampa (capacidade de 3 l)

Ingredientes

- 2 c/ sopa manteiga ou margarina (20 g)
1 cebola (50 g), picada finamente
1-2 cenouras (130 g), ao comprido
15 g aipo, aos cubos
1 alho francês (130 g), em rodelas
3 folhas de repolho (100 g), em tiras
200 g ossos de vitela
50 g entremeada, em fatias
50 g grãos de cevada
700 ml caldo de carne
pimenta
4 salsichas de Viena (300 g)

Preparação

- Coloque a manteiga e a cebola na tigela, tape e deixe refogar.

aprox. 1-2 mn		900 W
---------------	--	-------

- Coloque os legumes na tigela. Adicione os ossos, as fatias de entremeada e a cevada e encha com o caldo de carne. Tempere com pimenta, tape e deixe cozinhar.

1. 9-11 mn		900 W
------------	--	-------

2. 17-21 mn		450 W
-------------	--	-------

- Corte as salsichas aos pedaços pequenos e deixe 5 minutos dentro da tigela a aquecer.
- Deixe a sopa repousar durante cerca de 5 minutos após a cozedura. Antes de servir, tire os ossos da sopa

Sopas e entradas

Alemanha

Tosta de cogumelos

Champignontoast

Tempo de cozedura total: aprox. 3-4 minutos


Utensílios: Grelha alta

Ingredientes

2 c/ chá manteiga ou margarina
2 dentes de alho, esmagados
sal
4 fatias de pão
75 g cogumelos laminados
sal
pimenta
75 g queijo ralado
4 c/ chá salsa, picada finamente
colorau

Preparação

- Mexa a manteiga com o alho e com o sal.
- Toste as fatias de pão e barre com a manteiga de alho. Cubra com os cogumelos e polvilhe com sal e pimenta.
- Misture o queijo com a salsa e coloque sobre os cogumelos. Polvilhe com colorau.
- Coloque as fatias de pão em cima da grelha alta e leve a gratinar.

3-4 mn  270 W

Espanha

Cogumelos recheados com rosmaninho

Champiñones rellenos al romero

Tempo de cozedura total: aprox. 9-14 minutos


Utensílios: tigela com tampa (capacidade 1 l)
tigela redonda lisa com tampa
(aprox. 26 cm diam)

Ingredientes

8 cogumelos grandes inteiros (aprox. 500 g)
2 c/ sopa manteiga ou margarina (20 g)
1 cebola (50 g), cortada finamente
50 g fiambre em cubos
pimenta preta moída
rosmaninho
125 ml vinho branco seco
125 ml natas
2 c/ sopa farinha (20 g)

Preparação

- Corte os pés dos cogumelos e pique-os.
- Coloque a manteiga numa tigela e espalhe no fundo. Adicione a cebola, o fiambre cortado e os pés dos cogumelos picados. Tempere com a pimenta e o rosmaninho, tape e deixe cozinhar.

3-5 mn  900 W

Deixe arrefecer.

- Coloque 100 ml do vinho e as natas na tigela redonda. Tape e aqueça.

1-3 mn  900 W

- Misture a farinha com o restante vinho e acrescente ao líquido quente. Tape e deixe cozinhar. Mexa uma vez durante a cozedura.

aprox. 1 mn  900 W

- Encha os cogumelos com a mistura de fiambre e coloque-os por cima do molho. Leve a gratinar em cima da grelha alta.

4-5 mn  630 W

Deixe os cogumelos repousar durante 2 minutos depois da cozedura.

Alemanha

Poêlée de dinde épïcée

Pikante Putenpfanne

(2 Portions)

Tempo de cozedura total: aprox. 22-27 minutos

Utensílios: tigela com tampa (capacidade de 1,5 l)

Ingredientes

1 chávena de arroz extra longo
pré-cozinhado (120 g)
um pouco de açafão (estigma seco)
300 g peito de peru, aos cubos
250 ml caldo de carne
1 cebola (50 g), cortada
1 pimento vermelho (100 g), cortado às tiras
1 alho francês pequeno (100 g), cortado às tiras
pimenta e colorau
2 c/ sopa manteiga ou margarina (20 g)

Preparação

- Misture o arroz com o açafão e coloque na forma de empadão juntamente com os cubos de carne. Regue com o caldo, tape e deixe cozinhar.

4-6 mn  900 W

- Junte os legumes e as especiarias e mexa. Espalhe por cima cubinhos de manteiga, tape e deixe cozinhar.

1. 1-2 mn  900 W

2. 17-19 mn  270 W

Deixe o fricassé de peru repousar cerca de 2-3 minutos depois de cozinhar.



Receitas

Carne, Peixe e Aves

Grécia

Beringelas recheadas com carne picada*Melitsánes jemistés mé kimá*

Tempo de cozedura total: aprox. 17-20 minutos
 Utensílios: tigela com tampa (capacidade 1 l)
 forma de empadão rasa e oval
 com tampa (cerca de 35 cm diam.)

Ingredientes

2 beringelas, sem pé (cerca de 250 g cada)
 3 tomates (cerca de 200 g)
 1 c/ chá azeite para untar a forma
 2 cebolas (100 g), picada
 4 pimentos verdes
 200 g carne picada (vaca ou borrego)
 2 dentes de alho, esmagados
 2 c/ sopa salsa picada
 sal e pimenta
 colorau
 60 g queijo de cabra grego, aos cubos

Sugestão:

Pode substituir as beringelas por courgettes.

Preparação


- Corte as beringelas ao meio. Retire a polpa com uma colher de chá, de maneira a que reste cerca de 1 cm de espessura. Tempere as beringelas com sal. Corte a polpa aos cubos.
- Tire a pele de dois tomates, retire o talo e corte aos cubos.
- Unte o fundo da tigela com azeite, coloque a cebola, tape e deixe refogar.

aprox. 2 mn  900 W

- Retire o talo dos pimentos, tire as graínhas e corte às rodelas. Guarde um terço para decorar. Misture a carne picada com os cubos de beringela, cebola e tomate, com as rodelas de pimento, os dentes de alho esmagados e a salsa e tempere.
- Seque levemente as metades de beringela. Recheie com metade da carne picada, espalhe o queijo de cabra por cima e depois encha com o resto do recheio.
- Coloque as metades de beringela na forma de empadão untada, coloque na grelha baixa e deixe cozinhar.

11-13 mn  630 W

Decore as metades de beringela com as rodelas de pimento e com o tomate e continue a cozinhar.

4-5 mn  630 W

Deixe as beringelas repousar cerca de 2 minutos depois da cozedura

Espanha

Fiambre recheado*Jamón relleno*

Tempo de cozedura total: aprox. 13-18 minutos
 Utensílios: tigela com tampa (capacidade 2 l)
 forma de empadão redonda (26 cm diam)
 8 espetos pequenos

Ingredientes

150 g folhas de espinafres, sem talos
 150 g queijo fresco com 20% tg
 50 g queijo Emmental ralado
 pimenta
 colorau
 8 fatias de fiambre (400 g)
 125 ml água
 125 ml natas
 2 c/ sopa farinha (20 g)
 2 c/ sopa manteiga ou margarina (20 g)
 1 c/ chá manteiga ou margarina para untar a forma

Preparação

- Corte finamente os espinafres, misture com o queijo fresco e o queijo Emmental e tempere a seu gosto.
- Espalhe uma c/ sopa do preparado sobre cada fatia de fiambre e enrole. Prenda o rolo de fiambre com um espeto.
- Prepare o molho béchamel: junte a água e as natas numa tigela, tape e aqueça.

2-4 mn  900 W


Misture a farinha com a manteiga, misture com o molho e bata com a batedeira até ficar uniformemente dissolvido. Tape e deixe ferver até engrossar.

aprox. 1 mn  900 W

Mexa e prove.

- Coloque os rolinhos dentro da forma previamente untada, regue com o molho e deixe cozinhar em cima do prato giratório.

1. 2-4 mn.  900 W

2. 8-9 mn.  630 W

Deixe os rolinhos de fiambre repousarem cerca de 5 minutos depois de cozinhar.

Sugestão:

Pode comprar molho béchamel pré-preparado e utilizá-lo nesta receita.

Carne, Peixe e Aves

Itália

Codornizes com molho de queijo e ervas*Quaglie in salsa vellutata*


Tempo de cozedura total: aprox. 16-19 minutos

Utensílios: cordel forma de empadão rasa e quadrada (aprox. 20 x 20 x 6 cm)
tigela com tampa (capacidade de 1 l)**Ingredientes**


- 4 codornizes (600-800 g)
sal
pimenta
- 200 g entremeada, em fatias finas
1 c/ chá manteiga ou margarina para untar a forma
1 c/ chá salsa fresca
salva
rosmaninho
manjerição, cortado finamente
- 150 ml vinho do Porto
250 ml caldo de carne
2 c/ sopa manteiga ou margarina (20 g)
2 c/ sopa farinha (20 g)
50 g queijo Emmental ralado

Preparação

- Lave as codornizes e seque-as cuidadosamente. Tempere com sal e pimenta o interior e o exterior, enrole as fatias de entremeada à volta e prenda com o cordel.
- Coloque as codornizes em cima da gralha baixa e deixe grelhar.


 8-10 mn  630 W

- Unte a forma de empadão e coloque lá dentro as codornizes, com a parte grelhada virada para baixo. Pique bem as ervas, polvilhe as codornizes e regue com o vinho do Porto. Coloque-as em cima do prato giratório e continue a deixar cozinhar.

 4-5 mn  630 W

Retire as codornizes do fundo da forma e embrulhe em papel de alumínio.

- Para fazer o molho, aqueça o caldo de carne na tigela com tampa.

 aprox. 2 mn  900 W

knead a manteiga e a farinha, misture-os com o líquido, faça-os a fervura e cozinhe-a ao agitar acima do tempo ao tempo.

 aprox. 2 mn  900 W

- Misture o queijo com o molho e mexa. Deite o molho de queijo no fundo da forma, mexa tudo muito bem. junte as codornizes ao molho e sirva.

Suíça

Strogonoff de vitela*Züricher Geschnetzeltes*

Tempo de cozedura total: aprox. 9-14 minutos


Utensílios: tigela com tampa (capacidade 2 l)

Ingredientes


- 600 g vitela
1 c/ sopa manteiga ou margarina
1 cebola (50 g), cortada finamente
100 ml vinho branco
caldo de carne espessante, escuro, para aprox. 1/2 l de molho
- 300 ml natas
1 c/ sopa salsa, picada

Preparação

- Corte a vitela em tiras com um dedo de espessura.
- Barre a tigela uniformemente com manteiga. Coloque a cebola e a carne na tigela e deixe cozinhar com a tampa. Mexa uma vez durante a cozedura.

 6-9 mn  900 W

- Adicione o vinho branco, o caldo de carne (gravy) e as natas, mexa e continue a cozinhar com a tampa. Mexa uma vez durante a cozedura.

 3-5 mn  900 W

- Prove o strogonoff, mexa novamente e deixe repousar cerca de 5 minutos. Sirva decorado com salsa.



Receitas

Carne, Peixe e Aves

Itália

Escalopes de vitela com mozzarella*Scaloppe all pizzaiola*


Tempo de cozedura total: aprox. 23-26 minutos

Utensílios: forma quadrada e rasa com tampa
(aprox. 25 cm de comprimento)**Ingredientes**

2 queijos mozzarella (150 g cada)
 400 g tomate pelado de lata (sem líquido)
 4 escalopes de vitela (600 g)
 20 ml azeite
 2 dentes de alho, em tiras
 pimenta acabada de moer
 2 c/ sopa alcaparras (20 g)
 orégãos, sal


Preparação

1. Corte o queijo às fatias. Faça um puré com o tomate, à mão.
2. Lave os escalopes, seque-os e martele-os. Espalhe o azeite e os dentes de alho às tiras pela forma. Ponha os escalopes lá dentro e espalhe o puré de tomate por cima. Polvilhe com pimenta, alcaparra e orégãos, tape e deixe cozinhar em cima da grelha baixa.

15-17 mn  630 W

Vire as fatias de carne.

3. Coloque algumas fatias de queijo por cima de cada pedaço de carne, tempere com sal e deixe grelhar em cima da grelha alta, sem tampa.

8-9 mn 

Après la cuisson, laisser reposer environ 5 minutos.

Sugestão:

Pode acompanhar com esparguete e com uma salada fresca.

Alemanha

Espetadas de carne coloridas*Bunte Fleischspieße*

Tempo de cozedura total: aprox. 14 minutos

Utensílios: grelha alta
três espetos de madeira
(aprox. 25 cm de comprimento)**Ingredientes**

400 g escalopes de porco
 100 g bacon
 2 cebolas (100 g), cortadas em quartos
 4 tomates (250 g), cortados em quartos

1/2 pimento verde (100 g), cortado em oito pedaços

4 c/ sopa óleo
2 c/ chá colorau
sal

1/2 c/ chá pimenta de Caiena

1 c/ chá molho inglês (Worcester)

Preparação

1. Corte a carne e o bacon em cubos grandes de 2 a 3 cm.
2. Introduza a carne e os legumes alternadamente nos três espetos.
3. Misture os temperos com o óleo e espalhe por cima das espetadas. Coloque-as sobre a grelha alta.

AUTO COZEDURA AC-1 

Países Baixos

Terrina de carne picada*Gehacktschotel*

Tempo de cozedura total: aprox. 20-23 minutos

Utensílios: terrina com tampa (capacidade 2 l)

Ingredientes

500g carne picada (metade de porco, metade de vaca)
 3 cebolas (150 g), picada finamente
 1 ovo
 50 g miolo de pão
 sal e pimenta
 350 ml caldo de carne
 70 g polpa de tomate
 2 batatas (200 g), aos cubos
 2 cenouras (200 g), aos cubos
 2 c/ sopa salsa picada

Preparação

1. Junte a carne picada a cebola, o ovo e o miolo de pão, formando uma massa. Tempere com sal e pimenta. Coloque essa massa na terrina.
2. Misture o caldo de carne com a polpa de tomate.
3. Deite as batatas e as cenouras juntamente com o líquido por cima da carne picada, misture, tape e deixe cozinhar.

23-27 mn.  900 W

Mexa novamente a terrina de carne picada e deixe repousar cerca de 5 minutos. Polvilhe com salsa e sirva.

Carne, Peixe e Aves

França

Filetes de linguado

Filets de sole

(para 2 pessoas)


Tempo de cozedura total: aprox. 12-14 minutos

Utensílios: Forma de empadão rasa e oval
(aprox. 26 cm)**Ingredientes**

400 g filetes de linguado
 1 limão, inteiro
 2 tomates (150 g)
 1 c/ chá manteiga ou margarina para untar a forma
 1 c/ sopa óleo vegetal
 1 c/ sopa salsa, picada
 sal e pimenta
 4 c/ sopa vinho branco (30 ml)
 2 c/ sopa manteiga ou margarina (20 g)

Preparação

1. Lave os filetes de linguado e seque levemente. Retire as espinhas existentes.
2. Corte o limão e os tomates em rodelas finas.
3. Unte a forma de empadão com manteiga. Coloque os filetes de peixe dentro e regue com óleo vegetal.
4. Polvilhe o peixe com salsa, coloque as rodelas de tomate por cima e tempere. Coloque as rodelas de limão por cima do tomate e regue com vinho branco.
5. Ponha bocadinhos de manteiga sobre o limão, tape e deixe cozinhar.

12-14 mn		630 W
----------	---	-------

Deixe os filetes de peixe repousar durante 2 minutos depois de cozinhar.

Para confeccionar este prato, pode usar também salmonete, mero, fetaça, solha ou bacalhau fresco.



Suíça

Filetes de peixe com molho de queijo

Fischfilet mit Käsesauce

Tempo de cozedura total: aprox. 23-27 minutos

Utensílios: tigela com tampa (capacidade 1 l)
forma de empadão redonda rasa
(aprox. 26 cm diam.)**Ingredientes**

4 filetes de peixe (aprox. 800 g)
 (p. ex. pescada, solha ou bacalhau)
 2 c/ sopa sumo de limão
 sal
 1 c/ sopa manteiga ou margarina
 1 cebola (50 g), picada finamente
 1 c/ sopa farinha (20 g)
 100 ml vinho branco
 1 c/ chá óleo vegetal para untar a forma
 100 g queijo Emmental ralado
 2 c/ sopa salsa picada

Preparação

1. Lave os filetes, seque-os levemente e regue com sumo de limão. Deixe repousar cerca de 15 minutos no frigorífico, seque-os de novo e tempere com sal.
2. Espalhe a manteiga no fundo da tigela. Adicione a cebola picada, tape e deixe estufar.

1-2 mn		900 W
--------	---	-------

3. Polvilhe a cebola com a farinha e mexa. Junte o vinho branco e mexa.
4. Coloque os filetes na forma previamente untada. Regue os filetes com o molho e polvilhe com o queijo. Coloque sobre a grelha baixa e deixe cozinhar.

1. 13-14 mn		450 W
-------------	---	-------

2. 9-11 mn		450 W
------------	---	-------

Deixe os filetes de peixe repousar durante cerca de 2 minutos depois de cozinhar. Decore com salsa picada e sirva.



Receitas

Carne, Peixe e Aves

Alemanha

Trutas com amêndoa*Mandelforellen*

Tempo de cozedura total: aprox. 16-19 minutos

Utensílios: forma de empadão oval e rasa
(aprox. 30 cm de comprimento)**Ingredientes**

- 4 trutas (200-250 g cada), prontas a cozinhar
sumo de um limão
sal
- 30 g manteiga ou margarina
5 c/ sopa farinha (50 g)
1 c/ sopa manteiga ou margarina para untar
50 g amêndoa laminada

Preparação

- Lave as trutas, seque-as e regue-as com o sumo de limão. Tempere o peixe com sal por dentro e por fora e deixe repousar 15 minutos.
- Derreta a manteiga.

1/2-1 mn		900 W
----------	--	-------

- Seque o peixe, barre-o com a manteiga e passe por farinha.
- Unte a forma, coloque as trutas lá dentro e deixe cozinhar na grelha baixa.

9-11 mn		630 W
---------	--	-------

Vire as trutas e polvilhe-as com a amêndoa.

2-3 mn		630 W
--------	--	-------

Depois de acabar o tempo de cozedura deixe repousar as trutas com amêndoa 2 minutos.

Sugestão:

Você pode servir à truta e às amêndoas com batatas, parsley e um salad verde.

França

Croque MonsieurTempo de cozedura total: aprox. 4¹/₂-5 minutos**Ingredientes**

- 2 fatias de pão de forma
20 g manteiga
1-2 fatias de queijo
(de acordo com o tamanho das fatias de pão)
- 1 fatia de fiambre
1 c/ sopa crême fraîche
aprox. 30 g queijo ralado

Preparação

- Barre as fatias de pão com a manteiga.
- Coloque o queijo e em seguida o fiambre em cima de uma fatia de pão. Barre com o crême fraîche.
- Cubra com a segunda fatia de pão e polvilhe com o queijo ralado.
Coloque o croque monsieur sobre o prato giratório e deixe cozinhar.

1. aprox. 1 ¹ / ₂ - 2 mn		270 W
--	--	-------

2. aprox. 3 mn		
----------------	--	--

França

Quiche com camarões*Quiche aux crevettes*

Tempo de cozedura total: 20-25 minutos

Utensílios: tigela com tampa (1 l)

Ingredientes

- 200 g farinha
120 g manteiga ou margarina
4 c/ sopa água fria
2 c/ sopa manteiga ou margarina
2 cebola (100 g), picada finamente
100 g bacon, cortado finamente aos cubos
150 g camarões descascados
2 ovos
100 ml natas
sal, pimenta, noz-moscada
1 c/ sopa salsa picada

Preparação

- Amasse a farinha, a manteiga e a água e coloque 30 minutos no frio.
- Espalhe a manteiga na tigela. Junte a cebola, o bacon e os camarões, tape e deixe cozinhar. Mexa uma vez durante o tempo de cozedura.

4-6 mn		900 W
--------	--	-------

- Depois de arrefecer, deite o líquido. Mexa cuidadosamente os ovos com as natas, os temperos e a salsa.
- Estenda a massa em forma de círculo à medida do prato giratório, coloque-a lá dentro e forme um rebordo de massa. Pique várias vezes o fundo com um garfo.
- Misture os ingredientes do recheio e espalhe no fundo da massa. Pique a massa no meio várias vezes e leve-a a cozer.

1. 12-14 mn		270 W
-------------	--	-------

2. 4-5 mn		
-----------	--	--

Refeições rápidas

Alemanha

Ovos mexidos com cebola e bacon

Rühreimit Zwiebeln und Speck


Tempo de cozedura total: 4-5 minutos

Ingredientes


5-10 g margarina
25 g cebola, finamente picada
40 g bacon
3 ovos
3 c/ sopa leite
sal, pimenta

Preparação

1. Espalhe a gordura, a cebola e o bacon sobre o prato giratório e deixe estufar.

2-3 mn  450 W

2. Mexa os ovos com o leite e com os temperos. Deite o líquido sobre a cebola e o bacon e deixe cozinhar.

aprox. 2 mn  900 W

Mexa de vez em quando os ovos mexidos.



Alemanha

Hamburguer

Hamburguer


Tempo de cozedura total: 13-15 minutos

Ingredientes


400 g carne de vaca picada
sal, pimenta

Preparação

1. Amasse a carne picada com todos os ingredientes. Com as mãos frias, forme quatro hamburgueres de tamanho igual. Coloque-os sobre o prato giratório e deixe cozinhar.

10-12 mn  270 W

2. Vire os hamburgueres.

aprox. 3 mn 



Itália

Pizza de alcachofras

Pizza ai carciofi

Tempo de cozedura total: 17-18 minutos


Utensílios: prato giratório

Ingredientes

150 g farinha
4 g levedura
1 c/ chá açúcar
sal
2 c/ chá óleo
90 ml água morna
300 g tomates enlatados, escorridos
100 g centros de alcachofras
1 c/ chá azeite para untar o prato giratório
1 c/ sopa polpa de tomate
manjericão, orégãos, tomilho
sal, pimenta
30 g salame às fatias
50 g fiambre
10 azeitonas
100 g queijo ralado

Preparação

1. Misture a farinha com a levedura, o açúcar e o sal (1/2 c/ chá). Adicione o óleo e a água e forme uma massa maleável. Deixe levedar no micro-ondas.

2-3 mn  90 W

Em seguida deixe a massa repousar durante 10-15 minutos, tapada.

2. Esmague os tomates pelados e corte as alcachofras aos quartos.
3. Unte o prato giratório com óleo. Estenda a massa e coloque-a no prato giratório.
4. Espalhe a polpa de tomate sobre a massa e cubra com os tomates.

Tempere a seu gosto e acrescente o resto dos ingredientes. Em seguida acrescente as azeitonas e polvilhe com queijo.

Cozinhe com o programa automático para pizza fresca. (A receita resulta em cerca de 0.9 kg.)

P-3 PIZZA



Receitas

Refeições rápidas

França

Tarte de cebola*Tarte à l'onion*

Tempo de cozedura total: aprox. 22-28 minutos

Utensílios: Tigela com tampa (2l)

Ingredientes

15 g levedura
 185 g farinha
 60 ml óleo
 1 c/ chá sal
 30 g margarina ou manteiga
 600 g cebola, picada
 2 ovos
 150 g crème fraîche
 sal, colorau
 noz-moscada acabada de moer
 50 g entremeada
 manjerona e tomilho


Preparação

- Desfaça a levedura em 75 ml de água morna. Coloque a farinha, o óleo, o sal e a levedura diluída numa tigela e forme uma massa. Deixe levedar no micro-ondas.


aprox. 2 mn  90 W


Em seguida deixe repousar a massa 10-15 minutos.


- Espalhe a margarina numa tigela, junte a cebola e refogue. Mexa após metade do tempo de cozedura.

11-15 mn  900 W

- Deixe a cebola arrefecer e a seguir junte o líquido. Vá juntando os ovos e o crème fraîche, sem parar de mexer. Tempere com sal, colorau e noz-moscada.
- Estenda a massa numa superfície de trabalho polvilhada com farinha, até ficar com o tamanho do prato giratório. Unte o prato giratório, coloque a massa e ajuste o rebordo da massa. Deixe levedar novamente 10 minutos.
- Corte a entremeada em cubos pequenos. Fure a massa. Espalhe a mistura de cebola sobre a massa e os cubos de entremeada por cima. Polvilhe com manjerona e tomilho.

1. 7-8 mn  630 W

2. 4-6 mn 

3. 2-3 mn 

Áustria

Gratinado de espinafres*Spinatauflauf*


Tempo de cozedura total: aprox. 43-46 minutos

Utensílios: tigela com tampa (capacidade de 1 l)
forma de empadão redonda
(26 cm diam)**Ingredientes**


2 c/ sopa manteiga ou margarina (20 g)
 1 cebola (50 g), picada finamente
 600 g folhas de espinafres, congeladas
 sal e pimenta
 noz-moscada
 alho em pó
 1 c/ chá manteiga ou margarina para untar a forma
 400 g batatas cozidas, às rodelas
 200 g fiambre, aos cubos
 3 ovos
 100 ml natas (crème fraîche)
 100 g queijo ralado (p. ex. Gouda)
 colorau em pó para polvilhar

Preparação

- Unte o fundo da tigela com manteiga, coloque a cebola picada, tape e deixe refogar.

2-3 mn  900 W

- Adicione os espinafres, tape a tigela e deixe cozinhar. Mexa uma ou duas vezes durante a cozedura.

12-14 mn  900 W

Deite o líquido e tempere os espinafres.

- Unte a forma de empadão. Disponha alternadamente em camadas as rodelas de batata, os cubos de fiambre e os espinafres. A última camada deve ser de batatas.
- Misture os ovos com as natas, tempere e regue por cima dos legumes. Polvilhe o gratinado com o queijo ralado e, por último, com o colorau em pó. Leve a cozer com o programa automático para empadões AC-4.
(A receita resulta em cerca de 1,5 kg.)

AUTO COZEDURA AC-4 

Deixe o gratinado repousar cerca de 10 minutos após a cozedura.

Sugestão:

Pode variar os ingredientes do gratinado a seu gosto, p. ex., com brócolos, salame ou massa.

Legumes, Massa, Arroz e Bolinhos

Alemanha

Gratinado de bróculos e batatas com cogumelos*Broccoli-Kartoffelauf mit Champignons*


Tempo de cozedura total: aprox. 40-42 minutos
 Utensílios: tigela com tampa (capacidade de 2l)
 forma de empadão redonda
 (26 cm diam)

Ingredientes

350 g batata, descascadas e cortadas às metades
 350 g bróculos, aos talos
 6 c/ sopa água (60 ml)
 1 c/ chá manteiga ou margarina para untar a forma
 350 g cogumelos laminados
 1 c/ chá salsa picada
 sal e pimenta
 3 ovos
 120 ml natas
 120 ml leite
 sal
 pimenta
 nóz-moscada
 80 g queijo Gouda ralado

Preparação

1. Deite as batatas e os bróculos na tigela. Adicione a água, tape e deixe cozinhar. Mexa uma vez durante o tempo de cozedura.

11-13 mn  900 W

2. Corte as batatas aos palitos.
3. Unte a forma de empadão. Disponha alternadamente em camadas os bróculos, os cogumelos e as batatas. Polvilhe com salsa e tempere com sal e pimenta.
4. Mexa os ovos com o líquido e com as especiarias e regue os legumes. Polvilhe o gratinado com queijo e deixe cozinhar. Deixe cozer com o programa automático AC-4 para empadões. (A receita resulta em cerca de 1,5 kg.)

AUTO COZEDURA AC-4



Deixe o gratinado repousar cerca de 10 minutos depois da cozedura.

Alemanha

Gratinado de massa com courgettes*Zucchini-Nudel-Auflauf*


Tempo de cozedura total: aprox. 41-44 minutos
 Utensílios: tigela com tampa (capacidade 2 l)
 forma de empadão (26 cm diam)

Ingredientes


500 ml água
 _ c/ chá óleo
 80 g macarrão
 400 g tomates enlatados, cortados
 3 cebolas (150 g), picadas finamente
 manjeriço, tomilho, sal e pimenta
 1 c/ sopa óleo para untar a forma
 450 g courgettes, às rodela
 150 g natas para culinária
 2 ovos
 100 g queijo Cheddar ralado

Preparação

1. Coloque a água, o óleo e o sal numa tigela, tape e deixe ferver.

3-4 mn  900 W

2. Parta o macarrão em pedaços pequenos, adicione à água a ferver, mexa e deixe o macarrão inchar.

9-11 mn  270 W

3. Escorra a massa e deixe arrefecer.
3. Misture os tomates e as cebolas e tempere bem. Unte a forma. Coloque a massa dentro e cubra com o molho de tomate. Por cima do preparado coloque as rodela de courgette.
4. Bata as natas com os ovos e espalhe por cima do preparado. Polvilhe com o queijo ralado e deixe o gratinado cozinhar. Deixe cozer com o programa automático para empadões AC-4. (A receita resulta em cerca de 1,5 kg.)

AUTO COZEDURA AC-4



Deixe repousar durante 5 a 10 minutos depois de cozinhar.



Receitas

Legumes, Massa, Arroz e Bolinhos

Áustria



Bolinhas de pão*Semmelknödel**(pour 5 pièces)*

Tempo de cozedura total: aprox. 7-10 minutos

Utensílios: tigela com tampa (capacidade 1 l)
5 formas de pudim individuais**Ingredientes**

2 c/ sopa manteiga ou margarina (20 g)
1 cebola (50 g), picada finamente
500 ml leite
200 g miolo de pão seco
(de cerca de 5 pãezinhos)
3 ovos

Preparação

1. Corte o miolo em cubos pequenos e regue com o leite.
 2. Espalhe a gordura no fundo da tigela, junte a cebola, tape e deixe refogar.
-
- 1-2 mn  900 W
3. Acrescente a cebola aos cubos de pão. Mexa os ovos, junte e mexa tudo muito bem até formar uma massa maleável. Se for necessário adicione um pouco mais de leite.
 4. Distribua a massa uniformemente pelas 5 formas, disponha no rebordo do prato giratório e deixe cozinhar.
-
- 6-8 mn  900 W

Deixe as bolinhas repousar durante cerca de 2 minutos. Antes de servir, tire as bolinhas para cima um prato.

Itália


Lasanha*Lasagne al forno*


Tempo de cozedura total: aprox. 17-21 minutos

Utensílios: tigela com tampa (capacidade 2 l)
recipiente quadrado para soufflé com tampa (cerca de 20 x 20 x 6 cm)**Ingredientes**

300 g tomates enlatados
50 g fiambre, finamente cortados aos cubos
1 cebola (50 g), picada finamente
1 dente de alho, esmagado
250 g carne picada (vaca)
2 c/ sopa polpa de tomate (30 g)
sal
pimenta
orégãos
tomilho
basílico
150 ml natas (crème fraîche)
100 ml leite
50 g queijo parmesão ralado
1 c/ chá ervas picadas
1 c/ chá azeite
sal
pimenta
noz-moscada
1 c/ chá óleo vegetal para untar o recipiente
125 g lasanha verde
1 c/ sopa queijo parmesão ralado (5 g)
1 c/ sopa manteiga ou margarina

Preparação

1. Corte o tomate às rodela, misture com o fiambre, a cebola, o alho, a carne picada e a polpa de tomate. Tempere e deixe estufar com a tampa.
-
- 6-8 mn  900 W

2. Misture as natas e o leite, mexa o queijo parmesão, as ervas e o azeite e tempere.
 3. Unte o recipiente. Cubra o fundo com cerca de 1/3 da massa. Coloque metade da mistura de carne picada sobre a massa e regue com um pouco de molho. Coloque outro 1/3 da massa por cima, seguido de mais uma camada de carne e molho, acabando com o resto da massa. Por fim, cubra totalmente a massa com o molho e polvilhe com queijo parmesão. Espalhe por cima bocadinhos de manteiga e deixe cozinhar com a tampa.
-
- 11-13 mn  450 W + 220° C

Após a cozedura, deixe a lasanha repousar durante cerca de 5-10 minutos.

Legumes, Massa, Arroz e Bolinhos

Itália

Tagliatelle com natas e basilico

Tagliatelle alla panna e basilico (para 2 pessoas)

Tempo de cozedura total: aprox. 17-25 minutos

Utensílios: tigela com tampa (capacidade 2 l)
forma de soufflé redonda
(aprox. 20 cm diam)

Ingredientes

1 l água
1 c/ chá sal
200 g tagliatelle (massa em tiras)
1 dente de alho
15-20 folhas de basilico
200 g natas (crème fraîche)
30 g queijo parmesão ralado
sal/pimenta

Preparação

1. Deite a água com o sal numa tigela, tape e deixe ferver.

9-11 mn		900 W
---------	--	-------

2. Adicione a massa, deixe ferver novamente e deixe cozinhar.

1. 1-2 mn		900 W
-----------	--	-------

2. 6-9 mn		270 W
-----------	--	-------

3. Entretanto esfregue a forma de soufflé com o dente de alho. Corte as folhas de basilico aos bocadinhos. Deixe um pouco de parte para a decoração.
4. Deixe a massa escorrer bem. Junte as natas à massa e polvilhe com o basilico.
5. Adicione o queijo parmesão, o sal e a pimenta, ponha tudo na forma e mexa. Aqueça novamente o prato de massa.

1-3 mn		900 W
--------	--	-------

Por fim decore com basilico.

Áustria

Couve-flor com molho de queijo

Karfiol mit Käsesauce

Tempo de cozedura total: aprox. 18-21 minutos

Utensílios: tigela com tampa (capacidade 2 l)
tigela com tampa (capacidade 1 l)

Ingredientes

800 g couve-flor (1 cabeça)
1 chávena de água (150 ml)
125 ml leite
125 ml natas
75-100 g queijo para derreter
2-3 c/ sopa espessante, claro (20-30 g)

Preparação

1. Dê alguns golpes no talo da couve-flor, coloque-a na tigela com a cabeça virada para cima, junte a água, tape e deixe cozinhar.

15-17 mn		900 W
----------	--	-------

Deixe a couve-flor repousar alguns minutos, tapada, em seguida regue com o líquido.

2. Deite o leite e as natas na tigela. Corte o queijo em pedaços grandes e junte. Tape e deixe aquecer.

aprox. 2-3 mn		900 W
---------------	--	-------

3. Junte o espessante, tape e deixe cozinhar novamente.

aprox. 1 mn		900 W
-------------	--	-------

Mexa bem o molho e deite por cima da couve-flor.

Sugestão:

Antes de servir pode polvilhar a couve-flor com salsa picada.

France

Batatas gratinadas

Tempo de cozedura total: aprox. 28-30 minutos

Utensílios: forma de empadão rasa e oval
(aprox. 26 cm comprimento)

Ingredientes

1 c/ sopa manteiga ou margarina
500 g batatas, descascadas, aos palitos
sal
pimenta
2 dentes de alho esmagados
300 g natas (crème fraîche)
150 ml leite
50 g queijo ralado (gouda)

Preparação

1. Unte a forma com a manteiga. Disponha as batatas em camadas. Tempere cada camada com sal, pimenta e alho.
2. Mexa as natas com o leite e regue por cima das batatas. Polvilhe com o queijo e deixe cozinhar sobre a grelha baixa.

28-30 mn		450 W + 160° C
----------	--	----------------

Deixe repousar cerca de 10 minutos após o tempo de cozedura.

Receitas

Legumes, Massa, Arroz e Bolinhos

Suíça

Risotto de tessin-tessiner

Tessin Risotto

Tempo de cozedura total: aprox. 21-26 minutos
 Utensílios: tigela com tampa (capacidade 2 l)

Ingredientes

50 g entremeada
 2 c/ sopa manteiga ou margarina (20 g)
 1 cebola (50 g), picada finamente
 200 g arroz redondo integral
 400 ml caldo de carne
 70 g Sbrinz ralado (pode substituir por queijo Emmental ralado)
 1 pitada de açafrão
 sal e pimenta

Preparação

1. Corte a entremeada aos cubos. Cubra o fundo da tigela com manteiga. Deite a cebola e a entremeada, tape e deixe refogar.

2-3 mn		900 W
--------	--	-------

2. Junte o arroz, encha com o caldo de carne, deixe levantar fervura e depois deixe acabar de cozinhar.

1. 4-6 mn		900 W
-----------	--	-------

2. 15-17 mn		270 W
-------------	--	-------

Deixe o arroz repousar cerca de 2 minutos depois da cozedura.

3. Misture o queijo e o açafrão e prove.

Sugestão:

Pode acompanhar com cantarelos estufados ou com cogumelos e com uma salada mista.

Suíça

Couve-rábano com molho de endro

Kohlrabi in Dillsauce

(para 2 pessoas)

Tempo de cozedura total: aprox. 10-11 minutos
 Utensílios: 2 tigelas com tampa (capacidade 1 l)

Ingredientes

400 g couve-rábano, cortada (aprox. 2)
 4-5 c/ sopa água
 2 c/ sopa manteiga ou margarina (20 g)
 150 ml natas (crème fraîche)
 sal e pimenta
 noz moscada e colorau
 algumas gotas de sumo de limão
 1 ramo de endros, picados

Preparação

1. Coloque a couve-rábano e a água no recipiente, tape e cozinhe. Mexa uma vez a meio da cozedura.

9-10 mn		900 W
---------	--	-------

Despeje o líquido.

2. Coloque a manteiga na tigela. Adicione o crème fraîche e aqueça destapado. Não deixe ferver!

aprox. 1 mn		900 W
-------------	--	-------

3. Tempere com sal e com as outras especiarias e junte o sumo de limão. Prove. Acrescente o endro e regue a couve-rábano com o molho. Deixe a couve repousar durante cerca de 2 minutos depois de cozinhar.

Sugestão:

Pode utilizar salsifis negro em vez de couve-rábano.



Bolos, Pão, Sobremesas e Bebidas**Inglaterra**
Bolo de ginja


Cherry Cake

Tempo de cozedura total: aprox. 26-27 minutos
Utensílios: forma para bolos (aprox. 28 cm diam)**Ingredientes**

1 c/ chá manteiga ou margarina para untar a forma
 200 g manteiga
 200 g açúcar
 3 ovos
 200 g farinha
 1 c/ chá mal cheia de fermento
 1 copo gingas (350 g)

Preparação

1. Unte a forma.
2. Deixe a manteiga amolecer numa tigela.

1/2-1 mn		630 W
----------	---	-------

3. Adicione o açúcar e mexa até ficar completamente dissolvido. Misture a farinha com o fermento e vá juntando às colheres.
4. Escorra as gingas com um passador.
5. Encha a forma com a massa. Espalhe uniformemente as gingas por cima da massa. Coloque o bolo sobre a grelha baixa e deixe cozer com o programa automático AC-5 para bolos. (A receita resulta em cerca de 1,1 kg.)

AUTO COZEDURA AC-5

**Alemanha**
Tarte de ginja

Kirschenmichel

Tempo de cozedura total: aprox. 23-26 minutos
Utensílios: forma de empadão alta e redonda (aprox. 20 cm diam)**Ingredientes**

4 pãezinhos duros (160 g)
 375 ml leite
 60 g manteiga ou margarina
 8 c/ sopa açúcar (80 g)
 4 gemas
 1 c/ sopa farinha
 30 g amêndoas laminadas
 raspa de um limão
 4 claras
 1 c/ chá manteiga ou margarina para untar a forma
 500 g gingas sem caroço
 2 c/ chá grãos de sémola
 1 c/ chá manteiga ou margarina

Preparação

1. Corte os pãezinhos em pedaços e ensope-os no leite.
2. Bata à mão a manteiga, o açúcar e as gemas, até fazer um crême. Junte a farinha, as amêndoas, a raspa de limão e os pedaços de pão embebidos em leite e mexa.
3. Bata as claras e junte aos poucos.
4. Unte a forma. Encha a forma alternadamente com a massa de pão e com as cerejas escorridas. A primeira camada é de massa.
5. Polvilhe a tarte com os grãos de sémola e acompanhe com bocadinhos de manteiga. Deixe cozinhar sobre a grelha baixa.

23-26 mn		450W + 200° C
----------	---	---------------

Deixe repousar a tarte cerca de 5-10 minutos depois do tempo de cozedura.



Receitas

Bolos, Pão, Sobremesas e Bebidas

Alemanha

Torta de licor de ovo*Eierlikör-Torte*Tempo de cozedura total: 23-24 minutos
Utensílios: forma (aprox. 28 cm diam)**Ingredientes**


100 g tablete de chocolate
5 ovos
100 g manteiga ou margarina
100 g açúcar
1 pac açúcar baunilhado
200 g avelãs raladas
1 pac fermento
1 c/ sopa rum

Recheio:

400 g natas
2 c/ sopa açúcar
1 pac espessante para natas
4-5 c/ sopa licor de ovo
30 g aparas de chocolate

Preparação

1. Cubra a forma com papel de ir ao forno.
2. Rale a tablete de chocolate. Separe os ovos e bata as claras em castelo.
3. Coloque a manteiga numa tigela e deixe-a amolecer.

1 mn  450 W

4. Adicione o açúcar e o açúcar baunilhado à manteiga e mexa até fazer espuma. Gradualmente, junte as gemas. Adicione o chocolate, as avelãs, o fermento e o rum à massa e mexa. Adicione as claras em castelo com cuidado.
5. Encha a forma com a massa e alise-a. Coloque a forma sobre a grelha baixa e deixe cozer com o programa automático para bolos AC-5. (Esta receita resulta em cerca de 0.8 kg.)

AUTO COZEDURA AC-5 

Deixe arrefecer o bolo

6. Bata bem as natas com o açúcar e o espessante para natas. Acrescente cuidadosamente o licor de ovo às natas. Distribua a massa uniformemente a partir do meio. Espalhe as aparas de chocolate pela superfície.
7. Antes de servir deixe arrefecer bem a torta.

França

Bolo de maçã com calvados*cerca de 12-16 fatias*Tempo de cozedura total: aprox. 29-30 minutos
Utensílios: forma para bolos (aprox. 28 cm diam)**Ingredientes**

200 g farinha
1 c/ chá fermento
100 g açúcar
1 pac açúcar baunilhado
1 pitada sal
1 ovo
3-4 gotas óleo de amêndoa amarga
125 g manteiga
1 c/ chá manteiga ou margarina para untar a forma
50 g avelãs picadas
600 g maçãs (aprox. 3-4 peças)
canela
2 ovos
1 pitada sal
4 c/ sopa açúcar
1 pac açúcar baunilhado
4 c/ sopa calvados (aguardente de maçã)
1 1/2 c/ sopa espessante
125 g natas
açúcar em pó para polvilhar

Preparação

1. Misture a farinha com o fermento. Acrescente o açúcar, o açúcar baunilhado, o sal, o ovo, o óleo de amêndoa amarga e a manteiga e bata com uma colher de pau até criar uma massa. Cubra a massa e deixe arrefecer cerca de 30 minutos.
2. Cubra a forma com papel de ir ao forno, estenda a massa entre duas folhas de alumínio e coloque na forma. Deixe uma margem de cerca de 3 cm.
3. Distribua as avelãs sobre a massa.
4. Descasque as maçãs, corte-as em quartos, retire os caroços e corte-as em colunas. Coloque as maçãs sobre as avelãs imitando a disposição de telhas e polvilhe levemente com canela.
5. Separe os ovos. Bata as claras em castelo e acrescente uma pitada de sal e uma colher de sopa de açúcar. Bata as gemas, o açúcar e o açúcar baunilhado restantes até formar espuma. Adicione os calvados, o espessante e as natas e mexa. Juntar as claras em castelo e distribua uniformemente a massa sobre as maçãs. Coloque o bolo sobre o prato giratório e cozer com o programa automático para bolos AC-5. (Esta receita resulta em cerca de 1.3 kg.)

Tecla superior (▲) e
AUTO COZEDURA AC-5 

Sugestão:

Deixe arrefecer o bolo na forma e polvilhe com açúcar em pó antes de servir.

Bolos, Pão, Sobremesas e Bebidas

Áustria
Bolo de noz
Nußkuchen


Tempo de cozedura total: aprox. 24-28 minutos
Utensílios: moule carré, 30 cm

Ingredientes


250 g manteiga ou margarina
175 g açúcar
1 pac açúcar baunilhado
4 ovos
200 g nozes moídas
1 c/ chá licor de amêndoa
250 g farinha
2 c/ chá cheias fermento
100 g cobertura de chocolate alguns miolos de avelã
1 c/ chá manteiga ou margarina para untar a forma
grãos de sêmola

Preparação


1. Unte a forma e polvilhe com os grãos de sêmola.
2. Coloque a manteiga numa tigela e deixe derreter.

1 mn  900 W

3. Adicione o açúcar e o açúcar baunilhado à manteiga e mexa até formar espuma. Junte um ovo de cada vez e mexa bem. Acrescente as nozes e o licor. Misture a farinha com o fermento e mexa. Coloque a massa na forma e alise-a. Coloque o bolo na grelha inferior e deixe cozer.

21-24 mn  270 W + 180° C

4. Deixe arrefecer o bolo durante cerca de 5 minutos. Coloque a cobertura de chocolate numa tigela e deixe-a derreter.

3-4 mn  270 W

5. Espalhe a cobertura sobre o bolo e decore-o com as avelãs.

Holanda
Bolo de maçã coberto
Gedeckter Apfelkuchen

Tempo de cozedura total: ca 25-26 minutos
Utensílios: forma para bolos (aprox. 28 cm diam.)

Ingredientes

90 g manteiga ou margarina
90 g açúcar
1 pac açúcar baunilhado
1 c/ sopa raspas de limão (mal cheia)
1 pitada sal
2 ovos
200 g farinha
1/2 pac fermento
4-5 maçãs de tamanho médio
sumo de limão
50 g açúcar
1 c/ chá canela
50 g passas
1 gema de ovo
1 c/ sopa leite

Preparação

1. Bata com força a manteiga durante cerca de meio minuto até esta ficar cremosa.
2. Bata bem o açúcar, o açúcar baunilhado, as raspas de limão e o sal até criar uma massa cremosa. Junte os ovos um a um e mexa. Misture a farinha com o fermento e adicione.
3. Coloque 2/3 da massa na forma previamente coberta com papel vegetal.
4. Descasque as maçãs, corte-as em quartos e retire os caroços. Corte-as em fatias finas e salpique-as com o sumo de limão. Misture o açúcar e a canela e deixe repousar durante cerca de 10 minutos. Acrescente as passas e distribua tudo sobre a massa.
5. Bata a massa restante com 50 g de farinha e estenda-a com o rolo da massa até atingir o tamanho da forma. Coloque sobre o recheio de maçã e pressione levemente. Pique a superfície da massa várias vezes com um garfo.
6. Bata a gema de ovo com o leite e pincele a superfície da massa.
7. Coloque o bolo na grelha inferior do micro-ondas e deixe cozer com o programa automático para bolos AC-5. (Esta receita resulta em cerca de 1.1 kg.)

AUTO COZEDURA AC-5



Receitas

Bolos, Pão, Sobremesas e Bebidas

Suíça

Torta de cenoura*Möhrentorte*

Tempo de cozedura total: aprox. 25-26 minutos

Utensílios: forma redonda para bolos
(aprox. 28 cm diam)**Ingredientes**

5 gemas
250 g açúcar
250 g cenoura ralada
sumo de um limão
250 g amêndoa moída
80 g farinha
1 c/ sopa fermento
5 claras

Preparação

1. Cubra a forma com papel de ir ao forno.
2. Bata as gemas com o açúcar à mão até formar um creme. Junte a cenoura, o sumo de limão e a amêndoa. Misture a farinha e o fermento, junte ao resto e mexa bem.
3. Bata as claras e já juntando cuidadosamente. Deite a massa na forma, coloque na grelha baixa e deixe cozer com o programa automático para bolos AC-5. (A receita resulta em cerca de 1,1 kg.)

AUTO COZEDURA AC-5



4. Deixe arrefecer cerca de 5 minutos na forma depois da cozedura.

França

Tarte de pêra*Tarte aux poires* (resulta em cerca de 12-14 fatias)

Tempo de cozedura total: aprox. 19-24 minutos

Utensílios: forma redonda para bolos
(aprox. 28 cm diam)
tigela com tampa (capacidade 2 l)
tigela pequena com tampa**Ingredientes**

150 g farinha
75 g manteiga ou margarina
30 g açúcar em pó
1 pitada sal
1 ovo
1 c/ chá manteiga ou margarina
250 ml leite
1 pitada sal
2 gemas
20 g açúcar
1/2 pac açúcar baunilhado (5 g)
1 c/ sopa espessante
540 g pêras enlatadas, escorridas
120 g geleia de uva
1 c/ sopa frutos cristalizados
1 c/ sopa amêndoas laminadas

Preparação

1. Forme uma massa, juntando a farinha, a manteiga, o açúcar em pó, o sal e o ovo com uma colher de pau. Tape e deixe 30 minutos no frio.
2. Unte a forma. Estenda a massa e coloque-a na forma. Deixe as bordas da massa um pouco mais altas. Pique várias vezes a massa com um garfo. Deixe cozer na grelha baixa.

1. 10-12 mn 270W + 200° C

2. 5-7 mn 200° C

3. Tire a massa da forma e deixe arrefecer numa grelha para bolos.
4. Aqueça o leite e o sal numa tigela tapada.

aprox. 2 mn 900 W

5. Mexa as gemas com o açúcar e com o açúcar baunilhado até formar um creme claro. Junte o espessante. Deite lentamente o leite quente. Coloque novamente a mistura na tigela, tape e deixe cozinhar.

1-2 mn 900 W

6. Cubra a massa com o creme. Distribua as pêras escorridas por cima da massa. Coloque a geleia de uva na tigela pequena, tape e deixe aquecer.

aprox. 1 mn 900 W

7. Espalhe a geleia sobre as pêras e decore com os frutos cristalizados e as amêndoas laminadas.

Sugestão:

Só deve cobrir o fundo pouco antes de servir, para que ele não fique demasiado húmido.



Bolos, Pão, Sobremesas e Bebidas

Dinamarca

Pão de festa

Tempo de cozedura total: 18-20 minutos
 Utensílios: tabuleiro para pizza (aprox. 30 cm diam.)

Ingredientes

190 g farinha de trigo (tipo 550)
 190 g farinha de centeio (tipo 1150)
 40 g fermento
 1/4 l soro de manteiga
 125 g requeijão magro
 1 1/2 c/ chá sal
 ca. 50 ml soro de manteiga
 sementes de papoila, sésamo, cominhos

Preparação

1. A partir dos ingredientes indicados crie uma massa e deixe-a repousar coberta durante cerca de 30 minutos.
2. Cubra o tabuleiro com papel vegetal.
3. Divida a massa em 2-3 porções. Corte-a em 19 pedaços iguais e dê-lhes a forma de pãezinhos. Coloque um pãezinho no centro e disponha os restantes à sua volta em forma de círculo. Pincele as porções de massa com soro de manteiga e polvilhe sucessivamente com as sementes de papoila, sésamo e cominhos.
4. Deixe repousar novamente a massa durante cerca de 30 minutos.
5. Aqueça previamente o micro-ondas à temperatura de 230° C. Coloque a forma na grelha inferior do micro-ondas e deixe assar.

18-20 mn  90 W + 230° C

Grã-Bretanha

Pain aux raisins

Tempo de cozedura total: aprox. 25-29 minutos
 Utensílios: forma de caixa (aprox. 25 x 11 x 8 cm)

Ingredientes


15 g fermento
 1 c/ sopa açúcar
 175 ml água morna
 450 g farinha de trigo
 1 c/ chá sal
 25 g margarina ou manteiga
 100 g passas
 200 ml água
 1 c/ sopa rum (pode substituir por algumas gotas de aroma de rum)
 1 c/ chá manteiga para untar a forma


Para barrar:

1 gema
 1 c/ sopa água

Preparação

1. Dissolva o fermento com a água morna.
2. Misture a farinha e o sal numa tigela grande, abra uma cavidade no meio e deite lá dentro a mistura de fermento. Misture com um pouco de farinha. Distribua pedacinhos de manteiga nas bordas. Trabalhe todos os ingredientes até formar uma massa de fermento uniforme.
3. Tape a tigela com um pano de cozinha e deixe levedar durante 30 minutos num sítio quente.
4. Entretanto lave as passas, deixe-as de molho cerca de 5-10 minutos e seque-as bem. Misture as passas com o rum e deixe-as embeber bem. Misture bem novamente a massa e introduza as passas.
5. Encha a forma de caixa untada com a massa de fermento e deixe novamente a massa levedar, tapada, durante 15 minutos.
6. Mexa a gema e a água. Dê um corte ao comprido na superfície do pão e pincele com esta mistura.
7. Coloque a forma de caixa dentro do aparelho sobre o prato giratório.

1. 21-23 mn  90 W + 200° C

2. 4-6 mn  200° C



Receitas

Bolos, Pão, Sobremesas e Bebidas

Alemanha
Pão de três cereais
Dreikornbrot

Tempo de cozedura total: 25-28 minutos
Utensílios: tabuleiro para pizza (aprox. 30 cm diam.)

Ingredientes

100 g farinha de centeio
550 g farinha de trigo (tipo 550)
100 g linhaça
100 g sésamo
60 g fermento
1/2 l água
1 c/ sopa sal

Preparação

1. Prepare uma massa a partir dos ingredientes e deixe-a repousar durante cerca de 30 minutos.
2. Unte levemente a forma de pizza e polvilhe com alguma farinha.
3. Bata de novo bem a massa e forme um pão comprido. Coloque-o no tabuleiro para pizza e, depois de o cobrir, deixe-o repousar novamente durante cerca de 30-40 minutos. Aqueça previamente o micro-ondas a uma temperatura de 230° C.
4. Salpique o pão com alguma água e pique-o várias vezes com um garfo.
5. Coloque o pão na grelha inferior do micro-ondas previamente aquecido.

25-28 mn  90 W + 230° C

Antes de cortar o pão, deixe-o arrefecer por completo complètement.

Dinamarca
Geleia de frutas com molho de baunilha

Rødgrød med vanilie sovs


Tempo de cozedura total: aprox. 8-12 minutos
Utensílios: 2 tigelas com tampa (capacidade 2 l)

Ingredientes


150 g groselhas vermelhas, lavadas e sem haste
150 g morangos, lavados e sem haste
150 g framboesas, lavadas e sem haste
250 ml vinho branco
100 g açúcar
50 ml sumo de limão
8 folhas de gelatina
300 ml leite
interior de 1/2 vagem de baunilha
30 g açúcar
15 g espessante

Preparação

1. Ponha de parte alguma fruta para decoração. Esmague a fruta restante com o vinho branco, fazendo um puré, coloque numa tigela, tape e leve a aquecer.

5-7 mn  900 W

- Misture o açúcar e o sumo de limão.
2. Mergulhe as folhas de gelatina em água fria durante cerca de 10 minutos, retire-as e esprema-as. Mexa a gelatina com o puré quente até se dissolver. Coloque a geleia no frigorífico e deixe engrossar.
3. Para preparar o molho de baunilha, coloque o leite na outra tigela. Abra a vagem de baunilha e retire as sementes. Misture-as com o leite, juntamente com o açúcar e o espessante. Tape e deixe cozinhar, mexendo uma vez durante a cozedura e novamente no fim.

3-5 mn  900 W

4. Desenforme a geleia num prato e decore com a fruta inteira. Acrescente o molho de baunilha.

Sugestão:

Também pode utilizar fruta congelada, previamente descongelada.

Bolos, Pão, Sobremesas e Bebidas

Alemanha

Flammeri de sémola com molho de framboesa*Grießflammeri mit Himbeersauce*


Tempo de cozedura total: ca 15-20 minutos
 Utensílios: tigela com tampa (capacidade 2 l)

Ingredientes


500 ml leite
 40 g açúcar
 15 g amêndoas moídas
 50 g sémola
 1 gema
 1 c/ sopa água
 1 clara
 250 g framboesas
 50 ml água
 40 g açúcar

Preparação


1. Junte o leite, o açúcar e as amêndoas na tigela, tape e aqueça.

3-5 mn  900 W

2. Adicione a sémola, mexa, tape e deixe cozinhar. Mexa uma vez durante a cozedura.

10-12 mn  270 W

3. Misture a gema com a água numa chávena e junte à mistura quente, mexendo. Bata as claras em castelo e junte, envolvendo. Vase o flammeri de sémola para uma taça.
4. Para o molho: lave as framboesas e seque cuidadosamente. Misture a água com o espessante e deite numa tigela, juntamente com os frutos e o açúcar. Tape e aqueça. Mexa durante a cozedura e no fim.

2-3 mn  900 W

5. Faça um puré de framboesas e sirva quente ou frio com o flammeri de sémola.

Suécia

Arroz de pistácio com morangos*Pistaschris med zordgubbe*


Tempo de cozedura total: aprox. 23-30 minutos
 Utensílios: tigela com tampa (capacidade 2 l)


Ingredientes

125 g arroz extra longo integral
 150 ml leite
 175 ml água
 1 vagem de baunilha
 1 pitada de sal
 50 g açúcar
 250 g morangos
 40 g açúcar
 40 ml Cointreau (licor de laranja, 40 % vol.)
 200 ml natas
 1 clara
 50 g miolo de pistácio

Preparação

1. Coloque o arroz na tigela e encha com o líquido. Corte a vagem de baunilha, adicione o sal e o açúcar ao arroz, tape e deixe cozinhar. Mexa uma vez durante a cozedura.

1. 3-5 mn  900 W

2. 20-25 mn  270 W

- Deixe o arroz repousar cerca de 5 minutos após a cozedura.
2. Corte os morangos ao meio e misture com açúcar e licor de laranja.
3. Retire a vagem de baunilha do arroz e deixe-o arrefecer em banho-maria, enquanto vai mexendo. Bata as natas e as claras em castelo separadamente. Junte ao arroz frio em primeiro lugar os pistácios, depois as natas e por último as claras.
4. Sirva o arroz numa tigela grande, abra uma cavidade e coloque os morangos nessa cavidade.

Receitas

Bolos, Pão, Sobremesas e Bebidas

França

Pêras com chocolate*Poires au chocolat*

Tempo de cozedura total: aprox. 8-14 minutos

Utensílios: tigela com tampa (capacidade 2 l)
tigela com tampa (capacidade 1 l)**Ingredientes**

4 pêras
60 g açúcar
1 pac. açúcar baunilhado
1 c/ sopa licor de pêra, 30 % vol.
150 ml água
130 g chocolate para culinária
100 g natas (crème fraîche)

Preparação

1. Descasque as pêras inteiras.
2. Coloque o açúcar, o açúcar baunilhado, o licor e a água na tigela, mexa e aqueça com a tampa.

1-2 mn		900 W
--------	--	-------

3. Coloque as pêras neste líquido e deixe cozinhar com tampa.

6-10 mn		900 W
---------	--	-------

Tire as pêras da fervura e deixe-as arrefecer.

4. Coloque 50 ml do líquido na tigela mais pequena. Misture o chocolate aos bocadinhos e as natas e deixe aquecer com a tampa.

1-2 mn		900 W
--------	--	-------

5. Mexa bem o molho, deite-o por cima das pêras e sirva.

Sugestão:

Também pode acrescentar uma bola de gelado de baunilha.



Áustria

Chocolate com natas*Schokolade mit Schlagobers*

(para 1 pessoa)

Tempo de cozedura total: aprox. 1 minuto

Utensílios: chávena grande (capacidade 200 ml)

Ingredientes

150 ml leite
30 g chocolate para culinária, ralado
30 ml natas
chocolate em pó

Preparação

1. Deite o leite na chávena. Adicione o chocolate ao leite, mexa e aqueça. Mexa várias vezes durante a cozedura.

aprox. 1 mn		900 W
-------------	--	-------

2. Bata as natas até ficarem consistentes, coloque em cima do chocolate, decore com chocolate em pó e sirva.



Países Baixos

Bebida de fogo*Vuurdrank*

(para 10 pessoas)

Tempo de cozedura total: aprox. 8-10 minutos

Utensílios: tigela com tampa (capacidade 2 l)

Ingredientes

500 ml vinho branco
500 ml vinho tinto, seco
500 ml rum, 54% vol.
1 laranja
3 pau de canela
75 g açúcar
10 c/ chá açúcar cãndi

Preparação

1. Deite as bebidas alcoólicas na tigela. Descasque a laranja, tirando uma camada fina da casca. Junte-a com a canela e o açúcar e adicione às bebidas. Tape e deixe aquecer a bebida de fogo.

8-10 mn		900 W
---------	--	-------

2. Retire a casca de laranja e o pau de canela. Coloque uma colher de chá de açúcar cãndi nos copos para o efeito, deite a bebida de fogo e sirva.



· 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, Stipcakgasse 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 Farciennes, 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: 0900-7427723,

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**, Albrechtsstraße 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 Krempf 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**, Cranachstraße 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 ,Hetec, 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**, Eiffestraße 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**, Helmholtzstraße 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 Ahrenholtz, 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: 0511-4003999, Fax: 0511-40039920 / **34123 Kassel**, Heinrich-Hertz-Straße 9, KälteDienst v. Rappard, Tel: 0561-5809545, Fax: 0561-5809570 / **34128 Kassel**, Ahnatalstraße 84, Elektro Mohrhenn, 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**, Rather 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. Drenenburg, 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,Plattenberger** Straße

• SERVICE NIEDERLASSUNGEN • ADDRESSES D'ENTRETIEN • ONDERHOUDSADRESSEN • DIRECCIONES DE SERVICIO • INDIRIZZI DI SERVIZIO •

50, "H. U. Borgards, GmbH", Tel: 05422-949740, Fax: 05422-949792 / **51598 Friesenhagen**, Mühlenhof 6, "Hans Krempel Haustechnik, GmbH", Tel: 02734-7377, Fax: 02734-40618 / **52146 Würselen**, De Gasperstraße 6+10, Hubert Hamacher, Tel: 02405-9600+9609, Fax: 02405-2704 / **53757 Sankt Augustin**, Bussardstraße 120, "HDL Elektro-Kundendienst, GmbH", Tel: 02241-920330, Fax: 02241-920334 / **55130 Mainz**, Nur telefonische Annahmestelle, "Norbert Schwamb, GmbH", Tel: 06131-881070 / **55543 Bad Kreuznach**, Industriestraße, "Hans Krempel Haustechnik, GmbH", Tel: 0671-794335, Fax: 0671-794369 / **56070 Koblenz**, August-Horch-Straße 14, "Hans Krempel Haustechnik, GmbH", Tel: 0261-8909173, Fax: 0261-8909199 / **57080 Siegen**, Gosenbacher Hütte 44, "Hans Krempel Haustechnik, GmbH", Tel: 0271-354114, Fax: 0271-351408
58239 Schwerte, Holzener Weg 79, "HHKT Electronica 2000 Josef Schlütz, GmbH", Tel: 02304-982100, Fax: 02304-86360 / **59457 Werl**, Westdahl Weg 2, MAYER Electro, Tel: 02922-3541, Fax: 02922-85382 / **61381 Friedrichsdorf**, Bahnstraße 17 a, O. Hollmann, 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 Elbtal-Hangenmeilingen**, Am Ohlenrod 10, Rudi Wagner, Tel: 06436-3444, Fax: 06436-941387 / **65931 Frankfurt**, Nur telef. Annahmestelle, "Norbert Schwamb, GmbH", Tel: 069-371525 / **66117 Saarbrücken**, Zinzinger Straße 13, "Hans Krempel Haustechnik, GmbH", Tel: 0681-5008522, Fax: 0681-5008533 / **67434 Neustadt**, Saarlandstraße 55, "Hans Krempel Haustechnik, GmbH", Tel: 06321-83077, Fax: 06321-83077 / **68309 Mannheim**, Heppenheimerstraße 23, "Hans Krempel Haustechnik, GmbH", Tel: 0621-7184621, Fax: 0621-7184628 / **68526 Ladenburg**, Am Sägewerk 2, Elektro Service Salinger, Tel: 06203-3341, Fax: 06203-16919 / **70186 Stuttgart**, Klippeneck Straße 1, Elektro Herterich Techn. Kundendienst, Tel: 0711-4687023, Fax: 0711-4687024 / **75236 Kämpfelbach**, Goethestraße 19, Horst Frei, Tel: 07232-1518, Fax: 07232-5238 / **76185 Karlsruhe**, Lotzbeckstraße 9, Electronic Service Franke, Tel: 0721-5700720-23, Fax: 0721-5700736 / **76872 Winden**, Hauptstraße 103, "Hans Krempel Haustechnik, GmbH", Tel: 06349-8571, Fax: 06349-3390 / **78462 Konstanz**, Nur telef. Annahmestelle, Elektro Herterich, Tel: 07531-27923 / **78737 Fluorn-Winzeln**, Schaffbaumstraße 9, Edmund Schneider, Tel: 07402-482, Fax: 07402-8014 / **79650 Schopfheim**, Feldbergstraße 21, R. Grossmann, Tel: 07622-674510, Fax: 07622-61900 / **80339 München**, Schwanthalerstraße 110, Kesel & Schnitt, Tel: 089-505802, Fax: 089-5021596 / **85095 Denkendorf/Zandt**, Michlstraße 3, Elektro Pfeiffer, Tel: 08466-1319, Fax: 08466-1319 / **86157 Augsburg**, Stadtberger 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: 09128-7076-0, Fax: 09128-707636 / **93102 Pfatter**, Regensburger Straße 60, Franz Bernhard, Tel: 09481-90060, Fax: 09481-90061 / **94130 Oberzell**, Hameter 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**, Herrstraße 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 Grüsser, 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 Geidon, 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, 89 / **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'areoporto, 76, 64100, Teramo, Tel: 0861415745, Fax: 0861212117 / **C.R. Elettronica**, Via Amitemnum 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**

• SERVICE NIEDERLASSUNGEN • ADDRESSES D'ENTRETIEN • ONDERHOUDSADRESSEN • DIRECCIONES DE SERVICIO • INDIRIZZI DI SERVIZIO •

Snc, Via Torino 121/123, 88074, Crotona Cz, Tel: 0962-20889, Fax: 0962-24254 / **Mea Giuseppe**, Via L. Einaudi Trav. I 16, 88048, Lamezia T. (Cz), Tel: 0968-437520, Fax: 0968-437520 / **Medaglia Giolindo**, Via Torrazzo 60/62, 88063, Catanzaro Lido, Tel: 0961-31626, Fax: 0961-31626 / **S.A.T.E Di Dodaro**, Via Degli Stadi 28/F, 87100, Cosenza, Tel: 0984-482337, Fax: 0984-482337

Se.Ri.El.Co, V.Delle Medaglie D'oro 163, 87100, Cosenza, Tel: 0984-33152, Fax: 0984-33152 / **Satep 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 / **Electronica D'Argenio**, Via Nazion. Torrette, 195, 83013, Mercogliano (Av), Tel: 0825-681590, Fax: 0825-681590 / **Electronica Service**, Viale Europa, 15, 80053, Castell. Stabia, Tel: 081-8728280, Fax: 081-8728280 / **Errediesse Service**, Via P. Mascagni 74/76, 80128, Napoli, Tel: 081-5794825, Fax: 081-5791899 / **M.C. Electronica Snc**, Via Dei Mille 138, 84100, Salerno (Sa), Tel: 089-330591, Fax: 089-336836 / **Menna Electronica Srl**, Via Nazionale Delle Puglie 294, 80026, Casoria (Na), Tel: 081-5840726, Fax: 081-7594277 / **Satec Di Correria Snc**, Via Liberta' 307, 81024, Maddaloni (Ce), Tel: 0823-341088, Fax: 0823-343011 / **Video Eletr. 2 Di Nastri**, 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, Bellaria 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: 0522-381277 / **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 Electronica Snc**, Via G.Galilei 2, 33010, Tavagnacco (Ud), Tel: 0432-572172, Fax: 0432-573788 / **Contr.El.**, Via Rossetti 51/C, 34141, Trieste, Tel: 040-368387, Fax: 040-638117 / **Tecnoffly 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 / **Electronica 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 (Vi), Tel: 0761-251557, Fax: 0761-251558 / **Caudullo Salvatore**, Via Cavour 11/R, 17100, Savona, Tel: 019-8386251, Fax: 019-829654 / **Centro Assistenza Techn.**, 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 Tagliatti 8, 20077, Melegnano (Mi), Tel: 02-98334498, 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 / **Electronica 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: 0372-38731, 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 Zuccharini, 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. Electronica**, Via Sagra S.Michele 46, 10141, Torino, Tel: 011-796423, Fax: 011-796423

Guida Di Guida Alessio, Via Roggiolo 5, 28069, Trecale (No), Tel: 0321-71608, Fax: 0321-777003 / **Mantano 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 Maruccchio**, 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

• SERVICE NIEDERLASSUNGEN • ADDRESSES D'ENTRETIEN • ONDERHOUDSADRESSEN • DIRECCIONES DE SERVICIO • INDIRIZZI DI SERVIZIO •

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 Salvatore Rosa 26, 09100, Cagliari, Tel: 070-521338, Fax: 070-506074 / **Co.Ri.Fr.El. 2 Snc**, Via Del Castagno Settore D, 07026, Olbia - Zona Cerasarda
Co.Ri.Fr.El. Snc, Via Monastir 112, 09122, Cagliari, Tel: 0789-562104, Fax: 0789-9562105 / **Floris Sergio**, Via Mazzini 56, 09010, Gonnese (Ca), Tel: 0781-45436, Fax: 0781-469198 / **G.S. Elettronica**, Via Della Resistenza 5, 08100, Nuoro, Tel: 0784-203084, Fax: 0784-203060 / **Hi-Fi Center**, Via Lucania 15, 07026, Olbia (Ss), Tel: 0789-22164, Fax: 0789-200366 / **Matta Paolo**, Via Risorgimento 166/A, 09134, Cagliari-Pirri, Tel: 070-520856, Fax: 070-524148 / **Videoelettronica Snc**, Via Torino 18, 07100, Sassari, Tel: 079-276616, Fax: 079-273239 / **A.T.El. Di G.Amico**, L.Go Scarlatti 30, 93100, Caltanissetta, Tel: 0934-591955, Fax: 0934-552999 / **A.V.S.**, Via Sassari, 2/C, 95100, Catania, Tel: 095-446696, Fax: 095-434337 / **Alamia Service**, C.So Pisani, 310/312, 90129, Palermo, Tel: 091-6570502, Fax: 091-6575761 / **Euroservice 2000 (Ex Aloisi)**, Via Marettimo 36, 91025, Marsala (Tp), Tel: 0923-713459, Fax: 0923-718592 / **Arte Tv E C. Snc**, Via G.Centorbi 17, 91026, Mazara Del Vallo, Tel: 0923-908160, Fax: 0923-670035 / **Centro Ass. Tec. Di Bacchi I.**, P.Za 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 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 / **Elettronica 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 Elettronica**, 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 / **Tecnoconsult Elettr.**, Via Madonna Alta 185, 06100, Perugia, Tel: 075-5003089, Fax: 075-5003089 / **C.A.T. Di D'isanto**, C.So Ivrea 82/A, 11100, Aosta, Tel: 0165-364056, Fax: 0165-235910 / **Ass.Eletr.Campi Snc**, Via E.Reginato 87, 31100, Treviso, Tel: 0422-436245, Fax: 0422-435996 / **D.D. Assistenza Tecnica**, Via Mondin 11, 32100, Belluno, Tel: 0437-30240, Fax: 0437-939916 / **DI Service Di Dal Lago**, Via Giaretta 33, 36100, Vicenza, Tel: 0444-566662, Fax: 0444-966239 / **G.F.L. S.R.L.**, Via D. De Massari 10, 37045, Legnago, Tel: 0442-602020, Fax: 0442-602021 / **L'elettronica Piu' Snc**, Via Gaspare Campo 18, 45100, Rovigo, Tel: 0425-33221, Fax: 0425-33221 / **Piaffe Di Premier F.**, Via Zermanese 6/B, 31100, Treviso, Tel: 0422-321054, Fax: 0422-321054 / **Pierezza Carlo**, Via Barroccio Dal Borgo 4, 35100, Padova, Tel: 049-8643266, Fax: 049-8643266 / **Sat Di Galber E C. Snc**, Via Catarineti 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 Delfinato 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, Stomarina (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 infórmanse en una de las SHARP Service casas siguientes.

Merino Nicolas Jose A., - 945/ 25.18.92 - Av Judizmendi 24, 01003 Vitoria-Gasteiz, Alava / **Tele-Color** - 96/585.24.60, Cl Del Vent 9, 03500 Benidorm, Alicante / **Telecom Electronica** - 96/539.50.21, Cl Hernan Cortes 8, 03600 Elda, Alicante / **Eurosat, S.L.** - 96/525.80.40, Cl Montero Rios 33 03013 Alicante / **Electronica Gomez** - 96/ 546.75.81, Cl Baltasar Tristany 100, 03201 Elche, Alicante / **Angel Avellano 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 Llobet 8, 07800 Ibiza, Baleares (Ibiza) / **Irtesa Electronica** - 971/ 20.47.02, Cl Jaume Ferran 72 Bjos, 07004 Palma De Mallorca, Baleares (Mallorca) / **Instalaciones Maes, S.L.** - 971/ 27.49.47, Cl Son Nadal 63, 07008 Palma De Mallorca, Baleares (Mallorca) / **Electron. Pons Gomila Sa** - 971/ 37.22.76, Cr Nueva 162, 07730 Alayor, Baleares (Menorca) / **Jose Marques Anglada, S.L.** - 971/ 38.54.54, Cl Lepanto 19, 07760 Ciudadela, Baleares (Menorca) / **Anoia Electrovisio** - 93/ 805.11.90, Av Balmes 12, 08700 Igualada, Barcelona / **Audio Vision** - 385.78.08, Cl Mare Deu Montserrat 22, 08922 Sta.Coloma, Barcelona / **Sac-2, S.C.P.** - 331.77.54, Cl Riera Blanca 113, 08028 Barcelona / **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 Terrassa, Barcelona / **Laurea S.A.T.** - 889.02.48, Cl Guillerries 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 / **Elde** - 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**,

· SERVICE NIEDERLASSUNGEN · ADDRESSES D'ENTRETIEN · ONDERHOUDSADRESSEN · DIRECCIONES DE SERVICIO · INDIRIZZI DI SERVIZIO ·

890.35.91, Cl Misser Rufet 4 Bjos, 08720 Vilafranca Penedes, Barcelona / **La Clinica Del Electrodo**, 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 / **Sonitev Electronica**, C.B., 815.74.44, Cl Aigua 143, 08800 Vilanova I Geltru, Barcelona / **Totvisio Electronica S.L.**, 873.88.81, Pj Ferrer 14, 08240 Manresa, Barcelona / **4 En 1 Reparaciones**, 430.97.2, Cl Taquigrafo Marti 19, 08028 Barcelona / **Movilfrut S.A.**, 93/ 630.14.53, Cl Osea 11-C Pol.Salinas, 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.Carceller-F.Cervera, C.B.**, 964/ 45.44.65, Cl Carrero 29, 12500 Vinaros, Castellon / **Asiste, S.L.**, 964/ 21.57.69, Av De Valencia Nave 19, 12006 Castellon / **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, Gerona / **Salleras Puig Juan**, 972/ 50.67.54, Cl Pou Artesia 4, 17600 Figueres, Gerona / **Riera Daviu**, 972/ 50.32.64, Cl Torras Y Bages 19, 17600 Figueres, Gerona / **Lavison, C.B.**, 972/ 23.01.22, Cl Montseny 35, 17005 Gerona / **Monje Ure#A Manuel**, 972/ 70.25.52, Cl Sant Quinti 33, 17534 Ribes De Freser, Gerona / **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 Barbastru, 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 / **Satef**, 973/ 50.08.48, Av Raval Del Carme 12, 25300 Tarrega, Lerida / **Ielsa, C.B.**, 973/ 24.71.27, Cl Tarragona 40, 25005 Lleida / **Cristel**, 973/ 27.08.26, Cl Vallcaient 32, 25006 Lleida / **Unitec**, 948/ 82.74.34, Cl Fuente Canonigos 5, 31500 Tudela, Navarra / **Telsan, C.B.**, 948/ 24.19.50, Cl Gayarre 1 Bjos., 31005 Pamplona, Navarra / **Euro Tecnic Electronica**, 977/ 32.24.89, Cl Lepanto 16-18, 43202 Reus, Tarragona / **Electro Servei C.B.**, 977/ 51.04.42, Ps Moreira 10, 43500 Tortosa, Tarragona / **A.B.R. Electronica S.L.**, 977/ 50.21.20, Cl Calderon La Barca 3, 43520 Roquetes, Tarragona / **Curto Gamundi S.R.C.**, 977/ 44.13.14, Cl Rierol Caputxins 6, 43500 Tortosa, Tarragona / **Selecco S.L.**, 977/ 70.00.12, Cl Calderon De La Barca 11, 43870 Amposta, Tarragona / **Electronica S. Torres**, 977/ 21.21.48, Cl Joan Miro 4 Esc.D 1-2, 43005 Tarragona / **Buira Tecnic's**, 977/ 66.04.37, Cl San Javier 55, 43700 El Vendrell, Tarragona / **Tecno Serveis Mora**, 977/ 40.08.83, Cl Pau Picasso 1, 43740 Mora D'ebre, Tarragona / **Sertecs, S.C.**, 977/ 22.18.51, Cl Caputxins (Bajos) 22, 43001 Tarragona / **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 Paco 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 Morillon Del Corro**, 98/567.40.24, Av De Gijon 19, 33930 La Felguera/Langreo, Asturias / **S.A.T. Juan-Manuel**, 98/ 581.22.48, Cl Uria 60, 33800 Cangas De Narcea, Asturias / **Daniel Serrano Labrado**, 920/ 37.15.16, Cl Jose Gochica 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 Sanchez**, 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 Miajadas S/N, 10200 Trujillo, Caceres / **Electronica Jeda**, Cl Pagador 31, 11500 Pto. Sta. Maria, Cadiz / **Servicio Tecnico**, 956/ 87.07.05, Cl Divina Pastora E-1 L-4, 11402 Jerez La Frontera, Cadiz / **Jose Borja Y Jose Arana**, 956/ 66.60.53, Cl San Antonio 31, 11201 Algeciras, Cadiz / **Vhifitel**, 956/ 46.25.01, Cl Fco.Fdez.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 / **DuelAs CalAs 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 / **Digmat 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

• SERVICE NIEDERLASSUNGEN • ADDRESSES D'ENTRETIEN • ONDERHOUDSADRESSEN • DIRECCIONES DE SERVICIO • INDIRIZZI DI SERVIZIO •

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 / **Garcia Quintela Arturo**, 981/ 70.21.07, Cl Xoane, 15100 Carballo, La Coruña / **Manuel Mato Señaris**, 981/ 53.71.14, Cl Silvouta-Pedra Da, 15896 Santiago Compostela, La Coruña / **Zener Electronica**, 981/ 22.07.00, Cl Ronda De Monte Alto 15, 15002 La Coruña / **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 Mandarina 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 Mouliac 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 Ramirez 5, 34005 Palencia / **Central De Servicios**, 986/ 37.47.45, Cl Asturias (Bajo) 10, 36206 Vigo, Pontevedra / **Montajes Servicios Tecn.**, 986/ 84.16.36, Cl Loureiro Crespo 43, 36004 Pontevedra / **Sial-Alvimo S.L.**, 986/ 29.93.01, C/ C.Torrecedeira 92 Bjos, 36202 Vigo, Pontevedra / **Electronica Cambados**, 986/ 50.83.27, Cl Camilo Jose Cela 13, 36600 Vilagarcia Arousa, Pontevedra / **Almat Electronica**, 923/ 22.45.08, Cl Galileo 21, 37004 Salamanca / **Guijo S.T.**, 921/ 42.94.18, Cl Ramon Y Cajal 1, 40002 Segovia / **Avitelsat, S.A.**, 954/ 66.21.52, Cl Espinosa Y Carcel 31, 41005 Sevilla / **Vanhcolor, S.L.**, 95/433.83.03, Cl San Jacinto 96, 41010 Sevilla / **Telepal**, 95/464.95.80, Cl Julio Verne 49, 41006 Sevilla / **Auvitel, S.L.**, 95/427.57.07, Cl Virgen De Africa 20, 41011 Sevilla / **Audio Color**, 95/457.94.47, Cl Golgota 3 Local#zda., 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 Hågersten, 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
Hjolttaekni 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 Varløse, Phone: 45-38740021, Fax:45-38740031

SUOMI

Oy Perkkio, PL 40 Rälssintie 6, SF-00721 Helsinki, Phone: +35-8947805000, Fax: +35-8947805480
Theho Video, Kuotaankatu 7, SF-00520 Helsinki, Phone: +35-891451500, Fax: +35-891461767

D

TECHNISCHE DATEN

D

Stromversorgung		: 230V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat		: Mindestens 16 A
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle	: 1,45 kW
	Grill oben	: 1,25 kW
	Grill unten	: 0,65 kW
	Grill oben/Mikrowelle	: 2,65 kW
	Grill unten/Mikrowelle	: 2,05 kW
	Grill oben und unten	: 1,85 kW
	Dreifach	: 3,40 kW
	Heissluft	: 1,86 kW
	Heissluft/Mikrowelle	: 2,06 kW
	Leistungsabgabe:	Mikrowelle
Grill oben		: 1,2 kW
Grill unten		: 0,6 kW
Heissluft		: 1,8 kW
Mikrowellenfrequenz		: 2450 MHz
Außenabmessungen		: 520 mm (B) x 309 mm (H) x 482 mm (T)
Garraumabmessungen		: 353 mm (B) x 207 mm (H) x 357 mm (T)
Garrauminhalt		: 26 Liter
Drehteller		: ø325 mm, Metall
Gewicht		: 19 kg
Garraumlampe		: 25 W/240-250 V

Dieses Gerät entspricht den Anforderungen der EG-Richtlinien 89/336/EEC und 73/23/EEC mit Änderung 93/68/EEC.

DIE TECHNISCHE DATEN KÖNNEN JEDERZEIT OHNE ANGABE VON GRÜNDEN GEÄNDERT WERDEN, UM DEM TECHNISCHEM FORTSCHRITT RECHNUNG ZU TRAGEN.

F

FICHE TECHNIQUE

F

Tension d'alimentation		: 230V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection		: 16 A minimum
Consommation électrique:	Micro-ondes	: 1,45 kW
	Gril haut	: 1,25 kW
	Gril bas	: 0,65 kW
	Gril haut/Micro-ondes	: 2,65 kW
	Gril bas/Micro-ondes	: 2,05 kW
	Grils haut et bas	: 1,85 kW
	Triple	: 3,40 kW
	Convection	: 1,86 kW
	Convection/Micro-ondes	: 2,06 kW
	Puissance:	Micro-ondes
Gril haut		: 1,2 kW
Gril bas		: 0,6 kW
Convection		: 1,8 kW
Fréquence des micro-ondes		: 2450 MHz
Dimensions extérieures		: 520 mm (W) x 309 mm (H) x 482 mm (D)
Dimensions intérieures		: 353 mm (W) x 207 mm (H) x 357 mm (D)
Capacité		: 26 litres
Plateau tournant		: ø325 mm, Métal
Poids		: 19 kg
Eclairage de four		: 25 W/240-250 V

Ce four est conforme aux exigences des Directives 89/336/EEC et 73/23/EEC révisées par 93/68/EEC.

LES SPECIFICATIONS PEUVENT ETRE CHANGEES SANS PREAVIS LORS D'AMELIORATIONS APPORTEES A L'APPAREIL

NL

TECHNISCHE GEGEVENS

NL

Wisselstroom	:	230V, 50 Hz, enkele fase
Zekering/circuitonderbreker	:	Minimum 16 A
Stroombenodigheid:	Magnetron	: 1,45 kW
	Bovenste grill	: 1,25 kW
	Onderste grill	: 0,65 kW
	Bovenste grill/Magnetron	: 2,65 kW
	Onderste grill/Magnetron	: 2,05 kW
	Bovenste en onderste grill	: 1,85 kW
	Triple function	: 3,40 kW
	Convectiewarmte	: 1,86 kW
	Convectiewarmte/Magnetron	: 2,06 kW
Uitvoermogen	Magnetron	: 900 W (IEC 60705)
	Bovenste grill	: 1,2 kW
	Onderste grill	: 0,6 kW
	Convectiewarmte	: 1,8 kW
Magnetronfrequentie	:	2450 MHz
Afmetingen buitenkant	:	520 mm (B) x 309 mm (H) x 482 mm (D)
Afmetingen binnenkant	:	353 mm (B) x 207 mm (H) x 357 mm (D)
Ovencapaciteit	:	26 liter
Draaitafel	:	ø325 mm, metaal
Gewicht	:	19 kg
Ovenlampje	:	25 W/240-250 V

Deze magnetronoven voldoet aan de vereisten van Richtlijnen 89/336/EEC en 73/23/EEC zoals gewijzigd door 93/68/EEC.

DOOR CONTINUE VERBETERINGEN KUNNEN SPECIFICATIES ZONDER AANKONDIGING VERANDEREN.

I

DATI TECNICI

I

Tensione di linea CA	:	230 V, 50 Hz, monofase
Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico	:	16 A minimo
Tensione di alimentazione:	Microonde	: 1,45 kW
	Grill superiore	: 1,25 kW
	Grill inferiore	: 0,65 kW
	Grill superiore/Microonde	: 2,65 kW
	Grill inferiore/Microonde	: 2,05 kW
	Grill superiore ed inferiore	: 1,85 kW
	Funzione triplice	: 3,40 kW
	Convezione	: 1,86 kW
	Convezione/Microonde	: 2,06 kW
Potenza erogata:	Microonde	: 900 W (IEC 60705)
	Grill superiore	: 1,2 kW
	Grill inferiore	: 0,6 kW
	Convezione	: 1,8 kW
Frequenza microonde	:	2450 MHz
Dimensioni esterne	:	520 mm (L) x 309 mm (A) x 482 mm (P)
Dimensioni cavità	:	353 mm (L) x 207 mm (A) x 357 mm (P)
Capacità forno	:	26 litri
Piatto rotante	:	ø325 mm, metallo
Peso	:	19 kg
Lampada forno	:	25 W/240-250 V

Questo apparecchio è conforme ai requisiti delle direttive EEC/89/336 e EEC/73/23 come emendata dalla direttiva EEC/93/68.

NEL QUADRO DELLA NOSTRA POLITICA DI MIGLIORAMENTO CONTINUO, LE SPECIFICHE TECNICHE POSSONO ESSERE MODIFICATE SENZA COMUNICAZIONE PREVENTIVA.

E

DATOS TÉCNICOS

E

Tensión de CA		: 230V, 50 Hz, monofásica
Fusible/disyuntor de fase		: Mínimo 16 A
Requisitos potencia de CA:	Microondas	: 1,45 kW
	Grill superior	: 1,25 kW
	Grill inferior	: 0,65 kW
	Grill superior/Microondas	: 2,65 kW
	Grill inferior/Microondas	: 2,05 kW
	Grills superior e inferior	: 1,85 kW
	Función triple	: 3,40 kW
	Convección	: 1,86 kW
	Convección/Microondas	: 2,06kW
Potencia de salida:	Microondas	: 900 W (IEC 60705)
	Grill superior	: 1,2 kW
	Grill inferior	: 0,6 kW
	Convección	: 1,8 kW
Frecuencia microondas		: 2450 MHz
Dimensiones exteriores		: 520 mm (An) x 309 mm (Al) x 482 mm (P)
Dimensiones interiores		: 353 mm (An) x 207 mm (Al) x 357 mm (P)
Capacidad del horno		: 26 litros
Plato giratorio		: ø325 mm, metal
Peso		: 19 kg
Lámpara del horno		: 25 W/240-250 V

Este horno cumple con las exigencias de las directivas 89/336/EEC y 73/23/EEC según la modificación 93/68/EEC.

LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS PUEDEN CAMBIAR SIN PREVIO AVISO AL IR INTRODUCIÉNDOSE MEJORAS EN EL APARATO.

P

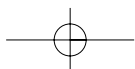
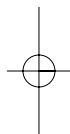
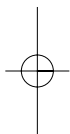
ESPECIFICAÇÕES

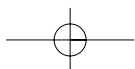
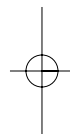
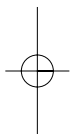
P

Tensão de Linha CA		: 230 V, 50 Hz, uma fase
Distribuição fusível/corta-circuitos		: Mínimo de 16 A
Requisitos de Alimentação CA:	Micro-ondas	: 1,45 kW
	Grill Superior	: 1,25 kW
	Grill Inferior	: 0,65 kW
	Grill Superior/Micro-ondas	: 2,65 kW
	Grill Inferior/Micro-ondas	: 2,05 kW
	Grill Superior e Inferior	: 1,85 kW
	Triplo	: 3,40 kW
	Convecção	: 1,86 kW
	Convecção/Micro-ondas	: 2,06 kW
Potência de Saída:	Micro-ondas	: 900 W (IEC 60705)
	Grill Superior	: 1,2 kW
	Grill Inferior	: 0,6 kW
	Convecção	: 1,8 kW
Frequência do Micro-ondas		: 2450 MHz
Dimensões Exteriores		: 520 mm (P) x 309 mm (A) x 482 (C) Dimensões da
Cavidade		: 353 mm (P) x 207 mm (A) x 357 (C)
Capacidade do Forno		: 26 litros
Plato Giratório		: Ø 325 mm, metal
Peso		: aprox. 19 kg
Lâmpada do Forno		: 25 W / 240-250 V

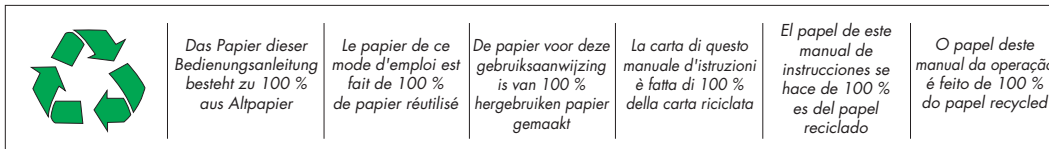
Este equipamento está em conformidade com os requisitos da directivas 89/336/CEE e 73/23/CEE, na redacção alterada pela directiva 93/68/CEE.

DE ACORDO COM UMA POLÍTICA DE PROGRESSOS, RESERVAMOS O DIREITO DE ALTERAR A CONCEPÇÃO E AS ESPECIFICAÇÕES SEM AVISO PRÉVIO.





SHARP

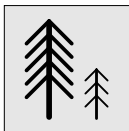


SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.
Sonninstrasse 3, 20097 Hamburg
Germany

TINS-A291URRO

Gedruckt in Grossbritannien
Imprimé au Royaume-Uni
Gedruckt in Groot-Brittannië
Stampato in Gran Bretagna
Impreso en el Reino Unido
Impresso no Reino Unido

SHARP



*Der Zellstoff zur
Herstellung dieses
Papiers kommt zu
100 % aus nachhaltig
bewirtschafteten
Wäldern*

*Ce papier est
entièrement fabriqué
à partir de pâte à
papier provenant
de forêts durables*

*De pulp die gebruik is
voor de vervaardiging
van dit papier is voor
100 % afkomstig uit
bossen die doorlopend
opnieuw aangepland
worden*

*Il 100 % della pasta
utilizzata per
produrre questa carta
proviene da foreste
sostenibili*

*El 100 % de la
pasta utilizada en
la fabricación de
este papel procede
de bosques
sostenibles*

*Este papel é
totalmente fabricado
a partir de pasta de
papel proveniente
de florestas duráveis*

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.
Sonninstrasse 3, 20097 Hamburg
Germany

TINS-A291URRO

Gedruckt in Grossbritannien
Imprimé au Royaume-Uni
Gedruckt in Groot-Brittannie
Stampato in Gran Bretagna
Impreso en el Reino Unido
Impreso no Reino Unido