

SHARP

Achtung
Avertissement
Waarschuwing
Avvertenza
Advertencia



R-32FBST

EINBAU-MIKROWELLENGERÄT - BEDIENUNGSANLEITUNG
FOUR A MICRO-ONDES ENCASTRABLE - MODE D'EMPLOI
INGEBOUWD MAGNETRONOVEN - GEBRUIKSAANWIJZING
INCORPORATO FORNO A MICROONDE - MANUALE D'ISTRUZIONI
INCORPORADO 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 onderhoudsvoorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels.

(I)

Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno.
Avvertenza: La mancata osservanza di queste istruzioni sull'uso e sulla manutenzione del forno, o l'alterazione del forno che ne permetta l'uso a sportello aperto, possono costituire un grave pericolo per la vostra salute.

(E)

Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno.
Advertencia: Pueden presentarse serios riesgos para su salud si no respeta estas instrucciones de uso y mantenimiento, o si el horno se modifica de forma que pueda ponerse en funcionamiento con la puerta abierta.

900 W (IEC 60705)

DEUTSCH

FRANÇAIS

NERDERLANDS

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

SERVICEABWICKLUNG FÜR DEUTSCHLAND, SIEHE SEITE 86

(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 accorgete 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 aiutarvi 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

Kundeninformationen zur umweltfreundlichen Entsorgung dieses SHARP-Produktes

D

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

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

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

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

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

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

Land	Recyclinginformationen für dieses Land
Belgien	Bitte nutzen Sie die Dienste des belgischen Elektronikrecyclingsystems „Recupel“. <ul style="list-style-type: none"> • Rufen Sie an unter 0800-40387 (innerhalb des Landes) • Oder besuchen Sie die Website: www.recupel.be
Niederlande	Bitte nutzen Sie die Dienste des niederländischen Elektronikrecyclingsystems „NVMP“. <ul style="list-style-type: none"> • Rufen Sie an unter 0800-0242002 (innerhalb des Landes) • Oder besuchen Sie die Website: www.nvmp.nl
Schweden	Bitte nutzen Sie die Dienste des schwedischen Elektronikrecyclingsystems „ELRETUR“. <ul style="list-style-type: none"> • Rufen Sie an unter 08-5452-1290 (innerhalb des Landes) • Oder besuchen Sie die Website: www.el-retur.se
Schweiz	Bitte nutzen Sie die Dienste des schweizerischen Elektronikrecyclingsystems „S.EN.S“. <ul style="list-style-type: none"> • Rufen Sie an unter 043-255 20 00 (innerhalb des Landes) • Besuchen Sie die Website: www.sens.ch

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

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

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

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

(3) Für unsere Kunden in anderen Ländern

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

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

F

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

F

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

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

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

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

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

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

Pays	Information sur le recyclage pour ce pays
Belgique	Veuillez utiliser les services du programme de recyclage belge pour l'électronique appelé "Recupel". <ul style="list-style-type: none"> • Appelez le 0800 - 40387 (si vous êtes dans ce pays) • ou visitez le site Internet : www.recupel.be
Pays-bas	Veuillez utiliser les services du programme de recyclage néerlandais pour l'électronique appelé "NVMP". <ul style="list-style-type: none"> • Appelez le 0800 - 0242002 (si vous êtes dans ce pays) • ou visitez le site Internet : www.nvmp.nl
Suède	Veuillez utiliser les services du programme de recyclage suédois pour l'électronique appelé "ELRETUR". <ul style="list-style-type: none"> • Appelez le 08 - 5452-1290 (si vous êtes dans ce pays) • ou visitez le site Internet : www.el-retur.se
Suisse	Veuillez utiliser les services du programme de recyclage suisse pour l'électronique appelé "S.EN.S". <ul style="list-style-type: none"> • Appelez le 043 - 255 20 00 (si vous êtes dans ce pays) • ou visitez le site Internet : www.sens.ch

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

Si vous souhaitez rebuter ce produit SHARP, veuillez contacter les autorités locales pour obtenir des informations sur les centres de collecte, ou contactez une société de recyclage agréée pour le recyclage des équipements électriques et électroniques, puis organisez la collecte par l'une ou l'autre de ces filières. A partir du 13 août 2005, il est prévu que des centres de collecte soient mis en place sur tout le territoire pour que les utilisateurs particuliers puissent déposer gratuitement leurs équipements électriques et électroniques usagés dans un souci de respect de l'environnement. Vous pourrez dès lors demander aux autorités locales de vous communiquer le centre le plus proche pouvant accepter ce produit et l'y amener. Avant cette date, il est possible que l'utilisateur doive participer au coût du ramassage et du recyclage.

(3) Pour nos clients dans d'autres pays

Si vous souhaitez rebuter ce produit SHARP, veuillez contacter les autorités locales pour obtenir des informations sur les centres de collecte, ou contactez une société de recyclage agréée pour le recyclage des équipements électriques et électroniques, puis organisez la collecte par l'une ou l'autre de ces filières. Il est possible que l'utilisateur doive participer au coût du ramassage et du recyclage.

NL

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

NL

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

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

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

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

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

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

Land	Informatie voor recycling in dat land
België	Maak gebruik van het Belgische recyclingsysteem voor elektronica, genoemd "Recupel". <ul style="list-style-type: none"> • bel 0800 - 40387 (vanuit België) • of neem een kijkje op de website: www.recupel.be
Nederland	Maak gebruik van het Nederlandse recyclingsysteem voor elektronica "NVMP". <ul style="list-style-type: none"> • bel 0800 - 0242002 (vanuit Nederland) • of neem een kijkje op de website: www.nvmp.nl
Zweden	Maak gebruik van het Zweedse recyclingsysteem voor elektronica "ELRETUR": <ul style="list-style-type: none"> • bel 08 - 5452-1290 (vanuit Zweden) • of neem een kijkje op de website: www.el-retur.se
Zwitserland	Maak gebruik van het Zwitserse recyclingsysteem voor elektronica "S.EN.S". <ul style="list-style-type: none"> • bel 043 - 255 20 00 (vanuit Zwitserland) • of neem een kijkje op de website: www.sens.ch

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

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

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

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

(3) Voor onze klanten in andere landen

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

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

Informazioni per i clienti sullo smaltimento ecologico di questo prodotto SHARP

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

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

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

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

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

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

Paese	Informazioni sul riciclaggio per il paese interessato
Belgio	Utilizzare i servizi del sistema di riciclaggio elettronico belga chiamato "Recupel". <ul style="list-style-type: none"> • chiamare 0800 - 40387 (nazionale) • oppure visitare il sito web: www.recupel.be
Paesi Bassi	Utilizzare i servizi del sistema di riciclaggio elettronico olandese chiamato "NVMP". <ul style="list-style-type: none"> • chiamare 0800 - 0242002 (nazionale) • oppure visitare il sito web: www.nvmp.nl
Svezia	Utilizzare i servizi del sistema di riciclaggio elettronico svedese chiamato "ELRETUR": <ul style="list-style-type: none"> • chiamare 08 - 5452-1290 (nazionale) • oppure visitare il sito web: www.el-retur.se
Svizzera	Utilizzare i servizi del sistema di riciclaggio elettronico svizzero chiamato "S.EN.S". <ul style="list-style-type: none"> • chiamare 043 - 255 20 00 (nazionale) • oppure visitare il sito web: www.sens.ch

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

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

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

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

(3) Per i clienti di altri paesi

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

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

E

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

E

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

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

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

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

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

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

País	Información sobre el reciclaje para cada país en cuestión
Bélgica	Utilice los servicios del sistema de reciclaje de componentes electrónicos de Bélgica denominado "Recupel". <ul style="list-style-type: none"> • llame al número de teléfono 0800 - 40387 (desde el país) • o consulte el sitio web: www.recupel.be
Holanda	Utilice los servicios del sistema de reciclaje de componentes electrónicos de Holanda denominado "NVMP". <ul style="list-style-type: none"> • llame al número de teléfono 0800 - 0242002 (desde el país) • o consulte el sitio web: www.nvmp.nl
Suecia	Utilice los servicios del sistema de reciclaje de componentes electrónicos de Suecia denominado "ELRETUR". <ul style="list-style-type: none"> • llame al número de teléfono 08 - 5452-1290 (desde el país) • o consulte el sitio web: www.el-retur.se
Suiza	Utilice los servicios del sistema de reciclaje de componentes electrónicos de Suiza denominado "S.EN.S". <ul style="list-style-type: none"> • llame al número de teléfono 043 - 255 20 00 (desde el país) • o consulte el sitio web: www.sens.ch

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

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

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

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

(3) Para nuestros clientes de otros países

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

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

D INHALTSVERZEICHNIS

RECYCLINGINFORMATIONEN	2	ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN	20 - 21
GERÄT UND ZUBEHÖR	8 - 9	AUTOMATIK-BETRIEB	22
BEDIENFELD	10	AUTOMATIK-TABELLEN	23 - 25
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	12 - 14	REZEPTE FÜR AUTOMATIK AC-6	26
AUFSTELLANWEISUNGEN	15 - 16	REINIGUNG UND PFLEGE	27
VOR INBETRIEBNAHME	17	FUNKTIONSPRÜFUNG	27
EINSTELLEN DER UHR	17	SERVICE-NIEDERLASSUNGEN	92 - 97
MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN	18	TECHNISCHE DATEN	98
GAREN MIT DER MIKROWELLE	19		

F TABLE DES MATIERES

INFORMATION SUR LE RECYCLAGE	3	AUTRES FONCTIONS PRATIQUES	36 - 37
FOUR ET ACCESSOIRES	8-9	FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE	38
PANNEAU DE COMMANDE	11	TABLEAUX DE AUTOMATIQUE	39 - 41
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE	28 - 30	RECETTES POUR LA AUTOMATIQUE AC-6	42
INSTALLATION	31 - 32	ENTRETIEN ET NETTOYAGE	43
AVANT MISE EN SERVICE	33	AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR	43
REGLAGE DE L'HORLOGE	33	ADRESSES DU SERVICE APRES-VENTE	92 - 97
NIVEAU DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES	34	FICHE TECHNIQUE	98
CUISSON AUX MICRO-ONDES	35		

NL INHOUD

INFORMATIE VOOR RECYCLING	4	ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES	52 - 53
OVEN EN TOEBEHOREN	8 - 9	AUTOMATISCHE FUNCTIE	54
BEDIENINGSPANEEL	11	AUTOMATISCHE TABELLEN	55 - 57
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN	44 - 46	RECEPTEN VOOR AUTOMATISCHE AC-6	58
INSTALLATIE-AANWIJZING	47 - 48	ONDERHOUD EN REINIGING	59
VOORDAT U DE OVEN VOOR HET EERST AANZET	49	VOORDAT U EEN REPARATEUR BELT	59
DE KLOK INSTELLEN	49	ADRESSENLIJST MET REPARATEURS	92 - 97
ENERGIENIVEAUS VAN DE MAGNETRON	50	TECHNISCHE GEGEVENS	99
KOKEN MET DE MAGNETRONOVEN	51		

I INDICE

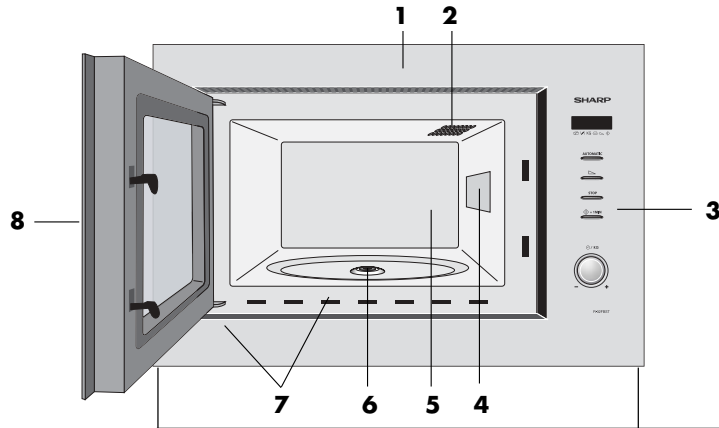
INFORMAZIONI SUL RICICLAGGIO	5	FUNZIONAMENTO AUTOMATICA	70
FORNO ED ACCESSORI	8 - 9	TABELLE AUTOMATICA	71 - 73
PANNELLO DI CONTROLLO	11	RICETTE PER LA AUTOMATICA AC-6	74
PRESCRIZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI	60 - 62	MANUTENZIONE E PULIZIA	75
INSTALLAZIONE	63 - 64	COSA VERIFICARE PRIMA DI CHIAMARE IL	
OPERAZIONI PRELIMINARI	65	SERVIZIO DI ASSISTENZA	75
IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO	65	INDIRIZZI SERVIZIO ASSISTENZA	92 - 97
LIVELLO DI POTENZA DELLE MICROONDE	66	DATI TECNICI	99
COTTURA MICROONDE	67		
ALTRE FUNZIONI UTILI	68 - 69		

E INDICE

INFORMACIÓN SOBRE LE RECICLAJE	6	OPERACIÓN AUTOMÁTICA	86
HORNO Y ACCESORIOS	8 - 9	TABLAS DE AUTOMÁTICA	87 - 89
PANEL DE MANDOS	11	RECETAS PARA AUTOMÁTICA AC-6	90
INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD	76 - 78	CUIDADO Y LIMPIEZA	91
INSTALACIÓN	79 - 80	COMPROBACIONES ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO DE	
ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO	81	REPARACIONES	91
PUESTA EN HORA DEL RELOJ	81	DIRECCIONES DE SERVICIOS DE REPARACIONES	92 - 97
NIVELES DE POTENCIA DE MICROONDAS	82	DATOS TÉCNICOS	100
COCCIÓN CON MICROONDAS	83		
OTRAS FUNCIONES CÓMODAS	84 - 85		

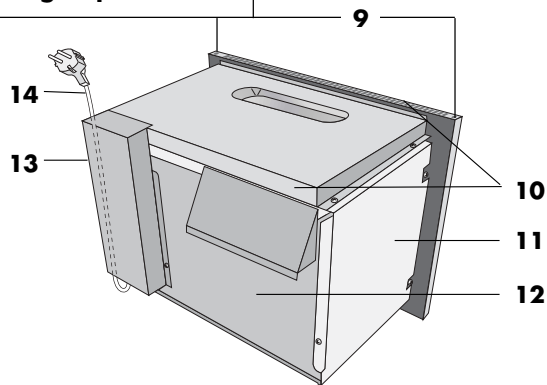


GERÄT/FOUR/OVEN/FORNO/HORNO



(D) BEZEICHNUNG DER BAUTEILE

- 1 Frontfläche
- 2 Garraumlampe
- 3 Bedienfeld
- 4 Spritzschutz für den Hohlleiter
- 5 Garraum
- 6 Antriebswelle
- 7 Türdichtungen und Dichtungsflächen
- 8 Türgriff
- 9 Befestigungspunkte (4 Stellen)
- 10 Lüftungsöffnungen
- 11 Außenverkleidung
- 12 Geräterückseite
- 13 Netzanschlusskabel-Träger
- 14 Netzanschlusskabel



(F) LES ORGANES

- 1 Garniture avant
- 2 Eclairage du four
- 3 Panneau de commande
- 4 Cadre du répartiteur d'ondes
- 5 Cavité du four
- 6 Entraînement
- 7 Joint de porte et surface de contact du joint
- 8 Poignée d'ouverture de la porte
- 9 Points de fixation (x4)
- 10 Ouvertures de ventilation
- 11 Enveloppe extérieure
- 12 Compartiment arrière
- 13 Cordon d'alimentation clip de support
- 14 Cordon d'alimentation

(I) NOME DELLE PARTI

- 1 Guarnizione anteriore
- 2 Luce del forno
- 3 Pannello di controllo
- 4 Coperchio guida onde
- 5 Cavità del forno
- 6 Accoppiatore
- 7 Guarnizioni e superfici di tenuta sportello
- 8 Maniglia di apertura sportello
- 9 Punti di fissaggio (4 punti)
- 10 Aperture di ventilazione
- 11 Copertura esterna
- 12 Struttura posteriore
- 13 Cavo di alimentazione fermaglio di supporto
- 14 Cavo di alimentazione

(NL) NAMEN VAN ONDERDELEN

- 1 Frontplaat
- 2 Ovenlamp
- 3 Bedieningspaneel
- 4 Afdekplaatje (voor golfgeleider)
- 5 Ovenruimte
- 6 Verbindingsstuk
- 7 Deurafdichtingen en pasvlakke
- 8 Deur open-handel
- 9 Bevestigingspunten (4 punten)
- 10 Ventilatie-openingen
- 11 Buitenmantel
- 12 Behuizing van de achterkant
- 13 Netsnoersteun
- 14 Netsnoer

(E) NOMBRE DE LAS PIEZAS

- 1 Contramarco delantero
- 2 Lámpara del horno
- 3 Panel de mandos
- 4 Tapa de la guía de ondas
- 5 Cavidad del horno
- 6 Guarnición estanca
- 7 Sellos de la puerta y superficies de sellado.
- 8 Tirador para abrir la puerta
- 9 Puntos de fijación (4 puntos)
- 10 Orificios de ventilación
- 11 Cubierta externa
- 12 Armario de atrás
- 13 Cable de alimentación clip de soporte
- 14 Cable de alimentación

GERÄT/FOUR/OVEN/FORNO/HORNO

**(D) ZUBEHÖR:**

Überprüfen Sie, dass folgende Zubehörteile mitgeliefert wurden:

(15) Drehteller **(16)** Drehteller-Träger

(17) 4 Befestigungsschrauben (nicht abgebildet)

- Den Drehteller-Träger in die Antriebswelle am Garraumboden einsetzen.
- Dann den Drehteller darauf legen.
- 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:

(15) Plateau tournant **(16)** Support d'entraînement

(17) 4 vis de fixation (non montré)

- Placer le pied du plateau dans l'entraînement sur le plancher de la cavité.
- 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 réparateur agréé SHARP.

(NL) TOEBEHOREN:

Controleer of de volgende accessoires aanwezig zijn:

(15) Draaitafel **(16)** Draaisteun

(17) 4 bevestigingsschroeven (getoond niet)

- Plaats de draaisteun in de afdichtingspakking op de bodem van de ovenruimte.
- Plaats daarna de draaitafel op de draaisteun.
- 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:

(15) Piatto rotante **(16)** supporto per piatto rotante **(17)** 4 viti di fissaggio (non indicato)

- Posizionare il sostegno rotante sull'accoppiatore che si trova sulla base della cavità del forno.
- 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:

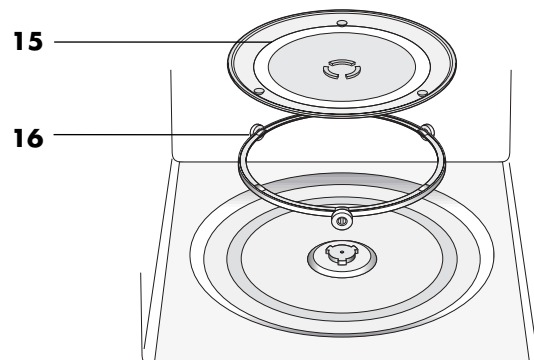
Compruebe que están presentes los siguientes accesorios:

(15) El plato giratorio **(16)** El soporte de rodillos

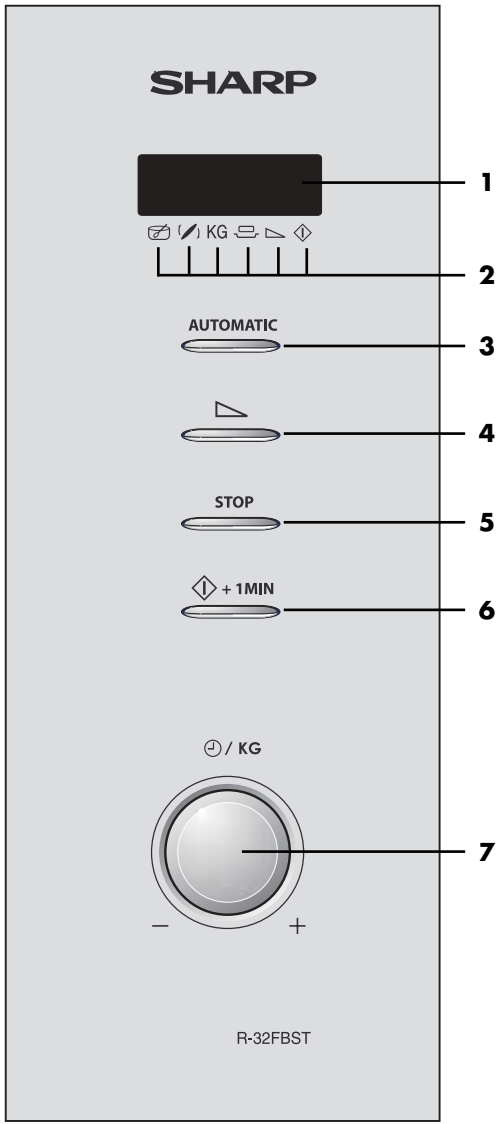
(17) 4 tornillos de fijación (no mostrado)

- Coloque el soporte de rodillos en la garnición en el fondo del interior.
- 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 del nombre de la pieza y la denominación del modelo.



BEDIENFELD



D BEDIENFELD

1 Display

2 Symbole

Die Anzeige über dem Symbol blinkt oder leuchtet auf. Wenn eine Anzeige blinkt, die entsprechende Taste (mit demselben Symbol) drücken oder den erforderlichen Bedienungsschritt durchführen.

Umrühren

Wenden

KG KG/Gewicht

Portionen

Symbol für Mikrowellen-Leistungstufen

Symbol für Garvorgang

3 AUTOMATIK-Taste

Diese Taste zur Auswahl von einem der 12 Automatikprogramme drücken.

4 MIKROWELLEN-LEISTUNGSTUFEN-Taste

5 STOP-Taste

6 START/+ 1 MIN-Taste

7 ZEITSCHALTUHR/GEWICHTS-Knopf

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



(F) PANNEAU DE COMMANDE

1 Affichage numérique

2 Témoins

L'indicateur correspondant clignotera ou s'allumera juste au-dessus du symbole, en fonction de l'instruction. Lorsqu'un indicateur clignote, appuyez sur la touche correspondante (marquée du même symbole) ou effectuez l'action nécessaire.

Remuer

Retourner

KG KG/Poids

Portion

Niveau de puissance

Cuisson

3 Touche **AUTOMATIQUE**

Appuyer pour sélectionner l'un des 12 programmes automatiques.

4 Touche **NIVEAUX DE PUISSANCE MICRO-ONDES**

5 Touche **ARRET**

6 Touche **DEPART/+1 MIN**

7 Bouton **MINUTERIE/POIDS**

(NL) BEDIENINGSPANEEL

1 Digitale display

2 Indikatoren

De overeenkomstige indicator boven elk symbool zal gaan knipperen of gaan branden volgens de gebruiksaanwijzing. Wanneer er een indicator knippert, dient u de passende toets in te drukken (met hetzelfde symbool) of de noodzakelijke bewerking uit te voeren.

Roeren

Omdraaien

KG KG/Gewicht

Portie

Vermogenniveau

Koken

3 **AUTOMATISCHE**-toetsen

Druk op de toets om één van de 12 automatische kookprogramma's te kiezen.

4 **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets

5 **STOP**-toets

6 **START/+1 MIN**-toets

7 **TIJDSCHAKELAAR/GEWICHT**-knop

(E) PANEL DE MANDOS

1 Visualizador digital

2 Indicadores

El indicador apropiado destellará o se iluminará sobre el símbolo respectivo, según la instrucción dada. Cuando el indicador destelle, pulse la tecla adecuada (que tiene el mismo símbolo), o lleve a cabo la operación necesaria.

Remover

Darle vuelta

KG KG/Peso

Porción

Nivel de potencia de microondas

Cocción

3 Tecla de **AUTOMÁTICA**

Pulsar para seleccionar uno de los 12 programas automáticos.

4 Tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS**

5 Tecla de **PARADA**

6 Tecla **COMENZAR/+1 MIN**

7 Mando **TEMPORIZADOR/PESO**

(I) PANNELLO DI CONTROLLO

1 Display digitale

2 Indicatori

L'indicatore appropriato lampeggerà oppure si accenderà proprio sopra ciascun simbolo, conformemente all'istruzione. Quando un indicatore lampeggia, premete il pulsante appropriato (contrassegnato dallo stesso simbolo) oppure effettuate l'operazione necessaria.

Mescolare

Voltare

KG KG/Peso

Porzione

Livello potenza microonde

Indicatore di cottura

3 Pulsante **AUTOMATICI**

Premere il pulsante per selezionare uno dei 12 programmi automatici.

4 Pulsante delle **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE**

5 Pulsante di **ARRESTO**

6 Pulsante di **INIZIO/+1 MIN**

7 Manopola **RUTTORE/PESO**



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

Zur Vermeidung von Feuer

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

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 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 das Kochbuch 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:

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

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

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



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

Darauf achten, dass sich weder Fett noch Schmutz auf den Türdichtungen bzw. den benachbarten Geräteteilen ansammeln. Befolgen Sie die Hinweise unter "Reinigung und Pflege" auf Seite 27. Wird das Gerät nicht saubergehalten, kann dies die Oberfläche beeinträchtigen und sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken. Schlimmstenfalls kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigt werden.

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.

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten in Mikrowellengeräten beim Entnehmen des Behälters vorsichtig sein, da es zu einem verspätetem Aufwallen durch Siedeverzug kommen kann.

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 anstecken, damit es nicht explodiert. Vor dem Aufwärmen im Mikrowellengerät die Schale von gekochten Eiern entfernen und die Eier in Scheiben schneiden.

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

DEUTSCH



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Zur Vermeidung von Verbrennungen

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

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

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

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

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

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

Kinder vom Türglas fernhalten, um Verbrennungen zu vermeiden.

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

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. Benutzen Sie das Mikrowellengerät nicht ohne den Drehteller.

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.

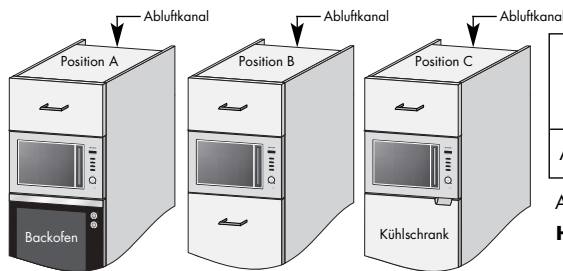
AUFSTELLANWEISUNGEN



INSTALLIERUNG DES GERÄTS

- Entfernen Sie die gesamte Verpackung und überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Beschädigungen.

Wenn Sie den Mikrowellengerät in Position A, B oder C einbauen:



Position	Nischengröße			Abluftkanal (min)	Abstand zwischen Schrank & Decke
	B	T	H		
A, B + C	562-568x550x380			45	100

Abmessungen in (mm)

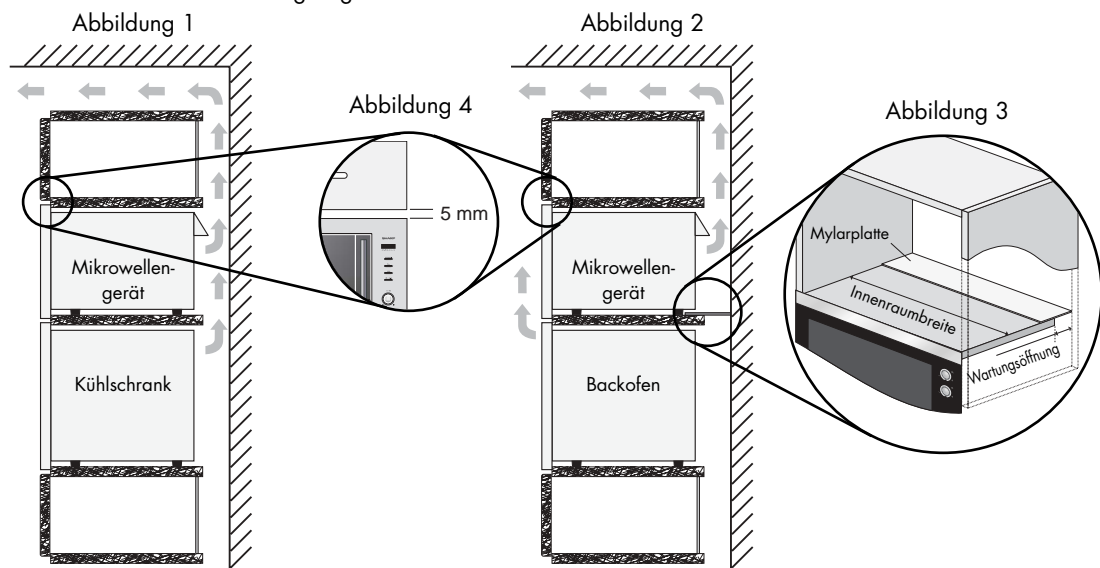
HINWEIS: Montieren Sie die Mikrowelle in einer Entfernung von etwa 85 cm oder mehr vom Boden entfernt.

DEUTSCH

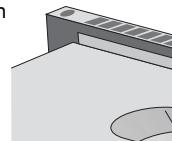
- Wird das Mikrowellengerät über einem konventionellen Backofen (Position A) oder Kühlschrank (Position C) installiert, müssen Zuluft- und Abluftanforderungen dieser Geräte anhand der Installationsanleitung des betreffenden Geräts bestimmt werden.

Ein Kühlschrank benötigt einen Abzug zur Ableitung warmer Luft von der Rückseite. Die Installation ist wie in Abbildung 1 dargestellt vorzunehmen.

Bei einem herkömmlichen Backofen entweicht warme Luft von der Vorderseite. Die Installation ist wie in Abbildung 2 dargestellt vorzunehmen. Wird das Mikrowellengerät über einem konventionellen Backofen installiert, ist die mit dem Mikrowellengerät zusammen gelieferte Mylarplatte wie in Abbildung 3 dargestellt anzubringen. Auf diese Weise wird verhindert, dass warme Luft aus dem Mikrowellengerät vom konventionellen Backofen eingesogen wird.



- Fügen Sie das Gerät langsam und ohne Gewalt in den Einbauschränk ein, bis der vordere Rahmen des Gerätes einen fugenlosen Abschluss mit der vorderen Öffnung des Schrankes bildet.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät stabil ist und gerade steht. Stellen Sie sicher, dass ein Abstand von 5 mm zwischen der darüber befindlichen Schranktür und dem Oberteil des Rahmens eingehalten wird (siehe Abbildung 4).
- Das Gerät mit den mitgelieferten Schrauben befestigen. Die Befestigungspunkte befinden sich an den oberen und unteren Ecken des Gerätes (siehe Abbildung, Punkt 9 auf Seite 8).
- Es muss unbedingt sichergestellt werden, dass das Produkt gemäß den Anweisungen der vorliegenden Bedienungsanleitung sowie gemäß den Installationsanleitungen des Herstellers des konventionellen Backofens bzw. Kühlschranks installiert wird.

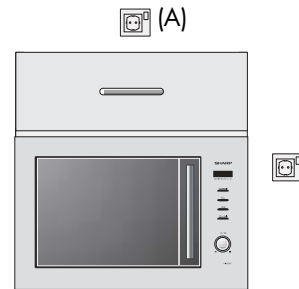




AUFSTELLANWEISUNGEN

NETZANSCHLUSS

- Die Steckdose sollte sich in einer leicht zugänglichen Position befinden, damit der Stecker des Geräts im Notfall schnell herausgezogen werden kann.
- Die Steckdose sollte nicht hinter dem Einbauschrank angebracht sein.
- Die beste Position ist über dem Einbauschrank, siehe (A). Wird das Netzanschlusskabel nicht an Position (A) angeschlossen, sollte es aus der Halterungsklammer entfernt (siehe Abbildung, Punkte 13, auf Seite 8) und unter das Gerät geleitet werden.
- Schließen Sie das Gerät über eine korrekt installierte, geerdete Steckdose an ein 230 V/50 Hz Einphasen-Wechselstromnetz an.
Die Steckdose muss mit einer ≥ 10 A Sicherung ausgestattet sein.
- **Das Netzanschlusskabel darf nur durch einen Elektriker ausgewechselt werden.**
- Befestigen Sie vor der Installation ein Stück Schnur am Netzanschlusskabel, um den Anschluss an Punkt (A) bei der Installation zu erleichtern.
- Beim Einbau des Geräts in einen hochseitigen Schrank darf das Netzanschlusskabel NICHT eingeklemmt werden.
- Netzkabel oder Stecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen.



ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE



WARNUNG:
DIESES GERÄT MUSS GEERDET SEIN
Bei Nichteinhaltung dieser
Sicherheitsmaßnahme lehnt der
Hersteller jegliche Haftung ab.

Wenn der an Ihrem Gerät befindliche Stecker nicht auf Ihre Steckdose passt, müssen Sie Ihren örtlichen autorisierten SHARP-Kundendienstvertreter herbei rufen.

VOR INBETRIEBNAHME



Das Gerät an eine Steckdose anschließen.

1. Die Anzeige beginnt zu blinken.



2. Die **STOP**-Taste drücken. Anzeige prüfen.



Die Uhr gemäß der nachstehenden Anleitung einstellen.

Benutzung der STOP-Taste

1. Löschen eines Eingabefelders beim Programmieren.
2. Vorübergehendes Unterbrechen des laufenden Betriebes.
3. Löschen eines Programms während des laufenden Betriebes durch zweimaliges Drücken.

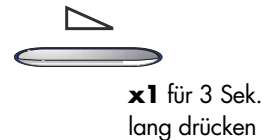
DEUTSCH

EINSTELLEN DER UHR



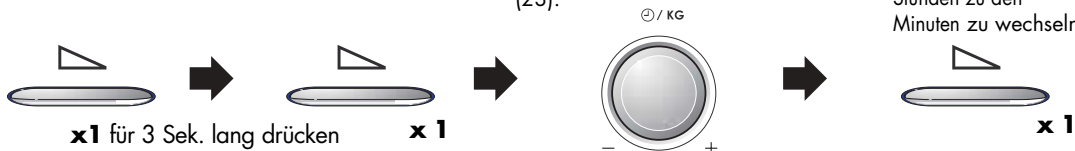
Die Uhr läuft im 12 Stunden- oder im 24 Stunden-Format.

1. Um die Uhr auf das 12 Stunden-Format einzustellen, die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten. **12 H** erscheint auf dem Display.
2. Um die Uhr auf das 24 Stunden-Format einzustellen, die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste nach Schritt 1 **noch einmal** drücken, **24 H** wird auf dem Display angezeigt.

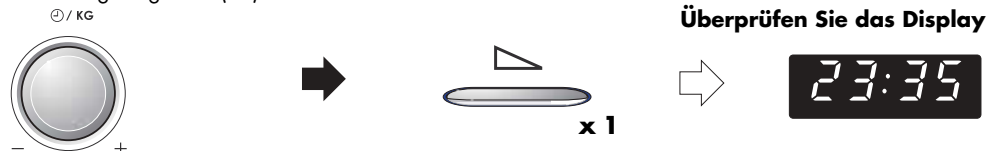


Beispiel: Einstellen der 24 Stunden-Uhr auf 23.35 Uhr.

1. Wählen Sie die Uhren-Funktion. (12 Stunden-Uhr)
- Wählen Sie die 24 Stunden-Uhr.
2. Stellen Sie die Stunden ein. Den **ZEITSCHALTUHR/GEWICHTS**-Knopf im Uhrzeigersinn drehen, bis die richtige Stunde angezeigt wird (23).
3. Drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste um von den Stunden zu den Minuten zu wechseln.



4. Stellen Sie die Minuten ein. Den **ZEITSCHALTUHR/GEWICHTS**-Knopf im Uhrzeigersinn drehen, bis die richtige Minuten angezeigt wird (35).
5. Drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste um die Uhr zu starten.



HINWEIS:

1. Sie können den **ZEITSCHALTUHR/GEWICHTS**-Knopf im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen.
2. Drücken Sie die **STOP**-Taste, wenn Sie beim Programmieren einen Fehler gemacht haben.
3. 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.
4. Wenn Sie die Uhrzeit neu einstellen möchten, verfahren Sie wie im obigen Beispiel.



MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN

Ihr Mikrowellengerät hat 5 Leistungsstufen. Zur Auswahl der erforderlichen Leistungsstufe zum Garen befolgen Sie bitte die Hinweise im Abschnitt Rezepte. Im allgemeinen gelten folgende Empfehlungen:

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

70 P (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.

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

30 P (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.

10 P (90 W) zum sanften Auftauen, z.B. für Sahnetorten oder Blätterteig.

P = Prozent

Um die Mikrowellen-Leistungsstufe einzustellen:

1. Den **ZEITSCHALTUHR/GEWICHTS**-Knopf im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Garzeit auszuwählen.
2. Die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste drücken, bis die gewünschte Leistungsstufe auf dem Display angezeigt wird. (Wird die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste einmal gedrückt, wird **10 0 P** angezeigt.) Wenn Sie die gewünschte Stufe übersehen haben, drücken Sie weiter die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste, bis die Leistungsstufe erneut angezeigt wird.
3. Die Taste **START/+1 MIN** drücken.

HINWEIS:

Wenn keine Auswahl der Leistungsstufe erfolgt, wird automatisch die volle Leistung 100 P eingestellt.

GAREN MIT DER MIKROWELLE



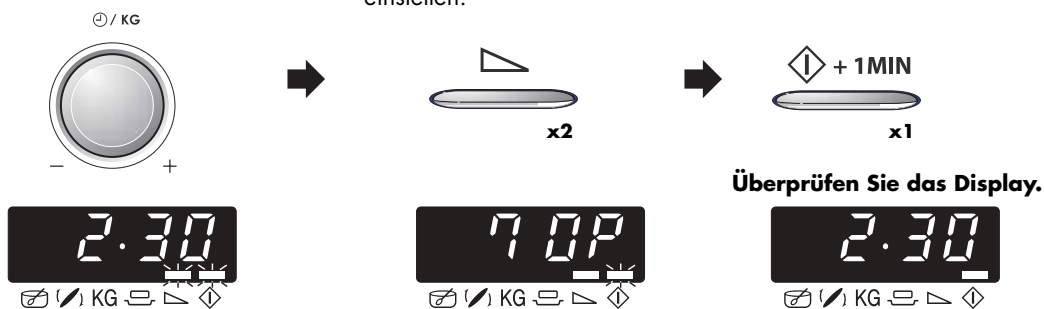
Ihr Gerät lässt sich bis zu 90 Minuten programmieren. (90.00) Die Garzeit (Auftauzeit) kann in Einheiten von 10 Sekunden bis fünf Minuten eingegeben werden. Sie hängt von der in der Tabelle angegebenen Gesamtlänge der Garzeit (Auftauzeit) ab.

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

Beispiel:

Angenommen, Sie wollen Suppe 2 Minuten und 30 Sekunden lang bei 70 P Mikrowellen-Leistung erwärmen.

1. Geben Sie durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHTS-** Knopfs im Uhrzeigersinn die gewünschte Garzeit ein.
2. Die gewünschte Leistungsstufe durch zweimaliges Drücken der **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN-**Taste einstellen.
3. Starten Sie den Garvorgang durch einmaliges Drücken der **START/+ 1 MIN-**Taste.



HINWEIS:

1. Wird die Gerätetür während des Garvorgangs geöffnet, wird die Garzeit auf dem Display automatisch angehalten. Die Rückwärtszählung der Garzeit setzt wieder ein, wenn die Tür geschlossen und die **START+/1 MIN-**Taste gedrückt wird.
2. Wenn Sie während des Garvorgangs die Leistungsstufe überprüfen wollen, drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN-**Taste. Solange Ihr Finger diese Taste berührt, wird die Leistungsstufe angezeigt.
3. Sie können den **ZEITSCHALTUHR/GEWICHTS-**Knopf im oder entgegen dem Uhrzeigersinn drehen. Wenn Sie den Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, wird die Garzeit graduell von 90 Minuten vermindert.



ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN

1. GAREN MIT VERSCHIEDENEN GARFOLGEN

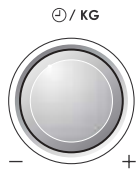
Es können maximal 3 Garfolgen, bestehend aus manueller Garzeit und Betriebsart, programmiert werden.

Beispiel:

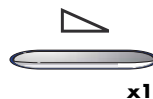
Garen : 5 Minuten bei 100 P (Stufe 1)
16 Minuten bei 30 P (Stufe 2)

STUFE 1

1. Geben Sie durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHTS-** Knopf im Uhrzeigersinn die gewünschte Garzeit ein.



2. Die gewünschte Leistungsstufe durch einmaliges Drücken der **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN-** Taste einstellen.

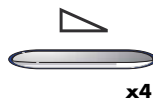


STUFE 2

3. Geben Sie durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHTS-** Knopf im Uhrzeigersinn die gewünschte Garzeit ein.



4. Die gewünschte Leistungsstufe durch viermaliges Drücken der **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN-** Taste einstellen.



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



Überprüfen Sie das Display.



(Das Gerät arbeitet nun 5 Minuten bei 100 P und anschließend 16 Minuten mit 30 P).

ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN



2. MINUTE PLUS-FUNKTION

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

a. Direktstart

Durch Drücken der **START/+ 1 MIN**-Taste können Sie den Garvorgang bei 100 P Mikrowellenleistung für 1 Minute direkt starten.



HINWEIS:

Um einen Missbrauch durch Kinder zu verhindern, kann die **START/+ 1 MIN**-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.

3. ÜBERPRÜFEN DER LEISTUNGSSTUFE

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



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


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



AUTOMATIK-BETRIEB

Die **AUTOMATIK** Funktion berechnet automatisch die richtige Betriebsart und Garzeit. Sie können unter 7 **GAR-AUTOMATIK**-Menüs und 5 **AUFTAU-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 gewählt durch Drücken der **AUTOMATIK**-Taste, bis die gewünschte Menünummer angezeigt wird. Siehe Seiten 23-25 "**AUTOMATIK**-Tabelle".
Um ein Auftau-Menü zu wählen, ist die Taste **AUTOMATIK** mindestens acht mal zu drücken.
Wenn Sie die Taste 8mal drücken, erscheint **Ad - 1** im Display. Das Menü ändert sich automatisch, wenn die **AUTOMATIK**-Taste gedrückt gehalten wird.
2. Das Gewicht der Speise durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHTS**-Knopfs eingeben, bis das gewünschte Gewicht angezeigt wird.
 - Nur das Gewicht des Garguts eingeben. Das Gewicht des Geschirrs nicht mit einbeziehen.
 - Für Speisen, deren Gewicht höher oder niedriger ist als es in der **AUTOMATIK**-Tabelle angegeben wird, verwenden Sie den manuellen Betrieb. Die Anleitungen in den Tabellen beachten, um einwandfreie Resultate zu erzielen.
3. Um den Garvorgang zu beginnen, die **START/+ 1 MIN**-Taste drücken. Wenn ein Bedienungsschritt erforderlich ist (z.B. zum Wenden der Speisen), stoppt das Gerät automatisch, das akustische Signal ertönt, die verbleibende Garzeit u. a. Symbole werden blinkend angezeigt. Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie die **START/+ 1 MIN**-Taste.

1. **AUTOMATIC**
 x1
AUTOMATIK-Taste



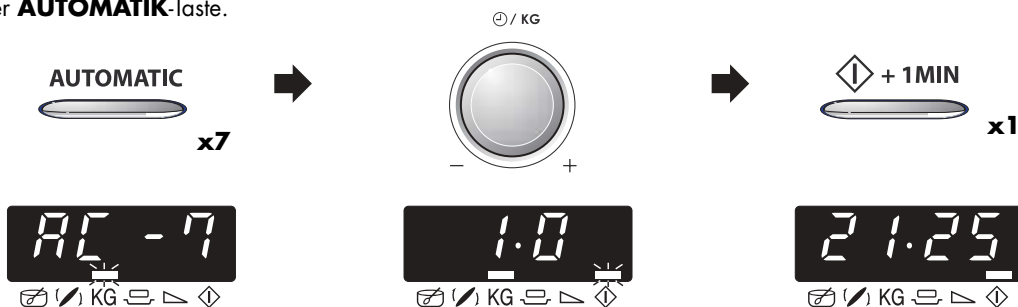
2. 
ZEITSCHALTUHR/GEWICHTS-Knopf

3. 
START/+ 1 MIN-Taste

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









Beispiel: Zum Garen von Auflauf mit einem Gewicht von 1,0 kg verwenden Sie GAR-AUTOMATIK AC-7.

1. Wählen Sie das gewünschte Menü durch siebenmaliges Drücken der **AUTOMATIK**-Taste.
2. Geben Sie das Gewicht durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHTS**-Knopfs im Uhrzeigersinn ein.
3. Drücken Sie die **START/+ 1 MIN**-Taste.



AUTOMATIK-TABELLEN













TASTE	GAR-AUTOMATIK	MENGE (Gewichtseingabeschritt) / GESCHIRR	VERFAHREN
AUTOMATIC  x1	AC-1 Garen Tiefkühl-Gemüse z.B. Rosenkohl, Blumenkohl, Erbsen, Mischgemüse, Brokkoli 	0,1 - 0,6 kg (100 g) (Ausgangstemp. -18° C) Schüssel mit Deckel	<ul style="list-style-type: none"> • Pro 100 g 1 EL Wasser und etwas Salz zufügen. (Für Pilze ist kein zusätzliches Wasser erforderlich). • Mit einem Deckel abdecken. • Wenn das akustische Signal ertönt und das Gerät stoppt, umrühren und wieder abdecken. • Nach dem Garen ca. 2 Minuten stehen lassen. <p>HINWEIS: Kompakt gefrorenes Gemüse im manuellen Betrieb garen.</p>
AUTOMATIC  x2	AC-2 Garen Frisches Gemüse z.B. Blumenkohl, Karotten, Brokkoli, Fenchel, Porree, Paprika, Zucchini 	0,1 - 0,6 kg (100 g) (Ausgangstemp. 20° C) Schüssel mit Deckel	<ul style="list-style-type: none"> • In kleine Stücke schneiden, z. B. Streifen, Würfel oder Scheiben. • Pro 100 g 1 EL Wasser und etwas Salz zufügen. (Für Pilze ist kein zusätzliches Wasser erforderlich). • Mit einem Deckel abdecken. • Wenn das akustische Signal ertönt, umrühren und wieder abdecken. • Nach dem Garen ca. 2 Minuten stehen lassen.
AUTOMATIC  x3	AC-3 Garen Tiefkühl-Fertiggerichte Speisen zum Umrühren wie Nudeln Bolognese, Chinesische Menüs 	0,3 - 1,0 kg* (100 g) (Ausgangstemp. -18° C) Schüssel mit Deckel * Wenn der Hersteller die Zugabe von Wasser empfiehlt, die Gesamtmenge für das Programm unter Einbeziehung der zusätzlichen Flüssigkeit berechnen.	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 2 Minuten stehen lassen.
AUTOMATIC  x4	AC-4 Garen Suppen und Eintöpfe 	1 - 4 Tasse (1 Tasse) (200 ml pro Tasse) (Ausgangstemp. 20° C) Suppentasse + Mikrowellenfolie oder Deckel	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

DEUTSCH









AUTOMATIK-TABELLEN

TASTE	GAR-AUTOMATIK	MENGE (Gewichtseingabeschritt) / GESCHIRR	VERFAHREN
AUTOMATIC  x5	AC-5 Garen Salzkartoffeln, Pellkartoffeln 	0,1 - 0,8 kg (100 g) (Ausgangstemp. 20° C) Schüssel mit Deckel	Salzkartoffeln: Die Kartoffeln schälen und in gleichgroße Stücke schneiden. Pellkartoffeln: Kartoffeln von etwa gleicher Größe auswählen und waschen. <ul style="list-style-type: none"> Die Salzkartoffeln oder Pellkartoffeln in eine Schüssel geben. Die erforderliche Menge Wasser (ca. 2 EL je 100 g) und etwas Salz hinzugeben. Mit einem Deckel abdecken. Wenn das akustische Signal ertönt, umrühren und wieder abdecken. Die Kartoffeln nach dem Garen ca. 2 Minuten stehen lassen.
AUTOMATIC  x6	AC-6 Garen Fischfilet mit Sauce 	0,4 - 1,6 kg* (100 g) (Ausgangstemp. Fisch 5° C, Sauce 20° C) Auflaufform mit Mikrowellenfolie * Gesamtgewicht von allen Zutaten	<ul style="list-style-type: none"> 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 26.
AUTOMATIC  x7	AC-7 Garen Aufläufe 	0,5 - 1,5 kg* (100 g) (Ausgangstemp. 20° C) Auflaufform	<ul style="list-style-type: none"> Den Aufläufe entsprechend dem beiliegendem SHARP-Kochbuch vorbereiten. Die Speise nach dem Garen ca. 5-10 Minuten stehen lassen.

TASTE	AUTO AUFTAUEN Nr.	MENGE (Gewichtseingabeschritt) / GESCHIRR	VERFAHREN
AUTOMATIC  x8	Ad-1 Auftauen Steak und Kotelett 	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Ausgangstemp. -18° C) (auf Seite 25)	<ul style="list-style-type: none"> Die Speise auf einem Teller in die Mitte des Drehtellers stellen. Wenn 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.
AUTOMATIC  x9	Ad-2 Auftauen Hackfleisch 	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Ausgangstemp. -18° C) Frischhaltefolie (auf Seite 25)	<ul style="list-style-type: none"> Decken Sie den Drehteller mit Frischhaltefolie ab. Legen Sie den Block Hackfleisch auf den Drehteller. Wenn 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.

AUTOMATIK-TABELLEN



TASTE	AUTO AUFTAUEN Nr.	MENGE (Gewicht- seingabeschritt) / GESCHIRR	VERFAHREN
AUTOMATIC  x10	Ad-3 Auftauen Geflügel 	0,9 - 1,8 kg (100 g) (Ausgangstemp.: -18° C) (Siehe HINWEIS unten)	<ul style="list-style-type: none"> • Einen Teller umgekehrt auf den Drehteller legen und das Geflügel mit der Brustseite nach unten darauf legen. • Wenn das 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.
AUTOMATIC  x11	Ad-4 Auftauen Kuchen 	0,1 - 1,4 kg (100 g) (Ausgangstemp. -18° C) Flachen Teller	<ul style="list-style-type: none"> • Den Kuchen von jeglicher Verpackung befreien. • Auf einen flachen Teller in die Mitte des Drehtellers stellen. • Den Kuchen nach dem Auftauen in möglichst gleich grosse Stücke schneiden, zwischen den Stücken etwas Abstand lassen und 15 - 60 Minuten stehenlassen, bis er gleichmässig aufgetaut ist.
AUTOMATIC  x12	Ad-5 Auftauen Brot 	0,1 - 1,0 kg (100 g) (Ausgangstemp. -18° C) Flachen Teller (Für dieses Programm werden nur Brotscheiben empfohlen.)	<ul style="list-style-type: none"> • Auf einen flachen Teller in die Mitte des Drehtellers stellen. • Wenn das Signal ertönt, die Scheiben neu anordnen und aufgetaute Scheiben abnehmen. • Nach dem Auftauen alle Scheiben voneinander trennen und auf einem grossen Teller verteilen. Das Brot mit Aluminiumfolie abdecken und 5 - 10 Minuten stehenlassen, bis es gründlich aufgetaut ist.

DEUTSCH

HINWEIS: Auftau-Automatik

1. Steaks und Koteletts 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. Torte, die aus Sahne/Creme hergestellt oder damit verziert wurde, reagiert sehr empfindlich auf Mikrowellen-Energie. Sobald sich die Creme schnell verflüssigt, nehmen Sie die Torte am besten sofort aus dem Ofen und lassen Sie bei Raumtemperatur 10 bis 30 Minuten stehen.



REZEPTE FÜR AUTOMATIK AC-6

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
1/2-1 TL	getr. Basilikum, Salz und Pfeffer
800 g	Kabeljaufilets

Zubereitung

1. Butter, Champignons, Zwiebeln und Knoblauch 3-4 Min. in einer flachen Auflaufform bei 100 P 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 **GAR-AUTOMATIK AC-6** "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 100 P Leistung in einer Schüssel erhitzen.
2. Mehl unterrühren und Milch hinzugeben. Zu einer glatten Sauce verrühren.
3. Ohne Deckel 3-4 Min. bei 100 P Leistung garen.
4. Den Käse unterrühren, würzen.
5. Das Fischfilet in eine flache Auflaufform geben und die Sauce darübergießen.
6. Mit **GAR-AUTOMATIK AC-6** "Fischfilet mit Sauce" garen.
7. Nach dem Garen den Fisch herausnehmen und die Sauce gut umrühren.

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).

Fischfilet mit Pikanter Sauce

Zutaten

1 Dose (825 g)	Tomaten aus der Dose, abgetropft
1 Dose (280 g)	Mais
2-3 TL	Chillisaucе
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 **GAR-AUTOMATIK AC-6** "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 100 P 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 100 P 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 **GAR-AUTOMATIK AC-6** "Fischfilet mit Sauce" garen.

REINIGUNG UND PFLEGE



VORSICHT: ZUR REINIGUNG DÜRFEN KEINESFALLS HANDELSÜBLICHE OFENREINIGER, DAMPFREINIGER, SCHEUERMITTEL, SCHARFE REINIGUNGSMITTEL, NATRIUMHYDROXID ENTHALTENDE REINIGUNGSMITTEL ODER SCHEUERSCHWÄMME VERWENDET WERDEN. DIES GILT FÜR ALLE TEILE DES GERÄTS.

Gerätegehäuse

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

Bedienfeld

Vor dem Reinigen die Tür öffnen, um das Bedienfeld zu inaktivieren.

Das Bedienfeld vorsichtig mit einem feuchten Tuch reinigen. Niemals zuviel Wasser und keine chemischen oder scheuernden Reiniger verwenden, da das Bedienfeld dadurch beschädigt werden kann.

Geräteinnenraum

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, die Türdichtung und die Dichtungsflächen des öfteren mit einem feuchten Tuch abwischen, um Verschmutzungen zu entfernen.

HINWEIS: Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

DEUTSCH

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 Leistung 100 P und starten Sie es.

Leuchtet die Lampe? JA NEIN

Dreht sich der Drehteller? **HINWEIS:** Der Drehteller dreht sich in beide Richtungen JA NEIN

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.

HINWEIS: Wenn Sie die Speise über die Standardzeit hinaus mit 100 P (900 W) garen, wird die Leistung des Gerätes automatisch reduziert, um ein Überhitzen zu vermeiden. (Die Mikrowellenleistung wird auf 70 P (630 W) gesenkt). Nach einer Pause von 90 Sekunden kann die hohe Leistung 100 P (900 W) wieder eingestellt werden.

Betriebsart	Standardzeit	Reduzierte Leistung
Mikrowelle 100 P	40 Minuten	Mikrowelle 70 P



INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

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

Pour éviter tout danger d'incendie

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

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 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 inflammation.

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.

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

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE



Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifiez pas les loquets de sécurité de la porte. N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.

Ne laissez pas les dépôts de graisse ou de saleté s'incruster sur les joints de porte et les surfaces voisines. Reportez-vous aux instructions de la section "Entretien et Nettoyage" page 43. Le non-respect des consignes de nettoyage du four entraînera une détérioration de la surface susceptible d'affecter le bon fonctionnement de l'appareil et de présenter des risques.

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

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

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

Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque:

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

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

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

Pour éviter toute brûlure

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

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

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



INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

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 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. N'utilisez jamais le four sans le plateau tournant.

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.

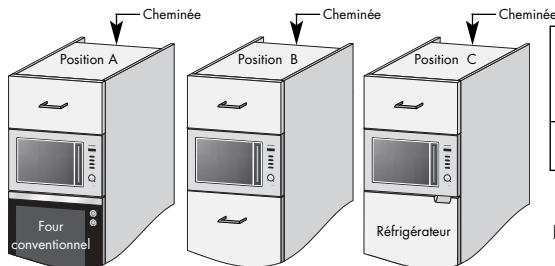
INSTALLATION



INSTALLATION DE L'APPAREIL

1. Retirez tout l'emballage et contrôlez soigneusement pour détecter les traces de détérioration possibles.

Si vous installez le four à micro-ondes en position A, B ou C :

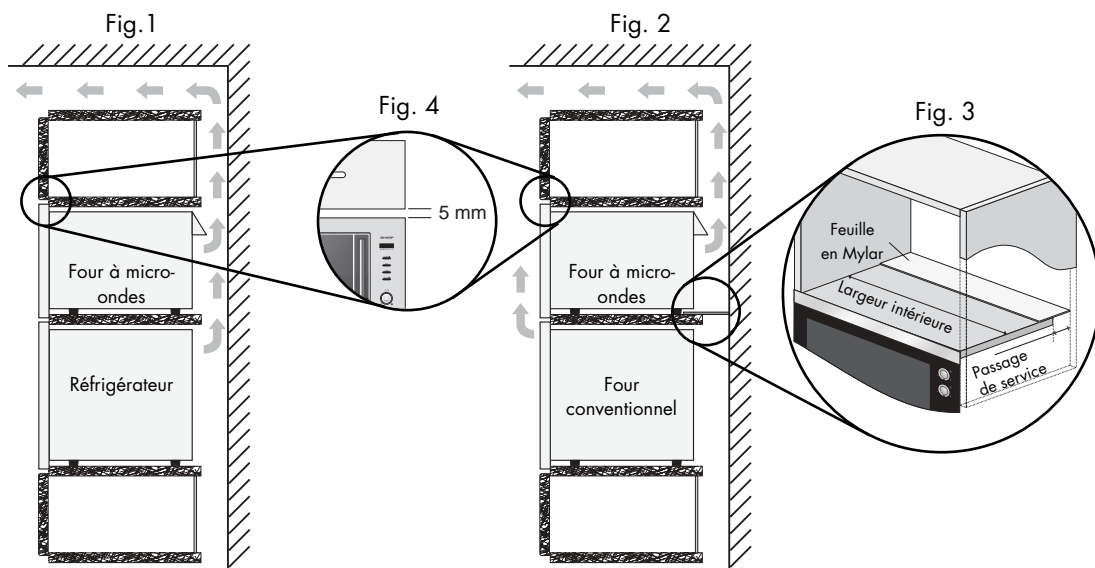


Position	Taille du logement			Cheminée (minimum)	Jeu entre élément & plafond
	W	D	H		
A, B + C	562-568	x550	x380	45	100

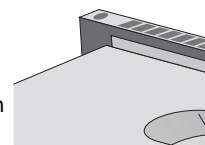
Mesures en mm

REMARQUE: Installez le four à 85 cm ou plus du sol.

2. Si le four à micro-ondes doit être installé au-dessus d'un four conventionnel (position A) ou d'un réfrigérateur (position C), vous devez vérifier la notice d'installation de cet appareil pour déterminer les exigences en matière de prise d'air et d'évacuation d'air.
- Un réfrigérateur a besoin d'un conduit pour évacuer l'air chaud par l'arrière. L'installation doit être comme indiqué sur la fig. 1.
- Un four conventionnel évacue l'air chaud par l'avant. L'installation doit être comme indiqué sur la fig. 2.
- Si le four à micro-ondes est installé au-dessus d'un four conventionnel, la feuille de mylar fournie avec le four à micro-ondes doit être posée comme indiqué sur la fig. 3. Elle empêchera l'air chaud du four à micro-ondes d'être aspiré par le four conventionnel.



3. Insérez l'appareil dans l'élément de cuisine lentement et sans forcer, jusqu'à ce que le cadre avant de l'appareil soit scellé contre l'ouverture avant de l'élément.
4. Confirmez que l'appareil est stable et qu'il ne penche pas. Confirmez qu'il y a bien un jeu de 5 mm entre la porte de l'élément de cuisine au-dessus et le haut du cadre de l'appareil (voyez fig.4).
5. Fixez le four en position avec les vis fournies. Les points de fixation sont situés au niveau des coins supérieurs et inférieurs du four (voir illustration, repère 9, à la page 8).
6. Il est important de s'assurer que l'installation de ce produit est bien conforme aux instructions fournies dans ce manuel d'utilisation et dans les instructions d'installation du fabricant du four conventionnel.

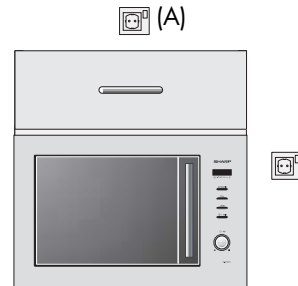




INSTALLATION

RACCORDEMENT DE L'APPAREIL A L'ALIMENTATION ELECTRIQUE

- **La prise électrique doit être directement accessible de manière à pouvoir débrancher l'appareil facilement en cas d'urgence.**
- La prise ne doit pas être située derrière l'élément de cuisine.
- La meilleure position est au-dessus de l'élément de cuisine, voir (A).
Si le cordon d'alimentation n'est pas connecté à la position (A), il faut le dégager des clips de support (voir illustration, repère 13, à la page 8) et le faire passer sous le four.
- Connectez l'appareil à une arrivée de courant alternatif 230 V/50 Hz monophasé, par le biais d'une prise mise à la terre et installée correctement. La prise doit être dotée d'un fusible de ≥ 10 A.
- **Le cordon d'alimentation peut seulement être remplacé par un électricien.**
- Avant l'installation, attachez une ficelle au cordon d'alimentation pour faciliter la connexion au point (A) une fois que l'appareil aura été installé.
- Lors de l'insertion de l'appareil dans l'élément de cuisine, veillez à NE PAS écraser le cordon d'alimentation.
- N'immergez pas le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou dans un liquide quelconque.



CONNEXIONS ELECTRIQUES




AVERTISSEMENT :
CET APPAREIL DOIT ETRE MIS A LA TERRE
Le fabricant décline toute responsabilité si
cette consigne de sécurité n'est pas
respectée.

Si la prise dont est doté votre appareil ne convient pas à votre prise murale, vous devez contacter votre revendeur ou réparateur SHARP agréé.

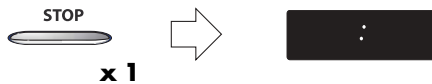
AVANT MISE EN SERVICE



Branchez le cordon d'alimentation.

1. L'affichage indique: 

2. Appuyez sur la touche **ARRET**, l'affichage indique:



Reglez l'horloge comme suit.

Utilisation de la touche **ARRET (STOP)**.



Utilisez la touche **ARRET** pour:

1. Effacer une erreur durant la programmation du four.
2. Interrompre momentanément la cuisson.
3. Arrêter un programme de cuisson (dans ce cas, appuyez deux fois sur cette touche).

REGLER L'HORLOGE



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

1. Pour sélectionner l'horloge sur 12 heures, maintenir la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** enfoncée pendant 3 secondes.  apparaît à l'affichage.
2. Pour sélectionner l'horloge sur 24 heures, appuyer **encore une fois** sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** après l'étape 1, dans l'exemple ci-dessous  apparaît à l'affichage.

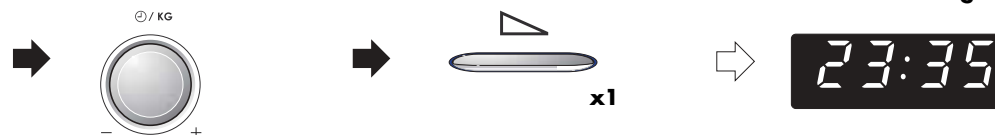
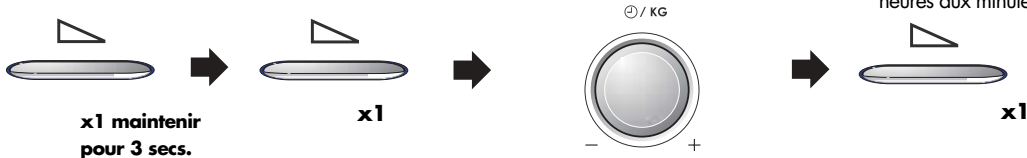


FRANÇAIS


Pour régler l'horloge, suivre l'exemple ci-dessous.

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

1. Choisir la fonction d'horloge. (horloge sur 12 heures) Choisir l'horloge sur 24 heures.
2. Régler les heures. Tourner le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** jusqu'à ce que l'heure correcte s'affiche (23).
3. Appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** passer des heures aux minutes.
4. Régler les minutes. Tourner le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** jusqu'à ce que la minute correcte s'affiche (35).
5. Appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** à démarrer l'horloge.



REMARQUES:

1. Vous pouvez tourner le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/PORTION** dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire.
2. Appuyer sur la touche **ARRET (STOP)** en cas d'erreur de programmation.
3. Si l'alimentation électrique de votre four à micro-ondes est interrompue, l'affichage indiquera par intermittence  après le retour du courant. Si cela a lieu pendant la cuisson, le programme sera effacé. L'heure sera également effacée.
4. 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 :

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

70 P (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).

50 P (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.

30 P (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.

10 P (90 W) : pour décongeler délicatement les aliments tels que les gâteaux à la crème ou les pâtisseries.

P = Pourcentage

Pour régler le niveau de puissance du micro-ondes :

1. Tourner le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner le temps de cuisson.
2. Appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** jusqu'à l'affichage du niveau de puissance voulu. Si vous appuyez une fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**, **100 P** s'affiche. Si vous passez le niveau voulu, continuez à appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** jusqu'à atteindre de nouveau le niveau voulu.
3. Appuyer sur la touche **DEPART/+ 1 min**.

REMARQUE: Si le niveau de puissance n'est pas sélectionné, il est mis automatiquement à pleine puissance 100 P.

CUISSON AUX MICRO-ONDES



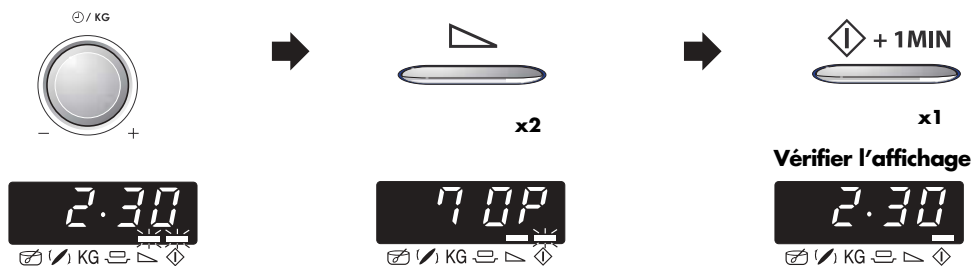
Votre four peut être programmé pour une durée atteignant 90 minutes. (90.00) L'unité d'entrée du temps de cuisson (décongélation) varie de 10 secondes à 5 minutes. Elle dépend de la durée totale du temps de cuisson (décongélation), comme le montre ce tableau.

Temps du cuisson	Incrément
0-5 minutes	10 secondes
5-10 minutes	30 secondes
10-30 minutes	1 minute
30-90 minutes	5 minutes

Exemple:

Supposez que vous voulez réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à la puissance 70 P du micro-ondes.

1. Entrer le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/ POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Choisir le niveau de puissance voulu en appuyant deux fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.
3. Appuyer une fois sur la touche **DEPART/+ 1 min** pour démarrer la cuisson.



FRANÇAIS

REMARQUES :

1. Quand la porte est ouverte pendant le processus de cuisson, le temps de cuisson de l'affichage numérique s'arrête automatiquement. Le temps de cuisson reprend le compte à rebours quand la porte est fermée et que la touche **DEPART/+ 1 min** est appuyée.
2. Si vous voulez connaître le niveau de puissance pendant la cuisson, appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**. Tant que votre doigt est appuyé sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**, le niveau de puissance est affiché.
3. Vous pouvez tourner le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse. Si vous tournez le bouton dans le sens inverse, le temps de cuisson diminue par paliers à partir de 90 minutes.



AUTRES FONCTIONS PRATIQUES

1. CUISSON A SEQUENCES MULTIPLES

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

Exemple:-

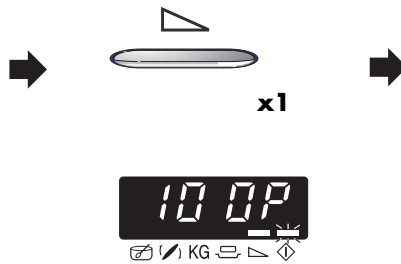
Pour cuire: 5 minutes à la puissance 100 P (Étape 1)
16 minutes à la puissance 30 P (Étape 2)

ETAPE 1

1. Entrer le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre.



2. Choisir le niveau de puissance voulu en appuyant une fois (une fois) sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.

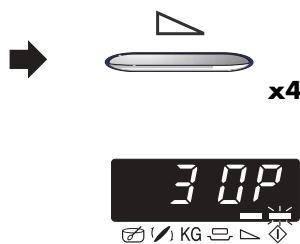


ETAPE 2

3. Entrer le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre.



4. Choisir le niveau de puissance voulu en appuyant quatre fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.



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



(Le four cuira d'abord pendant 5 minutes à puissance 100 P, puis pendant 16 minutes en 30 P)

AUTRES FONCTIONS PRATIQUES



2. FONCTION MINUTE PLUS/DEPART

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

a. Démarrage direct

Vous pouvez démarrer directement la cuisson au niveau de puissance 100 P du micro-ondes pendant 1 minute en appuyant sur la touche **DEPART/+ 1 min**.



REMARQUE:

Pour éviter une manipulation abusive par les enfants, la touche **DEPART/+ 1 min** 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.

3. VERIFICATION DU NIVEAU DE PUISSANCE

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



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

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



FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

Le fonction **AUTOMATIQUE** calcule automatiquement le mode et le temps de cuisson corrects. Vous disposez de 7 programmes de **CUISSON AUTOMATIQUE** et 5 programmes de **DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE**. Ce que vous devez savoir lors de l'utilisation de cette fonction:

1. Appuyez une fois sur la touche **AUTOMATIQUE** pour faire apparaître l'affichage suivant. Pour choisir le programme voulu, appuyez sur la touche **AUTOMATIQUE** jusqu'à l'affichage de ce programme. Voir pages 30-32 tableau **AUTOMATIQUE**.

Pour sélectionner un menu de décongélation, appuyez sur le touche **AUTOMATIQUE** 8 fois au moins. Lorsque vous aurez appuyé sur ce bouton 8 fois, **Ad - 1** s'affichera à l'écran. Vous pouvez changer le menu automatiquement en maintenant appuyé le touche **AUTOMATIQUE**.

2. Pour choisir le poids d'aliments, tournez le bouton **MINUTEUR/POIDS** jusqu'à l'affichage des paramètres de poids voulus.

- Indiquez le poids des aliments seulement. Ne pas inclure le poids du récipient.
- Pour un aliment dont le poids est supérieur ou inférieur aux quantités données dans les tableaux de **AUTOMATIQUE**, utilisez les programmes manuels. Pour obtenir les meilleurs résultats, suivre les tableaux de cuisson.

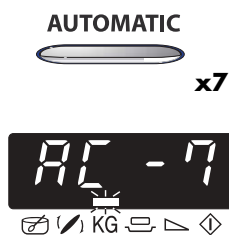
3. Pour démarrer la cuisson, appuyez sur la touche **DÉPART/+ 1 MIN.**

Lorsqu'une action de votre part est nécessaire (par exemple retourner les aliments), le four s'arrête, les signaux sonores retentissent et le temps restant et le voyant clignotent sur l'affichage. Pour continuer la cuisson, appuyez sur le bouton **DÉPART/+ 1 MIN.**

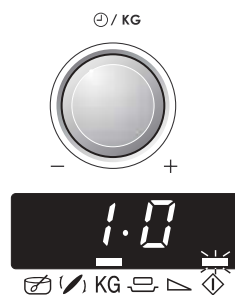
Exemple:

Pour cuire 1,0 kg de Gratin servez **CUISSON AUTOMATIQUE AC-7**.

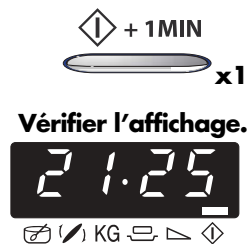
1. Sélectionner le menu nécessaire en appuyant sept fois sur la touche **AUTOMATIQUE**.



2. Entrer le poids en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre.



3. Appuyer sur la touche **DÉPART/+ 1 MIN.**



1.

AUTOMATIC



x1

la touche

AUTOMATIQUE



Numéro de menu

2.

⊖ / KG



le bouton rotatif
MINUTEUR/POIDS

3.

⏸ + 1 MIN













la touche **DÉPART/+ 1 MIN**

La température finale varie selon la température initiale des aliments. Vérifiez que la nourriture est très chaude après cuisson. Si nécessaire, vous pouvez rallonger le temps de cuisson et changer le niveau de puissance.





TABLEAUX DE AUTOMATIQUE







TOUCHE	CUISSON AUTOMATIQUE	QUANTITÉ (Incrément)/ UTENSILES	PROCÉDURE
AUTOMATIC  x1	AC-1 Cuisson Légumes surgelés e.g. Choux de Bruxelles, haricots verts, petits pois, jardinière de légumes, brocolis 	0,1 - 0,6 kg (100 g) (Temp. initiale -18° C) Bol et couvercle	<ul style="list-style-type: none"> • Ajouter 1 cuillère à soupe d'eau par 100 g et une pointe de sel. (Pour les champignons, il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau). • Mettre un couvercle. • Quand que le signal sonore retentit, remuer et couvrir à nouveau. • Après cuisson, laisser reposer pendant approximativement 2 minutes. <p>REMARQUE: Si les légumes surgelés sont compactés, cuisez-les manuellement.</p>
AUTOMATIC  x2	AC-2 Cuisson Légumes frais 	0,1 - 0,6 kg (100 g) (Temp. initiale 20° C) Bol et couvercle	<ul style="list-style-type: none"> • Coupez les légumes en morceaux (cubes, tranches, rondelles). • Ajouter 1 cuillère à soupe d'eau par 100 g et une pointe de sel. (Pour les champignons, il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau). • Mettre un couvercle. • Quand que le signal sonore retentit, remuer et couvrir à nouveau. • Après cuisson, laisser reposer pendant approximativement 2 minutes.
AUTOMATIC  x3	AC-3 Cuisson Plats préparés surgelés À remuer e.g. Pâtés-Bolognese, Chilli con carne 	0,3 - 1,0 kg* (100 g) (Temp. initiale -18° C) Bol et couvercle * Si le constructeur recommande d'ajouter de l'eau, calculer la quantité totale de liquide supplémentaire pour le programme.	<ul style="list-style-type: none"> • Verser le contenu dans un plat conçu pour la cuisson micro-ondes. • Ajouter du liquide si le constructeur le recommande. • Mettre 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 approximativement 2 minutes.
AUTOMATIC  x4	AC-4 Cuisson Soupes, Ragoûts des aliments 20° C) 	1-4 Tasses (1 Tasse) 200 ml par Tasse Tasse et film / couvercle plastique	<ul style="list-style-type: none"> • Recouvrir à l'aide de film plastique micro-ondes ou d'un couvercle. • Placer les tasses de manière décentrée sur le plateau tournant. • Après cuisson, remuer et laisser reposer pendant environ 1-2 minutes.
AUTOMATIC  x5	AC-5 Cuisson Pommes de terre bouillies, Pommes de terre en robe des champs 	0,1 - 0,8 kg (100 g) (Temp. initiale 20° C) Bol et couvercle	<p>Pommes de terre bouillies: Peler les pommes de terre et les couper en morceaux de taille similaire.</p> <p>Pommes de terre en robe des champs: Choisir des pommes de terre de taille similaire et les laver.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Placez Pommes de terre bouillies ou Pommes de terre en robe des champs dans un bol. • Ajouter la 2 CS d'eau par 100 g et un peu de sel. • Recouvrir d'un couvercle • Quand que le signal sonore retentit, remuer et couvrir à nouveau. • Après cuisson, laisser reposer les pommes de terre pendant 2 minutes.









TABLEAUX DE AUTOMATIQUE

TOUCHE	CUISSON AUTOMATIQUE	QUANTITÉ (Incrément)/ UTENSILES	PROCÉDURE
AUTOMATIC  x6	AC-6 Cuisson Filets de poisson en sauce 	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	<ul style="list-style-type: none"> Mettre le filet de poisson dans le plat avec les extrémités fines vers le centre. Étaler 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 42.
AUTOMATIC  x7	AC-7 Cuisson Gratin 	0,5 - 1,5kg (100 g) (Temp. initiale des aliments 20° C) Plat à gratin ovale peu profond	<ul style="list-style-type: none"> Préparer le gratin, en se référant au livre de recettes SHARP attaché. Après cuisson, laisser reposer pendant environ 5 - 10 minutes.

TOUCHE	DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE	QUANTITÉ (Incrément) / UTENSILES	PROCÉDURE
AUTOMATIC  x8	Ad-1 Décongélati on Steaks, Côtelettes 	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Temp. initiale des aliments -18° C) (Voir remarque ci- dessous)	<ul style="list-style-type: none"> Placer les aliments sur une assiette au centre du plateau tournant. Quand le four s'arrête et que le signal sonore retentit, retourner les aliments, redresser 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.
AUTOMATIC  x9	Ad-2 Décongélati on Viande hachée 	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Temp. initiale des aliments -18° C) film alimentaire transparent (Voir remarque ci- dessous)	<ul style="list-style-type: none"> 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.

TABLEAUX DE AUTOMATIQUE



TOUCHE	DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE	QUANTITÉ (Incrément) / UTENSILES	PROCÉDURE
AUTOMATIC  x10	Ad-3 Décongélation Volaille 	0,9 - 1,8 kg (100 g) (Temp. initiale des aliments -18° C) (Voir remarque ci- dessous)	<ul style="list-style-type: none"> Placer une assiette renversée sur le plateau tournant et mettre la volaille côté poitrail vers le bas sur l'assiette. Quand le four s'arrête et que le signal sonore retentit, retourner 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. Enfin, laver la volaille sous l'eau courante.
AUTOMATIC  x11	Ad-4 Décongélation Gâteau 	0,1 - 1,4 kg (100 g) (Temp. initiale des aliments -18° C) Plat	<ul style="list-style-type: none"> Retirez l'emballage du gâteau. Placez sur un plat au centre du plateau tournant. Une fois la décongélation effectuée, coupez le gâteau en portions identiques que vous espacerez et laissez reposer pendant 15-60 minutes jusqu'à ce que le gâteau soit uniformément décongelé.
AUTOMATIC  x12	Ad-5 Décongélation Pain 	0,1 - 1,0 kg (100 g) (Temp. initiale des aliments -18° C) Plat (Ce programme n'est recommandé que pour le pain en tranches.)	<ul style="list-style-type: none"> Poser le pain sur un plat au centre du plateau tournant. Quand le signal sonore retentit, changer la position des tranches et retirer celles qui sont décongelées. Après la décongélation, séparer toutes les tranches et les disposer sur un grand plat. Couvrir le pain d'une feuille de papier aluminium et le laisser reposer 5-10 minutes pour compléter la décongélation.

FRANÇAIS

REMARQUES: Décongélation Automatique

- Les steaks et côtelettes doivent être congelés en une couche.
- Congelez la viande hachée en tranches fines.
- Après avoir retourné, protéger les parties décongelées avec de petits morceaux plats de papier aluminium.
- La volaille doit être cuite immédiatement après décongélation.
- Les entremets recouverts de crème fouettée sont très sensibles aux micro-ondes. Pour obtenir les meilleurs résultats, lorsque la crème commence à se ramollir rapidement, il faut sortir immédiatement l'entremets du four et terminer sa décongélation à température ambiante pendant 10 à 30 minutes.



RECETTES POUR AUTOMATIQUE AC-6

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 (100 P.)
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-6** "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 100 P.
2. Mettre la farine en remuant et ajouter le lait. Remuer pour obtenir une sauce homogène.
3. Cuire 3-4 min à pleine puissance 100 P. 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-6** "Filets de poisson en sauce".
7. Après cuisson, enlever le poisson et bien remuer la 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).

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-6** "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 100 P.
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 cuire à couvert 2-3 min à pleine puissance (100 P) 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-6** "Filets de poisson en sauce".

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



ATTENTION : N'UTILISEZ PAS DE DÉCAPE FOURS VENDUS DANS LE COMMERCE OU DE PRODUITS ABRASIFS OU AGRESSIFS, OU DE PRODUITS QUI CONTIENNENT DE LA SOUDE CAUSTIQUE, OU DE TAMPONS ABRASIFS SUR UNE PARTIE QUELCONQUE DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

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.

NOTE : Veillez à ne pas utiliser de décape four.

FRANÇAIS

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 100 P 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.

REMARQUE: si vous cuisez les aliments pendant la durée standard avec seulement 100 P (900 W, la puissance du four sera réduite automatiquement pour éviter la surchauffe. (La puissance des micro-ondes sera réduite à 70P). Après une pause de 90 secondes, la HAUTE puissance 100 P peut être rétablie.

Mode de cuisson	Temps standard	Puissance réduite
Micro-ondes 100 P	40 minutes	Micro-ondes 70 P



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIE: ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

Voorkomen van brand

Laat de magnetronoven tijdens gebruik niet onbeheerd achter. Te hoge niveaus of te lange kooktijden kunnen het voedsel mogelijk oververhitten met brand tot gevolg.

Steek de stekker van het netsnoer in een gemakkelijk toegankelijk stopcontact zodat u de stekker in een noodgeval snel uit het stopcontact kunt trekken.

Sluit de oven alleen aan op een stopcontact met 230 V, 50Hz wisselstroom met een minimale 10 A zekering of een minimale 10 A circuitonderbreker. Het wordt aanbevolen om een apart circuit voor deze oven te gebruiken.

Plaats of gebruik de oven niet buitenshuis.

OPEN NOOIT DE OVENDEUR indien er rook van verwarmd voedsel in de oven komt. Schakel de oven uit, trek de stekker uit het stopcontact en wacht todat er geen rook meer van het voedsel komt. Openen van de ovendeur terwijl er rook van het voedsel komt kan brand veroorzaken.

Gebruik alleen bakjes, schalen en dergelijke die geschikt zijn voor magnetronovens. Zie het gescheiden kookboek voor bruikbare materialen op blz. 44 en 45.

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. Controleer dat de instellingen van de magnetronoven juist zijn nadat u de oven heeft gestart. Volg de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing en het kookboek op.

Voorkomen van persoonlijk letsel

WAARSCHUWING:

Gebruik de oven niet indien deze is beschadigd of niet normaal funktioneert. Controleer alvorens gebruik het volgende:

- Kontroleer dat de deur goed sluit en niet krom is of anderszijds beschadigd.
- Kontroleer dat de scharnieren en veiligheidsdeurgrendels niet gebroken zijn of los zitten.
- Kontroleer dat de deurafdichtingen en pasvlakken; niet zijn beschadigd.
- Kontroleer dat er geen deuken in de ovenruimte of in de dew zijn.
- Kontroleer dat het netsnoer en de stekker niet zijn beschadigd.

De oven nooit zelf repareren en geen onderdelen van de oven aanpassen of vervangen. Niemand, behalve een gekwalificeerde technicus, dient onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarbij een afdekking die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd. Dit kan gevaarlijk zijn.

Gebruik de oven niet met de deur geopend. Breng geen veranderingen in de veiligheidsdeurgrendels aan.

Gebruik de oven niet indien er een voorwerp tussen de deurafdichtingen en pasvlakken is.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN



Laat vet of vuil zich niet ophopen aan de afdichtingen van de deur of aangrenzende delen. Volg de instructies betreffende "Onderhoud en reiniging", Pagina 59. De oven niet schoonhouden, kan leiden tot een aantasting van het oppervlak, wat de levensduur van het toestel negatief kan beïnvloeden en mogelijk gevaarlijke situaties veroorzaakt.

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 onmiddellijk uit, trek de stekker uit het stopcontact en raadpleeg erkend SHARP onderhoudspersoneel indien er iets in deze openingen terecht is gekomen.

Dompel het netsnoer en de stekker niet in water of andere vloeistoffen onder.

Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of buffet hangen. Houd het netsnoer uit de buurt van warme oppervlakken, zoals ook de achterkant van de oven.

Vervang niet zelf de ovenlamp en laat de lamp niet door ondeskundige, niet door SHARP erkende elektriciens uitvoeren.

Raadpleeg uw handelaar of erkend SHARP onderhoudspersoneel indien de ovenlamp niet meer funktioneert.

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.

Le chauffage par micro-ondes des boissons peut avoir comme conséquence l'ébullition éruptive retardée, donc le soin doit être pris en manipulant le récipient.

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.



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Voorkom brandwonden en test de temperatuur van het voedsel en roer even door alvorens het voedsel te serveren. Let vooral op alvorens het voedsel aan babies, kinderen of ouderen te geven.

De temperatuur van de container komt niet overeen met de temperatuur van het voedsel of de vloeistof. Controleer altijd de temperatuur van het voedsel of de vloeistof.

Blijf altijd op veilige afstand van de ovendeur staan wanneer u hem open doet, om verbranding door ontsnappende stoom of hitte te voorkomen.

Snijd gevulde gebakken etenswaren na het koken even open om de stoom te laten ontsnappen en verbrandingen te vermijden.

Houd kinderen uit de buurt van de oven zodat zij zich niet aan een hete oven kunnen branden.

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 bruineringschalen of zelf-verwarmende materialen altijd een hittebestendig isolatiemateriaal zoals een porseleinen bord, onder de schaal of het materiaal te plaatsen. Stel nooit een langere tijd in dan de voor het gerecht voorgeschreven kooktijd.

Gebruik geen metalen voorwerpen. Mikrogolven reflecteren hier namelijk op waardoor vonken worden opgewekt. Plaats geen blikjes in de oven.

Gebruik alleen de voor deze oven ontworpen draaitafel en draaisteun. Gebruik de magnetron niet zonder het draaitafel.

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 defect of het lekken van mikrogolven.

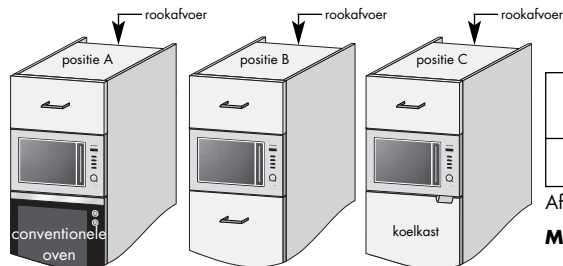
INSTALLATIE-AANWIJZING



HET APPARAAT INSTALLEREN

1. Verwijder de verpakking en controleer het apparaat op transportschade.

De magnetron kan worden ingebouwd in positie A, B of C:



positie	nismaat breedte x hoogte x diepte	rookafvoer (min.)	afstand tussen kast en plafond
A, B + C	562-568 x 550 x 380	45	100

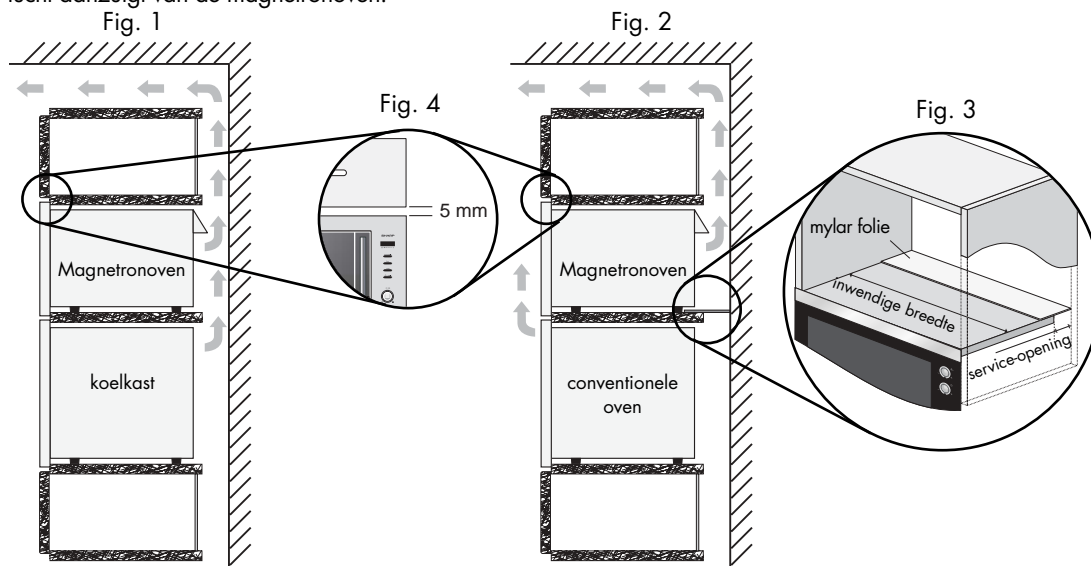
Afmetingen in mm

MERK: Instaleer de oven zodanig, dat deze tenminste 85 cm van het vloeroppervlak verwijderd is.

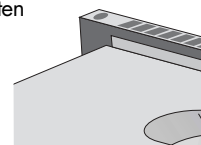
2. Als u de magnetronoven boven een conventionele oven (positie A) of een koelkast (positie C) monteert, dan u moet in de installatie-instructies van deze apparaten nalezen welke eisen ze stellen aan de luchtinlaat en de luchtuitlaat.

Een koelkast heeft vrije ruimte nodig om warme lucht langs de achterzijde uit te stoten. Instaleer de magnetronoven zoals weergegeven in fig. 1.

Een conventionele oven stoot warme lucht langs de voorzijde uit. Instaleer de magnetronoven zoals weergegeven in fig. 2. Als u de magnetronoven boven een conventionele oven installeert, gebruik dan de ingesloten mylar folie zoals weergegeven in fig. 3. Hiermee voorkomt u dat de conventionele oven warme lucht aanzuigt van de magnetronoven.



3. Het is belangrijk dat u dit product installeert volgens de instructies in deze bedieningshandleiding en de installatie-instructies van de fabrikant van de conventionele oven of koelkast.
4. Let erop dat het apparaat stabiel is en recht staat. Zorg ervoor dat een afstand van 5 mm tussen de kastdeur erboven en het bovenste deel van de lijst wordt aangehouden (see fig. 4).
5. Bevestig het apparaat m.b.v. de meegeleverde schroeven in deze positie. De bevestigingspunten bevinden zich in de hoeken boven en onder (zie afbeelding 9, op pag. 8).
6. Het is belangrijk dat u ervoor zorgt dat de installatie van dit apparaat voldoet aan de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing en de aanwijzingen van de fabrikant van kookplaat of oven.

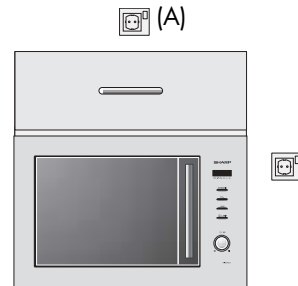




INSTALLATIE-AANWIJZING

AANSLUITING OP HET STROOMNET

- **Zorg ervoor dat de stekker makkelijk bereikbaar is, zodat hij in geval van nood snel uit het stopcontact kan worden getrokken.**
- **Plaats het stopcontact niet achter de kast.**
- De beste plek is boven de kast (A). Als het aansluitsnoer niet wordt aangesloten op punt (A), moet het van de snoerdrager (zie afb. 13 op pag. 8) worden losgenomen en onder het apparaat door worden geleid.
- Het apparaat aansluiten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met randarde met een eenfasige wisselspanningsaansluiting (230 V/50 Hz). Stopcontact met ≥ 10 A zekeren.
- **Het aansluitsnoer mag alleen door een erkend installateur worden vervangen.**
- Vóór het opstellen een stuk touw aan het aansluitsnoer aanbrengen. Daardoor wordt dan bij het inbouwen de aansluiting aan punt (A) vereenvoudigd.
- Bij het inschuiven van het apparaat in een hoge kast mag het aansluitsnoer NOOIT beklemd raken.
- Aansluitsnoer of stekker niet in water of andere vloeistof dompelen. (A)



ELEKTRISCHE AANSLUITING



WAARSCHUWING:
DIT APPARAAT MOET GEAARD ZIJN
Als deze veiligheidsmaatregel niet
wordt opgevolgd, is de fabrikant
niet aansprakelijk voor schade.

Als de stekker die zich aan het apparaat bevindt niet in uw stopcontact past, neem dan contact op met onze SHARP service-afdeling.

VOORDAT U DE OVEN VOOR HET EERST AANZET

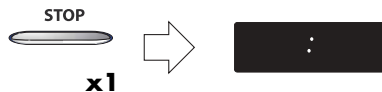


Steek de stekker in het stopcontact.

1. Het ovendisplay geeft knipperend aan:



2. Druk op de **STOP**-toets, verschijnt.



Stel de klok als volgt in.

Gebruik van de STOP-toets.

Gebruik de **STOP**-toets om:

1. Een fout tijdens het programmeren te wissen.
2. De oven tijdens het koken tijdelijk te stoppen.
3. Een programma tijdens het koken te stoppen. Druk hiervoor tweemaal op de toets.

DE KLOK INSTELLEN



Er zijn twee standen: de 12-uurs klok en de 24-uurs klok.

1. Om de 12-uurs klok in te stellen, drukt u 3 seconden lang op de

ENERGIENIVEAUS VAN DE MAGNETRON-toets.

12 H verschijnt op het display.

2. Om de 24-uurs klok in te stellen drukt u na stap 1 **nog één keer** op de **ENERGIENIVEAUS VAN DE MAGNETRON**-toets. Volgens het onderstaande voorbeeld zal er **24 H** op het display verschijnen.

Bijvoorbeeld:

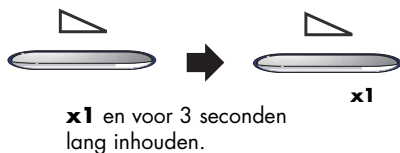
De 24-uurs klok instellen op 23:35

1. Kies de klokfunctie (12-uurs klok)

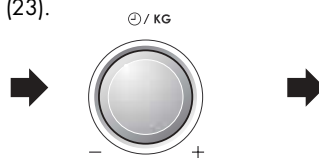
Kies de 24-uurs klok.

2. Stel de uren in. Draai de **TIJDSCHAKELAAR/GEWICHT**-knop totdat het juiste uur verschijnt (23).

3. Druk eenmaal **ENERGIENIVEAUS VAN DE MAGNETRON**-toets om van uren naar minuten te veranderen.

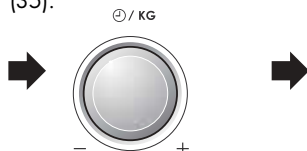


x1 en voor 3 seconden lang inhouden.

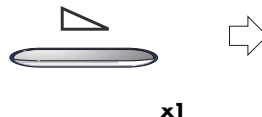


x1

4. Stel de minuten in. Draai de **TIJDSCHAKELAAR/GEWICHT**-knop totdat het juiste minuut verschijnt (35).



5. Druk eenmaal op de **START-/ + 1 min**-toets om met klok te beginnen.



x1

Controleer het display.



OPMERKINGEN:

1. U kunt de **TIJDSCHAKELAAR/GEWICHT**-knop met de klok mee of tegen de klok in draaien.
2. Druk op de **STOP**-toets als u een fout heeft gemaakt tijdens de instelling.
3. 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.

4. 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:

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

70 P (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.

50 P (450 W) voor compact voedsel dat een lange bereidingstijd nodig heeft wanneer het conventioneel bereid wordt, b.v. rundvleeschotels; deze vermogensinstelling wordt gekozen om er zeker van te zijn dat het vlees mals blijft.

30 P (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, knedels en voor de bereiding van custardpudding.

10 P (90 W) Voor zachtjes ontdooien, b.v. slagroomtaart of -gebak

P = Percent

Het instellen van een stroomstand:

1. Draai de **TIJDSCHAKELAAR/GEWICHT**-knop met de klok mee om een kooktijd te kiezen.
2. Druk op de **ENERGIENIVEAUS VAN DE MAGNETRON**-toets tot het gewenste energieniveau op het display verschijnt. (Als de **ENERGIENIVEAUS VAN DE MAGNETRON**-toets eenmaal wordt ingedrukt, wordt **10 0 P** weergegeven.) Als u het gewenste niveau mist, blijf dan de **ENERGIENIVEAUS VAN DE MAGNETRON**-toets indrukken totdat het niveau opnieuw wordt weergegeven.
3. Druk op de **START/+ 1 min**-toets.

OPMERKING: Als er geen stoomstand wordt ingesteld, wordt automatisch 100 P gekozen.

KOKEN MET DE MAGNETRONOVEN



Uw oven kan tot op 90 minuten worden geprogrammeerd. (90.00). De kook- of ontdooitijd die u instelt heeft intervallen van 10 seconden tot vijf minuten. Dit hangt af van de totale kook- of ontdooitijd zoals op de tabel hieronder staat aangegeven.

Kooktijd

0-5 minuten
5-10 minuten
10-30 minuten
30-90 minuten

Tijdsintervallen

10 seconden
30 seconden
1 minuut
5 minuten

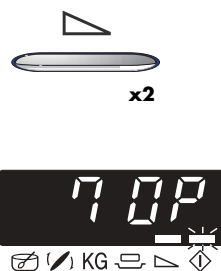
Bijvoorbeeld:

Stel dat u soep 2 minuten en 30 seconden lang op 70 P.

1. Stel de gewenste kooktijd in door de **TIJDSCHAKELAAR/GEWICHT**-knop met de klok mee te draaien.



2. Kies het gewenste energieniveau door tweemaal op de **ENERGIENIVEAUS VAN DE MAGNETRON**-toets te drukken.



3. Druk eenmaal op de **START+1 min**-toets om met koken te beginnen.



Controleer het display.

OPMERKINGEN:

1. Wanneer tijdens het koken de deur wordt geopend, zal de kooktijd op het digitale display automatisch stoppen. De kooktijd begint weer af te tellen wanneer de deur wordt gesloten en u op de **START+1 min**-toets heeft gedrukt.
2. Als u wilt weten wat de energieniveau is tijdens het koken, drukt u op de **ENERGIENIVEAUS VAN DE MAGNETRON**-toets. Zolang u de **ENERGIENIVEAUS VAN DE MAGNETRON**-toets ingedrukt houdt, zal de energieniveau worden weergegeven.
3. U kunt de **TIJDSCHAKELAAR/GEWICHT**-knop met de klok mee of tegen de klok in draaien. Als u de knop tegen de klok in draait, zal de kooktijd vanaf 90 minuten met intervallen afnemen.



ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES

1. MULTISTADIA KOKEN

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

Bijvoorbeeld:-

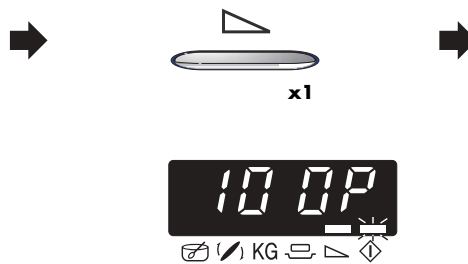
Koken : 5 minuten op de 100 P stand (stadium 1)
16 minuten op de 30 P stand (stadium 2)

STADIUM 1

1. Stel de gewenste kooktijd in door de **TIJDSCHAKELAAR/GEWICHT**-knop met de klok mee te draaien.



2. Kies het gewenste energieniveau door eenmaal op de **ENERGIENIVEAUS VAN DE MAGETRON**-toets te drukken

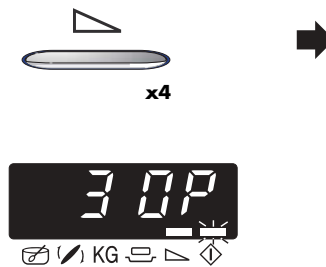


STADIUM 2

3. Stel de gewenste tijd in door de **TIJDSCHAKELAAR/GEWICHT**-knop met de klok mee te draaien.



4. Kies het gewenste energieniveau door vier maal op de **ENERGIENIVEAUS VAN DE MAGNETRON**-toets te drukken.



5. Druk eenmaal op de **START+ 1 min**-toets om met koken te beginnen.



Controleer het display.

(De oven zal 5 minuten lang op 100 P beginnen te koken en daarna 16 minuten lang alleen de 30 P).

ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES



2. MINUUT PLUS FUNCTIE

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

a. Direct met koken beginnen.

U kunt meteen 1 minuut lang met de magnetronoven op stand 100 P koken door op de **START/ + 1 min**-toets te drukken.



OPMERKING:

Om ervoor te zorgen dat kinderen niet per ongeluk de oven aanzetten, kan de **START + 1 min**-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.

3. DE ENERGIENIVEAU CONTROLEREN

Als u tijdens het koken de stroomstand wilt controleren, drukt u op de **ENERGIENIVEAUS VAN DE MAGNETRON**-toets.



Zolang u de **ENERGIENIVEAUS VAN DE MAGNETRON**-toets ingedrukt houdt, zal de stroomstand worden weergegeven.

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



AUTOMATISCHE FUNCTIE

Met de **AUTOMATISCHE** functie worden de juiste kookfunctie en kooktijd automatisch ingesteld. U kan kiezen uit 7 **AUTOMATISCHE BEREIDEN** menu's en 5 **AUTOMATISCHE ONTDOOIEN** menu's. De volgende punten zijn belangrijk bij het gebruik van deze automatische functie:

1. Druk eenmaal op de **AUTOMATISCHE**-toets; u ziet het volgende op het display:
Het menu kan worden geselecteerd door op de **AUTOMATISCHE**-toets te drukken, totdat het gewenste menunummer wordt weergegeven. Zie pagina's 51-53. "**AUTOMATISCHE TABELLEN**".
Om een ontdooi-menu te selecteren, drukt u de **AUTOMATISCHE**-toets ten minste 8 keer in. Wanneer u de toets 8 keer hebt ingedrukt, verschijnt **Ad - 1** in het scherm. Het menu verandert automatisch door de **AUTOMATISCHE**-toets ingedrukt te houden.
2. De hoeveelheid of het gewicht van de etenswaren kan worden ingesteld door de **TIJDSCHAKELAAR/GEWICHT**-knop te draaien totdat het gewenste gewicht of de gewenste hoeveelheid wordt weergegeven.
 - Stel alleen het gewicht van de etenswaren in, zonder het gewicht van de schaal.
 - Voor etenswaren die meer of minder wegen dan de gewichten op de **AUTOMATISCHE** tabel, dient u de handbediende programma's te gebruiken. Voor de beste resultaten volgt u de kooktabellen.
3. Om met het koken te beginnen, drukt u op de **START/+ 1 MIN**-toets.
Wanneer u iets moet doen (bijv. de etenswaren omdraaien), stopt de oven en hoort u een pieptoon; de resterende kooktijd en de lampjes op het display beginnen te knipperen. Om door te gaan met koken, drukt u op de **START/+ 1 MIN**-toets.

Voorbeeld:

Om 1,0 kg van gratin te bereiden, met **AUTOMATISCHE BEREIDEN AC-7** te gebruiken.

1. Kies het gewenste menu door zevenmaal op de **AUTOMATISCHE**-toets te drukken.
2. Stel het gewicht in door de **TIJDSCHAKELAAR/GEWICHT**-knop om met de klok mee te draaien.
3. Druk op de **START/+ 1 MIN**-toets.



1. **AUTOMATIC** x1
AUTOMATISCHE-toets











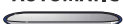

2. **TIJDSCHAKELAAR/GEWICHT**-knop

3. **START/+ 1 MIN**-toets

De eindtemperatuur hangt af van de begintemperatuur. Zorg ervoor dat het eten dampend heet is na het koken. Zo nodig kan u de kooktijd verlengen en de stroomstand veranderen.





AUTOMATISCHE TABELLEN







TOETS	AUTO BEREIDEN	GEWICHT (Eenheid)/ KEUKENGEREI	METHODE
AUTOMATIC  x1	AC-1 Bereiden Diepvriesgroente e.g. Spruitjes, groene bonen, erwten gemengde groente, broccoli 	0,1 - 0,6 kg (100 g) (Begintemp. -18° C) Schotel met deksel	<ul style="list-style-type: none"> Voeg 1 tablespoon van water per 100 g en zout toe zoals gewenst. (Voor champignons is er geen extra water nodig). Bedek met een deksel. Wanneer u het geluidssignaal hoort, roert en daarna weer afdekken. Na het koken ca. 2 minuten laten staan. OPMERKING: Als de bevroren groente aan elkaar vast zit, dient u de handbediende functies te gebruiken.
AUTOMATIC  x2	AC-2 Bereiden Verse groenten 	0,1 - 0,6 kg (100 g) (Begintemp. 20° C) Schotel met deksel	<ul style="list-style-type: none"> Snij in kleine stukjes, blokjes of repen. Voeg 1 tablespoon van water per 100 g en zout toe zoals gewenst. (Voor champignons is er geen extra water nodig). Bedek met een deksel. Wanneer u het geluidssignaal hoort, roert en daarna weer afdekken. Na het koken ca. 2 minuten laten staan.
AUTOMATIC  x3	AC-3 Bereiden Diepvries kant-en-klar-maaltijden Roerbaar, b.v. Macaroni bolognese, Chili con carne. 	0,3 - 1,0 kg* (100 g) (Begintemp. -18° C) Schotel met deksel * Als de fabrikant aanbeveelt om water toe te voegen, dient u de totale hoeveelheid voor het programma te berekenen, met het extra water.	<ul style="list-style-type: none"> Plaats het gerecht in een schotel die geschikt is voor de magnetron. Voeg een beetje water toe, indien door de fabrikant aanbevolen. Bedek met een deksel. Kook zonder deksel als de fabrikant dat aanbeveelt. Wanneer u het geluidssignaal hoort, roert en daarna weer afdekken. Na het koken, roert en ca. 2 minuten laten staan.
AUTOMATIC  x4	AC-4 Bereiden Soepen en casseroles 	1-4 koppen (Kop) 200 ml per kop (Begintemperatuur 20° C) Kop en magnetronfolie /deksel	<ul style="list-style-type: none"> Bedek met magnetronfolie of met een deksel Plaats de koppen niet helemaal in het midden op de draaitafel. Nadat de soep is opgewarmd, even roeren en ca. 1-2 minuten laten staan
AUTOMATIC  x7	AC-5 Bereiden Gekookte aardappelen Aardappelen in hun schil 	0,1 - 0,8 kg (100 g) (Begintemp. 20° C) Schotel met deksel	Aardappelen: Schil de aardappelen en snij ze in stukken van gelijke grootte. Aardappelen in hun schil: Kies aardappelen van gelijke grootte en was ze goed schoon. <ul style="list-style-type: none"> Plaats de aardappelen in een schotel. Voeg de benodigde hoeveelheid water (ca. 2 eetlepels per 100 gr) en een snufje zout toe. Plaats een deksel op de schotel. Wanneer de geluidssignaal hoort, schept u de aardappelen om en dekt ze daarna weer af. Na het koken ca. 2 minuten laten staan.





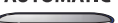



AUTOMATISCHE TABELLEN

TOETS	AUTO BEREIDEN	GEWICHT (Eenheid)/ KEUKENGEREI	METHODE
AUTOMATIC  x5	AC-6 Bereiden Visfilet met Saus 	0,4 - 1,2 kg* (100 g) (Begintemp. Vis 5° C, Sauas 20° C) Gratineerschotel met magnetronfolie	<ul style="list-style-type: none"> 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 58.
AUTOMATIC  x6	AC-7 Bereiden Gratin 	0,5 - 1,5 kg* (100 g) (Begintemp. 20° C) Plat à gratin ovale peu profond Gratin d'épinards	<ul style="list-style-type: none"> Préparer le gratin, en se référant au livre de recettes SHARP attaché. Après cuisson, laisser reposer pendant environ 5 - 10 minutes.

TOETS	AUTO ONTDOOIEN Nu.	GEWICHT (Eenheid)/ KEUKENGEREI	METHODE
AUTOMATIC  x8	Ad-1 Ontdooien Steak, runder- of varkenslapjes 	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Begintemperatuur -18° C) (Zie de opmerking hieronder)	<ul style="list-style-type: none"> Leg het voedsel op een bord midden in het draaitafel. Zodra u het belseinhaal hoort en de oven stopt, draait u het voedsel om, legt het anders neer en haalt het uit elkaar. Dek dunne delen en warme plekken af met aluminium folie. Wikkel het voedsel na het ontdooien in aluminiumfolie en laat 10-15 minuten lang rusten, totdat het helemaal ontdooid is.
AUTOMATIC  x9	Ad-2 Ontdooien Gehakt 	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Begintemperatuur -18° C) Huishoudfolie (Zie de opmerking hieronder)	<ul style="list-style-type: none"> 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 ontdooidede delen. Na het ontdooien gedurende 5 tot 10 laten liggen om grondig te laten ontdooien.

AUTOMATISCHE TABELLEN



TOETS	AUTO ONTDOOIEN Nu.	GEWICHT (Eenheid)/ KEUKENGEREI	METHODE
AUTOMATIC  x10	Ad-3 Ontdooien Gevogelte 	0,9 - 1,8 kg (100 g) (Begintemperatuur -18° C) (Zie de opmerking hieronder)	<ul style="list-style-type: none"> • Plaats een bord ondersteboven op de draaitafel en leg het gevogelte met de borstkant naar beneden bovenop het bord. • Zodra u het belsemaal hoort en de oven stopt, draait u het vlees om. Dek dunne delen en warme plekken af met aluminiumfolie. • Bedek het vlees na het ontdooien met aluminiumfolie en laat 15-30 minuten lang rusten, totdat het helemaal ontdooid is. • Spoel tenslotte het gevogelte af onder de kraan.
AUTOMATIC  x11	Ad-4 Ontdooien Cake 	0,1 - 1,4 kg (100 g) (Begintemperatuur -18° C) Platte schaal	<ul style="list-style-type: none"> • Verwijder alle verpakking van de cake. • Plaats de cake op een platte schaal midden in het draaiplateau. • Na het ontdooien de cake in gelijke stukken snijden; enige ruimte tussen de stukken laten en 15-60 minuten laten staan om hem door en door te laten ontdooien.
AUTOMATIC  x12	Ad-5 Ontdooien Brood 	0,1 - 1,0 kg (100 g) (Begintemperatuur -18° C) Platte schaal (Alleen gesneden brood is geschikt voor dit programma.)	<ul style="list-style-type: none"> • Op een platte schaal stellen midden in het draaiplateau. • Wanneer de magnetron stopt en het geluidssignaal weerlinkt opnieuw schikken en ontdooidde boter hammen verwijderen. • Na ontdooiing alle boterhammen van elkaar scheiden en op een grote plaat leggen. Afdekken met aluminiumfolie en 5-10 minuten laten rust, totdat al het brood geheel ontdooid is.

NEDERLANDS

OPMERKINGEN: Automatische Ontdooien

1. Biefstuk en koteletten dienen in een enkele laag te zijn ingevroren.
2. Gehakt moet in dunne plakjes ingevroren worden.
3. Na het draaien de ontdooidde gedeelten met dunne, vlakke stroken aluminiumfolie bedekken.
4. Het gevogelte moet direct na het ontdooien worden bereid.
5. Gebak met room reageert zeer gevoelig op microgolvenenergie. Zodra de room snel vloeibaar wordt, het gebak direct uit de oven nemen en bij kamertemperatuur 10 tot 30 minuten laten staan.



RECEPTEN VOOR AUTOMATISCHE AC-6

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-6** '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-6** 'Visfilets met saus'.
7. Na het koken, haalt u de vis uit de pan en roert de saus goed om.

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).

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-6** '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	ananssap
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, ananssap, 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-6** 'Visfilets met saus'.

ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING: GEBRUIK GEEN COMMERCIËLE OVENREINIGERS, STOOMREINIGERS, SCHURENDE REINIGINGSMIDDELEN, SCHOONMAAKMIDDELEN DIE NATRIUMHYDROXIDE BEVATTEN OF SCHUURSPONSJES OP OM HET EVEN WELK DEEL VAN UW MAGNETRON.

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 af te nemen 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 sproeiapparaten.

Draaitafel en draaitafelsteun

Verwijder eerst de draaitafel en de draaitafelsteun uit de oven. Was daarna de draaitafel en de draaitafelsteun in een lauwe 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.

OPMERKING: Gebruik geen stoomreiniger.

VOORDAT U EEN REPARATEUR BELT



Controleer het volgende alvorens de reparateur te bellen:

1. Voeding

- Ga na dat de stekker stevig in het stopcontact zit.
- Ga na dat de zekering/circuitonderbreker in orde is.

2. 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 100 P en zet de oven aan.

Gaat het ovenlichtje aan?

JA _____ NEE _____

Draait de draaitafel?

JA _____ NEE _____

OPMERKING: De draaitafel draait in beide richtingen.

Werkt de ventilator?

JA _____ NEE _____

(Leg uw hand over de ventilatiegaten en controleer of u een luchtstroom voelt)

Hooft u na 1 minuut het belsignaal?

JA _____ NEE _____

Gaat het lichtje dat aangeeft dat de oven aan staat uit?

JA _____ NEE _____

Is de kop met water na deze minuut warm?

JA _____ NEE _____

OPMERKING: Wanneer u het eten gedurende de standaardtijd met 100 P (800 W), dan zal de oven automatisch zachter koken om oververhitting te voorkomen. (Het energieniveau van de oven wordt verminderd aan 70 P.) Na het pauzeren 90 seconden, kan 100 P worden teruggesteld.

Kookstand	Standaardtijd	Verminderde energie
Magnetron 100 P	40 minuten	Magnetron 70 P



PRESCRIZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

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.

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 lasciate o usate il forno all'aperto.

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

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

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

Dopo l'uso, pulite sempre il coperchio guida onde, la cavità del forno, 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.

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

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

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

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

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI



Evitare che si accumulino grasso e sporco sulle guarnizioni dello sportello o nelle parti adiacenti. Seguire le istruzioni riportate nella sezione "Manutenzione e pulizia" a pagina 75. Se il forno non viene mantenuto pulito, la superficie potrebbe deteriorarsi compromettendo la durata dell'apparecchio e comportando possibili situazioni di rischio.

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

Per evitare le scosse elettriche

Il mobile del forno non deve assolutamente essere smontato.

Non inserite alcun oggetto nelle aperture di ventilazione del forno.

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

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

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

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

Non cercate di sostituire da soli la lampadina del forno, e non fatela sostituire da chi non sia un elettricista SHARP autorizzato. Se la lampadina si, guasta, rivolgetevi al rivenditore o ad un concessionario SHARP autorizzato. Se il cavo di alimentazione del forno dovesse danneggiarsi, deve essere sostituito con un cavo speciale da un tecnico SHARP autorizzato.

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.

Il riscaldamento per microonde delle bevande può provocare l'ebollizione eruzioni in ritardo, quindi la cura deve essere presa quando maneggia il contenitore.

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

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

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

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

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

Per evitare scottature

Mai toccare o alzare la resistenza inferiore quando è calda.

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

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

Per evitare bruciate, 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



PRESCRIZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

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 forno in alcun modo.

Non spostate il forno mentre sta funzionando.

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

Per evitare difetti di funzionamento o danni al forno:

Mai mettere in funzione il forno vuoto.

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.

Non utilizzare il forno senza il piatto girevole.

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.

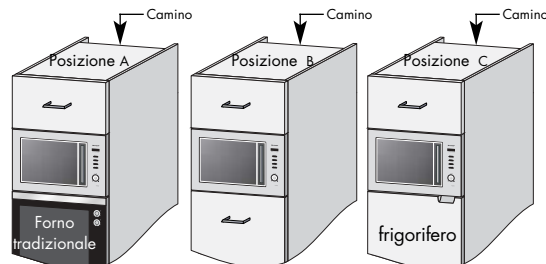
INSTALLAZIONE



INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

1. Rimuovere l'imballo e verificare l'eventuale presenza di danni sull'apparecchio.

Il forno a microonde può essere inserito nella posizione A, B o C:



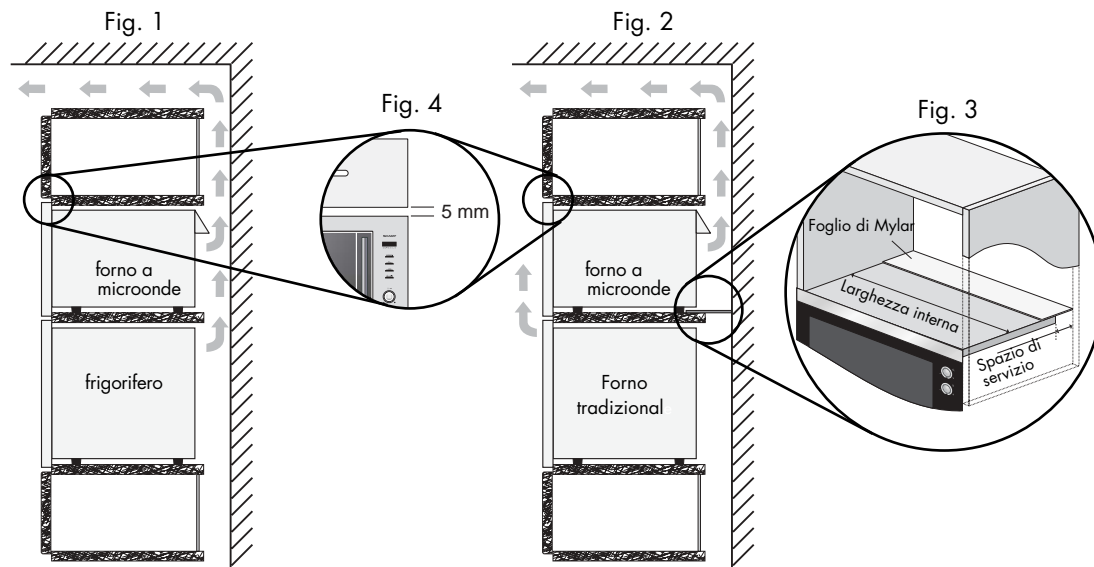
Posizione	Dimensioni nicchia			Camino (min)	Spazio tra la colonna forno e il soffitto
	W	D	H		
A, B + C	562-568	x 550	x 380	45	100

Misure in (mm)

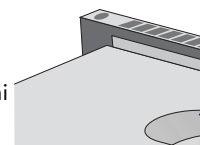
NOTA: Montare il forno in modo che la sua parte inferiore si trovi almeno 85 cm sopra il pavimento.

2. Se si monta il forno a microonde sopra un forno convenzionale (posizione A) o sopra un frigorifero (posizione C), è necessario controllare le istruzioni di installazione per tale apparecchiatura per determinare i relativi requisiti di immissione e di emissione dell'aria. Il frigorifero deve essere provvisto di un tubo di scarico per espellere l'aria calda dal lato posteriore. L'installazione dovrebbe essere eseguita come mostrato nella figura 1.

Il forno convenzionale espelle aria calda dal lato anteriore. L'installazione dovrebbe essere eseguita come mostrato nella figura 2. Se si monta il forno a microonde sopra un forno convenzionale, il foglio di Mylar fornito con il forno a microonde dovrebbe essere posizionato come mostrato nella figura 3. In questo modo si evita che l'aria espulsa dal forno a microonde possa essere aspirata dal forno convenzionale. Inserire lentamente l'apparecchiatura nella colonna senza forzare, finché il forno non sia a contatto con i fianchi della colonna.



3. Inserire lentamente l'apparecchiatura nella colonna senza forzare, finché il forno non sia a contatto con i fianchi della colonna.
4. Accertarsi che l'apparecchio si trovi in posizione stabile e non inclinata. Verificare che tra lo sportello superiore della colonna forno e la parte alta della struttura del forno vi sia uno spazio di 5 mm. (see fig. 4).
5. Fissare il forno in posizione servendosi delle viti in dotazione. I punti di fissaggio sono localizzati negli angoli superiori e inferiori del forno (vedi diagramma, punto 9, pagina 8).
6. È importante assicurarsi che l'installazione di questo prodotto sia conforme alle istruzioni riportate in questo manuale dell'operatore e alle istruzioni di installazione pertinenti dell'azienda produttrice del forno convenzionale o del frigorifero.



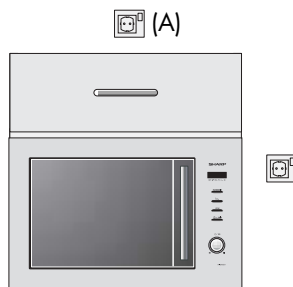
ITALIANO



INSTALLAZIONE

COLLEGAMENTO DELL'ALIMENTAZIONE

- **La presa di alimentazione della corrente deve essere bene accessibile in modo che la spina possa essere staccata con facilità in caso di emergenza.**
- **La presa non deve essere posizionata dietro l'armadietto.**
- La posizione ottimale della presa è sopra l'armadietto, vedere (A). Se non viene collegato nella posizione (A), il cavo di alimentazione deve essere rimosso dal portacavo (vedere l'illustrazione, elemento 13, pagina 8) e fatto scorrere sotto il forno a microonde.
- Collegare l'apparecchio a una presa di alimentazione CA a fase singola da 230 V e 50 Hz tramite una presa installata correttamente e dotata di messa a terra. L'impianto elettrico deve essere protetto da un interruttore automatico da ≥ 10 A.
- **Il cavo di alimentazione può essere sostituito soltanto da un elettricista qualificato.**
- Prima di eseguire l'installazione, legare uno spago al cavo di alimentazione per facilitare il collegamento al punto (A) quando l'apparecchio viene installato.
- Quando si inserisce l'apparecchio nell'armadietto sopraelevato, NON esercitare pressione sul cavo di alimentazione.
- Non immergere il cavo di alimentazione in acqua o in qualsiasi altro liquido.



CONNESSIONI ELETTRICHE



ATTENZIONE:
IL PRESENTE APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA
Il costruttore declina qualsiasi responsabilità in caso di mancata osservanza di questa misura di sicurezza.

Se la spina collegata all'apparecchio non è idonea al tipo di presa, è necessario il Centro di Assistenza SHARP più vicino.

OPERAZIONI PRELIMINARI

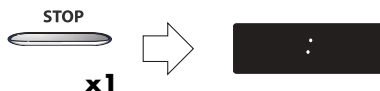


Collegate il forno a microonde ad una presa di corrente.

1. Il display del forno comincia a lampeggiare mostrando l'indicazione:



2. Toccate il pulsante di **ARRESTO (STOP)**, appare sul display:



Regolate l'orologio nel modo seguente.

Uso del pulsante di ARRESTO (STOP). Usate il pulsante di **ARRESTO (STOP)** per:

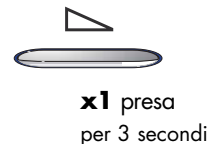
1. Cancellare un errore durante la programmazione.
2. Arrestare temporaneamente il forno durante la cottura.
3. Cancellare una programmazione durante la cottura toccandolo due volte.

IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO



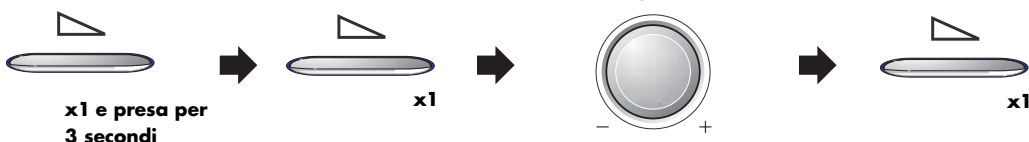
L'orologio può essere impostato in due diversi modi: sulle 12 ore o sulle 24 ore.

1. Per selezionare l'orologio a 12 ore, tenere premuto il pulsante **LIVELLO POTENZA MICROONDE** per 3 secondi. **12 H** apparirà sul display.
2. Per selezionare l'orologio a 24 ore, eseguire l'operazione descritta al punto 1 e premere **ancora una volta** il pulsante **LIVELLO POTENZA MICROONDE** come illustrato nell'esempio qui sotto. **24 H** apparirà sul display.

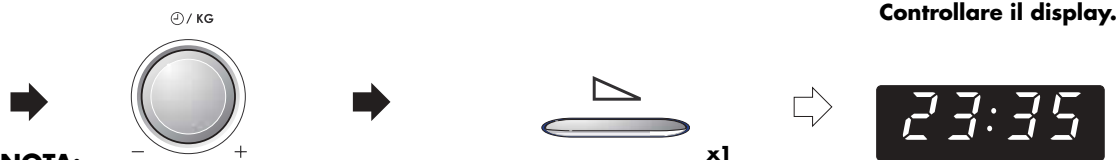


Esempio: Per impostare 23:35 sull'orologio a 24 ore.

1. Selezionare la funzione orologio. (Orologio a 12 ore.)
2. Per impostare le ore, ruotare la manopola **TIMER/PESO** fino a quando appare l'ora desiderata (23).
3. Premere il pulsante di **LIVELLO POTENZA MICROONDE** ai spostarsi dalle ore ai minuti.



4. Per impostare i minuti ruotare la manopola **TIMER/PESO** fino a quando appare la minuti desiderata (35).
5. Premere il pulsante di **LIVELLO POTENZA MICROONDE** ai avviare l'orologio.



NOTA:

1. La manopola **TIMER/PESO** si può ruotare in senso orario o antiorario.
2. In caso di errore nel corso della programmazione premere il pulsante di **ARRESTO**.
3. 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.
4. 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:

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

70 P (630 W) Utilizzato per la cottura più prolungata di alimenti densi, quali arrostiti, 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.

50 P (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.

30 P (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.

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

P = Percento

Impostare il livello di potenza delle microonde:

1. Per selezionare il tempo di cottura, ruotare in senso orario la manopola **TIMER/PESO**.
2. Premere il pulsante di **LIVELLO POTENZA MICROONDE** finché non compare sul display il **LIVELLO DI POTENZA** desiderato. Premendo una volta il pulsante, sul display compare **10 0 P**. Se si supera il livello desiderato, è sufficiente tenere premuto il pulsante fino a quando non appare nuovamente il **LIVELLO DI POTENZA** necessario.
3. Premere il pulsante di **AVVIO COTTURA/+ 1 min.**

NOTA: Se non si seleziona alcun livello di potenza in particolare, il forno si imposta automaticamente su 100 P.

COTTURA MICROONDE



Il forno si può programmare fino a 90 minuti. (90.00) Il tempo di cottura (scongelo) può essere aumentato dai 10 secondi ai 5 minuti, a seconda della durata totale della cottura (scongelo) in questione, come mostra la tabella riportata qui sotto.

Tempo di cottura	Incremento
0-5 minuti	10 secondi
5-10 minuti	30 secondi
10-30 minuti	1 minuto
30-90 minuti	5 minuti

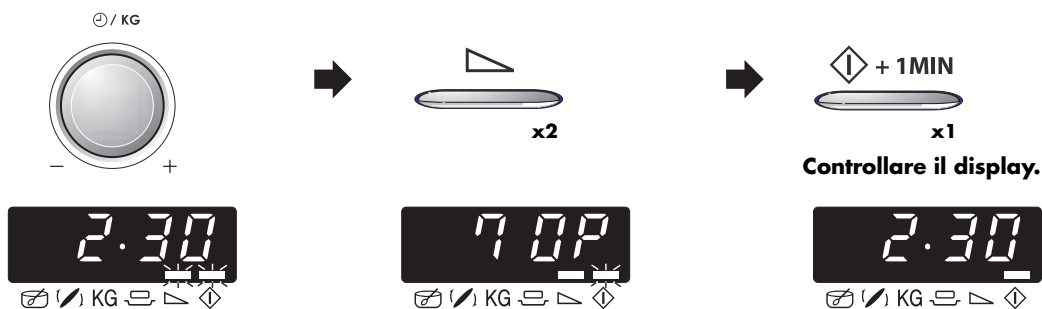
Esempio:

Si supponga di voler scaldare una minestra per 2 minuti e 30 secondi ad una potenza di 70 P.

- 1.** Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando in senso orario la manopola **TIMER/PESO**.

- 2.** Selezionare il livello di potenza desiderato premendo due volte il pulsante di **LIVELLO POTENZA**.

- 3.** Per iniziare la fase di cottura premere una volta il pulsante **AVVIO COTTURA/+ 1 min.**

**NOTA:**

1. Se si apre lo sportello durante la fase di cottura, il tempo di cottura sul display digitale si ferma automaticamente. Il conteggio del tempo di cottura riprende quando si richiude lo sportello e si preme il pulsante **AVVIO COTTURA/+ 1 min.**
2. Se durante la cottura si desidera controllare il **LIVELLO DI POTENZA**, premere il pulsante **LIVELLO POTENZA MICROONDE**. La visualizzazione rimane attiva per tutto il tempo in cui si tiene premuto il pulsante.
3. La manopola **TIMER/PESO** si può ruotare in senso orario od antiorario. Ruotandola in senso antiorario, il tempo di cottura si riduce a partire da 90 minuti.



ALTRE FUNZIONI UTILI

1. COTTURA IN SEQUENZA MULTIPLA

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

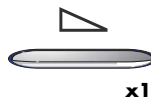
Esempio:-

Procedura: 5 minuti a potenza 100 P (livello 1)
16 minuti a potenza 30 P (livello 2)

FASE 1

1. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando in senso orario la manopola **TIMER/PESO**.

2. Selezionare il livello di potenza desiderato premendo una volta il pulsante di **LIVELLO POTENZA MICROONDE**.

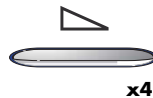


FASE 2

3. Impostare il tempo desiderato ruotando in senso orario la manopola **TIMER/PESO**.

4. Selezionare il livello di potenza desiderato premendo quattro volte il pulsante di **LIVELLO POTENZA MICROONDE**.

5. Per avviare la cottura premere una volta il pulsante **AVVIO COTTURA+1 min.**



Controllare il display.



(Il forno comincia a cuocere per 5 minuti a 100 P, e per i restanti 16 minuti passa al funzionamento con il 30 P).

ALTRE FUNZIONI UTILI



2. FUNZIONE DI "ANCORA UN MINUTO"

Il pulsante **AVVIO COTTURA/+ 1 min** 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 100 P per 1 minuto premere il pulsante **AVVIO COTTURA/+ 1 min**.



NOTA:

Per evitare un uso errato o situazioni di pericolo (ad esempio per i bambini), si ha a disposizione solo 3 minuti per premere il pulsante **AVVIO COTTURA/+ 1 min** 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.

3. CONTROLLARE IL LIVELLO DI POTENZA

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



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.



FUNZIONAMENTO AUTOMATICA

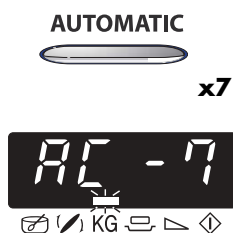
Il funzionamento **AUTOMATICA** definisce automaticamente l'esatta modalità di cottura ed il tempo necessario. Con **COTTURA AUTOMATICA** si ha la possibilità di scegliere tra 7 menu diversi e **SCONGELARE AUTOMATICA** si ha la possibilità di scegliere tra 5 menu diversi. Quando si usa questa funzione è necessario tenere presente quanto segue:

1. Premere una volta il pulsante **AUTOMATICA**: il display appare come mostrato.
Per selezionare il menu, premere il pulsante **AUTOMATICA** fino a quando appare il numero di menu desiderato. Consultare le pagine 72-74 "**TABELLE AUTOMATICA**".
Per selezionare un menu di scongelamento, premere il pulsante **AUTOMATICA** almeno nove volte. Se il pulsante viene premuto nove volte, sul display verrà visualizzata l'immagine . Il menu verrà cambiato automaticamente tenendo premuto il pulsante **AUTOMATICA**.
2. Per indicare peso ruotare la manopola **TEMPO/PESO** fino a quando non appare il peso o la quantità desiderata.
 - Indicare il peso del cibo, escludendo il peso del contenitore.
 - Per alimenti il cui peso è superiore od inferiore ai valori indicati nella tabella per la cottura in **AUTOMATICA**, usare programmi manuali. Per ottenere i risultati migliori, attenersi alle tabelle di cottura del ricettario.
3. Per avviare la cottura, premere il pulsante **AVVIO COTTURA./+ 1 min.**
Se, ad esempio, è necessario girare ciò che sta cuocendo il forno si blocca ed emette un segnale acustico, il tempo di cottura rimanente e tutti gli altri indicatori lampeggiano sul display. Per continuare la cottura, premere il pulsante **AVVIO COTTURA./+ 1 min.**

Esempio:

Per cuocere gratin pesa 1,0 kg usare il programma **COTTURA AUTOMATICA AC-7**.

1. Selezionare il menu richiesto premendo il pulsante **AUTOMATICA**.



2. Indicare il peso ruotando in senso orario la manopola **TEMPO/PESO**.

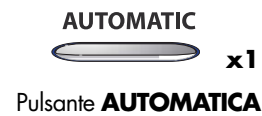


3. Premere il pulsante **AVVIO COTTURA./+ 1 min.**



Controllare il display.

1.



Pulsante **AUTOMATICA**



Numero di menu

2.



Manopola **TEMPO/PESO**

3.



Pulsante **AVVIO COTTURA./+ 1 min**

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.

TABELLA AUTOMATICA

















PULSANTE	COTTURA AUTOMATICA	Quantità (Unità di incremento) / Utensili	PROCEDIMENTO
AUTOMATIC  x1	AC-1 Cottura Verdure surgelate e.g. cavolini di Bruxelles, fagiolini, piselli, verdure miste, broccoli 	0,1 - 0,6 kg (100 g) (Temp. iniziale -18° C) Ciotola e coperchio	<ul style="list-style-type: none"> • Aggiunga l'acqua 1 CU per 100g e sali come voluto. (Per i funghi non è necessario aggiungere acqua). • Coprire con un coperchio. • Quando sentite il segnale acustico, rimescolate e coprite di nuovo. • A fine cottura, lasciare riposare per 2 minuti. <p>NOTA: Se le verdure surgelate formano un insieme compatto, cuocerle manualmente.</p>
AUTOMATIC  x2	AC-2 Cottura Verdure fresche 	0,1 - 0,6 kg (100 g) (Temp. iniziale 20° C) Ciotola e coperchio	<ul style="list-style-type: none"> • Tagliate a pezzettini (p.es., a strisce, cubetti, fettine). • Aggiunga l'acqua 1 CU per 100g e sali come voluto. (Per i funghi non è necessario aggiungere acqua). • Coprire con un coperchio. • Quando sentite il segnale acustico, rimescolate e coprite di nuovo. • A fine cottura, lasciare riposare per 2 minuti.
AUTOMATIC  x3	AC-3 Cottura Piatti pronti surgelati Mesolare tipo e.g. Taglierini Bolognese, Chili con carne. 	0,3 - 1,0 kg* (100 g) (Temp. iniziale -18° C) Ciotola e coperchio * 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Mettere il preparato in un piatto per forno a microonde. • Se richiesto dalle modalità di preparazione, aggiungere acqua. • Coprire con un coperchio. • Cuocere senza coperchio, se la confezione riporta questa indicazione. • Quando sentite il segnale acustico, mescolare e coprire nuovamente. • Al termine della cottura, mescolare e lasciare riposare per circa 2 minuti.
AUTOMATIC  x4	AC-4 Cottura Zuppe e minestre 	1-4 Tazze (Tazza) (Temperatura iniziale 20° C) 200 ml per Tazza scodella e pellicola o coperchio in plastica	<ul style="list-style-type: none"> • 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.



TABELLA AUTOMATICA

PULSANTE	COTTURA AUTOMATICA	Quantità (Unità di incremento) / Utensili	PROCEDIMENTO
AUTOMATIC  x5	AC-5 Cottura Patate lesse, patate con la buccia 	0,1 - 0,8 kg* (100 g) (Temp. iniziale 5° C) Ciotola e coperchio	Patate lesse: pelare le patate e tagliarle a pezzi di grandezza simile. Patate con la buccia: scegliere patate di grandezza simile e lavarle. <ul style="list-style-type: none"> • Mettere le patate pelate o con la buccia in un ciotola. • Aggiungere la quantità di acqua necessaria (per 100 g) circa due cucchiari e un pizzico di sale. • Coprire con un coperchio. • Quando sentite il segnale acustico, girare e rimettere il coperchio • Al termine della cottura, lasciare riposare le patate per 2 minuti.
AUTOMATIC  x6	AC-6 Cottura Filetti de Pesce con Salsa 	0,4 - 1,6 kg (100 g) (pesce: 0,2 - 0,8 kg) (salsa: 0,2 - 0,8 kg) (Temperatura iniziale Pesce 5° C Salsa 20° C) Stampo per sformati e pellicola in plastica per forni a microonde	<ul style="list-style-type: none"> • 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 74.
AUTOMATIC  x7	AC-7 Cottura Gratin 	0,5 - 1,5kg* (100 g) (Temp. iniziale 20° C) Terrina ovale.	<ul style="list-style-type: none"> * Preparare il gratin secondo le istruzioni del ricettario SHARP allegato. • Al termine della cottura, lasciare riposare per circa 5 - 10 minuti.





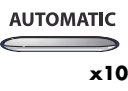

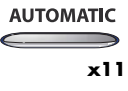



PULSANTE	SCONGELARE AUTOMATICA	Quantità (Unità di incremento) / Utensili	PROCEDIMENTO
AUTOMATIC  x8	Ad-1 Scongolare Bistecche, bracirole 	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Temperatura iniziale -18° C) (Vedere nota più avanti)	<ul style="list-style-type: none"> • Disporre il tutto su un piatto al centro del piatto rotante. • Quando il forno si blocca e viene emesso un segnale acustico, girare la carne, quindi risistemare e separare. Proteggete le parti sottili e i punti caldi con fogli d'alluminio. • Terminata l'operazione, avvolgere nella stagnola e lasciare riposare per 10-15 minuti, fino al completo scongelamento.
AUTOMATIC  x9	Ad-2 Scongolare Carne macinata 	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Temperatura iniziale -18° C) Pellicola microonde (Vedere nota più avanti)	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

TABELLA AUTOMATICA



PULSANTE	SCONGELARE AUTOMATICA	Quantità (Unità di incremento) / Utensili	PROCEDIMENTO
 AUTOMATIC x10	Ad-3 Scongelare Pollame 	0,9 - 1,8 kg (100 g) (Temperatura iniziale -18° C) (Vedere nota più avanti)	<ul style="list-style-type: none"> • Collocare un piatto rovesciato sul piatto rotante e disporvi sopra il pollame con il petto rivolto verso il basso. • Quando il forno si blocca e viene emesso un segnale acustico, girare la carne. Proteggete le parti sottili e i punti caldi con fogli d'alluminio. • Terminata l'operazione, coprire con la stagnola e lasciare riposare per 15-30 minuti, fino al completo scongelamento. • Per finire, pulire il pollame in acqua corrente.
 AUTOMATIC x11	Ad-4 Scongelare Dolce 	0,1 - 1,4 kg (100 g) (Temperatura iniziale -18° C) Piatto	<ul style="list-style-type: none"> • Rimuovete tutto l'imballaggio dal dolce. • Collocatelo su un piatto al centro del piatto rotante. • Dopo averlo scongelato, tagliare il dolce in fette di uguale misura lasciando dello spazio fra ogni fetta e lasciare riposare per 15-60 minuti fino a scongelamento completo.
 AUTOMATIC x12	Ad-5 Scongelare Pane 	0,1 - 1,0 kg (100 g) (Temperatura iniziale -18° C) Piatto (Per questo programma è raccomandato solamente pane affettato.)	<ul style="list-style-type: none"> • Distribuite su un piatto al centro del piatto rotante. • Quando suona il segnale acustico, cambiare posizione e rimuovere le fette scongelate. • Dopo lo scongelamento, separare tutte le fette e distribuirle su un piatto grande. • Coprire il pane con un foglio di alluminio e lasciarlo riposare 5-10 minuti fino a quando sia scongelato completamente.

NOTA: Scongelamento facile

1. Le bistecche e costolette vanno congelate in un singolo strato.
2. La carne macinata deve essere congelata in spessori sottili.
3. Dopo averle rigirate, coprite le porzioni scongelate con piccoli pezzi di carta stagnola.
4. Il pollame va cucinato immediatamente dopo lo scongelamento.
5. I dolci guarniti e ricoperti di crema sono molto sensibili alle microonde. Se la crema inizia ad ammorbidirsi rapidamente, è consigliabile togliere subito il dolce dal forno e lasciarlo riposare dai 10 a 30 minuti a temperatura ambiente per ottenere i migliori risultati.



RICETTE PER LA AUTOMATICA AC-6

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 cucchiaino	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 100 P.
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 **COTTURA AUTOMATICA AC-6** "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 cucchiaino	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 100 P.
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 100 P.
4. Aggiungere il formaggio ed eventualmente condire.
5. Collocare il pesce in una pirofila e coprire con la salsa.
6. Cuocere con il programma **COTTURA AUTOMATICA AC-6** "Filetti di pesce con salsa".
7. A fine cottura, togliere il pesce e stemperare bene la 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).

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 **COTTURA AUTOMATICA AC-6** "Filetto di pesce con salsa".

Filetto di pesce con salsa al curry

Ingredienti	
40 g	burro
30 g	mandorle tritate
1-2 cucchiaini	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 100 P.
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 100 P 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 **COTTURA AUTOMATICA AC-6** "Filetti di pesce con salsa".

MANUTENZIONE E PULIZIA



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

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.

NOTA: Non utilizzare getti a vapore.

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 100 P 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.

NOTE: Se i cibi vengono cotti oltre il tempo standard utilizzando un'unica modalità di cottura, la potenza del forno si abbasserà automaticamente per evitare il surriscaldamento. (Il livello di potenza delle microonde si ridurrà a 70 P.)

Dopo avere fatto una pausa per 90 secondi, 100 P può essere ripristinato.

Modalità di cottura	Tempo standard	Potenza ridotta
Microonde 100 P	40 minutes	Microonde 70 P



INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LÉALAS ATENTAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTAS FUTURAS.

Para evitar incendios

Los hornos de microondas no deben dejarse funcionando sin que haya alguien controlando su cocción. Los niveles de potencia que sean demasiado altos o los tiempos de cocción demasiado largos pueden calentar excesivamente los alimentos y originar incendios.

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 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. 86-87).

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. Quiteles siempre la grasa dado que ésta podría sobrecalentarse la próxima vez que use el horno y empezar a echar humo o prenderse fuego.

No coloque materiales inflamables cerca del horno o de los orificios de ventilación. No bloquee la entrada de los orificios de ventilación.

Quite todos los precintos metálicos, envolturas de alambre, etc. que tenga la comida dado que podrían formarse arcos o chispas eléctricas en las superficies metálicas y ocasionar incendios. No utilice el horno de microondas para freír con aceite o para calentar aceite con el que va a freír después. No se puede controlar la temperatura y podría prenderse fuego.

Para hacer palomitas de maíz (popcorn) utilice sólo un horno de microondas especial para ello.

No guarde comida ni ningún otro alimento dentro del horno. Compruebe las posiciones programadas después de poner el horno en funcionamiento para asegurarse de que su operación va a ser la correcta.

Utilice este manual de instrucciones y el recetario adjunto conjuntamente.

Para evitar estropear el horno

ADVERTENCIA:

No haga funcionar el horno si está estropeado o funciona mal. Compruebe los puntos siguientes antes de utilizarlo:

- La puerta; asegúrese de que la puerta cierra bien y compruebe que no está ni deformada ni combada.
- Las bisagras y pestillos de seguridad de la puerta; compruebe que no están ni rotos ni flojos.
- Los sellos de la puerta y las superficies de sellado; asegúrese de que no han sufrido daños y están en perfectas condiciones.
- Dentro del horno o en la puerta; asegúrese de que no hay abolladuras.
- El cable y el enchufe de alimentación de la corriente; asegúrese de que no están estropeados.

En ningún caso ajuste, repare ni modifique el horno personalmente. Hacerlo es peligroso para cualquier persona que carezca de los conocimientos necesarios para llevar a cabo tareas de servicio o reparación que requieran la extracción de una cubierta que impida la exposición a la energía de microondas.

No ponga el horno a funcionar con la puerta abierta ni altere de ninguna forma los pestillos (cierres) de la puerta de seguridad.

No haga funcionar el horno si hay algún objeto atrapado entre los sellos de la puerta y las superficies de sellado.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD



No permita que se acumule grasa o suciedad en las juntas herméticas de la puerta ni en las superficies de alrededor. Siga las instrucciones de "Cuidado y limpieza", en la página 91. Si el horno no se mantiene limpio podría deteriorarse su superficie, lo que podría perjudicar a la vida útil del aparato así como provocar una situación peligrosa.

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, deberá 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 burbujas.

La calefacción de microonda de bebidas puede dar lugar a hervir eruptivo retrasado, por lo tanto el cuidado tiene que ser tomado al manejar el envase.

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 en 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.



INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

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.

Otras Notas

No intente nunca hacer ninguna modificación en el horno.

No mueva el horno mientras está funcionando.

Este horno es para preparar solamente comidas en el hogar y debe utilizarse sólo para cocinar alimentos. No es adecuado para utilizarlo con fines comerciales o de laboratorio.

Para prevenir averías en el horno y para no estropearlo, tenga en cuenta lo siguiente:

No haga funcionar el horno cuando esté vacío.

Si 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. No hacer funcionar el horno sin el plato giratorio.

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 las 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.

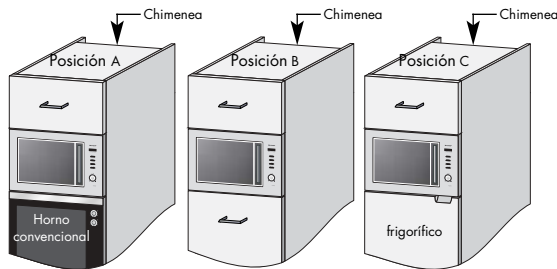
INSTALACIÓN



INSTALACIÓN DEL APARATO

1. Retire todo el embalaje y compruebe con cuidado si hay alguna señal de desperfectos.

La microonda se puede caer en la posición A,B o C:



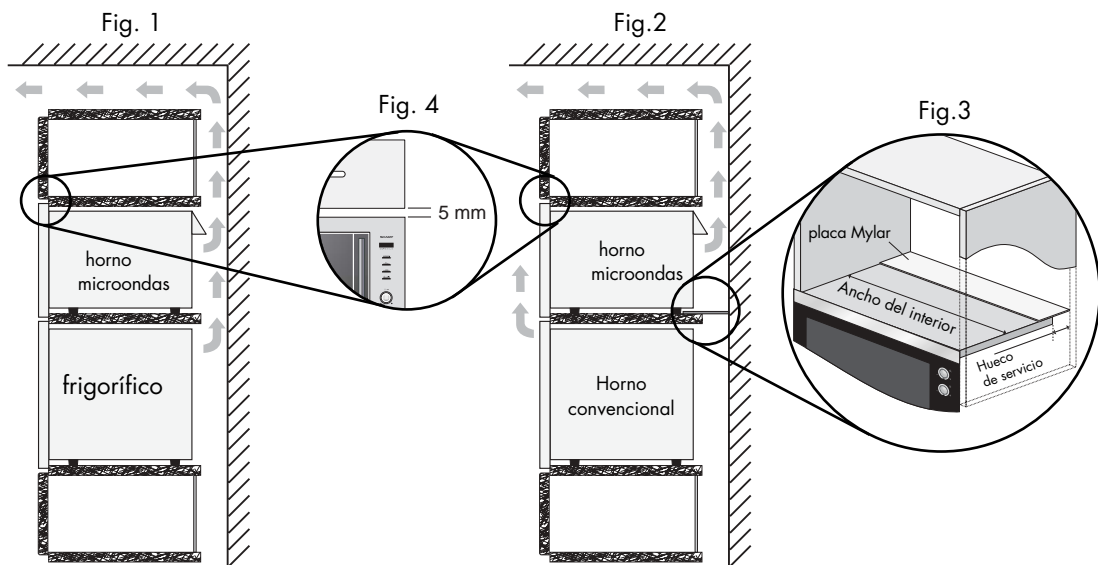
Posición	Tamaño del habitáculo			Chimenea (min)	Espacio entre el armario y el techo
	W	D	H		
A, B + C	562-568 x 550 x 380			45	100

Medidas expresadas en (mm)

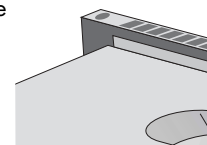
NOTA: Instale el aparato a unos 85 cm del suelo como mínimo.

2. Si se coloca el horno microondas sobre un horno convencional (posición A) o sobre un frigorífico (posición C) deberá verificar las instrucciones de instalación para ese aparato de manera que se determinen los requisitos de entrada y salida del aire. Un frigorífico necesita una chimenea para evacuar el aire caliente por la parte trasera. La instalación deberá hacerse tal como se indica en la figura 1.

Un horno convencional evacua el aire caliente por la parte delantera. La instalación deberá hacerse como se indica en la figura 2. Si se instala el horno microondas sobre un horno convencional, la placa Mylar que es suministrada con el microondas deberá fijarse tal como se indica en la fig.3. Esto previene que el aire caliente que despiden las microondas vuelva dentro por la fuerza del calor que despiden el horno convencional.



3. Instale el aparato en el armario de la cocina, lentamente y sin ejercer presión, hasta que el marco frontal del horno quede encajado en la apertura frontal del armario.
4. Cerciérese de que el aparato esté estable y no se incline. Cerciérese de que haya un hueco de 5 mm entre la puerta del armario superior y la parte de arriba del marco.(see fig. 4).
5. Fije el horno en su posición con los tornillos que se suministran. Los puntos de sujeción se encuentran en las esquinas superiores e inferiores del horno (consulte el diagrama, elemento 9, en la página 8).
6. Es importante asegurarse que la instalación de este producto sea hecha de acuerdo con las instrucciones en este manual de utilización y con las instrucciones de instalación del fabricante del horno o del frigorífico.



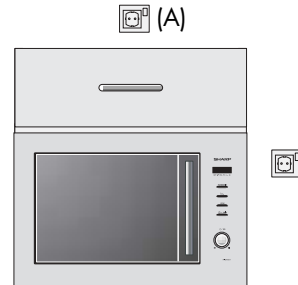
ESPAÑOL



INSTALACIÓN

CONEXIÓN DEL APARATO AL SUMINISTRO DE ENERGÍA

- **La salida eléctrica debería ser fácilmente accesible de forma que la unidad pueda desenchufarse fácilmente en caso de emergencia.**
- **La toma no debería estar situada detrás del armario.**
- La mejor posición es encima del armario, véase (A).
Cuando el cable eléctrico no esté conectado en posición (A), debería extraerse del clip de soporte (véase el diagrama, punto 13, en la página 8) y hacerse pasar por debajo del horno.
- Conecte el aparato a una corriente alterna de 230 V / 50 Hz. de fase única mediante una toma de tierra correctamente instalada. La toma debe estar provista de un fusible de $\geq 10A$.
- **El cable de suministro de energía sólo puede ser reemplazado por un electricista.**
- Antes de la instalación, ate un trozo de cuerda en el cable de suministro de energía para facilitar la conexión en el punto (A) cuando se esté instalando el aparato.
- Al insertar el aparato en un armario de lados altos, NO aplaste el cable de suministro de energía.
- No sumerja el cable de suministro de energía en agua ni en ningún otro líquido.



CONEXIÓN ELÉCTRICA



ADVERTENCIA:
DEBE CONECTARSE ESTE APARATO A TIERRA
El fabricante rechaza responsabilidad alguna
en caso de incumplimiento de esta medida
de seguridad.

Si el enchufe instalado en su aparato no es adecuado para la toma de corriente de que dispone, debe llamar a su agente local autorizado de servicio de SHARP.

ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

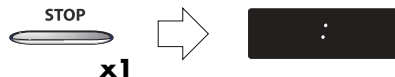


Enchufe el horno a la toma de corriente.

1. En el visualizador del horno empezará a parpadear:

88:88

2. Pulse la tecla de **PARADA (STOP)**, aparecerá en el visualizador.



Ponga en hora el reloj tal como se describe a continuación.

Utilización de la tecla de PARADA (STOP).

Utilice la tecla de **PARADA (STOP)** para:

1. Borrar los errores que haya cometido durante la programación.
2. Parar el horno temporalmente durante la cocción.
3. Cancelar un programa durante la cocción, pulsándola 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 hay que sostener oprimida la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** durante 3 segundos. **12 H** aparecerá en el visualizador.



2. Para poner en hora el reloj de 24 horas hay que pulsar la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** una vez más después de lo indicado en la operación 1, en el ejemplo que sigue aparecerá **24 H** en el visualizador.

x1 durante 3 segundos

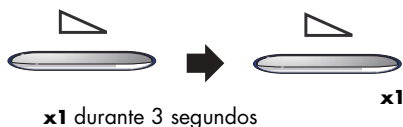
Ejemplo: Poner el reloj de 24 horas a las 23:35

1. Elegir la función del reloj. (reloj de 12 horas).

Elegir el reloj de 24 horas.

2. Poner la hora. Girar el botón de **TEMPORIZADOR/KG** hasta que se vea la hora correcta (23).

3. Se pulsa la tecla **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** a cambiar de horas a minutos.



x1 durante 3 segundos

x1

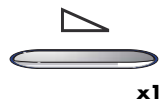


x1

4. Poner los minutos. Girar el botón de **TEMPORIZADOR/KG** hasta que se vea la minutos correcta (35).

5. Se pulsa la tecla **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** a marcha el reloj.

Comprobar el visualizador



x1

23:35

NOTA: - +

1. El botón de **TEMPORIZADOR/KG** puede girarse en sentido horario o antihorario.
2. Si se comete una equivocación durante la programación basta con pulsar la tecla de **PARADA**.
3. 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.

4. 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:

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

70 P (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.

50 P (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.

30 P (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.

10 P (90 vatios). Para descongelación cuidadosa, por ejemplo de dulces o pasteles de crema.

P = Por ciento

Para seleccionar el nivel de potencia de microondas:

1. Girar el botón de **TEMPORIZADOR/KG** en sentido horario para seleccionar el tiempo de cocción.
2. Pulse el tecla de **NIVEL DE POTENCIA MICROONDAS** hasta que aparezca el nivel de potencia deseado en el visualizador. (Si el tecla de **NIVEL DE POTENCIA MICROONDAS** se pulsa una vez, aparecerá **100 P**). Si se pasa del nivel deseado, continúe pulsando el botón hasta que llegue de nuevo a la **POTENCIA** que desee).
3. Pulsar la tecla **INICIO DE COCCIÓN/+1 min.**

NOTA: Si no se selecciona el nivel de potencia se pone automáticamente el nivel 100 P.

COCCIÓN CON MICROONDAS



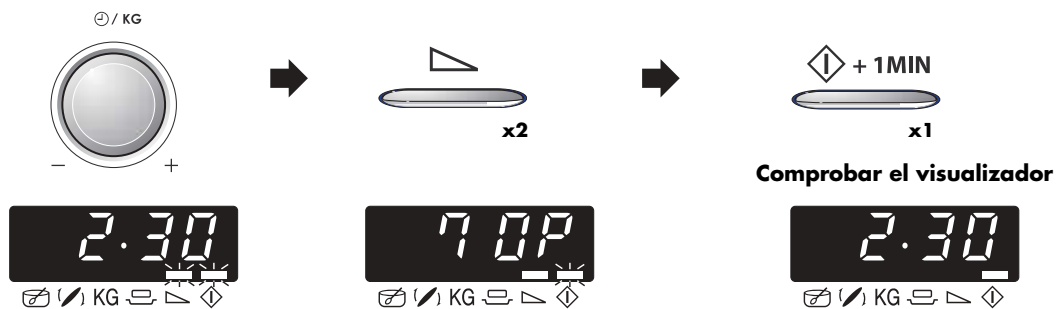
El horno puede programarse para hasta 90 minutos (90.00). La unidad de entrada de tiempo de cocción (descongelación) varía de 10 segundos a 5 minutos. Depende del total de tiempo de cocción (descongelación), como se indica en la tabla.

Tiempo de cocción	Unidad de incrementos
0-5 minutos	10 segundos
5-10 minutos	30 segundos
10-30 minutos	1 minuto
30-90 minutos	5 minutos

Ejemplo:

Supongamos que se desea calentar sopa durante 2 minutos y 30 segundos empleando una potencia de microondas de 70 P.

1. Se pone el tiempo de cocción deseado girando el botón de **TEMPORIZADOR/KG** en sentido horario.
2. Elija el nivel de potencia deseado pulsando **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** dos veces.
3. Se pulsa la tecla de **INICIO DE COCCIÓN/+ 1 min** una vez para empezar la cocción.



NOTA:

1. Cuando se abre la puerta durante el proceso de cocción se para automáticamente el tiempo contado en el visualizador digital. El tiempo de cocción empieza a contarse de nuevo cuando se cierra la puerta y se pulsa la tecla de **INICIO DE COCCIÓN/+ 1 min**.
2. Si se desea saber el nivel de potencia que se está usando durante la cocción se pulsa la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS**. Mientras se toca la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** con el dedo se ve en el visualizador el nivel de potencia.
3. El botón de **TEMPORIZADOR/KG** se puede girar en sentido horario o antihorario. Si se gira en sentido antihorario se reduce el tiempo de cocción desde 90 minutos en gradaciones.



OTRAS FUNCIONES CÓMODAS

1. COCCIÓN EN VARIAS SECUENCIAS

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

Ejemplo:

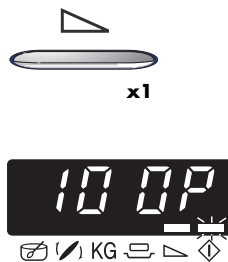
Para cocinar arroz: 5 minutos en la potencia de 100 P (Etapa 1)
16 minutos en la potencia de 30 P (Etapa 2)

ETAPA 1

1. Se pone el tiempo de cocción deseado girando el botón de **TEMPORIZADOR/KG** en sentido horario.



2. Elija el nivel de potencia deseado pulsando **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** una vez.

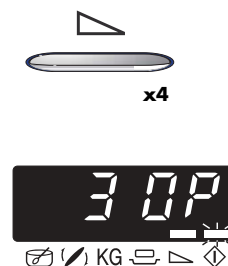


ETAPA 2

3. Se pone el tiempo deseado girando el botón de **TEMPORIZADOR/ KG** en sentido horario.



4. Elija el nivel de potencia deseado pulsando **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** cuatro veces.



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



(El horno empezará a cocinar durante 5 minutos a 100 P y luego durante 16 minutos con 30 P).

OTRAS FUNCIONES CÓMODAS



2. FUNCIÓN DE MINUTO MÁS

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

a. Inicio directo de cocción

Se puede empezar directamente la cocción con el nivel de potencia de microondas 100 P durante 1 minuto pulsando la tecla de **INICIO DE COCCIÓN/+1min**.



NOTA:

Para evitar manipulaciones indebidas por los niños la tecla de **INICIO DE COCCIÓN/+1min** 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.

3. 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 DEL MICROONDAS**.



Mientras se está tocando la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** 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.



OPERACIÓN AUTOMÁTICA

La operación **AUTOMÁTICA** se calcula automáticamente el modo y el tiempo de cocción correctos. Se puede elegir de entre 7 menús de **COCCIÓN AUTOMÁTICA** y 5 menús de **DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA**. Lo que se necesita saber cuando se use esta función automática es:

1. Pulsar la tecla de **AUTOMÁTICA** una vez; en el visualizador se verá lo indicado.
El menú puede elegirse pulsando la tecla de **AUTOMÁTICA** hasta que se vea en el visualizador el número del menú deseado. Ver las páginas 93-95 "TABLA DE AUTOMÁTICA".
Para seleccionar un menú de descongelar, pulse la tecla de **AUTOMÁTICA** al menos 8 veces. Si pulsa el botón 8 veces, le aparecerá **Rd - 1** en la pantalla. El menú cambiará automáticamente manteniendo pulsado la tecla de **AUTOMÁTICA**.
2. El peso o la cantidad del alimento puede introducirse girando el mando de **TEMPORIZADOR/PESO** hasta que se visualice el peso o cantidad deseados.
 - Introducir sólo el peso del alimento. No incluir el peso del envase.
 - Tratándose de productos que pesen más o menos que los pesos/cantidades que se indican en la tablas, usar los programas manuales. Para conseguir los mejores resultados conviene seguir lo indicado en las tablas del Libro de Cocina.
3. Para empezar a cocinar, pulsar la tecla de **INICIO DE COCCIÓN/+ 1 MIN.**
Cuando se necesita alguna acción (p.ej. dar vuelta al alimento) el horno se para y suenan las señales, y en el visualizador se verá intermitentemente el tiempo de cocción que queda y cualquier indicador. Para continuar cocinando hay que pulsar la tecla de **INICIO DE COCCIÓN/+ 1 MIN.**

Ejemplo:

Para cocinar graten pesa 1,0 kg servirse de **COCCIÓN AUTOMÁTICA** (AC-7)

1. Se selecciona el menú requerido pulsando siete veces la tecla de **AUTOMÁTICA**.
2. Se introduce el peso girando el mando de **TEMPORIZADOR/PESO** en sentido horario.
3. Se pulsa la tecla de **INICIO DE COCCIÓN/+ 1 MIN.**



1.



Tecla de **AUTOMÁTICA**



2.



Mando de **TEMPORIZADOR/PESO**

3.





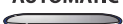





Tecla de **INICIO DE COCCIÓN/+ 1 MIN.**

La temperatura final variará dependiendo de la temperatura de partida. Comprobar que el alimento está muy caliente después de la cocción. Si es necesario se puede prolongar el tiempo de cocción y variar el nivel de potencia.







TABLAS DE AUTOMÁTICA







TECLA	COCCIÓN AUTOMÁTICA	CANTIDAD (Unidad de incremento)/UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO
AUTOMATIC  x1	AC-1 Cocción Verduras congeladas e.g. Coles de Bruselas, Udías verdes, Guisantes, Verduras mixtas 	0,1 - 0,6 kg (100 g) (Temp. inicial -18° C) Fuente con tapa	<ul style="list-style-type: none"> • Agregue 1 CU de agua por 100 g y un poco de sal. (Tratándose de setas no se necesita agua adicional). • Cubrir con una tapa. • Cuando la señal audible suena, remover y cubra otra vez. • Después de la cocción, déjelas reposar unos 2 minutos. <p>NOTA: Si se compactan juntas las verduras congeladas, cocerlas empleando el modo manual.</p>
AUTOMATIC  x2	AC-2 Cocción Verduras frescas 	0,1 - 0,6 kg (100 g) (Temp. inicial 20° C) Fuente con tapa	<ul style="list-style-type: none"> • Corte en trozos pequeños, ya sea en juliana, dados o rodajas. • Agregue 1 CU de agua por 100 g y un poco de sal. (Tratándose de setas no se necesita agua adicional). • Cubrir con una tapa. • Cuando la señal audible suena, remover y cubra otra vez. • Después de la cocción, déjelas reposar unos 2 minutos.
AUTOMATIC  x3	AC-3 Cocción Comidas congeladas preparadas Remover tipo Fideos boloñesa, Chili cancarne. 	0,3 - 1,0 kg* (100 g) (Temp. inicial -18° C) Fuente con tapa * Si el fabricante indica que hay que añadir agua, calcule la cantidad total del programa con líquido adicional.	<ul style="list-style-type: none"> • Transferir el alimento a un plato adecuado para microondas. • Añadir algo de líquido si lo recomienda el fabricante. • Cubrir con una tapa. • Cocinar sin tapar si lo aconseja el fabricante. • Cuando la señal audible suena, remover y cubra otra vez. • Después de cocinar, remover y dejar en reposo durante 2 minutos aprox.
AUTOMATIC  x4	AC-4 Cocción Sopas instantáneas 	1 - 4 Tazas (Taza) 200 ml por Taza (Temp. inicial 20° C) taza y tapa/film de plástico	<ul style="list-style-type: none"> • 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.












TABLAS DE AUTOMÁTICA

PULSANTE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	CANTIDAD (Unidad de incremento)/UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO
AUTOMATIC  x5	AC-5 Cocción Patatas hervidas, patatas con piel 	0,1 - 0,8 kg* (100 g) (Temp. inicial 20° C) Fuente con tapa	Patatas hervidas: pelar las patatas y cortarlas en trozos de tamaños similares. Patatas con piel: elegir patatas del mismo tamaño y lavarlas. <ul style="list-style-type: none"> • Poner las patatas cocidas o en su monda en una fuente. • Agregue la cantidad de agua requerida (por 100 g) aprox. 2 CU 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 2 minutos.
AUTOMATIC  x6	AC-6 Cocción Filetes de pescado con salsa 	0,4 - 1,6 kg (100 g) (pescado: 0,2 - 0,8 kg) (salsa: 0,2 - 0,8 kg) (Temp. inicial Pescado 5° C, Salsa 20° C) Cazuela plana y envoltura de plástico para microondas	<ul style="list-style-type: none"> • 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 90.
AUTOMATIC  x7	AC-7 Cocción Gratén 	0,5 - 1,5 kg* (100 g) (Temp. inicial 20° C) Fuente para gratén	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

TECLA	DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA	CANTIDAD (Unidad de incremento)/UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO
AUTOMATIC  x8	Ad-1 Descongelación Bistec y chuletas 	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Temp. inicial -18° C) (Ver la nota que sigue)	<ul style="list-style-type: none"> • Poner la comida en un plato en el centro del plato giratorio. • Cuando se pare el horno y suenen las señales, dar vuelta al alimento, revolver y separar. Proteja las partes delgadas y los puntos calientes con papel de aluminio. • Después de descongelar, envolver en lámina de aluminio durante 10-15 minutos hasta que esté totalmente descongelado.
AUTOMATIC  x9	Ad-2 Descongelación Carne picado 	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Temperatura inicial -18° C) Plástico para envolver (Ver la nota que sigue)	<ul style="list-style-type: none"> • Cubra la plato giratoria con plástico para envolver. • Coloque el bloque de carne picado en la plato 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.

TABLAS DE AUTOMÁTICA



PULSANTE	DESCONG. AUTOMÁTICA	CANTIDAD (Unidad de incremento)/UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO
 AUTOMATIC  x10	Ad-3 Descongelación Pollo 	0,9 - 1,8 kg (100 g) (Temp. inicial -18° C) Plato flan (Vedere nota più avanti)	<ul style="list-style-type: none"> • Poner la comida en un plato flan en el centro del plato giratorio. • Cuando la señal audible suena, dar vuelta al alimento, revolver y proteja las partes delgadas y los puntos calientes con con pequeño pedazos de aluminio. • Después de descongelar, aclaración con la agua fría y envolver en lámina de aluminio durante 10 - 15 minutos hasta que esté totalmente descongelado. • Finalmente limpie el pollo bajo agua corriente.
 AUTOMATIC  x11	Ad-4 Descongelación Pastel 	0,1 - 1,4 kg (100 g) (Temp. inicial -18° C) Plato	<ul style="list-style-type: none"> • Retire todo el embalaje del pastel. • Colóquelo directamente en la plato giratoria o en un plato en el centro de la plato giratoria. • Después de descongelarlo, corte el pastel en trozos de tamaño similar dejando un espacio entre los trozos y déjelo reposar durante 10 - 30 minutos hasta que esté descongelado uniformemente.
 AUTOMATIC  x12	Ad-5 Descongelación Pan 	0,1 - 1,0 kg (100 g) (Temp. inicial -18° C) Plato flan	<ul style="list-style-type: none"> • Distribuya el pan sulla plato flan en el centro de la plato giratoria. Para 1,0 kg distribuya directamente en la plato giratoria. • Cuando la señal audible suena, 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 - 15 minutos hasta que esté totalmente descongelado.

NOTAS: Descongelación Automática

1. Los bistec y chuletas deben congelarse en una sola capa.
2. La carne picado se debe congelar en pequeñas porciones.
3. Después de voltearlas, proteja las partes descongeladas con trozos pequeños y planos de papel de aluminio.
4. La carne de aves debe procesarse inmediatamente después de descongelarla.
5. Los pasteles cubiertos y recubiertos de nata son muy sensibles a la potencia del microondas. Para un mejor resultado, si la nata empieza a ablandarse rápidamente, es mejor sacarlos inmediatamente del horno y dejarlos por espacio de 10-30 minutos a temperatura ambiente.



RECETAS PARA AUTOMÁTICA AC-6

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 tomate 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-6** "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-6** "Filetes de pescado con salsa".
7. Terminada la cocción, sacar el pescado y revolver bien la 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).

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-6** "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-6** "Filetes de pescado con salsa".

CUIDADO Y LIMPIEZA

PRECAUCIÓN: NO UTILICE PRODUCTOS COMERCIALES PARA LA LIMPIEZA DE HORNOS, APARATOS DE LIMPIEZA A VAPOR, PRODUCTOS ABRASIVOS, PRODUCTOS FUERTES, NINGÚN PRODUCTO QUE CONTenga HIDRÓXIDO DE SODIO NI ESTROPAJOS PARA LIMPIAR 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.

NOTA: No deben utilizarse aparatos de limpieza a vapor.

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.

Programa el horno para un minuto a potencia 100 P 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 comuníquese los resultados de la comprobación previa.

NOTA: Si cocina el alimento pasándose del tiempo normal usando 100 P (800 W), la potencia del horno disminuirá automáticamente para evitar un sobrecalentamiento. (El nivel de potencia del microondas se reducirá a 70 P). Después de detenerse brevemente por 90 segundos, 100 P puede ser reajustado.

Modo de cocción	Tiempo normal	Potencia reducida
Microondas 100 P	40 minutos	Microondas 70 P

• SEULEMENT VALIDE POUR L'ALLEMAGNE • SLECHTS GELDIG VOOR DUITSLAND •
• SOLTANTO VALIDO PER LA GERMANIA • SOLAMENTE VÁLIDO PARA ALEMANIA •

Haushaltsgeräte

Gilt nur für Deutschland

Lieber SHARP Kunde,

SHARP- Geräte sind Markenartikel, die mit Präzision und Sorgfalt nach modernen Fertigungsmethoden hergestellt werden. Bei sachgemäßer Handhabung und unter Beachtung der Bedienungsanleitung wird Ihnen Ihr Gerät lange Zeit gute Dienste leisten.

Das Auftreten von Fehlern ist aber nie auszuschließen. Sollte Ihr Gerät innerhalb der gesetzlichen oder mit Ihrem Verkäufer vereinbarten Verjährungsfristen für Sachmängel-/ Garantiefristen einen Mangel aufweisen, so wenden Sie sich bitte an den Handelsbetrieb, bei dem Sie das Gerät erworben haben, denn dieser ist Ihr Ansprechpartner für Sachmängel / Garantieansprüche.

.....

Wichtiger Hinweis für alle ein-/ untergebauten Haushalts-Mikrowellengeräte

Wurde Ihr Gerät von einem Handelsbetrieb fachgerecht mit einem von SHARP genehmigten Einbaurahmen ein-/ bzw. untergebaut, so können Sie sich direkt an unseren:



zwecks Reparaturabwicklung im Vor-Ort-Service wenden:

Achtung:

Wird dieser Service für von Ihnen selbst ein-/untergebauete Geräte in Anspruch genommen, sind für Aus- /und Einbau, Fahrzeit und Km die entstehenden Kosten von Ihnen zu tragen!

Bitte erkundigen Sie sich vor Anforderung des Kundendienstes bei diesem über die anfallenden Kosten. Den für Sie nächstgelegenen Kundendienst nennt Ihnen gern unsere og. Hotline.

Als Nachweis für Sachmängel-/ Garantiarbeiten dient Ihr Kaufbeleg / Rechnung

Selbstverständlich können Sie unseren QUICK 48 Vor-Ort-Service Mikrowellengeräte auch nach Ablauf der Verjährungsfristen für Sachmängel-/Garantiefristen in Anspruch nehmen, dann jedoch gegen Aufwandsberechnung des jeweiligen Kundendienstes.

SHARP ELECTRONICS (EUROPE GmbH)
Parts & Technical Services

<http://www.sharp.de>

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

ÖSTERREICH - <http://www.sharp.at>

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

Fa. Manfred Mayer GmbH, 1234 Wien, Stipckagasse 6, 01 - 609 31 20
Fa. MCL-Service GesmbH, 1232 Wien, Deutschstr. 19, 01 - 616 88 00
Fa. Schuhmann Ges.m.b.H., 4030 Linz, Gablonzerweg 18, 0732 - 38 22 80
Fa. Roland Göschl, 5020 Salzburg, Bayerhammerstr. 12c, 0662 - 88 23 07
Fa. Reitmeir, 6020 Innsbruck, Leopoldstr. 57, 0512 - 93 82 53
Radio-TV A. Moser, 6900 Bregenz, An der Heufurt 28, 05574 - 757 77
Fa. AV-Pichler, 8055 Graz, Am Wagrain 342, 0316 - 29 12 92
Fa. Audio Video Service, 9020 Klagenfurt, Feldkirchnerstr. 72, 0463 - 431 14
Fa. Scheuermann, 9500 Villach, Rennsteinerstr. 8, 04242 - 211 74

BELGIUM - <http://www.sharp.be>

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

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

SHARP ELECTRONICS, Phone: 0900-10158
AVTC, Kleine Winkellaan 54, 1853 Strombeek-Bever, 02/2674019
ETS HENROTTE, Rue Du Campinaire 154, 6240 Farciennes, 071/396290
Nouvelle Central Radio (N.C.R.), Rue des Joncs 15 L-1818 HOWALD, 00352404078
Service Center Deinze, Kapellestraat, 95, 9800 DEINZE, 09-386.76.67

NEDERLAND - <http://www.sharp.nl>

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

SHARP ELECTRONICS BENELUX BV, Helpdesk -, Postbus 900, 3990 DW Houten, 0900-7427723

FRANCE - <http://www.sharp.fr>

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

A.A.V.I., 1 rue du Mont de Terre, 59818 Lesquin Cedex, 03.20.62.18.98
A.A.V.I. (Point d'Accueil), 9-11 rue Léon Trulin, 59000 Lille, 03.20.14.96.20
ATELIER ROUSSEL, 12 Bld Flandre Dunkerque, 56100 Lorient, 02.97.83.07.41
BASTIA TELE VIDEO, Immeuble Le Béarn - Av. de la libération, 20600 Bastia, 04.95.30.81.29
C.M.T.S., 38 rue des Ormeaux, 75020 Paris, 01.43.70.20.00
ELECTRONIC SERVICE PLUS, 5 bd LOUIS XI - ZI le Menneton, 37000 Tours, 02.47.77.90.90
ELECTRO SERVICE, 21 rue de Mulhouse - B.P 122, 68313 Illzach, 03.89.62.50.00
M.R.T., 74 Rue Albert Einstein - 72021 Le Mans Cedex, 02.43.28.52.20
S.T.E., 3 chemin de l'Industrie, 06110 Le Cannet Rocheville, 04.93.46.05.00
S.T.R. AQUITAINE, 111 rue Bouthier - B.P 27, 33015 Bordeaux, 05.57.80.78.07
S.T.V.S., 1 rue de la Presse, 42000 Saint Etienne, 0825.898.903
S.T.V.S., 10 chemin Saint Gobin, 69 190 Saint fons, 04.72.89.06.89
S.T.V.S. (point d'accueil), 143 av Maréchal de Saxe, Entrée: 54 rue Villeroy, 69003 Lyon 04.78.62.07.05
TECH SERVICE, 15 rue du château de ribaute, ZA ribaute 2, 31130 Quint Fonsegrives, 05.62.57.63.90
TIMO VIDEO, 131 chemin des bassins, Zone Europarc - Hameau D, 94000 Creteil, 01.43.39.08.18
U.N.T.D., 1 rue des Lourdines, 76000 Rouen, 02.35.72.28.04

ITALIA - <http://www.sharp.it>

Nel caso si verificassero problemi alla vostra apparecchiatura potrete rivolgervi presso un nostro centro di assistenza autorizzato sharp

ABRUZZO: CTR di de Berardinis vincenzo, Via Giuseppe Cacchi L'Aquila, 0862-315407 / **CTR di de Berardinis vincenzo**, Via P. Gobetti Avezzano L'Aquila, 0863-412131 / **Marinangeli Fabrizio**, Via Rocco Carabba L'Aquila, 0862-310279 / **Marinangeli Fabrizio**, Via F.lli Rosselli Avezzano L'Aquila, 0863-25207 / **Elettrovideo snc**, Via Tiburtina Pescara, 085-52020 / **Cat di Bellone**, Via Dell' Aereoporto Teramo, 0861-415745

BASILICATA: SUONO E IMMAGINE di Conti Massimo, Via E. Maiorana Matera, 0835-389310

CALABRIA: Battaglia Saverio, Via C. Colombo Catanzaro Lido, 0961-33824 / **S.A.T.E. di Dodaro**, Via degli Stadi Cosenza, 0984-482337 / **SE.RI.EL.CO.**, Via delle Medaglie d'Oro Cosenza, 0984-33152 / **Eurotrading dei F.lli Aiello G. & D. snc**, Via Torino Crotone, 0962-20889 / **Assistenza Tecnica Cozzupoli & Crupi snc**, Via R. Campi primo tronco 103 Reggio Calabria, 0965-24022 / **Ater snc**, Via Naz. Pentimele 159/a-b Reggio Calabria, 096547051 / **Ciano Giuseppe**, Via Seconda Traversa Toscanini Taurianova, 0966-643483 / **Audio Video snc**, Via A. De Gasperi 4/e Vibo Valentia, 0963-45571 o 45572

CAMPANIA: Elettronica D' Argenio, Via Nazionale Torrette Nercogliano Avellino, 0825-681590 / **D.R.F. di Rubbo**, Via L. Piccinato Benevento, 0824-62416 / **Audio Service**, Via Cattaneo 4/6 Caserta, 0823-329099 / **Congestri' Ignazio**, Via Giordano Bruno Maddaloni Caserta, 0823-437704 / **Elettronica Service snc di Starace Aniello e C.**, Viale Europa Castellammare di Stabia Napoli, 081-8728280 / **Erediesse Service**, Via P. Mascagni Napoli, 081-5794825 / **SATEP**, Via Nazionale delle Puglie 176 Casoria Napoli,

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

081-7590706 / **Video Elettronica 2 di Nasti**, Via Antonino Pio Napoli, 081-7676300 / **M.C. Elettronica snc di Milito M. e Della Sala**, Via dei Mille Salerno, 089-330591 / **Netti Gianfrano**, Via Magna Grecia Capaccio Scalo Salerno, 0828-730071

EMILIA ROMAGNA: MA.PI. snc, Via T. Azzolini Bologna, 051-6414115 / **VideO 2000 SRL**, Via dell'Industria Bologna, 051-531581/624060 / **Assistenza Electron di Fogli**, Via F.lli Aventi Ferrara, 0532-903250 / **Stema snc**, Viale Bologna Forlì, 0543-704475 / **Audio Video Center**, Via Vandelli 23 Modena, 059-235219 / **REAT srl**, via Giardini Nord 8 Formigine Modena, 059-557168 / **Ecoservice Srl**, Via Buffolara 68A Parma, 0521-987402 / **Parmaservice sas**, Via Benedetta Parma, 0521-271666 / **Riparazioni Elettriche Ravenna**, Via Reale Camerlona Ravenna, 0544-521500 / **Technolab snc**, Via Romea Ravenna, 0544-64008 / **RTE RADIO TV ELETTRONICA di I. Catellani & C.**, Via Premuda Reggio Emilia, 0522-381277 / **Masini Service**, Via Mediterraneo Bellaria Rimini, 0541-347714 / **Novatecnica snc**, Via Giovenale Rimini, 0541-736361 / **Nuova Tecnocoop**, Via Armellini Bellariva di Rimini, 0541-370812

FRIULI VENEZIA GIULIA: D.R.M. di de Monte Ignio, P.ZA Montesanto S. Lorenzo Isontino Gorizia, 0481-808858 / **AVR di Dri sas**, Via Colonna 20/8 Pordenone, 0434-27669 / **Officina Eletrom. di Starace Elio**, Via Caprin Trieste, 040-773718

LAZIO: A.P. Rip. Arduini Piero, Via Licinio Refice 192 Frosinone, 0775-291267 / **Palmieri Francesco**, Via S. Polledrara Frosinone, 0775-291485 / **Elettronica 81**, Via Ezio Latina, 0773-694608 / **Italreg di Albano**, Parco Belvedere Conca 74 Gaeta, 0771-470851 / **CTS centro tecnico specializzato**, Via Rialto Roma, 06-39729748 / **Panaservice SRL**, Via Barbana 35 Roma, 06-5409766 / **Video Service sas di G. Calabrese & C. (VT)**, Str. Teverina Viterbo, 0761-251557

LIGURIA: G.A.T.E. snc, Passo P. Carrega Genova, 010-8361543 / **STAE SNC**, Corso A. Gastaldi Genova, 010-5299269 / **Cat snc di Ginulla O. & Rebuffo M.**, Via L. Giordano Imperia, 0183-710920 / **Michelis Sandro**, Via Giannetti Imperia, 0183-275891 / **RIEN snc**, Via Valle La Spezia, 0187-21925 / **Tognetti service**, Via Lunigiana La Spezia, 0187-507656 / **Teleservice snc**, Via Ponchelli 27R Savona, 019-810058

LOMBARDIA: Video Service snc, Via Locatelli Seriate Bergamo, 035-296883 / **Baccinelli Marzio & C. snc**, Via Branze Brescia, 030-2006411 / **Eurotecnica di Ronchi**, Via Milano Brescia, 030-317673 / **S.T.A.R.T. Video Hi-Fi**, Via Orti Romani Cremona, 0372-38731 / **Sae di Oneda M. snc**, Via Chinaglia Cremona, 0372-460314 / **Tecnovideo snc**, P.zza De Gasperi Mantova, 0376-321554 / **A.E. snc**, via Acerbi 28 Milano, 02-66220906 / **AT Electronics**, Piazza Cartagine 4 Milano, 02-58019146 / **Test TV snc**, Via Altamura Milano, 02-4035408 - 406441 / **Morini Daniele**, Via Maiocchi Voghera Pavia, 0383-368740 / **Crel snc**, Via Carducci Sondrio, 0342-216538 / **Elettronica Cappi**, Via Gorizia Sondrio, 0342-210459 / **Salvadori Claudio**, Via del Bosco Busto Arsizio Varese, 0331-329973 / **Salvadori Claudio Succursale**, Via Merano Varese, 0332-333501 / **Teletecnica 2000**, Via Torino Gallarate Varese, 0331-775519

MARCHE: Digitecnica di Moroni R: & c snc, Via Zuccarini Candia, 071-2866067 / **Marconi Lanfranco**, Via Monte Bianco Porto d'Ascoli, 0735-659230 / **Pluritecnica di Campitelli A. Nespeca M. snc**, Via Gradara Ascoli Piceno, 0736-342635 / **SAT Radio Tv snc**, Via D. Rossi Macerata, 0733-231304 / **C.A.T. snc**, Via A. Cecchi Pesaro, 0721-25608 / **SAT 2000 snc di Sparamonti P. e C.**, Via dello Stadio. 16 Terni, 0744-424133

PIEMONTE: Siragusa & Roagna, C.so Matteotti Asti, 0141-531131 / **Arte e Tecnica snc**, Via Falletti 22 Biella, 015-8496250 / **Alpilab di Giordano**, Corso Giovanni XXIII 11 Cuneo, 0171-690384 / **Videotext di Oberto Stefano**, P.zza Trento e Trieste Canale Cuneo, 0173-95878 / **Guida di Guida Alessio**, Via Roggiolo Trecate Novara, 0321-71608 / **El.te di Antonello Adriano**, Via Ugo Foscolo Torino, 011-6503786 / **REAT di Frisina Rita**, Corso Unione Sovietica 584 Torino, 011-3979817 / **Elektro di Fiore Francesco**, Via Tripoli Vercelli, 0161-250071

PUGLIA: Marinelli Benedetto, Via dei Salici Barletta, 0883-514054 / **SAT sas di Partipilo**, Via Borsellino e Falcone 17 bis Bari, 080-5022999 / **Astrotec p.s.c.a.r.l.**, Viale Ofanto Foggia, 0881-685013 / **Stear snc**, Via E. Perrone Foggia, 0881-778483 / **Arnesano Faustino**, Via M. Moscardino 10 Lecce, 0832-318277 / **Microkey srl**, Via Giannatone Lecce, 0832-399398 / **Microkey srl**, Via de Giuseppe Maglie Lecce, 0836-424813 / **Santoro Attilio**, Via Marche 24 Taranto, 099-335884

SARDEGNA: AS.TEC. Elettronica, Via Riva Villasanta 227 Cagliari, 070-524153 / **Floris Sergio**, Via Mazzini Gonnesa, 0781-45436 / **G.S. Elettronica di Porcu Giuseppe M.**, Via della Resistenza Nuoro, 0784-203084 / **Co.ri.frel. 2**, Via del Castagno Settore "D" Olbia, 0789-562104 / **Videoelettronica snc**, Via Torino Sassari, 079-276616

SICILIA: Service Russo di Russo Alfonso, Via Dei Giovanni Agrigento, 0922-610788 / **Video Service di De Francisci Paolo**, Via P.Nenni Agrigento, 0922-595881 / **Vullo Michele**, Via Gorizia Caltanissetta, 0934-551367 / **A.V.S. Elettronica**, Via Sassari 2/c Catania, 095-446696 / **Cuppari Electronics**, via S. Agostino 15 Messina, 090-672064 / **Cuppari Electronics Succursale**, Via Libertà Capo d'Orlando Messina, 0941-911785 / **Tecnica Sud snc**, Viale Regina Elena Messina, 090-40037 / **Alamia Service Piccola Cooperativa**, C.so Pisani 310/312 Palermo, 091-6570502 / **Di Fonzo F. & Figli snc**, Via Ruggero Loria Palermo, 091-363578 / **Elettronica di Di Tullio Maria**, Via Carlentini Siracusa, 0931-758602 / **Latino Impianti**, Via Eloro Rosolini Siracusa, 0931-857099 / **Tecnico Siracusana**, Via Novelli Siracusa, 0931-39440 / **Arte TV sas**, Via G. Centorbi 17 Mazara del Vallo Trapani, 0923-908160 / **Euroservice 2000**, via degli Atleti 61/c Marsala Trapani, 0923-956475

TOSCANA: Bardazzi Paolo, Via Forlanini 8DR Firenze, 055-4376776 / **Cate di Lepri Guido e C. snc**, Via Segantini Empoli, 0571-80652 / **Centi Franco**, Via Dosio 83 Firenze, 055-710388 / **Laboratorio Tv Arrighi**, Via F.lli Cervi P.A. Elsa Empoli, 0571-931327 / **M2 Elettronica**, Via Danimarca Grosseto, 0564-454571 / **NA.TO.MA. snc**, Via del sabotino 13 Grosseto, 0564-456229 / **Cate di Lepri Guido e C. snc**, C.so Matteotti Cecina, 0586-635071 / **A.T.E.S.**, Via Torino 3/a Livorno, 0586-859566 / **Laboratorio Riparazioni Falchi**, Via A. Garibaldi Piombino, 0565-49400 / **Teleservice di D'Amicis E. & V. snc**, Via P. Pisana Livorno, 0586-400564 / **E.T.S. di Napolitano Biagio**, Via Bientina Altopascio, 0583-269196 / **Elettronica RNP**, Via Romana Lucca, 0583-956225 o 957565 / **MGM Service snc di Martinelli**, Via Paolinelli Capannori, 0583-30382 / **DBS ELETTRONICA di Aldovardi S. & C. snc**, Via Simon musico Massa, 0585-489893 / **SAEC**, Via degli Artigiani Massa, 0585-251724 / **Belcari Enrico**, Via J. Gagorin Pisa, 0587-420273 / **E.T.S. di Napolitano Biagio**, Via Lucchese Montecatini Terme, 0572-767430 / **Cate di Lepri Guido e C. snc**, Via Fiorentina Prato, 0574-632652 / **Teleservice di Benvenuti Stefano**, Via E.Fermi 9/13 Prato, 0574-580840 / **PA.RI.EL.S.di Barletti Mirella**, Via B.Tolomei 9 Siena, 0577.51159

TRENTINO ALTO ADIGE: Dal Pozzo Enzo, Via Barletta Bolzano, 0471-913290 / **Tecnoservice snc**, Via San Vigilio Bolzano, 0471-289062 / **Melone Michele**, Via Zara Trento, 0461-235166 / **Signel Mauro**, Via A. Volta Trento, 0461-935919

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

UMBRIA: **Baldassarri G. & G. snc**, Via A. Manna S. Andrea delle Fratte, 075-5270921 / **Tecnoconsult Elettronica**, Via Madonna Alta Perugia, 075-5003089 / **Quondam**, Via del Rivo Terni, 0744-301512

VALLE D'AOSTA: **Cat di D'Isanto**, C.so Ivrea Aosta, 0165-364056

VENETO: **D.D. Assistenza Tecnica snc**, Via Mondin Belluno, 0437-30240 / **Pierrezza Carlo**, Via Barroccio dal Borgo Padova, 049-681592 / **L'Elettronica più snc**, Via Gaspare Campo Rovigo, 0425-33221 / **Assistenza Elettronica Campi**, Via E. Reginato Treviso, 0422-436245 / **Franchino gianfranco**, Via Zermanese 6B Treviso, 0422-321054 / **Video Tv1732**, Via San Marco Sottomarina, 041-5541675 / **Vignando Luigino**, Via dell' Industria Gruario, 0421-74472 / **Zaffalon Urbano**, via Santa Croce 2040 Venezia, 041-2750670 / **Global Service Impianti di Cerpelloni & C.**, p.zza Plebiscito 9A Avesa, 045-8342935 / **Video Service**, Via Vitruvio Verona, 045-566299 / **DL service di dal Lago Lorenzo**, Via Giaretta 33 Vicenza, 0444-566662 / **Speedy service**, V.le Europa 42/b Thiene, 0445.368235

ESPAÑA - <http://www.sharp.es>

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

ALAVA: **Merino Nicolas Jose A.**, Av Judizmendi 24, Vitoria-Gasteiz, 945/ 25.18.92

ALBACETE: **Juman**, Cl Ejercito 1, Albacete, 967/ 22.40.78 / **Parreño**, Cl Santiago Rusiñol 50, Albacete, 967/ 22.62.49

ALICANTE: **A.E. De Consumo**, Cl Peru 42, Alcoy, 96/ 552.32.35 / **David Torregrosa Jorda**, Cl Terrassa 6, Alcoy, 965/ 33.43.06 / **Eurosat, S.L.**, Cl Montero Rios 33, Alicante, 96/ 525.80.40 / **Angel Avellan Puig**, Cl Poeta Quintana 13, Alicante, 965/ 21.32.55 / **Joaquin Saez Servicios**, Cl Escorpion 6-8, Alicante, 96/ 528.73.33 / **Video Electronica Noguera**, Cl Castellon 17, Altea, 965/ 84.41.58 / **Tele-Color**, Cl Del Vent 9, Benidorm, 96/ 585.24.60 / **Joaquin A. Lon Jaen**, Cl Patricio Ferrandiz 66, Denia, 96/ 578.67.50 / **Trinitario Gea**, Cl Jaime Pomares Javaloyes 47, Elche, 96/ 545.56.25 / **Unisat**, Cl Duque De Tamames 9, Orihuela, 96/ 674.11.94 / **Jose A. Patiño Villena**, Cr De Bigastro 1, Orihuela, 96/ 571.74.29 / **Electroservicios Plaza**, Pz Santiago 5, Orihuela, 96/ 828.45.67 / **E.Electrosax**, Cl Rio Turia 1, Sax, 96/ 547.42.32 / **Electronica Santa Pola**, Cl Orihuela 43, Torreveija, 96/ 571.25.58 / **A.T. Tv. Video**, Av De La Constitucion 185 D, Villena, 965/ 80.02.31

ALMERIA: **Televideo**, Cl Velazquez 7 Local-A, Adra, 950/ 40.18.63 / **Servirap**, Cl Angel Ochotonera 11, Almeria, 950/ 27.40.67 / **Sonivitel S.L.**, Cl Poeta Paco Aquino 51, Almeria, 950/ 22.97.55 / **Servicio Tecnico Ponce**, Plg Ps Maritimo E- Europa 1, Garrucha, 950/ 13.28.37

ASTURIAS: **Asturservice**, Cl Sanchez Calvo 6 Bjos., Aviles, 98/ 556.83.87 / **S.A.T. Juan-Manuel**, Cl Uria 60, Cangas De Narcea, 98/ 581.22.48 / **Manuel Alea Villa**, Cl Llano Morgolles S/N, Cangas De Onis, 98/ 592.26.40 / **Electronica Edimar, S.A.**, Cl Cangas De Onis 4, Gijon, 98/ 535.34.51 / **Astusetel S.L.**, Cl Cea Bermudez 9, Gijon, 98/ 539.10.11 / **Juan Morillon Del Corro**, Av De Gijon 19, La Felguera/Langreo, 98/ 567.40.24 / **Santiago Valderrey**, Cl Dr. Venancio Mtez. 7, Navia, 98/ 563.18.61 / **Alvarez Olivar Casilda**, Cl San Jose 12, Oviedo, 98/ 522.37.39 / **G.A.M.I.F.E.L.**, Cl Ricardo Montes 6, Oviedo, 98/ 528.43.60

AVILA: **Daniel Serrano Labrado**, Cl Jose Gochicoa 16, Arenas De S.Pedro, 920/ 37.15.16 / **Electronica Gredos**, Cl Eduardo Marquina 24, Avila, 920/ 22.48.39 / **Reparaciones San Segundo**, Cl Soria 6, Avila, 920/ 22.33.21

BADAJOS: **Indalecio Amaya Sanchez**, Cl Carreras 11, Almodralejo, 924/ 66.47.01 / **Electronica Bote**, Pz Portugal 2, Badajoz, 924/ 22.17.40 / **Patricio Electronica**, Cl Reyes Huertas 7, Merida, 924/ 33.04.13 / **Electronica Centeno S.L.**, Av Del Zafra 1, Puebla Sancho Perez, 924/ 57.53.08 / **C.E. Vilanovense C.B.**, Cl Camino Magacela 4 Local-5, Villanueva Serena, 924/ 84.59.92

BALEARES (MENORCA): **Insat, Cb**, Cl Pintor Calbo 30, Mahon, 971/ 36.53.18

BALEARES (IBIZA): **Reparaciones Ortega**, Cl Via Punica 33, Ibiza, 971/ 39.01.55

BALEARES (MALLORCA): **Instalaciones Maes, S.L.**, Cl Son Nadal 63, Palma De Mallorca, 971/ 27.49.47

BARCELONA: **Servinters, S.C.C.L.**, Pz Casagemes 20, Badalona, 93/ 389.44.60 / **Fermo**, Av Morera 5, Badalona, 93/ 465.22.00 / **Videocolor**, Cl Villarroel 44, Barcelona, 93/ 454.99.08 / **4 En 1 Reparaciones**, Cl Taquigrafo Marti 19, Barcelona, 93/ 430.97.26 / **La Clinica Del Electrodo**, Cl Balmes 160, Barcelona, 93/ 236.44.11 / **Pulgar I Edo S.L.**, Cl Castillejos 333, Barcelona, 93/ 436.44.11 / **Domofica**, Av Diagonal 296, Barcelona, 93/ 408.66.22 / **Estarlich**, Cl Industria 131, Calella, 93/ 766.22.33 / **Joaquin Casajoana Pages**, Cl Major 19 (Tienda), Castelldefels, 93/ 664.43.60 / **Electronica Mateos**, Cr De Caldas (Bajos) 76, Granollers, 93/ 849.28.77 / **Teelco**, Av Balmes 90, Igualada, 93/ 805.11.90 / **Eide**, Cl Bruch 55, Manresa, 93/ 872.85.42 / **Totvisio Electronica S.L.**, Pj Ferrer 14, Manresa, 93/ 873.88.81 / **Ramon Villaret De Gea**, Cl Moli De Vent 21, Mataro, 93/ 798.02.48 / **Estarlich**, Cl Auquebisbe Creus 12, Mataro, 93/ 790.22.89 / **Salja & Mat**, Cl La Raseta 15 L3, Molins De Rey, 93/ 668.13.61 / **Ce.Va.Sat**, Ps Rubio I Ors 105, Sabadell, 93/ 710.76.13 / **Servei Tecnico Ferrer**, Cl Sarda 37, Sabadell, 93/ 710.51.38 / **Fix Servicio Tecnico**, Cl Valles 88, Sant Cugat Valles, 93/ 675.59.02 / **Ce. Va. Sat, S.C.**, Cr Matadepera 87, Terrassa, 93/ 785.51.11 / **Laurea S.A.T.**, Cl Guillerries Bis 20, Vic, 93/ 889.02.48 / **Fred Vilafranca**, Cl Progres 42, Vilafranca Del Penedes, 93/ 890.48.52 / **Top Electronica**, Cl Misser Rufet 4 Bjos, Vilafranca Penedes, 93/ 890.35.91

BILBAO: **Telnor**, Pz Juanene 5 Tras., Erandio, 94/ 417.04.97

BURGOS: **Servitec Burgos S.L.**, Cl Lavaderos 7-9, Burgos, 947/ 22.41.68 / **Electronica Mas**, Cl Alfonso Vi 6, Miranda De Ebro, 947/ 31.49.94

CACERES: **Ruiz Garcia Jose**, Cl Ecuador 5-B, Caceres, 927/ 22.48.86 / **Arsenio Sanchez, C.B.**, Cl Tornavacas 9, Plasencia, 927/ 41.11.21 / **Radio Sanchez C.B.**, Av De Miajadas S/N, Trujillo, 927/ 32.06.88

CADIZ: **Jose Borja Y Jose Arana**, Cl San Antonio 31, Algeciras, 956/ 66.60.53 / **Galan Sat S.L.**, Cl Cruz Roja Española 11, Cadiz, 956/ 20.14.17 / **Fermafrio**, Pz España 1, Cadiz, 956/ 28.10.82 / **Novomam-Sat**, Pol. Urbisur, Jorge Juan 4, Chiclana De La Frontera, 956/ 40.12.09 / **Electronica Y Climatizacion Jeda**, Cl Divina Pastora E-1 L-4,5,6, Jerez La Frontera, 956/ 33.64.99 / **Servitel**, Cl Porvenir 11 Local, Jerez La Frontera, 956/ 33.76.55 / **Electrogan**, Cl Pagador 31, Pto. Sta. Maria, 956/ 87.07.05 / **Galan Sat S.L.**, Cl Factoria Matagorda 52, Puerto Real, 956/ 83.35.35 / **Rota Electrosur**, Cl Malaga 11, Rota, 956/ 81.59.60

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

CANTABRIA: **Electronica Seyma**, Cl Camilo Alonso Vega 48, Santander, 942/ 32.50.60

CASTELLON: **Electronica Maestrat**, Ps Febrer Soriano 65, Benicarlo, 964/ 46.03.08 / **Asiste, S.L.**, Av De Valencia Nave 19, Castellon, 964/ 21.57.69 / **Vensat Reparaciones**, Cl Vinaros 24, Castellon, 964/ 20.57.12

CEUTA: **Pedro A. Carcaño Lopez**, Cl Urano (Local 7), Ceuta, 956/ 50.43.99

CIUDAD REAL: **Tele-Nueva**, Cl Campo 56, Tomelloso, 926/ 50.59.96 / **Electronica Arellano**, Cl Lorenzo Rivas 14, Alcazar De San Juan, 926/ 54.78.95 / **Lara Technitel**, Cl De La Jara 1, Ciudad Real, 926/ 21.17.87 / **Satelec**, Cl Libertad 13, Ciudad Real, 926/ 22.01.55 / **Climatec**, Cl Pozo 3 4º A, Puertollano, 652/ 79.03.60 / **Angel Rodero Bellow**, Cl Asturias 26, Tomelloso, 926/ 51.52.76 / **Electrodiaz S.L.**, Cl Buensuceso 10, Valdepeñas, 926/ 32.23.24

CORDOBA: **Electronica Sales**, Cl Andalucia 11, Aguilar Frontera, 957/ 66.09.04 / **Dueñas CalAs Teodoro**, Cl Hermano Juan Fdez 15, Cordoba, 957/ 26.35.06 / **Cayro**, Cl Hermano Juan Fdez. 15, Cordoba, 957/ 26.35.06 / **Microm Electronica**, Av Aeropuerto 2, Cordoba, 957/ 23.02.22 / **Antonio Gonzalez Esquinas**, Cl Gral Primo Rivera 61, Peñarroya, 957/ 57.10.50 / **Serpriego S.L.**, Cl San Luis 4 Bjo. Izda., Priego De Cordoba, 957/ 54.15.11

GIRONA: **Reparaciones Pilsa S.C.**, Cl J. Pascual I Prats 8, Gerona, 972/ 20.66.96 / **Feliu Canalias**, Cl Major 26, Campdevanor, 972/ 73.01.72 / **Riera Daviu**, Cl Torras Y Bages 19, Figueres, 972/ 50.32.64 / **Satel**, Ps De Barcelona 12, Olot, 972/ 26.55.19 / **New Meresa**, Cl Surera Bertran 23, Palafrugell, 972/ 30.44.54 / **Arbe Servei**, Av Pompeu Fabra 134, Palafrugell, 696/ 20.14.08

GRANADA: **Servicosta**, Pz Dr. Alvarez Riosol 1, Almuñecar, 958/ 63.11.43 / **Digimat Electronica**, Av Jose De Mora 16, Baza, 958/ 70.04.52 / **Electronica Wenceslao**, Cl Fontiveros 42, Granada, 958/ 81.16.16 / **Fermasa**, Cl Azorin 7, Granada, 958/ 25.64.77 / **Servigon**, Cl Hospital De La Virgen 22, Granada, 958/ 20.52.81 / **Electronica Vargun**, C/.Mozart L2 Ed.Granate, Granada, 958/ 26.06.01

GUADALAJARA: **Tecnicas Marvi S.L.**, Pz Capitan Boixareu 51, Guadalajara, 949/ 23.27.63 **Ferreteria Toledano**, Cl Ejercito 17 A, Guadalajara, 949/ 23.02.61

GUIPUZCOA: **Teknibat Electronica**, Cl Zezenbide 4, Eibar, 943/ 70.24.37 / **Estudios 3, C.B.**, Pz De Los Estudios 3, San Sebastian, 943/ 45.37.97 / **Reparaciones Urruti S.L.**, Ps Aintzieta 32, San Sebastian, 943/ 45.84.10

HUELVA: **Abril Sanchez Valentin**, Cl Cadiz 2, Cala, 959/ 10.60.41 / **Telejara**, Pol. Polirrosa ClA Nave-27, Huelva, 959/ 22.60.74 / **Telesonid Huelva, S.C.A.**, Cl Fco.Vazquez Limon 4, Huelva, 959/ 24.38.60 / **Airsext Huelva**, Ps De La Glorieta 6, Huelva, 959/ 22.88.13 / **Electro Sur**, Cl Alonso De Ercilla 23, Huelva, 959/ 29.06.15

JAEN: **Electronica Gonzalez**, Corredera San Bartolome 11, Andujar, 953/ 50.33.82 / **Electro Himega, S.A.**, Cl Adarves Bajos 4-C, Jaen, 953/ 24.22.56 / **Uniservic Electronica**, Cl Goya 1 Bjos, Ubeda, 953/ 75.14.19

LA CORUÑA: **Ramsat**, Av Finisterre 117-B, Cee, 981/ 74.74.61 / **Zener Electronica**, Cl Ronda De Monte Alto 15, La Coruña, 981/ 22.07.00 / **S.T. Mendez**, Cl Gil Vicente 13, La Coruña, 981/ 27.52.52 / **Bandin Audio**, Cl Rua Arcos Moldes 2 B-3, Rianxo, 981/ 86.60.23 / **Victor Perez Quintela**, Cl Entrerios 35, Santiago De Compostela, 981/ 58.43.92

LA RIOJA: **Top Service**, Cl Achutegui De Blas 17, Calahorra, 941/ 13.50.35 / **Electronica Musand**, Cl Rey Pastor 60-62, Logroño, 941/ 22.84.52 / **Aguado Sat**, Cl Velez De Guevara 26 Bajo, Logroño, 941/ 25.25.53

LEON: **Prosat**, Pz Doce Martires 5, Leon, 987/ 20.34.10 / **Tecnyser Electro**, Cl Relojero Losada 25, Leon, 987/ 22.77.87 / **Asist. Tecnica Marcos**, Cl Conde De Toreno 5, Leon, 987/ 20.01.01 / **Domespa Bierzo**, Cl Batalla De Lepanto 8, Ponferrada, 987/ 41.14.29

LERIDA: **Satef**, Cl Sant Pelegri 54, Tarrega, 973/ 50.08.48 / **Electronica Guirao**, Cl Sant Pere Claver 16 B-2, Tarrega, 973/ 50.02.34 / **Jordi Duro Fort**, Cl Industria 6 3º 3º, Tremp, 973/ 65.25.15

LLEIDA: **Ielsa Electronica**, Cl Tarragona 15, Lleida, 973/ 24.71.27 / **Cristel**, Cl Vallcalent 32, Lleida, 973/ 27.08.26

LUGO: **Televexo S.L.**, Cl Nosa Sra. Do Carmen 82, Burela, 982/58.18.57 / **Servicio Tecnico Pasfer**, Av Arcadio Pardiñas 77, Burela, 696/17.86.458 / **Electronica Penelo**, Cl Serra Gañidoira 63, Lugo, 982/ 21.47.43 / **Electronica Fouces**, Cl Benito Vicetto 34, Monforte De Lemos, 982/ 40.24.38

MADRID: **Video Service Electronic**, Cl Era Honda 9, Alcala De Henares, 91/ 880.27.87 / **Variosat, S.L.**, Cl Isla De Corcega 24, Alcobendas, 91/ 662.04.68 / **Ugenasa**, Cl La Canaleja 4, Alcorcon, 91/ 611.52.51 / **Electronica Barajas**, Pz Del Jubilado 8, Barajas, 91/ 305.48.90 / **Tec-Norte**, Cl Santiago Apostol 5, Collado Villalba, 91/851.63.47 / **Garman C.B.**, Cl Carlos Sole 38 Local, Madrid, 91/380.33.49 / **Electronica Garman, C.B.**, Cl Mandarina 15, Madrid, 91/ 368.01.79 / **Electronica Ansar**, Cl Tomasa Ruiz 4, Madrid, 91/ 460.47.45 / **Elbeservi, S.A.**, Cl Dr.R. Castroviejo 19, Madrid, 91/ 386.27.11 / **Cromadelta**, Cl Alfonso XII 31, Mostoles, 91/ 664.16.41

MALAGA: **Servisuel, Edif. La Union**, Cm De Las Cañadas Lc 2, Fuengirola, 952/ 46.90.28 / **Climaire Plus**, Cl Guaro 4, Malaga, 95/ 234.50.36 / **Electronica Garcia Campoy**, Av Velazquez 5, Malaga, 952/ 32.00.77 / **Electronica Bg**, Cl Andalucia 2, San Pedro De Alcantara, 952/ 78.50.09 / **Video Taller, S.C.**, Edif. La Noria B Bjos-5, Torre Del Mar, 952/ 54.23.95

MELILLA: **Sonitev**, Cl Ejercito Español 3, Melilla, 952/ 68.30.80 / **MURCIA:** **Reg., C.B.**, Cl Ramon Y Cajal 27, Cartagena, 968/ 51.00.06 / **Caro Porlan Raimundo**, Cl Jose Mouliaa 45, Lorca, 968/ 46.18.11 / **J. Luis Haro Calvo**, Cl La Seda 8 Edif. Las Terrazas, Lorca, 968/ 47.18.79 / **Electroservicios Seba,C.B.**, Cl Isaac Albeniz 4 Bjos, Murcia, 968/ 29.85.93 / **Visatel**, Cl Torre Alvarez S/N, Murcia, 968/24.16.47 / **Electro Servicios Plaza**, Cl Gomez Cortina 10, Murcia, 968/ 28.45.67 / **Angel Lopez Alcaraz**, Cl Sierra Del Espartal 6 (Edif. Ana), Murcia, 968/ 29.39.10 / **Rafael Gomez Yelo**, Ps Corbera 17, Murcia, 968/ 26.14.67

NAVARRA: **A. T. Pamplona**, Cl Julian Gayarre 1, Pamplona, 948/ 24.19.50 / **Unitec**, Cl Fuente Canonigos 5, Tudela, 948/ 82.74.34

ORENSE: **Fernandez Gonzalez Jose**, Av Buenos Aires 75 Bjos, Orense, 988/ 23.48.53 / **Antonio Rodriguez Alvarez**, Cl Cabeza De Manzaneda 7, Orense, 988/ 22.40.98

PALENCIA: **Electronica Javier**, Av Castilla 77, Palencia, 979/ 75.03.74 / **Multiservicio Palencia**, Cl Cardenal Cisneros 20, Palencia, 979/ 74.53.80

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

PAMPLONA: **Electro Reparaciones 2000**, Cl Monasterio Fitero 26, Pamplona, 948/ 26.79.12

PONTEVEDRA: **Imason**, Cl Loureiro Crespo 43, Pontevedra, 986/ 84.16.36 / **Central De Servicios**, Cl Asturias (Bajo) 10, Vigo, 986/ 37.47.45 / **Sial-Alvimo S.L.**, C/ C.Torrecedeira 92 Bjos, Vigo, 986/ 29.93.01 / **Electronica Cambados**, Cl Camilo Jose Cela 13, Vilagarcia Arousa, 986/ 50.83.27

SALAMANCA: **Almat Electronica**, Cl Galileo 21, Salamanca, 923/ 22.45.08 / **J. Daniel Martinez**, Cl Abraham Lacut 11-15, Salamanca, 923/ 19.16.10

SEGOVIA: **Guijo S.T.**, Cl Teofilo Ayuso 2 Local, Segovia, 921/ 42.94.18

SEVILLA: **Electro 93 S.L.**, Cl Melliza 1, Dos Hermanas, 95/ 472.37.16 / **Electronica Bersabe**, Pasaje Merinos 62 A, Ecija, 95/ 483.33.93 / **Electronica Guillen**, Cl La Cilla 70, Osuna, 954/ 81.12.96 / **Electronica Triana**, Cl Evangelista 69-71 L-25, Sevilla, 95/ 433.83.03 / **Telepal**, Cl Julio Verne 49, Sevilla, 95/ 464.95.80 / **Auvidel, S.L.**, Cl Virgen De Africa 20, Sevilla, 95/ 427.57.07 / **Luis Rivas Caldas**, Cl Febo 16, Sevilla, 95/ 451.73.55 / **Intersat Sevilla**, Cl Beethoven 5, Sevilla, 95/ 443.02.26 / **Frilar**, Pol. Indust. Navisa C/A 47, Sevilla, 95/ 492.14.44 / **Televideo Nervion**, Cl Juan Curiel 22, Sevilla, 95/ 458.10.66

SORIA: **Teco**, Cl Antolin De Soria 10, Soria, 975/ 22.61.25

TARRAGONA: **Selecco S.L.**, Cl Calderon De La Barca 11, Amposta, 977/ 70.00.12 / **Mañe Grifolls**, Cl Jesus 21, Calafell, 977/ 69.04.39 / **Tecno Serveis Mora**, Cl Pau Picasso 1, Mora D'ebre, 977/ 40.08.83 / **Euro Tecnicos Electronica**, Cl Lepanto 16-18, Reus, 977/ 32.24.89 / **Martorell Altes Francisco**, Cl Roseta Mauri 10, Reus, 977/ 75.32.41 / **Electronica Loguard**, Cl Vapor Vell 17, Reus, 977/ 32.38.04 / **Electronica S. Torres**, Cl Ernest Vilches 4-B L-2, Tarragona, 977/ 21.21.48 / **Sertecs, S.C.**, Cl Caputxins (Bajos) 22, Tarragona, 977/ 22.18.51 / **Electro Servei C.B.**, Ps Moreira 10, Tortosa, 977/ 51.04.42

TERUEL: **Electronica Alcañiz S.L.**, Cl Carmen 21, Alcañiz, 979/ 87.07.94 / **Teleservicio Bajo Aragon**, Cl Romualdo Soler 4, Alcañiz, 978/ 87.08.10 / **Alejandro Hernandez**, Rb San Julian 59, Teruel, 978/ 60.85.51

TOLEDO: **Electro Anaya**, Cl Vertedera Alta 14, Consuegra, 925/ 48.09.81 / **Electronica Rivas**, Cl Barrio San Juan 1, Talavera La Reina, 925/ 80.55.46 / **Electronica Fe-Car, S.L.**, Av Santa Barbara 30, Toledo, 925/ 21.21.45 / **Electronica Jopal S.L.**, Av Santa Barbara S/N, Toledo, 925/ 25.04.42

VALENCIA: **Envisa Electronic, S.L.**, Cl General Espartero 9, Alzira, 96/ 241.24.87 / **Tecno Hogar**, Cl Dos De Mayo 41, Gandia, 96/ 286.53.35 / **Electro Servis**, Cl Grupo San Valero 4-6, Sueca, 96/ 170.38.50 / **Frifonta**, Cl Actor Llorens 3, Valencia, 96/ 369.92.66 / **Servicios Electronicos**, Cl Doctor Oloriz 3, Valencia, 96/ 340.20.34 / **Antonio Monleon, S.L.**, Av De La Plata 91, Valencia, 96/ 334.55.87

VALLADOLID: **Electronica Vitelson**, Pz Del Mercado 9, Medina Del Campo, 983/ 80.43.56 / **Teleservicios**, Cl Esgueva 6, Valladolid, 983/ 30.92.61 / **Asist. Tecnica Marcos**, Cl Pio Del Rio Horteiga 2-4, Valladolid, 983/ 29.78.66 / **Jesus Albuquerque**, Cl Vinos Ribera Del Duero 10, Valladolid, 983/ 24.62.26 / **Teodoro Negro Hernandez**, Glorieta Descubrimiento 4, Valladolid, 983/ 39.17.81

VIZCAYA: **Servitele**, Cl Autonomia 24 Galerias, Bilbao, 94/ 444.89.02 / **Negredo Martin Daniel**, Cl Padre Pernet 8, Bilbao, 94/ 411.22.82 / **Collantes Martin Onofre**, Cl Ortuño De Alango 7, Portugalete, 94/ 483.21.22

ZAMORA: **R.T.V. Blanco**, Cl Eduardo Julian Perez 9, Zamora, 980/ 51.14.41

ZARAGOZA: **Cinca Monterde Antonio**, Cl Via Universitas 52, Zaragoza, 976/ 31.69.65 / **Aragon Televideo, S.C.**, Cl Batalla Clavijo 18, Zaragoza, 976/ 32.97.12

SWITZERLAND - <http://www.sharp.ch>

Sharp Electronics AG, Langwiesenstrasse 7, CH-8108 Dällikon, +41 1 846 61 11

SWEDEN - <http://www.sharp.se>

Bild&Ljudservice, Roxviksgatan 8, 582 73 Linköping, 013-356250

Jönköping Antenn & TV Service, Fridhemsvägen 20, 553 02 Jönköping, 036-161690

Tomi Elektronik, Svandammsplan 2, 126 47 Hägersten, 08-186170

Tv Trim, St Pauligatan 37, 416 90 Göteborg, 031-847200

Tv-berg, Krusegatan 26, 212 25 Malmö, 040-188380

NORWAY

Service Eksperten, Trondheimsvn 436B, N-0962 Oslo, 22 90 19 30

ICELAND

Braedurnir Ormsson Ltd, PO box 8790, IS-128 Reykjavik, +354-5332800

Hjólmtækni Ehf, Skeifar, IS-108 Reykjavik, +354-5332150

DENMARK

Elektronik Centret, Literbuen 10A, DK2740 Skovlunde, 44 50 30 00

SUOMI

Oy Perkkio, PL 40 Rälssintie 6, SF-00721 Helsinki, +35-8947805000

Theho Video Oy, Niittyläntie 3, SF-0620 Helsinki, +35-891461500

D

TECHNISCHE DATEN

D

Stromversorgung	: 230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat	: Mindestens 10 A
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle : 1,3 kW
Leistungsabgabe:	Mikrowelle : 900 W (IEC 60705)
Mikrowellenfrequenz	: 2450 MHz * (Gruppe 2/Klasse B)
Außenabmessungen	: 596 mm (B) x 390 mm (H) x 429 mm (T)
Garraumabmessungen	: 342 mm (B) x 207 mm (H) x 368 mm (T) **
Garrauminhalt	: 26 Liter **
Drehteller	: ø325 mm
Gewicht	: 19 kg
Garraumlampe	: 25 W/240-250 V

* Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen des europäischen Standards EN55011.
Das Produkt wird standardkonform als Gerät der Gruppe 2, Klasse B eingestuft.
Gruppe 2 bedeutet, dass das Gerät zweckbestimmt hochfrequente Energie in Form elektromagnetischer Strahlen zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln erzeugt.
Gerät der Klasse B bedeutet, dass das Gerät für den Einsatz im häuslichen Bereich geeignet ist.

** Der Garrauminhalt wird aus der max. gemessenen Breite, Tiefe und Höhe errechnet.
Die tatsächliche Aufnahmekapazität von Lebensmitteln ist jedoch geringer.



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

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

F

FICHE TECHNIQUE

F

Tension d'alimentation	: 230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection	: 10 A minimum
Consommation électrique:	Micro-ondes : 1,3 kW
Puissance:	Micro-ondes : 900 W (IEC 60705)
Fréquence des micro-ondes	: 2450 MHz * (Groupe 2/classe B)
Dimensions extérieures	: 596 mm (W) x 390 mm (H) x 429 mm (D)
Dimensions intérieures	: 342 mm (W) x 207 mm (H) x 368 mm (D) **
Capacité	: 26 litres **
Plateau tournant	: ø325 mm
Poids	: 19 kg
Eclairage de four	: 25 W/240-250 V

* Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN55011.
Conformément à cette norme, ce produit est un équipement de groupe 2, classe B.
Groupe 2 signifie que cet équipement génère volontairement de l'énergie RF sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments.
Classe B signifie que l'équipement est adapté à une utilisation domestique.

** La capacité intérieure est calculée en multipliant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales.
La contenance réelle pour les aliments est inférieure à celle-ci.



Ce four est conforme aux exigences des Directives 89/336/EEC et 73/23/EEC révisées par 93/68/EEC.
LES SPECIFICATIONS PEUVENT ETRE CHANGEES SANS PREAVIS LORS D'AMELIORATIONS APORTEES A L'APPAREIL.

NL

TECHNISCHE GEGEVENS

NL

Wisselstroom	: 230V, 50 Hz, enkele fase
Zekering/circuitonderbreker	: Minimum 10 A
Stroombenodigheid:	Magnetron : 1,3 kW
Uitvoermogen	Magnetron : 900 W (IEC 60705)
Magnetronfrequentie	: 2450 MHz * (groep 2/klasse B)
Afmetingen buitenkant	: 596 mm (B) x 390 mm (H) x 429 mm (D)
Afmetingen binnenkant	: 342 mm (B) x 207 mm (H) x 368 mm (D) **
Ovencapaciteit	: 26 liter **
Draaitafel	: ø325 mm
Gewicht	: 19 kg
Ovenlampje	: 25 W/240-250 V

- * Dit product voldoet aan de vereisten van de Europese norm EN55011.
In overeenstemming met deze norm is dit product geïnclassificeerd als groep 2 klasse B apparatuur.
Groep 2 betekent dat het apparaat opzettelijk radiofrequentie uitzendt in de vorm van elektromagnetische straling voor het verhitten van voedsel.
Klasse B apparatuur betekent dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.
- ** De inhoud wordt berekend door het meten van de maximum breedte, hoogte en diepte van het apparaat.
Het actuele inhoudsvermogen voor spijzen is geringer.



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

DOOR CONTINUE VERBETERINGEN KUNNEN SPECIFICATIES ZONDER AANKONDIGING VERANDEREN.

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 : 1,3 kW
Potenza erogata:	Microonde : 900 W (IEC 60705)
Frequenza microonde	: 2450 MHz * (Gruppo 2/classe B)
Dimensioni esterne	: 596 mm (L) x 390 mm (A) x 429 mm (P)
Dimensioni cavità	: 342 mm (L) x 207 mm (A) x 368 mm (P) **
Capacità forno	: 26 litri **
Piatto rotante	: ø325 mm
Peso	: 19 kg
Lampada forno	: 25 W/240-250 V

- * Il Prodotto soddisfa i requisiti della norma europea EN55011.
In conformità a tale norma, questo prodotto è classificato come apparecchiatura appartenente al gruppo 2 classe B.
Gruppo 2 significa che l'apparecchiatura genera energia in frequenza radio sotto forma di radiazioni elettromagnetiche per il riscaldamento dei cibi.
Apparecchiatura di Classe B significa che l'apparecchiatura può essere utilizzata in ambienti domestici.
- ** La capacità interna è calcolata misurando larghezza, profondità e altezza massima.
Lo spazio a disposizione per gli alimenti è inferiore e dipende dagli accessori inseriti.



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

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

E

DATOS TÉCNICOS

E

Tensión de CA	: 230 V, 50 Hz, monofásica
Fusible/disyuntor de fase	: Mínimo 10 A
Requisitos potencia de CA:	Microondas : 1,3 kW
Potencia de salida:	Microondas : 900 W (IEC 60705)
Frecuencia microondas	: 2450 MHz * (grupo 2/clase B)
Dimensiones exteriores	: 596 mm (An) x 390 mm (Al) x 429 mm (P)
Dimensiones interiores	: 342 mm (An) x 207 mm (Al) x 368 mm (P) **
Capacidad del horno	: 26 litros **
Plato giratorio	: ø325 mm
Peso	: 19 kg
Lámpara del horno	: 25 W/240-250 V

* Este Producto cumple el requisito de la norma europea EN55011.

De acuerdo con dicha norma, este producto está clasificado como equipamiento del grupo 2, clase B.

El grupo 2 significa que el equipamiento genera intencionadamente energía por radiofrecuencia en forma de radiación electromagnética para el tratamiento por calentamiento de alimentos.

La clase B significa que el equipamiento resulta adecuado para su uso en establecimientos domésticos.

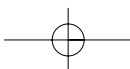
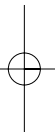
** La capacità interna calcolata misurando la larghezza, la profondità e l'altezza massima.

La capacità effettiva di contenere cibo è minore.



Este horno cumple con las exigencias de las directivas 89/336/EEC y 73/23/EEC según la modificación 93/68/EEC.

LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS PUEDEN CAMBIAR SIN PREVIO AVISO AL IR INTRODUCIÉNDOSE MEJORAS EN EL APARATO.



SHARP

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.

Sonninstrasse 3
20097 Hamburg
Germany

SHARP MANUFACTURING

ist ein Mitglied von:
est un membre de:
is een lid van:
è un membro di:
es un miembro de:



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



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

TINS-A395URRO

SHARP

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.

Sonninstrasse 3
20097 Hamburg
Germany

SHARP MANUFACTURING

ist ein Mitglied von:
est un membre de:
is een lid van:
è un membro di:
es un miembro de:



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



Das Papier dieser
Bedienungsanleitung
besteht zu 100 %
aus Altpapier

Le papier de ce
mode d'emploi est
fait de 100 %
de papier réutilisé

De papier voor deze
gebruiksaanwijzing
is van 100 %
hergebruiken papier
gemaakt

La carta di questo
manuale d'istruzioni
è fatta di 100 %
della carta riciclata

El papel de este
manual de
instrucciones se
hace de 100 %
es del papel
reciclado

TINS-A395URRO