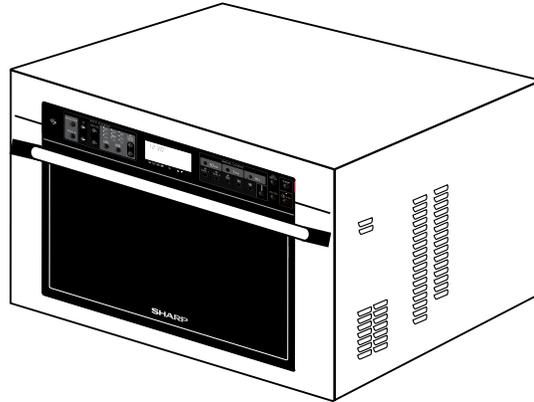


SHARP



**Wichtig
Belangrijk
Important**



DEUTSCH

NEDERLANDS

FRANÇAIS

R-90GCH

↪ **HIGH-SPEED-MIKROWELLENGERÄT - BEDIENUNGSANLEITUNG
MIT HEISSLUFT**

↪ **HIGH SPEED-CONVECTIE MAGNETRON - GEBRUIKSAANWIJZING
MET HETELUCHT**

↪ **FOUR A MICRO-ONDES HIGH SPEED - MODE D'EMPLOI
À CONVECTION**

(D)

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, die Sie aufmerksam lesen sollten, bevor Sie das Mikrowellengerät in Betrieb nehmen.

WICHTIG: Es kann zu schweren Gesundheitsschäden kommen, wenn Sie die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung nicht befolgen oder das Gerät so manipulieren, dass es mit geöffneter Tür betrieben werden kann

(NL)

Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u zorgvuldig door moet lezen voordat u de magnetron gebruikt.

BELANGRIJK: Er kan ernstig gevaar voor de gezondheid bestaan wanneer de instructies in deze gebruiksaanwijzing niet worden opgevolgd of wanneer de magnetron zodanig wordt omgebouwd, dat deze met open deur functioneert.

(F)

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

IMPORTANT : Vous risquez de porter sérieusement atteinte à votre santé si vous ne respectez pas ce mode d'emploi ou si vous modifiez le four de façon à ce qu'il fonctionne avec la porte ouverte.

1000 W (IEC 60705)

D Sehr geehrter Kunde,

Wir gratulieren zu Ihrem neuen High Speed-Kombigerät mit Mikrowelle, Heißluft und Grillfunktion, das Ihnen ab jetzt die Arbeit im Haushalt wesentlich erleichtern wird.

Sie werden angenehm überrascht sein, was Sie mit diesem Gerät alles machen können. Durch die Kombination von Mikrowelle, Heißluft und Grill werden die Lebensmittel gleichzeitig gebräunt und gegart, und das erheblich schneller als auf herkömmliche Weise.

Sie können nicht nur schnell auftauen und erhitzen, sondern auch ganze Menüs mit knusprig braunen Speisen zubereiten.

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

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

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

Wir empfehlen Ihnen, den Kochbuch-Ratgeber und die Bedienungsanleitung genau durchzulesen.

So wird Ihnen die Bedienung Ihres Gerätes leicht von der Hand gehen.

**Viel Spaß beim Umgang mit Ihrem neuen High Speed-Kombigerät und beim Ausprobieren der leckeren Rezepte.
Ihr Mikrowellen-Team**

NL Geachte klant,

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw nieuwe highspeed combimagnetron met magnetron, convector en grillfuncties, die u goed van dienst zijn in de keuken.

U zult verbaasd staan over hoeveel verschillende dingen deze oven voor u kan doen. De combinatie van magnetron, hetelucht convector en grill betekent dat het voedsel tegelijkertijd kan koken en bruineren en dit veel sneller dan bij de toepassing van de conventionele methode.

Niet alleen kunt u met de oven snel voedsel ontdooien of opwarmen, u kunt er ook complete knapperige maaltijden mee bereiden.

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

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

Er zijn vele leuke voordelen aan een magnetronoven verbonden:

- U kunt tot en met 80% aan tijd en energie sparen.
- Voedsel kan direct in de serveerschalen worden bereid, zodat er minder afwas is.
- Kortere kooktijden en het gebruik van weinig water en vetten zorgen ervoor dat vele vitamines, mineralen de karakteristieke smaak bewaard blijven.

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

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

**Veel plezier met uw high speed combi-magnetronoven en bij het uitproberen van de heerlijke recepten.
Uw magnetron-team**

F Cher client, chère cliente,

Nous vous félicitons de l'achat de votre nouveau four combiné à micro-ondes high speed alliant les fonctions du micro-ondes, de la convection et du grill ; il vous facilitera l'organisation de vos tâches ménagères.

Vous serez agréablement surpris en constatant toutes les possibilités de ce four.

Grâce à la combinaison du micro-ondes, de l'air chaud et du grill, les aliments sont cuits et brunis en même temps et leur cuisson est beaucoup plus rapide qu'une cuisson traditionnelle.

Non seulement, vous pouvez décongeler, chauffer et cuire rapidement mais vous avez également la possibilité de préparer des menus complets contenant des mets croustillants.

Dans notre cuisine test, nous vous avons réuni les meilleures recettes internationales que vous pouvez préparer facilement et rapidement.

Essayez les recettes proposées et préparez également vos propres recettes infailibles dans votre nouveau four à micro-ondes.

Le four à micro-ondes vous offre de nombreux avantages qui vous enthousiasmeront :

- Vous pouvez faire un gain de temps et d'énergie allant jusqu'à 80 %.
- Les aliments peuvent être préparés directement dans les plats de service, il y a donc moins de vaisselle.
- Les temps courts de cuisson, une quantité faible d'eau et de graisse permettent de conserver de nombreuses vitamines, substances minérales et le goût naturel des aliments.

Nous vous recommandons de lire minutieusement les conseils culinaires et le mode d'emploi.

Vous aurez ainsi plus de facilité à utiliser votre four.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lorsque vous utiliserez votre four à micro-ondes et lorsque vous essayerez les recettes délicieuses ! Votre équipe micro-ondes

D INHALTSVERZEICHNIS

GERÄT UND ZUBEHÖR	4
BEDIENFELD	5
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	6 - 8
AUFSTELLANWEISUNGEN	8
VOR INBETRIEBNAHME	9
AUSWÄHLEN DER SPRACHE	9
VERWENDEN DER STOP-TASTE	10
EINSTELLEN DER UHR	10
MANUELLES GAREN:	
↻ DUAL-BETRIEB	11 - 12
↻ GRILLBETRIEB	13
HEISSLUFTBETRIEB	14 - 15
MIKROWELLENLEISTUNG	16
GAREN MIT DER MIKROWELLE	17
AUTOMATISCHES GAREN:	
BASIC COOK	18 - 19
BASIC COOK-TABELLE	20 - 21
REZEPTE	22 - 23
REZEPTE-TABELLE	24 - 25
MICRO COOK/MICRO DEFROST	26 - 27
MICRO COOK-TABELLE	27
MICRO DEFROST-TABELLE	28
HINWEISE ZU MICRO DEFROST (AUFTAUPROGRAMM)	29
ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN	30 - 33
REINIGUNG UND PFLEGE	34
FUNKTIONSPRÜFUNG	35
SERVICE NIEDERLASSUNGEN	100 - 105
TECHNISCHE DATEN	106



MAGNETRON EN ACCESSOIRES	36
BEDIENINGSPANEEL	37
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	38 - 40
INSTALLATIE	40
VOOR HET GEBRUIK	41
HET SELECTEREN VAN DE TAAL	41
HET GEBRUIK VAN DE STOP TOETS	42
HET INSTELLEN VAN DE KLOK	42
HANDMATIG KOKEN:	
☞ DUAL KOKEN	43 - 44
☞ KOKEN MET DE GRILL	45
KOKEN MET DE CONVECTIEWERKING	46 - 47
ENERGIENIVEAUS VAN DE MAGNETRON	48
KOKEN MET DE MAGNETRON	49
AUTOMATISCH KOKEN:	
BASIC COOK	50 - 51
BASIC COOK TABEL	52 - 53
RECEPTEN	54 - 55
TABEL MET RECEPTEN	56 - 57
VERHITTEN EN ONTDOOIEN IN DE MAGNETRON	58 - 59
MAGNETRON KOOKTABEL	59
MAGNETRON ONTDOOITABEL	60
OPMERKINGEN OVER HET ONTDOOIEN IN DE MAGNETRON	61
ANDERE HANDIGE FUNCTIES	62 - 65
ONDERHOUD EN REINIGING	66
ONDERHOUDSBEURTEN CHECKLIJST	67
SERVICE ADRESSEN	100 - 105
TECHNISCHE GEGEVENS	106

F TABLE DES MATIERES

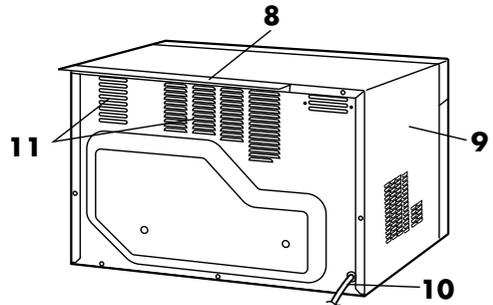
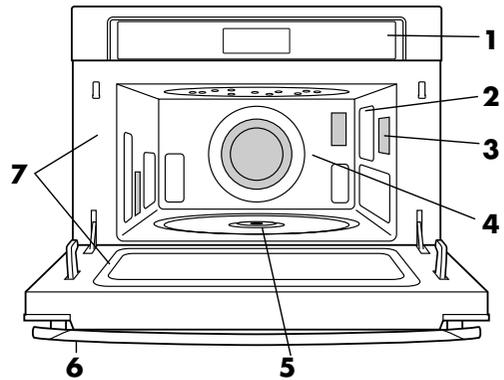
FOUR ET ACCESSOIRES	68
TABLEAU DE COMMANDE	69
CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE	70 - 72
INSTALLATION	72
AVANT UTILISATION	73
CHOIX DE LA LANGUE	73
UTILISATION DE LA TOUCHE STOP	74
REGLAGE DE L'HORLOGE	74
CUISSON MANUELLE :	
☞ CUISSON DUAL	75 - 76
☞ CUISSON GRIL	77
CUISSON PAR CONVECTION	78 - 79
NIVEAUX DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES	80
CUISSON AU MICRO-ONDES	81
CUISSON AUTO :	
CUISINE SIMPLE	82 - 83
TABLEAU DE CUISINE SIMPLE	84 - 85
RECETTES	86 - 87
TABLEAUX DE RECETTES	88 - 89
MICRO COOK / MICRO DECONG.	90 - 91
TABLEAU DE CUISSON AU MICRO-ONDES	91
TABLEAU DE DECONGELATION	92
REMARQUES SUR LA DECONGELATION AU MICRO-ONDES	93
AUTRES FONCTIONS PRATIQUES	94 - 97
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	98
CONTRÔLE AVANT APPEL DU SAV	99
ADRESSES DU SAV	100 - 105
CARACTERISTIQUES	107





FOUR ET ACCESSOIRES

- 1** Tableau de commande
- 2** Cadre du répartiteur d'ondes (A NE PAS ENLEVER)
- 3** Eclairage du four
- 4** Cavité du four
- 5** Entraînement
- 6** Poignée d'ouverture de la porte
(Pour ouvrir la porte, abaisser la poignée en la tirant vers vous. Ne jamais déplacer le four en le tenant par la poignée de la porte.)
- 7** Joints de porte et surfaces de contact du joint
- 8** Cache de ventilation (A NE PAS ENLEVER)
- 9** Partie extérieure
- 10** Cordon d'alimentation
- 11** Orifices de ventilation



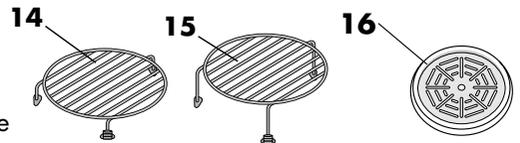
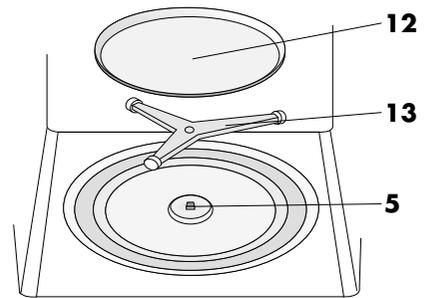
ACCESSOIRES :

Vérifier si les accessoires suivants ont été fournis :

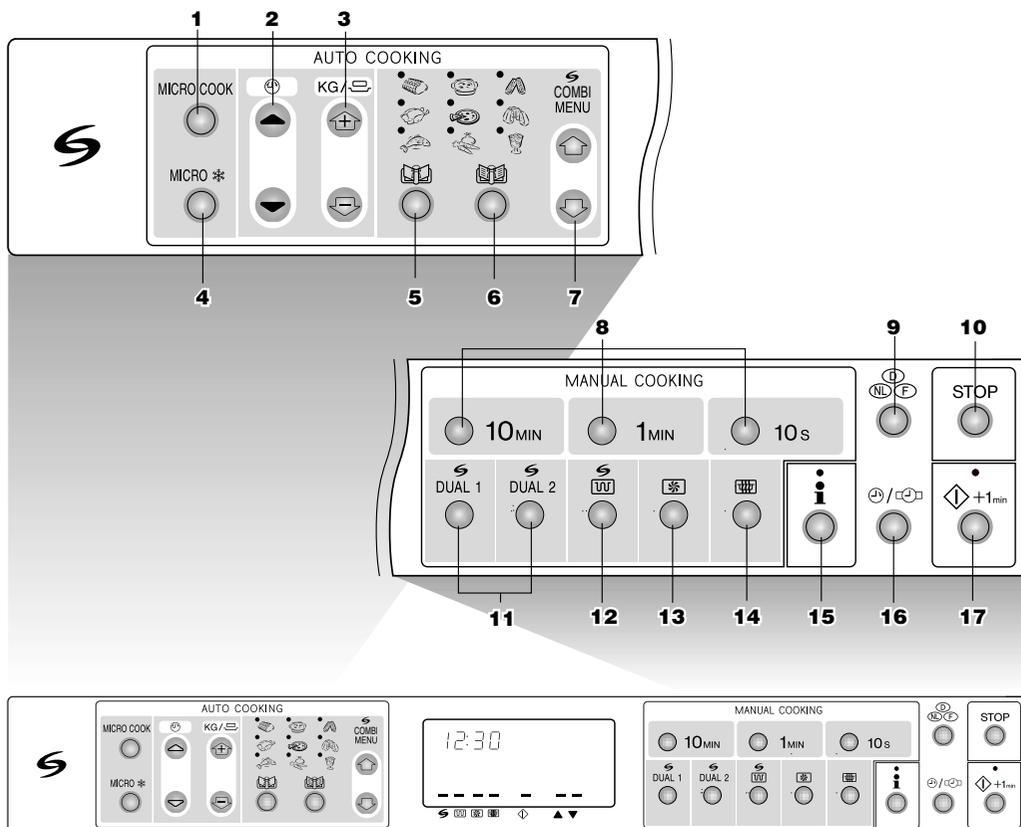
- 12** Plateau tournant **13** Support plateau tournant
- 14** Trépied bas **15** Trépied haut **16** Lèche-frite
- Placer le support du plateau tournant dans l'axe entraîneur au centre du four et vérifier qu'il est bien positionné. Il doit être capable de tourner librement.
- Placer le plateau tournant sur le support.
- Placer le trépied bas / haut et la lèche-frite si nécessaire sur le plateau tournant.

REMARQUES :

- Ne faire fonctionner le four que si le plateau tournant et son support sont positionnés correctement. Cela assure une cuisson correcte dans le four. Un plateau tournant mal positionné peut osciller, ne pas tourner correctement et endommager le four.
- Le plateau tournant tourne dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire. Le sens de la direction change à chaque nouveau démarrage du four. Cela n'affecte pas la cuisson.
- A l'issue de la cuisson, toujours nettoyer le support du plateau tournant, en particulier autour des roulements. Ces derniers doivent être exempts de graisses et d'impuretés. L'accumulation de graisses ou de salissures peut entraîner une surchauffe ou la formation d'arc, il peut en résulter de la fumée ou un embrasement.
- Lorsque vous commandez des accessoires, indiquer deux éléments : le nom de la pièce et le nom du modèle à votre revendeur ou à votre service après-vente SHARP.



Les trépieds et la lèche-frite sont appropriés pour une cuisson en mode Convection, Dual ou Gril.



Touches de fonction :

- 1 Touche **MICRO COOK** (Micro Cook)
En appuyant sur cette touche, vous pouvez sélectionner le menu MICRO-ONDES.
- 2 Touches **MOINS / PLUS**
- 3 Touche **POIDS**
- 4 Touche **MICRO DEFROST** (Micro Décongélation)
En appuyant sur cette touche, vous pouvez sélectionner le menu MICRO DECONG.
- 5 Touche **CUISINE SIMPLE**
- 6 Touche **RECETTE**
- 7 Touches **COMBI MENU** (Combi Menu)
Pour sélectionner le menu CUISINE SIMPLE et RECETTE
- 8 Touches **MINUTERIE**
- 9 Touche **LANGUE**
- 10 Touche **STOP**
- 11 Touches **↻ DUAL MODE** (Mode Dual)
Deux modes Dual existent :
Dual 1 : micro-ondes et gril avec circulation d'air high speed.
Dual 2 : micro-ondes et convection avec circulation d'air high speed.
- 12 Touche **↻ GRIL**
- 13 Touche **CONVECTION**
En appuyant sur cette touche, vous pouvez ajuster la température de convection.

- 14 Touche **NIVEAU PUISSANCE MICRO-ONDES**
En appuyant sur cette touche, vous pouvez ajuster le niveau de puissance du micro-ondes.
- 15 Touche **INFO**
- 16 Touche **REGLAGE HEURE / JOUR**
- 17 Touche **◇ +1min/START**

Ecran numérique et témoins :

- 18 Témoin **HIGH SPEED**
- 19 Témoin **GRIL**
- 20 Témoin **CONVECTION**
- 21 Témoin **MICRO-ONDES**
- 22 Témoin **CUISSON EN COURS**
- 23 Témoin **PLUS COURT / PLUS LONG**



CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE

CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE : LES LIRE ATTENTIVEMENT ET LES CONSERVER POUR S'Y REFERER EN CAS DE BESOIN

Pour éviter tout risque d'incendie

Le micro-ondes ne doit pas être laissé sans surveillance au cours de son fonctionnement. Les niveaux de puissance trop élevés ou les temps de cuisson trop longs peuvent entraîner une surchauffe des aliments et entraîner un embrasement.

Dans les cas où le four doit être encastré, le cadre EBR-90GKST homologué par SHARP doit être utilisé. Il est disponible auprès de votre revendeur. Se reporter aux instructions d'installation du cadre ou demander à votre revendeur la procédure d'instruction correcte. Seule l'utilisation de ce cadre garantira la sécurité et la conformité de ce produit.

La fiche électrique doit toujours être accessible de manière à pouvoir la débrancher facilement en cas d'urgence. La tension d'alimentation alternative doit être de 230 V, 50 Hz, avec au minimum un fusible de 16 A ou un disjoncteur de 16 A.

Il est recommandé d'installer un circuit séparé pour cet appareil.

Ne pas placer le four dans les endroits où des sources de chaleur existent. Par exemple, près d'un four traditionnel. Ne pas installer le four dans des endroits avec un haut taux d'humidité ou avec un risque de moisissure.

Ne pas entreposer ou utiliser le four à l'extérieur.

Si l'aliment en train de chauffer commence à fumer, NE PAS OUVRIR LA PORTE. Arrêter et débrancher le four, attendre jusqu'à l'arrêt de formation de fumée. Ouvrir la porte en cas de fumée peut entraîner un embrasement. Utiliser uniquement les récipients et les ustensiles adaptés au micro-ondes. Se reporter au livre de cuisine SHARP. Ne pas laisser le four sans surveillance lorsque vous utilisez du film plastique transparent, du papier ou tout autre récipient inflammable.

Nettoyer le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four et le plateau tournant après utilisation. A l'issue de la cuisson, toujours nettoyer le support du plateau tournant, en particulier autour des roulements. Ces derniers doivent être exempts de graisses et d'impuretés. L'accumulation de graisses ou de salissures peut entraîner une surchauffe ou la formation d'arc, il peut en résulter de la fumée ou un embrasement.

Ne pas placer de matériaux inflammables à proximité du four ou des orifices de ventilation. Ne pas obturer les orifices de ventilation.

Enlever tous les opercules métalliques, les couvercles, etc. des aliments et des emballages. La formation d'arc sur les surfaces métalliques peut entraîner un embrasement.

Ne pas utiliser le four à micro-ondes pour faire chauffer de l'huile ou de la graisse à friture. La température ne peut pas être contrôlée et l'huile peut entraîner un embrasement.

Pour faire du pop-corn, utiliser un récipient à pop-corn spécialement conçu pour le micro-ondes.

Ne pas entreposer d'aliments ou d'autres ustensiles à l'intérieur du four. Contrôler les réglages après le démarrage du four afin de vérifier que le four fonctionne comme vous le souhaitez.

Voir les conseils correspondants dans le livre de cuisine.

Pour éviter tout risque de blessure

MISE EN GARDE :

Ne pas faire fonctionner le four s'il est endommagé ou s'il présente un dysfonctionnement. Contrôler les éléments suivants avant de l'utiliser :

- La porte ; s'assurer de la bonne fermeture de la porte et qu'elle n'est pas décentrée ou voilée.
- Les charnières et verrous de la porte ; vérifier qu'ils ne sont pas cassés ni desserrés.
- Le joint de porte et la surface de contact et les surfaces d'étanchéité ; vérifier qu'ils n'ont pas été endommagés.
- L'intérieur de la cavité du four ; vérifier qu'il n'y a pas de bosse.
- Le cordon d'alimentation et la fiche électrique ; vérifier qu'ils ne sont pas endommagés.

Ne jamais modifier, réparer ou régler le four vous-même. Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente d'effectuer un entretien ou une réparation incluant l'enlèvement de la carrosserie qui fournit une protection contre l'exposition aux ondes du micro-ondes.

Ne pas faire fonctionner le four avec la porte ouverte ou ne pas endommager les charnières de sécurité de la porte en aucun cas.

Ne pas faire fonctionner le four si un objet se trouve entre le joint de porte ou sur la surface de contact des pièces proches.

Eviter toute accumulation de graisse ou d'impureté sur les joints de la porte et les côtés. Suivre les instructions pour « l'entretien et le nettoyage », page 98.

Les personnes avec un STIMULATEUR CARDIAQUE doivent s'assurer auprès de leur médecin ou du fabricant du stimulateur des précautions à prendre avec les fours à micro-ondes.

Pour éviter toute décharge électrique

Vous ne devez jamais enlever la carrosserie du four.

Vous ne devez jamais enfoncez ou faire passer des objets dans les orifices du verrouillage de la porte ou dans les orifices de ventilation. Si un objet passe à travers ces orifices, arrêter le four et débrancher immédiatement le four et contacter un technicien agréé SHARP.

Le cordon d'alimentation et la fiche ne doivent jamais être plongés dans l'eau ou n'importe quel autre liquide.



Le cordon d'alimentation ne doit pas pendre au-dessus du coin d'une table ou d'un plan de travail.

Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec les surfaces chaudes, notamment l'arrière du four.

Vous ne devez pas remplacer vous-même la lampe du four ou autoriser quiconque n'étant pas un électricien agréé par SHARP à le faire. Si la lampe du four tombe en panne, contacter votre revendeur ou un technicien agréé SHARP.

Si le câble électrique de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par un technicien agréé SHARP.

Pour éviter tout risque d'explosion et de très forte ébullition :

MISE EN GARDE : Les liquides et les autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques afin d'éviter toute explosion.

Ne jamais utiliser de récipients hermétiques. Enlever les couvercles et les opercules. Les récipients hermétiques peuvent exploser en raison de l'augmentation de la pression même après l'arrêt du four.

Faire attention aux liquides réchauffés au micro-ondes. Utiliser un récipient ouvert pour permettre aux bulles de s'échapper.

Ne jamais chauffer des liquides dans des récipients à bord droit et un col étroit tels que des biberons, le liquide peut en effet déborder du récipient lorsqu'il est chaud et provoquer des brûlures.

Pour éviter l'éruption soudaine de liquide bouillant et tout risque de brûlure :

1. Mélanger le liquide avant de le chauffer / réchauffer.
2. Il est recommandé d'introduire un bâton en verre ou un ustensile similaire dans le liquide au cours du réchauffage.
3. Laisser reposer le liquide au moins pendant 20 secondes dans le four à la fin du temps de cuisson pour éviter toute éruption tardive de liquide bouillant.

Ne pas faire cuire les oeufs dans leurs coquilles ; les oeufs cuits durs ne doivent pas être cuits dans les fours à micro-ondes puisqu'ils peuvent exploser même après la fin de la cuisson. Pour cuire ou réchauffer des oeufs qui n'ont pas été battus, battre les jaunes et les blancs pour éviter toute explosion. Ecailler et couper en tranches les oeufs cuits durs avant de les réchauffer dans le micro-ondes.

Percer la peau des aliments tels que les pommes de terre, les saucisses et les fruits avant de les cuire pour éviter tout risque d'explosion.

Pour éviter tout risque de brûlure

Utiliser des gants isolants ou des poignées pour sortir les aliments du four sans se brûler.

Toujours ouvrir les récipients, les sachets de pop-corn, les sachets de cuisson, etc. sur le dessus en se tenant éloigné afin d'éviter de se brûler.

Pour éviter les brûlures, toujours tester la température des aliments et remuer avant de servir ; faire attention en particulier à la température des aliments et des boissons destinés aux bébés, enfants ou aux personnes âgées.

La température du récipient n'est une indication fiable de la température des aliments ou de la boisson ; toujours contrôler la température des aliments.

Se tenir éloigné de la porte du four lors de son ouverture afin d'éviter des brûlures dues à la vapeur et à la chaleur.

Couper en morceaux les aliments farcis avant de les faire cuire pour laisser s'échapper la vapeur et éviter les brûlures.

Tenir les enfants éloignés de la porte avant d'éviter qu'ils ne se brûlent.

Ne pas toucher à la porte du four, à la carrosserie, à l'intérieur du four, aux orifices de ventilation, aux accessoires et aux plats au cours des programmes **↶ DUAL- ↶ GRIL, CONVECTION, CUISINE SIMPLE et RECETTES** puisqu'ils deviennent chauds. Avant de les nettoyer, s'assurer qu'ils ne sont pas chauds.

Pour éviter une mauvaise utilisation du four par les enfants

MISE EN GARDE : Les enfants ne peuvent utiliser le four sans surveillance que s'ils ont reçus les instructions adéquates leur permettant d'utiliser le four correctement et sûrement en ayant compris les risques d'une utilisation impropre.

Ne pas se suspendre à la porte du four. Ne pas jouer avec le four ou s'en servir comme un jouet.

Les enfants doivent avoir appris toutes les consignes importantes de sécurité : utilisation de gants isolants, enlèvement prudent des couvercles des aliments ; faire attention en particulier aux emballages (par ex. les matériaux auto-chauffants) conçus pour faire dorer les aliments puisqu'ils peuvent devenir très chauds.

Autres mises en garde

Ne jamais modifier le four en aucun cas. Ne pas bouger le four lorsqu'il est en marche. Le four est conçu pour un usage domestique et ne doit être utilisé que pour cuire des aliments. Il n'est pas approprié à une utilisation commerciale ou à un usage dans un laboratoire

Pour garantir une utilisation parfaite de votre four et éviter toute détérioration.

Ne jamais faire fonctionner le four lorsqu'il est vide excepté lorsque l'opération est recommandée dans le mode d'emploi. Cela peut détériorer le four.



CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE

Lorsque vous utilisez un plat de brunissage ou un matériel auto-chauffant, toujours placer un isolant résistant à la chaleur comme une assiette en porcelaine afin d'éviter de détériorer le plateau tournant en raison de la trop forte chaleur. Le temps de préchauffage spécifié dans les instructions relatives aux plats ne doit pas être dépassé.

Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques reflétant les micro-ondes et entraînant la formation d'arc électrique. Ne pas placer de cannette dans le four.

Utiliser uniquement le plateau tournant adapté à ce four. Ne rien placer sous la carrosserie au cours du fonctionnement.

Ne pas utiliser de récipients en plastique pour la cuisson au micro-ondes si le four est encore chaud après avoir été utilisé en mode **DUAL**, **GRIL**, **CONVECTION**, **CUISINE SIMPLE** et **RECETTES** puisqu'ils peuvent fondre. Les récipients en plastique ne doivent pas être utilisés avec ces modes à moins que le fabricant des récipients ne l'ait expressément indiqué.

REMARQUE :

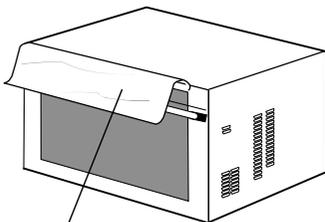
Si vous avez des doutes sur le branchement de votre four, contacter un électricien agréé et qualifié. Ni le fabricant ni le revendeur ne peuvent accepter toute demande dommages et intérêts pour des dommages sur le four ou des dommages corporels si les défauts résultent d'un non-respect de la procédure correcte de branchement électrique.

La vapeur d'eau ou des gouttes d'eau peuvent se former occasionnellement sur les parois de la cavité du four ou autour des joints de porte et des surfaces de contact. Ceci est normal et n'indique pas de défaut d'étanchéité du micro-ondes ou de dysfonctionnement.



INSTALLATION

1. Enlever tous les matériaux d'emballage à l'intérieur du four. Déchirer le film plastique entre la porte et la cavité. Enlever l'autocollant descriptif des caractéristiques sur l'extérieur de la porte (s'il existe).



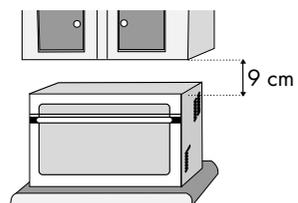
✓ Enlever ce film.

2. Vérifier avec attention que le four ne présente aucune trace d'endommagement.
3. Placer le four sur une surface plane et droite, assez résistante pour supporter le poids du four plus le poids de l'article de plus lourd pouvant être cuit à l'intérieur.

4. La porte du four peut devenir chaude au cours de la cuisson. Placer ou installer le four de manière à ce que le haut du four soit à 85 cm au moins du sol. Tenir les enfants éloignés de la porte avant d'éviter qu'ils ne se brûlent.

5. Le cordon d'alimentation ne doit pas longer des surfaces chaudes ni à arêtes vives telles que les zones de ventilation d'air chaud à l'arrière du four.

6. Laisser au minimum 9 cm d'espace libre au-dessus du four.



7. Brancher correctement la fiche du four dans une prise de terre.



1. Brancher le four. La porte doit être fermée.
2. L'écran du four affiche « CHOISIR LA LANGUE » en trois langues.
REMARQUE : après avoir sélectionné la langue au moyen de la touche **LANGUE**, l'écran affiche « APPUYER SUR STOP » lorsque vous branchez le four.
3. Sélectionner une langue (voir ci-dessus).
REMARQUE : Si vous utilisez le four en allemand, vous ne devez pas sélectionner la langue, il suffit d'appuyer sur la touche **STOP**. L'écran affiche « .0 » ; poursuivre avec l'étape 4.
4. Régler l'horloge (Voir à la page 74).
5. Suivre les indications à la page 97 pour l'utilisation du cycle de nettoyage.

CONSEILS CULINAIRES :

Le four possède un « système d'écrans d'informations » qui vous guide étape par étape à travers toutes les fonctions et vous fournit des informations dans la langue que vous souhaitez. Le four possède une touche **INFO** qui fournit des informations sur chaque touche.

CHOIX DE LA LANGUE



Appuyer sur la touche LANGUE	LANGUE
une fois	DEUTSCH
deux fois	NEDERLANDS
3 fois	FRANÇAIS

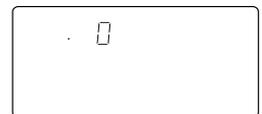
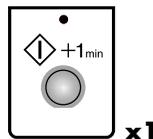
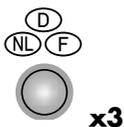
Le four est réglé en usine sur l'allemand. Vous pouvez modifier la langue. Pour la modifier, appuyer sur la touche **LANGUE** jusqu'à ce que la langue souhaitée s'affiche. Puis appuyer sur la touche **◇ +1 min**.

Exemple :

Si vous voulez sélectionner le **français** :

1. Choisissez la langue souhaitée en appuyant sur la touche **LANGUE**.
2. Appuyer sur la touche **◇ +1 min/START**, pour lancer le réglage.

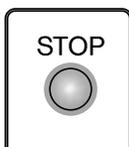
Vérifier l'écran.



- REMARQUES :**
1. La langue sélectionnée est mémorisée même si l'alimentation électrique est interrompue.
 2. La date du jour apparaît à la place de « . 0 » si l'horloge est réglée.



UTILISATION DE LA TOUCHE STOP



La touche **STOP** sert à :

1. Effacer une erreur au cours de la programmation.
2. Arrêter le four temporairement au cours de la cuisson.
3. Annuler un programme au cours de la cuisson, pour cela, appuyer sur la touche **STOP** deux fois.



REGLAGE DE L'HORLOGE

Deux possibilités de réglage existent : sur 12 heures ou sur 24 heures

Etape 1



x2

Etape 2



x3

1. Pour régler en mode 12 heures, appuyer sur la touche **REGLAGE HEURE / JOUR** deux fois comme dans l'étape 1.
2. Pour régler en mode 24 heures, appuyer sur la touche **REGLAGE HEURE / JOUR** 3 fois comme dans l'étape 2.

Exemple :

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

1. Choisir le mode 24 heures en appuyant sur la touche **REGLAGE HEURE / JOUR** 3 fois.
2. Entrer les heures. Appuyer sur la touche **MINUTERIE** jusqu'à ce que l'heure correcte s'affiche (23).
3. Passer des heures aux minutes en appuyant une fois sur la touche **REGLAGE HEURE / JOUR**.



x3



x2



x3



x1

4. Entrer les minutes (35). Appuyer sur la touche **MINUTERIE**.

5. Appuyer sur la touche **REGLAGE HEURE / JOUR** pour lancer l'horloge.

Vérifier l'écran.



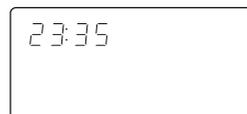
x3



x5



x1



REMARQUES:

1. Appuyer sur la touche **STOP** si vous avez effectué une erreur au cours de la programmation.
2. Si une cuisson est en cours ou si la minuterie est lancée et si vous voulez connaître l'heure du jour, appuyer sur la touche **REGLAGE HEURE / JOUR**. Tant que vous appuyez sur la touche, l'heure du jour reste affichée.
3. Si l'alimentation électrique de votre micro-ondes tombe en panne, brancher votre four à nouveau. L'écran indique « APPUYER SUR STOP ». Cette information est indiquée si vous avez déjà réglé la langue au moyen de la touche **LANGUE**. Si la panne se produit au cours d'une cuisson, la programmation est effacée. L'heure du jour est donc aussi effacée.
4. Si vous voulez régler à nouveau l'heure du jour, suivez l'exemple ci-dessus à nouveau.
5. Si vous ne voulez pas régler à nouveau l'horloge, appuyer sur la touche **STOP** une fois. « . 0 » s'affiche à l'écran.



Votre four possède 2 modes de cuisson **DUAL** alliant la chaleur de la convection ou du grill à la puissance du micro-ondes.

Les modes de cuisson **DUAL** effectueront en conséquence des cuissons avec une circulation d'air high speed. En général, les temps de cuisson dual réduisent les temps totaux de cuisson.

Appuyer sur la touche MODE DUAL	Réglage méthode de cuisson	Plage puissance micro-ondes
 DUAL 1	MICRO 300 W GRIL	100 W - 700 W
 DUAL 2	MICRO 300 W CONV 250° C	100 W - 700 W

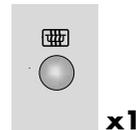
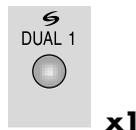
REMARQUES :

1. Pour ajuster la puissance du micro-ondes, appuyer sur la touche **NIVEAU PUISSANCE MICRO-ONDES** jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaitée s'affiche à l'écran.
2. Pour ajuster la température de convection pour **DUAL 2**, appuyer sur la touche **CONVECTION** jusqu'à ce que la température désirée s'affiche à l'écran. La température du four peut être modifiée de 40° C à 250° C sur dix niveaux.
3. Le préchauffage est recommandé. Pour régler le préchauffage, appuyer sur la touche **CONVECTION** avant l'étape 1 jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche à l'écran. Lorsque le four est préchauffé, les ustensiles et les accessoires doivent rester dans le four. Pour **DUAL 1**, préchauffer le four jusqu'à 250° C.

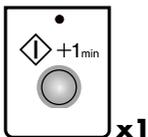
Exemple 1 :

On suppose que vous voulez cuire pendant 20 minutes avec **DUAL 1** avec une puissance du micro-ondes de 100 W et le GRIL.

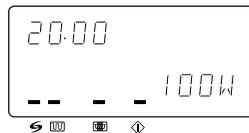
1. Entrer le temps de cuisson souhaité en appuyant sur la touche **10 MIN** deux fois (20 min).
2. Sélectionner le mode de cuisson en appuyant une fois sur la touche **DUAL 1**.
3. Appuyer une fois sur la touche **NIVEAU PUISSANCE MICRO-ONDES** (100 W).



4. Appuyer sur la touche **+1min/START**.



Vérifier l'écran.





CUISSON DUAL

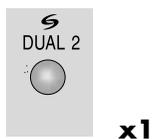
Exemple 2 :

On suppose que vous voulez cuire pendant 20 minutes avec **DUAL 2** avec une puissance du micro-ondes de 100 W et la convection à 200° C.

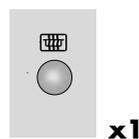
1. Entrer le temps de cuisson souhaité en appuyant sur la touche **10 MIN** deux fois (20 min).



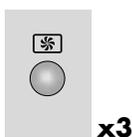
2. Sélectionner le mode de cuisson en appuyant une fois sur la touche **DUAL 2**.



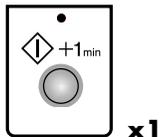
3. Appuyer une fois sur la touche **NIVEAU PUISSANCE MICRO-ONDES** (100 W).



4. Appuyer sur la touche **CONVECTION** trois fois (200° C).



5. Appuyer sur la touche **+1min/START**.



Vérifier l'écran.



REMARQUES : 1. A l'issue de la cuisson, le four se refroidit automatiquement et l'écran peut indiquer « REFROIDISSEMENT EN COURS ».

2. Vous pouvez sentir une odeur de fumée ou de brûlé lorsque vous utilisez la convection pour la première fois. Ceci est normal et n'indique pas de dysfonctionnement du four. (Voir le cycle de nettoyage à la page 97).

Suivre les temps recommandés pour la cuisson en mode Dual et les procédures mentionnées dans le livre de cuisine.

MISE EN GARDE :

L'intérieur du four, la porte, la carrosserie, les accessoires et les plats deviennent très chauds, utiliser des gants isolants lorsque vous retirez les aliments ou les accessoires du four pour éviter tout risque de brûlure.



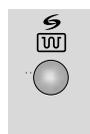
Utiliser le réglage GRIL pour les steaks, les côtes, les morceaux de poulet et de nombreux autres aliments. Le mode GRIL est un réglage préprogrammé qui permet une cuisson à température élevée et une circulation d'air chaud à vitesse maximum.

Exemple : On suppose que vous voulez griller un aliment pendant 5 minutes.

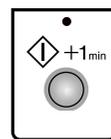
1. Entrer le temps de cuisson en appuyant sur la touche **1 MIN** cinq fois. .
2. Sélectionner le mode gril en appuyant une fois sur la touche **GRIL**.
3. Appuyer sur la touche **◆ +1 min/START** pour lancer la cuisson.



x5



x1



x1

REMARQUES :

1. Le préchauffage est recommandé. Pour régler le préchauffage, appuyer sur la touche **CONVECTION** une fois avant l'étape 1. Lorsque le four est préchauffé, les ustensiles et les accessoires doivent rester dans le four.
2. Le trépied bas ou haut est recommandé en cas d'utilisation du gril.
3. Vous pouvez sentir une odeur de fumée ou de brûlé lorsque vous utilisez le gril pour la première fois, ceci est normal et n'indique pas de dysfonctionnement du four. (Voir le cycle de nettoyage à la page 97).
4. A l'issue de la cuisson, l'écran peut indiquer « REFROIDISSEMENT EN COURS ».

Vérifier l'écran.



Suivre les temps recommandés pour la cuisson en mode Gril et les procédures mentionnées dans le livre de cuisine.

MISE EN GARDE : L'intérieur du four, la porte, la carrosserie, les accessoires et les plats deviennent très chauds, toujours utiliser des gants isolants lorsque vous retirez les aliments ou les accessoires du four pour éviter tout risque de brûlure.



CUISSON PAR CONVECTION

Votre four peut être utilisé comme un four conventionnel en utilisant la convection et les 10 températures du four prédéfinies. Au cours de la cuisson par convection, l'air chaud circule à l'intérieur du four pour dorer et brunir également les aliments. Le préchauffage est recommandé afin d'obtenir de meilleurs résultats.

Appuyer sur la touche CONVECTION	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Temp. four (° C)	250	230	220	200	190	180	160	130	100	40

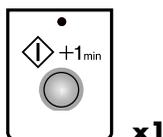
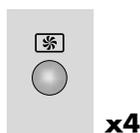
Exemple 1 : Cuisson avec préchauffage

On suppose que vous voulez préchauffer à 200° C et cuire pendant 20 minutes à 200° C.

1. Entrer la température de préchauffage souhaitée en appuyant sur la touche **CONVECTION** quatre fois. L'écran indique 200° C.

2. Appuyer sur la touche **+1 min/START** pour lancer le préchauffage.

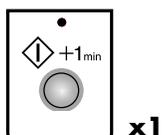
Lorsque la température de préchauffage a été atteinte, un signal sonore retentit, l'écran indique 200° C, ouvrir le four et placer les aliments à l'intérieur. Fermer la porte.



3. Entrer le temps de cuisson en appuyant sur la touche **10 MIN** deux fois (20 min).

4. Appuyer sur la touche **+1 min/START**.

Vérifier l'écran.



REMARQUES :

1. Lorsque le four est préchauffé, les ustensiles et les accessoires doivent rester dans le four.
2. A l'issue du préchauffage, si vous voulez cuire à une température différente, appuyer sur la touche **CONVECTION** jusqu'à ce que le réglage souhaité apparaisse à l'écran. Dans l'exemple ci-dessus, pour modifier la température, il faut appuyer sur la touche **CONVECTION** après avoir entré le temps de cuisson.
3. Lorsque le four atteint la température de préchauffage programmée, il la maintient automatiquement pendant 30 minutes. Au bout de 30 minutes, l'écran passe à nouveau sur l'heure du jour si elle est réglée. Le programme sélectionné de convection est annulé.
4. A l'issue de la cuisson, le four se refroidit automatiquement et l'écran peut indiquer « REFROIDISSEMENT EN COURS ».



Exemple 2 : Cuisson sans préchauffage

On suppose que vous voulez cuire à 250° C pendant 20 minutes.

1. Entrer le temps de cuisson en appuyant sur la touche **10 MIN** deux fois (20 min).



x2



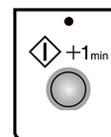
2. Sélectionner la température souhaitée de cuisson (250° C).



x1



3. Appuyer sur la touche **+1 min/START**.



x1

Vérifier l'écran.



REMARQUES :

1. A l'issue de la cuisson, le four se refroidit automatiquement et l'écran peut indiquer « REFROIDISSEMENT EN COURS ».
2. Pour modifier la température de convection, appuyer sur la touche **CONVECTION** jusqu'à ce que la température désirée s'affiche à l'écran.
3. Vous pouvez sentir une odeur de fumée ou de brûlé lorsque vous utilisez la convection pour la première fois. Ceci est normal et n'indique pas de dysfonctionnement du four. (Voir le cycle de nettoyage à la page 97).

MISE EN GARDE :

L'intérieur du four, la porte, la carrosserie, les accessoires et les plats deviennent très chauds, utiliser des gants isolants lorsque vous retirez les aliments ou les accessoires du four pour éviter tout risque de brûlure.



NIVEAUX DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES

Votre four possède 5 niveaux de puissance. Pour choisir le niveau de puissance pour la cuisson, suivre les consignes données dans la section des recettes. En général, les conseils suivants sont valables :

1000 W est utilisé pour une cuisson rapide ou un réchauffage par exemple de soupes, des plats préparés, de bocaux, de boissons chaudes, de légumes, de poisson, etc.

700 W est utilisé pour une cuisson plus longue d'aliments denses tels que des tranches de rôti, des pains de viande et des assiettes préparées, donc pour des aliments délicats comme des sauces au fromage et des gâteaux de Savoie. Avec ce réglage moindre, la sauce ne débordera pas et les aliments cuiront également sans projection.

500 W est utilisé pour les aliments denses requérant un long temps de cuisson lorsqu'ils sont cuits de manière traditionnelle, par exemple pour les plats de bœuf, il est recommandé d'utiliser ce réglage de puissance pour garder une viande tendre.

300 W (réglage décongélation) pour décongeler, sélectionner ce réglage de puissance pour garantir une décongélation du plat. Ce réglage est aussi idéal pour une cuisson à petits bouillons du riz, des pâtes et des flans aux oeufs.

100 W pour une décongélation douce, par exemple de gâteaux à la crème ou de pâtisseries.

W = WATT

Pour définir le niveau de puissance du micro-ondes :

1. Entrer le temps en appuyant sur les touches **MINUTERIE**.
2. Appuyer sur la touche **NIVEAU PUISSANCE MICRO-ONDES** jusqu'à ce que le niveau souhaité de puissance s'affiche à l'écran. (Si la touche **NIVEAU PUISSANCE MICRO-ONDES** n'est enfoncée qu'une fois, « 1000 W » s'affiche. Si vous dépassez le niveau que vous souhaitez, il suffit de continuer à appuyer sur la touche **NIVEAU PUISSANCE MICRO-ONDES** jusqu'à ce que le niveau souhaité soit à nouveau atteint).
3. Appuyer sur la touche **◇ +1min/START**.

REMARQUE : Si le niveau de puissance n'est pas sélectionné, 1000 W est automatiquement défini.

CUISSON AU MICRO-ONDES



Votre four peut être programmé jusqu'à 99 minutes et 90 secondes (99.90).

Exemple :

On suppose que vous voulez chauffer de la soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à 700 W.

1. Entrer le temps de cuisson en appuyant sur les touches **MINUTERIE**.
2. Appuyer sur la touche **NIVEAU PUISSANCE MICRO-ONDES** deux fois pour 700 W.
3. Appuyer une fois sur la touche **+1min/START** pour lancer la cuisson.



Vérifier l'écran.



REMARQUES :

1. Lorsque la porte est ouverte au cours de la cuisson, le temps de cuisson indiqué sur l'écran numérique s'arrête automatiquement. Le décompte du temps de cuisson commence à nouveau lorsque la porte est fermée et lorsque la touche **+1min/START** est enfoncée.
2. Lorsque la cuisson est terminée, « FIN » s'affichera à nouveau.



CUISINE SIMPLE

Les 36 fonctions de **CUISINE SIMPLE** préprogrammées sont prévues pour une cuisson au gril ou en mode dual pour un résultat optimal. Il existe 9 catégories. Voir le tableau aux pages 84 et 85 pour les différents aliments.

Mise en garde :
L'intérieur du four, la porte, la carrosserie, les accessoires et les plats deviennent très chauds. Utiliser des poignées épaisses pour sortir les aliments ou les accessoires du four sans se brûler.

Ce que vous devez savoir pour utiliser les fonctions de **CUISINE SIMPLE :**

1. Sélectionner la catégorie de l'aliment en appuyant successivement sur la touche **CUISINE SIMPLE**. Voir le tableau ci-contre. Le témoin rouge à gauche du symbole du menu est allumé.
2. Sélectionner le menu en appuyant sur les touches **COMBI MENU** jusqu'à ce que le menu souhaité s'affiche.
3. La quantité ou le poids de la nourriture peut être entré en appuyant sur les touches **POIDS** jusqu'à ce que le poids souhaité / la quantité souhaitée s'affiche.
 - Entrer uniquement le poids de la nourriture. Ne pas y inclure le poids du récipient.
 - Pour des aliments pesant moins ou plus que les poids / quantités indiqué(e)s dans les tableaux, utiliser la cuisson manuelle.
4. Les temps préprogrammés de cuisson sont des temps moyens. Si vous voulez modifier les temps de cuisson préprogrammés dans les opérations automatiques, voir la section **AJUSTEMENT DE LA DUREE DE LA CUISSON AUTO** à la page 95. Pour de meilleurs résultats, suivre les instructions du tableau de cuisson.
5. Pour lancer la cuisson, appuyer sur la touche **+1min/START**.

Lorsqu'une action est requise (par ex. remuer les aliments), le four s'arrête, un signal sonore retentit et l'écran indique l'action à effectuer. Pour poursuivre la cuisson, appuyer sur la touche **+1min/START**.

La température finale variera en fonction de la température initiale. Vérifier si les aliments sont très chauds à l'issue de la cuisson. Si nécessaire, vous pouvez augmenter le temps de cuisson (voir **AJUSTEMENT DE LA DUREE DE LA CUISSON AUTO** à la page 95).

REMARQUE : A l'issue de la cuisson, il est recommandé d'attendre 2 minutes avant d'effectuer la cuisson suivante.

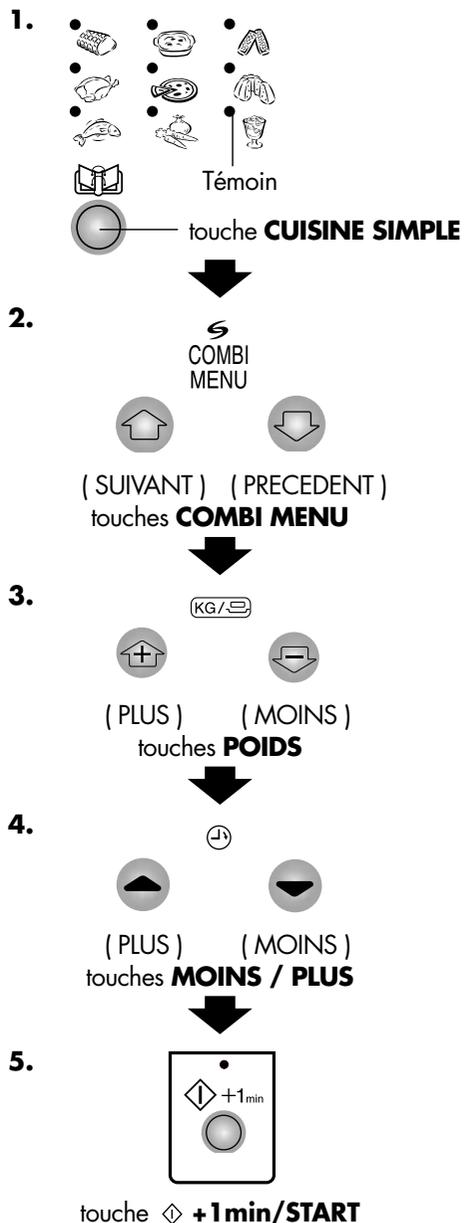
ASTUCES :

- Préparer la nourriture à l'avance pour l'introduire dans le four dès que le préchauffage est fini.
- Ne pas laisser la porte ouverte pendant longtemps afin d'éviter une perte de chaleur.

CATEGORIE D'ALIMENTS

APPUYER SUR LA TOUCHE CUISINE SIMPLE	CATEGORIE ALIMENTS
1 fois	Viande
2 fois	Volaille
3 fois	Poisson
4 fois	Gratin
5 fois	Pizza
6 fois	Hors d'œuvre & Légumes
7 fois	Snacks
8 fois	Gâteau & Pain
9 fois	Desserts

SEQUENCE DES TOUCHES





Exemple : On suppose que vous voulez cuire 1,0 kg de poulet (entier).

1. Sélectionner la catégorie de l'aliment. Appuyer sur la touche **CUISINE SIMPLE** deux fois pour sélectionner la catégorie Volaille.
2. Sélectionner le menu en appuyant sur la touche **COMBI MENU + SUIVANT** 1 fois ou **PRECEDENT** 5 fois.
3. Entrer le poids en appuyant sur les touches **POIDS** jusqu'à ce que le poids souhaité s'affiche.
4. Appuyer sur la touche **+1min/START** pour lancer la cuisson.

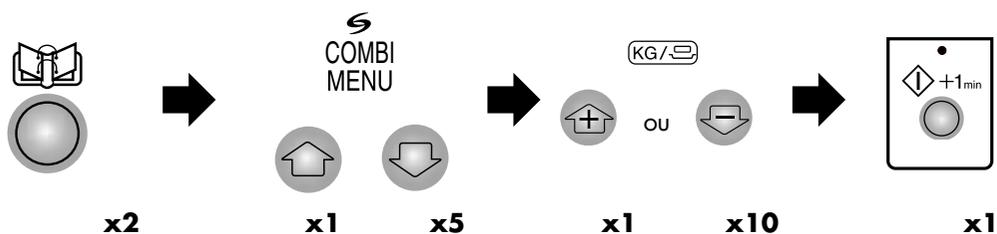




TABLEAU DE CUISINE SIMPLE

Le préchauffage est préprogrammé excepté pour les aliments suivis de l'*. Lorsque le four est préchauffé, les ustensiles et les accessoires doivent rester dans le four. Attendre absolument la fin du préchauffage afin d'introduire les aliments dans le four. Se reporter aux instructions du livre de cuisine pour plus de détails.

TABLEAU DE CUISINE SIMPLE

Viande							
N°	Menu	Poids	Temp. int.	Pause	Trépied	Lèche-frite	Récipient
1	Rôti de porc *	0,9 - 2,0 kg	C	Une fois	BAS	OUI	–
2	Rôti d'échine de porc *	1,2 - 2,0 kg	C	Une fois	BAS	OUI	–
3	Rosbif (à point) *	1,0 - 2,0 kg	C	Une fois	BAS	OUI	–
	Rosbif (saignant, bien cuit) *	MOINS	1,0 - 2,0 kg	C	Une fois	BAS	OUI
	Rosbif (bien cuit) *	PLUS	1,0 - 2,0 kg	C	Une fois	BAS	OUI
4	Gigot d'agneau désossé (à point, bien cuit) *	1,0 - 1,5 kg	C	Une fois	BAS	OUI	–
5	Steaks, désossés (saignant, bien cuit)	0,2 - 1,0 kg	C	–	BAS	OUI	–
	Steaks, désossés (à point, bien cuit)	PLUS	0,2 - 1,0 kg	C	–	BAS	OUI
6	Côtes d'échine avec os	0,2 - 1,0 kg	C	–	BAS	OUI	–
7	Côtes d'échine désossées	0,2 - 1,0 kg	C	–	BAS	OUI	–
8	Saucisses de porc	0,2 - 0,6 kg	C	–	BAS	OUI	–
9	Brochettes	0,2 - 0,8 kg	C	–	BAS	OUI	–

Volaille							
N°	Menu	Poids	Temp. int.	Pause	Trépied	Lèche-frite	Récipient
1	Poulet entier	1,0 - 2,0 kg	C	–	BAS	OUI	–
2	Cuisses de poulet	0,2 - 1,0 kg	C	–	BAS	OUI	–
3	Nuggets de poulet surgelés	0,2 - 0,5 kg	F	–	–	–	–
4	Bâtonnets de poulet surgelés	0,2 - 0,5 kg	F	–	–	–	–
5	Ailes de poulet surgelées	0,2 - 1,0 kg	F	–	–	–	–

Poisson							
N°	Menu	Poids	Temp. int.	Pause	Trépied	Lèche-frite	Récipient
1	Gratin de poisson surgelé	0,4 - 0,8 kg	F	–	BAS	–	Plat à gratin
2	Filets de poisson gratinés (Esterhazy / mode italienne / avec des brocolis)	0,6 - 1,2 kg	poisson : C sauce : R	–	BAS	–	Plat à gratin
3	Bâtonnets de poisson surgelés	0,2 - 0,5 kg	F	–	–	–	–

Gratin							
N°	Menu	Poids	Temp. int.	Pause	Trépied	Lèche-frite	Récipient
1	Gratin sauce piquante (épinards / pâtes - courgette / brocolis - pommes de terre)	0,5 - 1,5 kg	R	–	BAS	–	Plat à gratin
2	Gratin surgelé (lasagne)	0,4 - 0,8 kg	F	–	BAS	–	Plat à gratin

Pizza							
N°	Menu	Poids	Temp. int.	Pause	Trépied	Lèche-frite	Récipient
1	Pizza surgelée, pâte fine	0,15 - 0,6 kg	F	–	HAUT	–	–
2	Pizza surgelée, pâte épaisse	0,15 - 0,6 kg	F	–	HAUT	–	–
3	Quiche surgelée	0,15 - 0,5 kg	F	–	HAUT	–	–
4	Pizza fraîche	0,15 - 0,45 kg	C	–	HAUT	–	–
5	Pizza fraîche	0,7 - 1,0 kg	R	–	HAUT	–	Plaque à pizza
6	Quiche fraîche	0,7 - 1,0 kg	R	–	HAUT	–	Plaque à pizza

* Ces aliments ne requièrent pas un four préchauffé.

Temp. initiale : R : temp. ambiante
C : temp. du réfrigérateur
F : temp. de surgélation

TABLEAU DE CUISINE SIMPLE



Le préchauffage est préprogrammé excepté pour les aliments suivis de l'*. Lorsque le four est préchauffé, les ustensiles et les accessoires doivent rester dans le four. Attendre absolument la fin du préchauffage afin d'introduire les aliments dans le four. Se reporter aux instructions du livre de cuisine pour plus de détails.

Hors d'œuvre & Légumes

N°	Menu	Poids	Temp. int.	Pause	Trépied	Lèche-frite	Récipient
1	Soupes gratinées (par ex. soupe à l'oignon)	1 - 4 bols	R	-	-	-	Bol à soupe
2	Baguettes, faites maison (par ex. baguettes à la mozzarella)	1 - 4 parts	R	-	BAS	-	-
3	Légumes gratinés (par ex. tomates gratinées)	1 - 4 parts	R	-	-	-	Plat à gratin

Snacks

N°	Menu	Poids	Temp. int.	Pause	Trépied	Lèche-frite	Récipient
1	Baguette surgelée	0,15 - 0,5 kg	F	-	-	-	-
2	Ciabatta surgelés	0,15 - 0,5 kg	F	-	BAS	-	-
3	Frites surgelées, fines	0,2 - 0,4 kg	F	Une fois	HAUT	-	Plaque à pizza
	Frites surgelées, épaisses PLUS	0,2 - 0,4 kg	F	Une fois	HAUT	-	Plaque à pizza

Gâteau & Pain

N°	Menu	Poids	Temp. int.	Pause	Trépied	Lèche-frite	Récipient
1	Gâteau aux fruits (gâteau aux pommes et au Calvados / gâteau aux pommes)	0,5 - 1,5 kg	R	-	BAS **	-	Moule à gâteau rond
2	Mélange prêt à cuisiner	0,5 - 1,5 kg	R	-	BAS **	-	Moule à gâteau rond
3	Pain blanc, miche rectangulaire	0,8 - 1,0 kg	R	-	BAS **	-	Moule à cake

Desserts

N°	Menu	Poids	Temp. int.	Pause	Trépied	Lèche-frite	Récipient
1	Crumble aux fruits (avec différentes sortes de fruits)	1 plat	Crumble: R	-	BAS	-	Plat à gratin
2	Gratin, sucré (pudding aux cerises / gratin de prunes)	0,5 - 1,5 kg	R	-	BAS	-	Plat à gratin

** Si des arcs se forment, placer une sous-tasse entre le trépied bas et le moule.

Temp. initiale : R : temp. ambiante
C : temp. du réfrigérateur
F : temp. de surgélation



RECETTES

Il existe 57 recettes délicieuses dans le LIVRE DE CUISINE DU FOUR A MICRO-ONDES A CONVECTION HIGH SPEED SHARP. Toutes les recettes sont préprogrammées, elles utilisent la nouvelle technologie de SHARP avec une circulation d'air à vitesse élevée ; vous obtenez ainsi des résultats optimaux en des temps réduits. Il existe 9 catégories. Voir les tableaux aux pages 88 et 89 et suivre les instructions du livre de cuisine.

Mise en garde : L'intérieur du four, la porte, la carrosserie, les accessoires et les plats deviennent très chauds. Utiliser des poignées épaisses pour sortir les aliments ou les accessoires du four sans se brûler.

Ce que vous devez savoir pour utiliser les fonctions des **RECETTES** :

1. Sélectionner la catégorie de l'aliment en appuyant successivement sur la touche **RECETTE**. Voir le tableau ci-contre. Le témoin rouge à gauche du symbole du menu est allumé.
2. Sélectionner la recette en appuyant sur les touches **COMBI MENU** jusqu'à ce que la recette souhaitée s'affiche.
3. Les temps préprogrammés de cuisson sont des temps moyens. Si vous voulez modifier les temps de cuisson préprogrammés dans les opérations automatiques, voir la section AJUSTEMENT DE LA DUREE DE LA CUISSON AUTO à la page 95. Pour de meilleurs résultats, suivre les instructions du tableau de cuisson.
4. Pour lancer la cuisson, appuyer sur la touche **+1min/START**.

Lorsqu'une action est requise (par ex. remuer les aliments), le four s'arrête, un signal sonore retentit et l'écran indique l'action à effectuer. Pour poursuivre la cuisson, appuyer sur la touche **+1min/START**.

La température finale variera en fonction de la température initiale. Vérifier si les aliments sont très chauds à l'issue de la cuisson. Si nécessaire, vous pouvez augmenter le temps de cuisson (voir AJUSTEMENT DE LA DUREE DE LA CUISSON AUTO à la page 95).

REMARQUE : A l'issue de la cuisson, il est recommandé d'attendre 2 minutes avant d'effectuer la cuisson suivante.

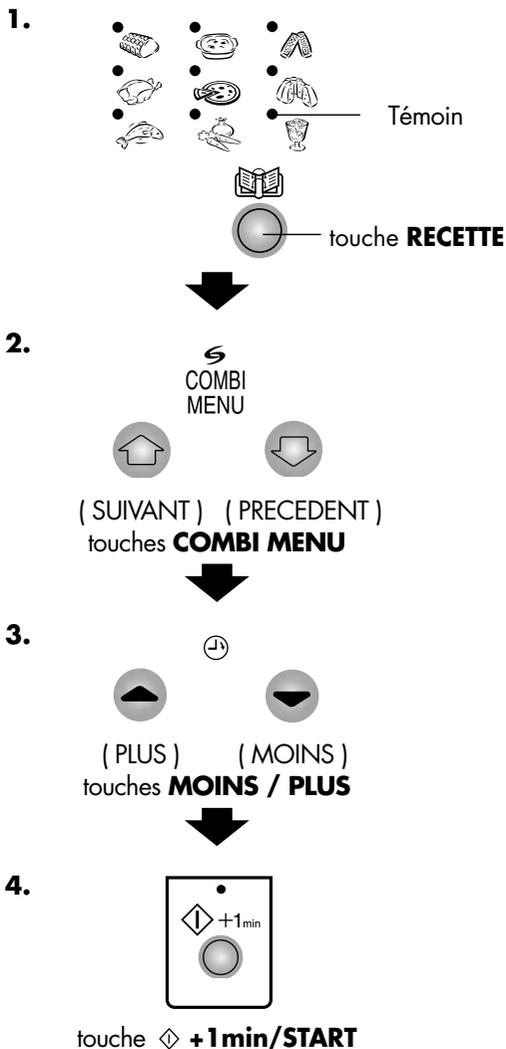
ASTUCES :

- Préparer la nourriture à l'avance pour l'introduire dans le four dès que le préchauffage est fini.
- Ne pas laisser la porte ouverte pendant longtemps afin d'éviter une perte de chaleur.

CATEGORIE D'ALIMENTS

APPUYER SUR LA TOUCHE RECETTES	CATEGORIE ALIMENTS
1 fois	Viande
2 fois	Volaille
3 fois	Poisson
4 fois	Gratin
5 fois	Pizza
6 fois	Hors d'œuvre & Légumes
7 fois	Snacks
8 fois	Gâteau & Pain
9 fois	Desserts

SEQUENCE DES TOUCHES





Exemple : On suppose que vous voulez cuire des blancs de poulet.

1. Sélectionner la catégorie d'aliments. Appuyer sur la touche **RECETTE** deux fois pour sélectionner la catégorie Volaille.



x2



2. Sélectionner le menu en appuyant sur la touche **COMBI MENU** + **SUIVANT** 2 fois ou **PRECEDENT** 6 fois.

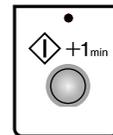
COMBI
MENU



x2



x6



x1



TABLEAUX DE RECETTES

Le préchauffage est préprogrammé. Lorsque le four est préchauffé, les ustensiles et les accessoires doivent rester dans le four. Attendre absolument la fin du préchauffage afin d'introduire les aliments dans le four. Se reporter aux instructions du livre de cuisine pour plus de détails.

TABLEAUX DE RECETTES

Viande

N°	Menu	Trépid	Lêchefrite	Récipient	Pause	Page livre de cuisine
1	Filet de porc aux oignons et aux pommes	BAS	–	Plat à gratin	Une fois	F-21
2	Côtelettes de porc	BAS	–	Plat en verre avec couvercle	Une fois	F-21
3	Veau à la mozzarella	BAS	–	Plat à gratin	Une fois	F-22
4	Filet de bœuf en croûte	BAS	–	Plat à gratin	–	F-22
5	Curry d'agneau	BAS	–	Plat à gratin	Deux fois	F-22
6	Goulash à la crème	BAS	–	Plat à gratin	Deux fois	F-23
7	Gigot d'agneau aux herbes de Provence	BAS	–	Plat à gratin	Une fois	F-23

Volaille

N°	Menu	Trépid	Lêchefrite	Récipient	Pause	Page livre de cuisine
1	Dindes farcies	BAS	–	Plat à gratin	Une fois	F-25
2	Blancs de poulet	BAS	OUI	–	–	F-25
3	Poulet à la mode bourguignonne	BAS	–	Plat à gratin	Une fois	F-25
4	Canard à l'orange	BAS	–	Plat à gratin avec bol à soupe retourné à l'intérieur	Une fois	F-26
5	Pilons de dinde	BAS	–	Plat à gratin	Une fois	F-26
6	Cailles à la sauce au fromage et aux herbes	BAS	–	Plat à gratin	Une fois	F-27
7	Poulet farci rôti	BAS	OUI	–	–	F-27

Poisson

N°	Menu	Trépid	Lêchefrite	Récipient	Pause	Page livre de cuisine
1	Filet de sandre	BAS	–	Plat à gratin	–	F-29
2	Saumon	BAS	–	Plat à gratin	Une fois	F-29
3	Scampi	HAUT	–	Plat à gratin	Une fois	F-29
4	Trout	BAS	–	Plat à quiche	Une fois	F-30
5	Hareng frit aux herbes	BAS	–	Plat à quiche	–	F-30

Gratin

N°	Menu	Trépid	Lêchefrite	Récipient	Pause	Page livre de cuisine
1	Gratin de pommes de terre et de viande hachée	BAS	–	Plat à gratin	–	F-32
2	Tomates farcies	BAS	–	Plat à gratin avec couvercle	–	F-33
3	Courgettes gratinées	BAS	–	Plat à quiche	Une fois	F-33
4	Gratin dauphinois	BAS	–	Plat à gratin	–	F-34
5	Champignons au romarin	BAS	–	Plat à gratin	–	F-34
6	Poivrons farcis	BAS	–	Plat à quiche	Une fois	F-35
7	Jambon farci	BAS	–	Plat à gratin	–	F-35
8	Endives gratinées	BAS	–	Plat à gratin	–	F-36
9	Lasagne	BAS	–	Plat à gratin	–	F-36

Pizza

N°	Menu	Trépid	Lêchefrite	Récipient	Pause	Page livre de cuisine
1	Pizza aux artichauts	HAUT	–	Plaque à pizza	–	F-37
2	Pizza aux fruits de mer	HAUT	–	Plaque à pizza	–	F-38
3	Tarte aux épinards	BAS	–	Plat à quiche	Une fois	F-38
4	Quiche aux crevettes	HAUT	–	Plaque à pizza	–	F-39
5	Tarte aux poireaux	BAS**	–	Plaque à pizza	–	F-39
6	Tarte aux oignons	BAS**	–	Plaque à pizza	–	F-40

Hors d'œuvre & Légumes

N°	Menu	Trépid	Lêchefrite	Récipient	Pause	Page livre de cuisine
1	Allumettes au fromage	BAS	–	Plaque à pizza	–	F-42
2	Pruneaux lard	BAS	–	Plat à gratin	–	F-43
3	Pommes de terre au four	BAS**	–	Plaque à pizza	–	F-43
4	Gratin de légumes variés	BAS	–	Plat à gratin	–	F-43
5	Gratin au chou et à la viande hachée	BAS	–	Plat à gratin avec couvercle	–	F-44
6	Ratatouille	BAS	–	Plat en verre avec couvercle	Une fois	F-44

Snacks

N°	Menu	Trépid	Lêchefrite	Récipient	Pause	Page livre de cuisine
1	Hamburger	–	–	–	Une fois	F-47
2	Oeufs brouillés	BAS	–	Plaque à pizza	Deux fois	F-47
3	Croque-monsieur	BAS	–	–	–	F-47
4	Toasts aux champignons	BAS	–	–	–	F-47

**Si des arcs se forment, placer une sous-tasse entre le trépid bas et le moule.



Le préchauffage est préprogrammé. Lorsque le four est préchauffé, les ustensiles et les accessoires doivent rester dans le four. Attendre absolument la fin du préchauffage afin d'introduire les aliments dans le four. Se reporter aux instructions du livre de cuisine pour plus de détails.

Gâteau & Pain

N°	Menu	Trépied	Lèchefrite	Récipient	Pause	Page livre de cuisine
1	Gâteau au chocolat	BAS**	–	Moule rond à gâteau	–	F-49
2	Gâteau au fromage blanc	BAS**	–	Moule rond à gâteau	Une fois	F-49
3	Tarte aux quatre fruits	BAS**	–	Moule rond à gâteau	–	F-50
4	Petits biscuits de Linz	HAUT/BAS	–	Plaque à pizza	–	F-50
5	Gâteau à la crème	BAS**	–	Moule rond à gâteau	–	F-51
6	Gâteau à la rhubarbe	BAS**	–	Moule rond à gâteau	–	F-51
7	Pain aux quatre céréales	BAS**	–	Plaque à pizza	–	F-53
8	Pain surprise	BAS**	–	Plaque à pizza	–	F-53

Desserts

N°	Menu	Trépied	Lèchefrite	Récipient	Pause	Page livre de cuisine
1	Pommes au four	BAS	–	Plat à gratin	–	F-55
2	Crème renversée	BAS	–	Moule à caké & Plat à gratin	–	F-55
3	Quenelles de Salzbug	BAS	–	Plat à gratin	–	F-55
4	Strudel aux pommes	BAS	–	Plat à gratin	–	F-56
5	Pêches merinquées	BAS	–	Plat à gratin	–	F-56

** Si des arcs se forment, placer une sous-tasse entre le trépied bas et le moule.



MICRO COOK / MICRO DECONG.

Les fonctions **MICRO COOK** et **MICRO DÉCONGÉLATION** déterminent automatiquement le temps correct de cuisson ou de décongélation. Vous pouvez choisir 5 menus dans **MICRO COOK** et **MICRO DÉCONGÉLATION**.

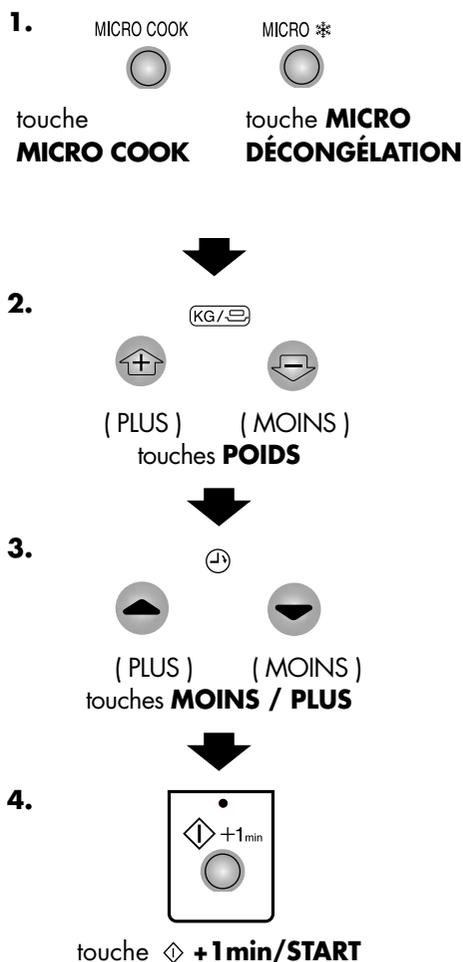
Ce que vous devez savoir pour utiliser les fonctions de **MICRO COOK** et **MICRO DÉCONGÉLATION**:

1. Entrer le menu en appuyant sur la touche **MICRO COOK** ou **MICRO DÉCONGÉLATION** jusqu'à ce que le menu souhaité s'affiche à l'écran. (Voir les pages 91 - 92)
2. La quantité ou le poids de la nourriture peut être entré en appuyant sur les touches **POIDS** jusqu'à ce que le poids souhaité / la quantité souhaitée s'affiche.
 - Entrer uniquement le poids de la nourriture. Ne pas y inclure le poids du récipient.
 - Pour des aliments pesant moins ou plus que les poids / quantités indiqué(e)s dans les tableaux, utiliser la cuisson manuelle.
3. Les temps préprogrammés de cuisson sont des temps moyens. Si vous voulez modifier les temps de cuisson préprogrammés dans les opérations automatiques, voir la section AJUSTEMENT DE LA DUREE DE LA CUISSON AUTO à la page 95. Pour de meilleurs résultats, suivre les instructions du tableau de cuisson.
4. Pour lancer la cuisson, appuyer sur la touche **+1min/START**.

Lorsqu'une action est requise (par ex. remuer les aliments), le four s'arrête, un signal sonore retentit et l'écran indique l'action à effectuer. Pour poursuivre la cuisson, appuyer sur la touche **+1min/START**.

La température finale variera en fonction de la température initiale. Vérifier si les aliments sont très chauds à l'issue de la cuisson. Si nécessaire, vous pouvez augmenter le temps de cuisson (voir AJUSTEMENT DE LA DUREE DE LA CUISSON AUTO à la page 95).

SEQUENCE DES TOUCHES





Exemple : On suppose que vous voulez cuire 0,2 kg de légumes frais en utilisant la fonction CUISSON MICRO-ONDES.

- Appuyer sur **MICRO COOK** deux fois pour sélectionner les légumes frais.
- Entrer le poids en appuyant sur les touches **POIDS** jusqu'à ce que le poids souhaité s'affiche.
- Appuyer sur la touche **+1 min/START** pour lancer la cuisson.



TABLEAU DE CUISSON AU MICRO-ONDES



MENU N°	POIDS (unité croissante) / USTENSILES	PROCEDURE
N°1 Cuisine Légumes surgelés (temp. initiale -18° C) par ex. choux de Bruxelles, chou-fleur, ois, légumes variés, brocolis	0,1 - 0,6 kg (100 g) Saladier en verre & Couvercle	<ul style="list-style-type: none"> Ajouter 1 c. à soupe d'eau par 100 g. (pour les champignons, il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau). Couvrir. Lorsque le four s'arrête et lorsque le signal sonore retentit, remuer et couvrir. A l'issue de la cuisson, remuer et laisser reposer pendant 1 à 2 minutes. <p>REMARQUE : Si les légumes surgelés adhèrent les uns aux autres, utiliser la fonction de cuisine manuelle.</p>
N° 2 Cuisine Légumes frais (temp. initiale 20° C) par ex. chou-fleur, carotte, brocoli, fenouil, poireau, poivron, courgettes, etc.	0,1 - 0,8 kg (100 g) Saladier en verre & Couvercle	<ul style="list-style-type: none"> Couper en petits morceaux, par ex. en rondelles, cubes ou tranches. Ajouter la quantité nécessaire d'eau (1 c. à soupe d'eau par 100 g). Couvrir. Lorsque le four s'arrête et lorsque le signal sonore retentit, remuer et couvrir. A l'issue de la cuisson, remuer et laisser reposer pendant 2 minutes.
N° 3 Cuisine Pommes de terre (temp. initiale 20° C) pommes de terre à l'eau, au four	0,1 - 0,8 kg (100 g) Saladier en verre & Couvercle	<ul style="list-style-type: none"> Peler les pommes de terre et les couper en morceaux de taille identique si nécessaire. Les mettre dans un saladier. Ajouter la quantité nécessaire d'eau (2 c. à soupe d'eau par 100 g) et saler légèrement. Couvrir. Lorsque le signal sonore retentit, remuer et couvrir. A l'issue de la cuisson, laisser reposer pendant 1 à 2 minutes.
N° 4 Cuisine Plats pré-cuisinés à réchauffer (temp. initiale 5° C), pouvant être remués	0,2 - 1,0 kg (100 g) Saladier en verre & Couvercle	<ul style="list-style-type: none"> Prendre les restes dans le réfrigérateur, les mettre dans un plat et couvrir. Vous pouvez utiliser une assiette recouverte de film transparent par 200 g. Lorsque le signal sonore retentit, remuer et couvrir. A l'issue de la cuisson, remuer et laisser reposer pendant 1 à 2 minutes.
N° 5 Cuisine Soupe à réchauffer (temp. initiale 20° C)	1 - 5 bols (1 bol, 200 ml) Bol à soupe, couvrir avec un film transparent	<ul style="list-style-type: none"> Couvrir avec un film transparent ou un couvercle. Placer les bols au centre du plateau tournant. A l'issue de la cuisson, remuer et laisser reposer pendant 1 à 2 minutes.



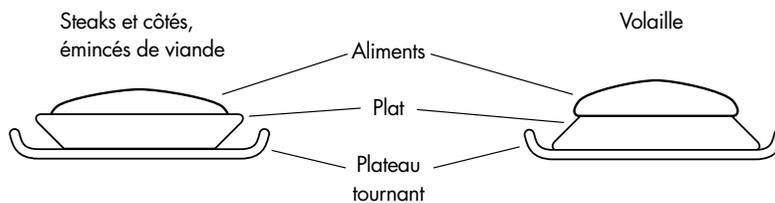
TABLEAU DE DECONGELATION

MENU N°	POIDS (unité croissante) / USTENSILES	PROCEDURE
N° 1 Décongélation Steaks, côtes (temp. initiale -18° C)	0,2 - 1,0 kg (100 g) Assiette (voir remarque à la page 93)	<ul style="list-style-type: none">Placer les aliments sur une assiette au centre du plateau tournant.Lorsque le four s'arrête et lorsque le signal sonore retentit, remuer les aliments, les disposer à nouveau correctement et les séparer. Recouvrir les morceaux fins et les morceaux chauds de bandes de papier aluminium.A l'issue de la décongélation, les enrouler dans du papier aluminium pendant 10 à 15 minutes jusqu'à décongélation complète.
N° 2 Décongélation Emincé de viande (temp. initiale -18° C)	0,2 - 1,0 kg (100 g) Assiette (voir remarque à la page 93)	<ul style="list-style-type: none">Placer les aliments sur une assiette au centre du plateau tournant.Lorsque le four s'arrête et lorsque le signal sonore retentit, remuer les aliments. Enlever les morceaux décongelés si cela est possible.Lorsque le four s'arrête et lorsque le signal sonore retentit à nouveau, enlever les morceaux décongelés.A l'issue de la décongélation, les couvrir de papier aluminium pendant 5 à 10 minutes jusqu'à décongélation complète.
N° 3 Décongélation Volaille (temp. initiale -18° C)	0,9 - 2,0 kg (100 g) Assiette (voir remarque à la page 93)	<ul style="list-style-type: none">Placer une assiette à l'envers sur le plateau tournant et poser la volaille, côté gras en dessous, sur l'assiette.Lorsque le four s'arrête et lorsque le signal sonore retentit, remuer et recouvrir les morceaux fins et les morceaux chauds de bandes de papier aluminium.A l'issue de la décongélation, les couvrir de papier aluminium et laisser reposer pendant 30 à 90 minutes jusqu'à décongélation complète.Rincer ensuite la volaille à l'eau claire.
N° 4 Décongélation Gâteau (temp. initiale -18° C)	0,1 - 1,4 kg (100 g) Assiette	<ul style="list-style-type: none">Enlever l'emballage du gâteau.Placer sur une assiette plate au centre du plateau tournant.A l'issue de la décongélation, couper le gâteau en morceaux de taille similaire. Ne coller pas les morceaux ; laisser reposer pendant 15 à 45 minutes jusqu'à décongélation complète.
N° 5 Décongélation Pain (temp. initiale -18° C)	0,1 - 1,0 kg (100 g) Assiette	<ul style="list-style-type: none">Placer sur une assiette plate au centre du plateau tournant. Il est recommandé de prendre uniquement du pain en tranche pour ce programme.Lorsque le signal sonore retentit, disposer correctement les tranches, enlever les tranches décongelées.A l'issue de la décongélation, séparer toutes les tranches et les répartir sur une grande assiette. Les couvrir de papier aluminium et laisser reposer pendant 5 à 10 minutes jusqu'à décongélation complète.



REMARQUES :

- 1 Les steaks et les côtes doivent être congelés à plat.
- 2 Les émincés de viande doivent être congelés dans un moule fin.
- 3 Après avoir remué, recouvrir les portions décongelées avec de fines bandes de papier aluminium.
- 4 La volaille et les émincés de viande doivent être cuits immédiatement à l'issue de la décongélation.
- 5 Pour les n° 1, 2 et 3, disposer les aliments dans le four comme ci-dessous :





AUTRES FONCTIONS PRATIQUES

1. CUISSON MULTI SEQUENCES

Il est possible d'entrer un maximum de 4 séquences composées d'un temps et d'un mode de cuisson manuelle.

Exemple :

Pour cuire : 5 minutes à 1000 W (séquence 1)

16 minutes à 300 W (séquence 2)

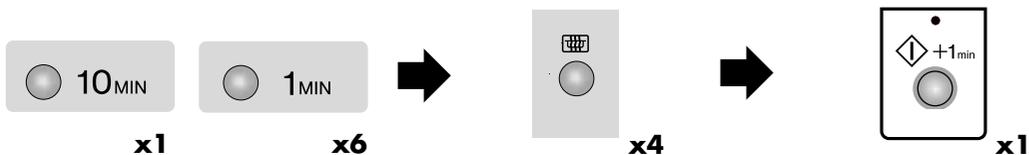
SEQUENCE 1

1. Entrer le temps de cuisson souhaité en appuyant sur la touche **1 MIN** 5 fois.
2. Choisir le niveau de puissance souhaitée en appuyant une fois sur la touche **NIVEAU PUISSANCE MICRO-ONDES**.



SEQUENCE 2

3. Entrer le temps souhaité de cuisson en appuyant une fois sur la touche **10 MIN** et 6 fois sur la touche **1 MIN**.
4. Choisir le niveau de puissance souhaitée en appuyant quatre fois sur la touche **NIVEAU PUISSANCE MICRO-ONDES**.
5. Appuyer une fois sur la touche **◇ +1min/START** pour lancer la cuisson.



Vérifier l'écran



(Le four débute la cuisson pendant 5 minutes à 1000 W et ensuite pendant 16 minutes à 300 W).



2. AJUSTEMENT DE LA DUREE DE LA CUISSON AUTO

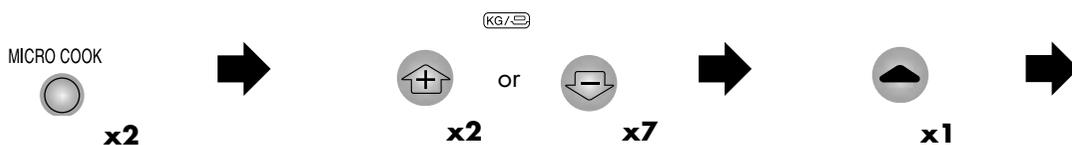
Les résultats de la cuisson peuvent légèrement varier en fonction de la température ambiante, de la température initiale des aliments et d'autres facteurs. Vous pouvez ajuster les résultats de la cuisson comme vous le souhaitez.

a) Ajustement du temps plus / moins avant le démarrage

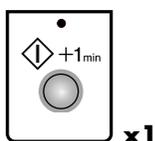
Appuyer sur la touche **MOINS** (▼) et **PLUS** (▲) après avoir entré le poids et avant d'appuyer sur la touche ◇ +1min/START.

Exemple : On suppose que vous voulez cuire 0,2 kg de légumes frais en utilisant la touche **MICRO COOK** et **PLUS** (▲).

1. Choisir le menu **MICRO COOK** pour les légumes frais en appuyant deux fois sur la touche **MICRO COOK**.
2. Appuyer sur les touches **POIDS** jusqu'à ce que le poids correct s'affiche à l'écran (0,2 kg).
3. Choisir le résultat souhaité (bien cuit) en appuyant une fois sur la touche **PLUS** (▲).



4. Appuyer une fois sur la touche ◇ +1min/START pour lancer la cuisson.



REMARQUES :

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

b) Augmentation à la fin de la cuisson

Lorsque vous ouvrez la porte à l'issue de la cuisson, l'écran indique SI PLUS DE TEMPS NECESSAIRE ENTRER TEMPS DE CUISSON JUSQU A 9 MIN. 90 SEC. pendant 3 minutes. Entrer le temps souhaité de cuisson et appuyer sur la touche ◇ +1min/START. Vous pouvez ajouter jusqu'à 9 min. 90 sec. Contrôler avec précaution la progression de la cuisson.



AUTRES FONCTIONS PRATIQUES

3. AJUSTEMENT DE LA DUREE DE LA CUISSON MANUELLE

a) Changement au cours de la cuisson

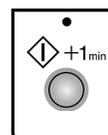
Le temps de cuisson peut être augmenté ou diminué par pas de 1 minute à chaque fois que vous appuyez sur les touches **MOINS (▼)** et **PLUS (▲)**. Vous pouvez donc augmenter le temps de cuisson d'une durée multiple de 1 minute en appuyant sur la touche **◆ +1min/START** lorsque le four fonctionne. Contrôler avec précaution la progression de la cuisson pendant celle-ci.

b) Augmentation à la fin de la cuisson

Lorsque vous ouvrez la porte à l'issue de la cuisson, l'écran indique **SI PLUS DE TEMPS NECESSAIRE ENTRER TEMPS DE CUISSON JUSQU A 9 MIN. 90 SEC.** pendant 3 minutes. Entrer le temps souhaité de cuisson et appuyer sur la touche **◆ +1min/START**. Vous pouvez ajouter jusqu'à 9 min. 90 sec. Contrôler avec précaution la progression de la cuisson.

4. FONCTION MINUTE PLUS

Vous pouvez commencer directement la cuisson à 1000 W pendant 1 minute en appuyant sur la touche **◆ +1min/START**.



REMARQUE :

Pour éviter un usage incorrect par les enfants, la **fonction Minute Plus** ne peut être utilisée que dans les 3 minutes suivant la fermeture de la porte ou qu'en appuyant sur la touche **STOP**.

5. CONTRÔLE DU REGLAGE AU COURS DU FONCTIONNEMENT DU FOUR

Vous pouvez vérifier la température actuelle du four au cours de son préchauffage.

CONTRÔLE DE LA TEMPERATURE DU FOUR :

Pour vérifier la température actuelle du four au cours du préchauffage, appuyer sur la touche **CONVECTION**.

Tant que vous appuyez sur la touche, la température actuelle du four en °C reste affichée.



6. FONCTION MINUTERIE

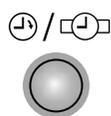
Vous pouvez utiliser la minuterie pour les durées n'impliquant pas une cuisson au micro-ondes, par exemple, pour minuter des oeufs à la coque cuits sur une plaque traditionnelle de cuisson.

Exemple :

Pour minuter 5 minutes.

1. Appuyer une fois sur la touche **REGLAGE HEURE / JOUR**.
2. Appuyer cinq fois sur la touche **1 MIN.**
3. Appuyer sur la touche **◆ +1min/START** pour lancer la minuterie.

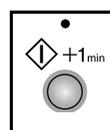
Vérifier l'écran



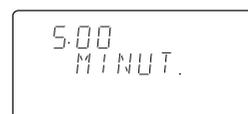
x1



x5



x1





7. Touche **INFO**

La touche **INFO** fournit 4 fonctions facilitant l'utilisation du four.

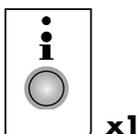
a) Guide des touches

Chaque touche comprend des informations importantes. Si vous voulez obtenir les informations, appuyer sur la touche **INFO** avant d'appuyer sur la touche souhaitée.

Exemple :

On suppose que vous voulez obtenir des informations sur la touche CUISINE SIMPLE :

1. Appuyer une fois sur la touche **INFO**. Le témoin rouge à côté de la touche **INFO** est allumé.



2. Appuyer sur la touche **CUISINE SIMPLE**.



Vérifier l'écran



REMARQUES :

1. Après avoir affiché le message d'informations, l'écran indique l'heure du jour si elle a été réglée.
2. Si vous voulez annuler les informations, appuyer sur la touche **STOP**.

b) Information sur la CUISSON AUTO

Lorsque le témoin rouge clignote au-dessus de la touche **INFO**, appuyer sur la touche pour lire les informations utiles.

c) Sécurité enfant

La sécurité enfant empêche tout usage indésirable du four par de jeunes enfants. Le four peut être réglé de manière à désactiver ou verrouiller le tableau de commande. Pour régler ceci, appuyer deux fois sur la touche **INFO** et sur la touche **+1min/START**. Si une touche est enfoncée, SECURITE ENFANT ACTIVEE s'affiche à l'écran. Pour annuler, appuyer une fois sur la touche **INFO** et sur la touche **STOP**.

d) Cycle de nettoyage (Ecran numérique: Refroid. en cours)

Le four possède une catalyse spéciale vous permettant de supprimer la fumée et les odeurs.

Utiliser le cycle de nettoyage pour

- faire fonctionner pour la première fois la chaleur avant d'utiliser le four.
- supprimer toute odeur nauséabonde.
- effectuer la catalyse dans des conditions optimales.

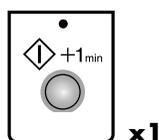
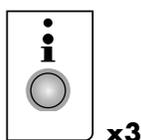
Suivre la procédure. La température du four est maintenue à 250° C lorsque le cycle de nettoyage est en cours.

REMARQUES :

1. Enlever le plateau tournant du four avant de lancer le cycle de nettoyage. Aucun aliment ne doit se trouver dans le four.
2. Le cycle de nettoyage est de 30 minutes.
3. Au cours du cycle de nettoyage, il peut se dégager de la fumée et des odeurs. Ouvrir une fenêtre ou utiliser un ventilateur dans la pièce.

Exemple : pour effectuer le cycle de nettoyage:

1. Appuyer sur la touche **INFO** trois fois
2. Appuyer sur la touche **+1min/START**.



Vérifier l'écran



MISE EN GARDE :

La porte du four, la carrosserie & la cavité deviennent chaud. Faire attention pour éviter toute brûlure au cours du refroidissement du four après le cycle de nettoyage.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYEZ LE FOUR A INTERVALLES REGULIERS ET RETIREZ TOUT DEPOT DE NOURRITURE - Gardez le four propre, pour empêcher toute détérioration de la surface. Ceci pourrait avoir une influence défavorable sur la durée de vie de l'appareil et entraîner une situation potentiellement dangereuse.

ATTENTION ! NE PAS UTILISER DE NETTOYANTS DE FOUR VENDUS DANS LE COMMERCE, DES DETERGENTS ABRASIFS, RÊCHES OU DES EPONGES A RECURER POUR LE NETTOYAGE DE VOTRE FOUR A MICRO-ONDES.

MISE EN GARDE !

Après les modes **DUAL**, **GRIL**, **CONVECTION**, **CUISINE SIMPLE** et **RECETTES**, l'intérieur du four, la porte, la carrosserie et les accessoires deviennent très chauds. Avant de les nettoyer, s'assurer qu'ils sont complètement refroidis.

Extérieur du four

L'extérieur de votre four peut être nettoyé facilement avec de l'eau et un détergent doux. Rincer le détergent avec un chiffon humide puis sécher l'extérieur avec un chiffon doux.

Tableau de commande

Ouvrir la porte avant le nettoyage pour désactiver les contrôles du four. Effectuer le nettoyage du tableau de contrôle avec précaution. Utiliser un chiffon uniquement imbibée d'eau, essuyer le tableau jusqu'à ce qu'il soit propre. Eviter d'utiliser une trop grande quantité d'eau. Ne pas utiliser de nettoyant chimique ou abrasif.

Intérieur du four

1. Pour le nettoyage, essuyer toutes les éclaboussures avec un chiffon / une éponge doux(douce) humidifié(e) après chaque utilisation pendant que le four est encore chaud. Pour des salissures plus tenaces, utiliser un détergent doux et essuyer plusieurs fois avec un chiffon humidifié jusqu'à ce que tous les résidus soient enlevés.

L'accumulation de salissures peut entraîner une surchauffe et de la fumée ou un embrasement et provoquer une formation d'arc.

Ne pas enlever le cadre répartiteur d'ondes.

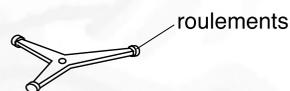
- 2.** S'assurer que le détergent doux ou l'eau ne pénètre pas dans les petits orifices des parois afin de ne pas détériorer le four.
- 3.** Ne pas utiliser de nettoyants en spray à l'intérieur du four. Ne pas utiliser de nettoyant à vapeur.
- 4.** Après avoir nettoyé l'intérieur, la graisse résiduelle peut être enlevée des conduits intérieurs et du chauffage en effectuant simplement un cycle de nettoyage, comme décrit à la page 97. Ventiler la pièce si nécessaire.

Accessoires

Les accessoires doivent être lavés dans une solution tiède de nettoyage et les sécher. Ils peuvent être lavés au lave-vaisselle.

REMARQUE SPECIALE à propos du PLATEAU TOURNANT

A l'issue de la cuisson, toujours nettoyer le support du plateau tournant, en particulier autour des roulements. Ces derniers doivent être exempts de graisses et d'impuretés. L'accumulation de graisses ou de salissures peut entraîner une surchauffe ou la formation d'arc, il peut en résulter de la fumée ou un embrasement.



Porte

Pour enlever toute trace de poussière, nettoyer régulièrement l'intérieur et l'extérieur de la porte, les joints de la porte et les côtés adjacents avec un chiffon doux humidifié.

REMARQUE : le cadre répartiteur d'ondes et les accessoires doivent rester toujours propres. Si vous laissez de la graisse ou des salissures à l'intérieur du four ou sur les accessoires, cela peut entraîner une surchauffe, une formation d'arc, de la fumée ou un embrasement à la prochaine utilisation du four.



CONTRÔLER LES ELEMENTS SUIVANTS AVANT D'APPELER LE SAV.

1. Alimentation

Vérifier que la fiche d'alimentation est branchée correctement à une prise murale convenable.
Contrôler le fonctionnement correct du fusible / du disjoncteur.

2. Lorsque la porte est ouverte, la lampe du four fonctionne-t-elle ? OUI _____ NON _____

3. Placer une tasse remplie d'eau (approx. 150 ml) dans le four et fermer la porte correctement.

Définir le mode de cuisson pour le mode de cuisson au micro-ondes.

Programmer le four pendant une minute à 1000 W et démarrer le four.

La lampe du four fonctionne-t-elle ? OUI _____ NON _____

Le plateau tournant tourne-t-il ? OUI _____ NON _____

REMARQUE : Le plateau tournant tourne dans les deux directions.

La ventilation fonctionne-t-elle ? OUI _____ NON _____

(Placer votre main au-dessus des orifices de ventilation et contrôler le débit d'air.)

Après 1 minute, le signal sonore retentit-il ? OUI _____ NON _____

Le témoin de la progression de la cuisson s'éteint-il ? OUI _____ NON _____

L'eau est-elle chaude à la fin de l'opération précédente ? OUI _____ NON _____

4. Sortir la tasse du four et fermer la porte.

Régler le mode de cuisson par **CONVECTION**  pendant trois minutes à 250° C.

L'intérieur du four est-il chaud après 3 minutes ? OUI _____ NON _____

Si vous répondez " NON " à une des questions précédentes, appelez un technicien du SAV de SHARP et indiquez les résultats de votre contrôle. Voir l'intérieur de la couverture pour les adresses.

REMARQUES :

- Si vous cuisinez pendant longtemps avec uniquement un seul mode de cuisson, le four abaissera la puissance automatiquement afin d'éviter une surchauffe. Vérifier si les aliments sont très chauds à l'issue de la cuisson. Si nécessaire, vous pouvez augmenter le temps de cuisson.
- Après les modes **DUAL**, **GRIL**, **CONVECTION**, **CUISINE SIMPLE** et **RECETTES**, le ventilateur de refroidissement se met en marche et " REFROIDISSEMENT EN COURS " s'affiche à l'écran. De même, lorsque vous appuyez sur la touche **STOP** et lorsque vous ouvrez la porte au cours de ces modes de cuisson, le ventilateur de refroidissement se met en marche ; vous devez sentir la sortie d'air des orifices de ventilation.
- Votre four possède une fonction de contrôle de la tension. Si la tension augmente de 10 % ou chute de 10 % par rapport aux 230 volts, les résultats de la cuisson ne seront pas acceptables ; le four s'arrêtera, affichera un message d'erreur et interrompra le programme de cuisson. Appuyer sur la touche **STOP** et compléter manuellement la cuisson. Il est nécessaire de contrôler l'alimentation du four et de vérifier qu'elle est bien relié à un circuit en 230 V.

ÖSTERREICH

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

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

BELGIUM

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

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

SHARP ELECTRONICS, Phone: 0900-10158, Web: <http://www.sharp.be>
AVTC, Kleine Winkellaan 54, 1853 Strombeek-Bever, Phone: 02/2674019, Fax: 2679670,
ETS HENROTTE, Rue Du Campinaire 154, 6240 Farciennes, Phone: 071/396290, Fax: 391237
Nouvelle Central Radio (N.C.R.), Rue des Joncs 15 L-1818 HOWALD Phone: 00352404078, Fax. 402085
Service Center Deinze, Kapellestraat, 95, 9800 DEINZE Phone: 09-386.76.67, Fax: 09-386.97.95

NEDERLAND

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

SHARP ELECTRONICS BENELUX BV, - Helpdesk -, Postbus 900, 3990 DW Houten, Telefoon: 0900-7427723,
Web: <http://www.sharp.nl>

DEUTSCHLAND

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

03058 Groß Garglow, Cottbuser Str. 129, Bernd Mindach, Tel: 0355-539987, Fax: 0355-5265685 / **04159 Leipzig**, Max-Liebermann-Straße 4 a, Rudi Franz, Tel: 0341-9112525, Fax: 0341-9112526 / **04600 Altenburg**, Wallstr. 35, Mechanik Altenburg E.G., Tel: 03447-311102, Fax: 03447-315253 / **06217 Merseburg**, Gothardstraße 30, Look & May GmbH, Tel: 03461-214121, Fax: 03461-216891 / **06295 Eisleben**, Hallesche Straße 36, Hausger. Kundend. Eisleben, Tel: 03475-603079, Fax: 03475-747262 / **06618 Naumburg**, Wenzelstraße 15, Hausgeräte & Service GmbH, Tel: 03445-202016, Fax: 03445-202016 / **06844 Dessau**, Albrechtstraße 116-118, Dessau-Electric GmbH, Tel: 0340-261270, Fax: 0340-213332 / **07407 Rudolstadt**, Emil Hartmann Straße 2, Elektro Ernst Granowski, Tel: 03672-352123, Fax: 03672-357097 / **07987 Kahmer**, Dorfstraße 25, Elektro Riederer Haushaltgeräte, Tel: 03661-430142, Fax: 03661-482422 / **08280 Aue**, Juri-Gagarin-Ring 12a, EHS Hausgeräte GmbH, Tel: 03771-552222, Fax: 03771-552255 / **08523 Plauen**, Weststraße 63, Elektrotechnik Plauen GmbH, Tel: 03741-2120, Fax: 03741-212259 / **09221 Neukirchen**, Hauptstraße 74, Walther Elektro, Tel: 0371-217096, Fax: 0371-217090 / **09246 Pleiße**, Zeppelinstraße 8 a, Hans Krempel Haustechnik GmbH, Tel: 03722-73780, Fax: 03722-737822 / **09328 Lunzenau**, Schulstraße 6, Peter Welsch GmbH, Tel: 037383-6434, Fax: 037383-6448 / **09376 Oelsnitz**, Bahnhofstraße 43, Elektrotechnik Oelsnitz-GmbH, Tel: 037298-2677, Fax: 037298-2678 / **12157 Berlin**, Cranachstraße 2, Elektro-Kitler, Tel: 030-85602602, Fax: 030-85602603 / **16866 Kyritz**, Hamburgerstr. 31, Schumacher Haustechnik GmbH, Tel: 033971-54137, Fax: 033971-54137 / **17235 Neustrelitz**, Glambecker Nebenstr. 10, Dieter Kroppen, Tel: 03981-204661, Fax: 03981-204667 / **18055 Rostock**, Timmermannstrat 5, Hetec, Tel: 0381-36231, Fax: 0381-36231 / **18435 Stralsund**, Kedingshäger Straße 78, RDS Haushaltsgeräte GmbH, Tel: 03831-391426, Fax: 03831-390121 / **20357 Hamburg**, Schulterblatt 132, Dieter Möller, Tel: 040-435332, Fax: 040-4302120 / **20537 Hamburg**, Eifestraße 398, Deubel-Höfermann Elektronik GmbH, Tel: 040-41365200, Fax: 040-41365299 / **22459 Hamburg**, Seesrein 35, Dieter A. Vollbrecht VDI Klima und Kälte Service, Tel: 040 - 5517331, Fax: 040 - 5519996 / **23562 Lübeck**, Helmholtzstraße 12, Lutz H. Boenisch, Tel: 0451-51929, Fax: 0451-56787 / **24116 Kiel**, Eckernförder Straße 93, Jürgen Skop GmbH, Tel: 0431-13038, Fax: 0431-13811 / **24357 Fleckeby**, Südring 14, Kaack Elektro-Haushaltgeräte Service GmbH, Tel: 04354-700, Fax: 04354-1311 / **24975 Husby**, Flensburger Straße 41, Günter Josten, Tel: 04634-422, Fax: 04634-422 / **25770 Hemmingstedt**, Koesliner Straße 18, Dirk Stübner Dithmarscher Hausgeräte Service, Tel: 0481-64943, Fax: 0481-64764 / **26655 Westerstede**, Südring 37, Gerhard Ahrenholtz GmbH, Tel: 04488-84770, Fax: 04488-84771 / **27404 Heeslingen**, Kirchstraße 9-11, Helmut Willenbrock Elektro-Kälte-Radio, Tel: 04281-1031, Fax: 04281-6467 / **27472 Cuxhaven**, Abschnede 198-200, Oskar Wieandt & Sohn OHG, Tel: 04721-568811, Fax: 04721-568850 / **28207 Bremen**, Neidenburger Straße 20, Hansa Haushaltsgeräte Service GmbH, Tel: 0421-492526, Fax: 0421-440932 / **29439 Lüchow**, Güldenboden 25, Elektro-Kitler, Tel: 05841-709779, Fax: 05841-709780 / **30926 Seelze**, Lange-Feld-Straße 122, Strickling Werkskundendienst, Tel: 0511-400399-9, Fax: 0511-40039920 / **34123 Kassel**, Heinrich-Hertz-Straße 9, KälteDienst v. Rappard, Tel: 0561-5809545, Fax: 0561-5809570 / **34128 Kassel**, Ahnatalstraße 84, Elektro Mohrhenne, Tel: 0561-61727, Fax: 0561-65470 / **35037 Marburg**, Wilhelmstraße 16, Hans-Georg Fuchs, Tel: 06421-22424, Fax: 06421-27549 / **35415 Pohlheim**, Ludwigstraße 13-15, Jung KDZ, Tel: 06403-61131, Fax: 06403-62151 / **36088 Hünfeld**, Hauptstr. 22, Elektro Vogt, Tel: 06652-2215, Fax: 06652-5782 / **37671 Hötter**, Krämerstraße 8, Elektro Nonn, Tel: 05271-7959, Fax: 05271-35053 / **39171 Altenwedding**, Friedensstr.25, Spiske IEM Installation-Elektronik-Montage, Tel: 039205-21279, Fax: 039205-80288 / **40476 Düsseldorf**, Rather Straße 21, Horst Leven, Tel: 0211-486025, Fax: 0211-443399 / **41065 Mönchengladbach**, Gutenbergstraße 28, Horst Hommers Kundendienst-Center, Tel: 02161-603256u.57, Fax: 02161-651951 / **42781 Haan**, Talstraße 8 b, Horst Kerkühn Elektro-Haustechnik, Tel: 02129-4466+53550, Fax: 02129-34037 / **45219 Essen**, Corneliusstraße 39, R. Drengenburg, Tel: 02054-84114, Fax: 02054-15238 / **46045 Oberhausen**, Feldmannstraße 76, Dieter Kroppen, Tel: 0208-871711, Fax: 0208-876652 / **48165 Münster-Hiltrup**, Rohrkampstraße 23, Günter Pfeifer Großküchentechnik, Tel: 02501-3033, Fax: 02501-24277 / **51598 Friesenhagen**, Mühlenhof 6, Hans Krempel Haustechnik GmbH, Tel: 02734-7377, Fax: 02734-40618 / **52146 Würselen**, De Gasperistraße 6+10, Hubert Hamacher, Tel: 02405-9600+9609, Fax: 02405-2704 / **55130 Mainz**, Nur telefonische Annahmestelle, Norbert Schwamb GmbH, Tel: 06131-881070 / **55543 Bad Kreuznach**, Industriestraße, Hans Krempel Haustechnik GmbH, Tel: 0671-794335, Fax: 0671-794369 / **56070 Koblenz**, August-Horch-Straße 14, Hans Krempel Haustechnik GmbH, Tel: 0261-8909173, Fax: 0261-8909199 / **57080 Siegen**, Gosenbacher Hütte 44, Hans Krempel Haustechnik GmbH, Tel: 0271-354114, Fax: 0271-351408 / **59457 Werl**, Westdahler Weg 2, MAYER Electro, Tel: 02922-3541, Fax: 02922-85382 / **63739 Aschaffenburg**, Maximilianstraße 8, Radio-Fernseh Reis, Tel: 06021-15177, Fax: 06021-15199 / **65239 Hochheim**, Eltviller Straße 14, Norbert Schwamb GmbH, Tel: 06146-4085, Fax: 06146-4088 / **65627 Elbtal-Handenmeilingen**,

• SERVICE NIEDERLASSUNGEN • SERVICE ADRESSEN • ADRESSES DU SAV

Am Ohlenrod 10, Rudi Wagner, Tel: 06436-3444, Fax: 06436-941387 / **65931 Frankfurt**, Nur telefonische Annahmestelle, Norbert Schwamb GmbH, Tel: 069-371525 / **66115 Saarbrücken**, Ludwigstr. 55-57, Edgar Reinert, Tel: 0681-9487070, Fax: 0681-9487060 / **67434 Neustadt**, Saarlandstraße 55, Hans Krempel Haustechnik GmbH, Tel: 06321-83077, Fax: 06321-83077 / **68309 Mannheim**, Heppenheimerstraße 23, Hans Krempel Haustechnik GmbH, Tel: 0621-7184611, Fax: 0621-7184618 / **68526 Ladenburg**, Am Sägewerk 2, Elektro Service Salinger, Tel: 06203-3341, Fax: 06203-16919 / **70186 Stuttgart**, Klippeneck Straße 1, Elektro Herterich Techn. Kundendienst, Tel: 0711-4687023, Fax: 0711-4687024 / **75236 Kämpfelbach**, Goethestraße 19, Horst Frei, Tel: 07232-1518, Fax: 07232-5238 / **76185 Karlsruhe**, Lotzbeckstraße 9, Electronic Service Franke, Tel: 0721-5700720-23, Fax: 0721-5700736 / **76872 Winden**, Hauptstraße 103, Hans Krempel Haustechnik GmbH, Tel: 06349-8571, Fax: 06349-3390 / **78462 Konstanz**, Nur telef. Annahmestelle, Elektro Herterich, Tel: 07531-27923 / **78737 Fluorn-Winzeln**, Schafbaumstraße 9, Edmund Schneider, Tel: 07402-482, Fax: 07402-8014 / **79650 Schopfheim**, Feldbergstraße 21, R. Grossmann, Tel: 07622-674510, Fax: 07622-61900 / **80339 München**, Schwanthalerstraße 110, Kessel & Schnitt, Tel: 089-505802, Fax: 089-5021596 / **85095 Denkendorf-Zandt**, Michlsstraße 3, Elektro Pfeiffer, Tel: 08466-1319, Fax: 08466-1319 / **85609 München-Aschheim**, Waldweg 9a, Dieter Beise, Tel: 089-9034005, Fax: 089-9044859 / **86157 Augsburg**, Stadtberger Straße 67, J. Haslinger Elektro-Geräte Kundendienst, Tel: 0821-523125, Fax: 0821-526664 / **87439 Kempten**, Heiligkreuzer Straße 17, Radio Hartmann, Tel: 0831-594646, Fax: 0831-594648 / **89231 Neu-Ulm**, Gartenstraße 4, Elektrotechnik Schneider, Tel: 0731-85897, Fax: 0731-74681 / **91522 Ansbach**, Am Ring 17, Elektro Merk GmbH, Tel: 0981-89574, Fax: 0981-86715 / **90537 Feucht/Nürnberg**, Friedrich-Ebert-Straße 21, Herbert Geissler GmbH, Tel: 09128-7076-0, Fax: 09128-707636 / **93102 Pfatter**, Regensburger Straße 60, Franz Bernhard, Tel: 09481-90060, Fax: 09481-90061 / **94130 Oberzell**, Hameter Straße 31, Elektro Service Schurig, Tel: 08591-2400, Fax: 08591-1285 / **96052 Bamberg**, Aronstraße 2 a, Bernhard Jackl, Tel: 0951-9370245, Fax: 0951-9370247 / **97070 Würzburg**, Untere Johannitergasse 16, Radio Wels City Service GmbH, Tel: 0931-3557119, Fax: 0931-14151 / **98724 Neuhaus**, Eisfelder Straße 32, DLG Haustechnik GmbH, Tel: 03679-79060, Fax: 03679-790620 / **99096 Erfurt**, Goethestraße 14, Ernst Grüsser, Tel: 0361-3465719, Fax: 0361-3465719 / **99817 Eisenach**, Bahnhofstraße 17, Blitz Elektro-Elektronik GmbH, Tel: 03691-292930, Fax: 03691-292915

FRANCE

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

A.A.V.I., 1, rue du Mont de Terre - 59818 Lesquin Cedex, Tél : 03.20.62.18.98 - Fax : 03.20.86.20.60 / **A.A.V.I. (Point d'Accueil)**, 9-11, rue Léon Trulin - 59000 Lille, Tél : 02.97.87.02.36 / **BASTIA TELE VIDEO**, Immeuble Le Béarn - Av. de la libération - 20600 Bastia, Tel : 04.95.30.81.29 - Fax 04.95.30.85.23 / **C.M.T.S.**, 38, rue des Ormeaux - 75020 Paris, Tél : 01.43.70.20.00 - Fax : 01.43.70.36.46 / **ELECTRONIC SERVICE PLUS**, 5, bd LOUIS XI - ZI le Menetton - 37000 Tours, Tél : 02.47.77.90.90 - Fax : 02.47.77.90.91 / **ELECTRO SERVICE**, 21, rue de Mulhouse - B.P 122 - 68313 Illzach, Tél : 03.89.62.50.00 - Fax : 03.89.50.80.14 / **M.R.T.**, 74, Rue Albert Einstein - 72021 Le Mans Cedex, Tél : 02.43.28.52.20 - Fax : 02.43.24.93.81 / **ROSSIGNOL**, ZI du Brezet Est - 6 rue P.Bou langer - 63100 Clermont Ferrand, Tél : 04.73.98.64.64 - Fax : 04.73.92.28.79 / **S.T.E.**, 3, chemin de l'Industrie - 06110 Le Cannet Rocheville, Tél : 04.93.46.05.00 - Fax : 04.93.46.51.18 / **S.T.R. AQUITAINE**, 111, rue Bouthier - B.P 27 - 33015 Bordeaux, Tél : 05.57.80.78.07 - Fax : 05.57.80.78.08 / **S.T.V.S.**, 1, rue de la Presse - 42000 Saint Etienne, Tel : 0825.898.903 - Fax : 04.77.79.48.70 / **S.T.V.S.**, 10, chemin Saint Gobin - 69 190 Saint fons, Tél : 04.72.89.06.89 - Fax : 04.72.89.06.99 / **S.T.V.S. (point d'accueil)**, 143 av Maréchal de Saxe - Entrée : 54 rue Villeroy - 69003 Lyon, Tél : 04.78.62.07.05 - Fax : 04.78.62.13.65 / **TECH SERVICE**, 15 rue du château de ribaute - ZA ribaute 2 - 31130 Quint Fonsegrives, Tel : 05.62.57.63.90 - Fax : 05.62.57.63.99 / **TIMO VIDEO**, 131 chemin des bassins - Zone Europarc - Hameau D - 94000 Creteil, Tel : 01.43.39.08.18 - Fax : 01.43.39.08.07 / **U.N.T.D.**, 1, rue des Lourdines - 76000 Rouen, Tél : 02.35.72.28.04 - Fax : 02.35.73.18.32 / **VIDEO TECHNOLOGY**, 8, Allée de la Fontaine des Tournelles - Z.I. - 77230 SaintMard, Tel : 01.60.54.99.44 - Fax : 01.60.54.99.45

ITALIA

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

C.A.T. Di Bellone, Via Dell'areoport, 76, 64100, Teramo, Tel: 0861415745, Fax: 0861212117 / **C.R. Elettronica**, Via Amiternum 38, 67100, L'Aquila, Tel: 0862-321442, Fax: 0862-314323 / **Elettrovideo Snc**, Via Tiburtina V. 64, 65124, Pescara, Tel: 08552020, Fax: 085-52020 / **Riccardi Cosimo**, Via S.Stefano 51, 75100, Matera, Tel: 0835-333671, Fax: 0835-333671 / **Ld Service Di Lavano E De Biasi**, Via Viviani 2, 85100, Potenza, Tel: 0971-472578, Fax: 0971-472578 / **Cozzupoli & Crupi**, Via R. Campi Primo Tronco 103, 89126, Reggio Calabria, Tel: 0965-240222, Fax: 0965-310778 / **Ater Snc**, Via Naz. Pentimele 159/A/B, 89100, Reggio Calabria, Tel: 0965-47051, Fax: 0965-47855 / **Audiovideo Snc**, Via A. De Gasperi 44, 88018, Vibo Valentia, Tel: 0963-45571, Fax: 0963-45572 / **Battaglia Saverio**, Via C. Colombo 85, 88063, Catanzaro, Tel: 0961-33824, Fax: 0961-737337 / **Ciano Giuseppe**, Via Circonvallaz.Sud, 89029, Taurianova Rc, Tel: 0966-643483, Fax: 0966-614946 / **Lab. Tv Dei F.Lli Aiello Snc**, Via Torino 121/123, 88074, Crotona Cz, Tel: 0962-20889, Fax: 0962-24254 / **Mea Giuseppe**, Via L. Einaudi Trav.I 16, 88048, Lamezia T. (Cz), Tel: 0968-437520, Fax: 0968-437520 / **Medaglia Giolindo**, Via Torrazzo 60/62, 88063, Catanzaro Lido, Tel: 0961-31626, Fax: 0961-31626 / **S.A.T.E Di Dodaro**, Via Degli Stadi 28/F, 87100, Cosenza, Tel: 0984-482337, Fax: 0984-482337

Se.Ri.El.Co, V.Delle Medaglie D'oro163, 87100, Cosenza, Tel: 0984-33152, Fax: 0984-33152 / **Satep (Casoria NA)**, Via Nazionale Delle Puglie, 176, 80026, Casoria (NA), Tel: 081-7590706, Fax: 081-7590706 / **Audio Service Snc**, Via Cattaneo 4/6, 81100, Caserta, Tel: 0823-329099, Fax: 0823-353686 / **Drf Eletrr**, Di Rubbo, Via M.Pacifico 118, 82100, Benevento, Tel: 0824-62416, Fax: 0824-62416 / **Elettronica D'Argenio**, Via Nazion. Torrette, 195, 83013, Mercogliano (Av), Tel: 0825-681590, Fax: 0825-681590 / **Elettronica Service**, Viale Europa, 15, 80053, Castell. Stabia, Tel: 081-8728280, Fax: 081-8728280 / **Errediesse Service**, Via P. Mascagni 74/76, 80128, Napoli, Tel: 081-5794825, Fax: 081-5791899 / **M.C. Elettronica Snc**, Via Dei Mille 138, 84100, Salerno (Sa), Tel: 089-330591, Fax: 089-336836 / **Menna Elettronica Srl**, Via Nazionale Delle Puglie 294, 80026, Casoria (Na), Tel: 081-5840726, Fax: 081-7594277 / **Satec Di Correria Snc**, Via Liberta' 307, 81024, Maddaloni (Ce), Tel: 0823-341088, Fax: 0823-343011 / **Video Eleff. 2 Di Nasti**, Via Ant.Pio 74/76, 80126, Napoli, Tel: 081-7676300, Fax: 081-7284347 / **Audio Video Center Snc**, Via F. Vandelli 23/29, 41100, Modena, Tel: 059-235219, Fax: 059-210265 / **Ass.Electron Di Fogli**, Via F.Lli Aventi 19, 44100, Ferrara, Tel: 0532-903250, Fax: 0532-903250 / **Ma.Pi. Snc**, Via T.Azzolini 3, 40132, Bologna, Tel: 051-6414115, Fax: 051-406848 / **Masini Service**, Via Mediterraneo 24, 47041, Bellaria (Fo), Tel: 0541-347714, Fax: 0541-324413 / **Nuova Tecnocoop**, Via Armellini 28/30/32, 47037, Bellariva Rimini, Tel: 0541-370812, Fax: 0541-370812 / **Parmaservice Sas**, Via Benedetta 47/A, 43100, Parma, Tel: 0521-271666, Fax: 0521-271666 / **Rimpelli Nelusco Snc**, Via Marchelli 7/C, 42100, Reggio Emilia, Tel: 0522-323740, Fax: 0522-376967 / **Rip.Eletrr.Ravenna**, Via Reale, 27/C 48010, Camerlona (Ra), Tel: 0544-521500, Fax: 0544-521100 / **Rte Di I. Catellani & C.**, Via Premuda 38/V, 42100, Reggio Emilia (Re), Tel: 0522-381277, Fax: 0522-381788 / **Stema Snc**, V.le Bologna, 92/A 47100, Forlì, Tel: 0543-704475, Fax: 0543-702742 / **Technolab Snc**, Via Romea 36, 48100, Ravenna, Tel: 0544-64008, Fax: 0544-476497 / **Tecnoservice.Com**, Via Longhi 16/A/B, 40128, Bologna, Tel: 051-360986, Fax: 051-366863 / **A.V.R. Sas Di Di Renzo**, Via Colonna 20/8, 33170, Pordenone, Tel: 0434-27669, Fax: 0434-523661 / **Astec S.N.C. Di Zoccarato**, Via

Peceno 4, 34127, Trieste, Tel: 040-574745, Fax: 040-577923 / **Cm Elettronica Snc**, Via G. Galilei 2, 33010, Tavagnacco (Ud), Tel: 0432-572172, Fax: 0432-573788 / **Contr.El.**, Via Rossetti 51/C, 34141, Trieste, Tel: 040-368387, Fax: 040-638117 / **Tecnoffly Snc**, Via Cappuccini 11/2, 34170, Gorizia, Tel: 0481-32732, Fax: 0481-546740 / **A.P. Rip. Arduini Piero**, Via Licinio Refice 192, 03100, Frosinone, Tel: 0775-291267, Fax: 0775-291267 / **Centro E.L.Va. Snc**, Via Attilio Mori 19/21, 00176, Roma, Tel: 06-2148641, Fax: 06-2753048 / **El.S.A.R.**, Via S.Sotero 36, 00165, Roma, Tel: 06-6380516, Fax: 06-6380973 / **Elettronica 81**, Via Ezio 56/58, 04100, Latina, Tel: 0773-694608, Fax: 0773-663511 / **Italreg Di Abano**, Parco Belvedere Conca 74, 04024, Gaeta, Tel: 0771-470851, Fax: 0771-470851 / **Palmieri F.**, Via S.Polledrara 219, 03100, Frosinone, Tel: 0775-291485, Fax: 0775-291485 / **S.A.R.E. S.R.L.**, Via Barbara 35/37, 00142, Roma, Tel: 06-5406796, Fax: 06-5412736 / **Video Serv. Sas Di Calabrese**, Str Teverina Km 2, 400 L Pantanese, 01100, Viterbo (Vi), Tel: 0761-251557, Fax: 0761-251558 / **Caudullo Salvatore**, Via Cavour 11/R, 17100, Savona, Tel: 019-8386251, Fax: 019-829654 / **Centro Assistenza Tecn.**, Via Metella 3, 18039, Ventimiglia (Im), Tel: 0184-239011, Fax: 0184-239015 / **G.A.T.E. Snc**, Passo P.Carrega 24/A, 16141, Genova, Tel: 010-8361543, Fax: 010-8364571

Gse S.R.L., Via Rimassa 183 R, 16122, Genova (Ge), Tel: 010-5536076, Fax: 010-5536113 / **Rapisarda G.**, Via Argine Destro 299, 18100, Imperia, Tel: 0183-710771, Fax: 0183-710771 / **Rien Snc**, Via Valle 17/19, 19124, La Spezia, Tel: 0187-21925, Fax: 0187-21925 / **Tognetti Snc**, Via Lunigiana 589, 19100, La Spezia, Tel: 0187-507656, Fax: 0187-507656 / **A.E. Snc**, V.Acerbi 28, 20161, Milano, Tel: 02-6622906, Fax: 02-6466930 / **A.T. Electronics**, Via G. Da Cermentate 76, 20141, Milano, Tel: 02-89501602, Fax: 02-89502937 / **C.A.T. Bm**, Via Per Desio 22, 20030, Bovisio Masciago (Mi), Tel: 0362-558421, Fax: 0362-558887 / **Cat Electronic Snc**, Via Togliatti 8, 20077, Melegnano (Mi), Tel: 02-9834498, Fax: 02-9837559 / **Crel S.N.C.**, Via Carducci, 23100, Sondrio, Tel: 0342-216538, Fax: 0342-216538 / **Electronic's Center**, Via G. Giulini 9, 22100, Como, Tel: 031-279820, Fax: 031-261791 / **Elettronica Cappi**, Via Gorizia, 14/B, 23100, Sondrio, Tel: 0342-210459, Fax: 0342-210459 / **Elettrotecnica Di Ronchi**, Via Milano 74/B, 25126, Brescia, Tel: 030-317673, Fax: 030-3735252 / **Microcentro**, Via Falloppio 11, 20110, Milano, Tel: 02-26827306, Fax: 02-2826711 / **Morini Daniele**, Via Maiocchi, 10, 27058, Voghera (Pv), Tel: 0383-368740, Fax: 0383-368740 / **Prada Cesare M. Antonio**, Via Riviera 142, 27100, Pavia, Tel: 0382-525920, Fax: 0382-525920 / **S.A.R.E.L. Snc Di Giglia Mario**, Corso 30, 27029, Vigevano (Pv), Tel: 0381-344088, Fax: 0381-344088 / **S.T.A.R.T. Video Hi-Fi**, Via Orti Romani 16/A, 26100, Cremona, Tel: 0372-38731, Fax: 0372-38731 / **Salvadori Claudio**, Via Del Bosco 44, 21052, Busto Arsizio (Va), Tel: 0331-329973, Fax: 0331-628727 / **Service Tva Snc**, Via Vergnano 59, 25127, Brescia, Tel: 030-349885, Fax: 030-349885 / **Tecnovideo Snc**, P.Zza De Gasperi 28, 46100, Mantova, Tel: 0376-321554, Fax: 0376-321554 / **Teletecnica 2000**, Via Torino 21, 21013, Gallarate (Va), Tel: 0331-775519, Fax: 0331-775519 / **Test Tv Snc**, Via S. Altamura 10, 20148, Milano, Tel: 02-4035408, Fax: 02-48704889 / **Video Service Snc**, Via Locatelli 2, 24068, Seriate (Bg), Tel: 035-296883, Fax: 035-300076 / **C.A.T. Snc**, Via A. Cecchi 25, 61100, Pesaro, Tel: 0721-25608, Fax: 0721-25608 / **Digitecnica Di Moroni R. Snc**, Via Zuccarini, 1-Z.Baraccola, 60131, Candia (An), Tel: 071-2866067, Fax: 071-8046398 / **Marconi Lanfranco**, Via M.Bianco 10/Porto D'ascoli, 63039, S.Bened. D.Tronto, Tel: 0735-659230, Fax: 0735-751155 / **Pluritecnica Di Campitelli**, Via C. Ulpiani 5, 63100, Ascoli Piceno, Tel: 0736-342635, Fax: 0736-346405 / **S.A.T. Radio Tv**, Via D. Rossi 32-34, 62100, Macerata, Tel: 0733-231304, Fax: 0733-231304 / **Vitali Claudio**, Via Marconi 89, 60035, Jesi (An), Tel: 0731-59290, Fax: 0731-59290 / **Pesce Luigi**, Via Tiberio 74, 86100, Campobasso, Tel: 0874-63717 / **Alpilab Di Giordano**, Via S. Grandis 11, 12100, Cuneo, Tel: 0171-690384, Fax: 0171-648063 / **Arte E Tecnica Snc**, Via Falletti 22, 13900, Biella, Tel: 015-8496250, Fax: 015-8496250 / **Elektro Di Fiore F.**, Via Tripoli 91, 13100, Vercelli, Tel: 0161-250071, Fax: 0161-255843 / **F.G. Elettronica**, Via Sagra S.Michele 46, 10141, Torino, Tel: 011-796423, Fax: 011-796423

Guida Di Guida Alessio, Via Roggiolo 5, 28069, Trecate (No), Tel: 0321-71608, Fax: 0321-777003 / **Mantovan Dario**, Via Matteotti 69, 28062, Cameri (No), Tel: 0321-519078, Fax: 0321-519078 / **Siragusa E Roagna Sdf**, C.So Matteotti 41, 14100, Asti, Tel: 0141-531131, Fax: 0141-531131 / **Videotext**, P.Zza D.Alp.Cuneense 24, 12043, Canale (Cn), Tel: 0173-95878, Fax: 0173-979638 / **A.V.S. Snc**, Via N.Pompilio 61, 72100, Brindisi, Tel: 0831-560165, Fax: 0831-560165 / **Arnesano Faustino**, Via M.Moscardino 10, 73100, Lecce, Tel: 0832-318277, Fax: 0832-318277 / **C.Ass.Tec. Di Columella**, Via Mazzini 30, 71016, San Severo (Fg), Tel: 0882-226295, Fax: 0882-226295 / **Eletr.Serv. Di Marcuccio**, C.So Annibale 15/17, 74100, Taranto, Tel: 099-7721933, Fax: 099-7721933 / **Eltec Service Di Pepe G.**, Viale Ofanto 149-151, 71100, Foggia, Tel: 0881-685013, Fax: 0881-687041 / **Ingresso Fernando**, Via Biasco 15, 73100, Lecce, Tel: 0832-396466, Fax: 0832-392014 / **Marinelli Benedetto**, Via Dei Salici 14, 70051, Barletta (Ba), Tel: 0883-514054, Fax: 0883-527128 / **Massariello Agostino**, Via Numa Pompilio 65, 72100, Brindisi, Tel: 0831-521821 / **Stear Snc Di Pici**, Via E.Perrone 16, 71100, Foggia, Tel: 0881-778483, Fax: 0881-778483 / **Video Serv. Marcantonio**, Via G.M. Giovane 47, 70124, Bari, Tel: 080-5618029, Fax: 080-5618029 / **Zetaclima Di Zumpano**, Via Molfetta 69, 70054, Giovinazzo (Ba), Tel: 080-3947952, Fax: 080-3947952 / **Sat Di Partipilo**, Via Borsellino E Falcone 17 Bis, 70100, Bari, Tel: 080-5022999, Fax: 080-5022992 / **Base Elettronica**, Via G. Curreli, S.N., 09170, Oristano, Tel: 0783-310049, Fax: 0783-212081 / **Chip Elettronica S.R.L.**, Via Salvator Rosa 26, 09100, Cagliari, Tel: 070-521338, Fax: 070-506074 / **Co.Ri.Fr.El. 2 Snc**, Via Del Castagno Settore D, 07026, Olbia - Zona Cerasarda

Co.Ri.Fr.El. Snc, Via Monastir 112, 09122, Cagliari, Tel: 0789-562104, Fax: 0789-9562105 / **Floris Sergio**, Via Mazzini 56, 09010, Gonnesa (Ca), Tel: 0781-45436, Fax: 0781-469198 / **G.S. Elettronica Di Porcu**, Via Della Resistenza 5, 08100, Nuoro, Tel: 0784-203084, Fax: 0784-203084 / **Hi-Fi Center**, Via Lucania 15, 07026, Olbia (Ss), Tel: 0789-22164, Fax: 0789-200366 / **Matta Paolo**, Via Risorgimento 166/A, 09134, Cagliari-Pirri, Tel: 070-520856, Fax: 070-524148 / **Videoelettronica Snc**, Via Torino 18, 07100, Sassari, Tel: 079-276616, Fax: 079-273239 / **A.T.El. Di G.Amico**, L.Go Scarlatti 30, 93100, Caltanissetta, Tel: 0934-591955, Fax: 0934-552999 / **A.V.S.**, Via Sassari, 2/C, 95100, Catania, Tel: 095-446696, Fax: 095-434337 / **Alamia Service**, C.So Pisani, 310/312, 90129, Palermo, Tel: 091-6570502, Fax: 091-6575761 / **Euroservice 2000**, Via Degli Atleti, 61/C, 91025, Marsala (Tp), Tel: 0923-956475, Fax: 0923-956475 / **Arte Tv E C. Snc**, Via G.Centorbi 17, 91026, Mazara Del Vallo, Tel: 0923-908160, Fax: 0923-670035 / **Centro Ass. Tec. Di Bacchi I.**, P.Za A. Giglia 40, 92026, Favara (Ag), Tel: 0922-420311, Fax: 0922-421545 / **Cuppari Electr.**, Via S.Agostino Is 265, 98100, Messina, Tel: 090-672064, Fax: 090-672065 / **Di Fonzo F.E Figli Snc**, Via Ruggero Loria 4/6, 90100, Palermo, Tel: 091-363578, Fax: 091-362853 / **Elettronica Di Tullio**, Via Carlentini 40/A, 96100, Siracusa, Tel: 0931-758602, Fax: 0931-758602 / **Tecnica Sud S.N.C.**, V.le Regina Elena 225/227, 98100, Messina, Tel: 090-40037, Fax: 090-52831 / **Tecnico Siracusana**, V.P.Novelli 71, 96100, Siracusa, Tel: 0931-39440, Fax: 0931-36294 / **Torrissi Michele**, Via Novara 45, 95128, Catania, Tel: 095-445561, Fax: 095-448628 / **Vullo Michele**, Via Gorizia 16, 93100, Caltanissetta, Tel: 0934-551367, Fax: 0934-551367 / **A.T.E.S. Di Zappia L.**, Via Torino 3/A, 57124, Livorno, Tel: 0586-859566, Fax: 0587-859565 / **Belcari Nolberto**, Via J. Gagarin 70, 56012, Pisa, Tel: 0587-420273, Fax: 0587-420273 / **Centi Franco**, Via Dosio 83, 50142, Firenze, Tel: 055-710388, Fax: 055-710388 / **Cre Carradori Snc**, Via Dei Macelli 1, 51100, Pistoia, Tel: 0573-28284, Fax: 0573-32413 / **D'amicis Gennaro**, Via P.Pisana 71, 57100, Livorno, Tel: 0586-400564, Fax: 0586-409724 / **Elettronica Rnp**, Via Romana 731, 55100, Lucca, Tel: 0583-956225, Fax: 0583-956225 / **Goti Arcangelo**, Via Magellano 42/A, 52100, Arezzo, Tel: 0575-900819, Fax: 0575-900819 / **Lab.Riparaz. Falchi M.**, Via A. Garibaldi 22-D, 57025, Piombino (Li), Tel: 0565-49400, Fax: 0565-227161 / **Lab.Tv Arrighi**, Via F.Lli Cervi 26/28, 50057, P.A Elsa Empoli(Fi), Tel: 0571-931327, Fax: 571931327 / **M2 Elettronica**, Via Danimarca 3, 58100, Grosseto, Tel: 0564-454571, Fax: 0564-454571 / **Na.To.Ma Snc**, Via Del Sabotino 13, 58100, Grosseto, Tel: 0564-456229, Fax: 0564-456229 / **Pa.Ri.El.S.**, Via B. Tolomei 9, 53100, Siena, Tel: 0577-511159, Fax: 0577-589454 / **Saec Di Coppa**, Via Degli Artigiani 36, 54100, Massa, Tel: 0585-251724, Fax: 0585791177 / **Tele Service Di Benvenuti**, Via F. Busoni 3/B, 50018, Scandicci, Tel: 0575-753974, Fax: 055-7350267 / **Videoservice Di Genuardi**, Via Borgaccio 72, 53036, Poggibonsi (Si), Tel: 0577-983181, Fax: 0577-996382 / **Bardazzi Paolo**, Via

Forlanini 8dr, 500127, Firenze, Tel: 055-4376776, Fax: 055-431956 / **Dal Pozzo Enzo**, Via Barletta 8, 39100, Bolzano, Tel: 0471-913290, Fax: 0471-913290 / **Melone Giuseppe**, Via Zara 44, 38100, Trento, Tel: 0461-235166, Fax: 0461-267210 / **Sighel Mauro**, Via A. Volta 92, 38100, Trento, Tel: 0461-935919, Fax: 0461-935919 / **Tecnoservice Snc**, Via San Vigilio 64/B-C-D, 39100, Bolzano, Tel: 0471-289062, Fax: 0471-261559 / **Quondam**, Via Del Rivo 33, 05100, Terni, Tel: 0744-301512, Fax: 0744-301512 / **Tecnoconsult Elettronica**, Via Madonna Alta 185, 06100, Perugia, Tel: 075-5003089, Fax: 075-5003089 / **C.A.T. Di D'isanto**, C.so Ivrea 82/A, 11100, Aosta, Tel: 0165-364056, Fax: 0165-235910 / **Ass.Eletr.Campi Snc**, Via E. Reginato 87, 31100, Treviso, Tel: 0422-436245, Fax: 0422-435996 / **D.D. Assistenza Tecnica**, Via Mondin 11, 32100, Belluno, Tel: 0437-30240, Fax: 0437-939916 / **DI Service Di Dal Lago**, Via Giaretta 33, 36100, Vicenza, Tel: 0444-566662, Fax: 0444-966239 / **G.F.L. S.R.L.**, Via D. De Massari 10, 37045, Legnago, Tel: 0442-602020, Fax: 0442-602021 / **L'elettronica Piu' Snc**, Via Gaspare Campo 18, 45100, Rovigo, Tel: 0425-33221, Fax: 0425-33221 / **Pieffe Di Premier F.**, Via Zermanese 6/B, 31100, Treviso, Tel: 0422-321054, Fax: 0422-321054 / **Pierezza Carlo**, Via Barroccio Dal Borgo 4, 35100, Padova, Tel: 049-8643266, Fax: 049-8643266 / **Sat Di Galber E C. Snc**, Via Catarinetti 1/E, 37136, Verona, Tel: 045-509609, Fax: 045-509699 / **Speedy Service**, Viale Europa 42/B, 36016, Thiene Vi, Tel: 0445-368235, Fax: 0445-379028 / **Tecno Futura Di Rossi**, Via Delfinato 8 (Laboratorio), 35127, Camin (Pd), Tel: 049-9129469, Fax: 049-9126147 / **Video Service**, Via Vitruvio 11, 37100, Verona, Tel: 045-566299, Fax: 045-573865 / **Video Tv 17323**, Via S. Marco 1818, 30019, Sittomarina (Ve), Tel: 041-5541675, Fax: 041-5541675 / **Vignando Luigno**, Via Dell'industria 18, 30020, Gruaro (Ve), Tel: 0421-74472, Fax: 0421-72923 / **Zaffalon Urbano**, Cas.Calle Corraz. 3849, 30122, Venezia, Tel: 041-2750670, Fax: 041-2757273 / **Ecoservice Srl**, Via Buffolara 68/A, 43100, Parma, Tel: 0521/987402, Fax: 0521/987402 / **Novatecnica Snc**, Via Giovanale, 78/A - Viserba Di Rimini, 47037, Rimini / **Reat Srl**, Via Giardini Nord 8, 41043, Formigine (MO), Tel: 059-557168, Fax: 059-573517 / **Tecnoservice.Com**, Via Serenari, 28/C, 40100 Castelmaggiore (BO), Tel: 051-6321343, Fax: 051-6320781 / **Radiotecnica 96 Di Fattorini**, Via A. Cantore, 14, 33040 Povoletto (UD), Tel: 0432-666797, Fax: 02-700425181 / **Panaservice**, Via S.Sotero, 36, 00165 Roma, Tel: 06-6380516, Fax: 06-6380973 / **Michelis Sandro**, Via Giannetti, 8/10, 18100 Imperia, Tel: 0183-275891, Fax: 0183-275891 / **Reat Di Frisina**, C.so Unione Sovietica, 584, 10135 Torino, Tel: 011-3979817, Fax: 011-3979817 / **Video Tecnica Di Rotulo**, Via Dante, 87/89, 92100 Agrigento, Tel: 0922-25183, Fax: 0922-20117 / **DBS Elettronica Di Aldovardi**, Via Simon Musico, 2/C, 54100 Massa, Tel: 0585-489893, Fax: 0585-886122

ESPANA

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

Lavison, C.B., 972/ 23.01.22, Cl Montseny 35, Girona, Girona / **Videocolor**, 93/ 454.99.08, Cl Villarroel 44, Barcelona, Barcelona
Argi Giltz, 94/ 443.77.93, Cl Autonomia 15, Bilbao, Vizcaya / **Estalrich Pradas Vicente**, 93/ 766.22.33, Cl Industria 131, Calella, Barcelona / **Sabe Electronica**, 964/ 21.52.65, Cl Joaquin Costa 46, Castellon, Castellon / **Teknibat Electronica**, 943/ 70.24.37, Cl Zezenbide 4, Eibar, Guipuzcoa / **Electronica Gomez**, 96/ 546.75.81, Cl Baltasar Tristany 100, Elche, Alicante / **Ramon Vilaret De Gea**, 93/ 798.02.48, Cl Mali De Vent 21, Mataro, Barcelona / **Irtesa Electronica**, 971/ 20.47.02, Cl Jaime Ferran 72 Bjos, Palma De Mallorca, Balears (Mallorca) / **A. T. Pamplona**, 948/ 24.19.50, Cl Julian Gayarre 1, Pamplona, Navarra / **Ce.Va.Sat**, 93/ 710.76.13, Ps Rubio I Ors 105, Sabadell, Barcelona / **Servicios Electronicos**, 96/ 340.20.34, Cl Doctor Oloriz 3, Valencia, Valencia
Laurea S.A.T, 93/ 889.02.48, Cl Guillerms Bis 20, Vic, Barcelona / **Merino Nicolas Jose A.**, 945/ 25.18.92, Av Judizmendi 24, Vitoria-Gasteiz, Alava / **Ce. Va. Sat, S.C.**, 93/ 785.51.11, Cr Matadepera 87, Terrassa, Barcelona / **Unitec**, 948/ 82.74.34, Cl Fuente Canonigos 5, Tudela, Navarra / **Euro Tecnics Electronica**, 977/ 32.24.89, Cl Lepanto 16-18, Reus, Tarragona / **Servitele**, 94/ 444.89.02, Cl Autonomia 24 Galerias, Bilbao, Vizcaya / **Satel**, 972/ 26.55.19, Ps De Barcelona 12, Olot, Girona
Ielsa, C.B., 973/ 24.71.27, Cl Tarragona 40, Lleida, Lleida / **Estudios 3, C.B.**, 943/ 45.37.97, Pz De Los Estudios 3, San Sebastian, Guipuzcoa / **Monje Ureña Manuel**, 972/ 70.25.52, Cl Sant Quinti 33, Ribes De Freser, Girona / **Cristel**, 973/ 27.08.26, Cl Vallcaient 32, Lleida, Lleida / **Teleservic**, 974/ 31.34.44, Cl Estadilla 6, Barbastro, Huesca / **Insat, Cb**, 971/ 36.53.18, Cl Pintor Calbo 30, Mahon, Balears (Menorca) / **Electronica S. Torres**, 977/ 21.21.48, Cl Ernest Vilches 4-B L2, Tarragona, Tarragona / **Asiste, S.L.**, 964/ 21.57.69, Av De Valencia Nave 19, Castellon, Castellon / **Sonovision, C.B.**, 978/ 60.11.74, Cl Abadia 5, Teruel, Teruel / **Buira Tecnic's**, 977/ 66.04.37, Cl San Javier 55, El Vendrell, Tarragona / **Tecnik's, S.C.P.**, 93/ 630.11.20, Cl Joan Bardina 32, Sant Boi De Ll., Barcelona / **Eldes**, 93/ 872.85.42, Cl Bruch 55, Manresa, Barcelona / **Teleservic**, 974/ 22.01.39, Cl Tenerias 20, Huesca, Huesca / **Servinters, S.C.C.L.**, 93/ 389.44.60, Pz Casagemes 20, Badalona, Barcelona / **Elec.Safont Montraveta, Sc**, 93/ 821.30.03, Cl Gral. Manso Sola 31, Berga, Barcelona / **Tecno Hogar**, 96/ 286.53.35, Cl Dos De Mayo 41, Gandia, Valencia / **Reparaciones Ortega**, 971/ 39.01.55, Cl Via Punicia 33, Ibiza, Balears (Ibiza) / **Telesonic**, 974/ 36.32.97, Cl Teruel 6, Jaca, Huesca / **Antonio Monleon, S.L.**, 96/ 334.55.87, Av De La Plata 91, Valencia, Valencia / **Electronica Las Heras**, 96/ 238.11.14, Cl Jose Iranzo 6, Ontinyent, Valencia / **Telecom Electronica**, 96/ 539.50.21, Cl Hernan Cortes 8, Elda, Alicante / **Audio Imagen**, 971/ 31.46.59, Cl Jose Riquer Llobet 8, Ibiza, Balears (Ibiza) / **4 En 1 Reparaciones**, 93/ 430.97.26, Cl Taquigrafo Marti 19, Barcelona, Barcelona / **Sac-2, S.C.P.**, 93/ 331.77.54, Cl Riera Blanca 113, Barcelona, Barcelona / **Martorell Altes Francisco**, 977/ 75.32.41, Cl Roseta Mauri 10, Reus, Tarragona / **Cinca Monterde Antonio**, 976/ 31.69.65, Cl Via Universitat 52, Zaragoza, Zaragoza / **Electronica Josep**, 977/ 88.04.41, Ctra. Igualada 22 Bjos, Sta. Coloma Queralt, Tarragona / **Fermo**, 93/ 465.22.00, Av Morera 5, Badalona, Barcelona / **Negredo Martin Daniel**, 94/ 411.22.82, Cl Padre Pernet 8, Bilbao, Vizcaya / **Collantes Martin Onofre**, 94/ 483.21.22, Cl Ortuño De Alango 7, Portugalete, Vizcaya / **Riera Daviu**, 972/ 50.32.64, Cl Torras Y Bages 19, Figueras, Girona / **Envisa Electronic, S.L.**, 96/ 241.24.87, Cl General Espartero 9, Alzira, Valencia / **F.Carceller-F.Cervera, C.B.**, 964/ 45.44.65, Cl Carrero 29, Vinaros, Castellon / **Eurosat, S.L.**, 96/ 525.80.40, Cl Montero Rios 33, Alicante, Alicante / **Teelco**, 93/ 805.11.90, Av Balmes 90, Igualada, Barcelona / **Audiovision**, 93/ 385.78.08, Cl Mare Deu Montserrat 22, Sta.Coloma Gramanet, Barcelona / **Tele-Color**, 96/ 585.24.60, Cl Del Vent 9, Benidorm, Alicante / **Tecno Serveis Mora**, 977/ 40.08.83, Cl Pau Picasso 1, Mora D'ebre, Tarragona / **Electronica Moncho**, 96/ 287.23.29, Cl Pare Pascual Catala 5, Gandia, Valencia / **Electronica Mateos**, 93/ 849.28.77, Cr De Caldas (Bajos) 76, Granollers, Barcelona / **Electron. Pons Gomila Sa**, 971/ 37.22.76, Cr Nueva 162, Alayor, Balears (Menorca) / **Antonio Robles Sanchez**, 93/ 872.55.41, Cl Sant Bartomeu 42, Manresa, Barcelona / **Top Electronica**, 93/ 890.35.91, Cl Misser Rufet 4 Bjos, Vilafranca Penedes, Barcelona / **Totvisio Electronica S.L.**, 93/ 873.88.81, Pj Ferrer 14, Manresa, Barcelona / **Satf**, 973/ 50.08.48, Av Raval Del Carme 12, Tarrega, Lerida / **Fix Servicio Tecnico**, 93/ 675.59.02, Cl Valles 88, Sant Cugat Valles, Barcelona / **Selecto S.L.**, 977/ 70.00.12, Cl Calderon De La Barca 11, Amposta, Tarragona / **Instalaciones Maes, S.L.**, 971/ 27.49.47, Cl Son Nadal 63, Palma De Mallorca, Balears (Mallorca) / **Sertecs, S.C.**, 977/ 22.18.51, Cl Caputxins (Bajos) 22, Tarragona, Tarragona / **Sonitev Electronica, C.B.**, 93/ 815.74.44, Cl Aigua 143, Vilanova I Geltru, Barcelona / **Aragon Tevideco, S.C.**, 976/ 32.97.12, Cl Batalla Clavijo 18, Zaragoza, Zaragoza / **Jose Marques Anglada, S.L.**, 971/ 38.54.54, Cl Lepanto 19, Ciudadela, Balears (Menorca) / **Electronica Alcañiz S.L.**, 979/ 87.07.94, Cl Carmen 21, Alcañiz, Teruel / **Teleservicio Bajo Aragon**, 978/ 87.08.10, Cl Romualdo Soler 4, Alcañiz, Teruel / **Reparaciones Urruti S.L.**, 943/ 45.84.10, Ps Aintzieta 32, San Sebastian, Guipuzcoa / **Reparaciones Pilsa S.C.**, 972/ 20.66.96, Cl J. Pascual I Prats 8, Gerona, Gerona / **Electro Servei C.B.**, 977/ 51.04.42, Ps Moreira 10, Tortosa, Tarragona / **Electronica Santa Pola**, 96/ 571.25.58, Cl Orihuela 43, Torrevieja, Alicante / **Electronica Loguard**, 977/ 32.38.04, Cl Vapor Vell 17, Reus, Tarragona / **A.B.R. Electronica S.L.**, 977/ 50.21.20, Cl Calderon De La Barca 3, Roquetas, Tarragona / **La Clinica Del Electro.**, 93/ 236.44.11, Cl Balmes 160, Barcelona, Barcelona /

Angel Avellan Puig, 965/ 21.32.55, Cl Poeta Quintana 13, Alicante, Alicante / **Pulgar I Edo S.L.**, 93/ 436.44.11, Cl Castillejos 333, Barcelona, Barcelona / **A.E. De Consumo**, 96/ 552.32.35, Cl Peru 42, Alcoy, Alicante / **Unisat**, 96/ 674.11.94, Cl Duque De Tamames 9, Orihuela, Alicante / **Electro-Sat**, 971/ 32.27.62, Cl Eivissa 12-16, S. Francesc De Formentera, Balears (Formentera) / **Garman C.B.**, 91/380.33.49, Cl Carlos Sole 38 Local, Madrid, Madrid / **Electronica Bote**, 924/ 22.17.40, Pz Portugal 2, Badajoz, Badajoz / **Ruib Garcia Jose**, 927/ 22.48.86, Cl Ecuador 5-B, Caceres, Caceres / **Electronica Edimar**, S.A, 98/ 535.34.51, Cl Cangas De Onis 4, Gijon, Asturias / **Servicio Tecnico**, 956/ 87.07.05, Cl Divina Pastora E-1 L-4, Jerez La Frontera, Cadiz / **Electronica Torres**, S.C., 941/ 24.76.15, Av Navarra 14, Logroño, La Rioja / **Cañedo S.T.**, 98/ 522.29.68, Cl Otero, S/N C. Cial, Oviedo, Asturias / **Electronica Javier**, 979/ 75.03.74, Av Castilla 77, Palencia, Palencia / **Teleservicios**, 983/ 30.92.61, Cl Esgueva 6, Valladolid, Valladolid / **Central De Servicios**, 986/ 37.47.45, Cl Asturias (Bajo) 10, Vigo, Pontevedra / **Dueñas Ca I As Teodoro**, 957/ 26.35.06, Cl Hermano Juan Fdez 15, Cordoba, Cordoba / **Telejara**, 959/ 22.60.74, Pol. Polirrosa Cl-A Nave-27, Huelva, Huelva / **Alejandro Hernandez**, 978/ 60.85.51, Rb San Julian 59, Teruel, Teruel / **Caro Porlan Raimundo**, 968/ 46.18.11, Cl Jose Mouliac 45, Lorca, Murcia / **Daniel Serran0 Labrado**, 920/ 37.15.16, Cl Jose Gochicoa 16, Arenas De S.Pedro, Avila / **Electronica Fouces**, 982/ 40.24.38, Cl Benito Vicetto 34, Monforte De Lemos, Lugo / **Televideo**, 950/ 40.18.63, Cl Velazquez 7 Local-A, Adra, Almeria / **Reg., C.B.**, 968/ 51.00.06, Cl Ramon Y Cajal 27, Cartagena, Murcia / **Electronica Rivas**, 925/ 80.55.46, Cl Barrio San Juan 1, Talavera La Reina, Toledo / **Antonio Cazorla Luque**, 952/ 36.16.02, Cl Ciudad De Andujar 2, Malaga, Malaga / **Telson**, 987/ 21.25.18, Cl Batalla Clavijo 2, Leon, Leon / **Alvarez Oliver Casilda**, 98/ 522.37.39, Cl San Jose 12, Oviedo, Asturias / **Electronica Jumar**, 953/ 26.17.08, Cl Goya (Las Flores) 1, Jaen, Jaen / **Video Taller, S.C.**, 952/ 54.23.95, Edif. La Noria B Bjos-5, Torre Del Mar, Malaga / **Top Service**, 941/ 13.50.35, Cl Achutegui De Blas 17, Calahorra, La Rioja / **Electroservicios Seba,C.B.**, 968/ 29.85.93, Cl Isaac Albeniz 4 Bjos, Murcia, Murcia / **Garcia Quintela Arturo**, 981/ 70.21.07, Cl Xoane Carballo, La Coruña / **Tv Video Jimenez, S.L.**, 967/ 34.04.43, Cl Juan Xxiii 38, Almansa, Albacete / **Electronica Mas**, 947/ 31.49.94, Cl Alfonso Vi 6, Miranda De Ebro, Burgos / **Manuel Mato Señaris**, 981/ 53.71.14, Cl Silvouta-Pedra Da, Santiago Compostela, La Coruña / **Electronica Gredos**, 920/ 22.48.39, Cl Eduardo Marquina 24, Avila, Avila / **Jimenez Almohalla Miguel**, 920/ 25.08.76, Cl Jacinto Benavente 1, Avila, Avila / **Jiellsa**, 96/ 546.14.27, Cl Doctor Ferran 97, Elche, Alicante / **New Meresa**, 972/ 30.44.54, Cl Surera Bertran 23, Palafrugell, Girona / **Arsenio Sanchez**, C.B., 927/ 41.11.21, Cl Tornavacas 9, Plasencia, Caceres / **Electronica Barajas**, 91/ 305.48.90, Pz Del Jubilado 8, Barajas, Madrid / **Gallardo Alonso Miguel**, 958/ 67.64.81, Cl Carmen 104, Benalua De Guadix, Granada / **Aguado Gil Roberto**, 941/ 25.25.53, Av Viana 10, Logroño, La Rioja / **Zener Electronica**, 981/ 22.07.00, Cl Ronda De Monte Alto 15, La Coruña, La Coruña / **Electronica Garman, C.B.**, 91/ 368.01.79, Cl Mandarina 15, Madrid, Madrid / **Jose Borja Y Jose Arana**, 956/ 66.60.53, Cl San Antonio 31, Algeciras, Cadiz / **Servisuel, Edif. La Union**, 952/ 46.90.28, Cm De Las Cañadas Lc 2, Fuengirola, Malaga / **S.T. Mendez**, 981/ 27.52.52, Cl Gil Vicente 13, La Coruña, La Coruña / **Electronica Triana**, 95/ 433.83.03, Cl Evangelista 69-71 L-25, Sevilla, Sevilla / **Electronica Ansar**, 91/ 460.47.45, Cl Tomasa Ruiz 4, Madrid, Madrid / **Electronica Castilla**, 981/ 32.14.09, Cr Castilla 377-B Bjos, Ferrol, La Coruña / **Tec-Norte**, 91/851.63.47, Cl Santiago Apostol 5, Collado Villalba, Madrid / **Electronica Arellano**, 926/ 54.78.95, Cl Lorenzo Rivas 14, Alcazar De San Juan, Ciudad Real / **Fernandez Gonzalez Jose**, 988/ 23.48.53, Av Buenos Aires 75 Bjos, Orense, Orense / **Visatel**, 968/24.16.47, Cl Torre Alvarez S/N, Murcia, Murcia / **Electronica Fe-Car, S.L.**, 925/ 21.21.45, Av Santa Barbara 30, Toledo, Toledo / **Salvador Rodriguez, C.B.**, 987/ 40.36.02, Cl Ortega Y Gasset 24, Ponferrada, Leon / **Juan Gomez Orellana**, 956/ 46.25.01, Cl Fco.Fdez.Ordo I Ez 5 L-D, Ubrique, Cadiz / **Abril Sanchez Valentin**, 959/ 10.60.41, Cl Cadiz 2, Cala, Huelva / **Vilchez Vilchez Rafael**, 958/ 60.06.50, Cl Amadeo Vives 9, Motril, Granada / **Electro Servicios Plaza**, 968/ 28.45.67, Cl Gomez Cortina 10, Murcia, Murcia / **Telepal**, 95/ 464.95.80, Cl Julio Verne 49, Sevilla, Sevilla / **Auvitel, S.L.**, 95/ 427.57.07, Cl Virgen De Africa 20, Sevilla, Sevilla / **Electronica Wenceslao**, 958/ 81.16.16, Cl Fontiveros 42, Granada, Granada / **Zabala Vazquez Jose**, 927/ 57.06.13, Cl Del Agua 39, Losar De La Vera, Caceres / **Santiago Valderrey**, 98/ 563.18.61, Cl Dr. Venancio Mtez. 7, Navia, Asturias / **Variosat, S.L.**, 91/ 662.04.68, Cl Isla De Corcega 24, Alcobendas, Madrid / **Teco**, 975/ 22.61.25, Cl Antolin De Soria 10, Soria, Soria / **Imason**, 986/ 84.16.36, Cl Loureiro Crespo 43, Pontevedra, Pontevedra / **Telesonid Huelva, S.C.A.**, 959/ 24.38.60, Cl Fco.Vazquez Limon 4, Huelva, Huelva / **Guijo S.T.**, 921/ 42.94.18, Cl Teofilo Ayuso 2 Local, Segovia, Segovia / **Almat Electronica**, 923/ 22.45.08, Cl Galileo 21, Salamanca, Salamanca / **Electronica Seyma**, 942/ 23.69.19, Cl Del Monte 69 C Bjos, Santander, Cantabria / **Asist. Tecnica Marcos**, 983/ 29.78.66, Cl Pio Del Rio Horteiga 2-4, Valladolid, Valladolid / **Tecnicas Marvi S.L.**, 949/ 23.27.63, Pz Capitán Boixareu 51, Guadalupe, Guadalupe / **Bandin Audio**, 981/ 86.60.23, Cl Rua Arcos Moldes 2 B-3, Rianxo, La Coruña / **Televevo S.L.**, 982/58.18.57, Cl Nosa Sra. Do Carmen 82, Burela, Lugo / **Digimat Electronica**, 958/ 70.04.52, Av Jose De Mora 16, Baza, Granada / **Serpriego S.L.**, 957/ 54.15.11, Cl San Luis 4 Bjo. Izda., Priego De Cordoba, Cordoba / **Instalacion Martin**, 669/ 85.98.80, Cl Alicante 11 (1º - C), Getafe, Madrid / **Servirap**, 950/ 27.40.67, Cl Angel Ochotona 11, Almeria, Almeria / **Techinhor**, 956/ 28.10.82, Cl Tolosa Latour 19, Cadiz, Cadiz / **Cayro**, 957/ 26.35.06, Cl Hermano Juan Fdez. 15, Cordoba, Cordoba / **Microm Electronica**, 957/ 23.02.22, Av Aeropuerto 2, Cordoba, Cordoba / **Fermasa**, 958/ 25.64.77, Cl Azorin 7, Granada, Granada / **Servigon**, 958/ 20.52.81, Cl Hospital De La Virgen 22, Granada, Granada / **Relegra S.L.**, 958/ 27.24.50, Cl Dr.Gomez Roman 5, Granada, Granada / **Servicoast**, 958/ 63.11.43, Pz Dr. Alvarez Riosol 1, Almuñecar, Granada / **Airsext Huelva**, 959/ 22.88.13, Ps De La Glorieta 6, Huelva, Huelva / **Electro Sur**, 959/ 29.06.15, Cl Alonso De Ercilla 23, Huelva, Huelva / **Climaire Plus**, 95/ 234.50.36, Cl Guaro 4, Malaga, Malaga / **Covitel**, 95/ 231.62.50, Cl Ceramistas 8, Malaga, Malaga / **Luis Rivas Caldas**, 95/ 451.73.55, Cl Febo 16, Sevilla, Sevilla / **Intersat Sevilla**, 95/ 443.02.26, Cl Beethoven 5, Sevilla, Sevilla / **Frilar**, 95/ 492.14.44, Pol. Indust. Navisa C/A 47, Sevilla, Sevilla / **Pedro L. Villagrasa**, 976/ 37.10.20, Cl Augusto Borderedas 3-5 Lh-zz, Zaragoza, Zaragoza / **G.A.M.I.F.E.L.**, 98/ 528.43.60, Cl Ricardo Montes 6, Oviedo, Asturias / **Amsa**, 971/ 27.27.57, Cl Isidoro Antillon 97, Palma De Mallorca, Baleares / **Teclurami Menorca**, 971/ 35.28.02, Cl Pintor Calbo 57, Mahon, Baleares / **David Torregrosa Jordá**, 965/ 33.43.06, Cl Terrasa 6, Alcoy, Alicante / **Electronica Bersabe**, 95/ 483.33.93, Pasaje Merinos 62 A, Ecija, Sevilla / **Novomam-Sat**, 956/ 40.12.09, Pol. Urbisur, Jorge Juan 4, Chiclana De La Frontera, Cadiz / **Video Service Electronic**, 91/ 880.27.87, Cl Era Honda 9, Alcalá De Henares, Madrid / **Servei Tecnic Ferrer**, 93/ 710.51.38, Cl Sarda 37, Sabadell, Barcelona / **Fred Vilafranca**, 93/ 890.48.52, Cl Progres 42, Vilafranca Del Penedes, Barcelona / **Domca**, 973/ 24.74.46, Cl Tarragona 29, Lerida, Lerida / **Mañe Grifolls**, 977/ 69.04.39, Cl Jesus 21, Calafell, Tarragona / **Ramsat**, 981/ 74.74.61, Av Finisterre 117-B, Cee, La Coruña / **Victor Perez Quintela**, 981/ 58.43.92, Cl Entrerios 35, Santiago De Compostela, La Coruña / **Antonio Rodriguez Alvarez**, 988/ 22.40.98, Cl Cabeza De Manzaneda 7, Orense, Orense / **Ugenasa**, 91/ 611.52.51, Cl La Canaleja 4, Alcorcon, Madrid / **Javier Acevedo**, 91/ 843.01.58, Pz Mayor 5, Torrelaguna, Madrid **Tecnilban**, 968/ 29.39.99, Cl Jose Javier 1, Murcia, Murcia / **Angel Lopez Alcaraz**, 968/ 29.39.10, Cl Sierra Del Espartal 6 (Edif. Ana), Murcia, Murcia / **Elbeservi, S.A.**, 91/ 386.27.11, Cl Dr.R. Castroviejo 19, Madrid, Madrid / **Televideo Nerval**, 95/ 458.10.66, Cl Juan Curiel 22, Sevilla, Sevilla / **Servicio Tecnico Ponce**, 950/ 13.28.37, Plg Ps Maritimo E-Europa 1, Garrucha, Almeria / **Marcial Lagoa Gonzalez**, 924/ 49.03.33, Cl Ramon Y Cajal 7, Olivenza, Badajoz / **Electronica Gonzalez**, 953/ 50.33.82, Corredera San Bartolome 11, Andujar, Jaen / **Sat Tv Video Vazquez**, 926/ 42.09.93, Cl Aduana 3, Puertollano, Ciudad Real / **C.E. Vilanovense C.B.**, 924/ 84.59.92, Cl Camino Magacela 4 Local-5, Villanueva Serena, Badajoz / **Electronica Sales**, 957/ 66.09.04, Cl Andalucia 11, Aguilar Frontera, Cordoba / **Astusetel S.L.**, 98/ 539.10.11, Cl Cea Bermudez 9, Gijon, Asturias / **niservic Electronica**, 953/ 75.14.19, Cl Goya 1 Bjos, Ubeda, Jaen / **Radio Sanchez C.B.**, 927/ 32.06.88, Av De Mijadas S/N, Trujillo, Caceres / **Asturservice**, 98/ 556.83.87, Cl Sanchez Calvo 6 Bjos., Aviles, Asturias / **Electrodiaz S.L.**, 926/ 38.23.24, Cl Buensuceso 10, Valdepeñas, Ciudad Real / **Tele-Nueva**, 926/ 50.59.96, Cl Campo 56, Tomelloso, Ciudad Real / **Juan Morillon Del Corro**, 98/ 567.40.24, Av De Gijon 19, La Felguera/Langreo, Asturias / **Electronica**

Centeno S.L., 924/ 57.53.08, Av Del Zafra 1, Puebla Sancho Perez, Badajoz / **Electronica Penelo**, 982/ 21.47.43, Cl Serra Gañidoira 63, Lugo, Lugo / **Galan Sat S.L.**, 956/ 20.14.17, Cl Cruz Roja Española 11, Cadiz, Cadiz / **Galan Sat S.L.**, 956/ 83.35.35, Cl Factoria Matagorda 52, Puerto Real, Cadiz / **Servitec Burgos S.L.**, 947/ 22.41.68, Cl Lavaderos 7-9, Burgos, Burgos / **Electronica Garcia**, 969/ 22.24.83, Cl Ramon Y Cajal 17, Cuenca, Cuenca / **Indalecio Amaya Sanchez**, 924/ 66.47.01, Cl Carreras 11, Almendralejo, Badajoz / **Lavison Electronica S.L.**, 957/ 75.01.75, Cm De La Barca 3, Cordoba, Cordoba / **Antonio Gonzalez Esquinas**, 957/ 57.10.50, Cl Gral Primo Rivera 61, Peñarroya, Cordoba / **Electronica Jopal S.L.**, 925/ 25.04.42, Av Santa Barbara S/N, Toledo, Toledo / **Juman**, 967/ 22.40.78, Cl Ejercito 1, Albacete, Albacete / **Anuma**, 953/ 69.70.41, Cl Paredon 24, Linares, Jaen / **Electro 93 S.L.**, 95/ 472.37.16, Cl Melliza 1, Dos Hermanas, Sevilla / **Sonivitel S.L.**, 950/ 22.97.55, Cl Poeta Paco Aquino 51, Almeria, Almeria / **Sial-Alvimo S.L.**, 986/ 29.93.01, C/ C.Torrecedeira 92 Bjos, Vigo, Pontevedra / **Patricio Electronica**, 924/ 33.04.13, Cl Reyes Huertas 7, Merida, Badajoz / **Electronica Cambados**, 986/ 50.83.27, Cl Camilo Jose Cela 13, Vilagarcia Arousa, Pontevedra / **Electronica Vitelson**, 983/ 80.43.56, Pz Del Mercado 9, Medina Del Campo, Valladolid / **Megatecnica Extremera**, 958/ 26.06.01, C/.Mozart L-2 Ed.Granate, Granada, Granada / **R.T.V. Blanco**, 980/ 51.14.41, Cl Eduardo Julian Perez 9, Zamora, Zamora / **Rafael Gomez Yelo**, 968/ 26.14.67, Ps Corbera 17, Murcia, Murcia / **Prosat**, 987/ 20.34.10, Pz Doce Martires 5, Leon, Leon / **Electro Anaya**, 925/ 48.09.81, Cl Vertedera Alta 14, Consuegra, Toledo / **S.A.T. Juan-Manuel**, 98/ 581.22.48, Cl Uria 60, Cangas De Narcea, Asturias / **Manuel Alea Villa**, 98/ 592.26.40, Cl Llano Morgolles S/N, Cangas De Onis, Asturias / **Electro Himega, S.A.**, 953/ 24.22.56, Cl Adarves Bajos 4-C, Jaen, Jaen / **Electrogan**, 956/ 87.07.05, Cl Pagador 31, Pto. Sta. Maria, Cadiz / **Servitel**, 956/ 33.76.55, Cl Porvenir 11 Local, Jerez La Frontera, Cadiz / **Lara Technitel**, 926/ 21.17.87, Cl De La Jara 1, Ciudad Real, Ciudad Real / **Parreño**, 967/ 22.62.49, Cl Santiago Rusiñol 50, Albacete, Albacete / **Victor Quiles Parra**, 926/ 32.54.38, Cl Jose Ramon Osorio 57, Valdepeñas, Ciudad Real / **S.T.C.**, 696/ 20.14.08, Cl Nord 24, Palafrugell, Girona / **Ferreteria Toledano**, 949/ 23.02.61, Cl Ejercito 17 A, Guadalajara, Guadalajara / **Satelec**, 926/ 22.01.55, Cl Libertad 13 L-1, Ciudad Real, Ciudad Real / **Reparaciones San Segundo**, 920/ 22.33.21, Cl Soria 6, Avila, Avila / **Tecnyser Electro**, 987/ 22.77.87, Cl Relojero Losada 25, Leon, Leon / **Multiservicio Palencia**, 979/ 74.53.80, Cl Cardenal Cisneros 20, Palencia, Palencia / **J. Daniel Martinez**, 923/ 19.16.10, Cl Abraham Lacut 11-15, Salamanca, Salamanca / **Jesus Alburquerque**, 983/ 24.62.26, Cl Vinos Ribera Del Duero 10, Valladolid, Valladolid / **Domotica**, 93/ 408.66.22, Av Diagonal 296, Barcelona, Barcelona / **Salja & Mat**, 93/ 668.13.61, Cl La Raseta 15 L-3, Molins De Rey, Barcelona / **Alameda Barcelo 46**, 952/ 32.00.77, Av Velazquez 5, Malaga, Malaga / **Fermafrio**, 956/ 28.10.82, Pz España 1, Cadiz, Cadiz / **Elotronik**, 968/ 46.16.22, Pz Don Juan Moreno 8, Lorca, Murcia / **Electro Reparaciones 2000**, 948/ 26.79.12, Cl Monasterio Fitero 26, Pamplona, Pamplona / **Telnor**, 94/ 417.04.97, Pz Juanene 5 Tras., Erandio, Bilbao / **Instalacant**, 96/ 525.93.55, Cl Daya Vieja S/N Local 7, Alicante, Alicante / **Airnet**, 96/ 533.17.53, Cl Oliver 35, Alcoy, Alicante / **Arcadio Martinez**, 96/ 585.49.17, Cl Almudena 6, Benidorm, Alicante / **Joaquin A. Lon Jaen**, 96/ 578.67.50, Cl Patricio Ferrandiz 66, Denia, Alicante / **Trinitario Gea**, 96/ 545.56.25, Cl Jaime Pomares Javaloyes 47, Elche, Alicante / **Jose A. Patiño Villena**, 96/ 571.74.29, Cr De Bigastro 1, Orihuela, Alicante / **Electroservicios Plaza**, 96/ 828.45.67, Pz Santiago 5, Orihuela, Alicante / **E.Electrosax**, 96/ 547.42.32, Cl Rio Turia 1, Sax, Alicante / **Vensat Reparaciones**, 964/ 20.57.12, Cl Pintor Lopez 43, Castellon, Castellon / **Electronica Bg**, 952/ 78.50.09, Cl Andalucia 2, San Pedro De Alcantara, Malaga / **Servimart**, 964/ 51.32.05, Av Corts Valencianes 8, Burriana, Castellon / **Tefrival**, 96/ 333.19.00, Av Ausias March 6, Valencia, Valencia / **Mº Jesus Fernandez Pinilla**, 96/ 329.67.29, Cl Castellon De Rugat 8-S, Valencia, Valencia / **Angel Rodero Bellow**, 926/ 51.52.76, Cl Asturias 26, Tomelloso, Ciudad Real / **Climatec**, 652/ 79.03.60, Cl Pozo 3 4º A, Puertollano, Ciudad Real / **Antonio Jover Torregrosa**, 607/ 61.77.99, Cl Espronceda 12 Entlo. Izqda., Alicante, Alicante / **Feliu Canalias**, 972/ 73.01.72, Cl Major 26, Campdevanòl, Girona / **A.T. Vt. Video**, 965/ 80.02.31, Av De La Constitucion 185 D, Villena, Alicante / **Servicio Tecnico Pasfer**, 696/17.86.458, Av Arcadio Pardiñas 77, Burela, Lugo

SWITZERLAND

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

SWEDEN

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

NORWAY

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

ICELAND

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

DENMARK

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

SUOMI

Oy Perkkio, PL 40 Rällsintie 6, SF-00721 Helsinki, Phone: +35-8947805000, Fax: +35-8947805480
Theho Video Oy, Niittyläntie 3, SF-0620 Helsinki, SUOMI Phone: +35-891461500, Fax: +35-891461767

Stromversorgung		: 230 V, 50 Hz, einphasig
Sicherung/Sicherungsautomat		: Mindestens 16 A
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle	: 1,8 kW
	Grill	: 2,9 kW
	Heißluft	: 2,9 kW
	Dual	: 3,2 kW
	Mikrowelle	: 1000 W (IEC 60705)
Leistungsabgabe:	oberes Heizelement	: 1500 W
	seitliches Heizelement	: 1200 W
Mikrowellenfrequenz		: 2450 MHz* (Gruppe 2/Klasse B)
Außenabmessungen		: 550 mm (B) x 405 mm (H) x 625 mm (T)
Garraumabmessungen		: 408 mm (B) x 230 mm (H) x 345 mm (T)**
Garrauminhalt		: 30 Liter**
Drehteller		: ø330 mm, Metall
Gewicht		: 39 kg
Garraumlampe		: 25 W/240 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.

Wisselspanning		: 230 V, 50 Hz, enkele fase
Zekering/circuitonderbreker		: Minimum 16 A
AC stroom vereist:	Magnetron	: 1,8 kW
	Grill	: 2,9 kW
	convectie	: 2,9 kW
	dual	: 3,2 kW
	Magnetron	: 1000 W (IEC 60705)
Uitgangsvermogen:	Bovenste verwarming	: 1500 W
	Zijkantverwarming	: 1200 W
Magnetronfrequentie		: 2450 MHz* (groep 2/klasse B)
Afmetingen van de buitenkant		: 550 mm (B) x 405 mm (H) x 625 mm (D)
Afmetingen van de binnenkant		: 408 mm (B) x 230 mm (H) x 345 mm (D)**
Ovencapaciteit		: 30 liter**
Draaitafel		: ø330 mm, metaal
Gewicht		: 39 kg
Ovenlamp		: 25 W/240 V

- * Dit product voldoet aan de vereisten van de Europese norm EN55011. In overeenstemming met deze norm is dit product geclassificeerd 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 oven voldoet aan de eisen van de richtlijnen 89/336/EEG en 73/23/EEG gewijzigd door 93/68/EEG.

WIJZIGINGEN IN HET KADER VAN DE TECHNISCHE VOORUITGANG ZONDER AANKONDIGING VOORAF,
VOORBEHOUDEN

Tension d'alimentation alternative		: 230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible / Disjoncteur		: minimum 16 A
Consommation électrique :	Micro-ondes	: 1,8 kW
	Grill	: 2,9 kW
	Convection	: 2,9 kW
	Dual	: 3,2 kW
Puissance :	Micro-ondes	: 1000 W (IEC 60705)
	Chauffage supérieur	: 1500 W
	Chauffage latéral	: 1200 W
Fréquence des micro-ondes		: 2450 MHz* (Groupe 2/classe B)
Dimensions extérieures		: 550 mm (L) x 405 mm (P) x 625 mm (H)
Dimensions intérieurs		: 408 mm (L) x 230 mm (P) x 345 mm (H)**
Capacité		: 30 litres**
Plateau tournant		: ø330 mm, métal
Poids		: 39 kg
Eclairage		: 25 W/240 V

* Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN 55011. 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.

Le four satisfait aux exigences des directives 89/336/EEC et 73/23/EEC et de l'amendement de la directive 93/68/EEC.

LES CARACTERISTIQUES PEUVENT ÊTRE MODIFIEES SANS NOTIFICATION PREALABLE
DANS LE CADRE DES AMELIORATIONS PERMANENTES

SHARP