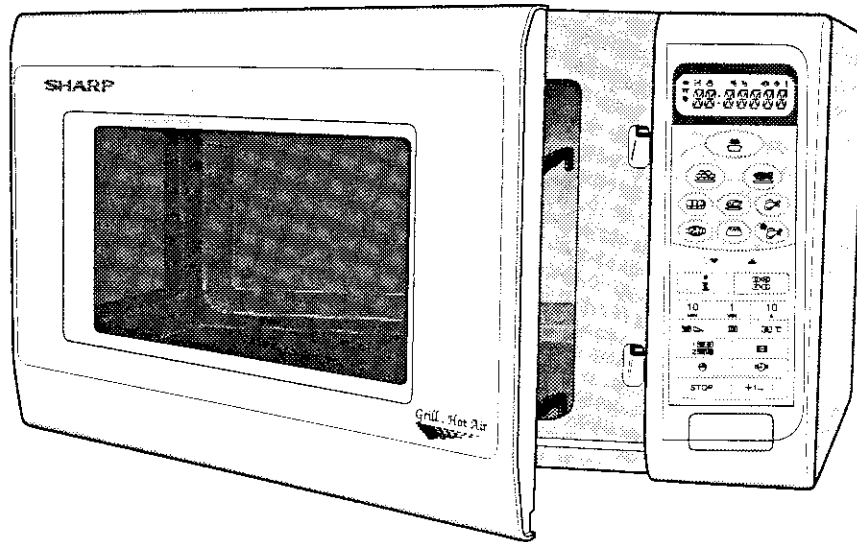


SHARP

MIKROWELLENGERÄT MIT GRILL UND HEISSLUFT
 FOUR À MICRO-ONDES AVEC GRIL ET CONVECTION
 MAGNETRONOVEN MET GRILL EN CONVECTIE
 FORNO A MICROONDE CON GRIGLIA E CONVEZIONE
 HORNO DE MICROONDAS CON PARRILLA Y CONVECCION



R-960A (BK)/(W)

D	<p>BEDIENUNGSANLEITUNG Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten. MIKROWELLENGERÄT FÜR DEN HAUSGEBRAUCH</p>	<p>Seite 1/D-1</p>
F	<p>MODE D'EMPLOI Ce mode d'emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d'utiliser votre four à micro-ondes. FOUR A MICRO-ONDES POUR L'USAGE DOMESTIQUE</p>	<p>Page 26/F-1</p>
IL	<p>GEBRUIKSAANWIJZING Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt. MAGNETRONOVEN VOOR HUISELIJK GEBRUIK</p>	<p>Bladzijde 51/NL-1</p>
I	<p>MANUALE D'ISTRUZIONI Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno. FORNO A MICROONDE PER USO DOMESTICO</p>	<p>Pagina 76/I-1</p>
III	<p>MANUAL DE INSTRUCCIONES Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno. HORNO MICROONDAS PARA EL HOGAR</p>	<p>Página 101/E-1</p>

1000W(IEC 705)

DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

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

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

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

Ce matériel répond aux exigences contenues dans les directives 89/336/CEE et 73/23/CEE modifiées par la directive 93/68/CEE.

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

Dit apparaat voldoet aan de eisen van de richtlijnen 89/336/EEC en 73/23/EEC die werden verbeterd door 93/68/EEC.

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

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

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

Este aparato satisface las exigencias de las Directivas 89/336/CEE y 73/23/CEE modificadas por medio de la 93/68/CEE.

1) ESTE APARATO CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES DEL REGLAMENTO SOBRE PERTURBACIONES RADIOELECTRICAS APROBADO EN R. D. 138/89.

2) ASIMISMO DISPONE DE LOS ELEMENTOS ANTIPARASITARIOS NECESARIOS PARA CUMPLIR CON LOS LIMITES ESTABLECIDOS, SIENDO SU LOCALIZACION:

COMPONENTES SUPRESORES DE RUIDO	IDENTIFICACION	LOCALIZACION
UNIDAD DE FILTRO DE RUIDO	FPWBFA276WRE0	CERCA DEL CABLE DE LA FUENTE DE ALIMENTACION

INHALT

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	D-1	INFORMATIONEN-TASTE	D9
AUFSTELLANWEISUNGEN	D-3	HEIZEN OHNE SPEISEN	D-9
ZUBEHÖR	D-3	MANUELLER BETRIEB	D-10
BEZEICHNUNG DER BAUTEILE	D-6	AUTOMATIKPROGRAMME	D-15
VOR INBETRIEBNAHME	D-7	ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN	D-16
AUSWÄHLEN DER SPRACHE	D-7	REINIGUNG UND PFLEGE	D-24
VOR INBETRIEBNAHME	D-8	FUNKTIONSPRÜFUNG	D-25

TABLE DES MATIÈRES

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE	F-1	TOUCHE INFORMATION	F-9
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	F-3	FONCTIONNEMENT A VIDE	F-9
ACCESSOIRES	F-3	FONCTIONNEMENT MANUEL	F-10
LES ORGANES	F-6	FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE	F-14
AVANT UTILISATION	F-7	AUTRES FONCTIONS	F-15
CHOIX D'UNE LANGUE	F-7	ENTRETIEN ET NETTOYAGE	F-24
MISE EN SERVICE	F-8	AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR	F-25

INHOUDSOPGAVE

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN	NL-1	INFORMATIETOETS	NL-9
INSTALLATIE	NL-3	DIE OVEN LEEG OPWARMEN	NL-9
TOEBEHOREN	NL-3	HANDBEDIENING	NL-10
NAMEN VAN ONDERDELEN	NL-6	AUTOMATISCHE BEDIENING	NL-14
ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN	NL-7	ANDERE HANDIGE FUNKTIES	NL-22
KIES EEN TAAL	NL-7	ONDERHOUD EN REINIGEN	NL-24
ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN	NL-8	IN GEVAL VAN STORINGEN	NL-25

INDICE

ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA	I-1	PULSANTE INFORMAZIONI	I-9
INSTALLAZIONE	I-3	RISCALDAMENTO DEL FORNO VUOTO	I-9
ACCESSORI	I-3	OPERAZIONI MANUALI	I-10
NOME DELLE PARTI	I-6	OPERAZIONI AUTOMATICHE	I-14
PRIMA DI USARE IL FORNO	I-7	ALTRE COMODE FUNZIONI	I-22
SELEZIONE DELLA LINGUA	I-7	MANUTENZIONE E PULIZIA	I-24
PRIMA DI USARE IL FORNO	I-8	DIAGNOSTICA	I-25

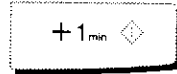
INDICE

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD	E-1	ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO	E-8
INSTALACION	E-3	TECLA DE INFORMACIÓN	E-9
ACCESORIOS	E-3	CALENTAMIENTO SIN ALIMENTOS	E-9
NOMBRE DE LAS PIEZAS	E-6	OPERACIONES MANUALES	E-10
ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO	E-7	OPERACIONES AUTOMATICAS	E-14
SELECCIÓN DE UN IDIOMA	E-7	OTRAS FUNCIONES CONVENIENTES	E-22
		LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	E-24
		LOCALIZACION DE AVERIAS	E-25

FUNKTIONSPRÜFUNG

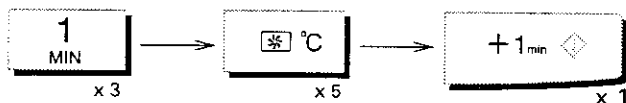
Bitte prüfen Sie die folgenden Punkte, bevor Sie den Kundendienst rufen.

1. Stromversorgung
Überprüfen Sie, ob der Netzstecker richtig an eine spannungsführende Netzsteckdose angeschlossen ist. Vergewissern Sie sich, daß die Netzsicherung bzw. der Sicherungsautomat in Ordnung ist.
2. Leuchtet die Garraumlampe bei geöffneter Tür? JA _____ NEIN _____
3. Stellen Sie eine Tasse mit etwa 150ml Wasser in das Gerät und schließen Sie die Tür.
Die Garraumbeleuchtung sollte beim Schließen der Tür erlöschen. Das Gerät für eine Minute auf der Leistungsstufe 100% programmieren und den Betrieb starten.



- Leuchtet die Garraumbeleuchtung? JA _____ NEIN _____
 Dreht sich der Drehteller? JA _____ NEIN _____
 HINWEIS: Der Drehteller dreht sich nach links oder rechts.
 Arbeitet die Lüftung? JA _____ NEIN _____
 (Legen Sie Ihre Hand über die Lüftungsöffnungen und prüfen Sie, ob Luft herauskommt.)
 Ertönt nach einer Minute der Signalton und erlischt das Symbol für Garen? JA _____ NEIN _____
 Ist das Wasser nach dem obigen Betrieb warm? JA _____ NEIN _____

4. Die Tasse aus dem Gerät nehmen.
Das Gerät für 3 Minuten auf 180°C programmieren.



- Ist der Innenraum des Gerätes nach drei Minuten heiß? JA _____ NEIN _____

5. Das Gerät für 3 Minuten auf GRILL-Betrieb mit eingeschaltetem DREHSPIESS programmieren.



- Dreht sich der Spieß (mit den Halteklammern)? JA _____ NEIN _____
 Ist das Grill-Heizelement nach 3 Minuten rotglühend? JA _____ NEIN _____

Nach der Funktionsprüfung den Drehspieß (mit den Halteklammern) und die Drehspießhalterung wieder aus dem Gerät entfernen. Die Gerätetür, die Außenflächen und der Garraum werden heiß. Achten Sie darauf, daß Sie sich keine Verbrennungen zuziehen, während das Gerät abkühlt.

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

AVERTISSEMENT

Pour éviter tout danger d'incendie

1. Vous devez surveiller le four lorsqu'il est en fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur inflammation.
2. Dans le cas où le four doit être installé à l'intérieur d'un placard de cuisine, vous devez utiliser le bâti EBR-9600(BK)/(W) approuvé par SHARP. Ce bâti est disponible chez le revendeur. Reportez-vous aux instructions de pose de bâti, ou consultez le revendeur. Seule l'utilisation de ce bâti garantit la sûreté et la qualité du produit.
3. La prise secteur doit être facilement accessible de manière que le fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.
4. La tension d'alimentation doit être égale à 230 V, 50 Hz et le circuit doit être équipé d'un fusible de 16 A minimum, ou d'un disjoncteur également de 16 A minimum.
5. Nous conseillons d'alimenter ce four à partir d'un circuit électrique indépendant.
6. Ne placez pas le four dans un endroit où la température est élevée, par exemple auprès d'un four conventionnel.
7. Ne placez pas ce four dans un endroit où l'humidité est élevée ou encore, dans un endroit où l'humidité peut se condenser.
8. Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.
9. Si les aliments que chauffe le four viennent à fumer, **N'OUVREZ PAS LA PORTE**. Mettez le four hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et attendez que la fumée se soit dissipée. L'ouverture de la porte alors que les aliments fument peut entraîner leur inflammation.
10. N'utilisez que des réipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Reportez-vous aux conseils qui sont donnés dans le livre de recette.
11. Surveillez le four lorsque vous utilisez des réipients en matière plastique à jeter, des réipients en papier ou tout autre réipient pouvant s'enflammer.
12. Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four, le plateau tournant et le pied du plateau après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.
13. Ne placez pas des produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation.

14. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
15. Retirez toutes les étiquettes, fils, etc. métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique qui à son tour peut produire un incendie.
16. N'utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer.
17. Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.
18. Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four.
19. Vérifiez les réglages après mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement.
20. Lisez et utilisez ce mode d'emploi et le livre de recettes qui l'accompagne.

Pour éviter toute blessure

1. N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant tout emploi du four.
 - (a) La porte: assurez-vous qu'elle ferme correctement, qu'elle ne présente pas de défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.
 - (b) Les charnières et les loquets de sécurité: assurez-vous qu'ils ne sont ni endommagés ni desserrés.
 - (c) Les joints de porte et les surfaces de contact des joints: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
 - (d) L'intérieure du four et la porte: assurez-vous qu'ils ne sont pas cabossés.
 - (e) Le cordon d'alimentation et sa prise: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
2. Ne tentez ni de régler ni de réparer le four. Le four doit être réglé ou réparé par un technicien d'entretien agréé par SHARP.
3. Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifier pas les loquets de sécurité de la porte.
4. N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joints de porte et les surfaces de contact des joints.
5. Évitez que la graisse ou la saleté ne s'accumulent sur les joints de porte ou sur les surfaces de contact des joints. Respectez les instructions du paragraphe "Entretien et nettoyage", page F-25.
6. Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de connaître les précautions que vous devez prendre lors de l'utilisation du four.

Pour éviter toute secousse électrique

1. Dans aucun cas vous ne devez déposer la carrosserie extérieure du four.
2. N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d'aération. Si un liquide pénètre dans le four, mettez-le immédiatement hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et adressez-vous à un technicien d'entretien agréé par SHARP.
3. Ne plongez pas la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur du meuble sur lequel est posé le four.
5. Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées.
6. Ne tentez pas de remplacer vous-même la lampe du four et ne laissez personne d'autre qu'un électricien agréé par SHARP faire ce travail. Si la lampe du four doit être remplacée, adressez-vous au revendeur ou à un technicien d'entretien agréé par SHARP.
7. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé il doit être remplacé par un cordon spécifique (FACCVA003WRK1). Ceci doit se faire par un agent d'entretien agréé par SHARP.

Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine

1. N'utilisez jamais aucun récipient scellé. Retirez les rubans d'étanchéité et le couvercle avant tout utilisation d'un tel récipient. Un récipient scellé peut exploser en raison de l'augmentation de pression et ce, même après que le four a été mis hors service.
2. Prenez des précautions lorsque vous employez les micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients à large ouverture de manière que les bulles puissent s'échapper. Ne chauffez pas un liquide dans un récipient à col étroit tel qu'un biberon car le contenu du récipient peut déborder rapidement et provoquer des brûlures.
Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque de brûlure:
 - 1) Remuez le liquide avant de le chauffer ou de le réchauffer.
 - 2) Placez une tige de verre ou un objet similaire dans le récipient contenant le liquide pendant le réchauffage.
 - 3) Conservez le liquide quelque temps dans le four à la fin de la période de chauffage de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.
3. Ne cuisez pas les œufs dans leur coquille. Ils peuvent exploser. Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc afin d'éviter qu'ils n'exploient. Retirez la coquille des œufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.
4. Percez la peau des aliments tels que les pommes de terre, les saucisses et les fruits avant de les cuire, car ils peuvent exploser.

Pour éviter toute brûlure

1. Utilisez un porte-récipient ou des gants lorsque vous retirez les aliments du four.
2. Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage.
3. Tenez-vous éloigné du four au moment où vous ouvrez sa porte de manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur.
4. Après avoir réchauffé des aliments farcis, coupez-les en tranches de manière à faire échapper la vapeur.
5. Pour éviter toute brûlure, contrôlez la température des aliments et remuez-les avant de les servir, en particulier lorsqu'ils sont destinés à des bébés, des enfants ou des personnes âgées. La température du récipient est trompeuse et ne reflète pas celle des aliments que vous devez vérifier.
6. Etant donné que la température de la porte du four peut atteindre une valeur élevée pendant la cuisson d'un aliment, posez le four sur une surface telle que la partie inférieure du four se trouve au moins à 85 cm du sol. Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four de façon qu'ils ne se brûlent pas.
7. Etant donné que la température de la porte du four, de sa carrosserie extérieure, de son panneau arrière, de sa cavité, de ses ouïes de ventilation, de ses accessoires et des plats peut être très élevée pendant la cuisson par convection, au gril, combinée ou automatique, ne touchez pas ces pièces. Attendez qu'elles soient refroidies avant de les nettoyer.

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

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

Autres avertissements

1. Vous ne devez pas modifier le four.
2. Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement.
3. Ce four est un four domestique conçu pour la préparation d'aliments et ne doit être utilisé que pour leur cuisson. Il n'a pas été étudié pour un usage commercial ou scientifique.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

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

1. Ne mettez pas le four en service s'il est vide, sauf pour les instructions du mode d'emploi (voir "Fonctionnement à vide" à la page F-9), au risque d'endommager le four.
2. Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière autochauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager le plateau tournant et le pied du plateau. Le temps de préchauffage précisé dans le livre de cuisine ne doit pas être dépassé.
3. N'utilisez aucun ustensile métallique car ils réfléchissent les micro-ondes et peuvent provoquer un arc électrique. Ne tentez pas de cuire ou de réchauffer les aliments dans une boîte de conserve.
4. N'utilisez que le plateau tournant et le pied du plateau conçus pour ce four.
5. N'utilisez aucun récipient en matière plastique si le four est encore chaud en raison de l'emploi

de la cuisson par CONVECTION, AU GRIL, COMBINEE ou AUTOMATIQUE; ces récipients peuvent fondre. Vous ne devez pas utiliser un récipient en matière plastique avec ces modes de fonctionnement, à moins que le fabricant du récipient n'ait précisé que ce récipient convient pour cet usage.

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

REMARQUES

1. Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consultez un technicien autorisé.
2. Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsable des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'inobservation des consignes de branchement électrique.
3. Des gouttes ou vapeurs d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints de porte et des surfaces de contact des joints. Cela ne traduit pas un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

- 1) Retirez tous les matériaux d'emballage qui se trouvent à l'intérieur du four, les films de protection et l'étiquette autocollante posée sur la porte.
- 2) Vérifiez soigneusement que le four ne présente aucun signe d'endommagement.
- 3) Posez le four sur une surface horizontale et

plate et suffisamment solide pour supporter le poids du four et également celui des aliments les plus lourds que vous avez l'intention d'y cuire.

- 4) Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise murale standard (avec prise de terre).
- 5) Prévoyez un espace libre minimum de 15cm au-dessus du four.

ACCESSOIRES

Assurez-vous que les accessoires suivants sont contenus dans l'emballage:

- Plateau tournant
- Pied du plateau
- Trépied haut
- Trépied bas
- Plat de cuisson
- Poignée de broche (2 pièces)
- Broche
- Support de broche
- Fourche coulissante avec vis (2 pièces)
- Livre de recettes
- Mode d'emploi
- Etiquette du menu

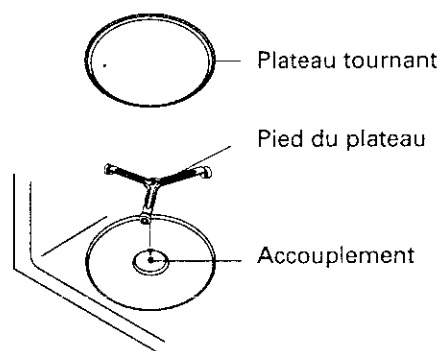


Figure 1

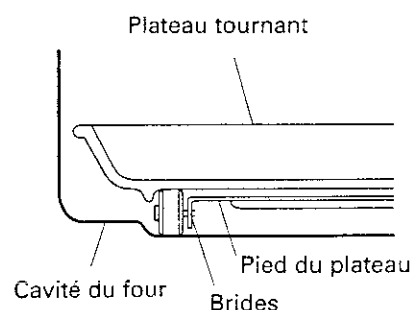


Figure 2

1. Placez le pied du plateau sur l'accouplement, comme le montre la figure 1.
REMARQUE: Placez le pied du plateau de manière que ses brides soient dirigées vers le bas, comme le montre la figure 2.
2. Placez le plateau tournant sur le pied du plateau.

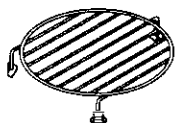
REMARQUES

- * Lorsque vous passez une commande d'accessoires, veuillez mentionner au revendeur ou au service d'entretien agréé par SHARP ces informations: nom des pièces et nom du modèle.
- * Le nom du modèle est indiqué sur la couverture de ce mode d'emploi du four.

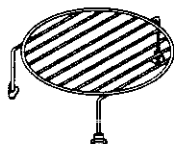
ACCESSOIRES

Trépied

Trépied bas

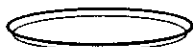


Trépied haut

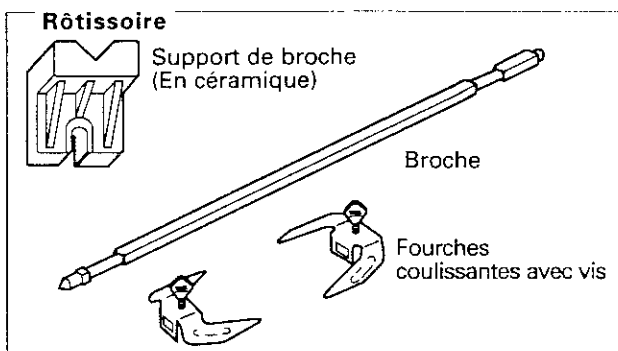
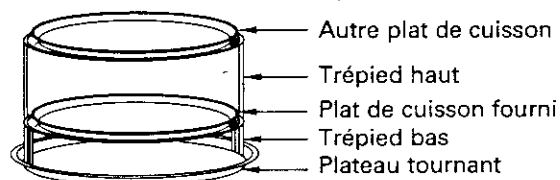


Ces trépieds sont utilisés pour la cuisson par Convection, Combinée ou Au Gril.

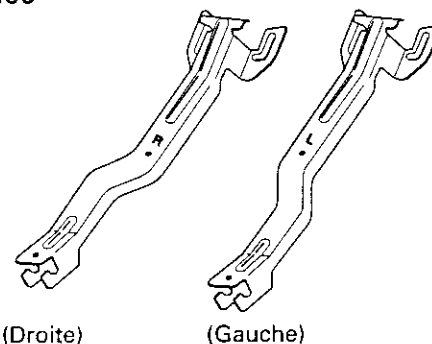
Plat de cuisson



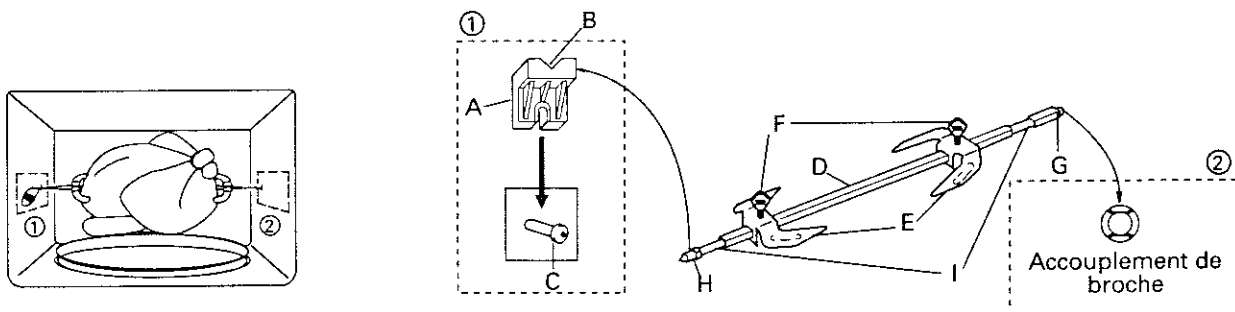
Nous ne conseillons l'utilisation de ce plat que pour la cuisson, par convection, de pâtisseries. Posez ce plat sur le trépied bas. Si vous désirez cuire sur deux niveaux, posez sur le trépied supérieur un autre plat de cuisson, comme le montre l'illustration.



Poignée



UTILISATION DE LA ROTISSOIRE



Mise en place de l'aliment:

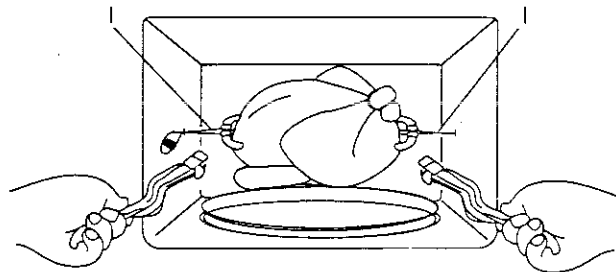
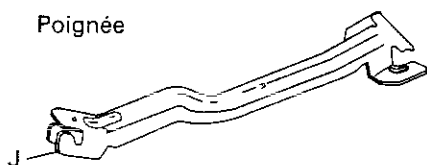
1. Fixez le support de broche (A) au moyen du crochet (C) placé sur la paroi gauche du four.
2. Embrochez l'aliment et placez-le au centre (D). Faites coulisser les fourches (E) et serrez soigneusement les vis (F).
3. Introduisez l'extrémité de la broche (G) dans l'accouplement situé sur la paroi droite du four. Poussez la broche vers la droite en la tournant légèrement de manière qu'elle s'engage complètement dans l'accouplement.
4. Posez l'autre extrémité de la broche (H) dans la découpe du support (B).

REMARQUE:

Veillez à ce que l'aliment que porte la broche ne touche pas le plateau tournant, faute de quoi la broche pourrait quitter son support.

ACCESSOIRES

Pour retirer la broche:



1. LES PAROIS DE LA CAVITE PEUVENT ETRE TRES CHAUDES; NOUS VOUS CONSEILLONS DONC DE PORTER DES GANTS.

Saisissez la broche (D) aux emplacements (I) au moyen des deux poignées (J). Soulevez légèrement le côté gauche de la broche puis tirez-la hors du four en commençant par ce côté gauche.

2. Pour extraire la broche, desserrez la vis (F) d'une fourche puis tirez cette fourche (E) hors de la broche (D). Cela fait, tirez la broche hors de l'aliment en saisissant l'autre fourche avec votre main.

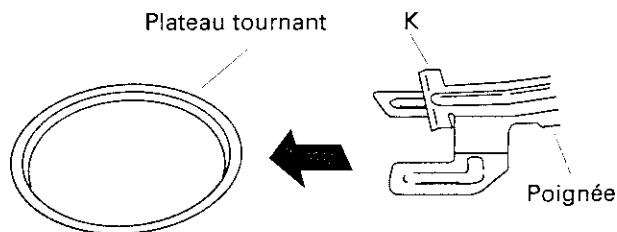
REMARQUE:

LE SUPPORT EN CERAMIQUE NE DOIT ETRE UTILISE QUE POUR LA CUISSON A LA BROCHE. LORSQUE CETTE CUISSON EST TERMINEE, RETIREZ LE SUPPORT ET RANGEZ-LE AVEC LES AUTRES ACCESSOIRES DU FOUR.

REMARQUE CONCERNANT LES POIGNEES

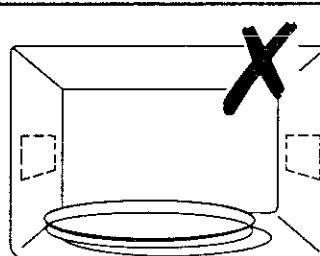
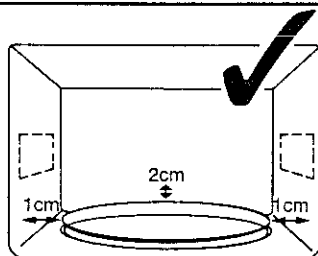
Les poignées peuvent servir non seulement à retirer la broche mais aussi le plateau tournant. L'usage d'une poignée peut être très commode pour retirer le plateau tournant lorsqu'il est chaud.

1. Engagez la poignée (K) sur le bord du plateau.
2. Soulevez légèrement le plateau tournant puis sortez-le du four.



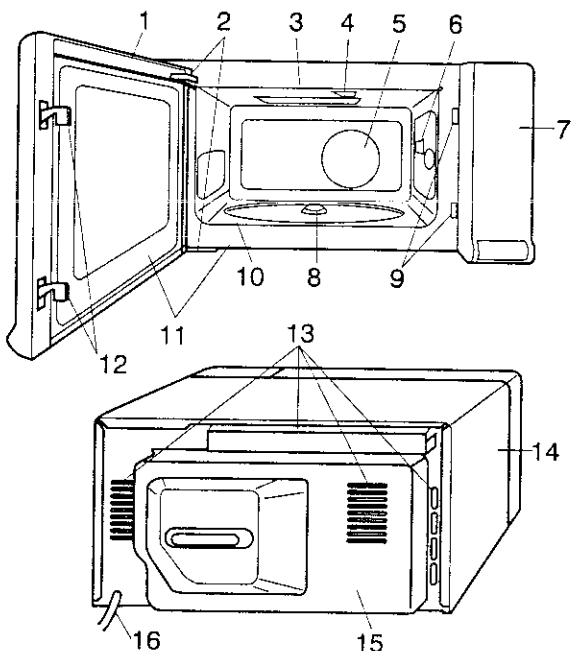
ATTENTION:

METTRE LE PLATEAU TOURNANT DANS LA BONNE POSITION, COMME INDIQUE SUR LE DESSIN.



LES ORGANES

FOUR



1. Porte
2. Charnières
3. Éléments chauffants du gril
4. Éclairage du four
5. Bouches d'air de convection
6. Cadre du répartiteur d'ondes
7. Tableau de commande
8. Accouplement
9. Ouvertures des verrous de la porte
10. Cavité du four
11. Joints de porte et surfaces de contact des joints
12. Loquets de sécurité
13. Ouvertures de ventilation
14. Partie extérieure
15. Partie arrière
16. Cordon d'alimentation

TABLEAU DE COMMANDE

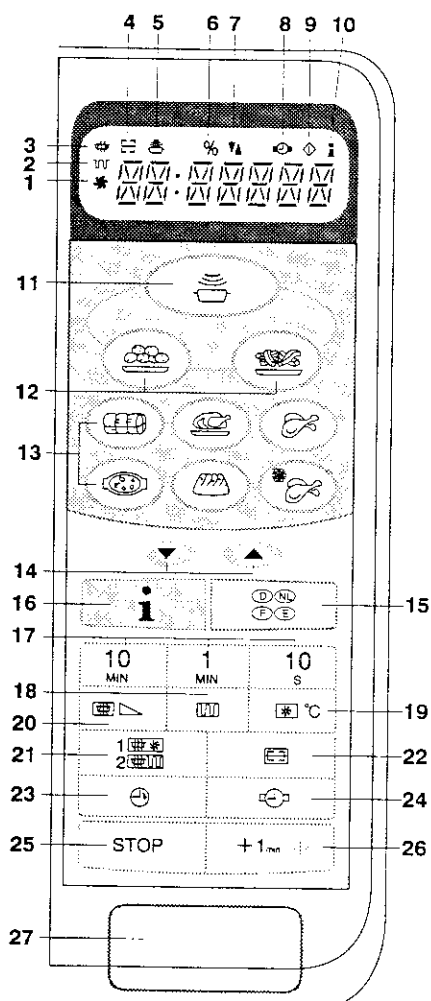


TABLEAU DE COMMANDE ET TEMOINS

Vérifiez les témoins après que le four a confirmé son fonctionnement normal.

1. Témoin CONVECTION
2. Témoin GRIL
3. Témoin MICRO-ONDES
4. Témoin BROCHE
5. Témoin CAPTEUR
6. Témoin NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES
7. Témoin MOINS/PLUS
8. Témoin REGLAGE HORLOGE
9. Témoin CUISSON EN COURS
10. Témoin INFORMATION

TOUCHES D'OPERATION

11. Touche **CAPTEUR**
12. Touches **POMME DE TERRE**
13. Touches **ACTION INSTANTANEE**
14. Touches **MOINS(▼)/PLUS(▲)**
15. Touche **LANGUE**
16. Touche **INFORMATION**
17. Touches **REGLAGE DES TEMPS**
18. Touche **GRIL**
19. Touche **CUISSON PAR CONVECTION**
20. Touche **MICRO-ONDES**
21. Touche **CUISSON COMBINÉE**
1 pression = Micro-ondes + Convection
2 pressions = Micro-ondes + Gril
22. Touche **BROCHE**
23. Touche **MINUTERIE**
24. Touche **REGLAGE HORLOGE**
25. Touche **ARRÊT**
26. Touche **+1 min ◊ /DEPART**
27. Bouton d'ouverture de la porte

AVANT UTILISATION


GUIDE DE CUISSON:

Ce four dispose d'un système d'affichage des informations vous donnant accès à des instructions étape par étape pour une utilisation facile de chaque fonction, et ceci dans la langue de votre choix. La touche **INFORMATION** permet d'obtenir des instructions sur chaque touche. Des voyants s'illuminent sur l'affichage lorsque vous appuyez sur une touche pour vous indiquer l'étape suivante.

1. Brancher le four.
"APPUYER SUR STOP" clignote dans 4 langues.
2. Appuyer sur la touche **STOP** (ARRET).
"CHOISIR LANGUE" clignote dans 4 langues.
3. Sélectionner la langue (Voir ci-dessous).
4. Régler l'horloge (Voir page F-8).
5. Préchauffer le four à vide pendant 20 minutes en mode CUISSON PAR CONVECTION et en mode CUISSON AU GRIL. (Voir "Fonctionnement à vide" à la page F-9).

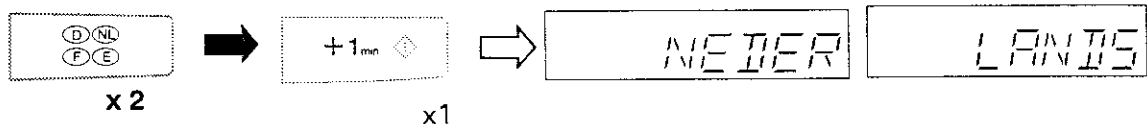
CHOIX D'UNE LANGUE

Appuyer sur LANGUE	LANGUE
1 fois	DEUTSCH
2 fois	NEDERLANDS
3 fois	FRANCAIS
4 fois	ESPAÑOL

Le four est pré-réglé sur l'allemand mais il est possible de changer la langue. Pour choisir une autre langue, appuyer sur la touche **LANGUE** jusqu'à l'affichage de la langue désirée. Appuyer ensuite sur la touche **+1 min**  /DEPART.

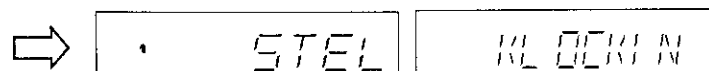
Exemple:

Pour sélectionner hollandaise.



Choisir la langue désirée.

Vérifiez l'affichage.



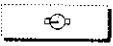

Vérifiez l'affichage. (Réglez l'horloge)

MISE EN SERVICE

Réglage de l'horloge

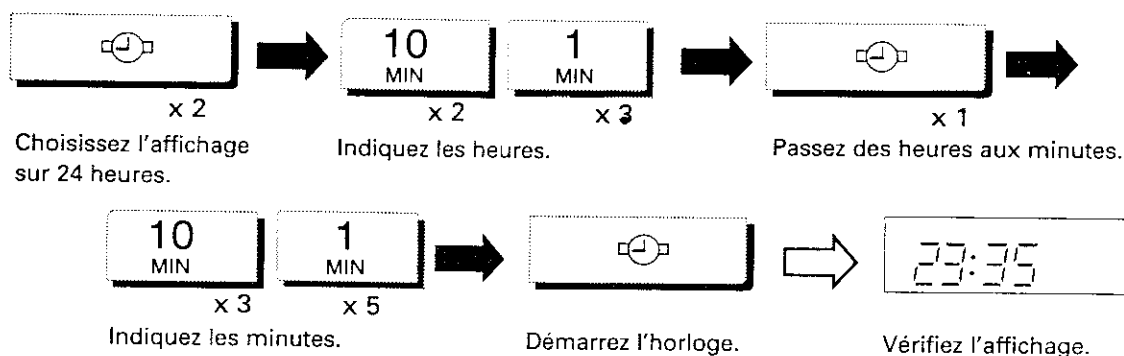
L'horloge a deux modes d'affichage: sur 12 heures ou sur 24 heures.

Exemple: 5 heures de l'après-midi

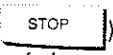
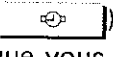
-  x 1: Pour afficher l'heure sur 12 heures, appuyez une fois sur la touche **REGLAGE HORLOGE** au cours de la première opération ci-dessous.
-  x 2: Pour afficher l'heure sur 24 heures, appuyez deux fois sur la touche **REGLAGE HORLOGE** au cours de la première opération ci-dessous.

Horloge	Affichage
Affichage sur 12 heures (12H)	5:00
Affichage sur 24 heures (24H)	17:00

Exemple: Pour régler l'horloge sur 23 heures 35 minutes.




REMARQUES:

- Appuyez sur la touche **ARRÊT** () si vous faites une erreur au cours du réglage.
- Lorsque le four est utilisé pour la cuisson ou comme simple minuteur, vous pouvez lire l'heure à l'horloge en appuyant sur la touche **REGLAGE HORLOGE** (). L'heure qu'il est reste affichée tant que vous avez le doigt posé sur la touche.
- Si l'alimentation du four a été interrompue, l'affichage indique "**APPUYER SUR STOP**" en chiffres clignotants. Si cela se produit pendant la cuisson, le programme est effacé. L'heure sera également effacée.
- Pour remettre l'horloge à l'heure, procédez comme il est dit ci-dessus.

Utilisation de la touche

Arrêt

La touche **ARRÊT** () sert à:

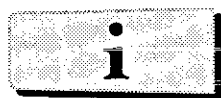
- Effacer une erreur en cours de programmation.
- Arrêter la minuterie.
- Arrêter momentanément la cuisson.
- Annuler un programme de cuisson en cours (appuyez sur la touche à deux **ARRÊT** () reprises).

TOUCHE INFORMATION

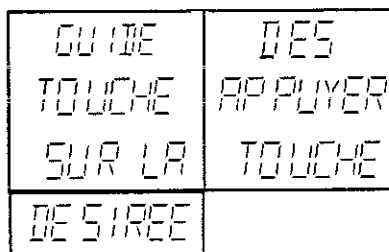
Chaque touche comporte des renseignements utiles. Pour utiliser ces renseignements, appuyer sur la touche **INFORMATION** avant d'appuyer sur la touche voulue.

EXEMPLE:

Pour obtenir des renseignements sur la **ACTION INSTANTANEE** de rôti de porc :

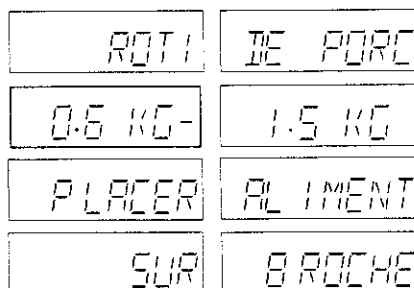


Choisissez la fonction **INFORMATION**.



Appuyez sur la touche **ACTION INSTANTANEE**.

Vérifiez l'affichage.



Vérifiez l'affichage.

REMARQUES:

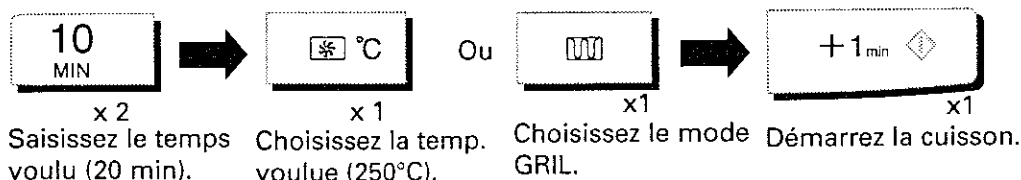
1. Le message d'information est répété deux fois puis l'affichage indique l'heure, si l'horloge est réglée.
2. Si vous voulez annuler le message d'information, appuyer sur la touche **STOP**.

FONCTIONNEMENT A VIDE

Il est possible que de la fumée et des odeurs se dégagent lors de la première utilisation du mode gril ou convection, mais cela ne signifie pas que le four est inutilisable.

Pour éviter ceci, faire fonctionner à vide en mode gril et convection (250°C) pendant 20 minutes avant la première utilisation du four.


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



Le four commence à décompter. A la fin du fonctionnement à vide, ouvrez la porte pour laisser refroidir le four. Le ventilateur peut continuer à fonctionner jusqu'au refroidissement de la cavité du four. L'affichage montre alors "REFROIDISSEMENT EN COURS".

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

FONCTIONNEMENT MANUEL


Vous choisissez vous-même le temps de cuisson (99 minutes et 90 secondes au maximum) et le mode de cuisson. Lorsque le temps de cuisson que vous avez indiqué est écoulé, le four indique l'heure. Toutefois, si l'horloge n'est pas réglée, l'indication de l'heure est remplacée par .

CUISSON PAR MICRO-ONDES

Vous avez le choix entre 5 allures de cuissons.

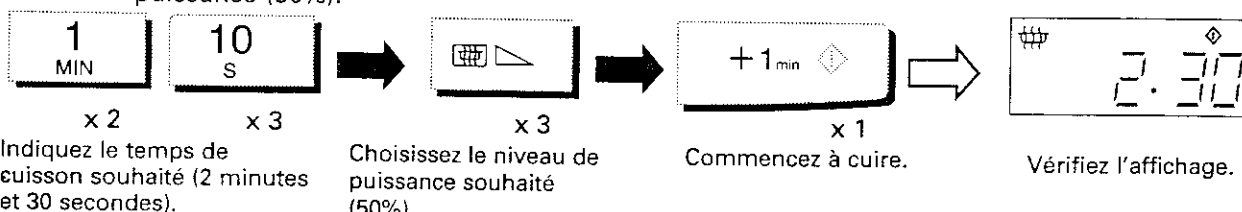
RÉGIME DE PUISSANCE	WATTS
100%	1000
70%	700
50%	500
30%	300
10%	100

REMARQUE:



Si vous dépassez la puissance que vous désirez utiliser, continuez d'appuyer sur la touche **MICRO-ONDES** () jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré soit à nouveau atteint.

Si vous ne choisissez aucun niveau de puissance, c'est le niveau FORT puissance 100% qui est automatiquement sélectionné.

Exemple: Supposons que vous vouliez réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à mi-puissance (50%).




REMARQUE:

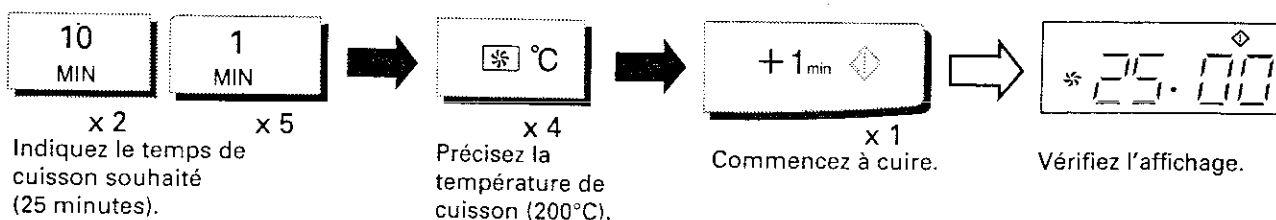
- L'ouverture de la porte four pendant la cuisson arrête automatiquement le compte à rebours. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur la touche **+1 min**  /**DEPART** (); le compte à rebours reprend.
- Pour connaître la puissance utilisée en cours de cuisson, appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**. La puissance s'affiche tant que la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** reste enfoncée.

CUISSON PAR CONVECTION

Vous avez le choix entre dix températures différentes pour la cuisson par convection (250°C, 230°C, 220°C, 200°C, 180°C, 160°C, 130°C, 100°C, 70°C, 40°C).


De la même manière que pour le réglage du niveau de puissance micro-ondes, faites défiler à l'affichage la série des températures en appuyant sur la touche **CUISSON PAR CONVECTION** () jusqu'à l'apparition de la valeur souhaitée.

Exemple: Supposons que vous vouliez cuire un aliment à 200°C pendant 25 minutes.



REMARQUE:

Température programmée:

- En mode de cuisson par **CONVECTION**, vous pouvez vérifier la température que vous avez programmée en appuyant sur la touche **CUISSON PAR CONVECTION** (). La température programmée reste affichée tant que vous avez le doigt posé sur la touche.
- Après cuisson l'affichage indique "REFROIDISSEMENT EN COURS". Pour annuler le message, appuyer sur la touche **STOP** (ARRET).
- Il est possible que de la fumée et des odeurs se dégagent lors de la première utilisation du gril. Voir la partie "Fonctionnement à vide", à la page F-9.

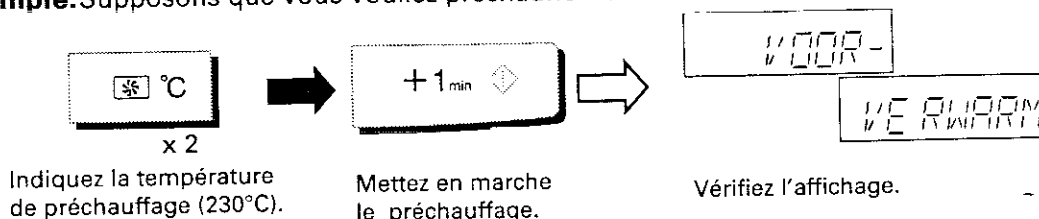
FONCTIONNEMENT MANUEL

Préchauffage du four

En général, il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Toutefois, il est possible de le faire pour certaines recettes spéciales.

Préchauffage

Exemple: Supposons que vous vouliez préchauffer le four à 230°C.



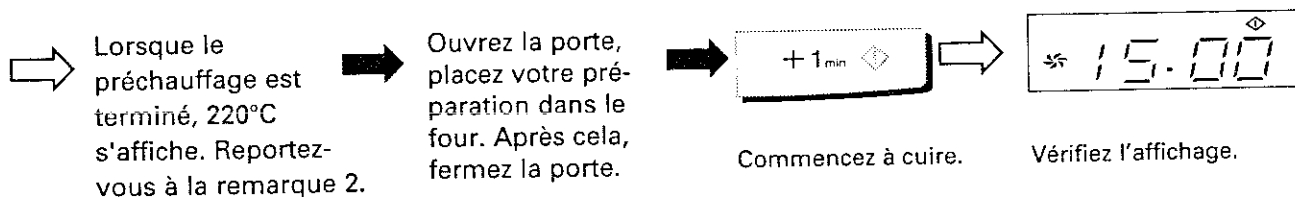
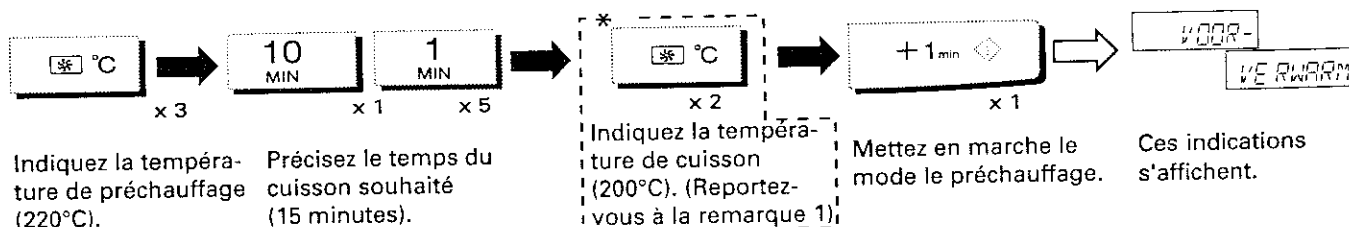
REMARQUES:

- Lorsque le four atteint la température programmée, le signal sonore retentit quatre fois. Cette température du four est maintenue automatiquement pendant 30 minutes.
- Pour régler la température, appuyez sur la touche **CUISSON PAR CONVECTION** () autant de fois qu'il faut pour faire apparaître la valeur souhaitée à l'affichage.
- Température dans le four:
Pendant le préchauffage du four, vous pouvez connaître la température atteinte en appuyant sur la touche **CUISSON PAR CONVECTION** (). La température à l'intérieur du four reste affichée tant que vous avez le doigt posé sur la touche. Si la température est inférieure à 40°C, l'affichage indique .

Préchauffage et cuisson

Vous pouvez programmer le four pour combiner préchauffage et cuisson.

Exemple: Supposons que vous vouliez préchauffer le four à 220°C, puis cuire des biscuits à 200°C pendant 15 minutes. Placez les aliments dans le four après préchauffage.



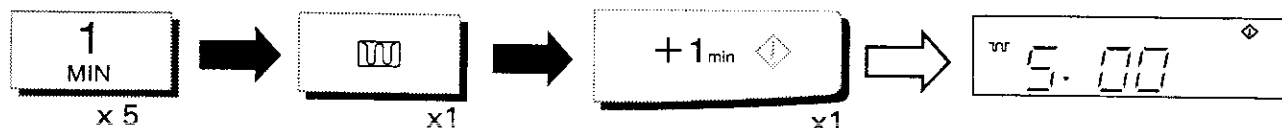
REMARQUES:

- Si vous désirez employer la même température pour le préchauffage et la cuisson par convection, il est inutile de procéder à l'opération repérée par un astérisque (*).
- Lorsque le four atteint la température programmée, le signal sonore retentit quatre fois. Cette température du four est maintenue automatiquement pendant 30 minutes.
- Après cuisson l'affichage indique "REFROIDISSEMENT EN COURS". Pour annuler le message, appuyer sur la touche **STOP** (ARRET).

FONCTIONNEMENT MANUEL

CUISSON AU GRIL

Exemple: Faire cuire du pain grillé au fromage pendant 5 minutes en mode **GRIL**. Placer le pain sur le trépied haut.



Indiquez le temps de cuisson (5 min).

Choisissez la fonction **GRIL**.

Démarrez la cuisson.



Vérifiez l'affichage.


REMARQUE:

1. Il est possible que de la fumée et des odeurs se dégagent lors de la première utilisation du grill. Voir la partie "Fonctionnement à vide", à la page F-9.
2. Après cuisson l'affichage indique "REFROIDISSEMENT EN COURS". Pour annuler le message, appuyer sur la touche **STOP** (ARRET).

CUISSON COMBINEE

Il existe deux modes de cuisson COMBINEE. L'un associe les micro-ondes et la convection, l'autre les micro-ondes et le grill. Le temps de cuisson total est, en général, plus court que la somme des temps de cuisson individuels.

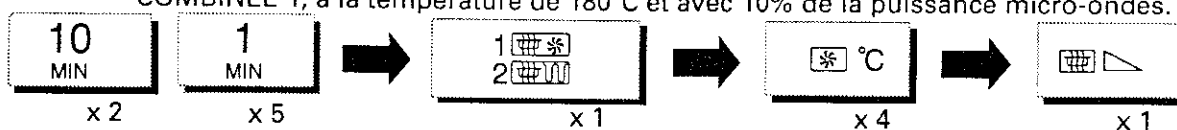
SELECTION	PROGRAMME EN MEMOIRE		
	PUISSANCE DES MICRO-ONDES	TEMPERATURE DU FOUR	ELEMENT CHAUFFANT DU GRIL
CUISSON COMBINEE 1 (MICRO-ONDES/CONVECTION) 1 	30% *	250°C **	Arrêt
CUISSON COMBINEE 2 (MICRO-ONDES/GRIL) 2 	30% *	Arrêt	Marche

* Pour régler la puissance des micro-ondes, appuyez sur la touche **CUISSON PAR MICRO-ONDES** ().

- Vous pouvez choisir tous les niveaux de puissance jusqu'à 100%.

** Pour régler la température du four, appuyez sur la touche **CUISSON PAR CONVECTION** ().

Exemple: Supposons que vous vouliez cuire un gâteau pendant 25 minutes en mode de CUISSON COMBINEE 1, à la température de 180°C et avec 10% de la puissance micro-ondes.

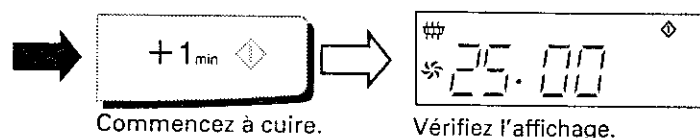


Indiquez le temps de cuisson souhaité (25 min).

Choisissez la CUISSON COMBINEE 1.

Précisez la temp. de cuisson (180°C).


Choisissez le niveau de puissance souhaité (10%).



Commencez à cuire.

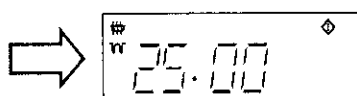
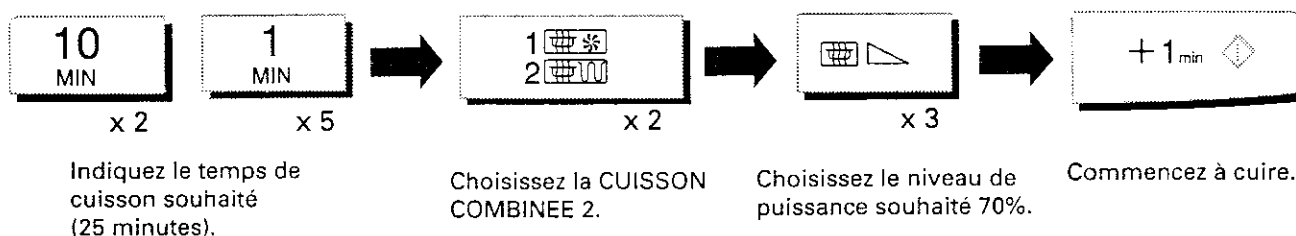
Vérifiez l'affichage.

REMARQUES:

1. N'utilisez pas la CUISSON COMBINEE pour cuire sur deux niveaux.
2. Après avoir choisi la CUISSON COMBINEE 1, pour vérifier la température programmée il vous suffit d'appuyer sur la touche **CONVECTION** (). Cette température demeure affichée aussi longtemps que vous avez le doigt posé sur cette touche.
3. Après cuisson l'affichage indique "REFROIDISSEMENT EN COURS". Pour annuler le message, appuyer sur la touche **STOP** (ARRET).

FONCTIONNEMENT MANUEL

Exemple: Supposons que vous vouliez cuire des cuisses de poulet pendant 25 minutes en mode de CUISSON COMBINÉE 2 avec 70% de la puissance micro-ondes.



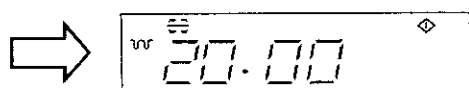
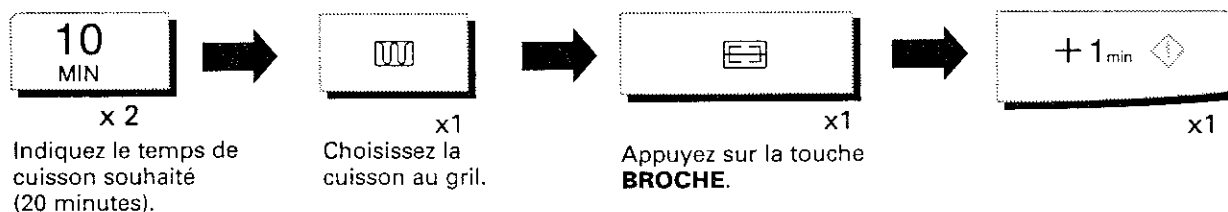
Vérifiez l'affichage.

- REMARQUE:**
1. Lorsque vous employez le mode de cuisson COMBINÉE, vous ne pouvez pas utiliser tout à la fois le trépied haut et le trépied bas.
 2. Après cuisson, l'affichage peut indiquer "REFROIDISSEMENT EN COURS". Pour annuler le message, appuyer sur la touche **STOP** (ARRET).

Cuisson à la BROCHE


La broche permet de cuire une volaille de 1,3 kg, ou un rôti de 1,5 kg, en mode MICRO-ONDES, GRIL ou CUISSON COMBINÉE, sans qu'il soit nécessaire d'arrêter le four et de retourner l'aliment. Pour l'utilisation de la broche, reportez-vous aux pages F-4 et F-5.

Exemple: Supposons que vous vouliez cuire à la broche pendant 20 minutes en mode GRIL.



Vérifiez l'affichage.

REMARQUES:

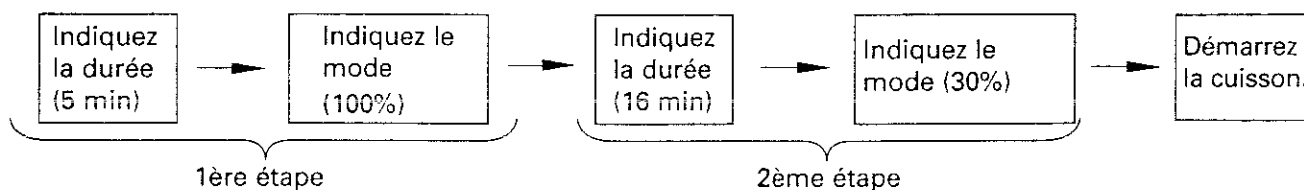
1. Appuyez sur la touche **BROCHE** avant d'appuyer sur la touche **+ 1 min** /DEPART.
2. Lorsque la cuisson à la broche est terminée, retirez le support de la broche.
3. En mode CUISSON COMBINÉE 2, le niveau de puissance micro-ondes ne peut pas dépasser 30%.
4. Les parois de la cavité peuvent être très chaudes; nous vous conseillons donc de porter des gants pour retirer la broche.
5. Après cuisson l'affichage peut indiquer "REFROIDISSEMENT EN COURS". Pour annuler le message, appuyer sur la touche **STOP** (ARRET).

FONCTIONNEMENT MANUEL

SÉQUENCE DE CUISSONS

Vous pouvez composer une séquence comprenant 4 étapes qui comportent une indication manuelle du temps et du mode.

Exemple: Faire cuire du riz pendant 5 minutes avec 100% de la puissance micro-ondes puis pendant 16 minutes avec 30%.



REMARQUES:

1. Pour choisir la puissance 100% au cours de la dernière étape, il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche **MICRO-ONDES** ().
2. Si une séquence comporte une étape faisant appel à la cuisson Combinée, ou à la cuisson au Gril, ou la cuisson par Convection, le nombre d'étapes est réduit à trois.
3. Si une séquence comporte deux étapes faisant appel à la cuisson Combinée, ou à la cuisson au Gril, ou la cuisson par Convection, le nombre d'étapes est réduit à deux.

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

Le mode et le temps de cuisson sont automatiquement déterminés par le four. Vous disposez de huit programmes **CAPTEUR**, deux programmes **POMME DE TERRE** et six programmes **ACTION INSTANTANÉE**.

Lors de l'utilisation du fonctionnement automatique, vous devez noter ce qui suit.

1. Avant d'utiliser la cuisson commandée par **CAPTEUR**, essayez soigneusement, au moyen d'un chiffon sec ou d'un papier de cuisine, la condensation qui pourrait s'être formée sur les parois du récipient de cuisson ou de la cavité.
2. L'indication **FOUT** s'affiche si vous ouvrez la porte du four, ou appuyez sur la touche **ARRET** pendant la cuisson commandée par **CAPTEUR**. Par contre, lorsque le temps de cuisson restant est indiqué, vous pouvez ouvrir la porte du four ou appuyer sur la touche **ARRET**. Pour effacer l'erreur (**FOUT**), appuyez sur la touche **ARRET** et utilisez le fonctionnement manuel pour poursuivre la cuisson.
3. Indication du poids ou de la quantité:
 - Vous indiquez le poids ou la quantité d'aliment en appuyant sur la touche **POMME DE TERRE** ou **ACTION INSTANTANÉE**. Le nombre de pressions sur l'une ou l'autre de ces touches dépend du poids ou de la quantité. La manière de préciser ce poids ou cette quantité est indiquée dans chaque tableau de cuisson.
 - Lorsque vous employez la cuisson commandée par **CAPTEUR**, il est inutile de préciser le poids des aliments.
 - Indiquez uniquement le poids des aliments. Ne tenez pas compte du poids du récipient.
4. Temps de cuisson
Les temps de cuisson programmés sont des temps moyens. Pour diminuer ou augmenter ces temps, utilisez la touche **MOINS** () ou la touche **PLUS** () respectivement.
Pour plus de détails, reportez-vous à la page F-23.
5. Si vous utilisez la cuisson commandée par **CAPTEUR** pour cuire une petite quantité d'aliments, il peut arriver que ces aliments soient cuits sans que le temps de cuisson restant ne soit affiché.
6. Pour éviter que les enfants ne fassent un mauvais usage du four, les touches de fonctionnement automatique n'ont d'effet que dans la minute qui suit l'opération précédente.
7. Utilisez le fonctionnement manuel pour cuire des aliments dont le poids ou la quantité diffèrent des valeurs indiquées dans chaque tableau de cuisson.
8. Vous obtiendrez les meilleurs résultats en respectant les indications fournies dans les tableaux de cuisson.
9. La température finale dépend de la température initiale des aliments. Assurez-vous que la cuisson est effectivement terminée à l'expiration du temps prévu. Le cas échéant, prolongez la cuisson en fonctionnement manuel.
10. S'il est nécessaire par exemple de retourner les aliments, le four s'arrête et les signaux sonores retentissent, l'affichage indique l'action nécessaire. Pour continuer la cuisson, appuyez sur la touche **+ 1 min** /**DEPART**.
11. Après la cuisson, l'affichage peut indiquer "REFROIDISSEMENT EN COURS". Pour annuler le message, appuyez sur la touche **STOP** (**ARRET**).

AUTRES FONCTIONS

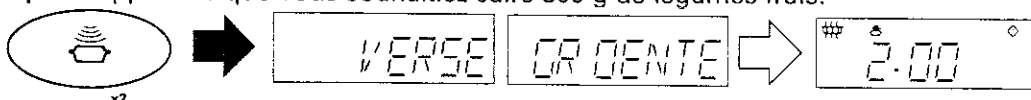
CUISSON COMMANDEE PAR CAPTEUR

Ce four est muni d'un capteur d'humidité. Ce capteur détecte l'humidité produite par les aliments au cours de leur cuisson et règle le temps de cuisson et la puissance à utiliser en fonction de la nature des aliments et de leur quantité.

La touche **CAPTEUR** offre le moyen d'utiliser l'un des huit programmes suivants sans qu'il soit nécessaire de préciser la quantité d'aliments.

Pour choisir un programme de cuisson commandée par **CAPTEUR**, appuyez sur la touche **CAPTEUR** jusqu'à ce que le numéro du programme désiré s'affiche.

Exemple: Supposons que vous souhaitiez cuire 300 g de légumes frais.



Choisissez la cuisson commandée par CAPTEUR. No.2 s'affiche.

2 secondes plus tard, la cuisson débute. Vérifiez l'affichage.

Lorsque le capteur détecte la vapeur émise par les aliments, le temps de cuisson restant s'affiche.

TABLEAU DE CUISSON COMMANDEE PAR CAPTEUR

Numéro du programme	Aliments/quantités (ustensiles)	Température initiale	Procédure	Menus conseillés								
1.	Soupe Ragoûts 200 - 1000 ml (200 ml: Tasse + Film pour four à micro-ondes Plus de 200 ml: Bol + Film pour four à micro-ondes)	5 - 20°C	<ul style="list-style-type: none"> • Déposez les aliments au centre du plateau tournant. • Couvrez les aliments d'un film pour four à micro-ondes. • Dans le cas de grandes quantités, lorsque le four interrompt la cuisson et émet un signal sonore, remuez les aliments. Dans le cas de petites quantités, la cuisson ne s'interrompt pas. • Après cuisson, remuez et laissez reposer pendant 1 à 2 minutes environ. <p>REMARQUES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour cuire un ragoût léger ou une soupe claire, appuyez sur la touche MOINS (▼) avant d'agir sur la touche CAPTEUR. • Si le film pour four à micro-ondes n'est pas percé de trous, pratiquez 5 trous dans le cas d'un bol et 2 trous dans le cas d'une tasse. 									
2.	Légumes frais 0,1 - 0,8 kg (Bol + Couvercle)	20°C	<ul style="list-style-type: none"> • Ajoutez sel et eau requis. <table border="0"> <tr> <td>Légumes</td> <td>Eau</td> </tr> <tr> <td>100 g</td> <td>2 cuillères à soupe</td> </tr> <tr> <td>400 g</td> <td>3 cuillères à soupe</td> </tr> <tr> <td>800 g</td> <td>4 cuillères à soupe</td> </tr> </table> • Coupez les légumes en petits morceaux, en julienne ou en tranches. • Couvrez avec le couvercle. • Après cuisson, laissez reposer les aliments pendant environ 2 minutes. 	Légumes	Eau	100 g	2 cuillères à soupe	400 g	3 cuillères à soupe	800 g	4 cuillères à soupe	Choux-fleurs Brocolis Fenouils Poireaux Poivrons Choux de Bruxelles Courgettes Epinards
Légumes	Eau											
100 g	2 cuillères à soupe											
400 g	3 cuillères à soupe											
800 g	4 cuillères à soupe											
3.	Légumes congelés 0,1 - 0,8 kg (Bol + Couvercle)	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> • Ajoutez 1 à 4 cuillères à soupe d'eau. • Couvrez avec le couvercle. • Dans le cas de grandes quantités (plus de 300 à 400 g environ), lorsque le four interrompt la cuisson et émet un signal sonore, remuez les aliments puis couvrez-les à nouveau. Dans le cas de petites quantités, la cuisson ne s'interrompt pas. • Après cuisson, laissez reposer les aliments pendant environ 1 à 2 minutes. <p>REMARQUE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si les légumes congelés forment une masse compacte, utilisez le fonctionnement manuel. 	Choux de Bruxelles Haricots verts Petits pois Jardinière de légumes Brocolis								

AUTRES FONCTIONS

Numéro du programme	Aliments/ quantités (ustensiles)	Température initiale	Procédure	Menus conseillés								
4.	<p>Confiture 0,5 - 1,5 kg (Poids des fruits)</p> <p>(Casserole de 3.5 l)</p> <p>*Reportez-vous aux recettes de la page F-21.</p>	20°C	<ul style="list-style-type: none"> • Respectez les quantités données dans les recettes. • Si nécessaire, décongelez les fruits avant de les cuire. • Ne couvrez pas. • Lorsque le four interrompt la cuisson et émet un signal sonore, remuez. • Lorsque le four interrompt à nouveau la cuisson et émet un signal sonore, écrasez les fruits. • Après cuisson, versez dans des pots et scellez. 	<p>Confiture de kiwis ou de bananes</p> <p>Confiture de framboises</p> <p>Confiture de brugnons</p> <p>Confiture de baies</p>								
5.	<p>Filets de poisson en sauce 0,4 - 1,6 kg Poisson: 0,2 - 0,8 kg Sauce: 0,2 - 0,8 kg (Bol + Couvercle)</p> <p>*Reportez-vous aux recettes de sauce de la page F-22.</p>	<p>Poisson: 5°C</p> <p>Sauce: Environ 20°C</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Déposez les filets dans un bol, parties fines tournées vers le centre. • Nappez de la sauce. • Couvrez avec le couvercle. • Après cuisson, laissez reposer pendant 2 minutes environ. <p>REMARQUE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilisez une grande casserole pour éviter tout débordement. 	<p>Poissons:</p> <p>Morue</p> <p>Rouget</p> <p>Morue argentée</p> <p>Sauces:</p> <p>Sauce provençale</p> <p>Sauce piquante</p> <p>Sauce aux poireaux et fromage</p> <p>Sauce au curry</p>								
6.	<p>Riz 0,1 - 0,3 kg</p> <p>(Bol)</p> <table border="1" data-bbox="357 1222 603 1417"> <thead> <tr> <th>Riz</th> <th>Eau de cuisson</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>100g</td> <td>350 ml</td> </tr> <tr> <td>200g</td> <td>550 ml</td> </tr> <tr> <td>300g</td> <td>750 ml</td> </tr> </tbody> </table>	Riz	Eau de cuisson	100g	350 ml	200g	550 ml	300g	750 ml	<p>60 - 70°C (Riz à 20°C</p> <p>+ Eau bouillante)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ajoutez la quantité requise d'eau bouillante; salez à convenance. • Ne couvrez pas. • Lorsque le four interrompt la cuisson et émet un signal sonore, remuez. • Lorsque le four interrompt à nouveau la cuisson et émet un signal sonore, remuez une nouvelle fois. • Après cuisson, laissez reposer pendant 2 à 3 minutes environ. <p>REMARQUE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si vous utilisez du riz à cuisson rapide, sortez-le du four après le second signal sonore, couvrez le bol et laissez reposer 5 minutes. 	
Riz	Eau de cuisson											
100g	350 ml											
200g	550 ml											
300g	750 ml											
7.	<p>Pâtes 0,1 - 0,3 kg</p> <p>(Bol)</p> <table border="1" data-bbox="352 1594 598 1791"> <thead> <tr> <th>Pâtes</th> <th>Eau de cuisson</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>100g</td> <td>300 ml</td> </tr> <tr> <td>200g</td> <td>600 ml</td> </tr> <tr> <td>300g</td> <td>900 ml</td> </tr> </tbody> </table>	Pâtes	Eau de cuisson	100g	300 ml	200g	600 ml	300g	900 ml	<p>60 - 70°C (Pâtes à 20°C</p> <p>+ Eau bouillante)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ajoutez la quantité requise d'eau bouillante; salez à convenance. • Ne couvrez pas. • Lorsque le four interrompt la cuisson et émet un signal sonore, remuez. • Lorsque le four interrompt à nouveau la cuisson et émet un signal sonore, remuez une nouvelle fois. • Après cuisson, laissez reposer pendant 2 à 3 minutes environ. 	
Pâtes	Eau de cuisson											
100g	300 ml											
200g	600 ml											
300g	900 ml											
8.	<p>Pommes de terre au four 0,2 - 1,4 kg 1 pomme de terre pèse environ 200 g</p>	20°C	<ul style="list-style-type: none"> • Piquez les pommes de terre en quatre endroits à l'aide d'une fourchette de manière que la vapeur puisse s'échapper. • Déposez les pommes de terre directement sur le plateau tournant, éloignées du centre. • Lorsque le four interrompt la cuisson et émet un signal sonore, retournez les pommes de terre. • Après cuisson, laissez reposer les pommes de terre pendant 1 à 2 minutes. 									

AUTRES FONCTIONS

Touches POMME DE TERRE



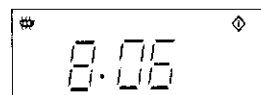
Les touches POMME DE TERRE permettent aisément de bouillir des pommes de terre, de cuire des grandes pommes de terre en robe des champs et de cuire des pommes de terre frites. Pour indiquer le poids, appuyez une fois sur une touche POMME DE TERRE pour chaque 100 grammes de pomme de terre.

Exemple: Pour bouillir 400 g de pommes de terre.





x 4

Choisissez le programme POMME DE TERRE et indiquez le poids. La valeur 0,4 KG s'affiche.



2 secondes plus tard, le four se met en service. Vérifiez l'afficheur.

TABLEAU POMME DE TERRE

Aliments/quantité (Ustensiles)	Poids pour chaque pression sur la touche	Température initiale	Procédure
 Pommes de terre bouillies Grandes pommes de terre en robe des champs 0,1 - 0,8 Kg (Bol + Couvercle)	100 g	20°C	Pommes de terre bouillies <ul style="list-style-type: none"> • Pelez les pommes de terre et, si nécessaire, coupez-les en morceaux de même taille. • Placez-les dans un bol. • Ajoutez la quantité d'eau nécessaire (environ 2 cuillères à soupe pour 100 g) et un peu de sel. • Couvrez le bol. • Lorsque le signal sonore se fait entendre, remuez et couvrez à nouveau. • Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer pendant environ 1 à 2 minutes. Grandes pommes de terre en robe des champs <ul style="list-style-type: none"> • Choisissez des pommes de terre de même taille et lavez-les. • Placez les pommes de terre dans un bol, ajoutez la quantité d'eau nécessaire (environ 2 cuillères à soupe pour 100 g) et un peu de sel. • Couvrez le bol. • Lorsque le signal sonore se fait entendre, remuez et couvrez à nouveau. • Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer pendant environ 1 à 2 minutes.
 Pommes de terre frites 0,2 - 0,4 kg (Plat en porcelaine ou plat à gratin rond et peu profond + Trépied haut)	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> • Sortez de leur emballage les pommes de terre frites surgelées à cuire dans un four conventionnel et placez-les dans un plat en porcelaine. • Posez le plat sur le trépied supérieur. • Lorsque le signal sonore se fait entendre, retournez les pommes de terre frites. • Lorsque la cuisson est terminée, placez les pommes de terre frites dans un plat de service. (Il est inutile de laisser reposer.) • Salez selon votre goût. REMARQUES: <ul style="list-style-type: none"> • La température du plat s'élève considérablement pendant la cuisson. Pour éviter de vous brûler, saisissez le plat au moyen d'un porte-récipient. • Pour cuire des pommes-allumettes, appuyez sur la touche MOINS (▼) avant d'appuyer sur la touche POMME DE TERRE.

AUTRES FONCTIONS

ACTION INSTANTANEE

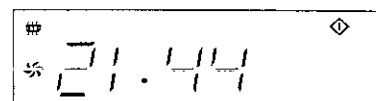


Lorsque vous appuyez sur une touche ACTION INSTANTANEE, le four détermine le mode de cuisson et le temps de cuisson convenables.

Exemple: Supposons que vous souhaitiez cuire un gratin de 1,2 kg.



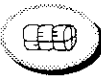



x 8





Choisissez le programme et indiquez le poids. La valeur 1,2 KG s'affiche.

2 secondes plus tard, le four se met en service. Vérifiez l'affichage.

TABLEAU ACTION INSTANTANEE

Aliments/quantité (Ustensiles)	Poids pour chaque pression sur la touche	Température initiale approx	Procédure	Menus conseillés
 Rôti de porc 0,6-1,5 kg (Broche) Ingrédients pour 1 kg de porc: 1 gousse d'ail écrasée 2 cuillères à soupe d'huile 1 cuillère à soupe de paprika doux, une pincée de poudre de cumin 1 cuillère à café de sel	100 g	5°C	<ul style="list-style-type: none"> Il est préférable d'utiliser du porc maigre. Mélangez les ingrédients et étalez-les sur le porc. Embrochez le rôti et placez-le dans le four comme il est dit aux pages 4 et 5. Lorsque la cuisson est terminée, sortez la broche hors du rôti et laissez-le reposer enveloppé d'une feuille de papier aluminium pendant environ 10 minutes. 	Rôti de porc roulé maigre
 Poulet grillé 0,9 - 1,3 kg (Broche) Ingrédients pour un poulet grillé de 1 kg 1/2 cuillère à café de sel et de poivre 1 cuillère à café de paprika doux 2 cuillères à soupe d'huile	100 g	5°C	<ul style="list-style-type: none"> Mélangez les ingrédients et étalez-les sur le poulet. Embrochez le poulet par le croupion. Placez le poulet dans le four comme il est dit aux pages 4 et 5. Lorsque la cuisson est terminée, sortez la broche hors du poulet et laissez-le reposer couvert d'une feuille de papier aluminium pendant environ 3 minutes. 	
 Cuisses de poulet 0,2 - 1,0 kg (Trépied bas) Ingrédients pour 1 kg de cuisses de poulet (5 cuisses) 2 cuillères à soupe d'huile 1/2 cuillère à café de sel 1 cuillère à café de paprika doux un peu de romarin	100 g	5°C	<ul style="list-style-type: none"> Mélangez les ingrédients et répandez-les sur les cuisses de poulet. Percez la peau des cuisses de poulet. Placez les cuisses de poulet sur le trépied bas, extrémités fines tournées vers le centre. Lorsque le signal sonore se fait entendre, retournez les cuisses de poulet. Après cuisson, laissez reposer les cuisses de poulet pendant 3 minutes environ. 	
 Gratin 0,5-2,0 kg (Plat à gratin + Trépied bas)	100 g	20°C	<ul style="list-style-type: none"> Préparez le gratin en vous référant au livre de recettes SHARP qui accompagne le four. Après la cuisson, recouvrez les aliments d'une feuille de papier aluminium et laissez-les reposer pendant environ 5 à 10 minutes. 	<ul style="list-style-type: none"> Gratin de brocolis et pommes de terre aux champignons Gratin de pâtes aux courgettes

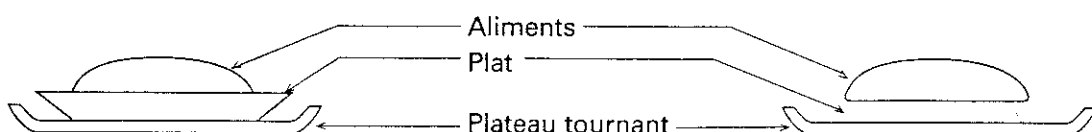
AUTRES FONCTIONS

Aliments/quantité (Ustensiles)	Poids pour chaque pression sur la touche	Température initiale approx	Procédure	Menus conseillés
 Gâteau 0,5-1,5 kg (Plat de cuisson + Soucoupe + Trépied bas)	100 g	20°C	<ul style="list-style-type: none"> • Préparez le gâteau comme il est dit dans le livre de cuisine SHARP joint. • Posez la soucoupe, à l'envers, sur le trépied bas et le plat de cuisson sur la soucoupe. • Après la cuisson, laissez le gâteau reposer pendant environ 10 minutes. • Retirez le gâteau du récipient. 	Gugelhupf Gâteau aux carottes
 Décongélation simple (Reportez-vous aux remarques ci-dessous.) Volaille 0,9-2,0 kg	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> • Retournez une assiette, posez-la sur le plateau tournant et placez la volaille sur cette assiette. • Lorsque vous entendez le signal, retournez. • Lorsque vous entendez le second signal, retournez à nouveau. • Après décongélation, laissez reposer dans une feuille d'aluminium jusqu'à décongélation complète (environ 30 à 90 minutes). 	
Cuisses de poulet 0,2-1,0 kg	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> • Déposez les cuisses de poulet sur un plat. • Lorsque vous entendez le signal, retournez et changez les positions. • Lorsque vous entendez le second signal, retournez à nouveau. • Après décongélation, laissez reposer dans une feuille d'aluminium jusqu'à décongélation complète (environ 10 à 15 minutes). 	
Steaks, Côtelettes 0,2-1,0 kg (Environ 1,5 à 2 cm d'épaisseur)	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> • Déposez une seule couche d'aliments sur un plat, de manière que la partie la plus mince soit tournée vers le centre. Si les aliments sont collés, tentez de les séparer. • Lorsque vous entendez le signal, retournez et changez les positions. • Lorsque vous entendez le second signal, retournez à nouveau. • Après décongélation, laissez reposer dans une feuille d'aluminium jusqu'à décongélation complète (environ 10 à 15 minutes). 	

REMARQUES:

Décongélation simple

1. Les steaks, côtelettes et cuisses de poulet doivent être congelés séparément.
2. Après avoir retourné les aliments, protégez les parties décongelées au moyen de morceaux non froissés de papier d'aluminium.
3. La volaille et la viande doivent être cuites immédiatement après la décongélation.
4. Placez les aliments dans le four, comme indiqué.



Pilons de poulet, steaks et côtelettes

Volaille

RECETTES

Confiture

Confiture de kiwis et de bananes

Ingrédients

- 700 g Kiwi
- 300 g Bananes
- 330 g sucre pour gelée
(sucre pour confiture avec pectine, 1 quantité de sucre pour 3 quantités de fruits)

Préparation

1. Pelez les kiwis et les bananes et coupez-les en petits morceaux.
2. Mélangez les fruits et le sucre additionné de pectine dans un bol en verre (pyrex) de 3,5 l de forme ovale.
3. Utilisez le programme 4 de cuisson commandée par CAPTEUR, "Confitures".
4. Après cuisson, remplissez des bocaux bien propres; fermez les bocaux avec leur couvercle ou un film spécial pour confitures.

Confiture de framboises

Ingrédients

- 1000 g framboises
- 400 g sucre pour gelée
(sucre pour confiture avec pectine, 1 quantité de sucre pour 2,5 quantités de fruits)

Préparation

1. Mélangez les framboises avec le sucre additionné de pectine dans un bol en verre (pyrex) de 3,5 l.
2. Utilisez le programme 4 de cuisson commandée par CAPTEUR, "Confitures".
3. Après cuisson, remplissez des bocaux bien propres; fermez les bocaux avec leur couvercle ou un film spécial pour confitures.

REMARQUE:

Veillez également vous reporter aux instructions figurant sur le tableau de cuisson commandée par capteur, page F-15.

Confiture de brugnons

Ingrédients

- 1000 g brugnons
- 4 cuillères à soupe Jus de citron
- 400 g sucre pour gelée (sucre pour confiture avec pectine, 1 quantité de sucre pour 2,5 quantités de fruits)
- 4 cuillères à soupe Liqueur d'oranges (par ex., Cointreau)

Préparation

1. Coupez les brugnons en petits morceaux.
2. Placez les fruits dans un bol en verre (pyrex) de 3,5 l de forme ovale.
3. Ajoutez le jus de citron et le sucre additionné de pectine.
4. Utilisez le programme 4 de cuisson commandée par CAPTEUR, "Confitures".
5. Après cuisson, ajoutez la liqueur d'oranges et remplissez des bocaux bien propres; fermez les bocaux avec leur couvercle ou un film spécial pour confitures.

Confiture de baies

Ingrédients

- 1000 g baies (myrtilles, airelles, groseilles, framboises)
- 500 g sucre pour gelée (sucre pour confiture avec pectine, 1 quantité de sucre pour 2 quantités de fruits)

Préparation

1. Mélangez les baies avec le sucre additionné de pectine dans un bol en verre (pyrex) de 3,5 l de forme ovale.
2. Utilisez le programme 4 de cuisson commandée par CAPTEUR, "Confitures".
3. Après cuisson, remplissez des bocaux bien propres; fermez les bocaux avec leur couvercle ou un film spécial pour confitures.

RECETTES

Filets de poisson en sauce

Filets de morue à la provençale

Ingrédients

20 g	beurre ou margarine
150 g	champignons coupés en lamelles
1 gousse	ail (écrasée)
100 g	poireaux
1 boîte (825 g)	tomates sans jus
1 cuillère à café	jus de citron
2 cuillères à soupe	ketchup
1/2 - 1 cuillère à café	basilic séché
	poivre, sel
800 g	filets de morue

Préparation

1. Dans un bol, cuisez ensemble le beurre, les champignons, les poireaux et l'ail pendant 3 à 4 minutes à 100%.
2. Mélangez les tomates, le jus de citron, le ketchup, le basilic, le poivre et le sel.
3. Placez les filets sur ces légumes, nappez-les de sauce et d'une partie des légumes.
4. Utilisez le programme 5 de cuisson commandée par CAPTEUR "Filets de poisson en sauce".

Filets de poisson avec sauce aux poireaux et fromage

Ingrédients

50 g	beurre ou margarine
175 g	poireaux, coupés en rondelles
1/2 cuillère à café	marjolaine séchée
40 g	farine
500 ml	lait
100 g	gruyère râpé, sel, poivre
1 1/2 cuillère à soupe	persil haché
800 g	filets de poisson (par ex., morue argentée)

Préparation

1. Dans un plat, cuisez ensemble le beurre, les poireaux et la marjolaine pendant 3 à 4 minutes à 100%.
2. Ajoutez la farine et le lait et mélangez soigneusement pour obtenir une sauce onctueuse.
3. Cuisez à découvert pendant 3 à 4 minutes à 100%.
4. Ajoutez le fromage et goûtez l'assaisonnement.
5. Placez les filets de poisson dans un bol et nappez-les de sauce.
6. Utilisez le programme 5 de cuisson commandée par CAPTEUR "Filets de poisson en sauce".
7. Après cuisson, retirez les filets de poisson et remuez soigneusement la sauce.

REMARQUES:

1. Ces recettes sont prévues pour 1,6 kg d'aliment. Pour cuire une quantité moindre, vous devez réduire les quantités d'ingrédients de la sauce et son temps de cuisson.
2. Pour épaissir la sauce des filets de morue à la provençale ou des filets de poisson à la sauce piquante, retirez les filets de poisson après cuisson et ajoutez un épaississant (respectez les instructions du fabricant).
3. Pour la cuisson des filets de poisson avec la sauce aux poireaux et au fromage, utilisez une grande casserole pour éviter tout débordement.

Filets de poisson à la sauce piquante

Ingrédients

1 boîte (825 g)	tomates, égoutées
1 boîte (280 g)	maïs
2 à 3 cuillères à café	sauce aux piments
40 g	oignon, finement haché
3 cuillères à café	vinaigre de vin rouge
1/4 cuillère à café	moutarde
	thym
	poivre de cayenne
800 g	filets de poisson (par ex., rouget)

Préparation

1. Mélangez les ingrédients de la sauce.
2. Placez les filets de poisson (par ex., rouget) dans un plat à quiche et nappez-les avec la sauce.
3. Utilisez le programme 5 de cuisson commandé par CAPTEUR "Filets de poisson en sauce".

Filets de poisson avec sauce au curry

Ingrédients

40 g	beurre ou margarine
30 g	amandes pilés
1 - 2 cuillères à soupe	curry
30 g	farine (farine complète de blé)
40 g	raisins secs
200 g	ananas (en petits morceaux)
1/8 l	bouillon
1/8 l	jus d'ananas
150 g	crème fraîche
100 g	pois (congelés), sel, poivre
800 g	filets de poisson (morue argentée)

Préparation

1. Chauffez à couvert le beurre, les amandes et le curry pendant 1 à 1 1/2 minute à 100%.
2. Ajoutez la farine et mélangez soigneusement.
3. Ajoutez les raisins, l'ananas, le jus d'ananas, le bouillon et la crème, tout en remuant.
4. Cuisez à couvert pendant 3 minutes à 100% et remuez après cuisson.
5. Ajoutez les pois et remuez.
6. Corrigez l'assaisonnement.
7. Placez les filets de poisson dans un bol et nappez avec la sauce.
8. Cuisez à couvert en utilisant le programme 5 de cuisson commandé par CAPTEUR "Filets de poisson en sauce".

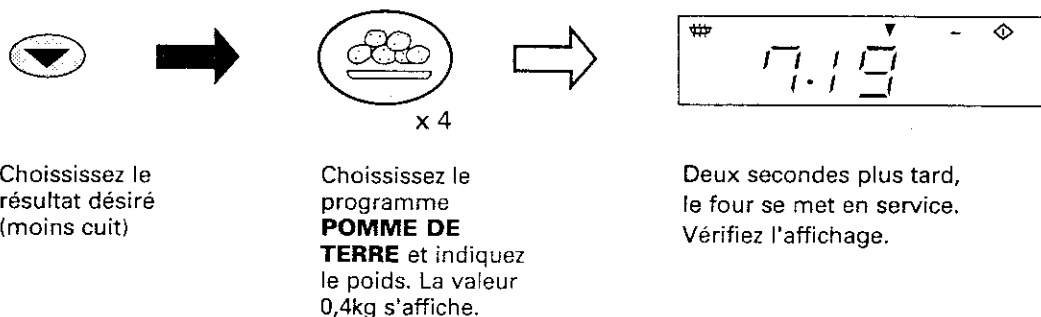
AUTRES FONCTIONS

TOUCHES MOINS (▼) ET PLUS (▲)

Grâce aux touches **PLUS** (▲) et **MOINS** (▼), vous pouvez changer le temps programmé pour les opérations automatiques, ou augmenter ou diminuer facilement le temps de cuisson pendant le fonctionnement.

1. Modification du temps programmé

Exemple: Pour cuire 0,4 kg de pommes de terre en robes des champs en utilisant la touche **POMME DE TERRE** et de manière qu'elles soient moins cuites.



REMARQUES:

- Pour annuler la sélection touche **PLUS** (▲) ou **MOINS** (▼), il vous suffit d'appuyer une nouvelle fois sur la même touche.
- Vous avez appuyé sur la touche **PLUS** (▲) au lieu de la touche **MOINS** (▼). Pour corriger, il vous suffit d'appuyer sur la touche **MOINS** (▼).
- Vous avez appuyé sur la touche **MOINS** (▼) au lieu de la touche **PLUS** (▲). Pour corriger, il vous suffit d'appuyer sur la touche **PLUS** (▲).

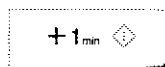
2. Modification du temps de cuisson pendant le fonctionnement


Le temps de cuisson est augmenté ou diminué par pas de 1 minute chaque fois que vous appuyez sur les touches **PLUS** (▲) ou **MOINS** (▼).

REMARQUE:


- Le temps de cuisson peut être augmenté jusqu'à ce que l'affichage numérique indique 99 minutes.

TOUCHE +1 min ◊ /DEPART




La touche +1 min ◊ /DEPART () vous permet d'utiliser les fonctions suivantes:

1. Démarrage direct

Vous pouvez directement commencer la cuisson avec le niveau de puissance 100%, sa durée étant des multiples de 1 minute, en appuyant sur la touche +1 min ◊ /DEPART ().

REMARQUE:

- Pour protéger les enfants contre un mauvais usage, il faut appuyer sur la touche +1 min ◊ /DEPART () immédiatement après l'action précédente.

2. Augmentation du temps de cuisson

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson par multiples de 1 minute si vous appuyez sur cette touche tandis que le four est en fonctionnement.

AUTRES FONCTIONS

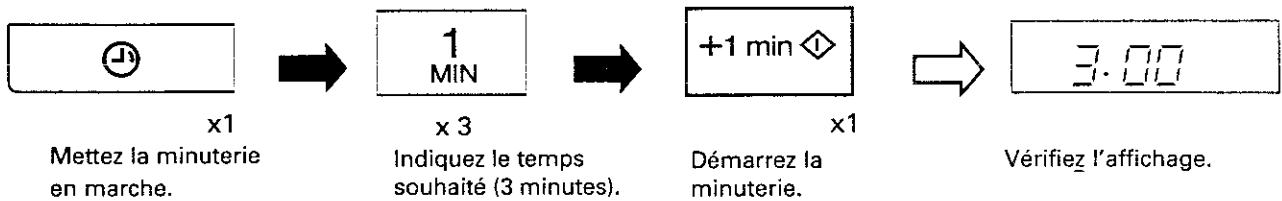
MINUTERIE



1. MINUTERIE

Vous pouvez aussi utiliser cette touche comme minuteur pour d'autres choses.

Exemple: Supposons que vous placiez un appel téléphonique longue distance et que vous souhaitez être prévenu lorsque que la conversation aura duré 3 minutes.



REMARQUE:

Un temps quelconque jusqu'à 99 minutes, 90 secondes peut être indiqué.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

PRECAUTION :

N'UTILISEZ AUCUN PRODUIT DE NETTOYAGE, AUCUN ABRASIF, AUCUN TAMPON DE RÉCURAGE POUR NETTOYER L'INTÉRIEUR OU L'EXTÉRIEUR DU FOUR.

Avertissement!

Après l'utilisation des modes **GRIL, COMBINE, CONVECTION** et **AUTOMATIQUE**, l'intérieur du four, la porte, l'extérieur du four et les accessoires deviennent très chauds. Avant le nettoyage, s'assurer qu'ils sont complètement refroidis.

Extérieur du four

Nettoyez l'extérieur du four au savon doux et à l'eau. Rincez pour éliminer l'eau savonneuse et séchez avec un chiffon doux.

Tableau de commande

Ouvrez la porte avant de le nettoyer pour rendre inopérantes les touches du tableau de commande. Nettoyez à l'aide d'un chiffon humecté d'eau. Evitez de mouiller abondamment le tableau.

Intérieur du four

1) Pour un nettoyage facile, essuyez les éclaboussures et les dépôts à l'aide d'un chiffon doux et mouillé ou une éponge, après chaque utilisation et pendant que le four est encore tiède. Si les tâches résistent à un simple nettoyage, utilisez de l'eau savonneuse puis essuyez à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés.

Ne pas enlever le cadre répartiteur d'ondes.

- 2) Assurez-vous que l'eau savonneuse ou l'eau ne pénètrent pas dans les petites ouvertures des parois car cela peut causer des dommages au four.
- 3) N'utilisez pas un vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.
- 4) Faire chauffer régulièrement le four (voir 'Fonctionnement à vide' à la page 9. Toute éclaboussure à l'intérieur du four pourrait dégager de la fumée et des odeurs.

Plateau tournant et pied du plateau

Enlevez tout d'abord le plateau tournant et le pied du plateau. Lavez le plateau tournant et le pied du plateau au moyen d'eau savonneuse, et essuyez avec un chiffon doux. Le plateau tournant et le pied du plateau peuvent être lavés dans un lave-vaisselle.

Porte

Essuyez fréquemment la porte intérieurement et extérieurement ainsi que les joints et leurs portées avec un chiffon humide pour éliminer les éclaboussures ou dépôts.

Trépied bas et trépied haut

Vous laverez les trépieds au moyen d'une solution diluée de détergent puis vous les sécherez soigneusement.

Les trépieds peuvent être lavés dans un lave-vaisselle.

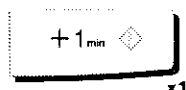
Broche, fourches et support de la broche

La broche et les fourches sont en métal plaqué, le support est en céramique. Toutes ces pièces peuvent être lavées à l'eau savonneuse ou dans un lave-vaisselle.

AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR

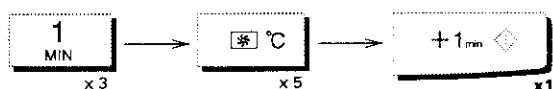
Avant de faire appel à un réparateur, effectuez vous-même les vérifications suivantes:

1. Alimentation
Vérifiez que le four est convenablement raccordé à une prise murale.
Vérifiez le fusible et le disjoncteur.
2. La lampe d'éclairage du four s'allume-t-elle à l'ouverture de la porte? OUI _____ NON _____
3. Placez une tasse contenant environ 150ml d'eau dans le four et refermez la porte. La lampe d'éclairage du four doit être éteinte si la porte du four est bien fermée. Programmez le four pour la cuisson par micro-ondes pendant 1 minute à la puissance maximum (100%).



- La lampe du four s'allume-t-elle? OUI _____ NON _____
- Le plateau tournant tourne-t-il? OUI _____ NON _____
- REMARQUE: Le plateau tournant peut tourner dans les deux sens.
La ventilation est-elle normale? OUI _____ NON _____
- (Pour vous en assurer, posez la main sur les ouvertures de ventilation.
Vous devez sentir un courant d'air.)
- Au bout d'une minute, le signal sonore retentit-il et le témoin de cuisson s'éteint-il? OUI _____ NON _____
- L'eau se trouvant dans la tasse est-elle alors chaude? OUI _____ NON _____

4. Sortez la tasse du four.
Programmez le four pour une cuisson à 180°C pendant 3 minutes.



- Au bout des trois minutes, l'intérieur du four est-il chaud? OUI _____ NON _____

5. Programmez le four pour la cuisson au gril pendant 3 minutes, avec utilisation de la broche.



- La broche (munie des fourches) tourne-t-elle? OUI _____ NON _____
- Au bout des 3 minutes, l'élément chauffant du four est-il rouge? OUI _____ NON _____

Après avoir vérifié le fonctionnement de la broche, retirez cette dernière (munie des fourches) ainsi que son support, une fois qu'ils soient complètement refroidis.

Si la réponse à l'une quelconque des questions ci-dessus est "NON" votre four présente effectivement une anomalie de fonctionnement. Appelez un service de dépannage agréé par SHARP en précisant la nature de cette anomalie.

Seyma, Juan José Pérez del Molino, s/n, 39001 Santander, Phone: 942-236919, Fax: 942-371954

CASTILLA LA MANCHA

Juman Serv. Técnicos, C.B., Doctor Fleming, 3, 02004 Albacete, Phone: 967-224078, Fax: 967-501831 / **Electronica Lara**, Jara 11, 13002 Ciudad Real, Phone: 926-211787 / **Electronica Arellano**, Corredera, 8, 13600 Alcazar de San Juan, Phone: 926-541839, Fax: 926-541839 / **Rafael Diaz**, Manuel Fernández Puebla, 7, 13300 Valdepenas, Phone: 926-322324 / **Electronica Garcia**, Ramón y Cajal, 17, 16004 Cuenca, Phone: 966-211871, / **Martinez Viejo C.B.**, Capitán Boixareu Rivera 51, 16004 Guadalajara, Phone: 911-232763, Fax: 911-232763 / **Electronica Rivas**, Barrio San Juan, 1, 19001 Talavera de la Reina, Phone: 925-805546 / **Electronica Fe-Car**, S.L., Avda Santa parbara, 30, 45600 Toledo, Phone: 925-212145, Fax: 925-216827

CASTILLA Y LEON

Electronica Gredos, Eduardo Marquina, 24, 05001 Avila, Phone: 920-224839 / **Servitec, Lavaderos** 7-9, 09007 Burgos, Phone: 947-224168, Fax: 947-216232 / **J.M. Hernandez Rodriguez**, Plaza de los 12 Martires, 5, 29004 Leon, Phone: 987-203410 / **Electronica Javier**, Ramirez, 5, 34005 Palencia, Phone: 988-750374, Fax: 988-750433 / **Almat Electronica**, Galileo, 21, 37004 Salamanca, Phone: 923-224508 / **Taller Electronico Guijo**, Ramón y Cajal, 1, 40002 Segovia, Phone: 911-429418 / **Teco**, Zapateria, 25, 42002 Soria, Phone: 975-226125 / **Teleservicios**, Esqueva 6, 47003 Valladolid, Phone: 983-309261 / **Velasco RTV**, C.B., Cuba, 35, 49005 Zamora, Phone: 988-521170

CATALUNYA

Electro Adra, Balmes, 160, 08008 Barcelona, Phone: 93-2172542 / **4 En 1 Reparaciones**, Taquigrafo Marti, 19, 08028 Barcelona, Phone: 93-4309726 / **B, Avda.** Morera, 5-7, 08915 Badalona, Phone: 93-4652200, Fax: 93-4643336 / **Servinters**, Plaza Casagemes 20, 08911 Badalona, Phone: 93-3894460, Fax: 93-3841765 / **Mateos Electronica**, Ctra. de Caldas 76, 08400 Granollers, Phone: 93-8492877, Fax: 93-8463035 / **Estarlich**, Sant Antoni, 186, 08370 Calella, Phone: 93-7662233 / **Eldes**, Bruc, 55, 08240 Manresa, Phone: 93-8728542 / **Radio TV Villaret**, Moli del Vent, 21, 08303 Mataro, Phone: 93-7980248 / **Ce.Va.Sat**, Pa Rubio i Ors, 105, 08203 Sabadell, Phone: 93-7107613 / **Ce.Va.Sat**, S.C., Ctr. Matadepera, 87, 08225 Terrassa, Phone: 93-7855111 / **Laurea Sat, Guillerries**, 20, 08500 Vic, Phone: 93-8890248 / **Tecnotele**, Misser Rufet, 2, 08720 Vilafranca del Penedes, Phone: 93-8903591, Fax: 93-8172184 / **Rafael Garcia**, Pere Comte 11, 17005 Girona, Phone: 972-235861 / **Juan Salleras Puig**, Pou Artesia, 4, 17600 Figueres, Phone: 972-506754 / **Riera Daviu**, Torres i Bages 19, 17600 Figueres, Phone: 972-503264 / **Satel**, Paseig de Barcelona, 12, 17800 Olot, Phone: 972-265519 / **Cristel**, Vallcaient 32, 25006 Lleida, Phone: 973-270826 / **Ielsa**, Tarragona, 40, 25005 Lleida, Phone: 973-247127 / **Juan Sanchez Rojas**, Avda. Catalunya 41, 25300 Tarrega, Phone: 973-311573 / **Sertecs**, S.C., Caputxins, 22 bxos., 43001 Tarragona, Phone: 977-221851 / **Electronica Coca**, Lepanto 16-18, 43202 Reus, Phone: 977-322489 / **Fco. Martorell Altes**, Reseta Mauri, 10 bxos., 43205 Reus, Phone: 977-753241 / **Electronica Boix**, Calderón de la Barca 3, 43520 Roquetes, Phone: 977-512120 / **Electro Servei**, C.B., Paseig Moreira, 8, 43500 Tortosa, Phone: 977-445355

EXTREMADURA

Electronica Bote, Plaza Portugal, 2, 06001 Badajoz, Phone: 924-221740 / **Antonio Munoz Vazquez**, Canovas del Castillo, 16, 06800 Merida, Phone: 924-300785 / **Jose Ruiz Garcia**, Ecuador, 5B, 10005 Caceres, Phone: 927-224886, / **Fco. Gonzalez Centeno**, Avda. del Zafra 1, 06310 Puebla de Sancho Perez, Phone: 924-552703, Fax: 924-553308 / **Arsenio Sanchez**, Tomavacas 9, 10600 Plasencia, Phone: 927-411121

GALICIA

Servicios Tecnicos Mendez, Gil Vicente, 13 B, 15011 La Coruna, Phone: 981-275252 / **Talleres Instaluz**, Juan Florez 110, 15005 La Coruna, Phone: 981-268026 / **Electronica Penelo**, Sierra Ganidoira 63 bjos, 27004 Lugo, Phone: 982-214743 / **Televevo**, Canabal, s/n, 27880 Burela, Phone: 982-581857 / **Electronica Fouces**, Benito Vicetto 34, 27400 Maforte de Lemos, Phone: 982-402438 / **Sevys**, General Aranda, 35, 32001 Orense, Phone: 988-212272 / **Imason**, Loureiro Crespo 43, 36004 Pontevedra, Phone: 986-841636 / **Central de Servicios**, Asturias, 10, 36206 Vigo, Phone: 986-374745 / **Alvimo**, conde Torcedeira 92, 36202 Vigo, Phone: 986-299331, Fax: 986-294743

LA RIOJA

Roberto Aguado Gil, Avda. Viana, 10, 26001 Logrono, Phone: 941-252553 / **Top Service**, Achutegui de Blas 17 bjos, 26500 Calahorra, Phone: 941-135035

COMUNIDAD DE MADRID

Elbeservi, S.A., Pza. Puerto de la Cruz, 8 post., 28029 Madrid, Phone: 91-3861601, Fax: 91-7302711 / **Electronica Ansar**, Tomasa Ruiz 4, 28019 Madrid, Phone: 91-4604745, Fax: 91-4604825 / **Garman**, C.B., Mandarina, 15, 28027 Madrid, Phone: 91-3680179, Fax: 91-3680180 / **Sertecun**, Bedel 6, 28801 Alcala de Henares, Phone: 91-8890032, Fax: 91-8892640 / **Variosat**, Isla de Córcega, 24, 28100 Alcobendas, Phone: 91-6620468 / **Gomescan**, Plza. del Jubilado 8, 28042 Barajas, Phone: 91-3054890, Fax: 91-3058490 / **Tec-Norte**, S.C., Santiago Apóstol, 12, 28400 Villalba, Phone: 91-8516347

MURCIA

Electroservicios Seba, C.B., Ronda Norte, 3 bajos, 30009 Murcia, Phone: 968-298593 / **Electro Serviv**, Plaza, Gómez Cortina, s/n, 30005 Murcia, Phone: 968-284567 / **Reg. C.B.**, Antonio Oliver, 17, 30290 Cartagena, Phone: 968-510006 / **Raimundo Caro Portan**, José Mouliáa 45, 30800 Lorca, Phone: 968-461811

NAVARRA

Telsan, C.B., Gayarre, 16, 31005 Pamplona, Phone: 948-241950 / **Unitec**, Fte. Canonigos 5, 31500 Tudela, Phone: 948-827434

PAIS VASCO

Servitele, Autonomia, 24 galerias, 48012 Bilbao, Phone: 94-4448902 / **Daniel Negro**, Padre Pernet 8, 48004 Bilbao, Phone: 94-4112282 / **Onofre Collantes**, Ortuno Alango, 7, 48920 Portugalete, Phone: 94-4832122 / **Estudios 3**, Pza. de los Estudios 3, 20011 San Sebastian, Phone: 943-453797 / **Reparaciones Urrutis**, L. Paseo Aintzieta, 32, 20014 San Sebastian, Phone: 943-458410 / **Teknibat Electronica**, Zezenbide 4, 20600 Eibar, Phone: 943-702437 / **Jose Ant Merino Nicolas**, Avda. Judizmendi, 24, 01003 Vitoria, Phone: 945-251892

VALENCIA

Angel Avellan Sempere, Poeta Quintana, 13, 03004 Alicante, Phone: 96-5213255 / **Electronica Eler**, Pinoso 8, 03012 Alicante, Phone: 96-5256332
Tele Color, Del Vent, 9, 03500 Benidorm, Phone: 96-5852460 / **Electronica Gomez**, Baltasar Tristany 100, 03201 Elche, Phone: 96-5467581
Asiste, S.L., Pintor López, 43 bajos, 12004 Castellon, Phone: 964-215769 / **Francisco Carceller**, Carrero 29, 12116 Vinaros, Phone: 964-454465
Servic. Electronicos, Doctor Oláriz 3, 46009 Valencia, Phone: 96-3402034 / **Antonio Monleon**, Avda. de la Plata, 91, 46006 Valencia, Phone: 96-3345587 / **Envisa Electronic**, Júcar 50, 46600 Alzira, Phone: 96-2412487 / **Telereparaciones Moncho**, Pare Pasqual Catalá, 5, 46700 Gandia, Phone: 96-2872329 / **Tecno Hogar**, Dos de Mayo 41, 46700 Gandia, Phone: 96-2865335

FINNLAND

JOS TEILLÄ ON JOTAIN HUOMAILTETTAVAA MIKROAALITOUUNISTANNNE OIKAA HYVÄ JA OTTAKAA YHTEYS MYYJÄÄN TAI VALTUUTETTUUN SHARP HUOLTOON:

Tehovideo Oy, Kuortaneenkatu 7, 00520 Helsinki, Phone: 09-1461500, Fax: 09-1461767 / **Tehovideo Oy**, Lukkosepänkatu 6, 20320 Turku, Phone: 02-2546822, Fax: 02-2546856

SWEDEN

Vid förfrågningar angående din mikrovagsugn var vänlig kontakta din återförsäljare eller någon av Sharps representanter.

Centralservice Umea, Sandbackavägen 3, 903 46 Umea, Phone: 090-125001, Fax: 090-131135 / **Servicegruppen AB**, Kopparbergsgatan 2, 200 43 Malmö, Phone: 040-967300, Fax: 040-923400 / **MN Elektronikservice AB**, Flygplatsintarten 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 / **Servicegruppen**, Ekslingan 10, 25467 Helsingborg, Phone: 042-202960, Fax: 042-202797 / **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

ICELAND

Ef þú hefur einhverjar kvartanir vardandi örbylgjuofninn þinn, þá vinsamlegast hafðu samband við söluadila örbylgjuofnsins, eða einhvern af eftirtöldum Sharp þjónustuaðilum.

Skrifbaer H.F., Hverfisgotu 103, 101 Reykjavik, Phone: 1-624215, Fax: 1-627252

DENMARK

Ved reklamationer vedrørende Deres mikrobølgeovn, bedes De venligst kontakte Deres forhandler eller en de nedennævnte SHARP Service-Centre.
Scandia Service A/S, Arnold-Nielsens-Blvd. 142, 2650 Hvidovre, Phone: 36-771221, Fax: 31-490522

UNITED KINGDOM

In case of any complaint regarding your microwave oven, please contact your dealer or the following SHARP Service branch.

Customer Help Desk, Phone: 0345-125387

PORTUGAL

Abel Trindale Barreto, Estrada S.João da Carreira, 3500 Viseu / **Cenatel Ltd.**, R.Manuel Pinto Azevedo 727, 4100 Porto / **Cenatel Ltd.**, Parada do Alto de S.João 17A, 1900 Lisboa / **Correia & Teixeira Ltd.**, Bairro da Coxa, Rua N, Lt. 15R/C DT, 5300 Bragança / **Electricidade Geral**, Av. Rocha Paris 152, 4900 Viana Castelo / **Electro Bal**, R. Antonio Jose Batista 39-C, 2900 Setubal / **Electro Bernardino**, R. Batalha Reis 71, 6300 Guarda / **Electro Marto Ltd.**, R. Paulo VI, 35-A, 2400 Leiria / **Morgado & Pereira Ltd.**, Qt. Ramalhao-Arm 3, V.N. de Cima, 5000 Vila Real / **Polihertz Ltd.**, Largo Sr. da Piedade, 2, 6000 Castelo Branco / **Pombalgaz**, R. Albergaria dos Doze, 15, 3100 Pombal / **Raditecnics**, Quinta da Horta, Lt. 7 Lt.F, 8500 Portimao / **Tecnicaldas**, R. Vicente Paramos, 27-B, 2500 Caldas da Rainha / **Tecnovideo**, R. Combatentes G. Guerra, 72-B, 3000 Coimbra

DEUTSCHLAND

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

01067 Dresden, Gehado Service GmbH, Webergasse 2-4, Tel: 0351-5966-254, Fax: -5966244 / **03226 Vetschau**, Bernd Mindach, Juri-Gagarin-Str. 7-9, Tel: 035433-2125 / **04159 Leipzig**, Rudolph Franz, Elli-Voigt-Str. 1, Tel: 0341-581469, Fax: -581469
04600 Altenburg, Mechanik Altenburg, Dostojewskistr. 17a, Tel: 03447-311102, Fax: -311248 / **06217 Merseburg**, Merseburger Haushaltsg.GmbH, Gotthardstr.23, Tel: 03461-210290, Fax: -216891 / **06295 Eisleben**, Rudolf Schwarzbach, Hallesche Str. 36, Tel: 03475-3079 / **06618 Naumburg**, Hausgeräte Service, Wenzelstr. 15, Tel: 03445-2016, Fax: -2016 / **06618 Naumburg**, Elektro Schröter, Postring 11-12, Tel: 03445-2960 / **06844 Dessau**, Dessau Elektrik GmbH, Albrechtstr. 116-118, Tel: 0340-213331, Fax: -213332
07407 Rudolfstadt, Elektro Granowski, Emil-Hartmann-Str. 2, Tel: 03672-32123 / **07545 Gera**, ESS GmbH, Amthorstr. 12, Tel: 0365-6112316, Fax: -6112244 / **07607 Hainspitz**, Elektro Fachmarkt Herrmann&Söhne, Böllschützer Str. 1, Tel: 036691-53490, Fax: -53493
07973 Greiz, Elektro Riederer Haushaltsgeräte, Reichenbacher Str. 44d, Tel: 03661-3148, Fax: -2488 / **08280 Aue**, Weichhold GmbH, Juri-Gagarin-Ring 12a, Tel: 03771-552222, Fax: -552255 / **08523 Plauen**, Elektrotechnik Plauen, Tel: 03741-26645, Fax: -26868 / **09126 Chemnitz**, Tele-Service GmbH, Bernsdorfer Str. 213, Tel: 0371-586960, Fax: 0371-55938 / **09221 Neukirchen**, Elektro Walther, Hauptstr. 74, Tel: 0371-37061 / **09246 Pleiße**, ETS Elektrotechnische Großh., Zeppelinstr. 8, Tel: 03722-6040, Fax: 03722-604200 / **09328 Lunzenau**, Peter Welsch GmbH, Schulstr. 6, Tel: 037383-6434, Fax: -6600 / **09376 Oelsnitz**, Oelsnitz Elektrotechnik GmbH, Bahnhofstr. 43, Tel: 037298-360, Fax: -36102 / **10178 Berlin**, hatec Handels-Service GmbH, Dircksenstr. 113-117, Tel: 030-2426915, Fax: -2423924 / **12157 Berlin**, Michael Kittler, Cranachstr. 2, Tel: 030-8554835, Fax: 030-8554835 / **12683 Berlin**, Deubel + Höfermann, Rapsweg 53, Tel: 030-5619112, Fax: -5619112 / **16866 Kyritz**, hatec Handels-Service GmbH, Hamburger Str. 31, Tel: 033971-4137, Fax: -4137 / **17033 Neubrandenburg**, hgs Service GmbH, Südbahnstr. 3, Tel: 0395-6360, Fax: -41135 / **17033 Neubrandenburg**, ATV Service GmbH, Woldegker Str. 12, Tel: 0395-587504, Fax: -587518 / **18055 Rostock**, HeteC, Mühlendamm 5, Tel: 0381-36231, Fax: 0381-36231
18057 Rostock, HGS Haushaltsgeräte SVC, Werftstr. 18, Tel: 0381-4922877, Fax: 0381-4922878 / **18246 Bützow**, hgs Haushaltsgeräte Service, Gartenstr. 21, Tel/Fax: 038461-2466 / **18435 Stralsund**, RDS Haushaltsg. Service, Kedingshöger Str. 78, Tel: 03831-391426, Fax: -390121 / **19057 Schwerin**, hgs Haushaltsg. Service, Am Margaretenhof 14, Tel: 0385-464090, Fax: -465013 / **20357 Hamburg**, Dieter Möller, Schulerblatt 132, Tel: 040-435332, Fax: -4302120 / **20537 Hamburg**, Deubel + Höfermann, Eiffertstr. 398, Tel: 040-257227, Fax: -2500192 / **23562 Lübeck**, Lutz H. Boenisch, Helmholtzstr. 12, Tel: 0451-51929 / **24116 Kiel**, Jürgen Skop GmbH, Eckernförder Str. 93, Tel: 0431-13038, Fax: -13811 / **24357 Fleckeby**, Kaack Haushaltsgeräte Service, Südring 14, Tel: 04354-700, Fax: -1311 / **24975 Husby**, Günter Josten, Flensburger Str. 41, Tel: 04634-422, Fax: 723 / **25770 Hemmingstedt**, Dirk Stübner, Koesliner Str. 18, Tel: 0481-64943, Fax: -64764 / **26655 Westerstede**, Gerhard Ahrenholtz, Südring 37, Tel: 04488-84770, Fax: -847711 / **26802 Moormerland**, Weert Nordbrock, Königsstr. 187, Tel: 04954-6654, Fax: -6516 / **27404 Heeslingen**, Helmut Willenbrock, Kirchstr. 9-11, Tel: 04281-1031, Fax: -6467 / **27478 Cuxhaven**, Oskar Wieandt & Sohn, Am Kanal 5, Tel: 04724-81300, Fax: -813050 / **28207 Bremen**, Hansa Haushaltsg. Service, Neidenburger Str. 20, Tel: 0421-492526, Fax: -440932 / **29439 Lüchow**, Elektro-Kittler, Güldenboden 25, Tel: 05841-3322, Zentrale: 030-8551335 / **30165 Hannover**, Stricking Werkkundendienst, Meelbaumstr. 8, Tel: 0511-3524686, Fax: -3505800 / **33607 Bielefeld**, Voss GmbH, Kuckucksweg 47, Tel: 0521-285058, Fax: -285059 / **33818 Leopoldshöhe**, Gehado Service, Schölmarsche Str. 1, Tel: 05208-6604, Fax: 05208-7777 / **34123 Kassel**, von Rappard GmbH, Heinrich-Hertz-Str. 9, Tel: 0561-580950, Fax: -5809570 / **34128 Kassel**, Elektro Mohrhenne, Ahnatalstr. 84, Tel: 0561-61727, Fax: 0561-65470 / **35037 Marburg**, Hans-Georg Fuchs, Wilhelmstr. 16, Tel: 06421-22424, Fax: -27549 / **35415 Pohlheim**, Jung Kundenzentrum, Ludwigstr. 13, Tel: 06403-61131 / **36088 Hünfeld**, Elektro Vogt GmbH, Hauptstr. 22, Tel: 06652-2215, Fax: -5782 / **37073 Göttingen**, Colorado Service Center, Groner-Tor-Str. 13, Tel: 0551-45752 Fax: 57969 / **37671 Hötter**, Elektro-Kühlanlagen Nonn, Krämerstr. 8, Tel: 05271-7959, Fax: -35053
38106 Braunschweig, Reparatur Centrum Adler, Bültenweg 93, Tel: 0531-340901, Fax: -340907 / **38440 Wolfsburg**, G. Gärtner, Grauhorststr. 16, Tel: 05361-31063, Fax: -31272 / **39106 Magdeburg**, Industrie-Elektronik, Kaiser-Otto-Ring 24, Tel: 0391-551402, Fax: -553520 / **40210 Düsseldorf**, Herbert Dahm KG, Bendemannstr. 9, Tel: 0211-35550, Fax: -3555120 / **40476 Düsseldorf**, Horst Leven, Rafter Str. 21, Tel: 0211-486025, Fax: -443399 / **41065 Mönchengladbach**, Herbert Hommers, Gutenbergr. 28, Tel: 02161-603256, Fax: -651951 / **42781 Haan**, Host Kerkühn, Talstr. 8b, Tel: 02129-4466, Fax: -4037 **44357 Dortmund**, Gehado Service, Freigrafenstr. 23-29, Tel: 0231-937000-0, Fax: 93700044 / **44869 Bochum**, ML Werks-Service GmbH, Ruhrstr. 181, Tel: 02327-77899, Fax: -74692
45219 Essen, R.Drengenburg, Corneliusstr. 39, Tel: 02054-84114
46045 Oberhausen, Elektro Kruppen, Feldmannstr. 76, Tel: 0208-871711, Fax: -876652 / **48165 Münster**, Günter Pfeifer, Rohrkampstr. 23, Tel: 02501-3033 / **49324 Melle**, Borgards GmbH, Plettenberger Str. 50, Tel: 05422-949740, Fax: -949792 / **49492 Westerkappeln**, Elektro Iborg, Goedekingstr. 8, Tel/Fax: 05404-1616 / **50827 Köln**, Hermann F. Esser, Wilhelm-Mauser-Str. 47, Tel: 0221-583006, Fax: -585555 / **51598 Friesenhagen**, Hans Krempl Haustechnik, Mühlenhof 6, Tel: 02734-7377, Fax: -40618 / **52146 Würselen**, Hubert Hamacher, De Gasperistr. 6+10, Tel: 02405-9600, Fax: -2704 / **53757 Sankt Augustin**, HDL Elektro-Kundendienst, Kölnstr. 4, Tel: 02241-334408, Fax: -920334 / **54309 Newel**, Hans Krempl Haustechnik, Römerstr. 22, Tel: 06505-8899
55130 Mainz, Norbert Schwamb, nur telefonische Annahmestelle, Tel: 06131-881070 / **55543 Bad Kreuznach**, Hans Krempl Haustechnik, Industriestr. 1, Tel: 0671-7940, Fax: -79446 / **56070 Koblenz**, Hans Krempl Haustechnik, August-Horch-Str. 14, Tel: 0261-890938, Fax: -83074 / **57080 Siegen**, Hans Krempl Haustechnik, Gosenbacher Hütte 44, Tel: 0271-354114, Fax: -351408 / **57234 Wilnsdorf**, Elektro Mutschler, Hauptstr. 18, Tel: 02739-3069, Fax: -4699 / **58239 Schwerte**, HHKT Electronica J. Schlütz, Holzener Weg 79, Tel: 02304-82025, Fax: -86360 / **59457 Werl**, Mayer Elektro, Westdahlener Weg 2, Tel: 02922-3541, Fax: -85382 / **61381 Friedrichsdorf**, Großkücheneinr. Hollmann, Bahnstr. 17a, Tel: 06172-5276, Fax: 75883 / **63150 Heusenstamm**, Heberer Electronic, Goethestr. 10, Tel: 06104-923704, Fax: 923705 / **63739 Aschaffenburg**, Reis Radio Fernsehen, Maximilianstr. 8, Tel: 06021-15177, Fax: -15199 / **65239 Hochheim**, Norbert Schwamb GmbH, Eltvillerstr. 14, Tel: 06146-4085, Fax: -4088 / **65627 Elbtal**, Rudi Wagner, Am Ohlenrod 10, Tel/Fax: 06436-3444 / **65931 Frankfurt**, Norbert Schwamb, nur telefonische Annahme: 069-371525 / **66117 Saarbrücken**, Hans Krempl Haustechnik, Zinzinger Str. 13, Tel: 0681-500850, Fax: 5008524 / **67549 Worms**, Hans Krempl Haustechnik, Müllerstr. 24, Tel: 06241-54224, Fax: -54225 / **67663 Kaiserslautern**, Hans Krempl Haustechnik, Merkurstr. 6a, Tel: 0631-52078, Fax: -52079 / **67680 Neuheimsbach**, Rudi Braun, Hauptstr. 10a, Tel: 06303-3524, Fax: -5214 / **68309 Mannheim**, Hans Krempl Haustechnik, Heppenheimer Str. 23, Tel: 0621-737978, Fax: -722404 / **68309 Mannheim**, Electronic SVC Schaaf, Reichenbachstr. 21-23, Tel: 0621-727877, Fax: -7278750 / **68526 Ladenburg**, Salinger Elektro Service, Brauergasse 2, Tel: 06203-3341, Fax: -16919
70329 Stuttgart, Elektro Herterich, Fruchstr. 11, Tel: 0711-4201780, Fax: -426153 / **74564 Crailsheim**, Elektro Rev, Lange Str. 20-22, Tel: 07951-6019, Fax: -6018 / **75236 Kämpfelbach**, Horst Frei, Goethestr. 19, Tel: 07232-1518, Fax: -5238 / **76185 Karlsruhe**, Electronic Service Franke, Lotzbeckstr. 9, Tel: 0721-570070, Fax: -5700736 / **76872 Winden**, Hans Krempl Haustechnik, Hauptstr. 103, Tel: 06349-8571, Fax: -3390 / **78462 Konstanz**, Elektro Herterich, nur telefonische Annahmestelle: Tel: 07531-27923 / **78737 Fluorn-Winzeln**, Edmund Schneider, Schafbaumstr. 9, Tel: 07402-482, Fax: -8014 / **79115 Freiburg**, Electronic Service Franke, Wiesentalstr. 13, Tel: 0761-42671-72, Fax: -42675 / **79650 Schopfheim**, R. Grossmann, Feldbergstr. 21, Tel: 07622-7673, Fax: -61900

80339 München, Kesel & Schnitt, Schwanthaler Str. 110, Tel: 089-505802, Fax: - 5021596 / **82166 Gräfelfing**, Jung TV Service, Lohenstr. 14, Tel: 089-8545081, Fax: - 852413 / **85095 Denkendorf**, Reinhold Pfeiffer, Michlstr. 3, Tel/Fax: 08466-1319
85413 Hörgertshausen, Elektro Radlmaier, Schloßstr. 7, Tel: 08764-458, Fax: - 1228 / **85609 Aschheim**, Dieter Beise, Waldweg 9a, Tel: 089-9034005, Fax: - 9044859 / **86157 Augsburg**, Johann Haslinger, Stadtberger Str. 67, Tel: 0821-523125, Fax: - 526664
87439 Kempten, Radio Hartmann, Heiligkreuzer Str. 17, Tel: 0831-93231, Fax: 91319 / **89231 Neu-Ulm**, Markus Schneider, Gartenstr. 4, Tel: 0731-85897, Fax: - 74681 / **89564 Nattheim**, Elektro Oechsle GmbH, Fleinheimerstr. 49, Tel: 07321-71442, Fax: - 72341
90431 Nürnberg, Gehado SVC, Dottenheimer Str. 4, Tel: 0911-939740, Fax: 0911-3263378 / **91126 Schwabach**, Elektro & Elektronik KD, Limbacherstr. 81, Tel: 09122-84135, Fax: - 61677 / **91522 Ansbach**, Elektro Merk GmbH, Am Ring 17, Tel: 0981-89574, Fax: - 86715
93102 Pfatter, Franz Bernhard, Regensburger Str. 60, Tel: 09481-1505, Fax: - 8124 / **94130 Obernzell**, Elektro Service Schurig, Hameterstr. 31, Tel: 08591-2400, Fax: - 1285 / **96052 Bamberg**, Bernhard Jackl, Aronstr. 2a, Tel: 0951-39332, Fax: - 37423
97070 Würzburg, Wels GmbH, Untere Johannitergasse 16, Tel: 0931-355710, Fax: - 3557121 / **97318 Kitzingen**, K & M Hoffritz GmbH, Harmsstr. 4-6, Tel: 09321-4221, Fax: - 32185 / **98724 Neuhaus**, DLG Haustechnik GmbH, Eisfelder Str. 32, Tel: 03679-4651, Fax: - 2169 / **99096 Erfurt**, Ernst Grüsser, Goethestr. 14, Tel: 0361-5626519, Fax: - 5626519 / **99310 Arnstadt**, Elektro-Dienst GmbH, Nordstr. 3, Tel: 03628-75420, Fax: - 3498 / **99706 Sondershausen**, Biedermann & Köchel, Planplatz 8, Tel: 03632-50077, Fax: - 50077
99734 Nordhausen, Südharzer Diensil. GmbH, Grimmellallee 40, Tel: 03631-2040, Fax: 3654 / **99817 Eisenach**, Blitz Electronic GmbH, Bahnhofstr. 17, Tel: 03691-77291, Fax: 72105

FRANCE

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

A.A.V.I., 1, Rue du Mont de Terre, 59818 Lesquin Cedex, Phone: 20 86 20 30, Fax: 20 86 20 60 Service Dept. 02, 08, 59, 62, 80
ASYSTEC, P.A. Charles de Gaulle, 4 rue des Artisans, 95190 Goussainville, Phone: 97 83 07 41, Fax: 34 38 91 20, Service Dept. 60, 77, 93, 95
ATELIER ROUSSEL, 12, Bld Flandre Dunkerque, 56100 Lorient, Phone: 97 83 07 41, Fax: 97 87 02 36, Service Dept. 22, 29, 35, 44, 56
C.E.A.T.9, 9, Rue de Venise, 21000 Dijon, Phone: 80 66 15 57, Fax: 80 67 12 36, Service Dept. 10, 21, 25, 39, 52, 58, 71, 89
C.M.T.S., 38, Rue des Ormeaux, 75020 Paris, Phone: 43 70 20 00, Fax: 43 70 36 46, Service Dept. 75, 77, 78, 91, 92, 93, 94, 95
C.T.E., Zone Tilly - 116 rte de Thionville, 57140 Woippy, Phone: 87 30 14 14, Fax: 87 30 85 07, Service Dept. 54, 55, 57, 67
ELECMA, 6 Bld Gueidon, 13013 Marseille, Phone: 91 06 22 56, Fax: 91 06 22 90, Service Dept. 13, 30, 34, 83, 84, 48, 26
M.E.C., 68 Rue de General Faucherbe, 37000 Tours, Phone: 47 66 00 30, Fax: 47 66 00 80 Service Dept. 16, 17, 18, 36, 37, 41, 45, 44, 49, 79, 85, 86, 87
M.R.T., 74, Rue Albert Einstein, 72021 Le Mans Cedex, Phone: 43 28 52 20, Fax: 43 24 93 81, Service Dept. 28, 41, 49, 53, 61, 72
ROSSIGNOL, Zl du Brezet Est, 6 rue P. Boulanger, 63100 Clermont Ferrand, Phone: 73 91 93 09, Fax: 73 92 28 79, Service Dept. 3, 15, 19, 23, 43, 63
SETELEC, 23, Rue du Chatelet, 76420 Bihorel les Rouen, Phone: 35 60 64 39, Fax: 35 59 93 48, Service Dept. 14, 27, 50, 76
S.T.E., 3, Chemin de l'Industrie, 06110 Le Cannet Rocheville, Phone: 93 46 05 00, Fax: 93 46 51 18, Service Dept. 04, 06
S.T.V.S., 18, Rue Benoit Malon, 42000 Saint Etienne, Phone: 77 32 74 57, Fax: 77 37 45 29, Service Dept. 03, 07, 42, 43, 63
S.T.V.S., 10, Chemin Saint-Gobain, 69190 Saint Fons, Phone: 78 70 03 32, Fax: 78 70 86 61, Service Dept. 01, 38, 69, 71, 73, 74
TECH SERVICE, Batiment G-impasse Boudeville, 31100 Toulouse, Phone: 61 44 98 45, Fax: 62 14 16 13, Service Dept. 09, 11, 31, 32, 33, 40, 47, 64, 65, 66, 81, 82
TIMO VIDEO, 29 rue Elisabeth, 91330 Yerres, Phone: 69 48 04 80, Fax: 69 83 36 10, Service Dept. 28, 45, 77, 89, 912, 94
U.N.T.D., 1, Rue des Lourdines, 76000 Rouen, Phone: 35 72 28 04, Fax: 3573 18 32, Service Dept. 14, 27, 50, 76

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.

AVTC, Kleine Winkellaan 54, 1853 Strombeek-Bever, Phone: 2674019, fax: 2679670,
ETS HENROTTE, Rue Du Campinaire 154, 6240 Farciennes, Phone: 396290, Fax: 391237

NETERLAND

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: 030-6359635, Fax: 030-6377472

LUXEMBURG

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

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

Nouvelle Central Radio, Rue des Joncs, 15, 1818 Howald

SWITZERLAND

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

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

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

Restorex, Centre Uvrier/Magro, 1958 Uvrier/Sion, Tel: 027-331161 / **Amherd Albert AG**, Elektro, 3902 Brig-Glis, Tel: 028-235656

Eugene Max, Case postale 685, 1920 Martigny, Tel: 077-281686 / **Wirtshop R. Saurenmann**, Baarerstr. 57, 6300 Zug, Tel: 042-211327

Gebr. Kunz, Feldstr. 1a, 8942 Oberrieden, Tel: 01-7209293 / **Oberholzer & Co.**, Laupenstr. 8, 8636 Wald, Tel: 055-953295

KHM, Keller Hotelmasch AG, Alte Landstr. 12, 8600 Dübendorf, Tel: 01-8215205 / **Fakomat AG**, Alimendstr. 134, 4058 Basel, Tel: 061-6011919

Burri, Route de Seune 59, 1227 Carrouge, Tel: 022-3010366 / **Torre, Arts Managers SA**, Rte. de Chene 80-82, 1208 Geneve, Tel: 022-7356550

Edmund Conrad, Höhe, 7431 Rongellen, Tel: 081-813544 / **Hanspeter Ebener**, Casannastr. 6, 7270 Davos-Platz, Tel: 081-465728

Meyer Gastro AG, Süsswinkel 7, 6004 Luzern, Tel: 041-513855 / **Aurora Service**, 31 Rue de l'Ecluse, 2000 Neuchatel, Tel: 038-242034

Bolt AG, Hauptstr. 1, 8586 Riedt/Erlen, Tel: 072-481466 / **Hollenstein & Co.**, Scheffelstr. 7, 9500 Wil, Tel: 073-234970
Isell & Albrecht, Münstergass 22, 8200 Schaffhausen, Tel: 053-254433 / **Bürgi-Infra-Gril AG**, Gotthardstr. 66, 6410 Goldau, Tel: 041-822510
Gsell Roger, Via Carona 38, 6902 Paradiso, Tel: 091-545637 / **Mercatone SA**, 6928 Manno, Tel: 091-595001
Fredi Herger, Kirchstr. 28, 6454 Flüelen, Tel: 044-23089 / **Stimmimann AG**, Landstr. 122, 5430 Wettingen, Tel: 056-263538
Franz Kaufmann, Schwabistalstr. 90, 5037 Mühlen, Tel: 064-432551 / **Paul Lüscher**, Bottenwilerstr. 143, 5053 Staffelbach-Wittwil, Tel: 064-811021
Licega, Marcus Gautschi, Oberfeldstr. 342, 5722 Gränichen, Tel: 064-313634 / **Industrielle Betriebe der Stadt Aarau**, Obere Vorstadt 37, 5000 Aarau, Tel: 064-210318
Gerard Kopp, Moosaldenstr., 9050 Appenzell, Tel: 071-873438 / **Rolf Gerber AG**, Berchtoldstr. 37, 3012 Bern, Tel: 031-237676
Rolf Kämpf, Aalmattenweg 36, 2560 Nidau, Tel: 032-516087 / **Intermatic**, Höhweg 195, 3800 Interlaken, Tel: 036-220015
Elektro Aeschimann AG, Kanalpromenade 16, 3800 Interlaken, Tel: 036-227777 / **Elektrohaus von Allmen AG**, Gsteigstr., 3780 Gstaad, Tel: 030-41464 / **PAVA**, Paul von Arx, Ostringstr. 16, 4702 Oensingen, Tel: 062-761976

ÖSTERREICH

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

Manfred Mayer GmbH, Stipcakgasse 6, 1234 Wien, Phone: 222-6093120, Fax: 222-693629 / **Karl Rother**, Simmeringer Hauptstr. 11, 1110 Wien, Phone: 222-7498432, Fax: 222-7498838 / **Roland Göschl**, Bayerthamerstr. 12c, 5020 Salzburg, Phone: 662-882307, Fax: 662-881926 / **Micro Electronics**, Goldschlagstr. 64, 1150 Wien, Phone: 222-9832244, Fax: 222-9832246 / **Franz Schuhmann**, Gablonzerweg 18, 4030 Linz, Phone: 732-382280, Fax: 732-3822808 / **Arnold Moser**, An der Heufurt 28, 6900 Bregenz, Phone: 5574-75777, Fax: 5574-75777 / **Josef Resch**, Leopoldstr. 57, 6020 Innsbruck, Phone: 512-561766, Fax: 512-584546 / **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**, 9020 Klagenfurt, Phone: 463-43114, Fax: 463-43113

ITALIA

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

Livolsi Fausto, Via Casella 37, 20156 Milano, Phone: 02-39215576, Fax: 02-39210854 / **Rota G.**, Via Martinella 65, 24020 Torre Boldone (BG), Phone: 035-344492 / **ServiceTVA**, Via Vergnano 59, 25127 Brescia, Phone: 011-2296000, Fax: 011-253921 / **Tre Esse**, Via M. Coppino 96/e, 10147 Torino, Phone: 011-2296000, Fax: 011-253921 / **Gruar**, C. So Europa 454, 16148 Genova, Phone: 010-380671, Fax: 10-3991351 / **Top Service**, Via Latemar 10/12, 39100 Bolzano, Phone: 0471-970221 / **Campi**, Via Noalese 87, 31100 Treviso, Phone: 0422-436245, Fax: 0422-435996 / **Video Service**, Via Vitruvio 11, 37100 Verona, Phone: 045-566299, Fax: 045-573866 / **Video Hi-fi**, Via Longhi 16 a/b, 40128 Bologna, Phone: 051-360986, Fax: 051-366863 / **Aerre Digit**, Via Marbellini 10/12, 50127 Firenze, Phone: 055-410874, Fax: 055-411490 / **Saeco di Coppa**, Via Rinchiostro Nord 34, 54100 Massa, Phone: 0585-251724, Fax: 0585-791177 / **Technoconsult**, Via Mad. Alta 185, 06100 Perugia, Phone: 075-5003089 / **Electronica Laser**, Via Sacripanti 36/38, 60125 Ancona, Phone: 071-2866075, Fax: 071-2864460 / **C.G.M.**, Via Zenodossio 49, 00176 Roma, Phone: 06-2751026 / **Tecno Labs**, Via Naz. Delle Puglie 294, 80026 Casoria (NA), Phone: 081-5845923 / **Marcantonio**, Via G.M. Giovene 45, 70124 Bari, Phone: 080-5618029 / **Audio Video**, Via A. de Gasperi 44, 88018 Vibo Valentia, Phone: 0963-45571/2 / **A.V.S.**, Via Sassari 2/c, 95100 Catania, Phone: 095-446696, Fax: 095-434337 / **AS. TEC.**, Via R. Villasanta 227, 09100 Cagliari, Phone: 070-524153, Fax: 070-504109

ESPAÑA

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

ANDALUCÍA

Electro Vitel, C.B., Poeta Paco Aquino, 51, 4005 Almería, Phone: 950-229755, Fax: 950-222520 / **Televideo**, Ruescas 7, 04770 Adra, Phone: 950-401863, Fax: 950-401863 / **Electronica Leon**, Cruz Roja Española, 11, 11009 Cadiz, Phone: 956-201417, Fax: 956-258722 / **Jose Borja y Jose Arana**, San Antonio 31, 11201 Algeciras, Phone: 956-666053 / **Electronica Jeda**, Divina Pastora, edif. 1, local 4, 11402 Jerez de la Front., Phone: 956-336499 / **Electronica Jeda**, Jiménez Sandoval 3, 11500 Pto. Sta. Maria, Phone: 956-864606 / **Teodoro Duenas Canas**, Hermano Juan Fernández, 15, 14014 Cordoba, Phone: 957-263506 / **Electronica Wenceslao**, Fontiveros 42A, 18008 Granada, Phone: 958-811616, Fax: 958-126399 / **Telesonid**, Dr. Fco. Vázquez Limón 4, 21002 Huelva, Phone: 955-243860, Fax: 955-243982 / **Electro Himega**, S.A., Adarves Bajos 4C, 23001 Jaen, Phone: 953-254256 / **Biser**, S.L., Lozano de Torres 8, 29013 Málaga, Phone: 952-255553 / **Vanhcolor**, S.L., San Jacinto, 96, 41010 Sevilla, Phone: 95-4338303, Fax: 95-4339861 / **Auvitel**, S.L., Pedro Pérez Fernández, 15A, 41011 Sevilla, Phone: 95-4275705, Fax: 95-4275706

ARAGON

Servielectro, S.C.L., Baltasar Gracian, 5, 22002 Huesca, Phone: 974-210014 / **Elect. Sanchez Gracia**, S.L., Muñoz Degrain 15, 44001 Teruel, Phone: 974-602706 / **Electra** C.B., Masén Romualdo Soler, 4, 44600 Alcaniz, Phone: 974-832677, Fax: 974-832677 / **Antonio Cinca Monterde**, Via Universitat 52, 50010 Zaragoza, Phone: 976-316965

ASTURIAS

Casilda Alvarez Olivar, San José, 12, 33003 Oviedo, Phone: 985-223739 / **Setel C.B.**, Ceon Bermudez 9, 33208 Gijón, Phone: 985-391911

BALEARES

Maes, S.L., Son Nadal, 63 B, 07008 Palma de Mallorca, Phone: 971-274947, Fax: 971-249458 / **Audio Imagen**, Vicente Serra 21, 07800 Ibiza, Phone: 971-314659 / **Reparaciones Ortega**, Via Púnica, 33 bajos, 07800 Ibiza, Phone: 971-890155 / **Insat**, Pintor Calbó, 07703 Mahón, Phone: 971-365318

CANTABRIA

Seyma, Juan José Pérez del Molino, s/n, 39001 Santander, Phone: 942-236919, Fax: 942-371954

TECHNISCHE DATEN

Netzspannung:	230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat:	Mindestens 16 A
Leistungsaufnahme:	1,6 kW
Grill	2,55 kW (max.)
Heißluft	2,55 kW (max.)
Kombibetrieb Mikrowelle/Heißluft	2,9 kW
Kombibetrieb Mikrowelle/Grill	2,8 kW
Leistungsabgabe:	1 kW (IEC 705)
Mikrowelle	1,25 kW (600W x 2)
Grill-Heizelement	1,35 kW
Heißluft-Heizelement	2450 MHz
Mikrowellenfrequenz:	550 mm(B) x 326 mm(H) x 525 mm(T)
Außenabmessungen:	390 mm(B) x 220mm(H) x 395 mm(T)
Garraumabmessungen:	34 Liter
Garrauminhalt:	ø 360 mm
Drehteller:	ca. 26 kg
Gewicht:	

FICHE TECHNIQUE

Alimentation électrique:	230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/Disjoncteur:	minimum 16 A
Consommation électrique:	1,6 kW
Micro-ondes	2,55 kW (maximum)
Gril	2,55 kW (maximum)
Convection	2,9 kW
Cuisson combinée Micro-ondes/Convection	2,8 kW
Cuisson combinée Micro-ondes/Gril	2,8 kW
Puissance de sortie:	1 kW (IEC 705)
Micro-ondes	1,25 kW (600 W x 2)
Élément chauffant du gril	1,35 kW
Élément chauffant de convection	2450 MHz
Fréquence micro-ondes:	550 mm(L) x 326 mm(H) x 525 mm(P)
Dimensions extérieures:	390 mm(L) x 220 mm(H) x 395 mm(P)
Dimensions de la cavité:	34 litres
Volume de la cavité:	ø360 mm
Plateau tournant:	Environ 26 kg
Poids:	

SPECIFICATIES

Netzspanning:	230 V, 50 Hz, enkele fase
Zekering/schakelaar:	Minimaal 16 A
Vereist vermogen:	1,6 kW
Microgolf	2,55 kW (max.)
Grill	2,55 kW (max.)
Convectie	2,9 kW
Kombinatie Magnetron/Convectie	2,8 kW
Kombinatie Magnetron/Grill	2,8 kW
Uitgangsvermogen:	1 kW (IEC 705)
Microgolf	1,25 kW (600W x 2)
Grill-verwarmingselement	1,35 kW
Convectie-verwarmingselement	2450 MHz
Microgolffrequentie:	550 mm(B) x 326 mm(H) x 525 mm(D)
Afmetingen buitenkant:	390 mm(B) x 220mm(H) x 395 mm(D)
Afmetingen binnenkant:	34 Liter
Kapaciteit oven:	Doorsnee 360 mm
Draaitafel:	ca. 26 kg
Gewicht:	

DATI TECNICI

Tensione di corrente alternata:	230 V, 50 Hz, monofase
Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico:	16 A minimo
Alimentazione d'esercizio:	1,6 kW
Microonde	2,55 kW (max.)
Griglia	2,55 kW (max.)
Convezione	2,9 kW
Abbinata Microonde/Convezione	2,8 kW
Abbinata Microonde/Griglia	2,8 kW
Potenza d'uscita:	1 kW (IEC 705)
Microonde	1,25 kW (600W x 2)
Elemento riscaldamento griglia	1,35 kW
Elemento riscaldamento convezione	2450 MHz
Frequenza microonde:	550 mm x 326 mm x 525 mm
Dimensioni esterne (LxAxP):	390 mm x 220 mm x 395 mm
Dimensioni cavità (LxAxP):	34 litri
Capacità forno (LxAxP):	ø 360 mm
Piatto rotante:	26 kg circa
Peso:	

ESPECIFICACIONES

Tensión alterna:	230 V, 50 Hz, monofásica
Fusible/Interruptor:	Mínimo 16A
Energía eléctrica de CA:	1,6 kW
Microondas	2,55 kW (máx.)
Parrilla	2,55 kW (máx.)
Convección	2,9 kW
Doble Microondas/Convección	2,8 kW
Doble Microondas/Parrilla	2,8 kW
Potencia de salida:	1 kW (IEC 705)
Microondas	1,25 kW (600W x 2)
Elemento calentador de la parrilla	1,35 kW
Elemento calentador de convección	2,450 MHz
Frecuencia de microondas:	550 mm(An.) x 326 mm(Al.) x 525 mm(Prof.)
Dimensiones exteriores:	390 mm(An.) x 220 mm(Al.) x 395 mm(Prof.)
Dimensiones de la cavidad:	34 litros
Capacidad del horno:	ø360 mm
Plato giratorio:	26 kg aproximadamente
Peso:	

SHARP

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

TINS-A026URR0

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