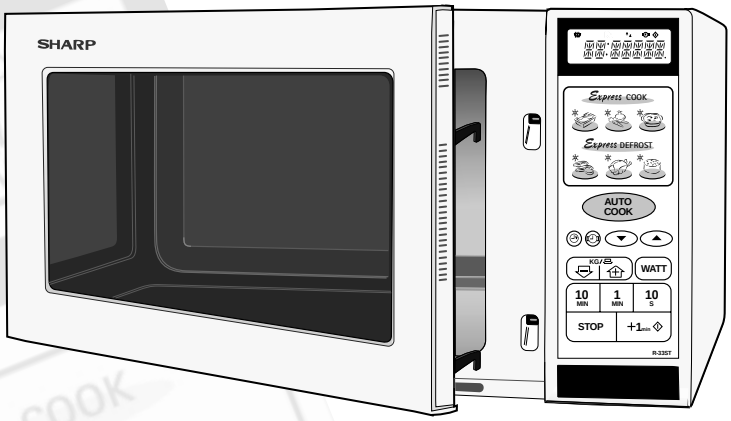
SHARP

Achtung
Avertissement
Waarschuwing
Avvertenza
Advertencia



R-33ST

MIKROWELLENGERÄT - BEDIENUNGSANLEITUNG
FOUR A MICRO-ONDES - MODE D´EMPLOI
MAGNETRONOVEN - GEBRUIKSAANWIJZING
FORNO A MICROONDE - MANUALE D´ISTRUZIONI
HORNO DE MICROONDAS - MANUAL DE INSTRUCCIONES

(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 onder- houdsvoorschriften 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.

900 W (IEC 60705)

DEUTSCH
FRANÇAIS
NEDERLANDS
ITALIANO
ESPAÑOL

D **Sehr geehrter Kunde,**

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Mikrowellengerät, das Ihnen ab jetzt die Arbeit im Haushalt wesentlich erleichtern wird. 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.
Wir empfehlen Ihnen, die Bedienungsanleitung inklusive dem Ratgeber genau durchzulesen. So wird Ihnen die Bedienung Ihres Gerätes leicht von der Hand gehen.

Viel Spaß beim Umgang mit Ihrem neuen Mikrowellengerät.
Ihr Mikrowellen-Team

SERVICE VORGEHENSWEISE - GILT NUR FÜR DEUTSCHLAND

Lieber SHARP-Kunde,
SHARP - Geräte sind Markenartikel, die mit Präzision und Sorgfalt nach modernen Fertigungsmethoden hergestellt werden. Bei sachgemäßer Handhabung und unter Beachtung der Bedienungsanleitung wird Ihnen Ihr Gerät lange Zeit gute Dienste leisten.
Das Auftreten von Fehlern ist aber nie auszuschließen. Sollte Ihr Gerät während der Gewährleistungsfrist einen gewährleistungspflichtigen Mangel aufweisen, so wenden Sie sich bitte an den Handelsbetrieb, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, denn dieser ist Ihr alleiniger Ansprechpartner für jegliche Gewährleistungsansprüche.

Als Nachweis im Gewährleistungsfall dient Ihr Kaufbeleg.

Sollte sich nach Ablauf der Gewährleistungsfrist ein Fehler des Gerätes zeigen, so können Sie dieses wahlweise auch direkt an eine von SHARP autorisierte Vertragswerkstatt zur Fehlerbeseitigung geben. Eine Aufstellung aller SHARP Vertragswerkstätten in Deutschland entnehmen Sie bitte der Kundendienstübersicht.

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GmbH Parts & Technical Services.

F **Chère cliente, cher client,**

Nous vous félicitons de l'achat de votre nouveau four à micro-ondes qui va vous simplifier considérablement le travail dans la cuisine.
Vous serez agréablement surpris de voir tout ce que vous pouvez faire avec votre four à micro-ondes.
Vous pouvez non seulement décongeler, réchauffer et cuire les aliments mais également préparer des menus complets.
Lisez attentivement le mode d'emploi et le guide. Vous pourrez utiliser votre appareil encore plus facilement.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau micro-ondes.
Votre équipe de spécialistes de la cuisine aux micro-ondes

NL **Geachte klant,**

Wij feliciteren u met uw nieuwe magnetron, die u voortaan het werk in de huishouding aanmerkelijk zal vergemakkelijken.
U zult aangenaam verrast zijn over hetgeen men allemaal met de magnetron kan doen. U kunt er niet alleen snel mee ontdooien en verhitten, maar u kunt tevens hele menu's bereiden.
Wij adviseren u de gebruiksaanwijzingen de bijgeleverde kooktips zorgvuldig door te lezen. Op die manier zal het bedienen van uw apparaat voor u geen enkel probleem opleveren.

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

I **Gentile Cliente,**

Congratulazioni per l'acquisto del Vostro nuovo forno a microonde, che Vi aiuterà da oggi a facilitare e a snellire la preparazione dei Vostri piatti preferiti.
Ben presto Vi accorgerete di quanto sia utile e pratico un forno a microonde. Esso Vi aiuterà quando dovrete scongelare rapidamente cibi surgelati o riscaldare vivande precotte, oppure se vorrete preparare anche interi pranzi con minor dispendio di tempo e fatica.
Vi consigliamo di leggere attentamente il manuale di istruzioni insieme con la guida di cottura. Esso Vi servirà per aiutar vi ad usare con maggior sicurezza e rapidità il Vostro nuovo forno a microonde ed a preparare i piatti più gustosi.

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 que le facilitará notablemente sus quehaceres domésticos.
Va a ser una sorpresa agradable notar cuán amplio es el campo de aplicación de las microondas.
No sólo puede proceder a descongelación y cocción con celeridad sino también a la preparación de enteros menús.
Le recomendamos lea minuciosamente el manual de manejo al gual que el recetario para que el uso del horno le sea fácil y no cueste trabajo.

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

D INHALTSVERZEICHNIS

GERÄT UND ZUBEHÖR 2-3
BEDIENFELD 4
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 5-7
AUFSTELLANWEISUNGEN 7
VOR INBETRIEBNAHME 7
VERWENDUNG DER STOP-TASTE 8
EINSTELLEN DER UHR 8
MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN 9
GAREN MIT DER MIKROWELLE 9
ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN 10-12
EXPRESS-GAREN & EXPRESS-AUFTAUEN 13-15
AUTOMATIKPROGRAMME 16
AUTOMATIKPROGRAMM- TABELLE 16-17
AUTOMATIK-REZEPTE AC-7 18
AUTOMATIK-REZEPTE AC-8 19
REINIGUNG UND PFLEGE 20
FUNKTIONSPRÜFUNG 20
SERVICE-NIEDERLASSUNGEN 85-90
TECHNISCHE DATEN 90

F TABLE DES MATIERES

FOUR ET ACCESSOIRES 2-3
TABLEAU DE COMMANDE 4
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE . .21-23
INSTALLATION 23
AVANT MISE EN ROUTE 23
TOUCHE ARRET 24
REGLAGE DE L'HORLOGE 24
NIVEAU DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES 25
CUISSON AUX MICRO-ONDES 25
AUTRES FONCTIONS PRATIQUES 26-28
CUISSON RAPIDE & DÉCONGÉLATION RAPIDE . .29-31
CUISSON AUTOMATIQUE 32
TABLEAU CUISSON AUTOMATIQUE 32-33
RECETTES CUISSON AUTOMATIQUE AC-7 34
RECETTES CUISSON AUTOMATIQUE AC-8 35
ENTRETIEN ET NETTOYAGE 36
AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR 36
ADRESSES DU SERVICE APRES-VENTE 85-90
FICHE TECHNIQUE 91

NL INHOUD

OVEN EN TOEBEHOREN 2-3
BEDIENINGSPANEEL 4
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN . .37-39
INSTALLATIE 39
VOORDAT U DE OVEN VOOR HET EERST 39
AANZET 40
DE KLOK INSTELLEN 40
ENERGIENIVEAUS VAN DE MAGNETRON 41
KOKEN MET DE MAGNETRONOVEN 41
ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES 42-44
EXPRES BEREIDEN & EXPRES ONTDOOIEN . .45-47
AUTOMATISCHE KOOKFUNCTIES 48
AUTOMATISCHE KOOKFUNCTIES TABELLEN . .48-49
RECEPTEN AUTOMATISCHE KOKEN AC-7 50
RECEPTEN AUTOMATISCHE KOKEN AC-8 51
ONDERHOUD EN REINIGING 52
VOORDAT U EEN REPARATEUR BELT 52
ADRESSENLIJST MET REPARATEURS 85-90
TECHNISCHE GEGEVENS 91

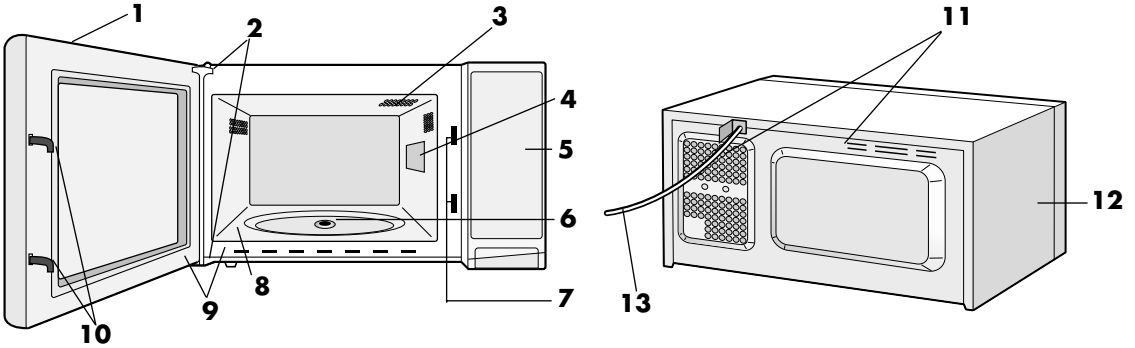
I INDICE

FORNO ED ACCESSORI 2-3
PANNELLO DI CONTROLLO 4
PRESCRIZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI 53-55
INSTALLAZIONE 55
OPERAZIONI PRELIMINARI 55
USO DEL PULSANTE DI ARRESTO 56
IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO 56
LIVELLO DI POTENZA DELLE MICROONDE 57
COTTURA MICROONDE 57
ALTRE FUNZIONI UTILI 58-60
COTTURA EXPRESS & SCONGELARE EXPRESS . .61-63
FUNZIONE AUTOMATICO 64
TABELLE PER LA COTTURA IN AUTOMATICO . . .64-65
RICETTE PER LA COTTURA IN AUTOMATICO AC-7 66
RICETTE PER LA COTTURA IN AUTOMATICO AC-8 67
MANUTENZIONE E PULIZIA 68
COSA VERIFICARE PRIMA DI CHIAMARE IL SERVIZIO DI ASSISTENZA 68
INDIRIZZI SERVIZIO ASSISTENZA 85-90
DATI TECNICI 91

E INDICE

HORNO Y ACCESORIOS 2-3
PANEL DE MANDOS 4
INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD 69-71
INSTALACIÓN 71
ANTES DE LA PUESTA EN SERVICIO 71
PUESTA EN HORA DEL RELOJ 72
NIVELES DE POTENCIA DE MICROONDAS 73
COCCIÓN CON MICROONDAS 73
OTRAS FUNCIONES CÓMODAS 74-76
COCCIÓN & DESCONGELACIÓN RÁPIDAS 77-79
OPERACIÓN AUTOMÁTICA 80
TABLAS DE OPERACIÓN AUTOMÁTICA 80-81
RECETAS PARA OPERACIÓN AUTOMÁTICA AC-7 . . .82
RECETAS PARA OPERACIÓN AUTOMÁTICA AC-8 . . .83
CUIDADO Y LIMPIEZA 84
COMPROBACIONES ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO DE REPARACIONES 84
DIRECCIONES DE SERVICIOS DE REPARACIONES 85-90
DATOS TÉCNICOS 92

GERÄT/FOUR/OVEN/FORNO/HORNO



D GERÄT

1 Tür
2 Türscharniere
3 Garraumlampe
4 Spritzschutz für den Hohlleiter
5 Bedienfeld
6 Antriebswelle
7 Türschloßöffnungen
8 Garraum
9 Türdichtungen und Dichtungsoberflächen
10 Türsicherheitsverriegelung
11 Lüftungsöffnungen
12 Außenseite
13 Netzkabel

I FORNO

1 Sportello
2 Cerniere sportello
3 Luce forno
4 Coperchio guida onde
5 Pannello di controllo
6 Accoppiatore
7 Bloccaggi sportello
8 Cavità forno
9 Guarnizioni e superfici di tenuta sportello
10 Chiusura di sicurezza sportello
11 Apertura per ventilazione
12 Struttura esterna
13 Cavo di alimentazione

F FOUR

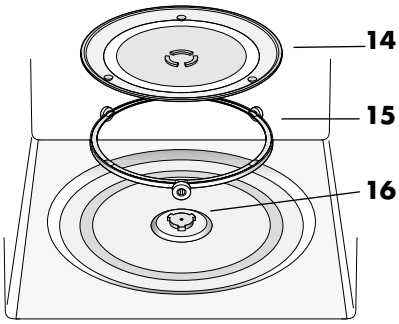
1 Porte
2 Charnières de porte
3 Eclairage du four
4 Cadre du répartiteur d'ondes
5 Tableau de commande
6 Entraînement
7 Ouvertures de la serrure de la porte
8 Cavité du four
9 Joint de porte et surfaces de contact du joint
10 Loquets de sécurité de la porte
11 Ouvertures de ventilation
12 Partie extérieure
13 Cordon d'alimentation

E HORNO

1 Puerta
2 Bisagras
3 Lámpara del horno
4 Tapa de la guía de ondas
5 Panel de mandos
6 Guarnición estanca
7 Aberturas de la cerradura
8 Interior del horno
9 Juntas de la puerta y superficies de cierre
10 Pestillos de seguridad de la puerta
11 Aberturas de ventilación
12 Mueble exterior
13 Cable de conexión a la red

NL OVEN

1 Deur
2 Deurscharnieren
3 Ovenlamp
4 Afdekplaatje (voor golfgeleider)
5 Bedieningspaneel
6 Afdichtingspakking
7 Bediening van het deurslot
8 Ovenruimte
9 Afdichting van de deur en afdichtingsoppervlakken
10 Veiligheidsvergrendeling van de deur
11 Ventilatiegaten
12 Buitenste behuizing
13 Elektriciteitssnoer



D ZUBEHÖR:

Überprüfen Sie, daß folgende Zubehörteile mitgeliefert wurden:
(**14**) Drehteller (**15**) Drehteller-Träger
(**16**) Antriebswelle
Den Drehteller-Träger auf den Garraumboden legen. Dann den Drehteller so auflegen, daß dieser mit der Antriebswelle übereinstimmt.
Um Schäden am Drehteller zu vermeiden, ist darauf zu achten, daß Geschirr und Behälter bei der Entnahme nicht den Rand des Drehtellers berühren.
HINWEIS: Bei der Bestellung von Zubehör teilen Sie Ihrem Händler oder dem SHARP-Kundendienst bitte folgende Angaben mit: Name des Zubehörteils und Bezeichnung des Modells.

F ACCESSOIRES:

Vérifier que les accessoires suivants sont fournis :
(**14**) Plateau tournant (**15**) Pied du plateau
(**16**) Entraînement
Placer le support de rotation de manière à ce qu'il se fixe sur l'entraînement, sur le plancher du four.
Placer ensuite le plateau tournant sur le support de rotation.
Pour éviter d'endommager le plateau tournant, veiller à ce que les plats ou les récipients soient levés sans toucher le bord du plateau tournant lorsque vous les enlevez du four.
REMARQUE: Lorsque vous commandez des accessoires, veuillez mentionner deux éléments : le nom de la pièce et le nom du modèle à votre revendeur ou à votre dépanneur agréé SHARP.

NL TOEBEHOREN:

Controleer of de volgendetoebehoren aanwezig zijn:
(**14**) Draaitafel (**15**) Draaitafelsteun
(**16**) Afdichtingspakking
Zorg ervoor dat de Draaitafelsteun over de koppeling op de bodem van de ovenruimte heen past. Plaats daarna de draaitafel op de Draaitafelsteun.

NL TOBEHOREN:

Om schade aan de draaitafel te vermijden, moet u ervoor zorgen dat borden of schalen niet tegen de rand van de draaitafel stoten, wanneer ze uit de oven worden gehaald.
OPMERKING: Wanneer u accessoires bestelt, moet u uw dealer of de door SHARP erkende reparateur de naam van het onderdeel en van het model doorgeven.

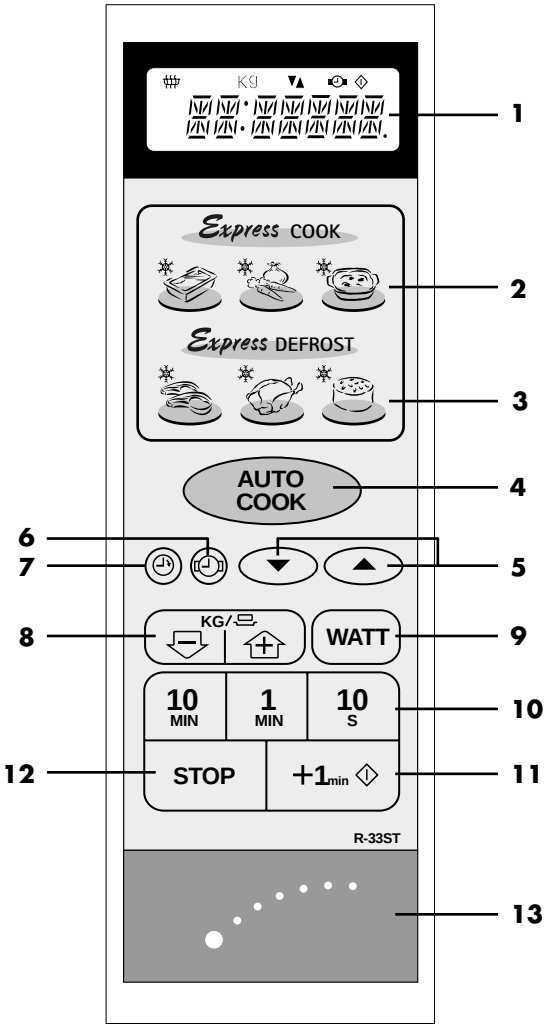
I ACCESSORI:

Accertarsi che la confezione contenga i seguenti accessori:
(**14**) Piatto rotante (**15**) Supporto per piatto rotante
(**16**) Accoppiatore
Posizionare il sostegno rotante sull'accoppiatore che si trova sulla base della cavità del forno e inserirvi quindi il piatto rotante.
Onde evitare di danneggiare il piatto rotante, accertarsi di sollevare perfettamente i piatti o i contenitori dal bordo del piatto rotante quando li si toglie dal forno.
NOTA: Per ordinare gli accessori rivolgersi al proprio rivenditore o al concessionario autorizzato SHARP ed indicare il nome della parte e del modello.

E ACCESORIOS:

Compruebe que están presentes los siguientes accesorios:
(**14**) El plato giratorio (**15**) Base del platogiratorio
(**16**) La guarnición
Coloque el soporte de rodillas de modo que quede ajustado en el acoplamiento en la base de la cavidad del horno. Ponga seguidamente el plato giratorio en el soporte de rodillos.
Para evitar daños al plato giratorio, al sacar del horno platos o recipientes conviene levantarlos apartándolos del borde del plato giratorio.
NOTA: Cuando encargue accesorios al comercio o agencia de servicio autorizada de SHARP, sírvase mencionar dos cosas el nombre de la pieza y la denominación del modelo.

BEDIENFELD/PANNEAU DE COMMANDE / BEDIENINGSPANEEL / PANNELLO DI CONTROLLO / PANEL DE MANDOS



BEDIENFELD

1 **Display**
2 **EXPRESS-GAREN**-Tasten
3 **EXPRESS-AUFTAUEN**-Tasten
4 **AUTOMATIK**-Taste
5 **KÜRZER/LÄNGER**-Tasten
6 **UHREINSTELL**-Taste
7 **ZEITSCHALTUHR**-Taste
8 **GEWICHTSEINGABE**-Tasten
9 **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste
10 **ZEITEINGABE**-Tasten
11 **+1min/START**-Taste
12 **STOP**-Taste
13 **TÜRÖFFNER**-Taste

PANNEAU DE COMMANDE

1 **Affichage numérique**
2 Touche **CUISSON RAPIDE**
3 Touche **CUISSON DÉCONGÉLATION**
4 Touche **CUISSON AUTOMATIQUE**
5 Touches **MOINS/PLUS**
6 Touche **REGLAGE DE L'HORLOGE**
7 Touche **MINUTEUR**
8 Touches **POIDS DONNÉES**
9 Touche **NIVEAU DE PUISSANCE**
10 Touches **TEMPS**
11 Touche **+1min/DEPART**
12 Touche **ARRET (STOP)**
13 Bouton **D'OUVERTURE DE LA PORTE**

BEDIENINGSPANEEL

1 **Digitaal display**
2 **EXPRES BEREIDEN**-toets
3 **EXPRES ONTDOOIEN**-toets
4 **AUTOMATISCHE KOKEN**-toets
5 **MINDER/MEER**-toetsen
6 **KLOKINSTELLING**-toets
7 **TIJDOPNEMER**-toets
8 **GEWICHTE INVOEGEN**-toetsen
9 **ENERGIENIVEAU**-toets
10 **TIJD**-toets
11 **+1min/START**-toets
12 **STOP**-toets
13 **DEUR OPEN**-toets

PANNELLO DI CONTROLLO

1 **Display digitale**
2 Pulsante **COTTURA EXPRESS**
3 Pulsante **SCONGELARE EXPRESS**
4 Pulsante **AUTOMATICO**
5 Pulsanti **MENO/PIÙ**
6 Pulsante **IMPOSTAZIONE OROLOGIO**
7 Pulsante **CONTASECONDI**
8 Pulsanti **PESO IMMISSIONE**
9 Pulsante **LIVELLO POTENZA**
10 Pulsanti **TEMPO**
11 Pulsante di **+1min/AVVIO COTTURA**
12 Pulsante di **ARRESTO**
13 Pulsante di **APERTURA SPORTELLO**

PANEL DE MANDOS

1 **Visualizador digital**
2 Tecla de **COCCIÓN RÁPIDAS**
3 Tecla de **DESCONGELACIÓN RÁPIDAS**
4 Tecla de **OPERACIÓN AUTOMÁTICA**
5 Teclas **MENOS/MÁS**
6 Tecla de **AJUSTE DEL RELOJ**
7 Tecla de **RELOJ**
8 Teclas **PESO INTRODUCIR**
9 Tecla del **NIVELES DE POTENCIA**
10 Teclas **TIEMPO**
11 Tecla de **+1min/INICIO DE COCCIÓN**
12 Tecla de **PARADA**
13 Botón de **ABRIR LA PUERTA**

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-45ST verwendet werden. Er ist über Ihren Händler erhältlich. Näheres bitte in der dazugehörigen Anleitung nachschlagen oder sich beim Händler nach der korrekten Installionsweise 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 10 A oder einem Sicherungsautomaten von mindestens 10 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 Kochbuch (Seite 2).

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

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

Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes oder den Lüftungsöffnungen lagern.
Niemals die Lüftungsöffnungen blockieren.
Alle Metallverschlüsse, Drähte usw. von Lebensmitteln und Verpackungen entfernen. Funkenbildung auf Metalloberflächen kann zu Feuer führen.
Das Mikrowellengerät nicht zum 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 vorgesehenes Popcorn-Geschirr verwendet werden.
Keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Gerät lagern.
Die Einstellungen nach dem Starten des Gerätes überprüfen um sicherzustellen, daß das Gerät wie gewünscht arbeitet. Diese Bedienungsanleitung und den Kochbuch-Ratgeber zusammen verwenden.

Zur Vermeidung von Verletzungen

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

a) Die Tür muß einwandfrei schließen und darf nicht schlecht ausgerichtet oder verzogen sein.
b) Die Scharniere und Türsicherheitsverriegelungen dürfen nicht gebrochen oder lose sein.
c) Die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen dürfen nicht beschädigt sein.
d) Im Garraum und an der Tür dürfen keine Dellen oder andere Beschädigungen vorhanden sein.
e) 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 Geräts 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 20.

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 Türsicherheitsverriegelung oder Lüftungsöffnungen kommen lassen oder Gegenstände in diese Öffnungen stecken. Wenn größere Mengen Flüssigkeiten verschüttet werden, müssen Sie sofort das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den SHARP-Kundendienst anfordern.
Niemals das Netzkabel bzw. den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten legen.
Das Netzkabel nicht über die scharfe Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte führen.
Das Netzkabel von erwärmten Oberflächen fernhalten, einschließlich Geräterückseite.
Auf keinen Fall versuchen, die Garraumlampe selbst auszuwechseln, sondern nur von einem von SHARP autorisierten Elektriker auswechseln lassen! Wenn die Garraumlampe ausfallen sollte, wenden Sie sich bitte an Ihren Elektrohändler oder eine von SHARP autorisierte Kundendienststelle!
Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muß es durch ein neues Spezialkabel ersetzt werden.
Bitte das Auswechseln durch einen von SHARP autorisierten Kundendienst vornehmen lassen.

Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden:

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 herausspritzen kann und zu Verbrennungen führen könnte.

Um Verbrennungen durch plötzliches Überkochen (Siedeverzug) zu vermeiden:

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

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 anstechen, 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 anstechen, damit der Dampf entweichen kann.

Zur Vermeidung von Verbrennungen
Beim Entnehmen von Gargut aus dem Garraum sollten Topflappen o.ä. verwendet werden.
Behälter, Popcorngeschirr, 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.

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!
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.

Bei der Verwendung von Bräunungsgeschirr oder selbsterwärmenden Materialien muß eine wärmefeste Isolierung (z.B. ein Porzellanteller) zwischen Geschirr und Drehteller gestellt werden. Dadurch werden Beschädigungen des Drehtellers und des Drehteller-Trägers 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 und den Drehteller-Träger verwenden.

Um das Zerspringen des Drehtellers zu vermeiden:

(a) Vor dem Reinigen, den Drehteller abkühlen lassen.
(b) Keine heißes Gargut oder heißes Geschirr auf den kalten Drehteller stellen.
(c) Keine kalten Lebensmittel oder kaltes Geschirr auf den heißen Drehteller stellen

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

HINWEISE:

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

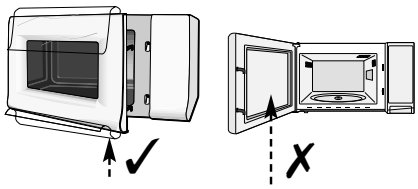
Sowohl der Hersteller als auch der Händler können keine Verantwortung für Beschädigungen des Gerätes oder Verletzungen von Personen übernehmen, die als Folge eines falschen elektrischen Anschlusses entstehen.

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.

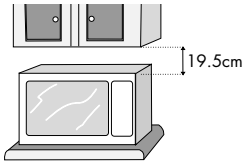
AUFSTELLANWEISUNGEN

1. Sämtliches Verpackungsmaterial aus dem Geräteinnenraum entnehmen.
   Die Polyethylenschicht zwischen Tür und Innenraum entfernen. Den Aufkleber (falls vorhanden) von der **Aussenseite** der Tür abziehen.

Die Schutzfolie an der **Innenseite** der Tür nicht entfernen.



2. Das Gerät nicht betreiben, wenn es beschädigt ist.
3. Das Mikrowellengerät auf einer flachen, geraden Oberfläche aufstellen, die stabil genug ist, das Gewicht des Gerätes und der darin zubereiteten Lebensmittel zu tragen.
4. Stellen Sie sicher, daß über dem Gerät ein Freiraum von mindestens 19.5 cm vorhanden ist.

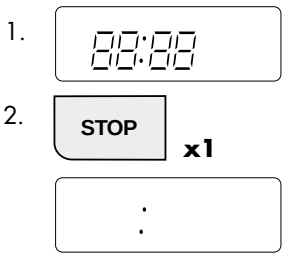


5. Den Netzstecker des Mikrowellengerätes mit einer normalen, geerdeten Steckdose verbinden.

VOR INBETRIEBNAHME

Den Gerätestecker in die Steckdose stecken.

1. Die Anzeige blinkt:
2. Die **STOP**-Taste drücken. Auf dem Display erscheint:



Hinweise zum Einstellen der Uhr finden Sie auf Seite 8.

VERWENDUNG DER STOP-TASTE

Verwendung der **STOP**-Taste:

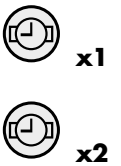
1. Löschen eines Eingabefehlers während des Programmierens.
2. Unterbrechen des Gerätes während des Betriebs.
3. Zum Löschen eines Programms während des Betriebs die **STOP**-Taste zweimal drücken.

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 **UHREINSTELL-**Taste entsprechend Schritt 1 einmal drücken.

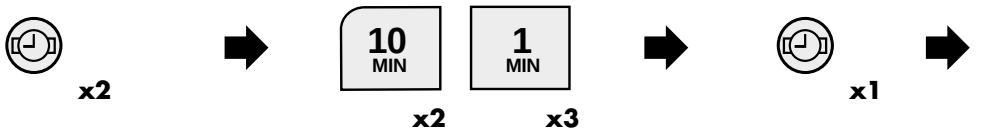
2. Um die Uhr auf das 24 Stunden-Format einzustellen, die **UHREINSTELL-**Taste entsprechend Schritt 2 zweimal drücken.



Beispiel:

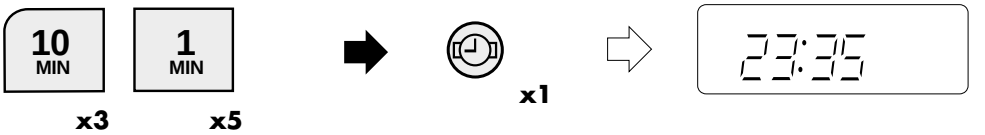
Einstellen der Uhr auf 23 Uhr 35 Min.:

1. Wählen Sie die 24 Stunden-Uhr durch zweimaliges Drücken der **UHREINSTELL**-Taste.
2. Stellen Sie die Stunden ein: Die **10 MIN**-Taste zweimal drücken. Die **1 MIN**-Taste dreimal drücken.
3. Durch einmaliges Drücken der **UHREINSTELL**-Taste von den Stunden zu den Minuten wechseln.



4. Die Minuten einstellen: Die **10 MIN**-Taste dreimal drücken. Die **1 MIN**-Taste fünfmal drücken.
5. Die Uhr starten.

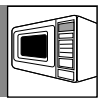
Überprüfen Sie das Display.



HINWEIS:

1. Drücken Sie die **STOP**-Taste, wenn Sie beim Programmieren einen Fehler gemacht haben.
2. Wenn die Stromversorgung Ihres Mikrowellengerätes unterbrochen wird, meldet das Display in Abständen 88:88 , nachdem die Stromversorgung wiederhergestellt wurde. Wenn das während des Garvorgangs passiert, wird das Programm gelöscht. Die Uhrzeit wird ebenfalls gelöscht.
3. Wenn Sie die Uhrzeit neu einstellen möchten, verfahren Sie wie im obigen Beispiel.

MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN



Ihr Gerät ist mit 5 Leistungsstufen ausgestattet. Zur Auswahl der erforderlichen Leistungsstufe folgen Sie den Angaben im Rezeptteil. Im allgemeinen gelten folgende Empfehlungen:

900 W für schnelles Garen oder Aufwärmen, z.B. für Suppen, Eintöpfe, Dosengerichte, heiße Getränke, Gemüse, Fisch usw.

630 W zum längeren Garen von kompakteren Speisen wie Braten, Hackbraten und Tellergerichten, auch für empfindliche Gerichte wie Käsesoßen oder Rührkuchen. Mit dieser niedrigeren Einstellung kochen Soßen nicht über und die Speisen garen gleichmäßig, ohne am Rand hart zu werden oder überzulaufen.

450 W für kompaktere Speisen, die beim Garen mit herkömmlichen Methoden eine lange Garzeit erfordern, z.B. für Rindfleischgerichte, wird diese Leistungsstufe empfohlen, damit das Fleisch zart bleibt.

270 W (Auftau-Einstellung) wählen Sie diese Stufe zum Auftauen, damit Speisen gleichmäßig auftauen. Diese Stufe ist auch bestens geeignet, um Reis, Nudeln und Klöße garzuziehen und gebackenen Eierpudding zu garen.

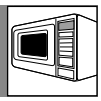
90 W zum sanften Auftauen, z.B. für Sahnetorten oder Blätterteig.

W = WATT

DEUTSCH

- Um die Leistung einzustellen, die **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste drücken, bis die gewünschte Leistungsstufe angezeigt wird.
- Wenn die **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste einmal gedrückt wird, erscheint [90 W]. Falls die gewünschte Leistungsstufe überschritten wird, die **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste so lange drücken, bis die gewünschte Stufe wieder angezeigt wird.
- **Falls die Stufe nicht gewählt wird, ist automatisch die volle Leistung 900 W eingestellt.**

GAREN MIT DER MIKROWELLE

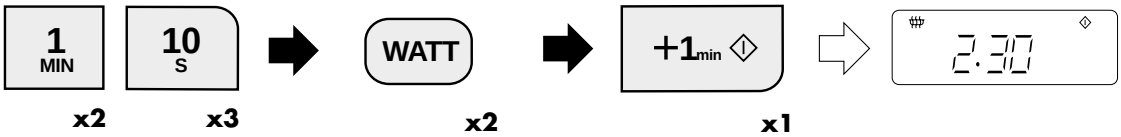


Ihr Gerät kann bis zu 99 Minuten 90 Sekunden programmiert werden (99.90).

Beispiel: Angenommen, Sie wollen Suppe 2 Minuten und 30 Sekunden lang mit 630 W Mikrowellenleistung erwärmen.

1. Die Zeit einstellen: Die **1 MIN**-Taste zweimal und die **10 SEK**-Taste dreimal drücken.
2. Die gewünschte Leistung 630 W durch zweimaliges Drücken der **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste einstellen.
3. Den Garvorgang starten.

Überprüfen Sie das Display.



HINWEISE:

1. Wenn die Tür während der Garzeit geöffnet wird, wird die Garzeit auf dem Display automatisch gestoppt. Sie läuft weiter, sobald die Tür geschlossen und die **+1 min/START**-Taste gedrückt wurde.
2. Wenn Sie während der Garzeit die Leistungsstufe überprüfen wollen, drücken Sie die **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste. Solange Ihr Finger die **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste berührt, wird die Leistungsstufe angezeigt.
3. Wenn die jeweilige Bedienung des Gerätes beendet ist, wird - falls eingestellt - die Uhrzeit auf dem Display angezeigt.

ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN

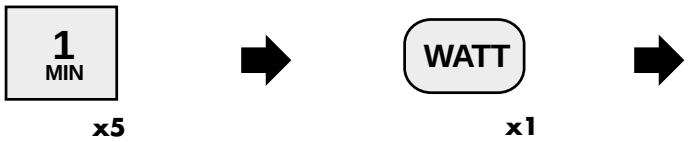
1. GAREN MIT VERSCHIEDENEN GARFOLGEN

Es können maximal 3 Garfolgen, bestehend aus manueller Garzeit und Betriebsart, programmiert werden.

Beispiel:
Garen : 5 Minuten bei 900 W (Stufe 1)
16 Minuten bei 270 W (Stufe 2)

STUFE 1

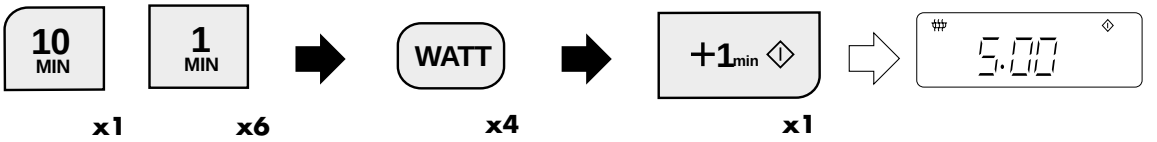
1. Die gewünschte Garzeit (5 Minuten) durch fünfmaliges Drücken der **1 MIN**-Taste eingeben.
2. Die gewünschte Leistungsstufe durch einmaliges Drücken der **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste einstellen.



STUFE 2

3. Die gewünschte Garzeit durch einmaliges Drücken der **10 MIN**-Taste und sechsmaliges Drücken der **1 MIN**-Taste eingeben.
4. Die gewünschte Leistungsstufe durch viermaliges Drücken der **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste einstellen.
5. Drücken Sie die **+1min/START**-Taste, um den Garvorgang zu starten.

Überprüfen Sie das Display.



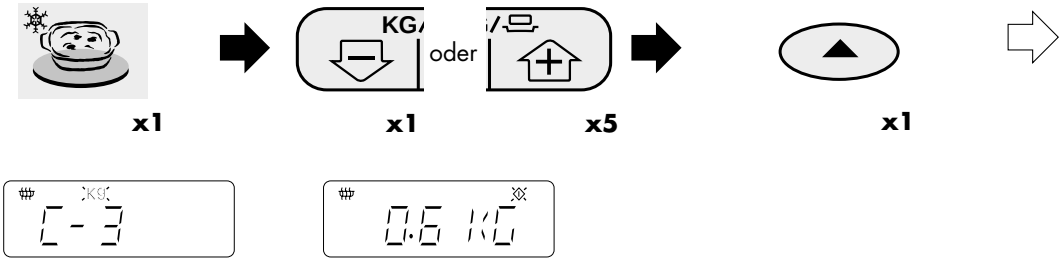
(Das Gerät arbeitet nun 5 Minuten bei 900 W und anschließend 16 Minuten mit 270 W).

2. KÜRZER/LÄNGER-Tasten.

Mit den **KÜRZER-** (▼) und **LÄNGER-** (▲) Tasten können Sie die programmierten Zeiteinstellungen problemlos verkürzen oder verlängern (um die Speisen mehr oder weniger durchzugaren), beim **EXPRESS-GAREN, EXPRESS-AUFTAUEN** und **AUTOMATIKBETRIEB** oder während des Garens zu verwenden.

a) Ändern der vorprogrammierten Zeiteinstellung.
Beispiel:
Angenommen, Sie wollen 600 g Tiefkühl Aufläufe mit der **EXPRESS-GAREN** und der **LÄNGER-** (▲) Taste garen.

1. Drücken Sie die **TIEFKÜHL-AUFLAUF**-Taste
2. Die **GEWICHTSEINGABE**-Taste drücken, bis das korrekte Gewicht in der Anzeige erscheint.
3. Wählen Sie das gewünschte Garergebnis (gut gegart) durch einmaliges Drücken der **LÄNGER**-Taste.



4. Das Gerät startet den Garvorgang automatisch.

   Überprüfen Sie das 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.

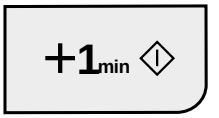
b) Ändern der Garzeit bei laufendem Garvorgang:
Sie können die Garzeit um je 1 Minute vermindern oder erhöhen, indem Sie die **KÜRZER-** (▼) oder **LÄNGER-** (▲) Taste drücken.

3. MINUTE PLUS-FUNKTION

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

a. Direktstart

Durch Drücken der **+1min/START**-Taste können Sie den Garvorgang bei 900 W Mikrowellenleistung für 1 Minute direkt starten.



HINWEIS:
Um einen Mißbrauch durch Kinder zu verhindern, kann die **+1min/START**-Taste nur 3 Minuten nach dem vorausgehenden Bedienungsschritt, d. h. Schließen der Tür oder Drücken der **STOP**-Taste betätigt werden.

b. Verlängern der Garzeit

Sie können die Garzeit um je 1 Minute verlängern, wenn Sie während des Betriebs diese Taste drücken.

4. ÜBERPRÜFEN DER LEISTUNGSSTUFE

Um während des Garvorgangs die Mikrowellen-Leistungsstufe zu überprüfen, drücken Sie die **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste.

Solange Sie mit dem Finger die **LEISTUNGSSTUFEN**–Taste berühren, wird die Leistungsstufe angezeigt.

Die Rückzählung der Garzeit läuft weiter, auch wenn auf dem Display die Leistungsstufe angezeigt wird.

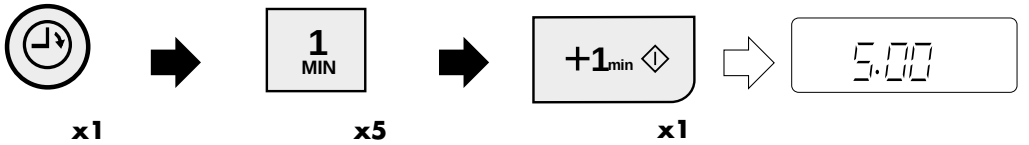
5. ZEITSCHALTUHR-FUNKTION

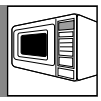
Sie können die Zeitschaltuhr zur Zeiteinstellung benutzen, wenn das Mikrowellengerät nicht in Betrieb ist. Zum Beispiel, um die Zeit für gekochte Eier einzustellen, die auf einem herkömmlichen Herd gekocht werden.

Beispiel: Einstellen der Zeitschaltuhr für 5 Minuten.

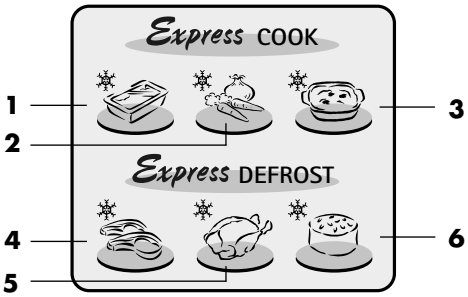
1. Die **ZEITSCHALTUHR** - Taste einmal drücken.
2. Die **1 MIN**-Taste fünfmal drücken.
3. Drücken Sie die **+1min/START**-Taste, um die Zeitschaltuhr zu starten.

Überprüfen Sie das Display.





Im **EXPRESS-GAREN** und **EXPRESS-AUFTAUEN** erfolgt die Einstellung der korrekten Betriebsart und der Garzeit für die unten abgebildeten Speisen automatisch.



1 **TIEFKÜHL-FERTIGGERICHT**-Taste.
2 **TIEFKÜHL-GEMÜSE**-Taste.
3 **TIEFKÜHL-AUFLAUF**-Taste.
4 **STEAKS und KOTELETTS/HACKFLEISCH**-Taste.
5 **GEFLÜGEL /HÄHNCHENSCHENKEL**-Taste.
6 **KUCHEN/BROT**-Taste.

DEUTSCH

1. Das Menü durch Drücken der gewünschten Taste eingeben. Jede **EXPRESS-GAREN**-Taste hat ein Menü, aber jede Taste für **EXPRESS-AUFTAUEN** verfügt über zwei Menüs. Wenn Sie mit einer Taste für **EXPRESS-AUFTAUEN** etwas auftauen möchten, drücken Sie die gewünschte Taste, bis die gewünschte Menünummer in der Anzeige erscheint.
2. Um das Gewicht der Speisen einzugeben, die **GEWICHTSEINGABE**-Taste ( ) drücken, bis das korrekte Gewicht in der Anzeige erscheint. Nur das Gewicht der Speisen eingeben. Das Gewicht des Behälters nicht einbeziehen. Speisen, deren Gewicht die Angaben in den Tabellen über- oder unterschreitet, garen Sie in manuellem Betrieb.
3. Um den Garvorgang zu beginnen, die **+1min/START**-Taste drücken.

HINWEIS:

- Die programmierten Garzeiten sind Mittelwerte. Wenn Sie die vorprogrammierten Garzeiten für **EXPRESS-GAREN** und **EXPRESS-AUFTAUEN** ändern wollen, verwenden Sie dazu die **KÜRZER-** (▼) oder **LÄNGER-** (▲) Tasten. Die Anleitungen in den folgenden Tabellen beachten, um einwandfreie Resultate zu erzielen.
- Wenn ein Bedienungsschritt erforderlich ist (z.B. zum Wenden der Speisen), stoppt das Gerät und das akustische Signal ertönt. Im Display wird die notwendige Aktion angezeigt. Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie die **+1 min/START**-Taste.
- Die Temperatur am Ende der Garzeit hängt von der Ausgangstemperatur ab. Vergewissern Sie sich, daß die Speisen nach dem Garen ausreichend gegart sind. Falls erforderlich, können Sie die Garzeit verlängern. Dazu die Tabellen im mitgelieferten Kochbuch beachten.

Beispiel: Garen von Tiefkühl-Auflauf mit einem Gewicht von 600 g.

1. Drücken Sie die **TIEFKÜHL-AUFLAUF**-Taste.
2. Die **GEWICHTSEINGABE**-Taste drücken, bis das gewünschte Gewicht in der Anzeige erscheint.
3. Drücken Sie die **+1min/START**-Taste, um den Garvorgang zu starten.

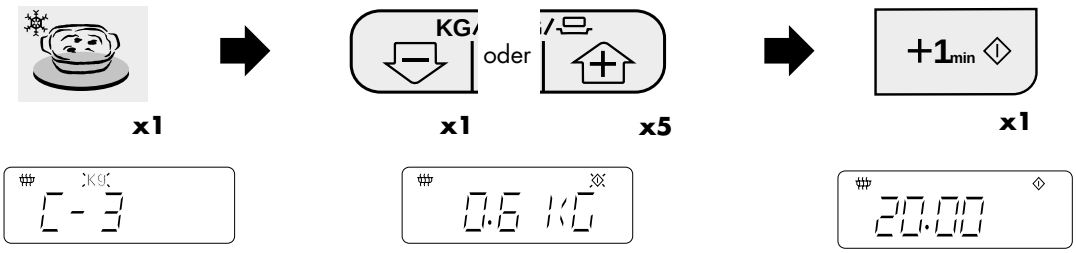


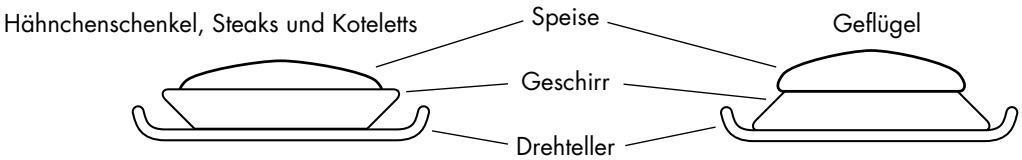
TABELLE: EXPRESS-GAREN & AUFTAUEN

MENÜ Nr.	MENGE (Gewichtseinheit) / GESCHIRR	VERFAHREN
C-1 Garen Tiefkühl-Fertiggerichte (Ausgangstemp.: -18° C) Speisen zum Umrühren, wie Nudeln Bolognese, Chili con carne etc.	0,3 - 1,0 kg, (100 g) Gesamtgewicht * * Wenn der Hersteller die Zugabe von Wasser empfiehlt, die Gesamtmenge für das Programm unter Einbeziehung der zusätzlichen Flüssigkeit berechnen.	• Die Speise in ein geeignetes Mikrowellen-Gefäß geben. • Falls vom Hersteller empfohlen, etwas Flüssigkeit zugeben. • Mit einem Deckel abdecken. • Falls vom Hersteller empfohlen, ohne Deckel garen. • Wenn das akustische Signal ertönt, umrühren und wieder abdecken. • Nach dem Garen umrühren und ca. 1-2 Minuten stehen lassen.
C-2 Garen Tiefkühl-Gemüse (Ausgangstemp.: -18° C) (z.B. Rosenkohl, Blumenkohl, Erbsen, Mischgemüse, Brokkoli)	0,1 - 0,6 kg (100 g) Schüssel und Deckel	• 1 EL Wasser pro 100 g. (Für Pilze ist kein zusätzliches Wasser erforderlich). • Mit dem Deckel abdecken. • Wenn das Gerät stoppt und das akustische Signal ertönt, umrühren und wieder abdecken. • Nach dem Garen 1-2 Minuten stehen lassen. **HINWEIS:** Kompakt gefrorenes Gemüse im manuellen Betrieb garen.
C-3 Garen Tiefkühl-Auflauf (Ausgangstemp.: -18° C) (z.B. Lasagne, Nudel-aufläufe)	0,2 - 0,6 kg (100 g) Flache, ovale Auflaufform und Mikrowellenfolie oder mikrowellengeeigneten original Behälter & Mikrowellenfolie.	• Nehmen Sie den gefrorenen Auflauf aus der Packung. Wenn der Behälter nicht für die Mikrowelle geeignet ist, bitte in eine Auflaufform geben und mit Mikrowellenfolie abdecken. • Wenn der Behälter für Mikrowellen geeignet ist, bitte den Originalpapierfilm abziehen und mit Mikrowellenfolie abdecken. • Die Speise nach dem Garen ca. 5 Minuten stehen lassen.
D1-1 Auftauen Steaks und Koteletts (Ausgangstemp.: -18° C)	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Siehe HINWEIS Seite 15)	• 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 10-15 Minuten stehen lassen, bis alles vollständig aufgetaut ist.
D1-2 Auftauen Hackfleisch (Ausgangstemp.: -18° C)	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Siehe HINWEIS Seite 15) Mikrowellenfolie	• Decken Sie den Drehteller mit Mikrowellenfolie ab. • Legen Sie den Block Hackfleisch auf den Drehteller. • Wenn das Mikrowellengerät 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.
D2-1 Auftauen Geflügel (Ausgangstemp.: -18° C)	0,9 - 1,8 kg (100 g) (Siehe HINWEIS Seite 15)	• 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 15-30 Minuten stehen lassen, bis alles vollständig aufgetaut ist. • Zum Abschluß das Geflügel unter laufendem Wasser säubern.

MENÜ Nr.	MENGE (Gewichtseinheit) / GESCHIRR	VERFAHREN
D2-2 Auftauen Hähnchenschenkel (Ausgangstemp.: -18° C)	0,2 - 1,0 kg (50 g) (Siehe HINWEIS unten)	• 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 10-15 Minuten stehen lassen, bis alles vollständig aufgetaut ist.
D3-1 Auftauen Kuchen (Ausgangstemp.: -18° C)	0,1 - 1,4 kg (100 g) Flachen Teller	• 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 15-30 Minuten stehenlassen, bis er gleichmäßig aufgetaut ist.
D3-2 Auftauen Brot (Ausgangstemp.: -18° C)	0,1 - 1,0 kg (100 g) Flachen Teller	• Das Brot direkt auf den Drehteller legen. Für dieses Programm werden nur Brotscheiben empfohlen. • 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 gründlich aufgetaut ist.

HINWEIS: Express-Auftauen D1-1, D1-2, D2-1 und D2-2

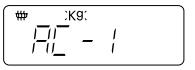
1 Steaks, Koteletts und Hähnchenschenkel sollten nebeneinander (einlagig) eingefroren werden.
2 Hackfleisch sollte flach eingefroren werden.
3 Nach dem Wenden die aufgetauten Portionen mit dünnen Aluminiumstreifen abdecken.
4 Das Geflügel sollte sofort nach dem Auftauen weiterverarbeitet werden.
5 Für D1-1, D2-1 und D2-2, die Speisen wie in der Abbildung gezeigt in das Gerät stellen:



AUTOMATIKPROGRAMME

Die **AUTOMATIKPROGRAMME** berechnen automatisch die richtige Betriebsart und die Garzeit. Sie können unter 8 **AUTOMATIK**-Menüs auswählen.

Folgendes müssen Sie bei der Verwendung dieser **Automatikfunktion** beachten:



1. Drücken Sie die **AUTOMATIK**-Taste einmal, die Anzeige entspricht dann der Abbildung. Das Menü wird durch Drücken der **AUTOMATIK**-Taste gewählt, bis die gewünschte Menünummer angezeigt wird. Siehe Seite 16-17 "**AUTOMATIKPROGRAMM**-Tabelle".

2. Das Gewicht der Speisen mit den **GEWICHTSEINGABE**-Tasten ( ) eingeben, bis das gewünschte Gewicht in der Anzeige erscheint. Nur das Gewicht der Speisen eingeben. Das Gewicht des Behälters nicht mit einbeziehen. Speisen, deren Gewicht die Angaben in den Tabellen über- oder unterschreitet, garen Sie in manuellem Betrieb.

3. Um den Garvorgang zu beginnen, die **+1min/START**-Taste drücken.

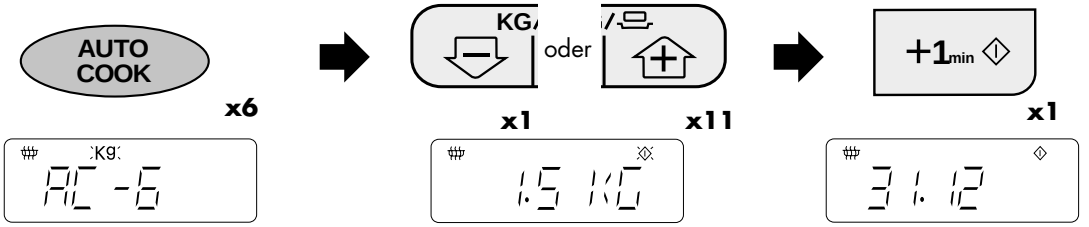
HINWEIS:

- Die programmierten Garzeiten sind Mittelwerte. Wenn Sie die vorprogrammierten Garzeiten für die **AUTOMATIKPROGRAMME** ändern wollen, verwenden Sie dazu die **KÜRZER-** (▼) oder **LÄNGER-** (▲) Tasten. Die Anleitungen in den Tabellen beachten, um einwandfreie Resultate zu erzielen.
- Wenn ein Bedienungsschritt erforderlich ist (z.B. umrühren), 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.
- Die Temperatur am Ende der Garzeit hängt von der Ausgangstemperatur ab. Vergewissern Sie sich, daß die Speisen nach dem Garen ausreichend gegart sind. Falls erforderlich, können Sie die Garzeit verlängern. Dazu die Tabellen im mitgelieferten Kochbuch beachten.

Beispiel:

Zum Garen von Auflauf mit einem Gewicht von 1,5 kg verwenden Sie das Automatikprogramm AC-6.

1. Das gewünschte Automatikprogramm durch sechsmaliges Drücken der **AUTOMATIK**-Taste einstellen.
2. Die **GEWICHTSEINGABE**-Taste drücken, bis das gewünschte Gewicht in der Anzeige erscheint.
3. Drücken Sie die **+1min/START**-Taste, um den Garvorgang zu starten.



AUTOMATIKPROGRAMM-TABELLE

MENÜ Nr.	MENGE (Gewichtseinheit) / GESCHIRR	VERFAHREN
AC-1 Getränke (Ausgangstemp.: 20° C)	1-6 Tassen (1 Tasse) 150 ml pro Tasse Tasse	• Das Getränk an den Rand des Drehtellers stellen. • Nach dem Erhitzen umrühren und ca. 1-2 Minuten stehen lassen. **HINWEIS:** Wenn das Getränk Kühlschranktemperatur aufweist (5° C ± 2° C), im manuellen Betrieb erhitzen.
AC-2 Suppen Eintöpfe (Ausgangstemp.: 20° C)	1-4 Tassen (1 Tasse) 200 ml pro Tasse Suppentassen + Mikrowellenfolie/Deckel	• Mit Mikrowellen-Folie oder Deckel abdecken. • Die Tassen an den Rand des Drehtellers stellen. • Nach dem Erhitzen umrühren und ca. 1-2 Minuten stehen lassen.

MENÜ Nr.	MENGE (Gewichtseinheit) / GESCHIRR	VERFAHREN
AC-3 Frisches Gemüse (Ausgangstemp.: 20° C) z.B. Blumenkohl, Karotten, Brokkoli, Fenchel, Porree, Paprika, Zucchini	0,1 - 0,6 kg (100 g) Schüssel mit Deckel	• In kleine Stücke schneiden, z. B. Streifen, Würfel oder Scheiben. • Die erforderliche Menge Wasser (1 EL auf 100 g) und etwas Salz zufügen. • Mit einem Deckel abdecken. • Wenn das akustische Signal ertönt, umrühren und wieder abdecken. • Nach dem Garen umrühren und ca. 2 Minuten stehen lassen.
AC-4 Salzkartoffeln, Pellkartoffeln (Ausgangstemp.: 20° C)	0,1 - 0,8 kg (100 g) Schüssel mit Deckel	Salzkartoffeln: Die Kartoffeln schälen und in gleich große Stücke schneiden. Pellkartoffeln: Kartoffeln von etwa gleicher Größe auswählen und waschen. • Die Salzkartoffeln oder Pellkartoffeln in eine Schüssel geben. • Die erforderliche Menge Wasser ca. 2 EL (je 100 g) und etwas Salz hinzugeben. • Die Schüssel mit dem Deckel abdecken. • Wenn das Gerät stoppt und das akustische Signal ertönt, umrühren und wieder abdecken. • Die Kartoffeln nach dem Garen 1-2 Minuten stehen lassen.
AC-5 Reis (Ausgangstemp.: Reis 20° C)	0,1 - 0,3 kg (100 g) Große Schüssel mit Deckel Reis / Kochendes Wasser 100 g / 250 ml 200 g / 450 ml 300 g / 650 ml	• In eine große Schüssel geben und Wasser hinzufügen. • Mit einem Deckel abdecken. • Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. • Wenn der Signalton ertönt, umrühren und wieder abdecken. • Wenn der Signalton wieder ertönt, nochmals umrühren und wieder abdecken. • Nach dem Garen 10 Minuten stehen lassen.
AC-6 Auflauf (Ausgangstemp.: 20° C)	0,5 - 1,5 kg (100 g) Flache, ovale Auflaufform	• Den Auflauf nach den Hinweisen im SHARP-Kochbuch zubereiten. • Die Speise nach dem Garen ca. 5-10 Minuten stehen lassen.
AC-7 Fischfilet mit Sauce (Ausgangstemp.: Fisch 5° C, Sauce 20° C)	0,4 - 1,6 kg* (100 g) (Fisch: 0,2 - 0,8 kg) (Sauce: 0,2 - 0,8 kg) Auflaufform und Mikrowellenfolie * Gesamtgewicht von Fisch und Sauce	• Die Fischfilets mit den dünnen Enden zur Mitte in eine Auflaufform geben. • Die fertig zubereitete Sauce über die Filets gießen. • Mit Mikrowellenfolie abdecken und garen. • Das Gericht nach dem Garen ca. 2 Minuten stehen lassen. Siehe Rezepte für Saucen auf der Seite 18.
AC-8 Konfitüre (Ausgangstemp.: 20° C)	0,5 - 1,5 kg* (100 g) (Schüssel, 3,5 Liter) * Gesamtgewicht von Obst und Zucker	• Die Mengenangabe im Rezept einhalten. • Gefrorenes Obst vor dem Garen auftauen. • Nicht abdecken. • Wenn das Gerät stoppt und der Signalton ertönt, umrühren. • Wenn das Gerät erneut stoppt und der Signalton ertönt, das Obst pürieren oder nur umrühren. • Nach dem Garen in saubere Gläser füllen und luftdicht verschließen.

Fischfilet mit Sauce - Kabeljaufilet Provençal

Zutaten

20 g	Butter
100 g	in Scheiben geschnittene Champignons
1 Zehe	Knoblauch (zerdrückt)
50 g	Frühlingszwiebeln
1 Dose (825 g)	Tomaten aus der Dose, gut abgetropft
1 TL	Zitronensaft
2 EL	Tomatenketchup
1/2-1TL	getr. Basilikum, Salz und Pfeffer
800 g	Kabeljaufilets

Zubereitung

1. Butter, Champignons, Zwiebeln und Knoblauch 3-4 Min. in einer flachen Auflaufform bei 900 W Leistung garen.
2. Tomaten, Zitronensaft, Ketchup, Basilikum, Salz und Pfeffer mischen.
3. Die Fischfilets auf das Gemüse geben und mit Sauce und etwas Gemüse bedecken.
4. Mit **AUTOMATIKPROGRAMM 7** "Fischfilet mit Sauce" garen.

Fischfilet mit Lauch-Käse-Sauce

Zutaten

50 g	Butter
175 g	Frühlingszwiebeln
1/2 TL	getr. Majoran
40 g	Mehl
500 ml	Milch
100 g	ger. Gruyere, Salz, Pfeffer
1 EL	geh. Petersilie
800 g	Fischfilet (z.B. Seelachs)

Zubereitung

1. Butter, Zwiebeln und Majoran 3-4 Min. bei 900 W Leistung in einer Schüssel erhitzen.
2. Mehl unterrühren und Milch hinzugeben. Zu einer glatten Sauce verrühren.
3. Ohne Deckel 3-4 Min. bei 900 W Leistung garen.
4. Den Käse unterrühren, würzen.
5. Das Fischfilet in eine flache Auflaufform geben und die Sauce darübergießen.
6. Mit **AUTOMATIKPROGRAMM 7** "Fischfilet mit Sauce" garen.
7. Nach dem Garen den Fisch herausnehmen und die Sauce gut umrühren.

Fischfilet mit Pikanter Sauce

Zutaten

1 Dose (825 g)	Tomaten aus der Dose, abgetropft
1 Dose (280 g)	Mais
2-3 TL	Chillisauce
40 g	fein gehackte Zwiebel
3 TL	Rotweinessig
1/4 TL	Senf, Thymian, Cayenne-Pfeffer
800 g	Fischfilet (z.B. Rotbarsch)

Zubereitung

1. Die Zutaten für die Sauce mischen.
2. Das Fischfilet (z.B. Rotbarschfilet) in einer flachen Auflaufform anordnen und die Sauce darübergießen.
3. Mit **AUTOMATIKPROGRAMM 7** "Fischfilet mit Sauce" garen.

Fischfilet mit Currysauce

Zutaten

40 g	Butter
30 g	geh. Mandeln
1-2 EL	Curry
30 g	Mehl (Vollkorn)
40 g	Rosinen
200 g	Ananas (in kleinen Stücken)
125 ml	Brühe
125 ml	Ananassaft
150 g	saure Sahne
100 g	Erbsen (tiefgekühlt), Salz, Pfeffer
800 g	Fischfilet (Seelachs)

Zubereitung

1. Butter, Mandeln und Curry ohne Deckel 1-2 Min. lang bei 900 W Leistung erhitzen.
2. Das Mehl hinzufügen und gut verrühren.
3. Die Rosinen, Ananas, Ananassaft, Brühe und Sahne unter ständigem Rühren zugeben.
4. Abgedeckt 2-3 Min. lang bei 900 W Leistung kochen und anschließend umrühren.
5. Die Erbsen hinzufügen und umrühren.
6. Mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Den Fisch in eine flache Auflaufform geben und die Sauce darübergießen.
8. Abgedeckt mit **AUTOMATIKPROGRAMM 7** "Fischfilet mit Sauce" garen.

HINWEIS:

1. Diese Angaben gelten für 1,6 kg. Wenn Sie weniger als 1,6 kg verwenden wollen, müssen Sie die Zutaten und die Garzeit für die Sauce entsprechend verringern und das Gewicht des Fischfilets anpassen.
2. Wenn Sie für Kabeljaufilet Provençal oder Fischfilet mit Pikanter Sauce eine dickere Soße wünschen, nehmen Sie nach dem Garen den Fisch heraus und rühren Sie etwas Soßenbinder ein (folgen Sie den Hinweisen des Herstellers).

Kiwi-Bananen-Konfitüre

Zutaten

527 g	Kiwis
225 g	Bananen
250 g	Gelierzucker (1 Teil Zucker auf 3 Teile Früchte)

Zubereitung

1. Die Kiwis und Bananen schälen und in kleine Stücke schneiden.
2. Die Früchte mit Gelierzucker vermischen und in eine ovale 3,5-Liter-Form aus Glas (Pyrex) füllen.
3. Mit **AUTOMATIKPROGRAMM 8** (Konfitüre) kochen.
4. Nach dem Garen in gut gesäuberte Gläser füllen und mit Schraubdeckeln oder Einmachfolie verschließen.

Himbeer-Konfitüre

Zutaten

750 g	Himbeeren
250 g	Gelierzucker (1 Teil Zucker auf 3 Teile Beeren)

Zubereitung

1. Die Beeren mit Gelierzucker vermischen und in eine ovale 3,5-Liter-Form aus Glas (Pyrex) füllen.
2. Mit **AUTOMATIKPROGRAMM 8** (Konfitüre) kochen.
3. Nach dem Garen in gut gesäuberte Gläser füllen und mit Schraubdeckeln oder Einmachfolie verschließen.

Nektarinen-Konfitüre

Zutaten

667 g	Nektarinen
3 EL	Zitronensaft
333 g	Gelierzucker (1 Teil Zucker auf 2,5 Teile Früchte)
4 EL	Orangenlikör (z.B. Cointreau)

Zubereitung

1. Die Nektarinen in kleine Stücke schneiden.
2. Die kleingeschnittenen Nektarinen in eine ovale 3,5-Liter-Form aus Glas (Pyrex) füllen.
3. Mit dem Zitronensaft und Gelierzucker vermischen.
4. Mit **AUTOMATIKPROGRAMM 8** (Konfitüre) kochen.
5. Nach dem Garen den Orangenlikör zugeben, in gut gesäuberte Gläser füllen und mit Schraubdeckeln oder Einmachfolie verschließen.

Gemischte-Beeren-Konfitüre

Zutaten

667 g	Gemischte Beeren (Brombeeren, Blaubeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren)
333 g	Gelierzucker (1 Teil Zucker auf 2 Teile Beeren)

Zubereitung

1. Die gemischten Beeren mit dem Gelierzucker in eine ovale 3,5-Liter-Form aus Glas (Pyrex) füllen und vermischen.
2. Mit **AUTOMATIKPROGRAMM 8** (Konfitüre) kochen.
3. Nach dem Garen in gut gesäuberte Gläser füllen und mit Schraubdeckeln oder Einmachfolie verschließen.

HINWEIS:

1. Bitte die Anleitungen der Automtikprogramm-Tabelle auf Seite 17 befolgen.
2. Diese Anweisungen gelten für 1,0 kg. Wenn Sie andere Mengen kochen möchten, passen Sie die Zutaten an.

REINIGUNG UND PFLEGE

Vorsicht

Keine handelsüblichen Ofenreiniger, scheuernde oder scharfe Reinigungsmittel oder Metallwollreiniger am Mikrowellengerät verwenden.

Gerätegehäuse

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

Bedienfeld

Öffnen Sie vor dem Reinigen die Gerätetür, um das Bedienfeld zu deaktivieren. Beim Reinigen des Bedienfeldes vorsichtig verfahren. Das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch reinigen. Niemals zuviel Wasser und keine chemischen oder scheuernden Reiniger verwenden, da das Bedienfeld dadurch beschädigt werden kann.

Garraum

1. Nach jedem Gebrauch das noch warme Gerät zur Reinigung mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm abwischen, um leichte Verschmutzungen zu entfernen. Für starke Verschmutzungen eine milde Seifenlauge verwenden und mehrmals mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm gründlich nachwischen, bis alle Rückstände vollständig entfernt sind. Entfernen Sie nicht den Spritzschutz für den Hohlleiter.
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.

Drehteller und Drehteller-Träger

Entfernen Sie zuerst den Drehteller und den Drehteller-Träger aus dem Garraum. Den Drehteller und den Träger mit einer milden Seifenlauge reinigen und mit einem weichen Tuch trocknen. Beide Teile 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 und der Sicherungsautomat in Ordnung sind.
2. Stellen Sie eine Tasse Wasser (ca. 150 ml) in das Gerät und schließen Sie die Tür.
   Programmieren Sie das Gerät auf eine Minute bei voller Leistungsstufe 900 W 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 das Signal nach einer Minute?	JA _____	NEIN _____
Erlischt das Symbol für Garen?	JA _____	NEIN _____
Ist das Wasser in der Tasse nach dem gerade durchgeführten Betrieb heiß?	JA _____	NEIN _____

Wenn die Antwort auf eine der obigen Fragen “NEIN” lautet, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder den SHARP-Kundendienst und teilen Sie diesen die Ergebnisse Ihrer Überprüfung mit.

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-45ST 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 230 V, 50 Hz avec un fusible de distribution de 10 A minimum, ou un disjoncteur de 10 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. Reportez-vous aux conseils qui sont donnés dans le livre de recette à la page 23.

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, le plateau tournant et le pied du plateau après chaque utilisation du four. 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.

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

Evitez 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 36.

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, faites-le remplacer par un agent d'entretien agrée par SHARP.

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. Retirer les rubans d'étanchéité et le couvercle avant tout 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 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 afin d'éviter qu'ils n'explosent. 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.

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.

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.

Sinon vous risquez d'endommager le four.

Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière autochauffante, interposez une protection

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager le plateau tournant et le pied du plateau. 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 et le pied du plateau conçus pour ce four.
Pour éviter de casser le plateau tournant:
(a) Avant de nettoyer le plateau tournant, laissez-le refroidir.
(b) Ne placez pas des aliments chauds ou un plat chaud sur le plateau tournant lorsqu'il est froid.
(c) Ne placez pas des aliments froids ou un plat froid sur le plateau tournant lorsqu'il est chaud.

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

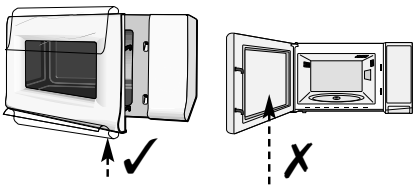
REMARQUES:
Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consulter un technicien qualifié.
Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsable des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'inobservation des consignes de branchement 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

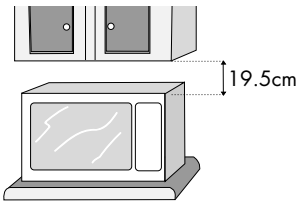
INSTALLATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage qui se trouvent à l'interieur du four. Jetez la feuille polyethylene qui se trouve entre la porte et l'intérieur du four. Retirez l'autocollant de **l'extérieur** de la porte, s'il y est collé.

Ne pas retirer la pellicule de protection se trouvant sur l'**intérieur** de la porte.



2. Vérifiez soigneusement que le four ne présente aucun signe d'endommagement.
3. Posez le four sur une surface horizontale et plate et suffisament solide pour supporter le poids du four et également celui des aliments les plus lourds que vous avez l'intention d'y cuire.
4. S'assurer qu'un espace libre minimum de 19.5 cm est prévu au-dessus du four:



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

AVANT MISE EN ROUTE

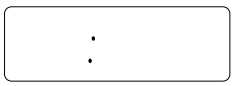
Brancher le four.
1. L'affichage du four clignote :
2. Appuyer sur la touche **ARRET (STOP)**, l'affichage indique :

Pour régler l'horloge, voir ci-dessous. (page 24)

1.

2.

x1



TOUCHE ARRET (STOP)

Utiliser la touche **ARRET (STOP)** 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 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 12H , appuyer une fois sur la touche **REGLAGE DE L'HORLOGE**, comme indiqué à l'étape 1.

x1

2. Pour sélectionner l'horloge sur 24 heures 24H , appuyer deux fois sur la touche **REGLAGE DE L'HORLOGE**, comme indiqué à l'étape 2.

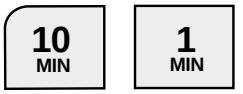
x2

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

1. Choisir l'horloge 24 heures en appuyant deux fois sur la touche **REGLAGE DE L'HORLOGE**.

x2

2. Régler les heures:
   Appuyer 2 fois sur **10 MIN**.
   Appuyer 3 fois sur **1 MIN**.

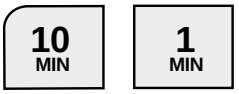


x2 **x3**

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

x1

4. Régler les minutes.
   Appuyer 3 fois sur **10 MIN**.
   Appuyer 5 fois sur **1 MIN**.

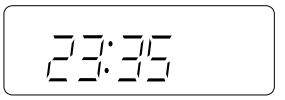


x3 **x5**

5. Démarrer l'horloge.

x1

Vérifier l'affichage.



REMARQUES:
1. Appuyer sur la touche **ARRET (STOP)** en cas d'erreur de programmation.
2. Si l'alimentation électrique de votre four à micro-ondes est interrompue, l'affichage indiquera par intermittence 88:88 après le retour du courant. Si cela a lieu pendant la cuisson, le programme sera effacé. L'heure sera également effacée.
3. Pour régler l'heure à nouveau, suivre à nouveau l'exemple ci-dessus.

NIVEAU DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES

Votre four offre 5 niveaux de puissance. Afin de choisir le niveau de puissance pour la cuisson, suivre les conseils donnés dans la section des recettes. En général, les recommandations suivantes s'appliquent :

900 W pour une cuisson rapide ou pour réchauffer un plat (par ex. soupes, ragoûts, conserves, boissons chaudes, légumes, poisson, etc.).

630 W pour cuire plus longtemps les aliments plus denses, tels que les rôtis, les pains de viande, les plats sur assiettes et les plats délicats tels que les sauces au fromage et les gâteaux de Savoie. Ce niveau de puissance réduit évitera de faire déborder vos sauces et assurera une cuisson uniforme de vos aliments (les côtés ne seront pas trop cuits).

450 W convient aux aliments denses nécessitant une cuisson traditionnelle prolongée (les plats de bœuf par exemple). Ce niveau de puissance est recommandé pour obtenir une viande tendre.

270 W (décongélation) utilisez ce niveau de puissance pour décongeler vos plats de manière uniforme. Idéal pour faire mijoter le riz, les pâtes, les boulettes de pâte et cuire la crème renversée.

90 W pour décongeler délicatement les aliments tels que les gâteaux à la crème ou les pâtisseries.

W = WATT

- 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** [90 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.**

FRANÇAIS

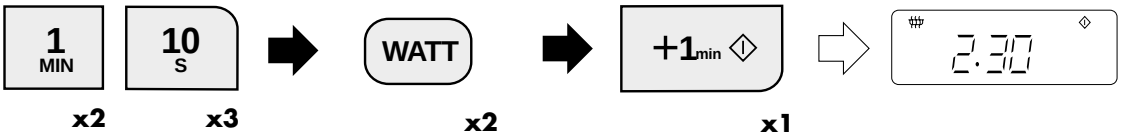
CUISSON AUX MICRO-ONDES

Le four peut être programmé pour un temps de cuisson maximal de 99 minutes, 90 secondes (99.90).

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

1. Régler la durée: Appuyer 2 fois sur **1 MIN** et 3 fois sur **10 SEC**.
2. Choisir le niveau voulu (630 W) en appuyant deux fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**.
3. Démarrage de la cuisson.

Vérifier l'affichage.



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 **+1min/DEPART** .
2. Pour connaître la puissance utilisée en cours de cuisson, appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**. La puissance s'affiche tant que la touche **NIVEAU DE PUISSANCE** reste enfoncée.
3. Après utilisation du four, l'heure s'affiche à nouveau, si elle a été réglée.

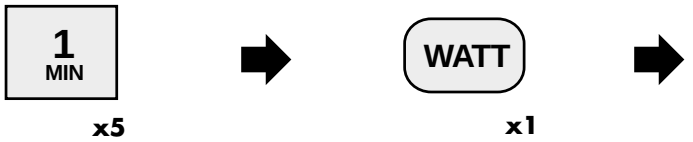
1. CUISSON A SEQUENCES MULTIPLES

Il est possible de saisir un maximum de 3 séquences, comprenant le temps et mode de cuisson normale

Exemple:
Pour cuire: 5 minutes à la puissance 900 W (Etape 1)
16 minutes à la puissance 270 W (Etape 2)

ETAPE 1

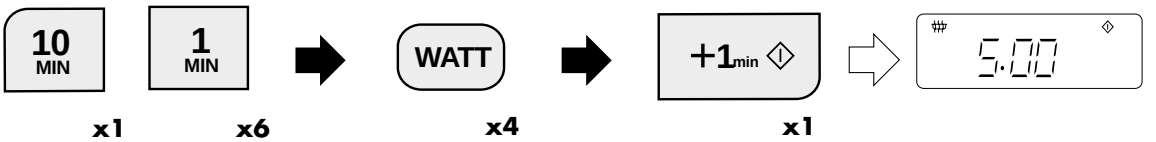
1. Saisir le temps de cuisson voulu (5 minutes) en appuyant 5 fois sur la touche **1 MIN**.
2. Choisir le niveau de puissance voulu en appuyant une fois (une fois) sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**.



ETAPE 2

3. Saisir le temps de cuisson voulu (16 minutes) en appuyant 1 fois sur la touche **10 MIN** et en appuyant 6 fois sur la touche **1 MIN**.
4. Choisir le niveau de puissance voulu en appuyant quatre fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**.
5. Appuyer une fois sur la touche **+1min/DEPART** pour démarrer la cuisson.

Vérifier l'affichage.



(Le four cuira d'abord pendant 5 minutes à puissance 100 P, puis pendant 16 minutes en 270 W)

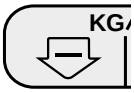
2. Touches **MOINS / PLUS**.

Les touches **MOINS** (▼) et **PLUS** (▲) vous permettent de diminuer ou d'augmenter facilement les léglages programmés (pour une cuisson plus ou moins avancée) en CUISSON RAPIDE ET DÉCONGÉLATION et MODE AUTOMATIQUE ou en cours de cuisson.

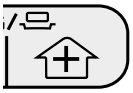
a) Modification de la durée des programmes automatiques.
Exemple:
Pour faire cuire 0,6 kg de gratin surgelés à l'aide de la touche **GRATIN SURGELÉS** et de la touche **PLUS** (▲).

1. Appuyant une fois sur la touche **GRATIN SURGELÉS**.
2. Appuyez sur les touches Touches **POIDS DONNÉES** jusqu'à ce que le poids correct apparaisse sur l'affichage.
3. Choisir le résultat voulu (bien cuit) en appuyant une fois sur la touche **PLUS**.

x1

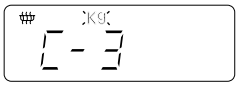


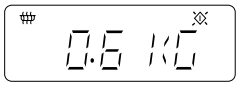
ou



x1 **x5**

x1





4. Le four commence la cuisson automatiquement.

Vérifier l'affichage.

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

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

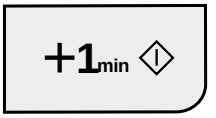
FRANÇAIS

3. FONCTION MINUTE PLUS/DEPART

La touche **+1min/DEPART** vous permet d'utiliser les deux fonctions suivantes:

a. Démarrage direct

Vous pouvez démarrer directement la cuisson au niveau de puissance 900 W du micro-ondes pendant 1 minute en appuyant sur la touche **+1min/DEPART**.



REMARQUE:

Pour éviter une manipulation abusive par les enfants, la touche **+1min/DEPART** peut être utilisée uniquement dans la 3 minutes qui suit l'opération précédente, par exemple, la fermeture de la porte ou l'appui sur la touche **ARRET (STOP)**.

b. Augmentation du temps de cuisson.

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson de multiples de 1 minute si la touche est appuyée lorsque le four est en marche.

4. VERIFICATION DU NIVEAU DE PUISSANCE

Pour vérifier le niveau de puissance du micro-ondes pendant la cuisson, appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**.

Tant que votre doigt touche la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**, le niveau de puissance est affiché.

Le four continue le compte à rebours bien que l'affichage indique le niveau de puissance.

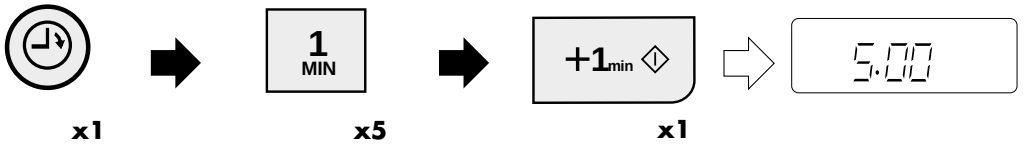
5. FONCTION MINUTEUR

Vous pouvez utiliser le minuteur même lorsque vous n'utilisez pas le micro-ondes, par exemple pour minuter la cuisson des oeufs sur une plaque conventionnelle.

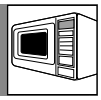
Exemple: Pour régler le minuteur par 5 minute:

1. Appuyer une fois sur la touche **MINUTEUR**.
2. Appuyant cinq fois sur la touche **1 MIN**.
3. Appuyer une fois sur la touche **+1min/ DEPART** pour démarrer la minuteur.

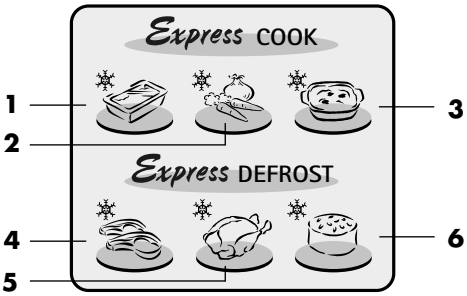
Vérifier l'affichage.



CUISSON RAPIDE ET DÉCONGÉLATION RAPIDE



En **CUISSON RAPIDE** et **DÉCONGÉLATION RAPIDE** le four détermine automatiquement le mode de cuisson et le temps de cuisson.



1 Touche **PLATS PRÉPARÉS SURGELÉS**.
2 Touche **LÉGUMES SURGELÉS**.
3 Touche **GRATIN SURGELÉS**.
4 Touche **STEAKS, CÔTELETTES/VIANDE HACHÉE**.
5 Touche **VOLAILLE/CUISSES DE POULET**.
6 Touche **GÂTEAU/PAIN**.

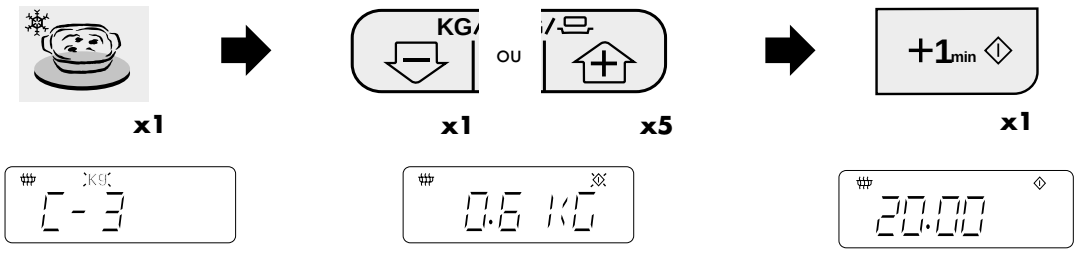
1. Saisir le menu en appuyant sur la touche désirée. Chaque touche **CUISSON RAPIDE** correspond à un menu, alors que chaque touche **DÉCONGÉLATION RAPIDE** correspond à deux menus. Si vous désirez décongeler un aliment en vous servant d'une touche **DÉCONGÉLATION RAPIDE**, appuyez sur la touche désirée jusqu'à ce que le numéro du menu que vous recherchez apparaisse sur l'affichage.
2. Pour augmenter le poids, Appuyez sur les touches **POIDS DONNÉES** (KG/LB) jusqu'à ce que le poids correct apparaisse sur l'affichage. Saisir le poids des aliments uniquement. Ne pas prendre en compte le poids du récipient.
   Pour les aliments dont le poids est inférieur ou supérieur aux poids/quantités donnés dans les tableaux de cuisson, utiliser la cuisson normale.
3. Pour démarrer la cuisson, appuyer sur la touche **+1min/DEPART**.

REMARQUES:

- Les temps de cuisson programmés sont des valeurs moyennes. Si vous voulez modifier ces valeurs préprogrammées dans le **CUISSON RAPIDE** et **DÉCONGÉLATION RAPIDE**, utiliser les touches **MOINS** (▼) ou **PLUS** (▲).
- 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 **+1min/DEPART**.
- La température finale dépend de la température initiale des aliments. S'assurer que la cuisson est effectivement terminée à l'expiration du temps prévu. Si nécessaire, il est possible de prolonger le temps de cuisson et de changer la puissance manuellement.

Exemple: Pour faire cuire 600 g de Gratin surgelés.

1. Appuyant une fois sur la touche **GRATIN SURGELÉS**.
2. Appuyez sur les touches **POIDS DONNÉES** jusqu'à ce que le poids correct apparaisse sur l'affichage.
3. Appuyer une fois sur la touche **+1min/DEPART** pour démarrer la cuisson.



FRANÇAIS

CUISSON RAPIDE ET DÉCONGÉLATION RAPIDE

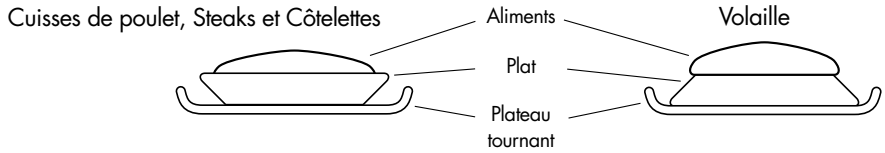
MENU Nu.	QUANTITÉ (Incrément) / UTENSILES	PROCÉDURE
C-1 Cuisson Plats préparés surgelés (Temp. initiale des aliments -18° C)	0,3 - 1,0 kg (100 g) * Si le constructeur recommande d'ajouter de l'eau, calculer la quantité totale de liquide supplémentaire pour le programme	• Verser le contenu dans un plat conçu pour la cuisson micro-ondes. • Ajouter du liquide si le constructeur le recommande. • Recouvrir à l'aide de film plastique micro-ondes ou d'un couvercle. • Faire cuire à découvert si le constructeur le recommande. • Lorsque le signal sonore retentit, remuer et recouvrir. • Après cuisson, remuer et laisser reposer pendant environ 1-2 minutes.
C-2 Cuisson Légumes surgelés (Temp. initiale des aliments -18° C) e.g. Choux de Bruxelles, haricots verts, petits pois, jardinière de légumes, brocolis	0,1 - 0,6 kg (100 g) Bol et couvercle	• Ajouter 1 cuillère à soupe d'eau par 100 g. (Pour les champignons, il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau). • Mettre un couvercle. • Quand le four s'arrête et que le signal sonore retentit, remuer et couvrir à nouveau. • Après cuisson, laisser reposer pendant environ 1-2 minutes. **REMARQUE:** Si les légumes surgelés sont compactés, cuisez-les manuellement.
C-2 Cuisson Gratin surgelés (Temp. initiale des aliments -18° C)	0,2 - 0,6 kg (100 g) Plat à gratin ovale peu profond et couvercle ou original contenant.	• Retirer l'emballage du gratin congelé. Si le contenant ne convient pas pour les fours à micro-ondes, placer le gratin dans un plat à gratin et couvrir de film étirable pour micro-ondes. • Si le contenant convient pour les fours à micro-ondes, retirer le couvercle d'origine et couvrir de film étirable pour micro-ondes. • Après cuisson, laisser reposer pendant environ 5 minutes.
D1-1 Décongélation Steaks, Côtelettes (Temp. initiale des aliments -18° C)	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Voir remarque à la page 31.)	• 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 10-15 minutes, jusqu'à complète décongélation.
d1-2 Décongélation Viande hachée (Temp. initiale des aliments -18° C)	0,2 - 1,0 kg (100 g) film alimentaire transparent (Voir remarque à la page 31.)	• Recouvrez le plateau tournant d'un film alimentaire transparent. • Placez le morceau de viande hachée sur le 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 à 10 minutes jusqu'à ce que la viande soit totalement décongelée.
D2-1 Décongélation Volaille (Temp. initiale des aliments -18° C)	0,9 - 1,8 kg (100 g) (Voir remarque à la page 31.)	• 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 et répéter chaque fois que le four s'arrête et que le signal sonore retentit. 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 15-30 minutes jusqu'à complète décongélation.

MENU Nu.	QUANTITÉ (Incrément) / UTENSILES	PROCÉDURE
D2-2 Décongélation Cuisses de poulet (Temp. initiale des aliments -18° C)	0,2 - 1,0 kg (50 g) (Voir remarque ci-dessous)	• 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 10-30 minutes, jusqu'à complète décongélation. • Enfin, laver la volaille sous l'eau courante.
D3-1 Décongélation Gâteau (Temp. initiale des aliments -18° C)	0,1 - 1,4 kg (100 g) Plat	• 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 à 30 minutes jusqu'à ce que le gâteau soit uniformément décongelé.
D3-1 Décongélation Pain (Temp. initiale des aliments -18° C)	0,1 - 1,0 kg (100 g) Plat	• Poser le pain directement sur la table tournante. Ce programme n'est recommandé que pour le pain en tranches. • 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: Rapide Décongélation D1-1, D1-2, D2-1 et D2-2

1 Les steaks, côtelettes et cuisses de poulet doivent être congelés en une couche.
2 Congelez la viande hachée en tranches fines
3 Après avoir retourné, protéger les parties décongelées avec de petits morceaux plats de papier aluminium.
4 La volaille doit être cuit immédiatement après décongélation.
5 Pour D1-1, D2-1 et D2-2 disposer les aliments dans le four comme indiqué:



CUISSON AUTOMATIQUE

Le mode **CUISSON AUTOMATIQUE** élabore automatiquement le mode de cuisson et le temps de cuisson corrects. Vous pouvez choisir parmi 8 menus **CUISSON AUTOMATIQUE**.

AUTO COOK

Ce que vous devez savoir lorsque vous utilisez cette fonction automatique :

1. Appuyer une fois sur la touche **CUISSON AUTOMATIQUE**, l'affichage indiqué apparaît. Le menu peut être sélectionné en appuyant sur la touche **CUISSON AUTOMATIQUE** jusqu'à ce que le numéro de menu souhaité s'affiche. Voir ci-dessous "**TABLEAUX DE CUISSON AUTOMATIQUE**".
2. Pour augmenter le poids, Appuyez sur les touches **POIDS DONNÉES** ( ) jusqu'à ce que le poids correct apparaisse sur l'affichage. Saisir le poids des aliments uniquement. Ne pas prendre en compte le poids du récipient. Pour les aliments dont le poids est inférieur ou supérieur aux poids/quantités donnés dans les tableaux de cuisson, utiliser la cuisson normale.
3. Pour démarrer la cuisson, appuyer sur la touche **+1min/DEPART**.

REMARQUES:

- Les temps de cuisson programmés sont des valeurs moyennes. Si vous voulez modifier ces valeurs préprogrammées dans le **CUISSON AUTOMATIQUE**, utiliser les touches **MOINS** (▼) ou **PLUS** (▲).
- 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 **+1min/DEPART**.
- La température finale dépend de la température initiale des aliments. S'assurer que la cuisson est effectivement terminée à l'expiration du temps prévu. Si nécessaire, il est possible de prolonger le temps de cuisson et de changer la puissance manuellement.

Exemple :

Pour cuire un gratin de 1,5 kg à l'aide du programme de cuisson automatique AC-6.

1. Appuyant six fois sur la touche **CUISSON AUTOMATIQUE**.
2. Appuyez sur les touches **POIDS DONNÉES** jusqu'à ce que le poids correct apparaisse sur l'affichage.
3. Appuyer une fois sur la touche **+1min/DEPART** pour démarrer la cuisson.

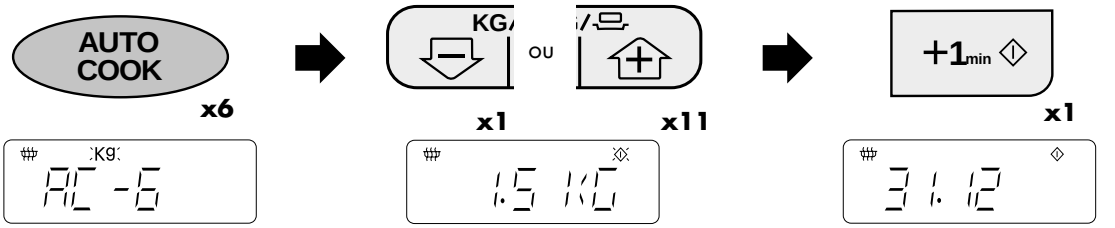


TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE

MENU Nu.	QUANTITÉ (Incrément) / UTENSILES	PROCÉDURE
AC-1 Boisson (Temp. initiale des aliments 20° C)	1-6 Tasses (1 Tasse) 150 ml par Tasse Tasse	• Placer la boisson de manière décentrée sur le plateau tournant. • Après réchauffage, remuer et laisser reposer pendant 1-2 minutes environ. **REMARQUE:** Si de départ est à la température du réfrigérateur (5° C ± 2° C), cuire sans utiliser le programme automatique.
AC-2 Soupes, Ragoûts (Temp. initiale des aliments 20° C)	1-4 Tasses (1 Tasse) 200 ml par Tasse Tasse et film / couvercle plastique	• Recouvrir à l'aide de film plastique micro-ondes. • Placer les tasses de manière décentrée sur le plateau tournant. • Après cuisson, remuer et laisser reposer pendant environ 1-2 minutes.

MENU Nu.	QUANTITÉ (Incrément) / UTENSILES	PROCÉDURE
AC-3 Légumes frais (Temp. initiale des aliments 20° C)	0,1 - 0,6 kg (100 g) Bol et couvercle	• Couper en petits morceaux (lamelles, dés ou tranches). • Ajouter la quantité d'eau nécessaire et saler à votre goût (1 CS par 100 g) • Recouvrir d'un couvercle. • Lorsque le signal sonore retentit, remuer et recouvrir. • Après cuisson, remuer et laisser reposer pendant environ 2 minutes.
AC-4 Pommes de terre bouillies , Pommes de terre en robe des champs (Temp. initiale des aliments 20° C)	0,1 - 0,8 kg (100 g) Bol et couvercle	Pommes de terre bouillies: Peler les pommes de terre et les couper en morceaux de taille similaire. Pommes de terre en robe des champs: Choisir des pommes de terre de taille similaire et les laver. • Mettre les pommes de terre bouillies ou les pommes de terre en robe des champs dans un bol. • Ajouter la quantité d'eau nécessaire (par 100 g) environ 2 CS et un peu de sel. • Recouvrir d'un couvercle • Quand le four s'arrête et les signaux sonores retentissent, remuer et couvrir à nouveau. • Après cuisson, laisser reposer les pommes de terre pendant 1-2 minutes.
AC-5 Riz (Temp. initiale des aliments 20° C)	0,1 - 0,3 kg (100 g) Grand bol et couvercle Riz / Bouillant l'eau 100 g / 250 ml 200 g / 450 ml 300 g / 650 ml	• Placez dans un grand bol et ajoutez de l'eau. • Couvrez. • Placez le plat au centre du plateau tournant. • Lorsque le signal sonore retentit, remuez, puis recouvrez. Replacez dans le four et appuyez sur 'Démarrage' (Start). • Lorsque le signal sonore retentit à nouveau, remuez, puis recouvrez. Replacez dans le four et appuyez sur 'Démarrage' (Start). • Laissez reposer 10 minutes après la cuisson.
AC-6 Gratin (Ausgangstemp.: 20° C)	0,5 - 1,5 kg (100 g) Plat à gratin ovale peu profond	• Préparer le gratin, en se référant au livre de recettes SHARP. • Après cuisson, laisser reposer pendant environ 5 - 10 minutes.
AC-7 Filets de poisson en sauce (Temp. initiale des aliments: Poisson 5° C Sauce 20° C)	0,4 - 1,6 kg (100 g) (poisson: 0,2 - 0,8 kg) (sauce: 0,2 - 0,8 kg) Plat à gratin et couvercle plastique micro-ondes	• Mettre le filet de poisson dans le plat avec les extrémités fines vers le centre. • Etaler la sauce préparée sur le filet de poisson. • Recouvrir de film plastique micro-ondes et faire cuire. • Après cuisson, laisser reposer pendant environ 2 minutes. Voir recettes pour les sauces à la page 34.
AC-8 Confiture (Temp. initiale des aliments 20° C)	0,5 - 1,5 kg* (100 g) Casserole de 3.5 l * Total poids de Fruits et Sucre	• Respectez les quantités données dans les recettes. Voir page 35. • Si nécessaire, décongelez les fruits avant de les cuire. • Ne couvrez pas. • Lorsque le four interrompt la cuisson et émet un signal sonore, remuez. • Lorsque le four interrompt à nouveau la cuisson et émet un signal sonore, écrasez les fruits. • Après cuisson, versez dans des pots et scellez.

FRANÇAIS

Filet de poisson en sauce - Filets de cabillaud provençale

Ingrédients

20 g	beurre
100 g	champignons coupés en tranche
1 gousse	ail (pilé)
50 g	ciboule
825 g	tomates en conserve sans jus, bien égouttées
1 CC	jus de citron
2 CS	ketchup
1/2-1 CC	basilic séché, sel et poivre
800 g	filets de cabillaud

Préparation

1. Cuire ensemble le beurre, les champignons, les oignons et l'ail dans un plat à tarte pendant 3-4 min à pleine puissance (900 W).
2. Mélanger les tomates, le jus de citron, le ketchup, le basilic, le sel et le poivre.
3. Placer les filets de poisson sur les légumes et les couvrir de sauce et de quelques légumes.
4. Faire cuire sur **CUISSON AUTOMATIQUE AC-7** "Filets de poisson en sauce".

Filets de poisson sauce au poireau et au fromage

Ingrédients

50 g	beurre
175 g	ciboule
1/2 CC	marjolaine séchée
40 g	farine
500 ml	lait
100 g	gruyère râpé, sel, poivre
1 CS	persil haché
800 g	filets de poisson (par exemple colin)

Préparation

1. Mettre le beurre, les oignons et la marjolaine dans une cocotte et faire chauffer 3-4 min à 900 W.
2. Mettre la farine en remuant et ajouter le lait. Remuer pour obtenir une sauce homogène.
3. Cuire 3-4 min à pleine puissance 900 W sans couvercle.
4. Mettre le fromage en remuant, assaisonner à votre goût.
5. Placer les filets de poisson dans un plat à quiche et verser la sauce dessus.
6. Faire cuire sur **CUISSON AUTOMATIQUE AC-7** "Filets de poisson en sauce".
7. Après cuisson, enlever le poisson et bien remuer la sauce.

Filets de poisson sauce piquante

Ingrédients

825 g	tomates en boîte, égouttées
280 g	maïs
2-3 CC	sauce au piment
40 g	oignon finement haché
3 CC	vinaigre de vin rouge
1/4 CC	moutarde
1 pincée	thym, poivre de Cayenne
800 g	filets de poisson (par exemple sébaste)

Préparation

1. Mélanger les ingrédients pour la sauce.
2. Placer les filets de poisson (par exemple filets de sébaste) dans un plat à quiche et étaler la sauce sur les filets.
3. Faire cuire sur **CUISSON AUTOMATIQUE AC-7** "Filets de poisson en sauce".

Filets de poisson sauce au curry

Ingrédients

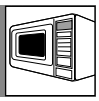
40 g	beurre
30 g	amandes hachées
1-2 CS	curry
30 g	farine (complète)
40 g	raisins secs
200 g	ananas (petits morceaux)
125 ml	bouillon de viande et de légumes
125 ml	jus d'ananas
150 g	crème aigre
100 g	petits pois (surgelés), sel, poivre
800 g	filets de poisson (colin)

Préparation

1. Chauffer le beurre, les amandes et le curry à couvert 1-2 min à 900 W.
2. Ajouter la farine et bien remuer.
3. Ajouter les raisins secs, l'ananas, le jus d'ananas, le bouillon et la crème, en remuant continuellement.
4. Faire cuivre à couvert 2-3 min à pleine puissance (900 W) et remuer après cuisson.
5. Ajouter les petits pois et remuer.
6. Assaisonner avec le sel et le poivre.
7. Placer le poisson dans un plat à quiche et verser la sauce par-dessus.
8. Faire cuire sur **CUISSON AUTOMATIQUE AC-7** "Filets de poisson en sauce".

REMARQUES:

1. Ces indications sont données pour 1,6 kg. Si vous voulez faire cuire moins de 1,6 kg, vous devez ajuster (réduire) les ingrédients pour la sauce et le temps de cuisson pour la préparation de la sauce.
2. Si vous voulez faire une sauce plus épaisse pour le filet de cabillaud provençale ou le filet de poisson sauce piquante, enlever le poisson après cuisson et ajouter en remuant une poudre épaississante pour la sauce (en suivant les instructions du fabricant).



Confiture de kiwis et de bananes
Ingrédients
525 g Kiwi
225 g Bananes
250 g sucre pour gelée
(sucre pour confiture avec pectine, 1 quantité de sucre pour 3 quantités de fruits)

Préparation
1. Pelez les kiwis et les bananes et coupez-les en petits morceaux.
2. Mélangez les fruits et le sucre additionné de pectine dans un bol en verre (pyrex) de 3,5 l de forme ovale.
3. Faire cuire sur **CUISSON AUTOMATIQUE AC-8** "Confitures".
4. Après cuisson, remplissez des bocaux bien propres; fermez les bocaux avec leur couvercle ou un film spécial pour confitures.

Confiture de framboises
Ingrédients
750 g framboises
250 g sucre pour gelée
(sucre pour confiture avec pectine, 1 quantité de sucre pour 2,5 quantités de fruits)

Préparation
1. Mélangez les framboises avec le sucre additionné de pectine dans un bol en verre (pyrex) de 3,5 l.
2. Faire cuire sur **CUISSON AUTOMATIQUE AC-8** "Confitures".
3. Après cuisson, remplissez des bocaux bien propres; fermez les bocaux avec leur couvercle ou un film spécial pour confitures.

Confiture de brugnons
Ingrédients
667 g brugnons
3 cuillères à soupe Jus de citron
333 g sucre pour gelée (sucre pour confiture avec pectine, 1 quantité de sucre pour 2,5 quantités de fruits)
4 cuillères à soupe Liqueur d'oranges (par ex., Cointreau)

Préparation
1. Coupez les brugnons en petits morceaux.
2. Placez les fruits dans un bol en verre (pyrex) de 3,5 l de forme ovale.
3. Ajoutez le jus de citron et le sucre additionné de pectine.
4. Faire cuire sur **CUISSON AUTOMATIQUE AC-8** "Confitures".
5. Après cuisson, ajoutez la liqueur d'oranges et remplissez des bocaux bien propres; fermez les bocaux avec leur couvercle ou un film spécial pour confitures.

Confiture de baies
Ingrédients
667 g baies (myrtilles, airelles, groseilles, framboises)
333 g sucre pour gelée (sucre pour confiture avec pectine, 1 quantité de sucre pour 2 quantités de fruits)

Préparation
1. Mélangez les baies avec le sucre additionné de pectine dans un bol en verre (pyrex) de 3,5 l de forme ovale.
2. Faire cuire sur **CUISSON AUTOMATIQUE AC-8** "Confitures".
3. Après cuisson, remplissez des bocaux bien propres; fermez les bocaux avec leur couvercle ou un film spécial pour confitures.

REMARQUE:
1. Veuillez également vous reporter aux instructions figurant sur le tableau de cuisson automatique, page 33.
2. Ces instructions sont pour un kilo. Si vous voulez préparer un autre poids, modifiez les ingrédients.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Précaution
N'utilisez aucun produit de nettoyage, aucun abrasif, aucun tampon de récurage pour nettoyer l'intérieur ou l'extérieur du four.

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.

Panneau de commande
Ouvrez la porte avant de nettoyer afin de désactiver le tableau de commande. Le nettoyage du tableau de commande doit être effectué avec précaution. Nettoyez à l'aide d'un chiffon humecté d'eau. Evitez de mouiller abondamment le panneau. Ne pas utiliser de chimique ou d'abrasif.

Intérieur du four
1. Pour un nettoyage facile, essuyez 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, utilisez de l'eau savonneuse puis essuyez à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés.
2. Assurez-vous que l'eau savonneuse ou l'eau ne pénètre pas dans les petites ouvertures des parois. Sinon, elle risque de causer des dommages au four.
3. N'utilisez pas de vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.

Plateau tournant et support du plateau:
Enlevez tout d'abord le plateau tournant et le pied du plateau. Puis, lavez le plateau tournant et le pied du plateau au moyen d'eau savonneuse. Enfin, essuyez le plateau tournant et le support du plateau avec un chiffon doux. Tous les deux peuvent être lavés dans un lave-vaisselle.

Porte
Essuyez fréquemment l'intérieur et l'extérieur de la porte, les joints et surfaces d'étanchéité avec un chiffon humide pour éliminer les éclaboussures ou dépôts.

AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR

Avant de faire appel à un technicien, procédez aux vérifications suivantes:

1. Alimentation
   Vérifiez que le four est convenablement raccordé à une prise murale.
   Vérifiez le fusible et le disjoncteur.
2. Placer une tasse de 150 ml d'eau dans le four et bien fermer la porte.
   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? (Pour vous en assurer, poser la main sur les ouvertures de ventilation. Vous devez sentir un courant d'air)	OUI _____	NON _____
Après 1 minute, le signal se fait-il entendre?	OUI _____	NON _____
L'indicateur de cuisson en route s'éteint -il?	OUI _____	NON _____
Est-ce que la tasse d'eau est chaude après les opérations ci-dessus?	OUI _____	NON _____

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

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-45ST 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 toegangbaar stopkontakt zodat u de stekker in een noodgeval snel uit het stopkontakt kunt trekken.
Sluit de oven alleen aan op een stopkontakt met 230 V, 50 Hz wisselstroom met een minimale 10 A zekering of een minimale 10 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 stopkontakt 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 gescheiden kookboek voor bruikbare materialen op blz. 44.

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, draaitafel en draaisteun na gebruik. 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. Kontroleer 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. Kontroleer alvorens gebruik het volgende:

a) Kontroleer dat de deur goed sluit en niet krom is of anderzijds beschadigd.
b) Kontroleer dat de scharnieren en veiligheids-deurgrendels niet gebroken zijn of los zitten.
c) Kontroleer dat de deurafdichtingen en pasvlakken; niet zijn beschadigd.
d) Kontroleer dat er geen deuken in de ovenruimte of in de dew zijn.
e) 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. 52 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.

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 onmiddelijk uit, trek de stekker uit het stopkontakt 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.
Indien het netsnoer van dit toestel is beschadigd, dient het door een speciaal snoer, te worden vervangen. Laat het vervangen van het snoer aan erkend SHARP onderhoudspersoneel over.

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.

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 zodat wordt 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
Voorkom brandwonden en gebruik ovenhandschoenen of aanzetbare stelen voor pannen indien u het voedsel uit de oven haalt.
Voorkom brandwonden door hete stoom en houd open bakjes, popcornschalen, kookzakken en dergelijk uit de buurt van uw gezicht en handen.

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. Kontroleer aitijd 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.

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.

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.
Ter voorkomen van beschadiging van de draaitafel en steun door oververhitting dient u bij gebruik van bruineringsschalen 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.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

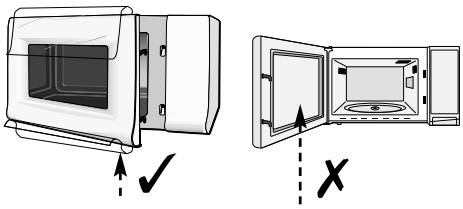
Gebruik geen metalen voorwerpen. Mikrogolven reflekteren hier namelijk op waardoor vonken worden opgewekt. Plaats geen blikjes in de oven.
Gebruik alleen de voor deze oven ontworpen draaitafel en draaisteun.
Voorkomen van barsten van de draaitafel:
(a) Laat de draaitafel afkoelen alvorens deze met water te reinigen.
(b) Plaats heet voedsel of een hete schaal en dergelijke niet op een koude draaitafel.
(c) Plaats koud voedsel of een koude schaal en dergelijke niet op een warme draaitafel.
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 defekt of het lekken van mikrogolven.

INSTALLATIE

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal uit de binnenkant van de oven. Verwijder het losse stuk polyethyleen tussen de deur en de oven. Indien aanwezig, haalt u de sticker met informatie over de oven van de deur af.

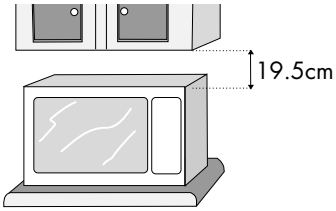
Verwijder nooit het plastic beschermlaagje aan de **binnenkant** van de deur.



2. Kontroleer de oven regelmatig op beschadiging.

3. Plaats de oven op een vlak en waterpas oppervlak dat sterk genoeg is om het gewicht te houden plus het gewicht van het zwaarste item dat eventueel wordt gekookt.

4. Zorg ervoor dat er zich minstens 19.5 cm ruimte boven het apparaat bevindt.

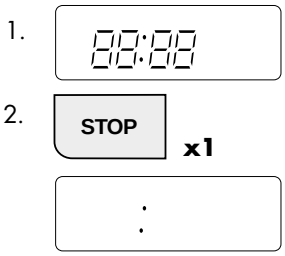


5. Steek de stekker van de oven in een standaard geaard stopkontakt.

NEDERLANDS

VOORDAT U DE OVEN VOOR HET EERST AANZET

Steek de stekker in het stopcontact.
1. Het ovendisplay begint te flitsen:
2. Druk op de **STOP**-toets, en op het display verschijnt:



Voor het instellen van de klok, zie pagina 36.

STOP-TOETS

Gebruik de **STOP**-toets om:

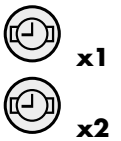
1. Een fout tijdens het programmeren ongedaan te maken.
2. De oven tijdens het koken tijdelijk te stoppen.
3. Wilt u een programma tijdens het koken annuleren, dan dient u de toets tweemaal in te drukken.

DE KLOK INSTELLEN

Er zijn twee instellingsstanden: de 12-uursklok en de 24-uursklok.

1. Om de 12-uursklok in te stellen, 12H, drukt u eenmaal op de **KLOKINSTELLINGS**-toets, zoals bij Stap 1 hiernaast.

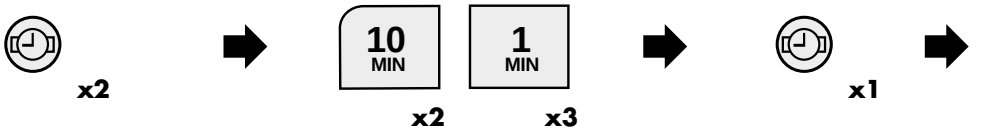
2. Om de 24-uursklok in te stellen, 24H, drukt u tweemaal op de **KLOKINSTELLINGS**-toets, zoals bij Stap 2 hiernaast.



Bijvoorbeeld:

De 24-uursklok instellen op 23:35:

1. Kies de 24-uursklok door tweemaal op de **KLOK INSTELLINGS**-toets te drukken.
2. Stel de uren in:
   Druk tweemaal op de **10 MIN**-toets.
   Druk driemaal op de **1 MIN**-toets.
3. Verander van uren naar minuten door eenmaal op de **KLOKINSTELLINGS**-toets te drukken.



4. Stel de minuten in:
   Druk driemaal op de **10 MIN**-toets.
   Druk vijfmaal op de **1 MIN**-toets.
5. Start de klok.

Controleer het display.

OPMERKINGEN:

1. Druk op de **STOP**-toets als u een fout heeft gemaakt tijdens de instelling.
2. Als de stroom naar uw magnetron wordt onderbroken, dan zal het display 88:88 knipperen, nadat de stroom weer is hersteld. Als dit tijdens het koken gebeurt, dan wordt het kookprogramma uitgewist. De klok wordt ook uitgewist en u kunt niet meer zien hoe laat het is.
3. Als u de klok opnieuw wilt instellen, volgt u nogmaals het bovenstaande voorbeeld.

ENERGIENIVEAUS VAN DE MAGNETRON

Uw oven heeft 5 stroomstanden. Kies de kookstand die in elk recept staat aangegeven. Over het algemeen gelden de volgende regels:

900 W voor snelle bereiding of het opwarmen van b.v. soep, ovenschotels, voedsel uit blik, warme dranken, groenten, vis, etc.

630 W voor langduriger bereiding van compact voedsel, zoals braadstukken en gehaktbrood, tevens voor gevoelige gerechten, zoals kaassaus en cake van biscuitdeeg. Bij deze verlaagde stand kookt de saus niet over en wordt voedsel gelijkmatig gaar, zonder aan de zijkanten overgaar te worden.

450 W voor compact voedsel dat een lange bereidingstijd nodig heeft wanneer het conventioneel bereid wordt, b.v. rundvleesschotels; deze vermogens-instelling wordt gekozen om er zeker van te zijn dat het vlees mals blijft.

270 W (Ontdooistand) om te ontdooien; kies deze vermogensstand om er zeker van te zijn dat het voedsel gelijkmatig ontdooit. Deze instelling is ook ideaal voor het zachtjes koken van rijst, pasta, knoedels en voor de bereiding van custardpudding.

90 W Voor zachtjes ontdooien, b.v. slagroomtaart of -gebak.

P = Percent

- Om een niveau in te stellen, drukt u op de **ENERGIENIVEAU**-toets tot het gewenste niveau wordt weergegeven.
- Wanneer de **ENERGIENIVEAU**-toets eenmaal wordt ingedrukt, verschijnt er, 900W op het display. Als u het gewenste niveau mist, moet u de **ENERGIENIVEAU**-toets blijven indrukken totdat u nogmaals het juiste niveau bereikt.
- **900 W wordt automatisch ingesteld indien er geen bepaald vermogen wordt gekozen.**

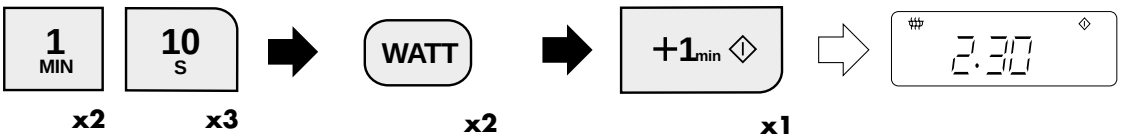
KOKEN MET DE MAGNETRONOVEN

NEDERLANDS

Uw oven kan worden ingesteld op maximaal 99 minuten, 90 seconden (99.90).

Bijvoorbeeld: Stel dat u soep wilt opwarmen voor 2 minuten en 30 seconden op 630 W

1. Stel de tijd in: Druk tweemaal op de **1 MIN**-toets en driemaal op de **10 SEC**-toets.
2. Kies het gewenste energie-niveau 630 W door tweemaal op de **ENERGIENIVEAU**-toets te drukken.
3. Begin met koken. **Controleer het display.**



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 **+1min/START**-toets ingedrukt wordt.
2. Als u wilt weten wat de kookstand is, drukt u op de **ENERGIENIVEAU**-toets. Zolang u de **ENERGIENIVEAU**-toets ingedrukt houdt, zal de kookstand weergegeven worden.
3. Zodra de oven ophoudt met koken zal de tijd weer op het display verschijnen, indien de tijd werd ingesteld.

1. MULTISTADIA KOKEN

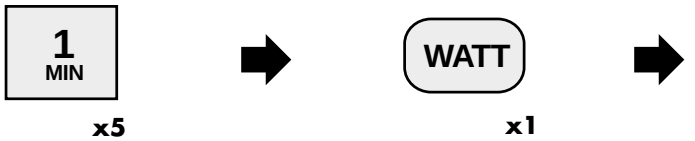
Maximaal 3 reeksen kunnen worden ingevoerd, bestaande uit kooktijden en standen die met de hand worden ingesteld.

Bijvoorbeeld:-

Koken :	5 minuten op de 900 W stand	(stadium 1)
	16 minuten op de 270 W stand	(stadium 2)

STAP 1

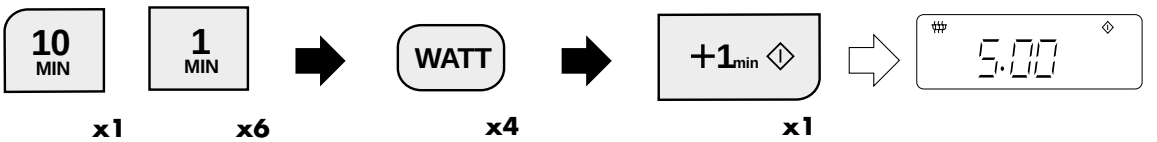
1. Voer de gewenste kooktijd (5 minuten) in door vijfmaal op de **1 MIN**-toets te drukken.
2. Kies 900 W energiestand door eenmaal op de **ENERGIENIVEAU**-toets te drukken.



STAP 2

3. Voer de gewenste kooktijd (16 minuten) in door eenmaal op de **10 MIN-**toets te drukken en zesmaal op de **1 MIN**-toets.
4. Kies 270 W lage energiestand door driemaal op de **ENERGIENIVEAU**-toets te drukken.
5. Druk eenmaal op de **+1min/START**-toets om met koken te beginnen.

Controleer het display.



(De oven zal 5 minuten lang op 900 W beginnen te koken en daarna 16 minuten lang alleen de 270 W).

2. MINDER / MEER-toets.

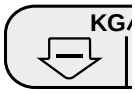
Met de **MINDER** (▼) en **MEER** (▲)-toetsen kunnen de geprogrammeerde tijden gemakkelijk worden verlengd of verkort (als het vlees meer of minder gaar moet zijn). Deze toetsen kunnen ook gebruikt worden tijdens EXPRES BEREIDEN, EXPRES ONTDOOIEN en AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S of wanneer de oven aan staat.

a) De ingestelde tijd veranderen.
Bijvoorbeeld:

Stel dat u 0,6 kg au Diepvriesgratin wilt koken met de **EXPRES BEREIDEN** en **MEER** (▲)-toetsen.

1. Druk eenmaal op de **EXPRES BEREIDEN**-toets.
2. Druk op de **GEWICHT INVOEGEN**-toetsen totdat het juiste gewicht in het display verschijnt.
3. Kies het gewenste resultaat (goed gaar) door eenmaal op de **MEER**-toets te drukken.

x1

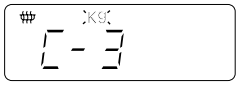


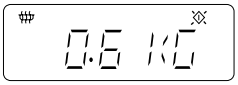
x1

of

x5

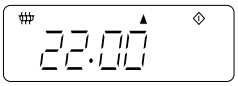
x1





4. De oven zal automatisch beginnen te koken.

   Controleer het display.



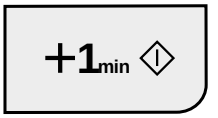
OPMERKINGEN:
Raak dezelfde knop nogmaals aan om de stand van de **MEER** of **MINDER-**toets te annuleren.
Om van **MEER** naar **MINDER** te veranderen, gewoon op de **MINDER** (▼) -toets drukken.
Om van **MINDER** naar **MEER** te veranderen, gewoon op de **MEER** (▲) -toets drukken.

b) De kooktijd tijdens het koken veranderen.
Door iedere druk op de **MINDER** (▼) of **MEER** (▲) -toets wordt de kooktijd respectievelijk 1 minuut langer of korter.

NEDERLANDS

3. MINUUT PLUS FUNCTIE

Met de **+1min/START**-toets kunt u de twee volgende functies uitvoeren:



a. Direct met koken beginnen.
U kunt meteen 1 minuut lang met de magnetronoven op stand 900 W koken door op de **+1min/START**-toets te drukken.

OPMERKING:
Om ervoor te zorgen dat kinderen niet per ongeluk de oven aanzetten, kan de **+1min/START**-toets alleen binnen 3 minuut na de vorige handeling worden gebruikt, zoals de deur dicht doen of op de **STOP**-toets drukken.

b. De kooktijd verlengen.
U kunt de kooktijd telkens met 1 minuut verlengen als u tijdens het koken op de toets drukt.

4. DE ENERGIENIVEAU CONTROLEREN

Als u tijdens het koken de stroomstand wilt controleren, drukt u op de **ENERGIENIVEAU**-toets.

x1

Zolang u de **ENERGIENIVEAU**-toets ingedrukt houdt, zal de stroomstand worden weergeven.

De oven blijft de kooktijd aftellen, ook al ziet u de stroomstand op het display.

5. TIJDOPNEMER-FUNCTIE

U kunt de timer ook als keukenwekker gebruiken wanneer u de magnetron niet gebruikt; bijvoorbeeld voor het koken van eieren op uw fornuis.

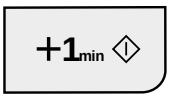
Voorbeeld: De tijdopnemer instellen op 5 minuut:

1. Druk eenmaal op de **TIJDOPNEMER**-toets.
2. Druk vijfmaal op de **1 MIN**-toets.
3. Druk eenmaal op de **+1min/START**-toets om met tijdopnemer te beginnen.

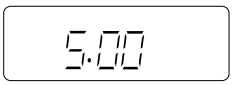
Controleer het display.

x1

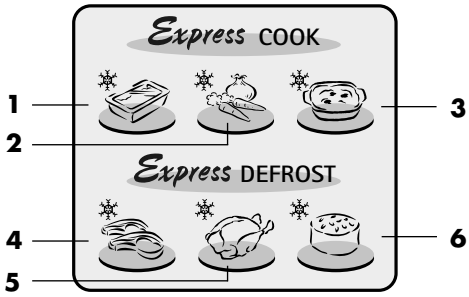
x5



x1



De **EXPRES BEREIDEN & EXPRES ONTDOOIEN** berekenen automatisch de juiste kookfunctie en de juiste kooktijd voor de onderstaande etenswaren.



1 **DIEPVRIES KANT-EN-KLAAR-MAALTIJDEN**-toets.
2 **DIEPVRIESGROENTE**-toets.
3 **DIEPVRIESGRATIN**-toets.
4 **STEAKS und KOTELETS/GEHAKT**-toets.
5 **GEVOGELTE/KIPPENPOOTJES**-toets.
6 **CAKE/BROOD**-toets.

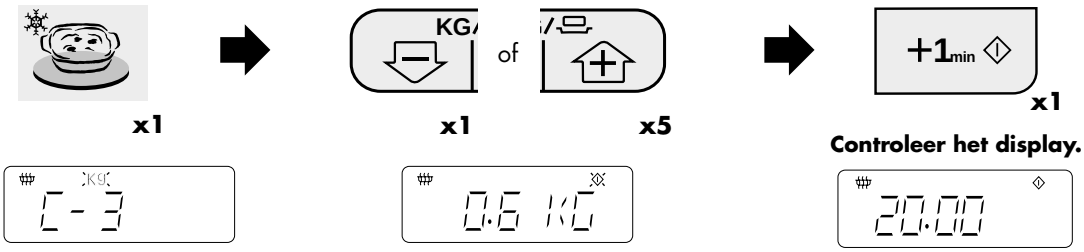
1. Druk voor het menu op de gewenste toets. Elke **EXPRES-BEREIDEN**-toets heft een menu, maar elke **EXPRES-ONTDOOIEN**-toets heeft twee menu's. Als u wilt ontdooien met een **EXPRES-ONTDOOIEN** -toets, drukt u de gewenste toets in totdat het gewenste menu op het display verschijnt.
2. Om het gewicht te vergroten drukt u op de **GEWICHT INVOEGEN**-toetsen ( ) totdat het gewenste gewicht staat weergegeven. Voer alleen het gewicht van het voedsel in. Het gewicht van de schotel dient er niet bij opgeteld te worden. Voor etenswaren die meer of minder wegen dan de gewichten/ hoeveelheden die in de kooktabellen staan, dient u de oven met de hand in te stellen.
3. Druk eenmaal op de **+1min/START**-toets om met koken te beginnen.

OPMERKINGEN:

- De voorgeprogrammeerde kooktijden zijn gemiddelde tijden. Als u de kooktijden die in de automatische kookfuncties zijn voorgeprogrammeerd wilt veranderen, dan drukt u op de **MINDER** (▼) of **MEER** (▲) -toetsen.
- 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 **+1min/START**-toets.
- De eindtemperatuur hangt af van de begintemperatuur. Zorg ervoor dat het eten dampend heet is na het koken. Zo nodig kunt u de kooktijd verlengen en het energieniveau veranderen.

Bijvoorbeeld: Stel dat u 0,6 kg au Diepvriesgratin wilt koken.

1. Druk eenmaal op de **DIEPVRIESGRATIN**-toets.
2. Druk op de **GEWICHT INVOEGEN**-toetsen totdat het juiste gewicht in het display verschijnt.
3. Druk eenmaal op de **+1min/START**-toets om met koken te beginnen.



NEDERLANDS

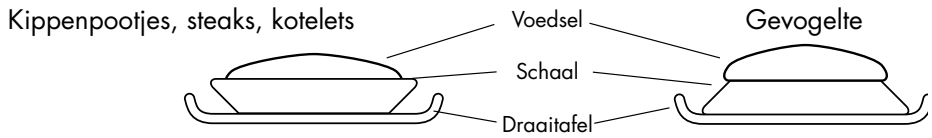
EXPRES BEREIDEN & EXPRES ONTDOOIEN

MENU Nu.	GEWICHT (Eenheid)/ KEUKENGEREI	METHODE
C-1 Bereiden Diepvries kant-en-klaar-maaltijden (Begintemperatuur -18° C)	0,3 - 1,0 kg, Totaal gewicht * Diepe pan + magnetronfolie/deksel * Als de fabrikant aanbeveelt om water toe te voegen, dient u de totale hoeveelheid voor het programma te berekenen, met het extra water.	• Plaats het gerecht in een schotel die geschikt is voor de magnetron. • Voeg een beetje water toe, indien door de fabrikant aanbevolen. • Bedek met magnetronfolie of met een deksel. • Kook zonder deksel als de fabrikant dat aanbeveelt. • Wanneer u het geluidssignaal hoort, roert u het eten even om en dekt het opnieuw af. • Na het koken, roert u het eten even om en laat het ca. 1-2 minuten lang staan.
C-2 Bereiden Diepvriesgroente (Begintemperatuur -18° C) e.g. Spruitjes, groene bonen, erwten gemengde groente, broccoli	0,1 - 0,6 kg (100 g) Schaal met magnetronfolie/deksel	• Voeg 1 eetl water per 100 g toe. (Voor champignons is er geen extra water nodig). • Plaats het deksel op de schaal. • Zodra u het belsignaal hoort en de oven stopt, roert u de groente om en doet het deksel weer op de schaal. • Na het koken laat u de groente 1-2 minuten lang rusten. **OPMERKING:** Als de bevroren groente aan elkaar vast zit, dient u de handbediende functies te gebruiken.
C-3 Bereiden Diepvriesgratin (Begintemperatuur -18° C)	0,2 - 0,6 kg (100 g) Ondiepe, ovalen gratineerschotel of origineel bak	• Verwijder de bevroren gratin uit de verpakking. Indien de bak niet geschikt is voor de magnetron in een ovenschaal plaatsen en afdekken met magentronfolie. • Indien de bak wel geschikt is voor de magnetron, de papierenverpakking verwijderen en afdekken met magentronfolie. • Na het koken laat u de gratin 5 minuten lang rusten.
D1-1 Ontdooien Steak, Kotelets (Begintemperatuur -18° C)	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Zie de opmerking p.47)	• Leg het voedsel op een bord in het midden van de draaitafel. • Zodra u het belsignaal 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 10-15 minuten lang rusten, totdat het helemaal ontdooid is.
D1-2 Ontdooien Gehakt (Begintemperatuur -18° C)	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Zie de opmerking p.47) Huishoudfolie	• Bedek het draaiplateau met huishoudfolie. • Leg het gehakt op het draaiplateau. • Wanneer de magnetron stopt en het geluidssignaal weerklinkt, moet het gehakt omgedraaid worden. Verwijder wanneer mogelijk de reeds ontdooide delen. • Na het ontdooien gedurende 5 tot 10 laten liggen om grondig te laten ontdooien.
D2-1 Ontdooien Gevogelte (Begintemperatuur -18° C)	0,9 - 1,8 kg (100 g) (Zie de opmerking p.47)	• Plaats een bord ondersteboven op de draaitafel en leg het gevogelte met de borstkant naar beneden bovenop het bord. • Zodra u het belsignaal 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 15-30 minuten lang rusten, totdat het helemaal ontdooid is.

MENU Nu.	GEWICHT (Eenheid)/ KEUKENGEREI	METHODE
D2-2 Ontdooien Kippenpootjes (Begintemperatuur -18° C)	0,2 - 1,0 kg (50 g) (Zie de opmerking hieronder)	• Leg het voedsel op een bord in het midden van de draaitafel. • Zodra u het belsignaal 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 10-15 minuten lang rusten, totdat het helemaal ontdooid is.
D3-1 Ontdooien Cake (Begintemperatuur -18° C)	0,1 - 1,4 kg (100 g) Platte Schaal	• Verwijder alle verpakking van de cake. • Plaats de cake op een platte schaal in het midden van het draaiplateau. • Na het ontdooien de cake in gelijke stukken snijden; enige ruimte tussen de stukken laten en 15 - 30 minuten laten staan om hem door en door te laten ontdooien.
D3-2 Ontdooien Brood (Begintemperatuur -18° C)	0,1 - 1,0 kg (100 g) Platte Schaal	• Direct op het draaiplateau leggen. Alleen gesneden brood is geschikt voor dit programma. • Wanneer het geluidssignaal weerklinkt opnieuw schikken en ontdooide boterhammen verwijderen. • Na ontdooiing alle boterhammen van elkaar scheiden en op een grote plaat leggen. • Afdekken met aluminiumfolie en 5 - 10 minuten laten liggen, totdat al het brood geheel ontdooid is.

OPMERKINGEN: Expres ontdooien D1-1, D1-2, D2-1 en D2-2

1 De steaks, kotelets en kippenpootjes moeten in één laag bevroren zijn.
2 Gehakt moet in dunne plakjes ingevroren worden.
3 Nadat u het vlees heeft omgedraaid, beschermt u het ontdooide gedeelte met kleine, platte stukjes aluminiumfolie.
4 Het gevogelte moet meteen na het ontdooien worden bereid.
5 Voor D1-1, D2-1, D2-2 leg het voedsel zoals staat afgebeeld in de oven:



NEDERLANDS

AUTOMATISCHE KOOKFUNCTIES

De **AUTOMATISCHE KOOKFUNCTIES** berekenen automatisch de juiste kookfunctie en de juiste kooktijd voor de onderstaande etenswaren. U heeft de keus uit 8 **AUTOMATISCHE** -menu's.

AUTO COOK

Voordat u deze automatische functie begint te gebruiken, moet u het onderstaande goed doorlezen.

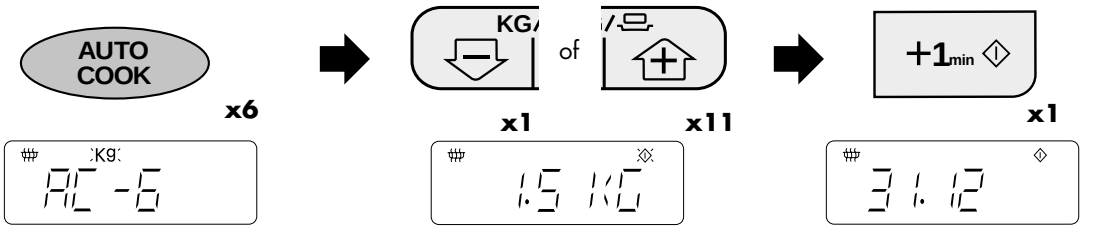
1. Druk eenmaal op de **AUTOMATISCHE**-toets, en u ziet het volgende op het display:
   U kiest het menu door op de **AUTOMATISCHE**-toets te blijven drukken totdat het gewenste menunummer wordt weergegeven. Zie hieronder '**AUTOMATISCHE KOOKFUNCTIES TABELLEN**'.
2. Om het gewicht te vergroten drukt u op de **GEWICHT INVOEGEN**-toetsen ( ) totdat het gewenste gewicht staat weergegeven. Voer alleen het gewicht van het voedsel in. Het gewicht van de schotel dient er niet bij opgeteld te worden. Voor etenswaren die meer of minder wegen dan de gewichten/ hoeveelheden die in de kooktabellen staan, dient u de oven met de hand in te stellen.
3. Druk eenmaal op de **+1min/START**-toets om met koken te beginnen.

OPMERKINGEN:

- De voorgeprogrammeerde kooktijden zijn gemiddelde tijden. Als u de kooktijden die in de automatische kookfuncties zijn voorgeprogrammeerd wilt veranderen, dan drukt u op de **MINDER** (▼) of **MEER** (▲) -toetsen.
- 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 **+1min/START**-toets.
- De eindtemperatuur hangt af van de begintemperatuur. Zorg ervoor dat het eten dampend heet is na het koken. Zo nodig kunt u de kooktijd verlengen en het energieniveau veranderen.

Bijvoorbeeld: Stel dat u 1,5 kg au gratin wilt koken.

1. Druk zesmaal op de **AUTOMATISCHE**-toets.
2. Druk op de **GEWICHT INVOEGEN**-toetsen totdat het juiste gewicht in het display verschijnt.
3. Druk eenmaal op de **+1min/START**-toets om met koken te beginnen.



AUTOMATISCHE KOOKFUNCTIES TABELLEN

MENU Nu.	GEWICHT (Eenheid)/ KEUKENGEREI	METHODE
AC-1 Warme dranken (Begintemperatuur 20° C)	1-6 koppen (Kop) 150 ml per kop Kop	• Plaats de drank niet helemaal in het midden op de draaitafel. • Nadat de drank is opgewarmd, even roeren en ca. 1-2 minuten laten staan. **OPMERKING:** Als de drank uit de koelkast komt (5° C ± 2° C), stel de magnetron met de hand in.
AC-2 Soepen en casseroles (Begintemperatuur 20° C)	1-4 koppen (Kop) 200 ml per kop Kop en magnetronfolie /deksel	• Bedek met magnetronfolie of met een deksel. • Plaats de koppen niet helemaal in het midden op de draaitafel. • Na het koken, omroeren en laat ca. 1-2 minuten lang staan.

MENU Nu.	GEWICHT (Eenheid)/ KEUKENGEREI	METHODE
AC-3 Verse groente (Ausgangstemp 20° C) e.g. Spruitjes, groene bonen, erwten gemengde groente, broccoli	0,1 - 0,6 kg (100 g) Schaal met deksel	• Snij in kleine stukjes, bijv. reepjes, dobbelsteentjes of plakjes. • Voeg de benodigde hoeveelheid water en indien gewenst wat zout toe (1 EL per 100 g). • Bedek met een deksel. • Wanneer u het geluidssignaal hoort, omroeren en opnieuw afdekken. • Na het koken, omroeren en laat ca. 2 minuten lang staan.
AC-4 Gekookte aardappelen , Aardappelen in hun schil (Ausgangstemp.: 20° C)	0,1 - 0,8 kg (100 g) Schaal met deksel	Gekookte aardappelen: schil de aardappelen en snij ze in stukjes van gelijke grootte. Aardappelen in hun schil: Kies aardappelen van gelijke grootte en was ze schoon. • Plaats de aardappelen in een schaal • Voeg de benodigde hoeveelheid water toe (per 100 g) ca. 2 eetl en een mespuntje zout. • Plaats het deksel op de schaal. • Zodra u het belsignaal hoort en de oven stopt, roert u de aardappelen om en doet het deksel weer op de schaal. • Na het koken laat u 1-2 minuten lang staan.
AC-5 Rijst (Begintemperatuur 20° C)	0,1 - 0,3 kg (100 g) Grote kom & deksel Rijst / Koken Water 100 g / 250 ml 200 g / 450 ml 300 g / 650 ml	• Doe de rijst in een grote kom en voeg water toe. • Afdekken met een deksel. • Plaats de kom in het midden van het draaiplateau. • Wanneer het geluidssignaal weerklinkt omroeren, weer afdekken met deksel. • Wanneer het geluidssignaal wederom weerklinkt omroeren, weer afdekken met deksel. • Na het verstrijken van de bereidingstijd nog 10 minuten laten staan.
AC-6 Au Gratin (Begintemperatuur 20° C)	0,5 - 1,5 kg (100 g) Ondiepe, ovalen gratineerschotel	• Maak alle voorbereidingen voor het gerecht, volgens het hoofdstuk in het SHARP kookboek dat is bijgesloten. • Na het koken, laat het eten ca. 5-10 minuten lang staan.
AC-7 Visfilet met Saus (Begintemperatuur: Vis 5° C, Saus 20° C)	0,4 - 1,6 kg* (100 g) (Vis: 0,2 - 0,8 kg) (Saus: 0,2 - 0,8 kg) Schaal & magnetronfolie * Totaal gewicht von Vis & Saus	• Plaats de visfilets in een schaal met opstaande rand, met het dunne eind naar het midden toe. • Giet de saus over de visfilets. • Bedek de schaal met magnetronfolie. • Laat na het koken het eten ongeveer 2 minuten lang staan. Voor sauzen, zie de recepten op pagina 50.
AC-8 Jam (Begintemperatuur 20° C)	0,5 - 1,5 kg* (100 g) (Schaal, 3,5 Liter) * Totaal gewicht von fruit und suiker	• Gebruik de hoeveelheden zoals in de recepten aangegeven. • Ontdooi ingevroren fruit voor het koken. • Dek niet af. • Doorroeren wanneer de oven stopt en u een pieptoon hoort. • Stamp fijn wanneer de oven wederom stopt en u een pieptoon hoort. • Na het koken inmaken en afdichten.

NEDERLANDS

Visfilet met saus – Kabeljauwfilet met provençaalse saus

Ingrediënten

20 gr	boter
100 gr	plakjes champignons
1 teentje	knoflook (geperst)
50 g	uitjes
850 gr	tomaten uit blik, zonder sap, uitgelekt
1 theel	citroensap
2 eetl	tomatenketchup
1/2 -1 theel	gedroogde basilicum, zout en peper
800 gr	kabeljauwfilets

Bereiding

1. Meng de boter, champignons, uitjes en knoflook in een schaal met rand en kook 3-4 minuten lang op 900 W.
2. Vermeng de tomaten, citroensap, ketchup, basilicum, zout en peper.
3. Leg de visfilet op de groente en bedek met de saus en nog meer groente.
4. Kook op **AUTOMATISCHE AC-7** 'Visfilets met saus'.

Visfilets met prei- en kaassaus

Ingrediënten

50 gr	boter
175 gr	uitjes
1/2 theel	gedroogde marjolein
40 gr	bloem
500 ml	melk
100 gr	geraspte Gruyère kaas, zout en peper
1 eetl	fijngehakte peterselie
800 gr	visfilet (bijv. koolvis)

Bereiding

1. Leg de boter, uitjes en de marjolein in een braadpan en kook 3-4 minuten lang op 900 W.
2. Roer er de bloem in en voeg er de melk aan toe. Roer het geheel tot een gladde saus.
3. Kook 3-4 minuten lang onbedekt op 900 W.
4. Roer er de kaas in, en voeg zout en peper naar smaak toe.
5. Let de visfilet in een platte schaal met rand en giet er de saus over.
6. Kook op **AUTOMATISCHE AC-7** 'Visfilets met saus'.
7. Na het koken, haalt u de vis uit de pan en roert de saus goed om.

Visfilet met pikante saus

Ingrediënten

825 gr	tomaten uit blik, uitgelekt
280 gr	maïs
2-3 theel	chilisaus
40 gr	ui, fijngehakt
3 theel	rode wijnazijn
1/4 theel	mosterd
1 mespuntje	tijm
1 mespuntje	cayennepeper
800 gr	visfilet (bijv. zeebaars)

Bereiding

1. Vermeng de ingrediënten voor de saus.
2. Plaats de visfilets (bijv. zeebaarsfilet) in een platte schaal met rand en giet de saus over de visfilets.
3. Kook op **AUTOMATISCHE AC-7** 'Visfilets met saus'.

Visfilet met kerriesaus

Ingrediënten

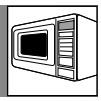
40 gr	boter
30 gr	fijngehakte amandelen
1-2 eetl	kerrie
30 gr	bloem (volkoren)
40 gr	rozijnen
200 gr	ananas (kleine stukjes)
125 ml	bouillon
125 ml	ananassap
150 gr	zure room
100 gr	erwten (diepvries), zout, peper
800 gr	visfilet (koolvis)

Bereiding

1. Verwarm de boter, amandelen en kerrie voor 1-2 minuten lang bedekt op 900 W.
2. Voeg er de bloem aan toe, en roer goed om.
3. Voeg er de rozijnen, ananas, ananassap, bouillon en room aan toe, onder voortdurend roeren.
4. Kook 2-3 minuten lang bedekt op 900 W, en roer na het koken om.
5. Voeg er de erwten aan toe, en roer om.
6. Voeg naar smaak zout en peper toe.
7. Plaats de vis in een platte schaal met rand en giet er de saus over.
8. Kook op **AUTOMATISCHE AC-7** 'Visfilets met saus'.

OPMERKINGEN:

1. Deze instructies zijn voor 1,6 kg. Als u minder dan 1,6 kg wilt koken, moet u de hoeveelheid ingrediënten en de kooktijd voor de bereiding van de saus verminderen. Ook dient u de hoeveelheid vis te verminderen.
2. Als u de provençaalse saus of de pikante saus dikker wilt maken, verwijdert u na het koken de vis en roert er een bindingspoeder is (volg de aanwijzingen op de verpakking).



Kiwi-bananenjam

Ingrediënten

525 g	Kiwi
225 g	Bananen
250 g	Gelatinesuiker (Inmaaksuiker met pectine, 1 deel suiker: 3 delen fruit)

Voorbereiding

1. Schil de kiwis en pel de bananen. Snijd in kleine stukjes.
2. Meng het fruit met de inmaaksuiker met pectine en gooi in een ovale 3,5 liter glazen vorm (vuurvaste vorm).
3. Kook op **AUTOMATISCHE AC-8** "Jam".
4. Na het koken in een schone glazen pot gieten en afdekken met ("schroef") deksel of conserveerafdekmiddel.

Frambozenjam

Ingrediënten

750 g	Frambozen
250 g	Gelatinesuiker (Inmaaksuiker met pectine, 1 deel suiker: 2,5 delen fruit)

Voorbereiding

1. Meng het fruit met de inmaaksuiker met pectine en gooi in een ovale 3,5 liter glazen vorm (vuurvaste vorm).
2. Kook op **AUTOMATISCHE AC-8** "Jam".
3. Na het koken in een schone glazen pot gieten en afdekken met ("schroef") deksel of conserveerafdekmiddel.

Nectarinejam

Ingrediënten

667 g	Nectarines
3 eetlepels	Citroensap
333 g	Gelatinesuiker (Inmaaksuiker met pectine, 1 deel suiker: 2,5 delen fruit)
4 eetlepels	Oranjelikeur (bijvoorbeeld Cointreau)

Voorbereiding

1. Snijd de nectarines in kleine stukjes.
2. Leg in een ovale 3,5 liter glazen vorm (vuurvaste vorm).
3. Meng het fruit met het citroensap en de inmaaksuiker met pectine.
4. Kook op **AUTOMATISCHE AC-8** "Jam".
5. Na het koken de oranjelikeur toevoegen en in een schone glazen pot gieten en afdekken met ("schroef") deksel of conserveerafdekmiddel.

Gemengde bessenjam

Ingrediënten

667 g	Gemengde bessen (zwarte bessen, bosbessen, frambozen, aalbessen, aardbeien)
333 g	Gelatinesuiker (Inmaaksuiker met pectine, 1 deel suiker: 2 delen fruit)

Voorbereiding

1. Meng het fruit met de inmaaksuiker met pectine en gooi in een ovale 3,5 liter glazen vorm (vuurvaste vorm).
2. Kook op **AUTOMATISCHE AC-8** "Jam".
3. Na het koken in een schone glazen pot gieten en afdekken met ("schroef") deksel of conserveerafdekmiddel.

OPMERKINGEN:

1. Volg de aanwijzingen in de automatische kookfuncties tabellen op blz. 49.
2. Deze instructies gelden voor een gewicht van 1,0 kg. Bij bereiding van andere gewichten moeten de ingrediënten overeenkomstig aangepast worden.

ONDERHOUD EN REINIGING

LET OP
Gebruik geen in de handel verkrijgbare ovenreinigers, oplosmiddelen, schuurmiddelen of schuursponsjes.

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 voordat u begint schoon te maken, om het bedieningspaneel uit te schakelen. Het bedieningspaneel dient voorzichtig schoongemaakt te worden. Gebruik een enkel met water bevochtigde doek om het bedieningspaneel voorzichtig aftenemen totdat het schoon is. Gebruik niet te veel water. Gebruik beslist geen chemische middelen of schuurmiddelen.

Binnenkant van de oven
1. Veeg na elke maal dat 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 bevochtigde doek totdat alle vlekken verdwenen zijn.
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 spuitsbusreinigers.

Draaitafel en draaitafelsteun
Verwijder eerst de draaitafel en de draaitafelsteun uit de oven. Was daarna de draaitafel en de draaitafelsteun in een lauw sopje. Afdrogen met een zachte doek. Zowel de draaitafel als de draaitafelsteun kan in de afwasmachine worden afgewassen.

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 de reparateur te bellen:

1. Voeding
   Ga na dat de stekker stevig in het stopkontakt zit.
   Ga na dat de zekering/circuitonderbreker in orde is.
2. Plaats een kop met water (ca. 150 ml) in de oven en doe de deur goed dicht.
   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)		
Hoort 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 _____

Als u op een van deze vragen NEE heeft geantwoord, dient u uw leverancier of een erkende SHARP reparateur te bellen en de resultaten van uw controle door te geven.

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-45ST 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 10 A.
Si raccomanda di usare un circuito elettrico di alimentazione separato esclusivamente per questo prodotto.
Non lasciate il forno vicino a fonti di calore come, per esempio, un forno convenzionale.
Non installate il forno in un posto molto umido o dove si può accumulare la condensa.
Non lasciate o usate il forno all'aperto.

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

Usate esclusivamente recipienti e utensili adatti per forni a microonde. Riferitevi ai relativi suggerimenti nel ricettario in dotazione a pag. 65.

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

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

Non mettete materiali infiammabili vicino al forno o alle aperture di ventilazione.
Non bloccate le aperture di ventilazione.
Togliete dal cibo e dal suo involucro i sigilli e fili di chiusura metallici. La formazione di arco sulle superfici metalliche può causare un incendio.
Non usate il forno a microonde per friggere o riscaldare l'olio di frittura. La temperatura in tal caso non può essere controllata e può causare un incendio.
Per fare il granoturco soffiato (popcorn), usate esclusivamente un forno a microonde speciale.
Non conservate cibo od oggetti all'interno del forno.
Controllate le regolazioni dopo aver avviato il forno, per accertarvi che esso funzioni nel modo desiderato.
Usate questo manuale d'istruzioni insieme con il libro di ricette fornito.

Per evitare potenziali ferite

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

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

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

Non fate funzionare il forno con lo sportello aperto, e non modificate in alcun modo le chiusure a scatto del forno.
Non fate funzionare il forno se c'è un oggetto tra le guarnizioni e le superfici di tenuta dello sportello.

Non lasciate che grasso o sporco si accumulino sulle guarnizioni e sulle parti vicine. Seguite le Istruzioni di "MANUTENZIONE E PULIZIA" a pag. 68.

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. Si la lampadina si, guasta, rivolgetevi al rivenditore o ad un concessionario SHARP autorizzato. Se il cavo di alimentazione del forno dovesse danneggiarsi, deve essere sostituito con un cavo speciale da un tecnico SHARP autorizzato.

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 centenitore quando vengono riscaldati, con pericolo di bruciature.

Per evitare le improvvise eruzioni del liquido bollente con possibli bruciature:
1. Rigirate il liquido prima di scaldarlo/riscaldarlo.
2. Si consiglia di inserire nel liquido un'asticciola di vetro od altro oggetto similare durante il riscaldamento.
3. Lasciate riposare il liquido nel forno alla fine del tempo di cottura, per evitare la bollitura con eruzioni ritardate.

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

Sgusciate e affettate le uova sode prima di riscaldarle nel forno a microonde.
Forate la buccia delle patate, salcicce e frutta prima di cucinarle, perché altrimenti possono esplodere.

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

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

La temperatura del contenitore non corrisponde necessariamente a quella del contenuto; controllare sempre la temperatura del cibo.
Per evitare le scottature causate dalla fuoriuscita del vapore e del calore, allontanarsi dallo sportello del forno durante l'apertura.
Per far uscire il vapore ed evitare ustioni, praticare alcune incisioni sui cibi ripieni riscaldati.

Per evitare che i bambini usino il forno in modo sbagliato

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

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

Altri avvertimenti
Non 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.

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

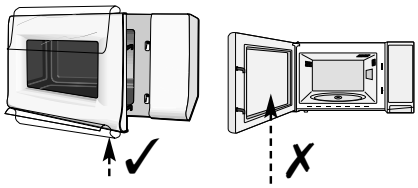
Per evitare difetti di funzionamento o danni al forno:
Mai mettere in funzione il forno vuoto.
Usando un piatto per rosolare i cibi, o del materiale autoriscaldante, mettete sempre sotto di esso del materiale isolante resistente al calore, come un piatto di porcellana, per evitare danni al piatto rotante e al sostegno rotante. Non dovete inoltre superare il tempo di preriscaldamento specificato nelle istruzioni del piatto.
Non usate utensili metallici, perché riflettono le microonde e causano la formazione di arco. Non mettete barattoli nel forno.
Usate soltanto il piatto rotante e il sostegno rotante progettati per questo forno.
Per evitare che il piatto rotante si rompa:
(a) Prima di pulire il piatto rotante con acqua, lasciatelo raffreddare.
(b) Non mettete cibi o utensili caldi sul piatto rotante freddo.
(c) Non mettete cibi o utensili freddi sul piatto rotante caldo.
Non 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 l'imballaggio protettivo dall'interno del forno. Eliminare il foglio di politene inserito tra lo sportello e il vano forno. Staccare dalla parete **esterna** dello sportello l'etichetta adesiva che riporta le caratteristiche di funzionamento.

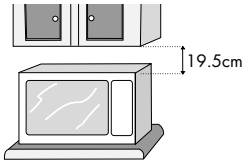
Non staccare la pellicola protettiva incollata sulla parte **interna** dello sportello.



2. Controllate con cura che il forno non sia danneggiato.

3. Mettete il forno su una superficie piana sufficientemente solida da sopportarne il peso e il cibo più pesante che si possa cuocere.

4. Controllare che sopra il forno vi sia uno spazio libero di almeno 19.5 cm.



5. Inserite la spina del cavo di alimentazione del forno in una presa a muro standard a massa.

ITALIANO

OPERAZIONI PRELIMINARI

Collegare il forno.
1. Il display del forno lampeggia:
2. Premere il pulsante di **ARRESTO**; sul display apparirà:

Per impostare l'orologio, vedere la pagina 56.

1. 00:00

2. STOP x1

:

USO DEL PULSANTE DI ARRESTO

Il pulsante di **ARRESTO** serve per:
1. Cancellare un errore durante la programmazione.
2. Fermare temporaneamente il forno a microonde durante la cottura.
3. Premendo il pulsante due volte, cancellare un programma durante la cottura

IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO

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

1. Per impostare l'orologio a 12 ore, 12H , premere il pulsante **IMPOSTAZIONE OROLOGIO** una volta, come illustrato a fianco, in corrispondenza della fase 1.

x1

2. Per impostare l'orologio a 24 ore, 24H , premere il pulsante **IMPOSTAZIONE OROLOGIO** due volte, come illustrato a fianco, in corrispondenza della fase 2.

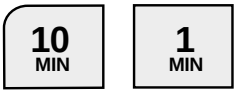
x2

Per impostare l'orologio, seguire l'esempio indicato.

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

1. Selezionare l'orologio a 24 ore premendo due volte il pulsante **IMPOSTAZIONE OROLOGIO**.
2. Per impostare le ore:
   Premere due volte il pulsante **10 MIN**.
   Premere tre volte il pulsante **1 MIN**.
3. Per passare da ore a minuti premere una volta il pulsante **IMPOSTAZIONE OROLOGIO**.

x2

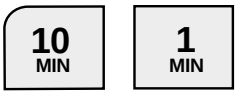


x2 **x3**

x1

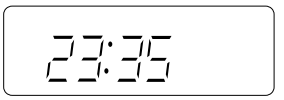
4. Impostare i minuti:
   Premere tre volte il pulsante **10 MIN**.
   Premere cinque volte il pulsante **1 MIN**.
5. Avviare l'orologio.

Controllare il display.



x3 **x5**

x1



NOTA:
1. In caso di errore nel corso della programmazione premere il pulsante di **ARRESTO**.
2. Dopo un'interruzione della corrente elettrica, sul display comparirà la scritta intermittente 88:88 . Se ciò avviene durante la fase di cottura, il programma di cottura precedentemente impostato e l'ora vengono cancellati.
3. Per impostare nuovamente l'ora, ripetere le operazioni illustrate nell'esempio qui sopra.

LIVELLO DI POTENZA DELLE MICROONDE

Questo forno dispone di 5 livelli di potenza. Per selezionare il livello di potenza desiderato per la cottura, seguire le indicazioni riportate nella sezione delle ricette. Le impostazioni di solito consigliate sono:

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

630 W Utilizzato per la cottura più prolungata di alimenti densi, quali arrosti, polpettoni di carne, pasti preconfezionati e per pietanze delicate quali salse al formaggio e dolci tipo pan di Spagna. Grazie a questa impostazione ridotta, le salse bollendo non fuoriescono dal loro contenitore e il cibo viene cucinato in maniera uniforme, evitando di cuocere eccessivamente le estremità.

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

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

90 W Per scongelare lentamente (ad esempio torte alla crema o altra pasticceria).

P = Percento

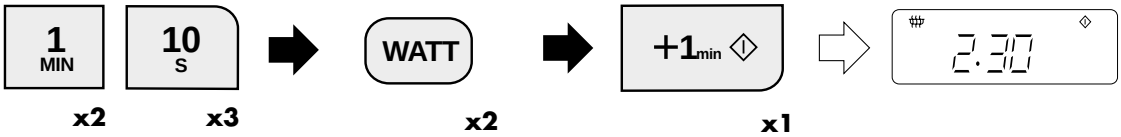
- Per selezionare la potenza desiderata premere il pulsante di **LIVELLO DI POTENZA**.
- Premendo una volta il pulsante **LIVELLO DI POTENZA**, sul display compare 900W . Se si oltrepassa il livello di potenza desiderato continuare a premere lo stesso pulsante fino a raggiungere di nuovo il livello desiderato.
- **Se non si imposta alcun livello, viene automaticamente selezionato il 900 W.**

COTTURA MICROONDE

Questo forno si può programmare per un massimo di 99 minuti, 90 secondi (99.90).

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

1. Impostare il tempo: Premere due volte il pulsante **1 MIN** e tre volte il pulsante **10 SEC**.
2. Impostare la potenza del 630 W premendo due volte il pulsante **LIVELLO DI POTENZA**.
3. Avviare la cottura. **Controllare il display.**



NOTA:

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**. Tenendo premuto il pulsante, viene visualizzato il livello di potenza.
3. Terminata l'operazione, sul display ricomparirà l'ora, se precedentemente impostata.

ITALIANO

1. COTTURA IN SEQUENZA MULTIPLA

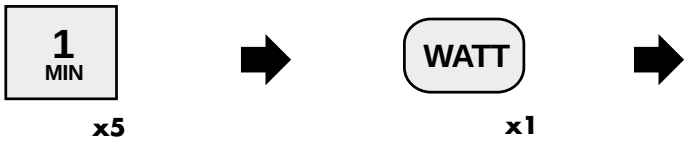
E' possibile impostare fino a un massimo di 3 sequenze di modalità e tempo di cottura manuale.

Esempio:-

Procedura: 5 minuti a potenza 900 W (livello 1)
16 minuti a potenza 270 W (livello 2)

FASE 1

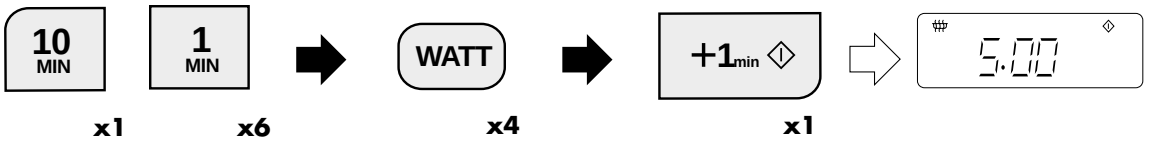
1. Impostare il tempo di cottura desiderato (5 minuti) premendo cinque volta il pulsante **1 MIN**.
2. Selezionare il livello di potenza desiderato premendo una volta il pulsante di **LIVELLO DI POTENZA**.



FASE 2

3. Impostare il tempo di cottura desiderato (10 minuti) premendo una volta il pulsante **10 MIN** e premendo sei volta il pulsante **1 MIN**.
4. Selezionare il livello di potenza desiderato premendo quattro volte il pulsante di **LIVELLO DI POTENZA**.
5. Per avviare la cottura premere una volta il pulsante **+1min/ AVVIO COTTURA**.

Controllare il display.



(Il forno comincia a cuocere per 5 minuti a 900 W, e per i restanti 16 minuti passa al funzionamento con il 270 W).

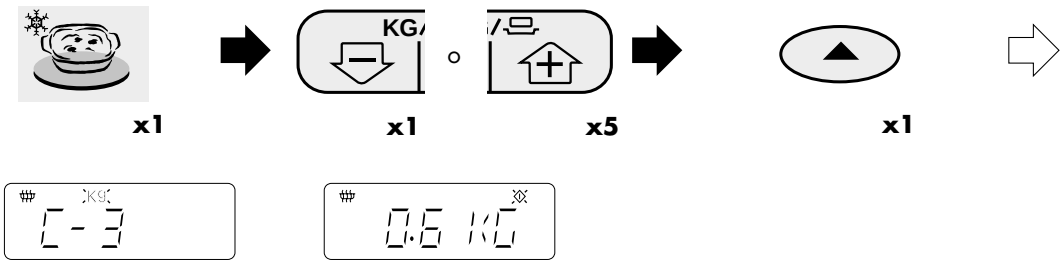
2. Pulsanti **MENO / PIÙ**.

I pulsanti **MENO** (▼) e **PIÙ** (▲) consentono di ridurre o aumentare il tempo impostato (per ottenere una cottura più o meno profonda); si utilizzano con i programmi di COTTURA EXPRESS e SCONGALARE EXPRESS o mentre il forno è in fase di cottura.

a) Modificare i tempi di impostazione programmati.

Esempio:
Per cuocere 600 grammi di gratin surgelate con i pulsanti **AVVIO IMMEDIATO** e **PIÙ** (▲).

1. Premendo una volta il pulsante **AVVIO IMMEDIATO**.
2. Premere i pulsanti **PESO IMMISSIONE** finché sul display compare il peso corretto.
3. Scegliere il risultato finale desiderato (ben cotto) premendo una volta il pulsante **PIÙ**.



4. Il forno inizia automaticamente la cottura.

NOTE:
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** (▲).

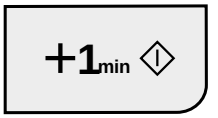
b) Modificare il tempo di cottura mentre il forno è in funzione:-
Ogni volta che si premono i tasti **MENO** (▼) e **PIÙ** (▲) il tempo di cottura si riduce o aumenta di un minuto.

3. FUNZIONE DI "ANCORA UN MINUTO"

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

a. Accensione diretta

Per iniziare direttamente la fase di cottura con il livello di potenza delle microonde impostato a 900 W per 1 minuto premere il pulsante **+1min/AVVIO COTTURA**.



NOTA:
Per evitare un uso errato o situazioni di pericolo (ad esempio per i bambini), si ha a disposizione solo 3 minuto per premere il pulsante **+1min/AVVIO COTTURA** dalla operazione precedente, cioè dalla chiusura dello sportello o del azionamento del pulsante di **ARRESTO**.

b. Prolungare il tempo di cottura.

Si ha la possibilità di incrementare il tempo di cottura in unità di 1 minuto o multipli di questo se il pulsante è premuto mentre il forno è in funzione.

4. CONTROLLARE IL LIVELLO DI POTENZA

Per controllare il livello di potenza delle microonde durante la fase di cottura, premere il pulsante **LIVELLO POTENZA MICROONDE**.

x1

Per non interrompere la visualizzazione del livello di potenza, tenere premuto il pulsante **LIVELLO POTENZA MICROONDE**.

Il forno continua il conteggio anche se sul display appare il livello di potenza.

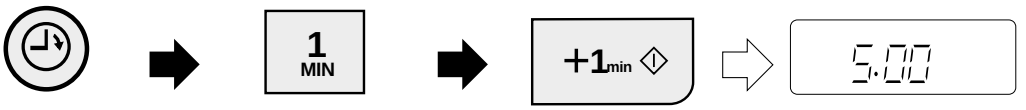
5. FUNZIONE TIMER

È possibile usare il timer per segnare il tempo anche quando non si sta usando il forno a microonde, per esempio, per segnare il tempo quando si fanno bollire delle uova su un fornello convenzionale.

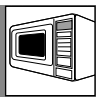
Esempio: Per impostare il timer per 5 minuto.

1. Premendo une volta il pulsante **TIMER**.
2. Premendo cinque volta il pulsante **1 MIN**.
3. Per avviare la timer premere una volta il pulsante **+1min/ AVVIO COTTURA**.

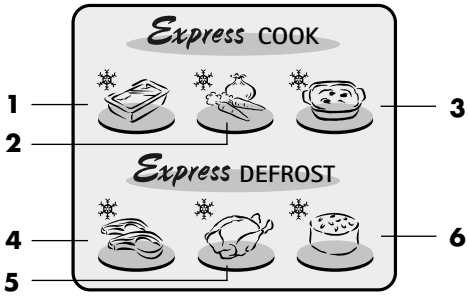
Controllare il display.



x1 **x5** **x1**



COTTURA EXPRESS E PER SCONGELARE EXPRESS definisce automaticamente l'esatta modalità di cottura ed il tempo necessario.



1 Tasto **PIATTI PRONTI SURGELATI**.
2 Tasto **VERDURE SURGELATE**.
3 Tasto **GRATIN SURGELATE**.
4 Tasto **BISTECCHE E BRACIOLE/CARNE MACINATA**.
5 Tasto **POLLAME/COSCE DI POLLO**.
6 Tasto **DOLCE/PANE**.

1. Il menu può essere selezionato premendo il tasto desiderato. Ogni tasto di **COTTURA EXPRESS** ha un menu, ma ogni tasto di **SCONGELARE EXPRESS** ha due menu. Se si desidera scongelare usando un tasto **SCONGELARE EXPRESS**, premete il tasto desiderato fino a quando sul display compare il numero desiderato.
2. Per essere il peso premere il tasti **PESO IMMISSIONE** fino a che il peso desiderato viene visualizzato sul display. Immettere soltanto il peso del cibo, senza aggiungere quello del contenitore. Per alimenti il cui peso è superiore od inferiore ai valori indicati nella tabella di cottura, usare programmi manuali.
3. Per avviare la cottura premere una volta il pulsante **+1min/ AVVIO COTTURA**.

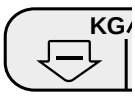
NOTA:

- I tempi di **COTTURA EXPRESS** e per **SCONGELARE EXPRESS** sono tempi medi. Per modificare il tempo di cottura programmato in modo automatico usare i pulsanti **MENO** (▼) o **PIÙ** (▲).
- Quando occorre manipolare il cibo mentre sta cuocendo, ad esempio per rivoltarlo, il display visualizzerà l'azione necessaria. Seguite le procedure seguenti se sul display appaiono questi messaggi. Per continuare la cottura, premere il pulsante **+1min/AVVIO COTTURA**
- La temperatura finale dipende dalla temperatura iniziale. Controllare che il cibo mantenga il calore a fine cottura. Se necessario, aumentare il tempo di cottura e cambiare il livello di potenza.

Esempio: Per cuocere 600 grammi di gratin surgelate.

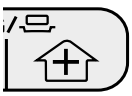
1. Premendo una volta il Tasto **GRATIN SURGELATE**.
2. Premere i pulsanti **PESO IMMISSIONE** finché sul display compare il peso corretto.
3. Per avviare la cottura premere una volta il pulsante **+1min/ AVVIO COTTURA**.

x1

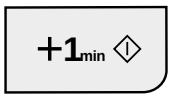


x1

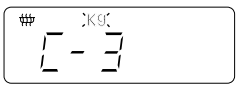
o

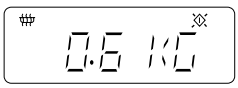


x5



x1





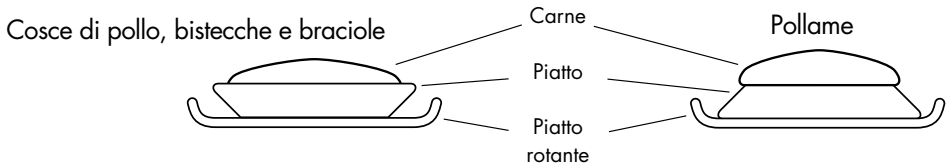
ITALIANO

MENÙ Nu.	Quantità (Unità di incremento) / Utensili	PROCEDIMENTO
C-1 Cottura Piatti pronti surgelati (Temperatura iniziale -18° C)	0,3 - 1,0 kg (100 g) Peso totale * Contenitore e pellicola o coperchio	• Mettere il preparato in un piatto per forno a microonde. • Se richiesto dalle modalità di preparazione, aggiungere acqua. • Coprire con pellicola o coperchio in plastica per microonde. • Cuocere senza coperchio, se la confezione riporta questa indicazione. • Quando viene emesso il segnale acustico, mescolare e coprire nuovamente. • Al termine della cottura, mescolare e lasciare riposare per circa 1-2 minuti.
* Nel caso in cui le istruzioni sulla confezione richiedessero l'aggiunta di acqua, è necessario, per programmare la cottura, calcolare la quantità complessiva, compresa l'acqua aggiunta.		
C-2 Cottura Verdure surgelate (Temperatura iniziale -18° C) e.g. cavolini di Bruxelles, fagiolini, piselli, verdure miste, broccoli.	0,1 - 0,6 kg (100 g) Recipiente con coperchio	• Aggiungere un cucchiaio di acqua ogni 100 g. (Per i funghi non è necessario aggiungere acqua). • Coprire con un coperchio. • Quando il forno si blocca e viene emesso un segnale acustico, girare e rimettere il coperchio. • A fine cottura, lasciare riposare per 1 o 2 minuti. **NOTA:** Se le verdure surgelate formano un insieme compatto, cuocerle manualmente.
C-3 Cottura Gratin surgelate (Temperatura iniziale -18° C)	0,2 - 0,6 kg (100 g) Recipiente con coperchio o originale contenitore	• Rimuovete il gratin gelato dalla confezione. Se il contenitore non è appropriato per i forni a microonde, metterlo in un piatto per gratin e coprirlo con un involucro per microonde. • Se il contenitore è appropriato per i forni a microonde, rimuovere il coperchio di carta originale e coprire con un involucro per microonde. • Al termine della cottura, lasciare riposare per 5 minuti.
D1-1 Scongelare Bistecche, braciole (Temperatura iniziale -18° C)	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Vedere nota p.63)	• 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 10-15 minuti, fino al completo scongelamento.
D1-2 Scongelare Carne macinata (Temperatura iniziale -18° C)	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Vedere nota p.63)	• Coprite il piatto rotante con pellicola trasparente da cucina. • Collocate il blocco di carne congelata sul 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.
D2-1 Scongelare Pollame (Temperatura iniziale -18° C)	0,9 - 1,8 kg (100 g) (Vedere nota p.63)	• 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 15-30 minuti, fino al completo scongelamento.

MENÙ Nu.	Quantità (Unità di incremento) / Utensili	PROCEDIMENTO
D2-2 Scongelare Cosce di pollo (Temperatura iniziale -18° C)	0,2 - 1,0 kg (50 g) (Vedere nota più avanti)	• Disporre il tutto su un piatto al centro del piatto rotante. • Quando il forno si blocca e viene emesso un segnale acustico, girare la carne, quindi risistemare e separare. Proteggete le parti sottili e i punti caldi con fogli d'alluminio. • Terminata l'operazione, avvolgere nella stagnola e lasciare riposare per 10-15 minuti, fino al completo scongelamento.
D3-1 Scongelare Dolce (Temperatura iniziale -18° C)	0,1 - 1,4 kg (100 g) Piatto basso	• Rimuovete tutto l'imballaggio dal dolce. • Collocatelo su un piatto basso 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 15-30 minuti fino a scongelamento completo.
D3-1 Scongelare Pane (Temperatura iniziale -18° C)	0,1 - 1,4 kg (100 g) Piatto	• Distribuite direttamente il pane sulla piattaforma girevole. Per questo programma è raccomandato solamente pane affettato. • 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.

NOTA: Express Scongelare D1-1, D1-2, D2-1 e D2-2

1 Bistecche, braciole, cosce di pollo e filetti di pesce dovrebbero essere congelati in uno strato.
2 La carne macinata deve essere congelata in spessori sottili.
3 Girare e mettere tra le singole porzioni scongelate un foglio liscio di stagnola.
4 Si consiglia di cucinare il pollame subito dopo lo scongelamento.
5 D1-1, D2-1, D2-2 disporre la carne nel forno come indicato:

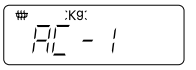


ITALIANO

FUNZIONE AUTOMATICO

FUNZIONE AUTOMATICO definisce automaticamente l'esatta modalità di cottura ed il tempo necessario. Con **AUTOMATICO** si ha la possibilità di scegliere tra 10 menu diversi.

Quando si usa questa funzione è necessario tenere presente quanto segue:



1. Premere una volta il pulsante **AUTOMATICO** il display appare come mostrato. Per selezionare il menu, premere il pulsante **AUTOMATICO** fino a quando appare il numero di menu desiderato. Consultare le pagine 64-65 "Tabella per la cottura in AUTOMATICO".
2. Per essere il peso premere il tasti **PESO IMMISSIONE** fino a che il peso desiderato viene visualizzato sul display. Immettere soltanto il peso del cibo, senza aggiungere quello del contenitore. Per alimenti il cui peso è superiore od inferiore ai valori indicati nella tabella di cottura, usare programmi manuali.
3. Per avviare la cottura premere una volta il pulsante **+1min/ AVVIO COTTURA**.

NOTA:
- I tempi di **FUNZIONE AUTOMATICO** sono tempi medi. Per modificare il tempo di cottura programmato in modo automatico usare i pulsanti **MENO** (▼) o **PIÙ** (▲).
- Quando occorre manipolare il cibo mentre sta cuocendo, ad esempio per rivoltarlo, il display visualizzerà l'azione necessaria. Seguite le procedure seguenti se sul display appaiono questi messaggi. Per continuare la cottura, premere il pulsante **+1min/AVVIO COTTURA**
- La temperatura finale dipende dalla temperatura iniziale. Controllare che il cibo mantenga il calore a fine cottura. Se necessario, aumentare il tempo di cottura e cambiare il livello di potenza.

Esempio: Per cuocere al Gratin (quantità: 1,5 kg) usare il programma automatico AC-6.

1. Premendo sei volta il pulsante **AUTOMATICO**.
2. Premere i pulsanti **PESO IMMISSIONE** finché sul display compare il peso corretto.
3. Per avviare la cottura premere una volta il pulsante **+1min/ AVVIO COTTURA**.

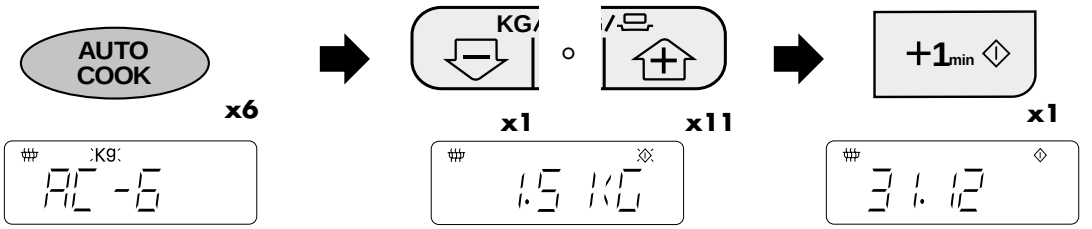


TABELLE PER LA COTTURA IN AUTOMATICO

MENÙ Nu.	Quantità (Unità di incremento) / Utensili	PROCEDIMENTO
AC-1 Bevande (Temperatura iniziale 20° C)	1-6 Tazze (Tazza) 150 ml per tazza Tazza	• Collocare la tazza sul piatto rotante, evitando di metterla al centro. • Mescolare e lasciare riposare per circa 1 o 2 minuti. **NOTA:** Se la temperatura iniziale della bevanda è di 5° C ± 2° C impostare l'operazione manualmente.
AC-2 Zuppe e minestre (Temperatura iniziale 20° C)	1-4 Tazze (Tazza) 200 ml per Tazza scodella e pellicola o coperchio in plastica	• Coprire le scodelle con la pellicola o il coperchio in plastica. • Collocare le scodelle sul piatto rotante, evitando di metterle al centro. • Mescolare e lasciare riposare per circa 1 o 2 minuti.

MENÙ Nu.	Quantità (Unità di incremento) / Utensili	PROCEDIMENTO
AC-3 Verdure fresche (Temperatura iniziale 20° C)	0,1 - 0,6 kg (100 g) Recipiente con coperchio	• Tagliare a pezzetti, ad esempio a fiammifero, a cubetti o a fette. • Aggiungere acqua e sale a piacere (1 cucchiaio ogni 100 g). • Coprire con un coperchio. • Quando viene emesso il segnale acustico, mescolare e coprire nuovamente. • Al termine della cottura, mescolare e lasciare riposare per circa 2 minuti.
AC-4 Patate lesse, patate con la buccia (Temperatura iniziale 20° C)	0,1 - 0,8 kg (100 g) Recipiente con coperchio	Patate lesse: pelare le patate e tagliarle a pezzi di grandezza simile. Patate con la buccia: scegliere patate di grandezza simile e lavarle. • Mettere le patate pelate o con la buccia in un contenitore. • Aggiungere la quantità di acqua necessaria (per 100 g) circa due cucchiai e un pizzico di sale. • Coprire con un coperchio. • Quando il forno si blocca e viene emesso il segnale acustico, girare e rimettere il coperchio. • Al termine della cottura, lasciare riposare le patate per 1-2 minuti.
AC-5 Riso (Temperatura iniziale 20° C)	0,1 - 0,3 kg (100 g) Grande recipiente con coperchio Riso / Acqua bollente 100 g / 250 ml 200 g / 450 ml 300 g / 650 ml	• Prendete un grande recipiente e aggiungetevi dell'acqua. • Coprite con un coperchio. • Collocate il recipiente al centro del piatto rotante. • Quando viene emesso il segnale acustico, mescolate e rimettete il coperchio, reinserite in forno e premete il tasto Start. • Quando viene emesso nuovamente il segnale acustico, mescolate e rimettete il coperchio; reinserite in forno e premete il tasto Start. • Lasciate riposare per 10 minuti dopo la cottura.
AC-6 Gratin (Temperatura iniziale 20° C)	0,5 - 1,5 kg (100 g) Terrina ovale	• Preparare il gratin secondo le istruzioni del ricettario SHARP. • Al termine della cottura, lasciare riposare per circa 5-10 minuti.
AC-7 Filetto de pesce con Salsa (Temperatura iniziale Pesce 5° C Salsa 20° C)	0,4 - 1,6 kg (100 g) (pesce: 0,2 - 0,8 kg) (salsa: 0,2 - 0,8 kg) Stampo per sformati e pellicola in plastica per forni a microonde	• Mettere il filetto di pesce in uno stampo per sformati con le code verso il centro. • Distribuire la salsa preparata sul pesce. • Coprire con l'apposita pellicola in plastica e cuocere. • Al termine della cottura, lasciare riposare per circa 2 minuti. Per le salse, vedere le ricette a pagina 66.
AC-8 Marmellata (Temperatura iniziale 20° C)	0,5 - 1,5 kg* (100 g) (Casseruola di 3,5 litri) * Totale peso von frutta und zucchero	• Seguite la quantità specificata nelle ricette. • Scongelate la frutta surgelata prima della cottura. • Non usate coperchi. • Rimescolate quando il forno si arresta e sentite il segnale acustico. • Schiacciate quando il forno si arresta e sentite di nuovo il segnale acustico. • Dopo la cottura, mettete in vaso e sigillate.

Filetto di pesce con salsa - Filetti di merluzzo alla provenzale

Ingredienti

20 g	burro
100 g	funghi tagliati a fettine
1 spicchio	aglio (tritato)
50 g	cipollina
825 g	pelati in scatola, scolati
1 cucchiaino	succo di limone
2 cucchiaio	salsa ketchup
1/2-1 cucchiaino	basilico in polvere, sale e pepe
800 g	filetto di merluzzo

Procedimento

1. Mettere burro, funghi, cipolline ed aglio in uno stampo per sformati e cuocere per 3-4 minuti a 900 W.
2. Mescolare pelati, succo di limone, ketchup, basilico, sale e pepe.
3. Adagiare il filetto di pesce sulle verdure, coprire con la salsa con qualche verdura.
4. Cuocere con il programma **AUTOMATICA AC-7** "Filetti di pesce con salsa".

Filetto di pesce con salsa di porri e formaggio

Ingredienti

50 g	burro
175 g	cipollina
1/2 cucchiaino	maggiorana in polvere
40 g	farina
500 ml	latte
75 g	formaggio grattugiato (gruviera), sale, pepe
1 cucchiaio	prezzemolo tritato
800 g	filetto di pesce (ad esempio merlano)

Procedimento

1. Mettere burro, cipolline e maggiorana in un casseruola e scaldare per 3-4 minuti a 900 W.
2. Stemperare la farina con il latte e mescolare fino a formare un composto uniforme e senza grumi.
3. Cuocere senza coprire per 3-4 minuti a 900 W.
4. Aggiungere il formaggio ed eventualmente condire.
5. Collocare il pesce in una pirofila e coprire con la salsa.
6. Cuocere con il programma **AUTOMATICA AC-7** "Filetti di pesce con salsa".
7. A fine cottura, togliere il pesce e stemperare bene la salsa.

Filetto di pesce con salsa piccante

Ingredienti

825 g	pelati in scatola, scolati
280 g	mais
2-3 cucchiaini	salsa chili
40 g cipolla	tritata fine
3 cucchiaini	aceto di vino rosso
1/4 cucchiaino	mostarda
1 pizzico	timo
1 pizzico	pepe di cayenna
800 g	filetto di pesce (ad esempio scorfano)

Procedimento

1. Mescolare gli ingredienti per la salsa.
2. Collocare il filetto di pesce (ad esempio filetto di scorfano) in una pirofila e coprire con la salsa.
3. Cuocere con il programma **AUTOMATICA AC-7** "Filetto di pesce con salsa".

Filetto di pesce con salsa al curry

Ingredienti

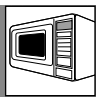
40 g	burro
30 g	mandorle tritate
1-2 cucchiai	curry
30 g	farina (integrale)
40 g	uva passa
200 g	ananas (tagliato a pezzi piccoli)
125 ml	brodo
125 ml	succo d'ananas
150 g	panna acida
100 g	piselli surgelati, sale, pepe
800 g	filetto di pesce (merlano)

Procedimento

1. Mettere insieme burro, mandorle e curry, coprire e scaldare per 1-2 minuti a 900 W.
2. Aggiungere la farina e mescolare con cura.
3. Aggiungere uva passa, ananas, succo d'ananas, brodo e panna, sempre mescolando.
4. Cuocere, con coperchio, per 2-3 minuti a 900 W e, al termine, mescolare.
5. Aggiungere i piselli e mescolare.
6. Insaporire con sale e pepe.
7. Collocare il pesce in una pirofila e coprire con la salsa.
8. Cuocere, con coperchio, con il programma **AUTOMATICA AC-7** "Filetti di pesce con salsa".

NOTA:

1. Le indicazioni fornite sono per 1,6 kg di pesce. Se si desidera cucinare meno di 1,6 kg è necessario ridurre le dosi degli ingredienti della salsa, diminuire il tempo di cottura richiesto per la salsa, nonché ridurre in proporzione la quantità di pesce.
2. Per ottenere una salsa più densa per il filetto di merluzzo alla provenzale o per il filetto di pesce con la salsa piccante, a fine cottura togliere il pesce e stemperare nella salsa un po' di maizena, o farina simile (attenersi alle istruzioni del produttore).



Marmellata di kiwi - banane
Ingredienti

525 g	Kiwi
225 g	Banane
250 g	Gelatina di zucchero (zucchero di preservazione con pectina, 1 zucchero : 3 frutti)

Preparazione
1. Sbucciate i kiwi e le banane e tagliateli a pezzetti.
2. Mischiate la frutta con lo zucchero preservato con la pectina e mettetela in un vaso ovale pirofilo di 3,5 litri.
3. Fate cuocere nel modo di cottura con **AUTOMATICA AC-8** "Marmellata".
4. Dopo la cottura, mettete il tutto in vasetti ben lavati e copriteli con il loro coperchio o con una pellicola di preservazione.

Marmellata di lamponi
Ingredienti

750 g	Lamponi
250 g	Gelatina di zucchero (zucchero di preservazione con pectina, 1 zucchero : 2,5 frutti)

Preparazione
1. Mischiate i lamponi con lo zucchero di preservazione con pectina e metteteli in un vaso ovale pirofilo di 3,5 litri.
2. Fate cuocere nel modo di cottura con **AUTOMATICA AC-8** "Marmellata".
3. Dopo la cottura, mettete il tutto in vasetti ben lavati e copriteli con il loro coperchio o con una pellicola di preservazione.

Marmellata di nettarine
Ingredienti

667 g	nettarine
3 cucchiai	succo di limone
333 g	gelatina di zucchero (zucchero di preservazione con pectina, 1 zucchero : 2,5 frutti)
4 cucchiai	liquore all'arancio (p.es., Cointreau)

Preparazione
1. Tagliate a pezzetti le nettarine.
2. Mettetele in un vaso ovale pirofilo di 3,5 litri.
3. Aggiungetevi il succo di limone e lo zucchero di preservazione con pectina.
4. Fate cuocere nel modo di cottura con **AUTOMATICA AC-8** "Marmellata".
5. Dopo la cottura, aggiungete il liquore all'arancio, mettete il tutto in vasetti ben lavati e copriteli con il loro coperchio o con una pellicola di preservazione.

Marmellata mista di moracee
Ingredienti

667 g	Moracee (more, mirtilli, lamponi, ribes, fragole)
333 g	Gelatina di zucchero (zucchero di preservazione con pectina, 1 zucchero : 2 frutti)

Preparazione
1. Riempite un vaso ovale pirofilo di 3,5 litri con i frutti e lo zucchero di preservazione con pectina, mischiando il tutto.
2. Fate cuocere nel modo di cottura con **AUTOMATICA AC-8** "Marmellata".
3. Dopo la cottura, mettete il tutto in vasetti ben lavati e copriteli con il loro coperchio o con una pellicola di preservazione.

NOTA:
1. Seguite le istruzioni della "Tabella per la cottura in AUTOMATICO" alla pagina 65.
2. Queste istruzioni sono per 1,0 kg. Per cuocere dei pesi differenti, variare conformemente gli ingredienti.

MANUTENZIONE E PULIZIA

Precauzione

Non usate pulitori per forno del tipo in commercio, abrasivi, pulitori forti o pagliette per pulire il forno a microonde.

Esterno del forno a microonde

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

Pannello di controllo

Aprire innanzi tutto lo sportello in modo da disattivare il pannello di controllo. Eseguire le operazioni di pulizia del pannello di controllo con attenzione. Usando un panno, inumidito soltanto con acqua, strofinate delicatamente il pannello finché non diventa pulito. Evitate di usare troppa acqua. Non usate alcun agente di pulizia chimico o abrasivo.

Interno del forno

1. Per la pulitura, togliete ogni schizzo o grumo di sporco con un panno morbido o spugna subito dopo l'uso a forno ancora caldo. Per lo sporco più difficile, usate un detergente debole e pulite più volte con un panno umido finché tutto lo sporco è scomparso.
2. Controllate che sapone ed acqua non penetrino attraverso i fori nelle pareti, perché possono causare danni al forno.
3. Non usate pulitori di tipo spray all'interno del forno.

Piatto rotante e sostegno rotante

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

Sportello

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

COSA VERIFICARE PRIMA DI CHIAMARE IL SERVIZIO DI ASSISTENZA

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

1. Alimentazione
   Controllate che la spina di alimentazione sia collegata correttamente ad una presa di corrente.
   Controllate che il fusibile linea distribuzione/interruttore automatico funzioni normalmente.
2. Mettere una tazza d'acqua (circa 150 ml) nel forno e chiudere ermeticamente lo sportello.
   Impostare per un minuto il forno sul livello di potenza 900 W ed accendere il forno.
   La luce del forno si accende? SÍ _____ NO _____
   Il piatto rotante gira? SÍ _____ NO _____
   NOTA: Il piatto rotante può girare in entrambe le direzioni.
   Il sistema di ventilazione funziona? SÍ _____ NO _____
   (Mettere la mano sull'apertura per la ventilazione e controllare il flusso d'aria.)
   Trascorso 1 minuto viene emesso un segnale acustico? SÍ _____ NO _____
   L'indicatore per la cottura in corso si spegne? SÍ _____ NO _____
   Terminata l'operazione menzionata sopra, la tazza d'acqua è calda? SÍ _____ NO _____

Se la risposta è "NO" ad ognuna domanda, rivolgersi al proprio rivenditore o ad un concessionario autorizzato SHARP.

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-4500 (B)/(W) 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 10 A como mínimo, o un interruptor en el circuito de distribución de 10 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 separado de cocina (a pag. 86).

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, el plato giratorio y el soporte del rodillo después de utilizarlos. Quíteles 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 freir con aceite o para calentar aceite con el que va a freir 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.

a) La puerta; asegúrese de que la puerte cierra bien y compruebe que no está ni deformada ni combada.
b) Las bisagras y pestillos de seguridad de la puerta; compruebe que no están ni rotos ni flojos.
c) Los sellos de la puerta y las superficies de sellado; asegúrese de que no han sufrido daños y están en perfectas condiciones.
d) Dentro del horno o en la puerta; asegúrese de que no hay abolladuras.
e) 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 84".

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 se estropea el cable de alimentación de este aparato, debrá cambiarlo por un cable especial. El cambio debe efectuarlo un técnico de servicio SHARP autorizado.

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 burbuijas.

No caliente nunca líquidos en recipientes de boca estrecha tales como biberones, dado que su contenido podria salirse del recipiente al calentarse y provacar 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 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.

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.

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.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

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 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 y el soporte del rodillo 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 y el soporte del rodillo diseñados para este horno.

Para evitar que se rompa el plato giratorio:

(a) Antes de limpiar el plato giratorio con agua, déjelo enfriar.
(b) No ponga comidas ni utensilios calientes sobre un plato giratorio frío.
(c) No ponga comidas ni utensilios fríos sobre un plato giratorio caliente.

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.

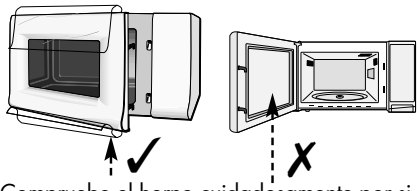
Ni el fabricante ni el proveedor aceptan responsabilidad alguna por cualquier avería del horno o heridas personales sufridas por dejar de observar el procedimiento correcto de conexión eléctrica.

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.

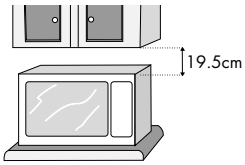
INSTALACIÓN

1. Retire todo el material de embalaje del interior del horno. Tire el plástico que está suelto entre la puerta y la cavidad del horno. Despegue la etiqueta de características de la parte **exterior** de la puerta si hay una pegada.

No quite la película protectora pegada en el **interior** de la puerta.



2. Compruebe el horno cuidadosamente por si está estropeado.
3. Coloque el horno sobre una superficie plana y nivelada que sea suficientemente resistente para soportar no sólo el peso del horno, sino también el plato o comida más pesado que pueda cocinar
4. Asegúrese de que queda un espacio libre de 19.5 cm como mínimo encima del horno.



5. Conecte la clavija del horno a un enchufe tomacorriente normal del hogar que esté conectado a tierra.

ANTES DE LA PUESTA EN SERVICIO

Enchufar el horno.

1. El visualizador del horno parpadeará:
2. Pulsar la tecla de **PARADA**, y el visualizador indicará:

Para poner en hora el reloj, ver la página siguiente.

1. 00:00

2. STOP x1

:

ESPAÑOL

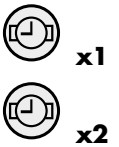
TECLA DE PARADA

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** dos veces.

PUESTA EN HORA DEL RELOJ

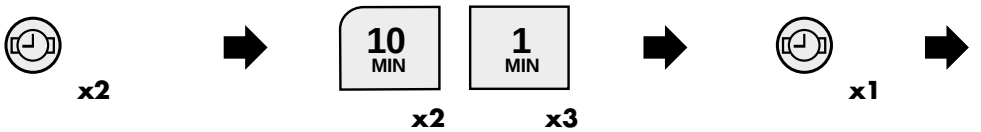
Hay dos modalidades: reloj de 12 horas y reloj de 24 horas.

1. Para poner en hora el reloj de 12 horas, 12H , pulse la tecla de **AJUSTE DEL RELOJ** una vez, como se indica en el paso 1 de al lado.
2. Para poner en hora el reloj de 24 horas, 24H , pulse la tecla de **AJUSTE DEL RELOJ** dos veces, como se indica en el paso 2 de al lado.



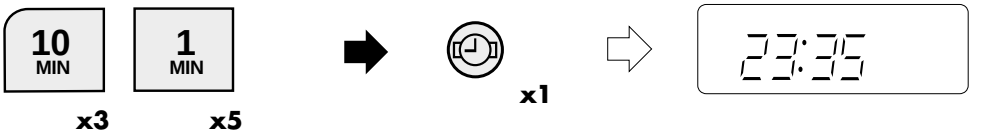
Ejemplo:
Para poner el reloj de 24 horas a las 23:35:

1. Elija el reloj de 24 horas pulsando la tecla de **AJUSTE DEL RELOJ** dos veces.
2. Ponga la hora:
   Pulse la tecla **10 MIN** dos veces.
   Pulse la tecla **1 MIN** tres veces.
3. Cambie de horas a minutos pulsando la tecla de **AJUSTE DEL RELOJ** una vez.



4. Ponga los minutos:
   Pulse la tecla **10 MIN** tres veces.
   Pulse la tecla **1 MIN** cinco veces.
5. Cambie la hora.

Compruebe el display.



NOTA:
1. Si se comete una equivocación durante la programación basta con pulsar la tecla de **PARADA**.
2. Si se interrumpe la alimentación de energía eléctrica al horno de microondas, el visualizador indicará intermitentemente 88:88 después de restablecerse la corriente. Si ocurre esto mientras está usándose el horno se borrará el programa. También desaparece la hora del día.
3. Cuando haya que poner nuevamente en hora el reloj hay que seguir otra vez el ejemplo antes mencionado.

NIVELES DE POTENCIA DE MICROONDAS

El horno tiene 5 niveles de potencia. Para elegir el nivel conveniente para guisar hay que hacer lo indicado en la sección de recetas. En general son de aplicación las siguientes recomendaciones:

900 vatios, utilizado para cocción rápida o para recalentar, p.ej. sopas, guisos, alimentos enlatados, bebidas calientes, verduras, pescado, etc.

630 vatios, utilizado para la cocción más prolongada de alimentos densos, como carne asada, pasteles de carne y comidas al plato y también para platos sensibles como salsa de queso y pasteles de bizcocho. En este punto de ajuste, más reducido, la salsa no hervirá y los alimentos se cocerán uniformemente sin quemarse en los bordes.

450 vatios, para alimentos densos que requieren un tiempo de cocción largo en la cocina convencional, por ejemplo platos de buey. Se recomienda utilizar este ajuste de la potencia para asegurar que la carne quede tierna.

270 vatios, (ajuste de descongelación). Seleccione este ajuste para descongelar asegurando que el plato se descongela uniformemente.Este ajuste es también ideal para cocer a fuego lento arroz, pasta, etc.y para cocer flanes de huevo.

90 vatios, para descongelación cuidadosa, por ejemplo de dulces o pasteles de crema.

P = Porciento

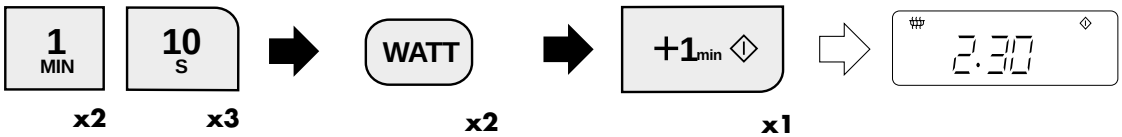
- Para seleccionar la potencia toque la tecla de **NIVEL DE POTENCIA** hasta que aparezca el nivel deseado.
- Al tocar la tecla de **NIVEL DE POTENCIA** una vez, [900W] aparecerá en el display. Si se salta el nivel que desea, continúe tocando la tecla hasta que llegue de nuevo al nivel.
- **Si no se selecciona un nivel se fija automáticamente el nivel del 900 W.**

COCCIÓN CON MICROONDAS

El horno se puede programar hasta un máximo de 99 minutos, 90 segundos (99,90).

Ejemplo: Si desea calentar una sopa durante 2 minutos y 30 segundos a una potencia del 630 W.

1. Ajuste el tiempo: Pulse la tecla **1 MIN** dos veces y la tecla **10 SEG** tres veces.
2. Elija la potencia deseada del 630 W pulsando la tecla del **NIVEL DE POTENCIA** dos veces.
3. Inicie la cocción. **Compruebe el display.**



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 **+1min/INICIO**.
2. Si desea saber la potencia estando el horno en funcionamiento, pulse la tecla de **NIVEL DE POTENCIA**. El nivel de potencia aparecerá en el display durante el tiempo que continúe pulsando esta tecla.
3. Cuando el horno deja de funcionar el display vuelve a mostrar la hora del día, si se puso en hora el reloj.

1. COCCIÓN EN VARIAS SECUENCIAS

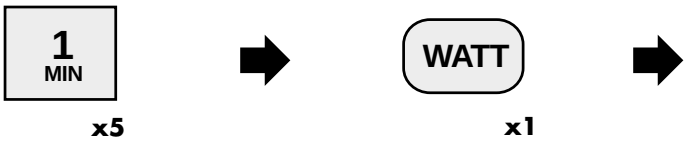
Se pueden introducir un máximo de 3 secuencias, formadas por tiempo y modo de cocción manual

Ejemplo:

Para cocinar arroz:	5 minutos en la potencia de 900 W	(Etapa 1)
	16 minutos en la potencia de 270 W	(Etapa 2)

FASE 1

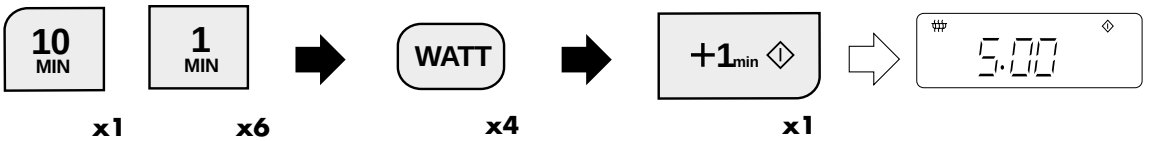
1. Introduzca el tiempo de cocción deseado (5 minutos) pulsando la tecla **1 MIN** cinco veces.
2. Seleccione la potencia de las microondas del 630 W pulsando la tecla de **NIVEL DE POTENCIA** una veces.



FASE 2

3. Introduzca el tiempo de cocción deseado (16 minutos) pulsando la tecla **10 MIN** una vez y pulsando la tecla **1 MIN** seis veces.
4. Seleccione la potencia de las microondas del 270 W pulsando la tecla de **NIVEL DE POTENCIA** cuatro veces.
5. Se pulsa la tecla de **+1min/INICIO** una vez para empezar la cocción.

Comprobar el visualizador



(El horno empezará a cocinar durante 5 minutos a 900 W y luego durante 16 minutos con 270 W).

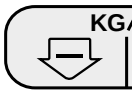
2. Teclas de **MENOS / MÁS**.
Las teclas **MENOS** (▼) y **MÁS** (▲) permiten disminuir o aumentar fácilmente los tiempos programados (para que el alimento quede más o menos hecho) que se utilizan en las COCCIÓN RÁPIDAS y DESCONGELACIÓN RÁPIDAS o cuando el horno ya está en funcionamiento.

a) Cambio del tiempo preprogramado.

Ejemplo:
Si deseara cocinar 0,6 kg de gratén congeladas usando las teclas de **GRATÉN CONGELADAS** y **MÁS** (▲).

1. Pulse la tecla **GRATÉN CONGELADAS** una vez.
2. Pulse las teclas de **PESO INTRODUCIR** hasta que aparezca el peso correcto en el visualizador.
3. Si desea que el alimento quede bien hecho pulse la tecla de **MÁS** una vez.

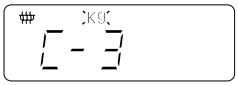
x1

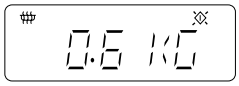


a

x1 **x5**

x1





4. El horno se pondrá en funcionamiento automáticamente.

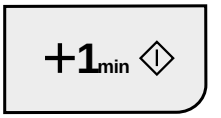
NOTAS:
Para cancelar el tiempo modificado con **MENOS** o **MÁS** pulse de nuevo la misma tecla.
Para cambiar de **MÁS** a **MENOS** pulse simplemente la tecla de **MENOS** (▼).
Para cambiar de **MENOS** a **MÁS** pulse simplemente la tecla de **MÁS** (▲).

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** (▲).

ESPAÑOL

3. FUNCIÓN DE MINUTO MÁS

La tecla de **+1min/INICIO** permite utilizar las dos funciones siguientes:



a. Inicio directo de cocción

Se puede empezar directamente la cocción con el nivel de potencia de microondas 900 W durante 1 minuto pulsando la tecla de **+1min/INICIO**.

NOTA:
Para evitar manipulaciones indebidas por los niños la tecla de **+1min/INICIO** sólo puede usarse dentro de 1 minuto de la operación inmediatamente precedente, p.ej. el cierre de la puerta o la pulsación de la tecla de **PARADA**.

b. Prolongación del tiempo de cocción.

Se puede prolongar el tiempo de cocción en múltiplos de 1 minuto si se pulsa la tecla mientras el horno está en funcionamiento.

4. PARA COMPROBAR EL NIVEL DE POTENCIA

Para comprobar el nivel de potencia de microondas durante la cocción se pulsa la tecla de **NIVEL DE POTENCIA**.

x1

Mientras se está tocando la tecla de **NIVEL DE POTENCIA** con el dedo se ve en el visualizador el nivel de potencia.

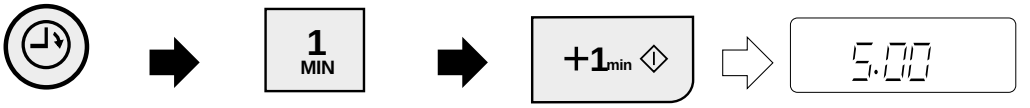
El horno continúa contando el tiempo aunque el visualizador esté indicando el nivel de potencia.

5. FUNCIÓN DE TEMPORIZADOR

Puede usar el temporizador para fijar el tiempo cuando no esté implicada la cocción por microondas por ejemplo, para fijar el tiempo de los huevos hervidos en una cocina convencional.

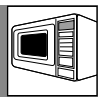
1. Se pulsa la tecla de **TEMPORIZADOR**.
2. Pulse la tecla **1 MIN** cinco veces.
3. Se pulsa la tecla de **+1min/INICIO** una vez para empezar el temporizador.

Comprobar el visualizador.

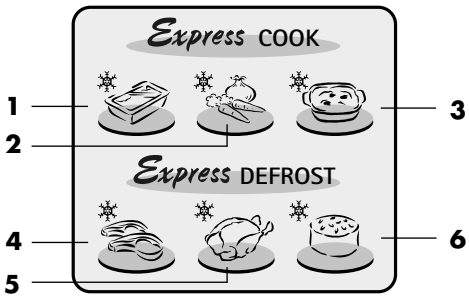


x1 **x5** **x1**

COCCIÓN RÁPIDAS Y DESCONGELACIÓN RÁPIDAS



El modo de **COCCIÓN RÁPIDAS** y **DESCONGELACIÓN RÁPIDAS** calcula automáticamente el modo y tiempo de cocción correctos de los alimentos que se ilustran a continuación.



1 Tecla **COMIDAS CONGELADAS PREPARADAS**
2 Tecla **VERDURAS CONGELADAS**.
3 Tecla **GRATÉN CONGELADAS**.
4 Tecla **BISTEC Y CHULETAS/CARNE PICADA**.
5 Tecla **POLLOS/PATAS DE POLLO**.
6 Tecla **PASTEL/PAN**.

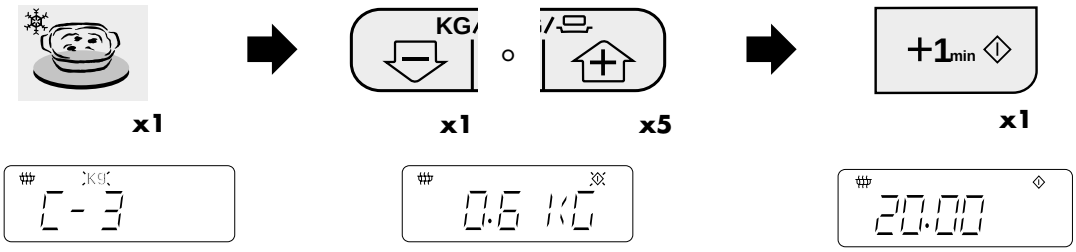
1. Introduzca el menú pulsando la tecla deseada. Cada tecla **COCCIÓN RÁPIDAS** tiene un menú, pero cada tecla **DESCONGELACIÓN RÁPIDAS** tiene dos menús. Si quiere descongelar utilizando una tecla de **DESCONGELACIÓN RÁPIDAS**, pulse la tecla de deseada hasta que aparezca el número de menú deseado en el visualizador.
2. Pulse las teclas de **PESO INTRODUCIR** ( ) hasta que aparezca el peso correcto en el visualizador. Introduzca sólo el peso del alimento, no incluya el del recipiente. Cocine manualmente los alimentos que pesen más o menos que los pesos/cantidades facilitados en las tablas de cocción.
3. Se pulsa la tecla de **+1min/INICIO** una vez para empezar la cocción.

NOTAS:

- Los tiempos de cocción programados son tiempos medios. Si desea modificar los tiempos de cocción preprogramados en las operaciones automáticas, use las teclas de **MENOS** (▼) o **MÁS** (▲).
- 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 **+1min/INICIO**.
- La temperatura final dependerá de la temperatura inicial. Compruebe que la comida está hecha y muy caliente. Si hace falta, puede ampliar el tiempo de cocción y cambiar el nivel de la potencia.

Ejemplo: Si deseara cocinar 0,6 kg de gratén congeladas.

1. Pulse la tecla **GRATÉN CONGELADAS** una vez.
2. Pulse las teclas de **PESO INTRODUCIR** hasta que aparezca el peso correcto en el visualizador.
3. Se pulsa la tecla de **+1min/INICIO** una vez para empezar la cocción.



ESPAÑOL

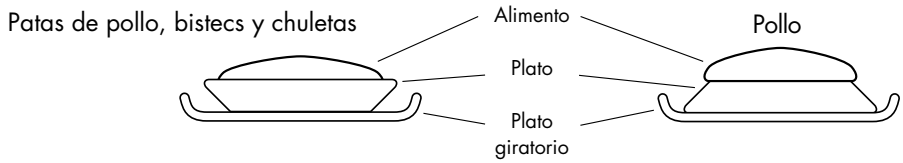
COCCIÓN RÁPIDAS Y DESCONGELACIÓN RÁPIDAS

MENÚ Nú.	CANTIDAD (Unidad de incremento)/UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO
C-1 Cocción Comidas congeladas preparadas (Temp. inicial -18° C)	0,3 - 1,0 kg, (100 g) Peso totale * Cacerola + film de plástico/tapa	• Transferir el alimento a un plato adecuado para microondas. • Añadir algo de líquido si lo recomienda el fabricante. • Cubrir con film de plástico para microondas o una tapa. • Cocinar sin tapar si lo aconseja el fabricante. • Cuando suene la señal, remover y volver a tapar. • Después de cocinar, remover y dejar en reposo durante 1-2 minutos aprox.
* Si el fabricante indica que hay que añadir agua, calcule la cantidad total del programa con líquido adicional.		
C-2 Cocción Verduras congeladas (Temp. inicial -18° C) e.g. Coles de Bruselas, Udías verdes, Guisantes, Verduras mixtas y Brécol.	0,1 - 0,6 kg (100 g) Fuente y tapa Cacerola + film de plástico para microondas o una tapa	• Añadir 1 cucharón de agua por cada 100 g. (Tratándose de setas no se necesita agua adicional). • Cubrir con film de plástico para microondas o una tapa. • Cuando se pare el horno y suenen las señales, remover y tapar de nuevo. • Después de la cocción, dejar en reposo aprox. 1-2 minutos. **NOTA:** Si se compactan juntas las verduras congeladas, cocerlas empleando el modo manual.
C-3 Cocción Gratén congeladas (Temp. inicial -18° C)	0,2 - 0,6 kg (100 g) Fuente y tapa Cacerola + film de plástico para microondas o una tapa	• Saque el gratén congelado del paquete. Si el recipiente no es apto para hornos microondas, colóquelo en un plato para gratén y cúbralo con un envoltorio para microondas. • Si el recipiente es apto para hornos microondas, saque la cubierta de papel original y cúbralo con envoltorio para microondas. • Después de cocinar dejar en reposo durante 1-2 minutos aprox.
D1-1 Descongelación Bistec y chuletas (Temp. inicial -18° C)	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Ver la nota p.79)	• 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 10-15 minutos hasta que esté totalmente descongelado.
D1-2 Descongelación Carne picada (Temp. inicial -18° C)	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Ver la nota p.79) Film transparente	• Cubra la plataforma giratoria con film transparente. • Coloque el bloque de carne picada en la plataforma giratoria. • 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.
D2-1 Descongelación Pollos (Temp. inicial -18° C)	0,9 - 1,8 kg (100 g) (Ver la nota p.79)	• 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 15-30 minutos hasta que esté completamente descongelado.

MENÚ Nú.	CANTIDAD (Unidad de incremento)/UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO
D2-2 Descongelación Patas de pollo (Temp. inicial -18° C)	0,2 - 1,0 kg (50 g) (Ver la nota que sigue)	• 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 10-15 minutos hasta que esté totalmente descongelado.
D-5 Descongelación Pastel (Temp. inicial -18° C)	0,1 - 1,4 kg (100 g) Plato llano	• Retire todo el embalaje del pastel. • Colóquelo en un plato llano en el centro de la plataforma giratoria. • Después de descongelarlo, corte el pastel en trozos de tamaño similar dejando un espacio entre los trozos y déjelo reposar durante 15-30 minutos hasta que esté descongelado uniformemente.
D-5 Descongelación Pan (Temp. inicial -18° C)	0,1 - 1,0 kg (100 g) Plato llano	• Distribuya el pan directamente en el soporte giratorio. Para este programa solamente se recomienda pan cortado en rebanadas. • 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, chuletas, patas de pollo y filetes de pescado 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 D1-1, D2-1 y D2-2 disponer los alimentos en el horno como se indica:

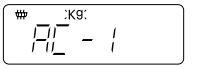


ESPAÑOL

OPERACIÓN AUTOMÁTICA

El modo de **OPERACIÓN AUTOMÁTICA** calcula automáticamente el modo y tiempo de cocción correctos de los alimentos que se ilustran a continuación.

Lo que se necesita saber cuando se use esta función automática es:



1. Pulsar la tecla de **OPERACIÓN AUTOMÁTICA** una vez;
En el visualizador se verá lo indicado. El menú puede elegirse pulsando la tecla de **OPERACIÓN AUTOMÁTICA** hasta que se vea en el visualizador el número del menú deseado. Ver las páginas 80-81 "TABLA DE OPERACIÓN AUTOMÁTICA ".

2. Pulse las teclas de **PESO INTRODUCIR** ( ) hasta que aparezca el peso correcto en el visualizador. Introduzca sólo el peso del alimento, no incluya el del recipiente. Cocine manualmente los alimentos que pesen más o menos que los pesos/cantidades facilitados en las tablas de cocción.

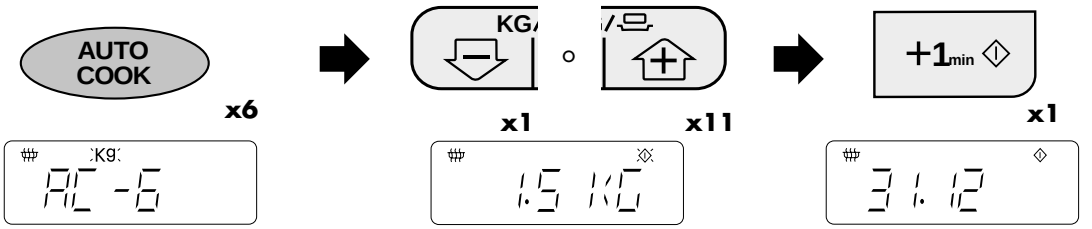
3. Se pulsa la tecla de **+1min/INICIO** una vez para empezar la cocción.

NOTAS:

- Los tiempos de cocción programados son tiempos medios. Si desea modificar los tiempos de cocción preprogramados en las operaciones automáticas, use las teclas de **MENOS** (▼) o **MÁS** (▲).
- 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 **+1min/INICIO**.
- La temperatura final dependerá de la temperatura inicial. Compruebe que la comida está hecha y muy caliente. Si hace falta, puede ampliar el tiempo de cocción y cambiar el nivel de la potencia.

Ejemplo: Si deseara cocinar 1,5 kg de gratén usando las teclas de **OPERACIÓN AUTOMÁTICA** AC-6.

1. Pulse la tecla **OPERACIÓN AUTOMÁTICA** sei vez.
2. Pulse las teclas de **PESO INTRODUCIR** hasta que aparezca el peso correcto en el visualizador.
3. Se pulsa la tecla de **+1min/INICIO** una vez para empezar la cocción.



TABLAS DE OPERACIÓN AUTOMÁTICA

MENÚ Nú.	CANTIDAD (Unidad de incremento)/UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO
AC-1 Bebidas (Temp. inicial 20° C)	1 - 6 Tazas (Taza) 150 ml poer taza Taza	• Colocar la bebida en el plato giratorio sin ponerla en el centro. • Después de calentar, remover y dejar en reposo durante 1-2 minutos aprox. **NOTA:** Si la bebida está a temperatura del frigorífico (5° C+ 2° C), calentar manualmente.
AC-2 Sopas instantáneas (Temp. inicial 20° C)	1 - 4 Tazas (Taza) 200 ml por Taza taza y tapa/film de plástico	• Cubrir con una tapa o film de plástico para microondas. • Poner las tazas en el plato giratorio sin colocarlas en el centro. • Después de cocinar, remover y dejar en reposo durante 1-2 minutos aprox.

MENÚ Nú.	CANTIDAD (Unidad de incremento)/UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO
AC-3 Verduras frescas (Temp. inicial 20° C)	0,1 - 0,6 kg (100 g) Fuente y film de plástico para microondas o una tapa	• Cortar en piezas pequeñas como tiras, cubos o rodajas. • Añadir la cantidad necesaria de agua y la sal deseada (1 cda. por 100 g). • Cubrir con film de plástico para microondas o una tapa. • Cuando suene la señal, remover y volver a tapar. • Después de cocinar, remover y dejar en reposo durante 2 minutos aproximadamente.
AC-4 Patatas cocidas , Patatas con su monda (Temp. inicial 20° C)	0,1 - 0,8 kg (100 g) Fuente y tapa	Patatas cocidas: pelar las patatas y cortarlas en trozos de tamaños similares. Patatas con su monda: elegir patatas del mismo tamaño y lavarlas. • Poner las patatas cocidas o en su monda en una. • Fuente. • Añadir la cantidad de agua requerida (por 100 g). • aprox. 2 cucharadas y un poco de sal. • Cubrir con una tapa. • Cuando se pare el horno y suenen las señales, remover y tapar de nuevo. • Después de la cocción, dejar en reposo las patatas 1-2 minutos.
AC-5 Arroz (Temp. inicial 20° C)	0,1 - 0,3 kg (100 g) Bol grande con tapa Arroz / Aqua de ebullición 100 g / 250 ml 200 g / 450 ml 300 g / 650 ml	• Póngalo en un bol grande y añada agua. • Tápelo • Coloque el bol en el centro de la plataforma giratoria. • Cuando suene la señal acústica, remuévalo, vuélvalo a tapar, repóngalo en el horno y pulse 'Arrancar'. • Cuando suene la señal acústica de nuevo, remuévalo, vuélvalo a tapar, repóngalo en el horno y pulse 'Arrancar'. • Déjelo reposar 10 minutos después de la cocción.
AC-6 Gratén (Temp. inicial 20° C)	0,5 - 1,5 kg (100 g) Fuente ovalada poco profunda para gratinar	• Preparar el gratinado consultando la sección del libro de cocina SHARP adjunto. • Terminada la cocción, dejar en reposo el alimento durante aproximadamente 5-10 minutos.
AC-7 Filetes de pescado con salsa (Temp. inicial Pescado 5° C, Salsa 20° C)	0,4 - 1,6 kg (100 g) (pescado: 0,2 - 0,8 kg) (salsa: 0,2 - 0,8 kg) Cazuela plana y envoltura de plástico para microondas	• Poner el filete de pescado en una cazuela plana con los extremos delgados hacia el centro. • Esparcir la salsa preparada sobre el filete de pescado. • Cubrir con envoltura de plástico para microondas y cocer. • Después de la cocción dejar en reposo la comida durante aprox. 2 minutos. Ver las recetas de salsas en la página 82.
AC-8 Mermeladas (Temp. inicial 20° C)	0,5 - 1,5 kg* (100 g) (cacerola de 3,5 l) * Total peso de frutas y azúcker	• Use las cantidades indicadas en las recetas. • Descongele las frutas congeladas antes de cocinarlas. • No lo tape. • Remueva cuando el horno se detenga y suene la señal. • Cuando el horno se detenga y suene la señal de nuevo, tritúrelas. • Después de la cocción, envváselas en un recipiente y séllelo.

Filete de pescado con salsa - filete de bacalao a la provençal

Ingredientes

20 g	de mantequilla
100 g	de setas troceadas en rodajas
1 diente	de ajo (machacado)
50 g	de cebolletas
825 g	de tomates en conserva sin jugo, escurrir bien
1 cdta.	de jugo de limón
2 cucharón	de tomato ketchup
1/2-1 cdta.	de albahaca seca, sal y pimienta
800 g	de filete de bacalao

Preparación

1. Cocer la mantequilla, las setas, las cebollas y el ajo juntos en una cazuela plana durante 3-4 minutos a 900 W.
2. Mezclar tomates, jugo de limón, ketchup, albahaca, sal y pimienta.
3. Poner el filete de pescado sobre las verduras y cubrirlo con salsa y algo de verduras.
4. Cocer en **OPERACIÓN AUTOMÁTICA AC-7** "Filetes de pescado con salsa".

Filete de pescado con puerros y salsa de queso

Ingredientes

50 g	de mantequilla
175 g	de cebolletas
1/2 cdta.	de mejorana seca
40 g	de harina
500 ml	de leche
100 g	de queso Gruyere rallado, sal y pimienta
1 cucharón	de perejil picado
800 g	de filete de pescado (bacalao o similar)

Preparación

1. Poner mantequilla, cebollas y mejorana en una cacerola y calentar durante 3-4 minutos a 900 W.
2. Revolver la harina en la mezcla y añadir la leche. Revolver para formar una salsa suave.
3. Cocer durante 3-4 minutos a 900 W sin tapar.
4. Revolver el queso en la mezcla y condimentar a gusto.
5. Poner el filete de pescado en una cazuela plana y verter la salsa por encima.
6. Cocer en **OPERACIÓN AUTOMÁTICA AC-7** "Filetes de pescado con salsa".
7. Terminada la cocción, sacar el pescado y revolver bien la salsa.

Filete de pescado con salsa picante

Ingredientes

825 g	de tomates en conserva, escurrir
280 g	de maíz
2-3 cdta.	de salsa picante
40 g	de cebolla bien picada
3 cdta.	de vinagre de vino tinto
1/4 cdta.	de mostaza
1 pizca	de tomillo
1 pizca	de pimienta de Cayena
800 g	de filete de pescado

Preparación

1. Mezclar los ingredientes para la salsa.
2. Poner el filete de pescado en una cazuela plana y esparcir la salsa por encima del filete de pescado.
3. Cocer en **OPERACIÓN AUTOMÁTICA AC-7** "Filetes de pescado con salsa".

Filetes de pescado con salsa curry

Ingredientes

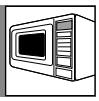
40 g	de mantequilla
30 g	de almendras picadas
1-2	cucharones de curry
30 g	de harina (integral)
40 g	de pasas
200 g	de piña (trozos pequeños)
125 ml	de caldo
125 ml	de jugo de piña
150 g	nata amargae
100 g	de guisantes (congelados), sal y pimienta
800 g	de filete de pescado (bacalao o similar)

Preparación

1. Calentar la mantequilla, las almendras y la salsa curry durante 1-2 minutos a 900 W con la tapa puesta.
2. Agregar la harina y remover muy bien.
3. Añadir las pasas, la piña, el jugo de piña, el caldo y la nata, revolviendo continuamente.
4. Cocer con la tapa puesta durante 2-3 minutos a 900 W y revolver después de la cocción.
5. Agregar los guisantes y revolver.
6. Sazonar con sal y pimienta.
7. Poner el pescado en una cazuela plana y verter por encima la salsa.
8. Cocer con la tapa puesta en **OPERACIÓN AUTOMÁTICA AC-7** "Filetes de pescado con salsa".

NOTA:

1. Estas indicaciones son para 1,6 kg. Si se desea hacer menos de 1,6 kg hay que ajustar (reducir) los ingredientes de la salsa y también el tiempo de elaboración de la salsa y ajustar la cantidad de pescado.
2. Si se desea hacer más espesa la salsa para el filete de bacalao a la provençal o filete de pescado con salsa picante, sacar el pescado después de la cocción y añadir algo de espesante en polvo (observar las instrucciones del fabricante).



Mermelada de kiwi y plátano
Ingredientes

525 g	kiwis
225 g	plátanos
250 g	azúcar para gelatinar (azúcar con pectina especial para mermelada, 1 de azúcar por cada 3 de frutas)

Preparación
1. Pele los kiwis y los plátanos y córtelos en trozos pequeños.
2. Mezcle las frutas con el azúcar especial de mermeladas y échelo en un molde ovalado de cristal pyrex de 3,5 l.
3. Cocine en **OPERACIÓN AUTOMÁTICA AC-8** "Mermeladas"
4. Después de la cocción, enváselo en recipientes de cristal bien limpios tapándolos con tapas de rosca o plástico especial para mermeladas.

Mermelada de frambuesa
Ingredientes

750 g	frambuesas
250 g	azúcar para gelatinar (azúcar con pectina especial para mermelada, 1 de azúcar por cada 2,5 de frutas)

Preparación
1. Mezcle las frambuesas con el azúcar especial de mermeladas y échelo en un molde de cristal pyrex de 3,5 l.
2. Cocine en OPERACIÓN AUTOMÁTICA AC-8 "Mermeladas".
3. Después de la cocción, enváselo en recipientes de cristal bien limpios tapándolos con tapas de rosca o plástico especial para mermeladas.

Mermelada de melocotón
Ingredientes

667 g	melocotones
3 cdas	zumo de limón
333 g	azúcar para gelatinar (azúcar con pectina especial para mermelada, 1 de azúcar por cada 2,5 de frutas)
4 cdas	licor de naranja (por ej., Cointreau)

Preparación
1. Corte los melocotones en trozos pequeños.
2. Echelos en un molde ovalado de cristal pyrex de 3,5 l.
3. Mézclelos con el zumo de limón y el azúcar especial de mermeladas.
4. Cocine en **OPERACIÓN AUTOMÁTICA AC-8** "Mermeladas".
5. Después de la cocción, añada el licor de naranja, enváselo en recipientes de cristal bien limpios tapándolos con tapas de rosca o plástico especial para mermeladas.

Mermelada de bayas mixtas
Ingredientes

667 g	bayas mixtas (moras, arándanos, frambuesas, grosellas, fresas)
333 g	azúcar para gelatinar (azúcar con pectina especial para mermelada, 1 de azúcar por cada 2 de frutas)

Preparación
1. Eche las bayas mixtas y el azúcar especial de mermeladas en un molde ovalado de cristal pyrex de 3,5 l. Mézclelas bien.
2. Cocine en **OPERACIÓN AUTOMÁTICA AC-8** "Mermeladas".
3. Después de la cocción, enváselo en recipientes de cristal bien limpios tapándolos con tapas de rosca o plástico especial para mermeladas.

NOTAS:
1. Siga las instrucciones de la TABLA DE OPERACIÓN AUTOMÁTICA de la página 81.
2. Estas instrucciones son para 1,0 kg. Si desea cocinar otros pesos, ajuste los ingredientes.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Precauciones

No utilice líquidos de limpieza para hornos, detergentes abrasivos o almohadillas apseras de limpieza en ninguna parte del horno.

Exterior del horno

El exterior de su horno puede limpiarse fácilmente con jabón suave y agua. No se olvide de eliminar el jabón con un paño y de secar el exterior del horno con una toalla suave.

Panel de mandos

Abra la puerta antes de limpiar para que se desactive el panel de mandos. Hay que tener cuidado al limpiar el panel de mandos. Utilizando un paño humedecido solamente en agua, y páselo suavemente por el panel hasta que éste quede limpio. No emplee ningún producto de limpieza químico o abrasivo.

Interior del horno

1. Para limpiar el horno, quite las partes de comida derramada y las salpicaduras con un paño humedecido o con una esponja, después de usarlo y mientras está todavía caliente. Para limpiar las salpicaduras o manchas más grandes, utilice jabón suave y quítelas frotando varias veces con un paño humedecido hasta que desaparezcan por completo.
2. Tenga cuidado de que el jabón o el agua no se introduzca por los pequeños orificios de las paredes porque el horno podría sufrir daños.
3. No utilice productos pulverizadores de limpieza en el interior del horno.

Plato giratorio y soporte del rodillo

Retire primero el plato giratorio y el soporte del rodillo del horno. Lave después tanto el plato giratorio como el soporte del rodillo en agua jabonosa y séquelos con un paño seco. Tanto el plato giratorio como el soporte del rodillo pueden lavarse también en un lavaplatos.

Puerta

Limpie frecuentemente la puerta, los sellos de la puerta, zanas adyacentes y los dos lados de la ventana con un paño húmedo para limpiar los alimentos derramados o las salpicaduras.

COMPROBACIONES ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO DE REPARACIONES

Sírvase consultar los puntos siguientes antes de solicitar los servicios de un técnico.

1. Alimentación eléctrica
   Compruebe si el enchufe de la alimentación está bien conectado a un toma de corriente apropiada.
   Compruebe si el fusible de línea de distribución/interruptor de distribución está en buen estado.
2. Ponga una taza de agua (aprox. 150 ml) en el horno y cierre la puerta de manera segura.
   Programe el horno para un minuto a potencia 900 W y póngalo en funcionamiento.

¿Se enciende la lámpara del horno?	SI _____	NO _____
¿Gira el plato giratorio?	SI _____	NO _____
NOTA: El plato giratorio da vueltas en cualquier sentido.		
¿Funciona la ventilación?	SI _____	NO _____
(Ponga la mano por encima de las rendijas de ventilación y compruebe si pasa aire).		
¿Suena la señal después de 1 minuto?	SI _____	NO _____
¿Se apaga el indicador de cocción en curso?	SI _____	NO _____
¿Está caliente la taza de agua después de la operación precedente?	SI _____	NO _____

Si la contestación a cualquiera de las preguntas precedentes es “NO”, llame al concesionario o a un servicio de reparaciones autorizado por SHARP y comunique los resultados de la comprobación previa.

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 spècialiste ou à une adresse des SHARP Services suivantes.
Indien uw magnetron problemen geeft kunt u zich wenden tot uw dealer of een van de onderstaande Sharp service centra.
AVTC, Kleine Winkellaan 54,1853 Strombeek-Bever, Phone:02/2674019, Fax:2679670,
ETS HENROTTE,Rue Du Campinaire 154,6240 Farciennes, Phone: 071/396290, Fax:391237
Nouvelle Central Radio (N.G.R) Rue des 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: 09-007427728, Fax: 030-6359621

DEUTSCHLAND
Bei einer Reklamation Ihrer SHARP Mikrowelle wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an eine der nachfolgend aufgeführten SHARP SERVICE Niederlassungen.
1257 Dresden, Gehado Service Department GmbH, Herr Schnelle, Henningsdorferstr. 25, Tel: 0351-21810-0, Fax: 0351-2181024 / **3058 Groß Gaglow**, Bernd Mindach, Herr Mindach, Cottbusserstr. 129, Tel: 0355-539987, Fax: 0355-536704 / **04159 Leipzig**, Rudolf Franz, Herr R. Franz, Max-Liebermann-Straße 4 A, Tel: 0341-9112525, Fax: 0341-9112526 / **04600 Altenburg**, Mechanik Altenburg E.G. Hausgeräte Service, Herr Rost, Gabelentzstraße 15 A, Tel: 03447-311102, Fax: 03447-315253 / **06217 Merseburg**, Looke & May GmbH, Herr Looke, Gotthardstraße 30, Tel: 03461-214121, Fax: 03461-216891 / **06295 Eisleben**, Rudolf Schwarzbach, Herr Schwarzbach, Hallesche Straße 36, Tel: 03475-603079 / **06618 Naumburg**, Elektro Schröter, Herr Schröter, Roßbacher Straße 7, Tel: 03445-200268, Fax: 03445-200269 / **06618 Naumburg**, Hausgeräte & Service Center GmbH, Herr Benesch, Wenzelstraße 15, Tel: 03445-202016, Fax: 03445-202016 / **06844 Dessau**, Dessau-Electric GmbH, Herr Tietz, Albrechtstraße 116-118, Tel: 0340-213331, Fax: 0340-213332 / **07407 Rudolstadt**, Elektro Ernst Granowski Inh. Matthias Günth, Herr Granowski, Emil Hartmann Straße 2, Tel: 03672-352123, Fax: 03672-352123 / **07545 Gera**, Ess Hardware Service GmbH Gera, Herr Elm, Amthorstraße 12, Tel: 0365-8820115, Fax: 0365-8820116 / **07607 Hainspitz**, Herrmann & Söhne Elektro Fachmarkt, Herr Herrmann, Döllschützer Straße 1, Tel: 036691-53490-92, Fax: 036691-53493 / **07973 Greiz**, Elektro Riederer Elektro-Fachgeschäft & Hau, Herr Riederer, Reichenbacher Straße 44 d, Tel: 03661-3148, Fax: 03661-430142 / **08280 Aue**, EHS Elektro-Hausgeräte SVC GmbH Weichhold, Herr Weichhold, Juri-Gagarin-Ring 12, Tel: 03771-552222, Fax: 03771-552255 / **08523 Plauen**, Elektrotechnik Plauen GmbH, Herr Seidel, Weststraße 63, Tel: 03741-2120, Fax: 03741-212259 / **09126 Chemnitz**, Tele-Service GmbH Radio u. Fernsehen, Herr Nestler, Bernsdorfer Straße 213, Tel: 0371-586960, Fax: 0371-55938 / **09221 Neukirchen**, Walther Elektro, Herr G. Walther, Hauptstraße 74, Tel: 0371-217096 / **09246 Pleißa**, ETS Eletrotechnische Groß-Handels + SVC GmbH, Herr Häfner, Zeppelinstraße 8, Tel: 03722-604-0, Fax: 03722-604200 / **09328 Lunzenau**, KÜCHEN MUSTERZENTRUM Elektro Welsch, Herr Welsch, Schulstraße 6, Tel: 037383-434, Fax: 037383-600 / **09376 Oelsnitz**, Oelsnitz Elektrotechnik GmbH, Herr Hartlich, Bahnhofstraße 43, Tel: 037298-478, Fax: 037298-894 / **10553 Berlin**, Deubel + Höfermann Elektronic Service GmbH, Herr Höfermann, Wiebestraße 41, Tel: 030-3455055, Fax: 030-3455056 / **12157 Berlin**, Michael Kittler Elektro, Herr Kittler, Cranachstraße 2, Tel: 030-8551335, Fax: 030-8554835 / **12683 Berlin**, Deubel + Höfermann Elektronic GmbH, Herr Lichtenecker, Rapsweg 53, Tel: 030-5619112, Fax: 030-5619112 / **16866 Kyritz**, Schumacher Haustechnik GmbH, Herr Schumacher, Hamburger Straße 31, Tel: 033971-4137, Fax: 033971-4137 / **17033 Neubrandenburg** ATV Service GmbH Audio-TV-Video, Herr Krieger, Woldegker Straße 12, Tel: 0395-5666869, Fax: 0395-5666873 / **18055 Rostock**, Hetec, Herr Hennebach, Mühlendamm 5, Tel: 0381-36231, Fax: 0381-36231 / **18057 Rostock**, HGS Haushaltsgeräte SVC, Herr Richter, Werftstraße 18, Tel: 0381-4922877, Fax: 0381-4922878 / **18435 Stralsund**, RDS Haushaltsgeräte und Großküchentechniksvc, Herr Drache, Kedingshäger Straße 78, Tel: 03831-391426, Fax: 03831-390121 / **19057 Schwerin**, HGS Haushaltsgeräte SVC, Herr Siggelkow, Am Magaretenhof 14, Tel: 0385-4864090, Fax: 0385-4865013 / **20357 Hamburg**, Dieter Möller, Herr Möller, Schulterblatt 132, Tel: 040-435332, Fax: 040-4302120 / **20537 Hamburg**, Deubel + Höfermann Elektronic GmbH, Herr Höfermann, Eiffestraße 398, Tel: 040-257227, Fax: 040-2500192 / **23562 Lübeck**, Lutz H. Boenisch, Herr Bönisch, Helmholtzstraße 12, Tel: 0451-51929, Fax: 0451-56787 / **24116 Kiel**, Jürgen Skop GmbH, Herr Skop, Eckernförder Straße 93, Tel: 0431-13038, Fax: 0431-13811 / **24357 Fleckeby**, Kaack Elektro-Haushaltger. Vertriebs u. Service, Herr Kaack, Südring 14, Tel: 04354-700 Fax: 04354-1311 / **24975 Husby**, Günter Josten, Herr Josten, Flensburger Straße 41, Tel: 04634-422, Fax: 04634-723 / **25770 Hemmingstedt**, Dirk Stübner Dithmarscher Hausgeräte Service, Herr Stübner, Koesliner Straße 18, Tel: 0481-64943 Fax: 0481-64764 / **26655 Westerstede**, Gerhard Ahrenholtz GmbH, Herr Ahrenholtz, Südring 37, Tel: 04488-84770, Fax: 04488-847711 / **26802 Warsingsfehn**, Weert Nordbrock, Herr Nordbrock, Königstraße 187 A, Tel: 04954-6654, Fax: 04954-

6516 / **27404 Heeslingen**, Helmut Willenbrock Elektro-Kälte-Radio, Herr Klie, Kirchstraße 9-11, Tel: 04281-1031, Fax: 04281-6467 / **27478 Cuxhaven**, Oskar Wieandt & Sohn, Herr Wieandt, Am Kanal 5, Tel: 04724-81300, Fax: 04724-813050 / **28207 Bremen**, Hansa Haushaltsgeräte Service GmbH, Herr Mokelke, Neidenburger Straße 20, Tel: 0421-492526, Fax: 0421-440932 / **29439 Lüchow**, Elektro-Kittler, Herr Kittler, Güldenboden 25, Tel: 05841-3322, Fax: 05841-3322 / **30926 Hannover**, Strickling Werkskundend., Herr Strickling jun., Lange Feld Straße 122, Tel: 0511-400399-9, Fax: 0511-40039920 / **33607 Bielefeld**, Voss GmbH Elektronic Service, Herr Hüls, Kuckucksweg 47, Tel: 0521-285058, Fax: 0521-285059 / **34123 Kassel**, Kältedienst v. Rappard, Herr Schnieder, Heinrich-Hertz-Straße 9, Tel: 0561-58095-0, Fax: 0561-58095-70 / **34128 Kassel**, Elektro Mohrhenne, Herr Mohrhenne, Ahnatalstraße 84, Tel: 0561-61727, Fax: 0561-65470 / **35037 Marburg**, Hans-Georg Fuchs, Herr Fuchs, Wilhelmstraße 16, Tel: 06421-22424, Fax: 06421-27549 / **35415 Pohlheim**, Jung KDZ, Herr Jung, Ludwigstraße 13, Tel: 06403-61131, Fax: 06403-62151 / **36088 Hünfeld**, Elektro Vogt GmbH, Herr Vogt, Hauptstraße 22, Tel: 06652-2215, Fax: 06652-5782 / **37073 Göttingen**, Colorado Service-Center, Herr Schabacker, Groner-Tor-Straße 13, Tel: 0551-45752, Fax: 0551-57969 / **37671 Höxter**, Elektro Nonn, Herr Nonn, Krämerstraße 8, Tel: 05271-7959, Tel: 05271-35053 / **38106 Braunschweig**, Reparatur-Centrum W. Adler, Herr Adler, Bültenweg 93, Tel: 0531-340901 o.0, Fax: 0531-340907 / **38440 Wolfsburg**, G. Gärtner, Herr Gärtner, Grauhorststraße 16, Tel: 05361-30310, Fax: 05361-31272 / **39106 Magdeburg**, Industrie-Elektronik Magdeburg GmbH, Herr Werber, Kaiser-Otto-Ring 24, Tel: 0391-5430402, Fax: 0391-5433520 / **40476 Düsseldorf**, Horst Leven, Herr Schreiber, Rather Straße 21, Tel: 0211-486025, Fax: 0211-443399 / **41065 Mönchengladbach**, Horst Hommers Kundendienst - Center, Herr Hommers, Gutenbergstraße 28, Tel: 02161-603256u.5, Fax: 02161-651951 / **42781 Haan**, Horst Kerkühn Elektro-Haustechnik, Herr Kerkühn, Talstraße 8 b, Tel: 02129-4466, Fax: 02129-34037 / **44357 Dortmund**, Gehado Elektronik Service GmbH, Herr Haarmann sen., Freigrafenweg 23-29, Tel: 0231-9370000, Fax: 0231-93700078 / **44869 Bochum**, ML Werks-Service GmbH, Herr Lindemann, Ruhrstraße 181, Tel: 02327-77899, Fax: 02327-74692 / **45219 Essen**, R. Drengenburg, Herr Drengenburg, Corneliusstraße 39, Tel: 02054-84114, Fax: 02054-15238 / **46045 Oberhausen**, Dieter Kroppen, Herr Kroppen, Feldmannstraße 76, Tel: 0208-871711, Fax: 0208-876652 / **48165 Münster-Hiltrup**, Günter Pfeifer Großküchentechnik, Herr Pfeifer, Rohrkampstraße 23, Tel: 02501-3033, Fax: 02501-24277 / **49324 Melle**, H. U. Borgards GmbH, Herr Borgards, Plettenberger Straße 50, Tel: 05422-949740, Fax: 05422-9497-92 / **49492 Westerkappeln**, Elektro Iborg, Herr Iborg, Goedekingstraße 8, Tel: 05404-1616 / **50827 Köln**, Hermann F. Esser GmbH, Herr Fell, Wilhelm-Mauser-Straße 47, Tel: 0221-9584450, Fax: 0221-585555 / **51598 Friesenhagen**, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Herr Ebach, Mühlenhof 6, Tel: 02734-7377, Fax: 02734-40618 / **52146 Würselen**, Hubert Hamacher, Herr Hamacher, De Gasperistraße 6+10, Tel: 02405-9600+9609, Fax: 02405-2704 / **53757 Sankt Augustin**, HDL Elektro-Kundendienst GmbH, Herr Lebrato, Kölnstraße 4, Tel: 02241-920330, Fax: 02241-920334 / **54309 Newel**, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Römerstraße 22, Tel: 06505-8899 / **55130 Mainz**, Norbert Schwamb GmbH, telefonische Annahmeste, Tel: 06131-881070 / **55543 Bad Kreuznach**, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Herr Ebertz, Industriestraße, Tel: 0671-7940, Fax: 0671-79446 / **56070 Koblenz**, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Herr Krempl jun., August-Horch-Straße 14, Tel: 0261-890938, Fax: 0261-83074 / **58239 Schwerte**, HHKT Electronica 2000 Josef Schlütz GmbH & Co, Herr Vogel, Holzener Weg 79, Tel: 02304-82025-26, Fax: 02304-86360 / **59457 Werl**, Mayer Elektro, Herr Mayer, Westdahler Weg 2, Tel: 02922-3541, Fax: 02922-85382 / **63150 Heusenstamm**, HES Heberer Electronic Service GmbH, Herr Heberer, Goethestraße 10, Tel: 06104-923704, Fax: 06104-923705 / **61381 Friedrichsdorf**, O. Hollmann, Herr Hollmann, Bahnstraße 17 a, Tel: 06172-778276, Fax: 06172-75883 / **63739 Aschaffenburg**, Radio-Fernseh Reis Inh. Dieter Reis, Herr Reis, Maximilianstraße 8, Tel: 06021-15177, Fax: 06021-15199 / **65239 Hochheim**, Norbert Schwamb GmbH, Herr Schleunes, Eltviller Straße 14, Tel: 06146-4085, Fax: 06146-4088 / **65627 Elbtal-Hangenmei**, Rudi Wagner, Herr Wagner, Am Ohlenrod 10, Tel: 06436-3444, Fax: 06436-3444 / **65931 Frankfurt**, Norbert Schwamb GmbH, telefonische Annahmeste, Tel: 069-371525 / **66117 Saarbrücken**, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Herr Just, Zinzinger Straße 13, Tel: 0681-500850, Fax: 0681-5008524 / **67549 Worms**, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Herr Trapp, Müllerstraße 24, Tel: 06241-54224, Fax: 06241-54225 / **67663 Kaiserslautern**, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Herr Lang, Merkurstraße 6, Tel: 0631-52078, Fax: 0631-52079 / **67680 Neuhemsbach**, Rudi Braun, Herr Braun, Hauptstraße 10 a, Tel: 06303-3524, Fax: 06303-5214 / **68309 Mannheim**, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Herr Heidemann, Heppenheimerstraße 23, Tel: 0621-737978, Fax: 0621-722404 / **68309 Mannheim**, N. Schaaf ESC-Service Center Mhm, Herr Schaaf, Reichenbachstraße 21-23, Tel: 0621-72787-7, Fax: 0621-7278750 / **68526 Ladenburg**, Salinger Elektro Service, Herr Salinger, Brauergasse 2, Tel: 06203-3341, Fax: 06203-16919 / **70329 Stuttgart**, Elektro Herterich Technischer Kundendienst, Herr Herterich, Fruchtstraße 11, Tel: 0711-4201780, Fax: 0711-426153 / **75236 Kämpfelbach**, Horst Frei, Herr Frei, Goethestraße 19, Tel: 07232-1518, Fax: 07232-5238 / **76185 Karlsruhe**, Electronic Service Franke, Herr Franke, Lotzbeckstraße 9, Tel: 0721-57007-0, Fax: 0721-5700736 / **76872 Winden**, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Herr Heck, Hauptstraße 103, Tel: 06349-8571, Fax: 06349-3390 / **78462 Konstanz**, Elektro Herterich, telefonische Annahmeste, Tel: 07531-27923 / **78737 Fluorn-Winzeln**, Edmund Schneider, Herr Schneider, Schafbaumstraße 9, Tel: 07402-482, Fax: 07402-8014 / **79115 Freiburg**, Electronic Service Franke, Herr Böhme, Wiesentalstraße 13, Tel: 0761-42671-72, Fax: 0761-42675 / **79650 Schopfheim**, R. Grossmann, Herr Grossmann, Feldbergstraße 21, Tel: 07622-7673, Fax: 07622-61900 / **80339 München**, Kesel & Schnitt, Herr Kesel, Schwanthalerstraße 110, Tel: 089-505802, Fax: 089-5021596 / **82166 Gräfelfing**, Jung TV Service GmbH, Herr Jung, Lohenstraße 14, Tel: 089-8545081, Fax: 089-852413 / **85095 Denkendorf/Zandt**, Elektro Pfeiffer, Herr Pfeiffer, Michlstraße 3, Tel: 08466-1319, Fax: 08466-1319 / **85413 Hörgertshausen**, Elektro Radlmaier, Herr Radlmaier, Schlossstraße 7, Tel: 08764-458, Fax: 08764-1228 / **85609 Aschheim**, Dieter Beise, Herr Beise, Waldweg 9 a, Tel: 089-9034005, Fax: 089-9044859 / **86157 Augsburg**, J. Haslinger Elektro-Gerä. Kundendienst, Herr Fleschütz, Stadtberger Straße 67, Tel: 0821-523125, Fax: 0821-526664 / **87439 Kempten**, Radio Hartmann, Herr Hartmann, Heiligkreuzer Straße 17, Tel: 0831-594646, Fax: 0831-91319 / **89231 Neu-Ulm**, Markus Schneider, Herr Schneider, Gartenstraße 4, Tel: 0731-85897, Fax: 0731-74681 / **90431 Nürnberg**, Gehado Technik+SVC GmbH, Herr Smyczynski, Dottenheimer Straße 4, Tel: 0911-93974-0, Fax: 0911-3263378 / **91126 Schwabach**, Elektro & Elektronik KD, Herr W. Hahn, Limbacherstraße 81, Tel: 09122-84135, Fax: 09122-61677 / **91522 Ansbach**, Elektro Merk GmbH, Herr Merk, Am Ring 17, Tel: 0981-89574, Fax: 0981-86715 / **93102 Pfatter**, Franz Bernhard, Herr Bernhard, Regensburger Straße 60, Tel: 09481-90060, Fax: 09481-90061 / **94130 Obernzell**, Elektro Service Schurig, Herrn Dieter Schurig, Hameter Straße 31, Tel: 08591-2400, Fax: 08591-1285 / **95448 Bayreuth**, Technowelt Jakob, Herr G. Friedrich, Bindlacher Straße 8, Tel: 0921-79770, Fax: 0921-797733 / **96052 Bamberg**, Bernhard Jackl, Herr Jackl, Aronstraße 2 a, Tel:

0951-9370245, Fax: 0951-9370247 / **97070 Würzburg**, Radio Wels City Service GmbH, Herr Pfister, Untere Johannitergasse 16, Tel: 0931-3557119, Fax: 0931-14151 / **97318 Kitzingen**, Hoffritz GmbH, Herr Sachs, Herrnstraße 4-6, Tel: 09321-4221-3202, Fax: 09321-32185 / **98724 Neuhaus**, DLC Haustechnik GmbH, Herr Schreiber, Eisfelder Straße 32, Tel: 03679-79060, Fax: 03679-790620 / **99096 Erfurt**, Ernst Grüsser, Herr Grüsser, Goethestraße 14, Tel: 0361-5626519 / **99310 Arnstadt**, Elektro-Dienst GmbH, Herr Preiß, Nordstraße 3, Tel: 03628-612952, Fax: 03628-612921 / **99706 Sondershausen**, Biedermann & Köchel GmbH, Herr Biedermann, Planplatz 8, Tel: 03632-50077, Fax: 03632-50077 / **99734 Nordhausen**, Südharzer Dienstleistungs-Gesellschaft GmbH, Herr Vincenz, Töpferstraße 10, Tel: 03631-3651, Fax: 03631-3654 / **99817 Eisenach**, Blitz Elektro-Elektronik GmbH, Herr Beyer, Bahnhofstraße 17, Tel: 03691-292930, Fax: 03691-292915.

FRANCE

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

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

ITALIA

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

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

ESPANA

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

MERINO NICOLAS JOSE A., - 945/ 25.18.92 - AV JUDIZMENDI 24, 01003 VITORIA-GASTEIZ, ALAVA / **TELE-COLOR** - 96/585.24.60, CL DEL VENT 9, 03500 BENIDORM, ALICANTE / **TELECOM ELECTRONICA -** 96/539.50.21, CL HERNAN CORTES 8, 03600 ELDA, ALICANTE / **EUROSAT, S.L. -** 96/525.80.40, CL MONTERO RIOS 33 03013 ALICANTE, ALICANTE / **ELECTRONICA GOMEZ** - 96/ 546.75.81, CL BALTASAR TRISTANY 100, 03201 ELCHE, ALICANTE / **ANGEL AVELLAN PUIG** - 965/ 21.32.55, CL POETA QUINTANA 13, 03004 ALICANTE, ALICANTE / **ELECTRONICA ELER** - 965/ 25.63.32, CL PINOSO 8, 03012 ALICANTE, ALICANTE / **INSAT, CB** - 971/ 36.53.18, CL PINTOR CALBO 30, 07703 MAHON, BALEARES (MENORCA) / **REPARACIONES ORTEGA** - 971/ 39.01.55, CL VIA PUNICA 33, 07800 IBIZA, BALEARES (IBIZA). / **AUDIO IMAGEN** - 971/ 31.46.59, CL JOSE 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, BARCELONA / **FERMO** - 465.22.00, AV MORERA 5, 08915 BADALONA, BARCELONA / **ELEC.SAFONT** - 821.30.03, CL GRAL. MANSO SOLA 31, 08600 BERGA, BARCELONA / **SERVINTERS, S.C.C.L.** - 389.44.60 - PZ CASAGEMES 20, 08911 BADALONA, BARCELONA / **TECNIK'S, S.C.P.** - 630.11.20, CL JOAN BARDINA 32, 08830 SANT BOI DE LL, BARCELONA / **CE. VA. SAT, S.C. -** 785.51.11, CR MATADEPERA 87, 08225 TERRASSA, BARCELONA / **LAUREA S.A.T. -** 889.02.48, CL GUILLERIES BIS 20, 08500 VIC, BARCELONA / **CE. VA. SAT, S.C.** - 710.76.13, PS RUBIO I ORS 105, 08203 SABADELL, BARCELONA / **VILLARET POLO RAMON** - 798.02.48, CL MOLI DE VENT 21, 08303 MATARO, BARCELONA / **ESTARLICH PRADAS VICENTE** - 766.22.33, CL INDUSTRIA 131, 08370 CALELLA, BARCELONA / **VIDEOCOLOR** - 93/ 454.99.08, CL VILLARROEL 44, 08011 BARCELONA, BARCELONA / **ELDE** - 872.85.42, CL BRUCH 55, 08240 MANRESA, BARCELONA / **PULGAR I EDO S.L.** - 93/ 436.44.11, CL CASTILLEJOS 333, 08025 BARCELONA, BARCELONA / **ELECTRONICA MATEOS** - 849.28.77, CR DE CALDAS (BAJOS) 76, 08400 GRANOLLERS, BARCELONA / **ANTONIO ROBLES SANCHEZ** - 872.55.41, CL SANT BARTOMEU 42, 08240 MANRESA, BARCELONA / **TOP ELECTRONICA**, 890.35.91, CL MISSER RUFET 4 bjos, 08720 VILAFRANCA PENEDES, BARCELONA / **LA CLINICA DEL ELECTROD.**, 93/ 236.44.11, CL BALMES 160, 08008 BARCELONA, BARCELONA / **FIX SERVICIO TECNICO**, 675.59.02, CL SANT RAMON 3 L-2, 08190 SANT CUGAT VALLES, BARCELONA / **SONITEV ELECTRONICA, C.B.**, 815.74.44, CL AIGUA 143, 08800 VILANOVA I GELTRU, BARCELONA / **TOTVISIO ELECTRONICA S.L.**, 873.88.81, PJ FERRER 14, 08240 MANRESA, BARCELONA / **4 EN 1 REPARACIONES**, 430.97.2, CL TAQUIGRAFO MARTI 19, 08028 BARCELONA, BARCELONA / **MOVILFRIT S.A.**, 93/ 630.14.53, CL OSCA 11-C POL.SALINAS, 08830 SANT BOI DE LL., BARCELONA / **TELE-SERVEI BRUC S.L.,** 93/ 207.08.08, CL ROSSELLO 289, 08037 BARCELONA, BARCELONA / **SABE ELECTRONICA**, 964/ 21.52.65, CL JOAQUIN COSTA 46, 12004 CASTELLON, CASTELLON / **F.CARCELLER-F.CERVERA,C.B,** 964/ 45.44.65, CL CARRERO 29, 12500 VINAROS, CASTELLON / **ASISTE, S.L.,** 964/ 21.57.69, AV DE VALENCIA NAVE 19, 12006 CASTELLON, CASTELLON / **TECHNOTRONIC**, 971/ 32.27.62, CL IBIZA 12, 07860 SAN FCO. JAVIER, FORMENTERA / **REPARACIONES PILSA S.C.**, 972/ 20.66.96, CL J. PASCUAL I PRATS 8, 17004 GERONA, GERONA / **SATEL**, 972/ 26.55.19, PS DE BARCELONA 12, 17800 OLOT, GIRONA / **SALLERAS PUIG JUAN**, 972/ 50.67.54, CL POU ARTESIA 4, 17600 FIGUERES, GIRONA / **RIERA DAVIU**, 972/ 50.32.64, CL TORRAS Y BAGES 19, 17600 FIGUERES, GIRONA / **LAVISON, C.B.**, 972/ 23.01.22, CL MONTSENY 35, 17005 GIRONA, GIRONA / **MONJE URE#A MANUEL**, 972/ 70.25.52, CL SANT QUINTI 33, 17534 RIBES DE FRESER, GIRONA / **ESTUDIOS 3, C.B.**, 943/ 45.37.97, PZ DE LOS ESTUDIOS 3, 20011 SAN SEBASTIAN, GUIPUZCOA / **NOMBRE1, TLFNO, CALLE, CIUDAD, PROVINCIA / TEKNIBAT ELECTRONICA**, 943/ 70.24.37, CL ZEZENBIDE 4, 20600 EIBAR, GUIPUZCOA / **REPARACIONES URRUTI S.L.**, 943/ 45.84.10, PS AINTZIETA 32, 20014 SAN SEBASTIAN, GUIPUZCOA / **TELESERVIC**, 974/ 31.34.44, CL ESTADILLA 6, 22300 BARBASTRO, HUESCA / **SERVIELECTRO**, 974/ 21.00.14, CL BALTASAR GRACIAN 5, 22002 HUESCA, HUESCA / **TELESONIC**, 974/ 36.32.97, CL TERUEL 6, 22700 JACA, HUESCA / **TELESERVICIO**, 974/ 22.01.39, CL TENERIAS 20, 22001 HUESCA, HUESCA / **SATEF**, 973/ 50.08.48, AV RAVAL DEL CARME 12, 25300 TARREGA, LERIDA / **IELSA, C.B.**, 973/ 24.71.27, CL TARRAGONA 40, 25005 LLEIDA, LLEIDA / **CRISTEL**, 973/ 27.08.26, CL VALLCALENT 32, 25006 LLEIDA, LLEIDA / **UNITEC**, 948/ 82.74.34, CL FUENTE CANONIGOS 5, 31500 TUDELA, NAVARRA / **TELSAN, C.B.**, 948/ 24.19.50, CL GAYARRE 1 BJOS., 31005 PAMPLONA, NAVARRA / **EURO TECNICS ELECTRONICA**, 977/ 32.24.89, CL LEPANTO 16-18, 43202 REUS, TARRAGONA / **ELECTRO SERVEI C.B.**, 977/ 51.04.42, PS MOREIRA 10, 43500 TORTOSA, TARRAGONA / **A.B.R. ELECTRONICA S.L.**, 977/ 50.21.20, CL CALDERON LA BARCA 3, 43520 ROQUETAS, TARRAGONA / **CURTO GAMUNDI S.R.C.**, 977/ 44.13.14, CL RIEROL CAPUTXINS 6, 43500 TORTOSA, TARRAGONA / **SELECCO S.L.**, 977/ 70.00.12, CL CALDERON DE LA BARCA 11, 43870 AMPOSTA, TARRAGONA / **ELECTRONICA S. TORRES**, 977/ 21.21.48, CL JOAN MIRO 4 ESC.D 1-2, 43005 TARRAGONA, TARRAGONA / **BUIRA TECNIC'S**, 977/ 66.04.37, CL SAN JAVIER 55, 43700 EL VENDRELL, TARRAGONA / **TECNO SERVEIS MORA**, 977/ 40.08.83, CL PAU PICASSO 1, 43740 MORA D'EBRE, TARRAGONA / **SERTECS, S.C.**, 977/ 22.18.51, CL CAPUTXINS (BAJOS) 22, 43001 TARRAGONA, TARRAGONA / **ELECTRONICA JOSEP**, 977/ 88.04.41, CTRA. IGUALADA 29 BJOS, 43420 STA. COLOMA QUERALT, TARRAGONA / **MARTORELL ALTES** , 977/ 75.32.41, CL ROSETA MAURI 10, 43205 REUS, TARRAGONA / **TELESERVICIO S.C.**, 978/ 87.08.10, CL ROMUALDO SOLER 4, 44600 ALCAÑIZ, TERUEL / **ELECTRONICA ALCAÑIZ S.L.**, 979/ 87.07.94, CL CARMEN 21, 44600 ALCAÑIZ, TERUEL / **SONOVISION, C.B.**, 978/ 60.11.74, CL ABADIA 5, 44001 TERUEL, TERUEL / **ELECTRONICA MONCHO**, 96/287.23.29, CL PARE PASCUAL CAT. 5, 46700 GANDIA, VALENCIA / **ENVISA ELECTRONIC, S.L.**, 96/241.24.87, CL GENERAL ESPARTERO 9, 46600 ALZIRA, VALENCIA / **ANTONIO MONLEON, S.L.**, 96/334.55.87, AV DE LA PLATA 91, 46006 VALENCIA, VALENCIA / **TECNO HOGAR**, 96/286.53.35, CL DOS DE MAYO 41, 46700 GANDIA, VALENCIA / **SERVICIOS ELECTRONICOS,**, 96/340.20.34, CL DOCTOR OLORIZ 3, 46009 VALENCIA, VALENCIA / **ELECTRONICA LAS HERAS**, 96/ 238.11.14, CL JOSE IRANZO 6, 46870 ONTINYENT, VALENCIA / **NEGREDO MARTIN DANIEL**, 94/411.22.82, CL PADRE PERNET 8, 48004 BILBAO, VIZCAYA / **COLLANTES MARTIN ONOFRE**, 94/ 483.21.22, CL ORTUÑO DE ALANGO 7, 48920 PORTUGALETE, VIZCAYA / **ARGI GILTZ**, 94/ 443.77.93, CL AUTONOMIA 15, 48012 BILBAO, VIZCAYA / **SERVITELE**, 94/444.89.02, CL AUTONOMIA 24 Galerias, 48012 BILBAO, VIZCAYA / **CINCA MONTERDE ANTONIO,** 976/ 31.69.65, CL VIA UNIVERSITAS 52, 50010 ZARAGOZA, ZARAGOZA / **ARAGON TELEVIDEO, S.C.**, 976/ 32.97.12, CL BATALLA CLAVIJO 18, 50010 ZARAGOZA, ZARAGOZA / **TV VIDEO JIMENEZ, S.L.**, 967/ 34.04.43, CL JUAN XXIII 38, 02640 ALMANSA, ALBACETE / **JUMAN**, 967/ 22.40.78, CL EJERCITO 1, 02002 ALBACETE, ALBACETE / **TELEVIDEO**, 950/ 40.18.63, CL VELAZQUEZ 7 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, 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 SERRAN0 LABRADO**, 920/ 37.15.16, CL JOSE GOCHICOA 16, 05400 ARENAS DE S.PEDRO, AVILA / **ELECTRONICA GREDOS**, 920/ 22.48.39, CL EDUARDO MARQUINA 24, 05001 AVILA, AVILA / **JIMENEZ ALMOHALLA** , 920/ 25.08.76, CL JACINTO BENAVENTE 1, 05001 AVILA, AVILA /

ELECTRONICA BOTE, 924/ 22.17.40, PZ PORTUGAL 2, 06001 BADAJOZ, BADAJOZ / **MARCIAL LAGOA GONZALEZ**, 924/ 49.03.33, CL RAMON Y CAJAL 7, 06100 OLIVENZA, BADAJOZ / **C.E. VILANOVENSE C.B.**, 924/ 84.59.92, CL CAMINO MAGACELA 4 LOCAL-5, 06700 VILLANUEVA SERENA, BADAJOZ / **ELECTRONICA CENTENO S.L.**, 924/ 57.53.08, AV DEL ZAFRA 1, 06310 PUEBLA SANCHO PEREZ, BADAJOZ / **INDALECIO AMAYA SANCHEZ**, 924/ 66.47.01, CL CARRERAS 11, 06200 ALMENDRALEJO, BADAJOZ / **PATRICIO ELECTRONICA,** 924/ 33.04.13, CL REYES HUERTAS 7, 06800 MERIDA, BADAJOZ / **ELECTRONICA MAS**, 947/ 31.49.94, CL ALFONSO VI 6, 09200 MIRANDA DE EBRO, BURGOS / **SERVITEC BURGOS S.L.**, 947/ 22.41.68, CL LAVADEROS 7-9, 09007 BURGOS, BURGOS / **RUIZ GARCIA JOSE**, 927/ 22.48.86, CL ECUADOR 5-B, 10005 CACERES, CACERES / **ARSENIO SANCHEZ, C.B.**, 927/ 41.11.21, CL 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.ORDO|EZ 5, 11600 UBRIQUE, CADIZ / **GALAN SAT S.L.**, 956/ 20.14.17, CL CRUZ ROJA ESPAÑOLA 11, 11009 CADIZ, CADIZ / **GALAN SAT S.L.**, 956/ 83.35.35, CL FACTORIA MATAGORDA 52, 11500 PUERTO REAL, CADIZ / **ELECTRONICA SEYMA**, 942/ 23.69.19, CL DEL MONTE 69 C bjos, 39006 SANTANDER, CANTABRIA / **TELE-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, 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 VALDEPE|AS, CIUDAD REAL / **DUE|AS CA|AS TEODORO**, 957/ 26.35.06, CL HERMANO JUAN FDEZ 15, 14014 CORDOBA, CORDOBA / **ELECTRONICA SALES,** 957/ 66.09.04, CL ANDALUCIA 11, 14920 AGUILAR FRONTERA, CORDOBA / **LAVISON ELECTRONICA S.L.**, 957/ 75.01.75, CM DE LA BARCA 3, 14010 CORDOBA, CORDOBA / **ANTONIO GONZALEZ** , 957/ 57.10.50, CL GRAL PRIMO RIVERA 61, 14200 PEÑARROYA, CORDOBA / **ELECTRONICA GARCIA**, 969/ 22.24.83, CL RAMON Y CAJAL 17, 16004 CUENCA, CUENCA / **GALLARDO ALONSO MIGUEL**, 958/ 67.64.81, CL CARMEN 104, 18510 BENALUA DE GUADIX, GRANADA / **VILCHEZ VILCHEZ RAFAEL**, 958/ 60.06.50, CL AMADEO VIVES 9, 18600 MOTRIL, GRANADA / **ELECTRONICA WENCESLAO**, 958/ 81.16.16, CL FONTIVEROS 42, 18008 GRANADA, GRANADA / **DIGIMAT ELECTRONICA**, 958/ 70-04-52, CL CASICAS 7, 18800 BAZA, GRANADA / **MEGATECNICA EXTREMERA**, 958/ 26.06.01, C/.MOZART L-2 Ed.Granate, 18004 GRANADA, GRANADA / **TECNICAS MARVI S.L.,** 949/ 23.27.63, PZ CAPITAN BOIXAREU 51, 19001 GUADALAJARA, GUADALAJARA / **ABRIL SANCHEZ VALENTIN**, 959/ 10.60.41, CL CADIZ 2, 21270 CALA, HUELVA / **TELESONID HUELVA, S.C.A.**, 959/ 24.38.60, CL FCO.VAZQUEZ LIMON 4, 21002 HUELVA, HUELVA / **ELECTRONICA SUR**, 959/ 47.11.51, CL M. LERDO DE TEJADA 9, 21400 AYAMONTE, HUELVA / **ELECTRO HIMEGA, S.A.**, 953/ 24.22.56, CL ADARVES BAJOS 4-C, 23001 JAEN, JAEN / **ELECTRONICA JUMAR**, 953/ 26.17.08, CL GOYA (LAS FLORES) 1, 23006 JAEN, JAEN / **ELECTRONICA GONZALEZ**, 953/ 50.33.82, CORREDERA SAN BARTOLOME 11, 23740 ANDUJAR, JAEN / **UNISERVIC ELECTRONICA**, 953/ 75.14.19, CL GOYA 1 BJOS, 23400 UBEDA, JAEN / **NOMBRE1, TLFNO, CALLE, CIUDAD, PROVINCIA / ANUMA,** 953/ 69.70.41, CL PAREDON 24, 23700 LINARES, JAEN / **TALLERES INSTALUZ**, 981/ 26.80.26, CL JUAN FLOREZ 110, 15005 LA CORU|A, LA CORU|A / **GARCIA QUINTELA ARTURO**, 981/ 70.21.07, CL XOANE, 15100 CARBALLO, LA CORU|A / **MANUEL MATO SEÑARIS**, 981/ 53.71.14, CL SILVOUTA-PEDRA DA, 15896 SANTIAGO COMPOSTELA, LA CORU|A / **ZENER ELECTRONICA**, 981/ 22.07.00, CL RONDA DE MONTE ALTO 15, 15002 LA CORU|A, LA CORU|A / **S.T. MENDEZ**, 981/ 27.52.52, CL GIL VICENTE 13, 15011 LA CORU|A, LA CORU|A / **ELECTRONICA CASTILLA**, 981/ 32.14.09, CR CASTILLA 377-bis bjos, 15404 FERROL, LA CORU|A / **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 LOGRO#O, 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 LOGRO#O, LA RIOJA / **TELSON**, 987/ 21.25.18, CL BATALLA CLAVIJO 2, 24006 LEON, LEON / **SALVADOR RODRIGUEZ, C.B.**, 987/ 40.36.02, CL ORTEGA Y GASSET 24, 24400 PONFERRADA, LEON / **PROSAT**, 987/ 20.34.10, PZ DOCE MARTIRES 5, 24004 LEON, LEON / **ELECTRONICA 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#IDOIRA 63, 27004 LUGO, LUGO / **GOMESCAN**, 91/305.48.90, PZ DEL JUBILADO 8, 28042 BARAJAS-MADRID, MADRID / **ELECTRONICA GARMAN, C.B.**, 91/368.01.79, CL MANDARINA 15, 28027 MADRID, MADRID / **ELECTRONICA ANSAR**, 91/ 460.47.45, CL TOMASA RUIZ 4, 28019 MADRID, MADRID / **TEC-NORTE**, 91/851.63.47, CL SANTIAGO APOSTOL 12, 28400 COLLADO VILLALBA, MADRID / **VARIOSAT, S.L.**, 91/662.04.68, CL ISLA DE CORCEGA 24, 28100 ALCOBENDAS, MADRID / **ELBESERVI, S.A.**, 91/386.27.11, CL DR.R. CASTROVIEJO 19, 28029 MADRID, MADRID / **ALCALA SERVITEC C.B.**, 91/889.00.32, CL SANTA URSULA 5, 28801 ALCALA DE HENARES, MADRID / **GARMAN C.B.**, , CL CARLOS SOLE 38 local, 28038 MADRID, MADRID / **AVILES SANCHEZ ANTONIO**, 952/ 36.16.02, CL CIUDAD DE ANDUJAR 2, 29006 MALAGA, MALAGA / **VIDEO TALLER, S.C.**, 952/ 54.23.95, EDIF. LA NORIA B 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, MALAGA / **ELECTRO RONDA**, 952/ 87.59.99, CL SANTA CECILIA 11, 29400 RONDA, MALAGA / **DIEGO LOPEZ JODAR**, 95/ 280.12.23, PZ DEL RELOJ 13, 29680 ESTEPONA, MALAGA / **CARO PORLAN RAIMUNDO**, 968/ 46.18.11, CL JOSE MOULIAA 45, 30800 LORCA, MURCIA / **REG., C.B.**, 968/ 51.00.06, CL ANTONIO OLIVER 17, 30204 CARTAGENA, MURCIA / **ELECTROSERVICIOS SEBA,C.B**, 968/ 29.85.93, CL ISAAC ALBENIZ 4 BJOS, 30009 MURCIA, MURCIA / **VISATEL**, 968/24.16.47, CL TORRE ALVAREZ S/N, 30007 MURCIA, MURCIA / **ELECTRO SERVICIOS PLAZA,**, 968/ 28.45.67, CL GOMEZ CORTINA 10, 30005 MURCIA, MURCIA / **RAFAEL GOMEZ YELO**, 968/ 26.14.67, PS CORBERA 17, 30002 MURCIA, MURCIA / **FERNANDEZ GONZALEZ JOSE**, 988/ 23.48.53, AV BUENOS AIRES 75 BJOS, 32004 ORENSE, ORENSE / **ELECTRONICA JAVIER**, 979/ 75.03.74, CL RAMIREZ 5, 34005 PALENCIA, PALENCIA / **CENTRAL DE SERVICIOS**, 986/ 37.47.45, CL ASTURIAS (BAJO) 10, 36206 VIGO, PONTEVEDRA / **MONTAJES SERVICIOS TECN.**, 986/ 84.16.36, CL LOUREIRO CRESPO 43, 36004 PONTEVEDRA, PONTEVEDRA / **SIAL-ALVIMO S.L.**, 986/ 29.93.01, C/ C.TORRECEDEIRA 92 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, SALAMANCA / **GUIJO S.T.**, 921/ 42.94.18, CL RAMON Y CAJAL 1, 40002 SEGOVIA, SEGOVIA / **AVITELSAT, S.A.**, 954/ 66.21.52, CL ESPINOSA Y CARCEL 31, 41005 SEVILLA, SEVILLA / **VANHCOLOR, S.L.**, 95/433.83.03, CL SAN JACINTO 96, 41010 SEVILLA, SEVILLA / **TELEPAL**, 95/464.95.80, CL JULIO VERNE 49, 41006 SEVILLA, SEVILLA / **AUVITEL, S.L.**, 95/427.57.07, CL VIRGEN DE AFRICA 20, 41011 SEVILLA, SEVILLA / **AUDIO COLOR**, 95/457.94.47, CL GOLGOTA 3 LOCALIZDA., 41003 SEVILLA, SEVILLA / **ELECTRO 93 S.L.**, 95/ 472.37.16, CL MELLIZA 1, 41700 DOS HERMANAS, SEVILLA / **TECO**, 975/ 22.61.25, CL ANTOLIN DE SORIA 10, 42003 SORIA, SORIA / **ELECTRONICA RIVAS**, 925/ 80.55.46, CL BARRIO SAN JUAN 1, 45600 TALAVERA LA REINA, TOLEDO / **ELECTRONICA FE-CAR, S.L.**, 925/ 21.21.45, AV SANTA BARBARA 30, 45006 TOLEDO, TOLEDO / **ELECTRONICA JOPAL S.L.**, 925/ 25.04.42, AV SANTA BARBARA S/N, 45006 TOLEDO, TOLEDO / **ELECTRO ANAYA**, 925/ 48.09.81, CL VERTEDERA ALTA 14, 45700 CONSUEGRA, TOLEDO / **TELESERVICIOS**, 983/ 30.92.61, CL ESGUEVA 6, 47003 VALLADOLID, VALLADOLID / **ASIST. TECNICA MARCOS**, 983/ 29.78.66, CL PIO DEL RIO HORTEGA 2-4, 47014 VALLADOLID, VALLADOLID / **ELECTRONICA VITELSON**, 983/ 80.43.56, PZ DEL MERCADO 9, 47400 MEDINA DEL CAMPO, VALLADOLID / **R.T.V. BLANCO**, 980/ 51.14.41, CL EDUARDO JULIAN PEREZ 9, 49018 ZAMORA, ZAMORA

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

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

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

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

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

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

D TECHNISCHE DATEN D

Stromversorgung		: 230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat		: Mindestens 10 A
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle	: 1.4 kW
Leistungsabgabe:	Mikrowelle	: 900 W (IEC 60705)
Mikrowellenfrequenz		: 2450 MHz
Außenabmessungen		: 520 mm (B) x 305 mm (H) x 413 mm (T)
Garraumabmessungen		: 342 mm (B) x 207 mm (H) x 368 mm (T)
Garrauminhalt		: 26 Liter
Drehteller		: ø 325 mm
Gewicht		: 17 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 TECHNISCHEN DATEN KÖNNEN JEDERZEIT OHNE ANGABE VON GRÜNDEN GEÄNDERT WERDEN, UM DEM TECHNISCHEN FORTSCHRITT RECHNUNG ZU TRAGEN.

F

FICHE TECHNIQUE

F

Tension d'alimentation		: 230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection		: 10 A minimum
Consommation électrique:	Micro-ondes	: 1.4 kW
Puissance:	Micro-ondes	: 900 W (IEC 60705)
Fréquence des micro-ondes		: 2450 MHz
Dimensions extérieures		: 520 mm (W) x 305 mm (H) x 413 mm (D)
Dimensions intérieures		: 342 mm (W) x 207 mm (H) x 368 mm (D)
Capacité		: 26 litres
Plateau tournant		: ø 325 mm
Poids		: 17 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 10 A
Stroombenodigdheid:	Magnetron	: 1.4 kW
Uitvoermogen	Magnetron	: 900 W (IEC 60705)
Magnetronfrequentie		: 2450 MHz
Afmetingen buitenkant		: 520 mm (B) x 305 mm (H) x 413 mm (D)
Afmetingen binnenkant		: 342 mm (B) x 207 mm (H) x 368 mm (D)
Ovencapaciteit		: 26 liter
Draaitafel		: ø 325 mm
Gewicht		: 17 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		: 10 A minimo
Tensione di alimentazione:	Microonde	: 1.4 kW
Potenza erogata:	Microonde	: 900 W (IEC 60705)
Frequenza microonde		: 2450 MHz
Dimensioni esterne		: 520 mm (L) x 305 mm (A) x 413 mm (P)
Dimensioni cavità		: 342 mm (L) x 207 mm (A) x 368 mm (P)
Capacità forno		: 26 litri
Piatto rotante		: ø 325 mm
Peso		: 17 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.

DATOS TÉCNICOS

Tensión de CA		: 230 V, 50 Hz, monofásica
Fusible/disyuntor de fase		: Mínimo 10 A
Requisitos potencia de CA:	Microondas	: 1.4 kW
Potencia de salida:	Microondas	: 900 W (IEC 60705)
Frecuencia microondas		: 2450 MHz
Dimensiones exteriores		: 520 mm (An) x 305 mm (Al) x 413 mm (P)
Dimensiones interiores		: 342 mm (An) x 207 mm (Al) x 368 mm (P)
Capacidad del horno		: 26 litros
Plato giratorio		: ø 325 mm
Peso		: 17 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.

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

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.
Sonninstrasse 3, 20097 Hamburg
Germany

TINS-A215URR0

Gedruckt in Grossbritannien
Imprimé au Royaume-Uni
Gedrukt in Groot-Brittannie
Stampato in Gran Bretagna
Impreso en el Reino Unido