

SHARP



Achtung
Avertissement
Waarschuwing
Avvertenza
Advertencia
Attention



DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

ENGLISH

R-239

MIKROWELLEGERÄT - BEDIENUNGSANLEITUNG MIT KOCHBUCH
FOUR A MICRO-ONDES - MODE D'EMPLOI AVEC LIVRE DE RECETTES
MAGNETRONOVEN - GEBRUIKSAANWIJZING MET KOOKBOEK
FORNO A MICROONDE - MANUALE D'ISTRUZIONI E LIBRO DI RICETTE
HORNO DE MICROONDAS - MANUAL DE INSTRUCCIONES Y RECETARIO
MICROWAVE OVEN - OPERATION MANUAL WITH COOKBOOK

(D)

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

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

(F)

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

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

(NL)

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

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

(I)

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

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

(E)

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

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

(GB)

This operation manual contains important information which you should read carefully before using your microwave oven.

Important: There may be a serious risk to health if this operation manual is not followed or if the oven is modified so that it operates with the door open.

800 W (IEC 60705)

(D) Sehr geehrter Kunde,

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Mikrowellengerät, das Ihnen ab jetzt die Arbeit im Haushalt wesentlich erleichtern wird. Sie werden angenehm überrascht sein, was man mit der Mikrowelle alles machen kann. Sie können nicht nur

schnell auftauen und erhitzen, sondern auch ganze Menüs zubereiten.

Wir empfehlen Ihnen, die Bedienungsanleitung inklusive dem Ratgeber genau durchzulesen. So wird Ihnen die Bedienung Ihres Gerätes leicht von der Hand gehen.

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

(F) Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons de l'achat de votre nouveau four à micro-ondes qui va vous simplifier considérablement le travail dans la cuisine. Vous serez agréablement surpris de voir tout ce que vous pouvez faire avec votre four à micro-ondes.

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

Lisez attentivement le mode d'emploi et le guide. Vous pourrez utiliser votre appareil encore plus facilement.

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

(NL) Geachte klant,

Wij feliciteren u met uw nieuwe magnetron, die u voortaan het werk in de huishouding aanmerkelijk zal vergemakkelijken. U zult aangenaam verrast zijn over hetgeen men allemaal met de magnetron kan doen. U kunt er niet alleen snel mee ontdooien en verhitten, maar u kunt

tevens hele menu's bereiden.

Wij adviseren u de gebruiksaanwijzingen de bijgeleverde kooktips zorgvuldig door te lezen. Op die manier zal het bedienen van uw apparaat voor u geen enkel probleem opleveren.

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

I **Gentile Cliente,**

Congratulazioni per l'acquisto del Vostro nuovo forno a microonde, che Vi aiuterà da oggi a facilitare e a snellire la preparazione dei Vostri piatti preferiti. Ben presto Vi accorgerete di quanto sia utile e pratico un forno a microonde. Esso Vi aiuterà quando dovrete scongelare rapidamente cibi surgelati o riscaldare vivande precotte, oppure se vorrete preparare anche

interi pranzi con minor dispendio di tempo e fatica. Vi consigliamo di leggere attentamente il manuale di istruzioni insieme con la guida di cottura. Esso Vi servirà per aiutarvi ad usare con maggior sicurezza e rapidità il Vostro nuovo forno a microonde ed a preparare i piatti più gustosi.

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

E **Estimado cliente:**

Le felicitamos por haber adquirido este nuevo horno de microondas que le facilitará notablemente sus quehaceres domésticos. Va a ser una sorpresa agradable notar cuán amplio es el campo de aplicación de las microondas. No sólo puede proceder a descongelación y cocción

con celeridad sino también a la preparación de enteros menús.

Le recomendamos lea minuciosamente el manual de manejo al gual que el recetario para que el uso del horno le sea fácil y no cueste trabajo.

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

GB **Dear Customer,**

Congratulations on acquiring your new microwave oven, which from now on will make your kitchen chores considerably easier.

You will be pleasantly surprised by the kinds of things you can do with a microwave. Not only can you use it for rapid defrosting or heating up of food, you can also prepare whole meals.

In our test kitchen our microwave team has gathered together a selection of the most delicious international recipes which are quick and simple to prepare.

Be inspired by the recipes we have included and prepare your own favourite dishes in your microwave oven.

There are so many advantages to having a microwave oven which we are sure you will find exciting:

- Food can be prepared directly in the serving dishes, leaving less to wash up.
- Shorter cooking times and the use of little water and fat ensure that many vitamins, minerals and characteristic flavours are preserved.

We advise you to read the cookery book guide and operating instructions carefully.

You will then easily understand how to use your oven.

Enjoy using your microwave oven and trying out the delicious recipes.



Achtung:

Ihr Produkt trägt dieses Symbol. Es besagt, dass Elektro- und Elektronikgeräte nicht mit dem Haushaltsmüll entsorgt, sondern einem getrennten Rücknahmesystem zugeführt werden sollten.

A. Entsorgungsinformationen für Benutzer aus Privathaushalten

1. In der Europäischen Union

Achtung: Werfen Sie dieses Gerät zur Entsorgung bitte nicht in den normalen Hausmüll !

Gemäß einer neuen EU-Richtlinie, die die ordnungsgemäße Rücknahme, Behandlung und Verwertung von gebrauchten Elektro- und Elektronikgeräten vorschreibt, müssen elektrische und elektronische Altgeräte getrennt entsorgt werden.

Nach der Einführung der Richtlinie in den EU-Mitgliedstaaten können Privathaushalte ihre gebrauchten Elektro- und Elektronikgeräte nun kostenlos an ausgewiesenen Rücknahmestellen abgeben*.

In einigen Ländern* können Sie Altgeräte u.U. auch kostenlos bei Ihrem Fachhändler abgeben, wenn Sie ein vergleichbares neues Gerät kaufen.

*) Weitere Einzelheiten erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.

Wenn Ihre gebrauchten Elektro- und Elektronikgeräte Batterien oder Akkus enthalten, sollten diese vorher entnommen und gemäß örtlich geltenden Regelungen getrennt entsorgt werden.

Durch die ordnungsgemäße Entsorgung tragen Sie dazu bei, dass Altgeräte angemessen gesammelt, behandelt und verwendet werden. Dies verhindert mögliche schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit durch eine unsachgemäße Entsorgung.

2. In anderen Ländern außerhalb der EU

Bitte erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach dem ordnungsgemäßen Verfahren zur Entsorgung dieses Geräts.

Für die Schweiz: Gebrauchte Elektro- und Elektronikgeräte können kostenlos beim Händler abgegeben werden, auch wenn Sie kein neues Produkt kaufen. Weitere Rücknahmesysteme finden Sie auf der Homepage von www.swico.ch oder www.sens.ch.

B. Entsorgungsinformationen für gewerbliche Nutzer

1. In der Europäischen Union

Wenn Sie dieses Produkt für gewerbliche Zwecke genutzt haben und nun entsorgen möchten:

Bitte wenden Sie sich an Ihren SHARP Fachhändler, der Sie über die Rücknahme des Produkts informieren kann. Möglicherweise müssen Sie die Kosten für die Rücknahme und Verwertung tragen. Kleine Produkte (und kleine Mengen) können möglicherweise bei Ihrer örtlichen Rücknahmestelle abgegeben werden.

Für Spanien: Bitte wenden Sie sich an das vorhandene Rücknahmesystem oder Ihre Gemeindeverwaltung, wenn Sie Fragen zur Rücknahme Ihrer Altgeräte haben.

2. In anderen Ländern außerhalb der EU

Bitte erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach dem ordnungsgemäßen Verfahren zur Entsorgung dieses Geräts.


Attention :

vos produits
comportent ce
symbole.

Il signifie que les
produits électriques
et électroniques
usagés ne doivent
pas être mélangés
avec les déchets
ménagers généraux.

Un système de
collecte séparé est
prévu pour ces
produits.

A. Informations sur la mise au rebut à l'intention des utilisateurs privés (ménages)

1. Au sein de l'Union européenne

Attention : si vous souhaitez mettre cet appareil au rebut, ne le jetez pas dans une poubelle ordinaire !

Les appareils électriques et électroniques usagés doivent être traités séparément et conformément aux lois en vigueur en matière de traitement, de récupération et de recyclage adéquats de ces appareils.

Suite à la mise en œuvre de ces dispositions dans les Etats membres, les ménages résidant au sein de l'Union européenne peuvent désormais ramener gratuitement* leurs appareils électriques et électroniques usagés sur des sites de collecte désignés.

Dans certains pays*, votre détaillant reprendra également gratuitement votre ancien produit si vous achetez un produit neuf similaire.

*) Veuillez contacter votre administration locale pour plus de renseignements.

Si votre appareil électrique ou électronique usagé comporte des piles ou des accumulateurs, veuillez les mettre séparément et préalablement au rebut conformément à la législation locale en vigueur.

En veillant à la mise au rebut correcte de ce produit, vous contribuerez à assurer le traitement, la récupération et le recyclage nécessaires de ces déchets, et préviendrez ainsi les effets néfastes potentiels de leur mauvaise gestion sur l'environnement et la santé humaine.

2. Pays hors de l'Union européenne

Si vous souhaitez mettre ce produit au rebut, veuillez contacter votre administration locale qui vous renseignera sur la méthode d'élimination correcte de cet appareil.

Suisse : les équipements électriques ou électroniques usagés peuvent être ramenés gratuitement au détaillant, même si vous n'achetez pas un nouvel appareil. Pour obtenir la liste des autres sites de collecte, veuillez vous reporter à la page d'accueil du site www.swico.ch ou www.sens.ch.

B. Informations sur la mise au rebut à l'intention des entreprises

1. Au sein de l'Union européenne

Si ce produit est utilisé dans le cadre des activités de votre entreprise et que vous souhaitez le mettre au rebut :

Veuillez contacter votre revendeur SHARP qui vous informera des conditions de reprise du produit. Les frais de reprise et de recyclage pourront vous être facturés. Les produits de petite taille (et en petites quantités) pourront être repris par vos organisations de collecte locales.

Espagne : veuillez contacter l'organisation de collecte existante ou votre administration locale pour les modalités de reprise de vos produits usagés.

2. Pays hors de l'Union européenne

Si vous souhaitez mettre ce produit au rebut, veuillez contacter votre administration locale qui vous renseignera sur la méthode d'élimination correcte de cet appareil.

**Let op:**

Uw product is van dit merkteken voorzien.

Dit betekent dat afgedankte elektrische en elektronische apparatuur niet samen met het normale huisafval mogen worden weggegooid.

Er bestaat een afzonderlijk inzamelingsstelsel voor deze producten.

A. Informatie over afvalverwijdering voor gebruikers (particuliere huishoudens)

1. In de Europese Unie

Let op: Deze apparatuur niet samen met het normale huisafval weggooien! Afgedankte elektrische en elektronische apparatuur moet gescheiden worden ingezameld conform de wetgeving inzake de verantwoorde verwerking, terugwinning en recycling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur.

Na de invoering van de wet door de lidstaten mogen particuliere huishoudens in de lidstaten van de Europese Unie hun afgedankte elektrische en elektronische apparatuur kosteloos* naar hiertoe aangewezen inzamelingsinrichtingen brengen*.

In sommige landen* kunt u bij de aanschaf van een nieuw apparaat het oude product kosteloos bij uw lokale distributeur inleveren.

*) Neem contact op met de plaatselijke autoriteiten voor verdere informatie.

Als uw elektrische of elektronische apparatuur batterijen of accumulatoren bevat dan moet u deze afzonderlijk conform de plaatselijke voorschriften weggooien.

Door dit product op een verantwoorde manier weg te gooien, zorgt u ervoor dat het afval de juiste verwerking, terugwinning en recycling ondergaat en potentiële negatieve effecten op het milieu en de menselijke gezondheid worden voorkomen die anders zouden ontstaan door het verkeerd verwerken van het afval.

2. In andere landen buiten de Europese Unie

Als u dit product wilt weggooien, neem dan contact op met de plaatselijke autoriteiten voor informatie omtrent de juiste verwijderingsprocedure.

Voor Zwitserland: U kunt afgedankte elektrische en elektronische apparatuur kosteloos bij de distributeur inleveren, zelfs als u geen nieuw product koopt. Aanvullende inzamelingsinrichtingen zijn vermeld op de startpagina van www.swico.ch of www.sens.ch.

B. Informatie over afvalverwijdering voor bedrijven

1. In de Europese Unie

Als u het product voor zakelijke doeleinden heeft gebruikt en als u dit wilt weggooien:

Neem contact op met uw SHARP distributeur die u inlichtingen verschaft over de terugname van het product. Het kan zijn dat u een afvalverwijderingsbijdrage voor de terugname en recycling moet betalen. Kleine producten (en kleine hoeveelheden) kunnen door de lokale inzamelingsinrichtingen worden verwerkt.

Voor Spanje: Neem contact op met de inzamelingsinrichting of de lokale autoriteiten voor de terugname van uw afgedankte producten.

2. In andere landen buiten de Europese Unie

Als u dit product wilt weggooien, neem dan contact op met de plaatselijke autoriteiten voor informatie omtrent de juiste verwijderingsprocedure.



Attenzione:

Il dispositivo è contrassegnato da questo simbolo, che segnala di non smaltire le apparecchiature elettriche ed elettroniche insieme ai normali rifiuti domestici.

Per tali prodotti è previsto un sistema di raccolta a parte.

A. Informazioni sullo smaltimento per gli utenti (privati)

1. Nell'Unione europea

Attenzione: Per smaltire il presente dispositivo, non utilizzare il normale bidone della spazzatura!

Le apparecchiature elettriche ed elettroniche usate devono essere gestite a parte e in conformità alla legislazione che richiede il trattamento, il recupero e il riciclaggio adeguato dei suddetti prodotti.

In seguito alle disposizioni attuate dagli Stati membri, i privati residenti nella UE possono conferire gratuitamente le apparecchiature elettriche ed elettroniche usate a centri di raccolta designati*.

In alcuni paesi*, anche il rivenditore locale può ritirare gratuitamente il vecchio prodotto se l'utente acquista un altro nuovo di tipologia simile.

*) Per maggiori informazioni si prega di contattare l'autorità locale competente.

Se le apparecchiature elettriche o elettroniche usate hanno batterie o accumulatori, l'utente dovrà smaltirli a parte preventivamente in conformità alle disposizioni locali.

Lo smaltimento corretto del presente prodotto contribuirà a garantire che i rifiuti siano sottoposti al trattamento, al recupero e al riciclaggio necessari prevenendone il potenziale impatto negativo sull'ambiente e sulla salute umana, che potrebbe derivare da un'inadeguata gestione dei rifiuti.

2. In paesi che non fanno parte dell'UE

Se si desidera eliminare il presente prodotto, contattare le autorità locali e informarsi sul metodo di smaltimento corretto.

Per la Svizzera: Le apparecchiature elettriche o elettroniche usate possono essere restituite gratuitamente al rivenditore, anche se non si acquista un prodotto nuovo. Altri centri di raccolta sono elencati sulle homepage di www.swico.ch o di www.sens.ch.

B. Informazioni sullo smaltimento per gli utenti commerciali

1. Nell'Unione europea

Se il prodotto è impiegato a scopi commerciali, procedere come segue per eliminarlo.

Contattare il proprio rivenditore SHARP che fornirà informazioni circa il ritiro del prodotto. Potrebbero essere addebitate le spese di ritiro e riciclaggio. Prodotti piccoli (e quantitativi ridotti) potranno essere ritirati anche dai centri di raccolta locali.

Per la Spagna: Contattare il sistema di raccolta ufficiale o l'ente locale preposto al ritiro dei prodotti usati.

2. In paesi che non fanno parte dell'UE

Se si desidera eliminare il presente prodotto, contattare le autorità locali e informarsi sul metodo di smaltimento corretto.

E



Atención:

su producto está
marcado con este
símbolo.

Significa que los
productos eléctricos
y electrónicos
usados no deberían
mezclarse con los
residuos domésticos
generales.

Existe un sistema de
recogida
independiente para
estos productos.

A. Información sobre eliminación para usuarios particulares

1. En la Unión Europea

Atención: si quiere desechar este equipo, ¡por favor no utilice el cubo de la basura habitual!

Los equipos eléctricos y electrónicos usados deberían tratarse por separado de acuerdo con la legislación que requiere un tratamiento, una recuperación y un reciclaje adecuados de los equipos eléctricos y electrónicos usados.

Tras la puesta en práctica por parte de los estados miembros, los hogares de particulares dentro de los estados de la Unión Europea pueden devolver sus equipos eléctricos y electrónicos a los centros de recogida designados sin coste alguno *.

En algunos países* es posible que también su vendedor local se lleve su viejo producto sin coste alguno si Ud. compra uno nuevo similar.

*) Por favor, póngase en contacto con su autoridad local para obtener más detalles.

Si sus equipos eléctricos o electrónicos usados tienen pilas o acumuladores, por favor deséchelos por separado con antelación según los requisitos locales.

Al desechar este producto correctamente, ayudará a asegurar que los residuos reciban el tratamiento, la recuperación y el reciclaje necesarios, previniendo de esta forma posibles efectos negativos en el medio ambiente y la salud humana que de otra forma podrían producirse debido a una manipulación de residuos inapropiada.

2. En otros países fuera de la Unión Europea

Si desea desechar este producto, por favor póngase en contacto con las autoridades locales y pregunte por el método de eliminación correcto.

Para Suiza: Los equipos eléctricos o electrónicos pueden devolverse al vendedor sin coste alguno, incluso si no compra ningún nuevo producto. Se puede encontrar una lista de otros centros de recogida en la página principal de www.swico.ch o www.sens.ch.

B. Información sobre Eliminación para empresas usuarias

1. En la Unión Europea

Si el producto se utiliza en una empresa y quiere desecharlo:

Por favor póngase en contacto con su distribuidor SHARP, quien le informará sobre la recogida del producto. Puede ser que le cobren los costes de recogida y reciclaje. Puede ser que los productos de tamaño pequeño (y las cantidades pequeñas) sean recogidos por sus centros de recogida locales.

Para España: por favor, póngase en contacto con el sistema de recogida establecido o con las autoridades locales para la recogida de los productos usados.

2. En otros países fuera de la Unión Europea

Si desea desechar este producto, por favor póngase en contacto con sus autoridades locales y pregunte por el método de eliminación correcto.

**Attention:**

Your product is marked with this symbol. It means that used electrical and electronic products should not be mixed with general household waste. There is a separate collection system for these products.

A. Information on Disposal for Users (private households)

1. In the European Union

Attention: If you want to dispose of this equipment, please do not use the ordinary dust bin!

Used electrical and electronic equipment must be treated separately and in accordance with legislation that requires proper treatment, recovery and recycling of used electrical and electronic equipment.

Following the implementation by member states, private households within the EU states may return their used electrical and electronic equipment to designated collection facilities free of charge*.

In some countries* your local retailer may also take back your old product free of charge if you purchase a similar new one.

*) Please contact your local authority for further details.

If your used electrical or electronic equipment has batteries or accumulators, please dispose of these separately beforehand according to local requirements.

By disposing of this product correctly you will help ensure that the waste undergoes the necessary treatment, recovery and recycling and thus prevent potential negative effects on the environment and human health which could otherwise arise due to inappropriate waste handling.

2. In other Countries outside the EU

If you wish to discard this product, please contact your local authorities and ask for the correct method of disposal.

For Switzerland: Used electrical or electronic equipment can be returned free of charge to the dealer, even if you don't purchase a new product. Further collection facilities are listed on the homepage of www.swico.ch or www.sens.ch.

B. Information on Disposal for Business Users

1. In the European Union

If the product is used for business purposes and you want to discard it: Please contact your SHARP dealer who will inform you about the take-back of the product. You might be charged for the costs arising from take-back and recycling. Small products (and small amounts) might be taken back by your local collection facilities.

For Spain: Please contact the established collection system or your local authority for take-back of your used products.

2. In other Countries outside the EU

If you wish to discard of this product, please contact your local authorities and ask for the correct method of disposal.

(D) INHALT

Bedienungsanleitung

SEHR GEEHRTER KUNDE	1
ENTSORGUNGSINFORMATIONEN	3
GERÄT	11
ZUBEHÖR	12
BEDIENFELD	13-14
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	D-1-3
AUFSTELLANWEISUNGEN	D-3
VOR INBETRIEBNAHME	D-4
EINSTELLEN DER UHR	D-4
MIKROWELLENLEISTUNG	D-5
GAREN MIT DER MIKROWELLE	D-5
ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN	D-6-7
EXPRESS-GAREN & EXPRESS-AUFTAUEN	D-8

TABELLEN: EXPRESS-GAREN & EXPRESS-AUFTAUEN	D-9-10
REZEPTE FÜR EXPRESS-GAREN	D-11
REINIGUNG UND PFLEGE	D-12
FUNKTIONSPRÜFUNG	D-12

Kochbuch

WAS SIND MIKROWELLEN?	D-13
DAS GEEIGNETE GESCHIRR	D-13
TIPPS UND TECHNIKEN	D-14-16
TABELLEN UND REZEPTE	D-17-23

SERVICE NIEDERLASSUNGEN	153-158
TECHNISCHE DATEN	159

(F) TABLE DES MATIERES

Mode d'emploi

CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT	1
INFORMATIONS SUR LA MISE AU REBUT CORRECTE	4
FOUR	11
ACCESSOIRES	12
PANNEAU DE COMMANDE	13-14
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE	F-1-3
INSTALLATION	F-3
AVANT MISE EN SERVICE	F-4
REGLER L'HORLOGE	F-4
NIVEAU DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES	F-5
FONCTIONNEMENT MANUEL	F-5
AUTRES FONCTIONS PRATIQUES	F-6-7

CUISSON RAPIDE & DÉCONGÉLATION RAPIDE	F-8
TABLEAUX DE CUISSON RAPIDE & DÉCONGÉLATION RAPIDE	F-9-10
RECETTES POUR LA CUISSON RAPIDE	F-11
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	F-12
AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR	F-12

Livre de recette

QUE SONT LES MICRO-ONDES?	F-13
BIEN CHOISIR LA VAISSELLE	F-13
CONSEILS ET TECHNIQUES	F-14-16
TABLEAUX ET RECETTES	F-17-23

ADDRESSES D'ENTRETIEN	153-158
FICHE TECHNIQUE	159

(NL) INHOUDSOPGAVE

Gebruiksaanwijzing

GEACHTE KLANT	1
INFORMATIE OVER VERANTWOORDE VERWIJDERING	5
OVEN	11
TOEBEHOREN	12
BEDIENINGSPANEEL	13-14
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN	NL-1-3
INSTALLATIE	NL-3
ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN	NL-4
INSTELLEN VAN DE KLOK	NL-4
KOKEN MET DE MAGNETRON	NL-5
HANDBEDIENING	NL-5
ANDERE GEHAKKELIJKE FUNCTIES	NL-6-7

SNEL BEREIDEN EN SNEL ONTDOOIEN	NL-8
SNEL BEREIDEN EN SNEL ONTDOOIEN TABELLEN	NL-9-10
RECEPTEN VOOR SNEL BEREIDEN	NL-11
ONDERHOUD EN REINIGEN	NL-12
VOORDAT U EEN REPARATEUR BELT	NL-12

Kookboek

WAT ZIJN MICROGOUVEN?	NL-13
GESCHIKTE SCHALEN/TIPS EN ADVIES	NL-13-16
TABEL EN RECEPTEN	NL-17-23

ONDERHOUDSADRESSEN	153-158
SPECIFICATIES	160

I INDICE

Manuale d'istruzioni

GENTILE CLIENTE	2
INFORMAZIONI PER UN CORRETTO SMALTIMENTO	6
FORNO	11
ACCESSORI	12
PANNELLO DEI COMANDI	13-14
ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA	1-1-3
INSTALLAZIONE	1-3
COTTURA A MICROONDE	1-4
REGOLAZIONE DELL'OROLOGIO	1-4
PRIMA DI USARE IL FORNO	1-5
OPERAZIONI MANUALI	1-5
ALTRE FUNZIONI UTILI	1-6-7
COTTURA EXPRESS E SCONGELARE EXPRESS	1-8

E INDICE

Manual de instrucciones

ESTIMADO CLIENTE	2
INFORMACIÓN SOBRE LA ELIMINACIÓN	7
HORNO	11
ACCESORIOS	12
PANEL DE CONTROL	13-14
MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD	E-1-3
INSTALACION	E-3
ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO	E-4
PUESTA EN HORA DEL RELOJ	E-4
COCCIÓN POR MICROONDAS	E-5
OPERACIONES MANUALES	E-5
OTRAS FUNCIONES CÓMODAS	E-6-7
COCCIÓN RÁPIDAS Y DESONGELACIÓN RÁPIDAS	E-8

GB CONTENTS

Operation manual

DEAR CUSTOMER	2
INFORMATION ON PROPER DISPOSAL	8
OVEN	11
ACCESSORIES	12
CONTROL PANEL	13-14
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	GB-1-3
INSTALLATION	GB-3
BEFORE OPERATION	GB-4
SETTING THE CLOCK	GB-4
MICROWAVE POWER LEVEL	GB-5
MANUAL OPERATION	GB-5
OTHER CONVENIENT FUNCTION	GB-6-7

TABELLE PER LA COTTURA EXPRESS E PER SCONGELARE EXPRESS	1-9-10
RICETTE PER LA COTTURA EXPRESS	1-11
MANUTENZIONE E PULIZIA	1-12
COSA VERIFICARE PRIMA DI CHIAMARE IL SERVIZIO DI ASSISTENZA	1-12

Libro di ricette

CHE COSA SONO LE MICRO-ONDE ?	1-13
UTENSILI ADATTI	1-13
CONSIGLI E TECNICHE DI COTTURA	1-14-17
TABELLAS E RICETTE	1-17-23

DIRECCIONES DE SERVICIO	153-158
DATI TECHNICI	160

TABLAS DE COCCIÓN RÁPIDAS Y DESONGELACIÓN RÁPIDAS	E-9-10
RECETAS PARA COCCIÓN RÁPIDAS	E-11
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	E-12
COMPROBACIONES ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO DE REPARACIONES	E-12

Recetario

QUÉ SON LAS MICROONDAS?	E-13
LA VAJILLA APPROPRIADA	E-13
SUGERENCIAS Y TECNICAS	E-14-17
TABLAS Y RECETAS	E-17-23

INDIRIZZI DI SERVIZIO	153-158
ESPECIFICACIONES	161

EXPRESS COOK & DEFROST OPERATION	GB-8
EXPRESS COOK & DEFROST CHARTS	GB-9-10
RECIPES FOR EXPRESS COOK	GB-11
CARE AND CLEANING	GB-12
SERVICE CALL CHECK	GB12

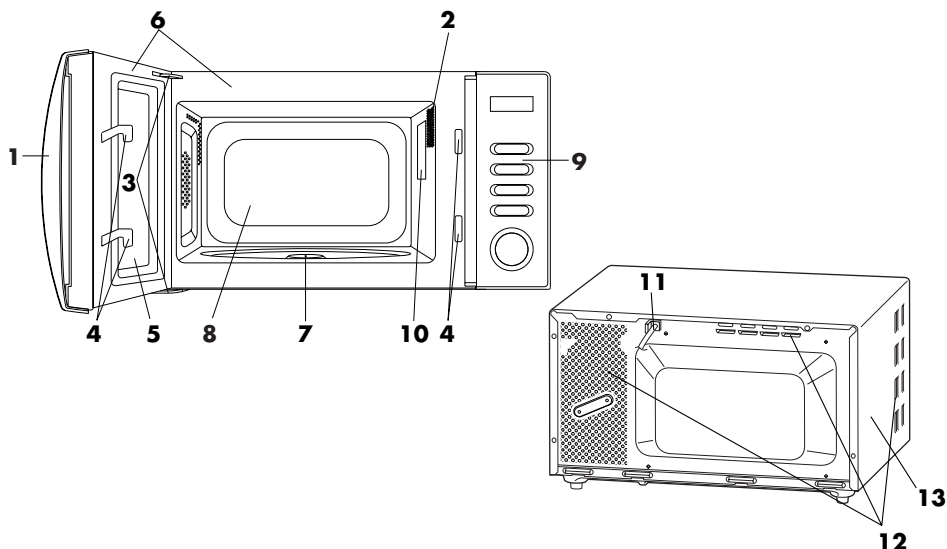
Cookbook

WHAT ARE MICROWAVES?	GB-13
SUITABLE OVENWARE	GB-13
TIPS AND ADVICE	GB-14-16
TABLES AND RECIPES	GB-17-23

SERVICE ADDRESSES	153-158
SPECIFICATIONS	161



GERÄT/FOUR/OVEN/FORNO/HORNO/OVEN



D

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

F

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

NL

- 1** Deurhendel
- 2** Ovenlamp
- 3** Deurscharnieren
- 4** Veiligheidsvergrendeling van de deur
- 5** Deur
- 6** Deurafdichtingen en pasvlakke
- 7** Verbindingsstuk
- 8** Ovenruimte
- 9** Bedieningspaneel
- 10** Afdekplaatje (voor golfgeleider)
- 11** Netsnoer
- 12** Ventilatie-openingen
- 13** Behuizing

I

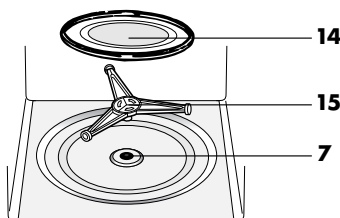
- 1** Maniglia di apertura sportello
- 2** Luce del forno
- 3** Cerniere sportello
- 4** Chiusura di sicurezza sportello
- 5** Sportello
- 6** Guarnizioni e superfici di tenuta sportello
- 7** Accoppiatore
- 8** Cavità del forno
- 9** Pannello dei comandi
- 10** Coperchio guida onde
- 11** Cavo di alimentazione
- 12** Apertura di ventilazione
- 13** Mobile esterno

E

- 1** Tirador para abrir la puerta
- 2** Lámpara del horno
- 3** Bisagras
- 4** Pestillos de seguridad de la puerta
- 5** Puerta
- 6** Sellos de la puerta y superficies de sellado
- 7** Acoplamiento
- 8** Cavidad del horno
- 9** Panel de control
- 10** Tapa de la guía de ondas
- 11** Cable de alimentación
- 12** Orificios de ventilación
- 13** Exterior de la caja

GB

- 1** Door opening handle
- 2** Oven lamp
- 3** Door hinges
- 4** Door safety latches
- 5** Door
- 6** Door seals and sealing surfaces
- 7** Coupling
- 8** Oven cavity
- 9** Control panel
- 10** Waveguide cover
- 11** Power supply cord
- 12** Ventilation openings
- 13** Outer cabinet



(D) ZUBEHÖR

Überprüfen, dass die Zubehöerteile vorhanden sind: den Drehteller-Träger (15) auf die abgedichtete Antriebswelle (7) auf den Garraumboden legen. Dann den Drehteller (14) darauf legen.

Um Schäden am Drehteller zu vermeiden, ist darauf zu achten, dass Gefäße und Behälter bei der Entnahme nicht den Rand des Drehtellers berühren.

Hinweis: Bei der Bestellung von Zubehörteilen müssen Sie dem Händler bzw. dem SHARP Kundendienst immer die Teilebezeichnung und den Modellnamen angeben.

(F) ACCESSORIES

Assurez-vous que les accessoires sont contenus dans l'emballage: Posez le pied du plateau (15) sur la overnruimte (7). Puis posez le plateau (14) tournant dessus en tenant compte de l'accouplement de la sole de la cavité.

Pour éviter d'endommager le plateau tournant, s'assurez que les plats ou les récipients ne touchent pas le bord du plateau lorsqu'ils sont retirés du four.

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

(NL) TOEBEHOREN

Kontroleer dat de volgende accessoires zijn geleverd: Plaats de draaisteun (15) op de vloer van de ovenruimte. Plaats vervolgens de draaitafel (14) op het verbindingsstuk (7) van de draaisteun.

Om ervoor te zorgen dat de draaitafel niet wordt beschadigd, moeten de borden of schalen goed worden opgetild, zodat ze de rand van de draaitafel niet raken wanneer u ze uit de oven haalt.

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

(I) ACCESSORI

Accertatevi che i seguenti accessori siano presenti: Mettere il sostegno rotante (15) nella accoppiatore (7) sul pavimento della cavità del forno. Mettere poi il piatto rotante (14) sul sostegno rotante.

Per evitare di danneggiare il piatto rotante, al momento di togliere i piatti o i contenitori dal forno, sollevateli completamente dal piatto facendo attenzione a non urtare il bordo.

Nota: Ordinando gli accessori, dita al rivenditore o ad un tecnico di servizio SHARP autorizzato il nome della parte e il nome del modello.

(E) ACCESORIOS

Compruebe que dispone de todos los accesorios siguientes: Coloque el soporte del rodillo (15) en el suelo de la cavidad del horno. Coloque después el plato giratorio (14) sobre el soporte colocado en la acoplamiento (7).

Levante los platos o recipientes cuando vaya a sacarlos del horno para no golpear el borde del plato giratorio y evitar dañarlo.

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

(GB) ACCESSORIES

Check to make sure the following accessories are provided:

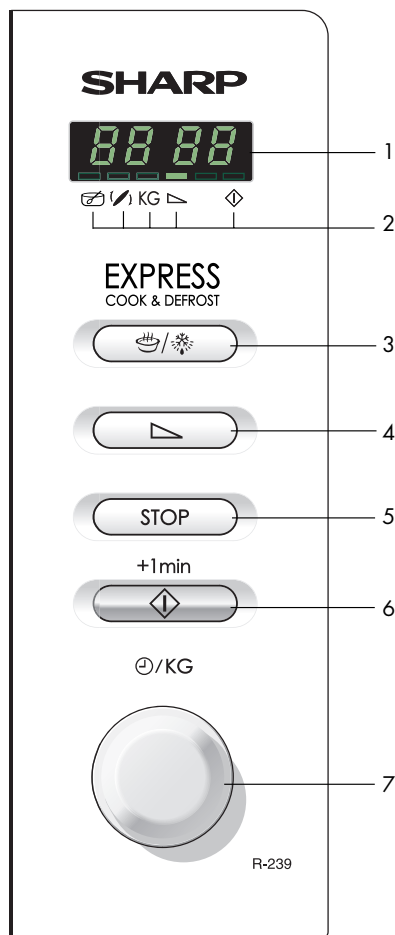
(14) Turntable (15) Roller stay

- Place the roller stay in the coupling (7) on the floor of the cavity.
- Then place the turntable on the roller stay.
- To avoid turntable damage, ensure dishes or containers are lifted clear of the turntable rim when removing them from the oven.

Note: When you order accessories, please mention two items: part name and model name to your dealer or SHARP authorised service agent.



BEDIENFELD/PANNEAU DE COMMANDE



D BEDIENFELD

- 1 **Display**
- 2 **Symbole**

Die Anzeige über dem Symbol blinkt oder leuchtet auf. Wenn eine Anzeige blinkt, den erforderlichen Bedienungsschritt durchführen.

- Umrühren
- Wenden
- KG KG/Gewicht
- Symbol für Mikrowellen-Leistungsstufen
- Symbol für Garen

- 3 **EXPRESS-GAREN & EXPRESS-AUFTAUEN**-Taste

Diese Taste zur Auswahl von einem der 12 Automatikprogramme drücken

- 4 **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSSTUFEN**-Taste

- 5 **STOP**-Taste

- 6 **START/+ 1 min**-Taste

- 7 **ZEITSCHALTUHR/GEWICHTS**-Knopf

F PANNEAU DE COMMANDE

- 1 **Affichage numérique**
- 2 **Témoins**

L'indicateur correspondant clignotera ou s'allumera juste au-dessus du symbole, en fonction de l'instruction. Lorsqu'un indicateur clignote, effectuez l'action nécessaire.

- Remuer
- Retourner
- KG KG/Poids
- Témoin de niveau de puissance
- Témoin de cuisson

- 3 Touche **CUISSON RAPIDE** et **DÉCONGÉLATION RAPIDE**

Appuyer pour sélectionner l'un des 12 programmes automatiques.

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

- 5 Touche **ARRÊT**

- 6 Touche **DEPART/+ 1 min**

- 7 Bouton **MINUTERIE/POIDS**

BEDIENINGSPANEEL/PANNELLO DI CONTROLLO PANEL DE MANDOS/CONTROL PANEL



(NL) BEDIENINGSPANEEL

1 Digitale display

2 Indicators

De overeenkomstige indicator boven elk symbool zal gaan knipperen of gaan branden volgens de gebruiksaanwijzing. Wanneer een indicator knippert, dient u de vereiste bedieningshandeling uit te voeren.

-  Roeren
-  Omdraaien
- KG KG/Gewicht
-  Vermoegenniveau-indikator
-  Koken-indikator

3 EXPRES BEREIDIEN en EXPRESS ONTDOOIEN toetsen

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

4 MAGNETRON VERMOEGENNIVEAU toets

5 STOP toets

6 START/+ 1 min toets

7 TIJDSCHAKELAAR/GEWICHT knop

(E) PANEL DE CONTROL

1 Visualizador digital

2 Indicadores

El indicador apropiado destellará o se iluminará sobre el símbolo respectivo, según la instrucción dada. Cuando el indicador destelle o se encienda, realice la operación necesaria.

-  Remover
-  Darle vuelta
- KG KG/Peso
-  Indicador del nivel de potencia de microondas
-  Indicador de cocción

3 Tecla de COCCIÓN RÁPIDAS e DESCONGELACIÓN RÁPIDAS

Pulsar para seleccionar uno de los 12 programas automáticos.

4 Tecla de NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS

5 Tecla de PARADA

6 Tecla COMENZAR/+ 1 min

7 Mando TEMPORIZADOR/PESO

(I) PANNELLO DEI COMANDI

1 Display digitale

2 Indicatori

L'indicatore appropriato lampeggerà oppure si accenderà proprio sopra ciascun simbolo, conformemente all'istruzione. Quando una spia lampeggia, date corso alle necessarie operazioni.

-  Mescolare
-  Voltare
- KG KG/Peso
-  Indicatore di livello potenza microonde
-  Indicatore di cottura

3 Pulsante COTTURA EXPRESS e SCONGELARE EXPRESS

Premere il pulsante per selezionare uno dei 12 programmi automatici.

4 Pulsante delle LIVELLO DI POTENZA MICROONDE

5 Pulsante di ARRESTO

6 Pulsante di INIZIO/+ 1 min

7 Manopola RUTTORE/PESO

(GB) CONTROL PANEL

1 Digital Display

2 Indicators

The appropriate indicator will flash or light up, just above each symbol according to the instruction. When an indicator is flashing, do the necessary operation.

-  Stir
-  Turn over
- KG Weight
-  Microwave power level
-  Cooking in progress

3 EXPRESS COOK & DEFROST button

Press to select one of the 12 automatic programmes.

4 MICROWAVE POWER LEVEL button

5 STOP button

6 START/+ 1 min button

7 TIMER/WEIGHT knob



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIE: ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

Voorkomen van brand

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

Deze oven is niet geschikt om in een muur of kast te worden ingebouwd.

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

Sluit de oven alleen aan op een stopcontact met 230 V, 50 Hz wisselstroom met een minimale 10 A zekering of een minimale 10 A circuitonderbreker.

Voor dit apparaat moet een afzonderlijk stroomcircuit worden gebruikt dat alleen voor dit apparaat bestemd is.

Plaats de oven niet in de buurt van verwarmingselementen, zoals bijvoorbeeld naast een kachel of dichtbij een gasfornuis.

Plaats de oven niet in een zeer vochtige of natte ruimte.

Plaats of gebruik de oven niet buitenshuis.

Als er rook uitkomt, dient u de oven uit te schakelen of de stekker uit het stopcontact te halen en de deur gesloten te houden zodat eventuele vlammen doven.

Gebruik alleen bakjes, schalen en dergelijke die geschikt zijn voor magnetronovens. Zie het kookboek voor bruikbare materialen op blz. NL-13. Zorg dat de gebruikte bakjes, schalen etc. geschikt zijn voor gebruik in magnetronovens.

Bij het verwarmen van eten in plastic of papieren bakjes dient u regelmatig in de oven te kijken of de bakjes geen vlam vatten.

Reinig het afdekplaatje voor de golfgeleider, de ovenruimte, draaitafel en draaisteun na gebruik. Deze onderdelen dienen droog en vetvrij te zijn. Vet kan mogelijk oververhitten, gaan roken en vlam vatten.

Plaats geen ontvlambare materialen in de buurt van de oven of de ventilatie-openingen.

Blokkeer de ventilatie-openingen niet.

Verwijder alle metalen draadjes, verzegelingen, enz. van het voedsel en de verpakking.

Vonken van metalen voorwerpen kunnen mogelijk brand veroorzaken. Gebruik de magnetronoven niet voor bakken met olie of het verwarmen van frituurvet. De temperatuur kan namelijk niet worden geregeld en de olie kan mogelijk vlam vatten. Gebruik alleen popcorn dat in een voor magnetronovens geschikt materiaal is verpakt. Bewaar geen voedsel of andere voorwerpen in de magnetronoven. Controleer dat de instellingen van de magnetronoven juist zijn nadat u de oven heeft gestart. Om oververhitting en brand te voorkomen dient u goed op te letten wanneer u voedsel met een hoog suiker- of vetgehalte, zoals

bijvoorbeeld worstenbroodjes, gebak of kerstpudding, kookt of opwarmt. Volg de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing en het kookboek op.

Voorkomen van persoonlijk letsel

WAARSCHUWING:

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

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

Als de deur of de afdichtingen beschadigd zijn, mag de oven niet gebruikt worden voordat hij door een vakman is gerepareerd.

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

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

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

Zorg ervoor dat er geen vet of vuil op de deurafdichtingen en aangrenzende onderdelen ophoopt. Reinig de oven regelmatig en verwijder voedselresten. Volg de voorschriften voor "Onderhoud en reinigen" op pagina NL-12. Als u de oven niet regelmatig reinigt dan kan dit slijtage van ovenbekleding veroorzaken waardoor de levensduur van het apparaat wordt verkort en gevaarlijke situaties kunnen ontstaan.

Personen met een PACEMAKER dienen een dokter of de fabrikant van de pacemaker te raadplegen aangaande speciale voorzorgsmaatregelen bij gebruik van een magnetronoven.

Voorkomen van een elektrische schok

De behuizing mag nooit worden geopend of verwijderd.

Zorg dat er geen vloeistoffen of andere voorwerpen in de openingen van de deurvergrendelingen of ventilatie-openingen komen. Schakel de oven onmiddellijk uit, trek de stekker uit het stopcontact en raadpleeg erkend SHARP onderhoudspersoneel indien er iets in deze openingen terecht is gekomen.



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

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

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

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

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

WAARSCHUWING: Voorkomen van een explosie en spatten van kokend voedsel
Vloeistoffen en andere etenswaren moeten niet in afgesloten bakjes worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen.
Bij het verhitten van dranken in de magnetron kunnen deze soms later nog overlopen als gevolg van het kookproces. Houd hiermee rekening wanneer u de bakjes etc. vastpakt.

Gebruik nooit verzegelde containers of bakjes. Verwijder zegels en deksels alvorens gebruik. Verzegelde bakjes en dergelijke kunnen zelfs nadat de oven is uitgeschakeld namelijk ontploffen indien de druk in het bakje te hoog is opgelopen.

Let op bij het bereiden van vloeistoffen met de magnetron. Gebruik altijd flessen of containers met een wijde hals zodat bellen kunnen ontsnappen.

Kook nooit in flessen met een dunne Hals, zoals baby-zuigflessen, daar de vloeistof plotseling uit de fles zou kunnen spuiten met brandwonden mogelijk tot gevolg.

Voorkom dat kokende vloeistof uit de fles spat:

1. Gebruik geen te lange kooktijd (zie blz. NL-17).
2. Roer door de vloeistof alvorens het verwarmen/opwarmen.
3. Steek voor het opwarmen een glazen staaf of dergelijk voorwerp (geen metaal) in de vloeistof.
4. Laat de vloeistof na het koken ten minste 20 seconden in de oven staan zodat wordt voorkomen dat de vloeistof later uit de fles spuit.

Kook nooit hele eieren in hun schaal in de magnetron. Ook hardgekookte eieren moeten niet in magnetronovens worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen, zelfs nadat de magnetron-oven is uitgezet. Opwarmen van eieren die niet zijn geslagen of op een andere manier zijn verwerkt, dient u ter voorkomen van het ontploffen van het ei het eigeel en het eiwit door te prikken. Pel eieren en snijd hard gekookte eieren in plakjes alvorens deze in de magnetronoven te verwarmen.

Prik ter voorkomen van het ontploffen van voedsel de schil of het vel van aardappelen, worstjes, fruit en dergelijke door alvorens deze te koken.

Voorkomen van brandwonden

WAARSCHUWING: De inhoud van babyflesjes en potjes babyvoedsel moet geroerd of geschud worden en de temperatuur moet gecontroleerd worden voor gebruik om verbranding te voorkomen.

Voorkom brandwonden en gebruik ovenhandschoenen of aanzetbare stelen voor pannen indien u het voedsel uit de oven haalt.

Voorkom brandwonden door hete stoom en overkoken en houd open bakjes, popcornschalen, kookzakken en dergelijk uit de buurt van uw gezicht en handen.

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

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

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

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

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

Let op kleine kinderen

WAARSCHUWING: Laat kinderen de oven alleen zonder toezicht gebruiken als ze voldoende instructies hebben gekregen, zodat ze weten hoe de oven veilig gebruikt dient te worden en de gevaren begrijpen die gepaard gaan met het oneigenlijk gebruik ervan.

Kinderen dienen alleen de oven onder toezicht van een volwassene te gebruiken.

Let op dat kinderen niet aan de deur of oven gaan hangen. De oven is geen speelgoed.

Zorg dat uw kinderen ook van de veiligheidsmaatregelen op de hoogte zijn. Vertel wat wel en niet gebruikt kan worden en gevaarlijk is. Benadruk dat verpakking van bepaalde gerechten (bijvoorbeeld voor het knapperig maken van voedsel) zeer heet kan worden.

Ovenge waarschuwingen

Breng op geen enkele manier een verandering in de oven aan. Verplaats de oven niet terwijl deze werkt.

Deze oven dient voor het bereiden van voedsel bij u thuis en dient derhalve alleen voor het koken van voedsel te worden gebruikt. Gebruik de oven niet voor commerciële doeleinden of in een laboratorium.

Voorkomen van problemen of beschadiging.

Zet de oven nooit leeg aan.



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Ter voorkomen van beschadiging van de draaitafel en steun door oververhitting dient u bij gebruik van bruiningsschalen of zelf-verwarmende materialen altijd een hittebestendig isolatiemateriaal zoals een porseleinen bord, onder de schaal of het materiaal te plaatsen. Stel nooit een langere tijd in dan de voor het gerecht voorgeschreven kooktijd.

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

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

Voorkomen van barsten van de draaitafel:

(a) Laat de draaitafel afkoelen alvorens deze met water te reinigen.

(b) Plaats heet voedsel of een hete schaal en dergelijke niet op een koude draaitafel.

(c) Plaats koud voedsel of een koude schaal en dergelijke niet op een warme draaitafel. Plaats tijdens gebruik geen enkel voorwerp op de behuizing van de oven.

OPMERKING:

Raadpleeg een erkend electriciën indien u twijfels aangaande het aansluiten van de oven heeft.

Noch de fabrikant noch de handelaar zijn aansprakelijk voor schade aan de oven of persoonlijk letsel indien de oven niet op de voorgeschreven, juiste manier is aangesloten.

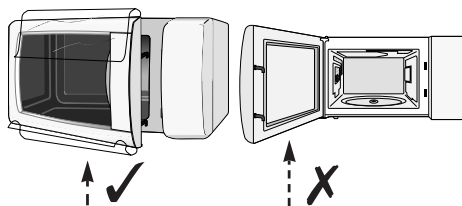
Kondens of vocht kan mogelijk op de ovenwanden of rond de deurafdichtingen en pasvlakken worden gevormd. Dit is normaal en duidt niet op een defect of het lekken van mikrogolven.



INSTALLATIE

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

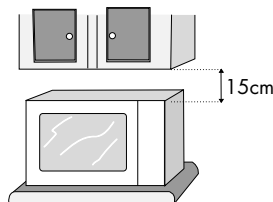
Verwijder nooit het plastic bescherm laagje aan de **binnenkant** van de deur.



VERLEGGEN

VERLEGGEN NOOIT

2. Controleer de oven regelmatig op beschadiging.
3. Plaats de oven op een vlak en waterpas oppervlak dat sterk genoeg is om het gewicht te houden plus het gewicht van het zwaarste item dat eventueel wordt gekookt.
4. Zorg ervoor dat er zich minstens 15 cm ruimte boven het apparaat bevindt.



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

ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN



Steek de stekker in het stopkontakt.

1. Het ovensdisplay geeft knipperend aan:



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



x1

Stel de klok als volgt in.

Gebruik van de STOP-toets.

Gebruik de **STOP**-toets om:

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

INSTELLEN VAN DE KLOK



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

1. Om de 12-uurs klok in te stellen, drukt u 3 seconden lang op de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets. **12 H** verschijnt op het display.
2. Om de 24-uurs klok in te stellen drukt u na stap 1 **nog één keer** op de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets. Volgens het onderstaande voorbeeld zal er **24 H** op het display verschijnen.



x1 en 3 seconden lang inhouden.

Bijvoorbeeld:

De 24-uurs klok instellen op 23:35

1. Kies de klokfunctie Kies de 24-uurs klok (12-uurs klok)
2. Stel de uren in. Draai de **TIJDSCHAKELAAR/GEWICHTS**-knop totdat het juiste uur verschijnt [23].
3. Druk op de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets om van uren naar minuten te verander.



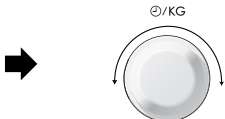
x1 en 3 seconden lang inhouden.

x1



x1

4. Stel de minuten in. Draai de **TIJDSCHAKELAAR/GEWICHTS**-knop totdat het juiste minuten verschijnt (35)
5. Druk op de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets om de klok te beginnen.



x1



Controleer het display.



OPMERKINGEN:

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



KOKEN MET DE MAGNETRON

Uw magnetron heeft 5 voorkeuze-vermogeniveau's. Voor het kiezen van het magnetronvermogen dient u zich aan de gegevens in dit kookboek te houden. In het algemeen gelden de volgende adviezen.

100 P (800 W):

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

70 P (560 W):

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

50 P (400 W):

Voor compact voedsel dat een lange bereidingstijd nodig heeft wanneer het conventioneel bereid wordt, b.v. rundvleeschotels; deze vermogensinstelling wordt gekozen om er zeker van te zijn dat het vlees mals blijft.

30 P (240 W Ontdooistand):

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

10 P (80 W):

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

P = Percent

Om het vermogen in te stellen dient u de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets aan te tippen tot het gewenste niveau wordt weergegeven. Wanneer de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets één maal wordt aangetipt, wordt **10 P** weergegeven. Druk indien u het gewenste vermogen heeft gemist, herhaaldelijk op de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets totdat het gewenste vermogen weer wordt getoond.

100 P wordt automatisch ingesteld indien u geen vermogeniveau kiest.



HANDBEDIENING

Bij handmatige bediening kan de oven tot maximaal 90 minuten (90.00).

De invoereenheid van de kookduur (ontdooitijd) varieert van 10 seconden tot vijf minuten. Het is afhankelijk van de totale kookduur (ontdooitijd) zoals in de tabel wordt weergegeven.

Kookduur

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

Eenheid

10 seconden
30 seconden
1 minuut
5 minuten

Voorbeeld:

Stel dat u soep 2 minuten en 30 seconden lang op 70 P in de magnetronoven wilt opwarmen.

1. Stel de gewenste kooktijd in door de **TIJDSCHAKELAAR/GEWICHT**-knop met de klok mee te draaien. (2 min. & 30 sek.)



Controleer het display.

OPMERKINGEN:

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



1. MULTISTADIA KOKEN

Een maximum van 3 stadia kan instellen worden, bestaan uit handen kooktijd en functie.

Voorbeeld:-

Om te koken : 5 minuten op 100 P vermogen (stadium 1)
16 minuten op 30 P vermogen (stadium 2)

STADIUM 1

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

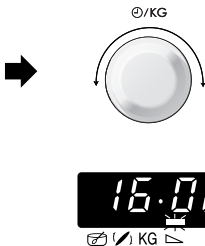


x1

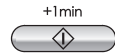


STADIUM 2

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



x4



x1

Controleer het display.



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

OPMERKING:

Als 100P vereist is voor de laatste fase, hoeft het vermogenniveau niet te worden ingevoerd.



ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES

2. MINUUT PLUS FUNCTIE

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

a. Direct met koken beginnen.

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



OPMERKING:

Om te voorkomen dat kinderen de oven per ongeluk aanzetten, kunt u de **START/+ 1 min**-toets alleen binnen drie minuten na de bediening van de magnetron gebruiken, bijvoorbeeld de deur dicht doen of op de **STOP**-toets drukken of een kookprogramma doorlopen.

b. De kooktijd verlengen.

U kunt de kooktijd tijdens handmatig koken verlengen in stappen van 1 minuut als de toets wordt ingedrukt terwijl de magnetron in werking is.

3. DE STROOMSTAND CONTROLEREN

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



x1

Zolang u de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets ingedrukt houdt, zal de stroomstand worden weergegeven.

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



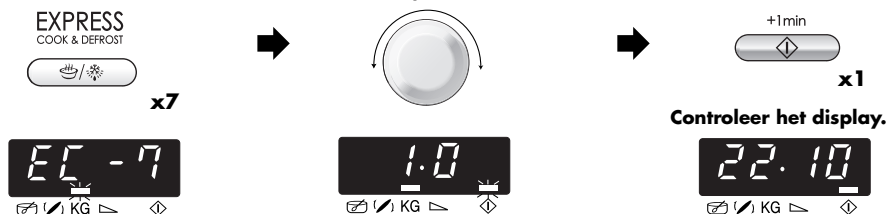
Met de **EXPRES BEREIDEN & ONTDOOIEN** worden de juiste kookfunctie en kooktijd automatisch ingesteld. U kan kiezen uit 7 **EXPRES BEREIDEN** menu's en 5 **EXPRES ONTDOOIEN** menu's. De volgende punten zijn belangrijk bij het gebruik van deze automatische functie:

1. Druk eenmaal op de **EXPRES BEREIDEN & ONTDOOIEN**-toets; u ziet het volgende op het display:
Het menu kan worden geselecteerd door op de **EXPRES BEREIDEN & ONTDOOIEN**-toets te drukken, totdat het gewenste menunummer wordt weergegeven. Zie pagina's NL-9-10 "**TABELLEN MET EXPRES BEREIDEN & ONTDOOIEN**".
Om een ontdooi-menu te selecteren, drukt u de toets **EXPRES BEREIDEN & ONTDOOIEN** ten minste 8 keer in. Wanneer u de toets 8 keer hebt ingedrukt, verschijnt **EC-7** in het scherm. Het menu verandert automatisch door de toets **EXPRES BEREIDEN & ONTDOOIEN** ingedrukt te houden.
2. Het gewicht van het voedsel kan worden ingevoerd door de **TIJDSCHAKELAAR/GEWICHTS** knop rond te draaien totdat het gewenste gewicht wordt aangegeven.
 - Stel alleen het gewicht van de etenswaren in, zonder het gewicht van de schaal.
 - Voor etenswaren die meer of minder wegen dan de gewichten op de **AUTOMATISCHE** tabel, dient u de handbediende programma's te gebruiken. Voor de beste resultaten volgt u de kooktabellen.
3. Om met het koken te beginnen, drukt u op de **START/+1 min**-toets.
Wanneer u iets moet doen (bijv. de etenswaren omdraaien), stopt de oven en hoort u een pieptoon; de resterende kooktijd en de lampjes op het display beginnen te knipperen. Om door te gaan met koken, drukt u op de **START/+1 min**-toets.

Voorbeeld:

Om 1,0kg van gratin te bereiden, met **EXPRES BEREIDEN** te gebruiken (EC-7)

1. Kies het gewenste menu door zevenmaal op de **EXPRES BEREIDEN & ONTDOOIEN**-toets te drukken.
2. Stel het gewicht in door de **TIJDSCHAKELAAR/GEWICHTS**-knop om met de klok mee te draaien.
3. Druk op de **START/+1 min**-toets.



Volg het voorgaande voorbeeld voor **SNEL BEREIDEN** om de **SNEL ONTDOOIEN** functie te gebruiken.



SNEL BEREIDEN TABEL

TOETS	EXPRES BEREIDEN Nu.	GEWICHT (Eenheid)/ KEUKENGEREI	METHODE
 x1	EC-1 Bereiden Diepvriesgroente bijv. Spruitjes, groene bonen, erwten gemengde groente, broccoli 	0,1 - 0,6 kg (100 g) (Begintemp. -18° C) Schotel met deksel	- Voeg 1 tablespoon van water per 100 g en zout toe zoals gewenst. (Voor champignons is er geen extra water nodig). - Bedek met een deksel. - Wanneer u het geluidssignaal hoort, roert en daarna weer afdekken. - Na het koken ca. 2 minuten laten staan. OPMERKING: Als de bevroren groente aan elkaar vast zit, dient u de handbediende functies te gebruiken.
 x2	EC-2 Bereiden Verse groenten 	0,1 - 0,6 kg (100 g) (Begintemp. 20° C) Schotel met deksel	- Snij in kleine stukjes, blokjes of repen. - Voeg 1 tablespoon van water per 100 g en zout toe zoals gewenst. (Voor champignons is er geen extra water nodig). - Bedek met een deksel. - Wanneer u het geluidssignaal hoort, roert en daarna weer afdekken. - Na het koken ca. 2 minuten laten staan.
 x3	EC-3 Bereiden Diepvries kant-en- klaar-maaltijden Roerbaar, bijv. Macaroni bolognese, Chili con carne. 	0,3 - 1,0 kg* (100 g) (Begintemp. -18° C) Schotel met deksel * Als de fabrikant aanbeveelt om water toe te voegen, dient u de totale hoeveelheid voor het programma te berekenen, met het extra water.	- Plaats het gerecht in een schotel die geschikt is voor de magnetron. - Voeg een beetje water toe, indien door de fabrikant aanbevolen. - Bedek met een deksel. - Kook zonder deksel als de fabrikant dat aanbeveelt. - Wanneer u het geluidssignaal hoort, roert en daarna weer afdekken. - Na het koken, roert en ca. 2 minuten laten staan.
 x4	EC-4 Bereiden Frozen Gratin bijv. macaroni gratin, lasagne, etc. 	0,2 - 0,6 kg (100 g) (Begintemp. -18° C) Ondiepe, ovale gratineerschotel of origineel bak met magnetronfolie	- Verwijder de bevroren gratin uit de verpakking. Indien de bak niet geschikt is voor de magnetron in een ovenschotel plaatsen - Bedek met magnetronfolie. - Indien de bak wel geschikt is voor de magnetron, de papierenverpakking verwijderen en afdekken met magnetronfolie. - Na het koken ca. 5 minuten laten staan.
 x5	EC-5 Bereiden Rijst bijv. parboiled rijst, patarijst 	0,1 - 0,3 kg (100 g) (Begintemp. 20° C) Schotel met deksel	- Voeg als volgt koud water toe. 250 ml voor 100 g rijst 450 ml voor 200 g rijst 650 ml voor 300 g rijst - Met een deksel afdekken. - Wanneer het geluidssignaal klinkt, roeren en opnieuw afdekken. - Na het koken, roeren en ongeveer 5 tot 10 minuten laten staan.
 x6	EC-6 Bereiden Visfilet met Saus 	0,4 - 1,2 kg* (100 g) (Begintemperatuur Vis 5°C, Saus 20°C) Gratineerschotel en magnetronfolie	Voor Visfilet met saus, zie de recepten op pagina NL-11. * Totaalgewicht van alle ingrediënten.
 x7	EC-7 Bereiden Gratin 	0,5 - 1,0 kg* (100 g) (Begintemp. 20° C) Gratineerschotel	Voor Gratin, zie de recepten op pagina NL-11. * Totaalgewicht van alle ingrediënten.



TOETS	EXPRES ONTDOOIEN Nu.	GEWICHT (Eenheid)/ KEUKENGEREI	METHODE
 x8	Ed-1 Ontdooien Biefstuk en karbonades 	0,2 - 0,8 kg (100 g) (Begintemp. -18° C) (Zie de opmerking hieronder) Gratineerschotel	- Plaats de voedsel in een schotel in het midden van de draaitafel. - Zodra u het belseignaal hoort, draait u het voedsel om, legt het anders neer en haalt het uit elkaar. Dek dunne delen en warme plekken af met kleine stukken van aluminiumfolie. - Na het ontdooien, inpakken in aluminiumfolie en 10 - 15 minuten laten staan, totdat het helemaal ontdooit is.
 x9	Ed-2 Ontdooien Gehakt 	0,2 - 0,8 kg (100 g) (Begintemp. -18° C) (Zie de opmerking hieronder) Gratineerschotel	- Plaats de gehakt in een schotel in het midden van de draaitafel. - Wanneer de magnetron stopt en het geluidssignaal weerklinkt, moet het gehakt omgedraaid worden. Verwijder wanneer mogelijk de reeds ontdooide delen. - Na het ontdooien, inpakken in aluminiumfolie en 5 - 10 minuten laten staan, totdat het helemaal ontdooit is.
 x10	Ed-3 Ontdooien Gevogelte 	0,9 - 1,5 kg (100 g) (Begintemp. -18° C) (Zie de opmerking hieronder) Gratineerschotel	- Plaats de gevogelte in een schotel in het midden van de draaitafel. - Zodra u het belseignaal hoort, draait u het voedsel om, legt het anders neer en haalt het uit elkaar. Dek dunne delen en warme plekken af met kleine stukken van aluminiumfolie. - Na het ontdooien, spoeling in koud water, toen inpakken in aluminiumfolie en 15 - 30 minuten laten staan, totdat het helemaal ontdooit is. - Spoel tenslotte het gevogelte af onder de kraan.
 x11	Ed-4 Ontdooien Cake 	0,1 - 1,4 kg (100 g) (Begintemp. -18° C) Bord	- Verwijder alle verpakking van de cake. - Op een bord zetten in het midden van de draaitafel. - Na het ontdooien de cake in gelijke stukken snijden; einge ruimte tussen de stukken laten en 10 - 60 minuten laten staan om hem door en door te laten ontdooien.
 x12	Ed-5 Ontdooien Brood 	0,1 - 1,0 kg (100 g) (Begintemp. -18° C) Gratineerschotel (Alleen gesneden brood is geschikt voor dit programma.)	- Op een Gratineerschotel stellen midden in het draaitafel. Voor 1,0 kg plaats direkt op de draaitafel. - Wanneer de geluidssignaal weerklinkt opnieuw schikken en ontdooide boterhammen verwijderen. - Na ontdooiing afdekken met aluminiumfolie en bij benadering 5 - 15 minuten laten rust, totdat al het brood geheel ontdooit is.

OPMERKINGEN: Snel Ontdooien

1. Biefstuk en karbonades moeten in 1 laag zijn ingevroren.
2. Gehakt moet in dunne plakjes ingevroren worden.
3. Na het draaien de ontdooide gedeelten met dunne, vlakke stroken aluminiumfolie bedekken.
4. Het gevogelte moet direkt na het ontdooien worden bereid.



RECEPTEN VOOR SNEL BEREIDEN

VISFILET MET SAUS (EC-6)

Visfilet met pikante saus

Ingrediënten

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
140 g	280 g	420 g	tomaten uit blik (afdruipe)
40 g	80 g	120 g	mais
5 g	10 g	15 g	chilisauce
12 g	24 g	36 g	ui (fijnggehakt)
1 tsp	1-2tsp	2 tsp	rode wijnazijn
			mosterd, tijm, cayennepeper
200 g	400 g	600 g	visfilet
			zout

Vorbereiding

1. Vermeng de ingrediënten voor de saus.
2. Plaats de visfilets (bijv. zeebaarsfilet) in ronde gratineerschotel met het dunne eind naar het midden toe.
3. Spreiden de saus over de visfilets.
4. Bedek de schaal met magnetronfolie en op **SNEL BEREIDEN EC-6**, "Visfilet met Saus" koken.
5. Na het koken bij benadering 2 minuten laten rust.

VISFILET MET SAUS (EC-6)

Visfilets met kerriesaus

Ingrediënten

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
200 g	400 g	600 g	visfilet
			zout
40 g	80 g	120 g	banaan (snijden)
160 g	320 g	480 g	kerriesaus (confectie)

Vorbereiding

1. Plaats de visfilets in ronde gratineerschotel met het dunne eind naar het midden toe.
2. Spreiden de banaan en de confectiesaus over de visfilets.
3. Bedek de schaal met magnetronfolie en op **SNEL BEREIDEN EC-6**, "Visfilet met Saus" koken.
4. Na het koken bij benadering 2 minuten laten rust.

GRATIN (EC-7)

Spinazie au gratin

Ingrediënten

0,5 kg	1,0 kg	
5 g	10 g	boter of margarine (gebruik om de schotel te smeren)
150 g	300 g	bladspinazie (ontdooien en afdruipe)
15 g	30 g	ui (fijnggehakt)
		zout, peper en nootmuskaat
150 g	300 g	gekookte aardappelen (snijden)
35 g	75 g	gekookte ham (snijden)
50 g	100 g	crème fraîche
1	2	eieren
40 g	75 g	geraspte kaas
		paprikapoeder

Vorbereiding

1. Vermeng de ui met de bladspinazie en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
2. Vet de schaal in.
3. Afwisselend de aardappelschijfjes, de hamstukjes en de spinazie in lagen in de schotel leggen. De laatste laag dient de spinazie te zijn.
4. De eieren met de crème fraîche mengen, kruiden met zout en peper, en over de groenten gieten.
5. De geraspte kaas over het geheel strooien, paprikapoeder over het geheel strooien en op **EXPRESS BEREIDEN EC-7**, "Gratin" koken.
6. Na het koken bij benadering 5 minuten laten rust.

GRATIN (EC-7)

Aardappel-courgette gratineerd

Ingrediënten

0,5 kg	1,0 kg	
5 g	10 g	boter of margarine (gebruik om de schotel te smeren)
200 g	400 g	aardappelen (snijden) (gekookte of fris)
115 g	230 g	courgette (snijden)
75 g	150 g	crème fraîche
1	2	eieren
1/2	1	teentje knoflook (uitgeperst)
		zout, peper
40 g	80 g	Gouda kaas (geraspte)
10 g	20 g	zonnebloempitten
		paprikapoeder

Vorbereiding

1. Vet de schaal in en leg om beurten een laagje aardappelschijfjes en courgette in de schaal.
2. Meng de eieren met crème fraîche. Breng op smaak met zout, peper en knoflook en giet het geheel over de groenten.
3. De geraspte Gouda over het gratineerde gerecht strooi.
4. Besprenkel het gerecht tenslotte met zonnebloempitten en paprikapoeder en op **EXPRESS BEREIDEN EC-7**, "Gratin" koken.
5. Na het koken bij benadering 5 minuten laten rust.



LET OP: GEBRUIK VOOR HET REINIGEN VAN UW MAGNETRONOVEN GEEN OVEN-REINIGERS, STOOMREINIGERS, SCHUUR-MIDDELEN, BIJTENDE REINIGINGSMIDDELEN, REINIGINGSMIDDELEN MET NATRIUM-HYDROXIDE OF SCHUURSPONSJES.

REINIG DE OVEN REGELMATIG EN VERWIJDER EVENTUELE ETENSRESTEN - Houd de oven schoon om slijtage van het oppervlak te voorkomen. Dit om een lange levensduur te verkrijgen en een gevaarlijke situatie te voorkomen.

Buitenkant van de oven:

De buitenkant van de oven kan eenvoudig gereinigd worden met een milde oplossing van zeep en water. Veeg zeepresten met een vochtig doekje weg en droog vervolgens met een zachte doek.

Bedieningspaneel:

Open de deur voordat u begint schoon te maken, om het bedieningspaneel uit te schakelen. Het bedieningspaneel dient voorzichtig schoongemaakt te worden. Gebruik een enkel met water bevochtigde doek om het bedieningspaneel voorzichtig afnemen totdat het schoon is. Gebruik

niet te veel water. Gebruik beslist geen chemische middelen of schuurmiddelen.

Binnenkant van de oven

1. Veeg na elke maal dat de oven gebruikt wordt eventuele spatten of overkooksels weg met een zachte vochtige doek of een spons terwijl de oven nog warm is. Bij hardnekkiger vuil, veeg weg met een milde zeepoplossing bevochtigde doek totdat alle vlekken verdwenen zijn.
2. Zorg ervoor dat de zeepoplossing of het water niet door de ventilatie-openingen in de wanden dringen daar dit de oven kan beschadigen.
3. Gebruik voor de binnenkant van de oven geen sproeiapparaat.

Draaitafel en draaitafelsteun:

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

Deur:

Om alle sporen van vuil te verwijderen, maakt u regelmatig beide zijden van de deur, de deurverzegelingen en aanliggende onderdelen schoon met een zachte, vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddelen.

VOORDAT U EEN REPARATEUR BELT



Kontroleer het volgende alvorens de reparateur te bellen:

1. Voeding
Ga na dat de stekker stevig in het stopcontact zit.
Ga na dat de zekering/circuitonderbreker in orde is.
2. Plaats een kopje water met bij benadering 150 ml water in de oven en doe de deur goed dicht.
Stel de oven in op 1 minuut op 100 P en zet de oven aan.

Gaat de ovenlamp branden?

JA _____ NEE _____

Gaat de draaitafel draaien?

JA _____ NEE _____

OPMERKING: De draaitafel draait in beide richtingen.

Werkt de ventilator?

(Houd uw hand voor de ventilatie-openingen en controleer of u luchtstroom voelt.)

JA _____ NEE _____

Hoort u na 1 minuut het belsignaal?

JA _____ NEE _____

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

JA _____ NEE _____

Is de kop met water na deze minuut warm?

JA _____ NEE _____

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

OPMERKING: Wanneer u het eten gedurende de standaardtijd met 100 P (800 W), dan zal de oven automatisch zachter koken om oververhitting te voorkomen. (Het energieniveau van de oven wordt verminderd.)

Kookstand	Standaardtijd
Magnetron 100 P	20 minuten



WAT ZIJN MICROGOLVEN?

Microgolven worden in de microgolven door de magnetron opgewekt en brengen de watermoleculen in het voedsel aan het trillen. Door

de wrijving ontstaat warmte, die ervoor zorgt dat de gerechten worden ontdooid, verwarmd of gekookt.



GESCHIKTE SCHALEN, TIPS EN ADVIES

GLAS EN GLAS-KERAMIEK



Vuurvaste glazen schalen zijn bijzonder geschikt. De kookprocedure kan van alle kanten worden geobserveerd. Deze mogen echter geen metaal bevatten (o.a. zinkkristal), of van een metaal laag voorzien zijn (o.a. gouden rand, kobaltblauw).

KERAMIEK

is over het algemeen zeer geschikt. Keramiek moet geglaazuurd zijn, omdat er bij ongeglaazuurd keramiek vocht in het serviesgoed kan dringen. Vocht verhit het materiaal en kan ertoe leiden dat het barst. Indien u twijfelt, of uw serviesgoed geschikt is voor de magnetron, voert u een serviesgeschiktheidstest uit.

PORSELEIN

is bijzonder geschikt. Let u erop dat het porselein geen goud- of zilverlaagje heeft, resp. niet metaalhoudend is.

KUNSTSTOF EN PAPIEREN SERVESGOED

Hittebestendig, voor de magnetron geschikt plastic servies is geschikt voor het ontdooien, verwarmen en koken. Hou a.u.b. rekening met de gegevens van de fabrikant. Hittebestendig, voor de magnetron geschikt papier serviesgoed is eveneens geschikt. Hou a.u.b. rekening met de gegevens van de fabrikant.

MAGNETRONFOLIE

of hittebestendige folie is zeer geschikt voor het bedekken of omkalken. Hou a.u.b. rekening met de gegevens van de fabrikant.

BRAADZAKKEN

kunnen eveneens in de magnetron worden toegepast. De metalen klemmen zijn echter niet geschikt voor het afsluiten daar de braadzakfolie kan smelten. Gebruik touwtjes om de zakken af te sluiten en steek meermaals met een vork in de zak. Niet hittebestendige folie, zoals bijv. keukenfolie, is slechts in beperkte mate geschikt voor het gebruik in de magnetron. Ze dient uitsluitend voor korte verhittingsprocedures te worden gebruikt en mag niet met het voedsel in contact komen.

BRUINERINGSSERVIES

is speciaal magnetron-serviesgoed van glaskeramiek met een metaallegering op de bodem, die ervoor zorgt dat de gerechten bruin worden. Als er bruineringsserviesgoed wordt toegepast, moet er een geschikte isolator, bijv. een porseleinen bord, tussen de draaitafel en de bruineringsschaal worden gelegd. Houdt u nauwkeurig aan de voorverwarmingstijd zoals aangegeven door de fabrikant. Bij overschrijding kan er beschadiging aan de draaitafel en aan de drager van de draaitafel ontstaan, c.q. de zekerheid van het toestel kan eruit springen en het toestel uitschakelen.

METAAL

mag over het algemeen niet worden gebruikt, omdat microgolven metaal niet kunnen doordringen en op die manier de gerechten niet kunnen bereiken. Er zijn echter uitzonderingen: smalle strookjes aluminiumfolie kunnen worden gebruikt voor het bedekken van gedeelten, zodat deze niet te snel ontdooien of gaar worden (bijv. de vleugels bij een kip).

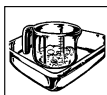
Kleine metalen pannen en aluminium schalen (bijv. bij panklare gerechten) kunnen worden gebruikt. Ze moeten echter in verhouding tot het gerecht klein zijn, bijv. aluminium schalen moeten tenminste $\frac{2}{3}$ tot $\frac{3}{4}$ met voedsel gevuld zijn. Het verdient aanbeveling het voedsel over te gieten in serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron. Als er aluminium schalen of ander metalen serviesgoed wordt gebruikt, moet er minstens een afstand zijn van bij benadering 2,0 cm ten opzichte van de wanden van de kookruimte omdat deze anders door mogelijke vonken kunnen worden beschadigd.

GEEN SERVESGOED MET EEN METAALLAAGJE

metalen onderdelen of ingesloten metaal, zoals bijv. met schroeven, banden of grepen gebruiken.



GESCHIKTHEIDSTEST VOOR SERVIESGOED



Als u niet zeker weet, of uw serviesgoed geschikt is voor de magnetron, voert u de volgende test uit: Het serviesgoed in het toestel plaatsen. Een glazen reservoir met 150 ml. water gevuld op of naast het serviesgoed plaatsen. Het toestel één tot twee minuten op 800 W vermogen laten lopen. Als het serviesgoed koel of handwarm blijft, is het geschikt. Deze test niet bij plastic servies uitvoeren. Het zou kunnen smelten.

HET INSTELLEN VAN DE TIJDEN

De ontdooi-, verwarmings- en kooktijden zijn over het algemeen aanzienlijk korter dan bij een conventioneel fornuis of oven. Houdt u zich daarom aan de in dit kookboek aanbevolen tijden. U kan de tijden beter korter instellen dan langer. Voert u na het koken een kooktest uit. Het is beter achteraf kort even bij te koken dan iets te gaar te laten worden.

UITGANGSTEMPERATUUR

De ontdooi-, opwarmings- en kooktijden zijn afhankelijk van de uitgangstemperatuur van de gerechten. Bevroren en in de koelkast bewaarde gerechten vereisen bijv. een langere verwarming dan producten op kamertemperatuur.

Voor het opwarmen en koken van gerechten wordt uitgegaan van normale bewaartemperaturen (koelkasttemperatuur bij benadering 5° C, kamertemperatuur bij benadering 20° C). Voor het ontdooien van gerechten wordt uitgegaan van een diepvriestemperatuur van -18° C.

ALLE VERMELDE TIJDEN

in dit kookboek zijn richtlijnen, die naargelang de uitgangstemperatuur, het gewicht en de hoedanigheid (water, vetgehalte etc) van het voedsel kunnen variëren.

ZOUT, KRUIDEN EN SPECERIJEN

In de magnetron gekookte gerechten bewaren hun eigen smaak beter dan bij conventionele bereidingsmethoden. Maakt u daarom zeer spaarzaam gebruik van zout en voegt u in de regel pas na het koken zout toe. Zout bindt vloeistof en droogt het oppervlak uit. Kruiden en specerijen kunnen op de gebruikelijke manier worden gebruikt.

TOEVOEGING VAN WATER

Groenten en andere gerechten die veel water bevatten, kunnen in het eigen sap of met toevoeging van een weinig water wordengekookd. Daardoor blijven vele vitaminen en mineralen in het voedsel behouden.

VOEDSEL MET VEL OF SCHIL

zoals worstjes, kip, kippenpootjes, ongeschild aardappelen, tomaten, appels, eigeel en dergelijke met een vork of een houten staafje doorprikken. Daardoor kan de zich vormende stoom verdwijnen, zonder dat de vel of de schil barst.

VETTE GERECHTEN

Met vet doorregen vlees en vetlagen worden sneller gaar dan magere delen. Dekt u deze delen daarom bij het garen af met een stukje aluminiumfolie of legt u het voedsel met de vette kant naar beneden.

KLEINE EN GROTE HOEVEELHEDEN

De tijden in uw magnetron zijn geheel afhankelijk van de hoeveelheid van het voedsel dat u wilt ontdooien, verwarmen of koken. Dat houdt in dat kleine porties sneller gaar worden dan grote. Als vuistregel geldt:

Dubbele Hoeveelheid = Bijna Dubbele Tijd

Halve Hoeveelheid = Halve Tijd

DIEPE EN ONDIEPE SCHALEN

Beide schalen hebben hetzelfde volume, maar in de diepe schaal is de kooktijd langer dan in de ondiepe. Dus gebruikt u bij voorkeur ondiepe schalen met een groot oppervlak. Diepe schalen alleen voor gerechten gebruiken, waarbij het gevaar van overkoken bestaat, bijv. voor noedels, rijst, melk enz.

RONDE EN OVALE SCHALEN

In ronde en ovale schotels worden gerechten gelijkmatiger gaar dan in hoekige, omdat de microgolf-energie zich in hoeken concentreert, waardoor de gerechten op deze plaatsen te gaar zouden kunnen worden.

BEDEKKEN

Door een gerecht te bedekken blijft het vocht in het voedsel, waardoor de kooktijd wordt verkort. Voor het bedekken een deksel, magnetronfolie of een afdekkap gebruiken. Gerechten die een korstje dienen te krijgen, bijv. braadvlees of kip, niet bedekken. Hierbij geldt de regel dat alles wat op het conventionele fornuis wordt bedekt ook in de magnetron dient te worden bedekt. Wat op het fornuis open wordt gekookt, kan ook in de magnetron open worden gekookt.

VOEDSEL VAN ONREGELMATIGE GROOTTE

met de dikkere of stevige kant naar buiten plaatsen. Groenten (bijv. broccoli) met de steel naar buiten leggen. Dikkere porties hebben een langere kooktijd nodig en krijgen aan de buitenkant meer microgolf-energie, zodat het voedsel gelijkmatig gaar wordt.



GESCHIKTE SCHALEN, TIPS EN ADVIES

ROEREN

Het roeren van de gerechten is noodzakelijk, omdat de microgolven eerst de buitenste gedeelten verwarmen. Hierdoor wordt de temperatuurwaarde overal gelijk en het voedsel wordt gelijkmatig verwarmd.

RANGSCHIKKING

Meerdere afzonderlijke porties, bijv. puddingvormpjes, kopjes of ongeschilde aardappelen, ringvormig op de draaitafel plaatsen. Tussen de porties ruimte open laten, zodat de microgolvenenergie van alle kanten kan binnendringen.

OMDRAAIEN

Middelgrote porties zoals hamburgers en steaks, tijdens het koken één keer draaien, om de kooktijd te verkorten. Grote porties zoals braadvlees en kip, moeten worden omgedraaid, omdat de naar boven toe gekeerde zijde meer microgolvenenergie krijgt en zou kunnen uitdrogen indien deze niet wordt omgedraaid.

BRUINERINGSMIDDEL

Gesmolten boter en paprikapoeder
Paprikapoeder
Sojasaus
Barbecue- en Worcestersaus, braadvleessaus
Gesmolten spekdobbelsteentjes of gedroogde uien
Cacao, chocokruimels bruine glazuren, honing en confituren

GERECHTEN

gevogelte
soufflé's, kaastosties
vlees en gevogelte
braadvlees, klein gebraden vlees
soufflé's, tosties, soepen, stampotten
taart en desserts

METHODE

het gevogelte met de boter/paprikamengsel bestrijken
met paprikapoeder bestuiven
met de saus bestrijken
met de saus bestrijken
met de spekdobbelsteentjes of gedroogde uien bestrooien
taarten en desserts hiermee bestrooien of bedekken.

STANDTIJD

Het aanhouden van de standtijd is een van de belangrijkste microgolvenregels. Bijna alle gerechten die in de magnetron worden ontdooid, verwarmd of gekookt, hebben een korte of langere standtijd nodig waarin een temperatuurgelijkmatigheid plaatsvindt en de vloeistof zich overal gelijk in het voedsel bevindt.

BRUINERINGSMIDDELEN

Gerechten worden na een kooktijd van meer dan 15 minuten bruin. Deze bruine kleur kan men echter niet vergelijken met de intensieve bruining en korst bij het conventionele koken. Om een aantrekkelijke bruine kleur te verkrijgen, kunnen er bruineringsmiddelen worden gebruikt. Meestal worden ze tegelijk als kruiden gebruikt. Hiernavolgend vindt u enkele adviezen voor bruineringsmiddelen en gebruiksmogelijkheden:

VERWARMEN

- Panklare gerechten in aluminium dienen uit de aluminium verpakking te worden genomen en op een bord of in een schaal te worden verwarmd.
- Bij gesloten schalen de deksels verwijderen.
- Gerechten met magnetronfolie, bord of afdekkap (in de handel verkrijgbaar) bedekken, zodat het oppervlak niet uitdroogt. Dranken behoeven niet te worden afgedekt.
- Bij het koken van vloeistoffen zoals water, koffie, thee of melk een glazen staafje in de beker/kan plaatsen.
- Grotere hoeveelheden, indien mogelijk af en toe roeren, zodat de temperatuur zich gelijkmatig verspreidt.
- De tijden zijn vermeld voor het voedsel op een kamertemperatuur van 20° C. Bij voedsel op koelkasttemperatuur wordt de verwarmingstijd in geringe mate verhoogd.
- Laat u de gerechten na het verwarmen één tot twee minuten staan, zodat de temperatuur zich gelijkmatig binnen het gerecht kan verspreiden (standtijd).
- De vermelde tijden zijn richtlijnen, die naargelang de uitgangstemperatuur, het gewicht, het watergehalte, vetgehalte en de gewenste eindtoestand etc. kunnen variëren.

ONTDOOIEN

De magnetron is ideaal voor het ontdooien van voedsel. De dooitijden zijn korter dan bij het ontdooien optraditionele wijze. Hierna volgen enkele tips. Neem het vriesgoed uit de verpakking en leg het voor het ontdooien op een bord.

VERPAKKINGEN EN RESERVOIRS

Zeer geschikt voor het ontdooien en verwarmen van gerechten zijn verpakkingen en reservoirs die geschikt zijn voor de magnetron en zich zowel lenen voor de diepvries (tot bij benadering min 40° C) alsook hittebestendig zijn (tot bij benadering 220° C). Zo kan u in hetzelfde serviesgoed ontdooien, verwarmen en zelfs koken, zonder de gerechten tussendoor te moeten overgieten.

BEDEKKEN

Dunnere gedeelten voor het ontdooien met kleine aluminium stroken bedekken. Ontdooide of warme gedeelten tijdens het ontdooien eveneens met aluminium stroken bedekken. Hierdoor voorkomt u dat dunnere gedeelten vlug te heet worden, terwijl dikkere delen nog bevroren zijn.



Het magnetronvermogen eerder te laag dan te hoog instellen. Zo bereikt u een gelijkmatig dooieresultaat. Als het magnetronvermogen te hoog ingesteld is, wordt het oppervlak van het voedsel reeds gaar, terwijl het binnenste gedeelte nog bevroren is.

OMDRAAIEN/ROEREN

Vrijwel alle gerechten moeten af en toe een keer worden omgedraaid of geroerd. Delen, die aan elkaar vastzitten, zo spoedig mogelijk van elkaar scheiden en anders rangschikken. 1 Kleinere hoeveelheden ontdooien gelijkmatiger en sneller dan grote. Wij adviseren daarom zo klein mogelijke porties in te vriezen. Zo kon u snel en gemakkelijk hele menu's samenstellen. Gevoelige gerechten, zoals taart, slagroom, kaas en brood, niet geheel ontdooien, maar slechts voordooien en op kamertemperatuur verder laten ontdooien. Daardoor voorkomt u dat de buitenste gedeelten reeds te heet worden, terwijl de binnenste nog bevroren zijn. De standtijd na het ontdooien van voedsel is zeer belangrijk, omdat de dooiprocedure gedurende deze tijd wordt voortgezet. In de dooitabel vindt u de standtijd voor verschillende gerechten. Dikke, compacte gerechten hebben een langere standtijd nodig dan vlakke of gerechten met een poreuze structuur. Als het voedsel niet voldoende ontdooid is, kan u het verder ontdooien in de magnetron of de standtijd dienovereenkomstig verlengen. Gerechten na de standtijd bij voorkeur onmiddellijk verder verwerken en niet opnieuw invriezen.

HET KOKEN VAN VERSE GROENTEN

- Let bij het kopen van groenten op, dat de stukken zoveel mogelijk van gelijke grootte zijn. Dit is vooral van belang, wanneer u de groenten heel wilt koken (bijv. ongeschilde aardappelen).
- Groenten voor de bereiding wassen, panklaar maken en pas dan de vereiste hoeveelheid voor het recept afwegen en snijden.
- Kruidt zoals normaal, maar voeg in het algemeen pas na het koken zout toe.
- Per 500 gr. groenten bij benadering 5 EL water toevoegen. Groenten die rijk aan vezels zijn, hebben wat meer water nodig. De nodige gegevens hierover vindt u in de tabel (blz. 51).
- Groenten worden in het algemeen in een schaal met deksel gekookt. Vloeistofrijke groenten, zoals bijv. uien of geschilde aardappelen, kunnen zonder toevoeging van water in magnetronfolie worden gekookt.
- Groenten na de helft van de kooktijd roeren of omdraaien.

- Na het koken dient u de groenten bij benadering 2 min. te laten staan, zodat de temperatuur zich gelijkmatig verspreidt (standtijd).
- De vermelde kooktijden zijn richtlijnen en zijn afhankelijk van gewicht, uitgangstemperatuur en hoedanigheid van de groenten. Hoe verser de groenten, des te korter zijn de kooktijden.

HET KOKEN VAN VLEES, VIS EN GEVOGELTE

- Let bij het kopen van vlees op, dat de stukken zoveel mogelijk van gelijke grootte zijn. Op die manier krijgt u een goed kookresultaat.
- Vlees, vis en gevogelte voor de bereiding grondig wassen onder stromend koud water en met keukenpapier betten. Daarna zoals normaal verder werken.
- Rundsvlees dient goed behangen te zijn en weinig pezen te bevatten.
- Ondanks de gelijkmatige grootte van de vleesstukken kan het kookresultaat verschillend zijn. Dit hangt onder andere af van het soort vlees, van het verschillende vet- en vloeistofgehalte alsmede van de temperatuur van het vlees voor het koken.
- Vanaf een kooktijd van 15 min. verkrijgt men een natuurlijke bruining, die door de toepassing van bruineringsmiddelen nog kan worden versterkt. Om daarnaast een knapperig oppervlak te verkrijgen, dient u bruineringsserვისgoed te gebruiken of het voedsel op het fornuis aan te braden en in de magnetron te laten gaar sudderen. Op die manier verkrijgt u tegelijkertijd een bruine substantie voor de voorbereiding van de saus.
- Grotere vlees-, vis- en gevogeltestukken na de halve kooktijd draaien, zodat ze van alle kanten gelijkmatig gaar worden.
- Bedek uw braadvlees na het koken met aluminiumfolie en laat het bij benadering 10 min. rusten (standtijd). Gedurende deze tijd kookt het braadvlees na en de vloeistof wordt gelijkmatig verdeeld, zodat er bij het snijden minder vleessap verloren gaat.

ONTDOOIEN EN KOKEN VAN VOEDSEL

Diepvriesgerechten kunnen in de magnetron in één keer worden ontdooid en tegelijkertijd worden gekookt. In de tabel vindt u hiervan enkele voorbeelden. Let u bovendien op de algemene aanwijzingen bij "verwarmen" en "ontdooien" van voedsel. Voor voorbereiding van in de handel gebruikelijke panklare diepvriesprodukten dient u zich aan de gegevens van de fabrikant op de verpakking te houden.



TABEL

GEBRUIKTE AFKORTINGEN

EL = eetlepel	kg = kilogram	DV = diepvriesprodukt
TL = theelepel	g = gram	min = minuten
msp = mespunt	l = liter	sec = seconden
sn = snufje	ml = milliliter	MG = microgolven
kp = kopje	cm = centimeter	MWG = magnetron
pk = pakje	v.i.dr. = vet in droge stof	dm = diameter

TABEL: VERWARMEN VAN DRANKEN EN GERECHTEN

Drank/gerecht	Hoef. -g/ml-	Vermogen -Stand-	Tijd -Min-	Gebruiksaanwijzingen
Koffie, 1 kopje	150	800 W	ca.1	niet bedekken
Melk, 1 kopje	150	800 W	ca.1	niet bedekken
Water, 1 kopje	150	800 W	1 ¹ / ₂ -2	niet bedekken, aan de kook brengen
6 kopjes	900	800 W	10-12	niet bedekken, aan de kook brengen
1 schotel	1000	800 W	10-12	bedekken, aan de kook brengen
Eenpersoonsgerecht (groente, vlees en bijgerechten)	400	800 W	ca.4	saus met water besprenkelen, bedekken, af en toe roeren
Stamppot	200	800 W	2-3	bedekken, na het verwarmen roeren
Soep, heldere	200	800 W	ca.2	bedekken, na het verwarmen roeren
Crèmesoep	200	800 W	ca.2	bedekken, na het verwarmen roeren
Groente	200	800 W	2-3	eventueel een beetje water toevoegen, bedekken, na de halve verwarmingstijd roeren
	500	800 W	4-5	
Bijgerechten	200	800 W	1-2	met een beetje water besprenkelen, bedekken, af en toe roeren
	500	800 W	4-5	
Vlees, 1 plak*	200	800 W	3-4	met een beetje saus besprenkelen, bedekken
Visfilet*	200	800 W	2-3	bedekken
Worstjes, 2 stuks	180	560 W	ca.2	de huid meermaals doorprikken
Taart, 1 stuk	150	400 W	¹ / ₂	op een taartrooster leggen
Babyvoeding, 1 potje	190	400 W	ca.1	het deksel verwijderen, na het verwarmen goed roeren en temperatuur controleren
Margarine of boter smelten*	50	800 W	ca. ¹ / ₂	afdekken
Chocolade smelten	100	400 W	2-3	af en toe roeren
6 blaadjes gelatine oplossen	10	400 W	¹ / ₂	in water weken, goed uitdrukken en in een soepkom gieten, af en toe roeren
Taartcouverture voor ¹ / ₄ l vloeistof	10	400 W	5-6	suiker met 250 ml vloeistof mengen, bedekken, gedurende en na het verwarmen goed roeren

* Uit de koelkast.

TABEL : HET KOKEN VAN VLEES, VIS EN GEVOGELTE

Vlees en gevoegelte	Hoef. -g-	Vermogen -Stand-	Kooktijd -Min-	Gebruiksaanwijzingen	Standtijd -Min-
Suddervlees (bijv. varken, kalf, lam)	500	800 W	8-10 *	naar smaak kruiden, leg op een platte gratinschaal, na * omdraaien	10
	1000	800 W	20-23 *		10
		400 W	11-13		
Rosbief, medium	1000	800 W	9-11 *	naar smaak kruiden, leg op een platte gratinschaal, na * omdraaien	10
		400 W	5-7		
Gehakt	1000	800 W	16-18	bereid het gehakideeg (half varkensgehakt/half rundergehakt) en plaats in een souffléschotel	10
Visfilet	200	800 W	3-4	naar smaak kruiden, op een bord leggen, bedekken	3
Hele kip	1200	800 W	22-25 *	naar smaak kruiden, leg op een platte gratinschaal, na de halve kooktijd omdraaien *	3
Kippenpootjes	200	800 W	3-4	naar smaak kruiden, op een bord leggen, bedekken	3

* Bij omdraaien het vleesnat van de schaal verwijderen.



TABEL : HET ONTDOOIEN VAN VOEDSEL

Gerechten	Hoef. -g-	Vermogen -Stand-	Dooitijd -Min-	Gebruiksaanwijzingen	Standtijd -Min-
Suddervlees (bijv. varken, rund, lam, kalf)	1500	80 W	58-64	leg op een omgekeerd bord, na de halve dooitijd omdraaien	30-90
	1000	80 W	42-48		30-90
	500	80 W	18-20		30-90
Steaks, hamlapjes, koteletten, lever	200	240 W	7-8	na de halve dooitijd omdraaien	10-15
Goulash	500	240 W	8-12	na de halve dooitijd scheiden en roeren	10-15
Worstjes, 8 stuks	600	240 W	6-9	naast elkaar leggen, na de halve dooitijd omdraaien	5-10
4 stuks	300	240 W	4-5		5-10
Eend/kalkoen	1500	80 W	48-52	leg op een omgekeerd bord, na de halve dooitijd omdraaien	30-90
Hele kip	1200	80 W	39-43	leg op een omgekeerd bord, na de halve dooitijd omdraaien	30-90
	1000	80 W	33-37	leg op een omgekeerd bord, na de halve dooitijd omdraaien	30-90
Kippenpootjes	200	240 W	4-5	na de halve dooitijd omdraaien	10-15
Vis, geheel	800	240 W	9-12	na de halve dooitijd omdraaien	10-15
Visfilet	400	240 W	7-10	na de halve dooitijd omdraaien	5-10
Garnalen	300	240 W	6-8	na de halve dooitijd omdraaien en ontdooide delen verwijderen	30
Broodjes, 2 stuks	80	240 W	ca.1	slechts voordooien	-
Gesneden brood voor het roosteren	250	240 W	2-4	plakjes naast elkaar leggen, slechts voordooien	5
Wittebrood, geheel	750	240 W	7-10	na de halve dooitijd omdraaien (binnenste nog steeds bevroren)	30
Taart, 1 stuk	100-150	80 W	2-5	op een taartrooster leggen	5
Slagroomtaart, 1 stuk	150	80 W	3-4	op een taartrooster leggen	10
Taart, geheel, 28 cm diameter		80 W	20-24	op een taartrooster leggen	30-60
Boter	250	240 W	2-4	slechts voordooien	15
Fruit, zoals aardbeien, kersen, frambozen	250	240 W	4-5	gelijkmatic naast elkaar leggen, na de halve dooitijd omdraaien	5

TABEL : ONTDOOIEN EN KOKEN VAN VOEDSEL

Gerechten	Hoef. -g-	Vermogen -Stand-	Kooktijd -Min-	Watertoe voeging	Toepassings aanwijzingen	Standtijd -Min-
Visfilet	300	800 W	10-11	-	bedekken	1-2
Forel, 1 stuk	250	800 W	7-9	-	bedekken	
Eenpersoonsgerecht	400	800 W	8-9	-	bedekken, na de halve tijd roeren	
Bladspinazie	300	800 W	7-9	-	bedekken, 1 tot 2 keer roeren gedurende het koken	2
Broccoli	300	800 W	7-9	3-5 EL	bedekken, na de halve tijd roeren	2
Erwten	300	800 W	7-9	3-5 EL	bedekken, na de halve tijd roeren	2
Koolrabi	300	800 W	7-9	3-5 EL	bedekken, na de halve tijd roeren	2
Gemengde groenten	500	800 W	12-14	3-5 EL	bedekken, na de halve tijd roeren	2
Spruitjes	300	800 W	7-9	3-5 EL	bedekken, na de halve tijd roeren	2
Rode kool	450	800 W	11-13	3-5 EL	bedekken, na de halve tijd roeren	2



TABEL

TABEL: HET KOKEN VAN VERSE GROENTEN

Groenten	Hoeveelheid -g-	Vermogen -Stand-	Gaartijd -Min-	Toepassingsaanwijzingen	Wateroevoeging -EL/ml-
Bladspinazie	300	800 W	5-7	na het wassen goed laten afdruipen, bedekken, 1 tot 2 keer roeren gedurende het koken	-
Bloemkool	800	800 W	15-17	1 hele kool, bedekken	5-6 EL
	500	800 W	10-12	in roosjes verdelen, roeren gedurende het koken	4-5 EL
Broccoli	500	800 W	10-12	in roosjes verdelen, bedekken, roeren gedurende het koken	4-5 EL
Champignons	500	800 W	8-10	hele koppen, bedekken, roeren gedurende het koken	-
Chinese kool	300	800 W	9-11	in strookjes snijden, bedekken, roeren gedurende het koken	4-5 EL
Erwten	500	800 W	9-11	bedekken, roeren gedurende het koken	4-5 EL
Venkel	500	800 W	9-11	in vieren snijden, bedekken, roeren gedurende het koken	4-5 EL
Uien	250	800 W	5-7	geheel, in magnetronfolie koken	-
Koolrabi	500	800 W	10-12	in dobbelsteentjes snijden, bedekken, roeren gedurende het koken	50 ml
Worteltjes	500	800 W	10-12	in schijfjes snijden, bedekken, roeren gedurende het koken	4-5 EL
	300	800 W	9-12	in schijfjes snijden, bedekken, roeren gedurende het koken	2-3 EL
Groen peper	500	800 W	7-9	in dobbelsteentjes snijden, bedekken, roeren gedurende het koken	4-5 EL
Ongeschilde aardappelen	500	800 W	9-11	bedekken, roeren gedurende het koken	4-5 EL
Prei	500	800 W	9-11	in ringen snijden, bedekken, roeren gedurende het koken	4-5 EL
Rode kool	500	800 W	10-12	in strookjes snijden, bedekken, 1 tot 2 keer roeren	50 ml
Spruitjes	500	800 W	9-11	gedurende het koken	50 ml
				hele spruitjes, bedekken, roeren gedurende het koken	
Gekookte aardappelen	500	800 W	9-11	in even stukken snijden, een beetje zout	150 ml
Selder	500	800 W	9-11	toevoegen, bedekken, roeren gedurende het koken	50 ml
				in kleine blokjes snijden, bedekken, roeren gedurende het koken	
Witte kool	500	800 W	10-12	in stukjes snijden, bedekken, roeren gedurende het koken	50 ml
Courgette	500	800 W	9-11	in stukjes snijden, bedekken, roeren gedurende het koken	4-5 EL



RECEPTEN

VARIATIES OP CONVENTIONELE RECEPTEN

Als u uw geliefkoosde recepten voor de magnetron wilt aanpassen, dient u op het volgende te letten:

De kooktijden met eenderde tot de helft inkorten. Volg het voorbeeld van de recepten in dit kookboek. Vloeistofrijke gerechten zoals vlees, vis en gevogelte, groenten, fruit, stamppotten en soepen kunnen probleemloos in de magnetron worden bereid. Bij vloeistofarme gerechten, zoals panklare gerechten, dient het oppervlak vóór het verhitten of koken vochtig te worden gemaakt.

De toevoeging van vloeistof bij rauw voedsel dat gestoofd wordt, moet verminderd worden tot ongeveer tweederde van de hoeveelheid in het oorspronkelijke recept. Indien noodzakelijk, tijdens het koken vloeistof toevoegen.

De vet-toevoeging kan aanzienlijk worden

verminderd. Een kleine hoeveelheid boter, margarine of olie is voldoende om het voedsel smaak te geven. Daarom is de magnetron uitstekend geschikt voor het voorbereiden van vetarme gerechten in het kader van een dieet.

HET GEBRUIK VAN DE RECEPTEN

- Alle recepten in dit kookboek zijn berekend voor vier porties tenzij anders aangegeven.
- Adviezen voor geschikt serviesgoed en de totale kooktijd vindt u telkens aan het begin van de recepten.
- In het algemeen gaat men uit van direct te consumeren hoeveelheden, tenzij anders vermeld.
- De in de recepten aangegeven eieren hebben een gewicht van bij benadering 55 g (gewichtsklasse 3).



Duitsland

CAMEMBEROTTOAST

Totale kooktijd: bij benadering 1 - 2 minuten

Servies: plat bord

Ingrediënten

4	plakjes toastbrood (80 g)
2 EL	boter of margarine (20 g)
150 g	camembert
4 TL	rode bosbessenconfiture (40 g)
	cayennepeper

1. De plakjes brood roosteren en met boter bestrijken.
2. De camembert in schijfjes snijden en deze met de snijvlakken naar boven op de toastplakjes leggen. De rode bosbessen in het midden van de kaas plaatsen en de toastplakken met cayennepeper bestrooien.
3. De toasts op een bord leggen en verhitten.

1 - 2 min. 800 W

Tip : U kan de toasts naar believen variëren, bijv. met verse champignons en geraspte kaas of gekookte ham, asperges en Emmentaler.

Nederland

CHAMPIGNONSOEP

Totale kooktijd: bij benadering 13-17 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 2l)

Ingrediënten

200 g	champignons, in schijfjes
1	ui (50 g), fijn gehakt
300 ml	vleesbouillon
300 ml	slagroom
2 1/2 EL	boter of margarine (25 g)
2 1/2 EL	bloem (25 g)
	peper
	zout
1	eigeel
150 g	room (crème fraîche)

1. De groenten met de vleesbouillon in de schaal doen en afgedekt koken.
2. Met een mixer alle ingrediënten pureren. De slagroom toevoegen.
3. Het bloem en de boter tot een deeg kneden en in de champignonsoep glad roeren. Zout en peper toevoegen, en afgedekt koken. Na de gaartijd omroeren.

5 - 6 min. 800 W

4. Het eigeel door de room roeren, beetje bij beetje in de soep roeren. Het geheel nogmaals kort verhitten, maar niet laten koken !

1 - 2 min. 800 W

De soep na het garen bij benadering 5 minuten laten staan.





RECEPTEN

Zwitserland

ZÜRICHER KALFSVLEES MET CRÈME

Totale kooktijd: bij benadering 12 - 16 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)

Ingrediënten

- 600 g kalfsfilet
- 1 EL boter of margarine
- 1 ui (50 g), fijngehakt
- 100 ml witte wijn
- saus-bruinmiddel, voor bij benadering 1/2
- 1 saus
- 300 ml slagroom
- zout, peper
- 1 EL peterselie, gehakt

Frankrijk

ZEETONGFILETS

Filets de sole voor 2 porties

Totale kooktijd: bij benadering 11 - 14 minuten

Servies: ondiepe, ovale vuurvaste schaal met deksel (bij benadering 26cm lang)

Ingrediënten

- 400 g zeetongfilets
- 1 citroen, heel
- 2 tomaten (150 g)
- 1 TL boter of margarine voor het invetten van de schaal
- 1 EL plantaardige olie
- 1 EL peterselie, gehakt
- zout & peper
- 4 EL witte wijn (30 ml)
- 2 EL boter of margarine (20 g)

Griekenland

GESTOOFD VLEES MET TUINBONEN

Kréas mé fasólia

Totale kooktijd: bij benadering 20 - 24 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 2l)

Ingrediënten

- 1-2 tomaten (100 g)
- 400 g lamsvlees, zonder been
- 1 TL boter of margarine voor het invetten van de vorm
- 1 uit (50 g), fijn gehakt
- 1 teentje knoflook, uitgeperst
- zout, peper, suiker
- 250 g tuinbonen uit blik

1. Het filet in vingerdikke stukken snijden.
2. De boter gelijkmatig in de schaal spreiden. De uien en het vlees in de schaal leggen en bedekt koken. Gedurende het koken een maal roeren.
7 - 9 min. 800 W
3. De witte wijn, het saus-bruinmiddel en de slagroom toevoegen, roeren en bedekt laten stoven. Af en toe roeren.
5 - 6 min. 800 W
4. Proef het gerecht, roer nogmaals door, en laat bij benadering 5 minuten staan. Garneer met peterselie.

1. De zeetongfilets wassen en droogbetten. Aanwezige graten verwijderen.
2. De citroen en de tomaten in dunne schijfjes snijden.
3. De vuurvaste schaal met de boter invetten, de visfilets erin leggen en met de plantaardige olie besprenkelen.
4. De vis met de peterselie bestrooien, hierop de tomatenschijfjes leggen en kruiden. Op de tomaten de citroenschijven leggen en hierover de witte wijn gieten.
5. Op de citroenen botervlokjes leggen, bedekken en koken.
10 - 12 min. 800 W
De visfilets na het koken bij benadering 2 minuten laten staan.

Tip: Voor dit gerecht kan u ook roodbaars, heilbot, harder, schol of kabeljauw gebruiken.

1. De tomaten pellen, het beginstuk van de stengel eruit snijden en in de mixer pureren.
2. Het lamsvlees in grote dobbelstenen snijden. De schaal met boter invetten. Het vlees, de ui-dobbelsteentjes en de uitgeperste knoflootjeen toevoegen, kruiden en met deksel erop garen.
9 - 11 min. 800 W
3. De bonen en de gepureerde tomaten aan het vlees toevoegen en met deksel erop verder garen.
11 - 13 min. 560 W
Na het garen bij benadering 5 minuten laten staan.

Tip: Als u verse bonen gebruikt, moeten deze worden doorgegaard.



Italië

GEBAKKEN LASAGNE

Totale kooktijd: bij benadering 22 - 27 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)

ondiepe, vierkante vuurvaste schotel met deksel (bij benadering 20x20x6 cm)

Ingrediënten

- 300 g tomaten uit blik
- 50 g rauwe ham, fijngesneden
- 1 ui (50 g), fijngehakt
- 1 teentje knoflook, uitgeperst
- 250 g rundergehakt
- 2 EL tomatenpurée (30 g)
- zout & peper
- organo, tijm, basilicum
- 150 ml room (crème fraîche)
- 100 ml melk
- 50 g geraspte parmezaanse kaas
- 1 TL gemengde gehakte kruiden
- 1 TL olijfolie
- zout & peper, nootmuskaat
- 1 TL plantaardige olie voor het invetten van de schotel
- 125 g groene platte noedels
- 1 EL geraspte parmezaanse kaas
- 1 EL boter of margarine

Frankrijk

GROENTESCHOTEL

Ratatouille spéciale

Totale kooktijd: bij benadering 19 - 21 minuten

Servies: schotel met deksel (inhoud 2 l)

Ingrediënten

- 5 EL olijfolie (50 ml)
- 1 teentje knoflook, uitgeperst
- 1 ui (50 g), in schijfjes
- 1 kleine aubergine (250 g), in grote stukken gesneden
- 1 kleine pompoen (200 g), in grote stukken gesneden
- 1 paprika (200 g), in grote stukken gesneden
- 1 kleine venkelknol (75 g), in grote stukken gesneden
- 1 bouquet garni
- 200 g blik artisjokkenharten
- zout & peper

1. De tomaten in schijfjes snijden, met de ham- en uistukjes, de knoflook, het rundergehakt en de tomatenpurée mengen, kruiden, en met deksel erop stoven. Roer tijdens het koken.

7 - 9 min. 800 W

2. De room met de melk, de parmezaanse kaas, de kruiden en de olie mengen en kruiden.
3. De vuurvaste schotel invetten en de schaalbodem met eenderde van de noedels bedekken. De helft van de gehaktmassa op de noedels leggen en er een beetje saus overheen gieten. Het tweede gedeelte van de noedels er overheen leggen en achtereenvolgens de gehaktmassa, een beetje saus en de resterende noedels in lagen op elkaar leggen. Tenslotte de noedels met veel saus begieten en met parmezaanse kaas bestrooien. Botervlokjes er bovenop plaatsen en met deksel erop koken.

15 - 16 min. 560 W

De lasagne na het koken ongeveer 5 tot 10 minuten laten staan.

1. De olijfolie en de knoflookteen in de schaal doen. De voorbereide groente met uitzondering van de artisjokkenharten toevoegen en met peper kruiden. Het bouquet garni toevoegen en met deksel erop garen. Tussendoor omroeren.

18 - 20 min. 800 W

Gedurende de laatste 5 minuten de artisjokkenharten toevoegen en verhitten.

2. De ratatouille met zout en peper op smaak brengen. Het bouquet garni voor het serveren verwijderen. De ratatouille na het garen bij benadering 2 minuten laten staan.

Tip: De hete groenteschotel bij vleesgerechten

serveren. Koud smaakt hij voortreffelijk als voorgerecht.

Een bouquet garni bestaat uit: een peterseliawortel, een bosje soepgroente, een twijgje lavas, een twijgje tijm, enkele laurierbladeren



RECEPTEN

Spanje

GEVULDE AARDAPPELEN

Totale kooktijd: bij benadering 12 - 16 minuten

Servies: schotel met deksel (inhoud 2 l)
porceleinen bord

Ingrediënten

4	gemiddeld grote aardappelen (400 g)
100 ml	water
60 g	ham
1/2	ui (25 g), fijn gehakt
75-100 ml	melk
2 EL	geraspte parmesaanse kaas (20 g)
	zout
	peper
2 EL	geraspte Emmentaler kaas

1. De aardappelen in de schaal leggen, het water toevoegen en met deksel erop garen.
8 - 9 min. 800 W
Laten afkoelen.
2. De aardappelen overlangs halveren en voorzichtig uithollen. De ham in zeer kleine stukjes snijden. De aardappelmassa met de ham, de ui, de melk en de parmesaanse kaas tot een glad deeg roeren. Met zout en peper op smaak brengen.
3. De massa in de aardappelhelften vullen, met de emmentaler kaas bestrooien, op het bord leggen en garen.
4 - 6 min. 800 W
De aardappelen na het garen bij benadering 2 minuten laten staan.

Denemarken

BESSENGRUWEL MET VANILLES AUS

Rodgroed med vanilie sovs

Totale kooktijd: bij benadering 10 - 13 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)

Ingrediënten

150 g	aalbessen, rood
150 g	aardbeien
150 g	frambozen
250 ml	witte wijn
100 g	suiker
50 ml	citroensap
8	blaadjes gelatine
300 ml	melk
	merg van 1/2 vanillestokje
30 g	suiker
15 g	maïzena

1. De vruchten wassen, van steel ontdoen en droogbetten. Enkele vruchten achterhouden voor het versieren. De resterende bessen met de witte wijn pureren, in de schaal doen en met deksel erop verwarmen.
7 - 9 min. 800 W
De suiker en het citroensap eraan toevoegen.
2. De gelatine in koud water bij benadering 10 minuten inweken, daarna eruit nemen en uitdrukken. De gelatine door de hete vruchtenpuree roeren tot deze opgelost is. De bessengruwel in de koelkast plaatsen en stijf laten worden.
3. Voor de vanillesaus de melk in een schaal doen. Het vanillestokje opensnijden en het merg eruit krabben. Het vanillemerg, de suiker en de maïzena door de melk roeren en met deksel erop koken. Gedurende het koken roeren en tenslotte nogmaals roeren op het einde.
3 - 4 min. 800 W
4. De bessengruwel op een bord kantelen en met de hele vruchten versieren. Daarbij de vanillesaus serveren.

Tip: De bessengruwel serveren met ijskoude slagroom of yoghurt.

- SEULEMENT VALIDE POUR L'ALLEMAGNE ET L'AUTRICHE • SLECHTS GELDIG VOOR DUITSLAND EN OOSTENRIJK •
- SOLTANTO VALIDO PER LA GERMANIA E L'AUSTRIA • SOLAMENTE VÁLIDO PARA ALEMANIA Y AUSTRIA •

Vorgehensweise bei Vorliegen eines Produktmangels:

- Wurde Ihr Gerät durch einen Fachbetrieb mit einem von Sharp genehmigten Einbaurahmen oder rahmenlos ein-/untergebaut, können Sie die unter Ziffer 1. aufgeführten Garantieansprüche im Rahmen des Quick 48 Stunden Vor-Ort-Service geltend machen und sich direkt an den KUNDEN-SERVICE wenden oder Sachmängel gegenüber Ihrem Verkäufer geltend machen.
- Für alle übrigen Geräte können Sie die unter Ziffer 2. aufgeführten Garantieansprüche ohne Quick 48 Stunden Vor-Ort-Service oder Sachmängel gegenüber Ihrem Verkäufer geltend machen.

DER SHARP KUNDEN-SERVICE



Sie erreichen die Service-Hotline:

montags bis freitags zwischen 9 und 17 Uhr
in Deutschland: 0180 - 523 46 74 (€ 0,12/Min.)
in Österreich: 0820 - 240 496 (€ 0,145/Min.)

1. Garantie mit Quick 48 Stunden Vor-Ort-Service

Gilt für Deutschland und Österreich

Haushalts- Mikrowellengeräte im Quick 48 Stunden Vor-Ort-Service

Sehr geehrter Sharp Kunde,

alle ein-/ untergebauten Haushalts-Mikrowellengeräte, die durch einen Fachbetrieb fachgerecht mit einem von SHARP genehmigten Einbaurahmen oder rahmenlos ein-/ bzw. untergebaut worden sind, werden im Quick 48 Vor-Ort-Service abgewickelt. Die in dieser Garantie beschriebenen Ansprüche stehen Ihnen zusätzlich neben den gesetzlichen Sachmängelansprüchen gegen Ihren Verkäufer zu.

Umfang der Garantie: Sollte Ihr Mikrowellengerät trotz sorgfältiger Herstellung und Endkontrolle einen Mangel aufweisen, können Sie innerhalb der Garantiezeit, Garantieleistungen gegen Sharp Electronics (Europe) GmbH in Anspruch nehmen. Diese stehen Ihnen zu, wenn ein herstellungsbedingter Material- und/oder Verarbeitungsmangel (nachfolgend „Mangel“) bei dem Mikrowellengerät oder Teilen davon - mit Ausnahme der Garraum-Glühlampe - innerhalb von 24 Monaten auftritt. Die Garantie umfasst nicht Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Bedienungsfehler oder durch Fremdeinwirkung entstanden sind. Transportschäden bei Neugeräten müssen Sie bei Ihrem Verkäufer geltend machen. Die Garantiefrist von 24 Monaten beginnt mit dem Tag, an dem Sie das fabrikkneue Gerät von einem Händler gekauft haben. Die Erbringung von Garantieleistungen verlängert nicht die Garantiezeit.

Die Garantie gilt für alle Geräte, die in Deutschland ab dem 01.12.2001 und in Österreich ab dem 01.04.2004 gekauft worden sind.

Garantieleistungen: Sharp Electronics (Europe) GmbH erfüllt seine Garantieverpflichtungen für Mängel durch kostenlose Reparatur und einen **Quick 48 Stunden Vor-Ort-Service**. Etwa anfallende Transportkosten innerhalb Deutschlands und Österreich übernehmen wir.

Im Quick 48 Stunden Vor-Ort-Service werden alle Reklamationen, die an Werktagen außer samstags bis 17:00 Uhr beim Quick 48 Deutschland, Tel.: 0180 / 5 23 46 74 *(€ 0,12/Min) und in Österreich Tel.: 0820 / 240 496 *(€ 0,145/Min) eingehen, ab dem darauffolgenden Werktag gerechnet, im Regelfall innerhalb 48 Stunden bei Ihnen im Vor-Ort-Service repariert.

Geltendmachung der Garantie: Der Mangel des Gerätes muss innerhalb der Garantiefrist unter Angabe des Kaufdatums, der Modellbezeichnung und der Seriennummer des Gerätes unter den oben aufgeführten Telefonnummern Deutschland Tel.: 0180 / 5 23 46 74 (€ 0,12/Min) und Österreich Tel.: 0820 / 240 496 (€ 0,145/Min) geltend gemacht werden. Bei der Vor-Ort-Reparatur ist dann der Kaufbeleg, aus dem sich das Kaufdatum, die Modellbezeichnung und die Seriennummer des Gerätes ergibt, vorzulegen.

Achtung:

Wird dieser Service für von Ihnen selbst ein-/untergebaute Geräte in Anspruch genommen, sind für Aus-/und Einbau, Fahrtzeit und Km die entstehenden Kosten von Ihnen zu tragen! Bitte erkundigen Sie sich vor Anforderung des Kundendienstes bei diesem über die anfallenden Kosten. Den für Sie nächstgelegenen Kundendienst nennt Ihnen gern unsere o.g. Hotline.

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

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

**Garantiegeber: SHARP Electronics (Europe) GmbH, Sonninstraße 3, 20097 Hamburg
www.sharp.de**

- SEULEMENT VALIDE POUR L'ALLEMAGNE ET L'AUTRICHE • SLECHTS GELDIG VOOR DUITSLAND EN OOSTENRIJK •
- SOLTANTO VALIDO PER LA GERMANIA E L'AUSTRIA • SOLAMENTE VÁLIDO PARA ALEMANIA Y AUSTRIA •

Vorgehensweise bei Vorliegen eines Produktmangels:

- Wurde Ihr Gerät durch einen Fachbetrieb mit einem von Sharp genehmigten Einbaurahmen oder rahmenlos ein-/untergebaut, können Sie die unter Ziffer 1. aufgeführten Garantieansprüche im Rahmen des Quick 48 Stunden Vor-Ort-Service geltend machen und sich direkt an den KUNDEN-SERVICE wenden oder Sachmängel gegenüber Ihrem Verkäufer geltend machen.
- Für alle übrigen Geräte können Sie die unter Ziffer 2. aufgeführten Garantieansprüche ohne Quick 48 Stunden Vor-Ort-Service oder Sachmängel gegenüber Ihrem Verkäufer geltend machen.

2. Garantie ohne Quick 48 Stunden Vor-Ort-Service

Gilt für Deutschland und Österreich

Haushalts - Mikrowellengeräte

Wichtiger Endkunden – Hinweis: Serviceabwicklung nur über den Verkäufer. Die in dieser Garantie beschriebenen Ansprüche stehen Ihnen zusätzlich neben den gesetzlichen Sachmängelanprüchen gegen Ihren Verkäufer zu.

Sehr geehrter Sharp Kunde,

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

Das Auftreten von Fehlern ist aber nie auszuschließen. Sollte Ihr Gerät innerhalb der gesetzlichen oder mit Ihrem Verkäufer vereinbarten Verjährungsfristen für Sachmängel-/Garantiefristen einen Mangel aufweisen und das Gerät wurde **nicht von Ihrem Handelspartner ein-/untergebaut**, so wenden Sie sich bitte an den Verkäufer, bei dem Sie das Gerät erworben haben und geben Sie das defekte Gerät dort ab, denn dieser ist Ihr Ansprechpartner für Sachmängel.

Umfang der Garantie: Wenn ein herstellungsbedingter Material- und/oder Verarbeitungsmangel (nachfolgend „Mangel“) bei dem Gerät oder Teilen davon - mit Ausnahme der in der Bedienungsanleitung angegebenen Teilen mit begrenzter Lebensdauer - innerhalb von 24 Monaten auftritt, können Sie unsere Garantieleistung in Anspruch nehmen.

Die Garantie umfasst nicht Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Bedienungsfehler oder durch Fremdeinwirkung entstanden sind.

Die Garantiefrist von 24 Monaten beginnt mit dem Tag, an dem Sie das fabrikneue Gerät von einem Händler gekauft haben. Die Erbringung von Garantieleistungen verlängert nicht die Garantiezeit.

Die Garantie gilt für alle Geräte, die ab dem 01.12.2001 in Deutschland und in Österreich ab dem 01.04.2004 gekauft worden sind.

Garantieleistung: Sharp Electronics (Europe) GmbH erfüllt seine Garantieverpflichtung für Mängel nach seiner Wahl durch kostenlose Reparatur oder durch Austausch des mangelhaften Gerätes gegen ein mangelfreies. Etwa anfallende Transportkosten innerhalb Deutschlands und Österreich werden von uns übernommen.

Geltendmachung der Garantie: Um die Garantie in Anspruch nehmen zu können, benötigen Sie den Kaufbeleg (Rechnung, Quittung) aus dem sich das Kaufdatum, die Modellbezeichnung und Seriennummer des Gerätes ergibt. Der Mangel des Gerätes muss innerhalb der Garantiefrist von Ihnen gegenüber einem Sharp Service-Partner oder einem autorisierten Händler von Sharp Electronics (Europe) GmbH geltend gemacht werden. Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an **unsere Service-Hotline 01805-29 95 29 *** (€ 0,12 /Min)

Selbstverständlich können Sie die Hilfe unserer Service-Hotline 01805-29 95 29 * (€ 0,12 /Min) für Sharp-Mikrowellengeräte auch nach Ablauf der Verjährungsfristen für Sachmängel-/Garantiefristen in Anspruch nehmen, dann jedoch gegen Aufwandsberechnung des jeweiligen Kundendienstes.

**Garantiegeber: SHARP Electronics (Europe) GmbH, Sonninstrasse 3, 20097 Hamburg
www.sharp.de**

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

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

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

SHARP ELECTRONICS, Phone: 0900-10158

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CALABRIA: Battaglia Saverio, Via C. Colombo Catanzaro Lido, 0961-33824 / **S.A.T.E. di Dodaro**, Via degli Stadi Cosenza, 0984-482337 / **SE.RI.EL.CO.**, Via delle Medaglie d'Oro Cosenza, 0984-33152 / **Eurotrading dei F.lli Aiello G. & D. snc**, Via Torino Crotona, 0962-20889 / **Assistenza Tecnica Cozzupoli & Crupi snc**, Via R. Campi primo tronco 103 Reggio Calabria, 0965-24022 / **Ater snc**, Via Naz. Pentimela 159/a-b Reggio Calabria, 0965-47051 / **Ciano Giuseppe**, Via Seconda Traversa Toscanini Taurianova, 0966-643483 / **Audio Video snc**, Via A. De Gasperi 4/e Vibo Valentia, 0963-45571 o 45572

CAMPANIA: Elettronica D' Argenio, Via Nazionale Torretta Nercogliano Avellino, 0825-681590 / **D.R.F. di Rubbo**, Via L. Piccinato Benevento, 0824-62416 / **Audio Service**, Via Cattaneo 4/6 Caserta, 0823-329099 / **Congestri' Ignazio**, Via Giordano Bruno Maddaloni Caserta, 0823-437704 / **Elettronica Service snc di Starace Aniello e C.**, Viale Europa Castellammare di Stabia Napoli, 081-8728280 / **Errediesse Service**, Via P. Mascagni Napoli, 081-5794825 / **SATEP**, Via Nazionale delle Puglie 176 Casoria Napoli, 081-7590706 / **Video Elettronica 2 di Nasti**, Via Antonino Pio Napoli, 081-7676300 / **M.C. Elettronica snc di Milito M. e Della Sala**, Via dei Mille Salerno, 089-330591 / **Netti Gianfranco**, Via Magna Grecia Capaccio Scalo Salerno, 0828-730071

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

VENETO: D.D. Assistenza Tecnica snc, Via Mondin Belluno, 0437-30240 / **Pierezza Carlo**, Via Barraccho del Borgo Padova, 049-681592 / **L'Elettronica più snc**, Via Gaspare Campo Rovigo, 0425-33221 / **Assistenza Elettronica Campi**, Via E. Reginato Treviso, 0422-436245 / **Franchino gianfranco**, Via Zermanese 68 Treviso, 0422-321054 / **Video Tv1732**, Via San Marco Sottomarina, 041-5541675 / **Vignardo Luigino**, Via dell' Industria Guarato, 0421-74472 / **Zaffalon Urbano**, Via Santa Croce 2040 Venezia, 041-2750670 / **Global Service Impianti di Cerpelloni & C.**, p.zza Plebiscito 9A Avesa, 0445-8342935 / **Video Service**, Via Vitruvio Verona, 045-566299 / **DL service di Dal Lago Lorenzo**, Via Giaretta 33 Vicenza, 0444-566662 / **Speedy service**, V.le Europa 42/b Thiene, 0445.368235

ESPAÑA - <http://www.sharp.es>

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

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

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

ALICANTE: A.E. De Consumo, Cl Peru 42, Alcoy, 96/ 552.32.35 / **David Torregrasa Jorda**, Cl Terrasa 6, Alcoy, 965/ 33.43.06 / **Eurosat, S.L.**, Cl Montero Rios 33, Alicante, 96/ 525.80.40 / **Angel Avellan Puig**, Cl Poeta Quintana 13, Alicante, 965/ 21.32.55 / **Joaquin Saez Servicios**, Cl Escorpion 68, Alicante, 96/ 528.73.33 / **Video Elettronica Noguera**, Cl Castellon 17, Altea, 965/ 84.41.58 / **Tele-Color**, Cl Del Vent 9, Benidorm, 96/ 585.24.60 / **Joaquin A. Lon Jaen**, Cl Patricio Ferrandiz 66, Denia, 96/ 578.67.50 / **Trinitaria Gea**, Cl Jaime Pomaes Javaloyes 47, Elche, 96/ 545.56.25 / **Unisat**, Cl Duque De Tamames 9, Orihuela, 96/ 674.11.94 / **Jose A. Patiño Villena**, Cr De Bigastro 1, Orihuela, 96/ 571.74.29 / **Electroservicios Plaza**, Pz Santiago 5, Orihuela, 96/ 828.45.67 / **E.Electrosax**, Cl Rio Turia 1, Sax, 96/ 547.42.32 / **Elettronica Santa Pola**, Cl Orihuela 43, Torreveja, 96/ 571.25.58 / **A.T. Tv. Video**, Av De La Constitucion 185 D, Villena, 965/ 80.02.31

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

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

AVILA: Daniel Serran0 Labrado, Cl Jose Gochica 16, Arenas De S.Pedro, 920/ 37.15.16 / **Elettronica Gredos**, Cl Eduardo Marquina 24, Avila, 920/ 22.48.39 / **Reparaciones San Segundo**, Cl Soria 6, Avila, 920/ 22.33.21

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

- BADAJOS:** Indalecio Amaya Sanchez, Cl Carreras 11, Almendralejo, 924/ 66.47.01 / **Electronica Bote**, Pz Portugal 2, Badajoz, 924/ 22.17.40 / **Patricio Electronica**, Cl Reyes Huertas 7, Merida, 924/ 33.04.13 / **Electronica Centeno S.L.**, Av Del Zafra 1, Puebla Sancho Perez, 924/ 57.53.08 / **C.E. Vilanovense C.B.**, Cl Camino Magacela 4 Local-5, Villanueva Serena, 924/ 84.59.92
- BALEARES (MENORCA):** Insat, Cb, Cl Pintor Calbo 30, Mahon, 971/ 36.53.18
- BALEARES (IBIZA):** Reparaciones Ortega, Cl Via Punica 33, Ibiza, 971/ 39.01.55
- BALEARES (MALLORCA):** Instalaciones Maes, S.L., Cl Son Nadal 63, Palma De Mallorca, 971/ 27.49.47
- BARCELONA:** Servintex, S.C.C.L., Pz Casagemes 20, Badalona, 93/ 389.44.60 / **Fermo**, Av Morera 5, Badalona, 93/ 465.22.00 / **Videoeol**, Cl Villarroel 44, Barcelona, 93/ 454.99.08 / **4 En 1 Reparaciones**, Cl Taquigrafio Marti 19, Barcelona, 93/ 430.97.26 / **La Clínica Del Electro.**, Cl Balmes 160, Barcelona, 93/ 236.44.11 / **Pulgar I Edo S.L.**, Cl Castillejos 333, Barcelona, 93/ 436.44.11 / **Domotica**, Av Diagonal 296, Barcelona, 93/ 408.66.22 / **Estarlich**, Cl Industria 131, Calella, 93/ 766.22.33 / **Joaquin Casajoana Pages**, Cl Major 19 (Tienda), Castelldefels, 93/ 664.43.60 / **Electronica Mateos**, Cr De Caldas (Bajos) 76, Granollers, 93/ 849.28.77 / **Teelco**, Av Balmes 90, Igualada, 93/ 805.11.90 / **Elde**, Cl Bruch 55, Manresa, 93/ 872.85.42 / **Totvisio Electronica S.L.**, Pj Ferrer 14, Manresa, 93/ 873.88.81 / **Ramon Vilaret De Gea**, Cl Moli De Vent 21, Mataro, 93/ 798.02.48 / **Estarlich**, Cl Aquebisbe Creus 12, Mataro, 93/ 790.22.89 / **Salja & Mat**, Cl La Roseta 15 L3, Molins De Rey, 93/ 668.13.61 / **Ce.Va.Sat**, Ps Rubio I Ors 105, Sabadell, 93/ 710.76.13 / **Servei Tecnic Ferrer**, Cl Sarda 37, Sabadell, 93/ 710.51.38 / **Fix Servicio Tecnico**, Cl Valles 88, Sant Cugat Vallès, 93/ 675.59.02 / **Ce. Va. Sat, S.C.**, Cr Matadepera 87, Terrasa, 93/ 785.51.11 / **Laurea S.A.T.**, Cl Guilleris Bis 20, Vic, 93/ 889.02.48 / **Fred Vilafranca**, Cl Progres 42, Vilafranca Del Penedes, 93/ 890.48.52 / **Top Electronica**, Cl Misser Rufet 4 Bjos, Vilafranca Penedes, 93/ 890.35.91
- BILBAO:** Telnor, Pz Juanene 5 Tras., Erandio, 94/ 417.04.97
- BURGOS:** Servitec Burgos S.L., Cl Lavaderos 7-9, Burgos, 947/ 22.41.68 / **Electronica Mas**, Cl Alfonso Vi 6, Miranda De Ebro, 947/ 31.49.94
- CACERES:** Ruiz Garcia Jose, Cl Ecuador 5-B, Cáceres, 927/ 22.48.86 / **Arsenio Sanchez, C.B.**, Cl Tornavacas 9, Plasencia, 927/ 41.11.21 / **Radio Sanchez C.B.**, Av De Mijadadas S/N, Trujillo, 927/ 32.06.88
- CADIZ:** Jose Borja Y Jose Arana, Cl San Antonio 31, Algeciras, 956/ 66.60.53 / **Galan Sat S.L.**, Cl Cruz Roja Española 11, Cadiz, 956/ 20.14.17 / **Fermafrio**, Pz España 1, Cadiz, 956/ 28.10.82 / **Novomam-Sat**, Pol Urbisur, Jorge Juan 4, Chiclana De La Frontera, 956/ 40.12.09 / **Electronica Y Climatizacion Jeda**, Cl Divina Pastora E-I L-4,5,6, Jerez La Frontera, 956/ 33.64.99 / **Servitel**, Cl Porvenir 11 Local, Jerez La Frontera, 956/ 33.76.55 / **Electrogran**, Cl Pagador 31, Pto. Sta. Maria, 956/ 87.07.05 / **Galan Sat S.L.**, Cl Factoria Matagorda 52, Puerto Real, 956/ 83.35.35 / **Rota Electrosur**, Cl Malaga 11, Rota, 956/ 81.59.60
- CANTABRIA:** Electronica Seyma, Cl Camilo Alonso Vega 48, Santander, 942/ 32.50.60
- CASTELLON:** Electronica Maestrat, Ps Febrer Soriano 65, Benicarlo, 964/ 46.03.08 / **Asiste, S.L.**, Av De Valencia Nave 19, Castellon, 964/ 21.57.69 / **Vensat Reparaciones**, Cl Vinaros 24, Castellon, 964/ 20.57.12
- CEUTA:** Pedro A. Carcaño Lopez, Cl Urano (Local 7), Ceuta, 956/ 50.43.99
- CIUDAD REAL:** Tele-Nueva, Cl Campo 56, Tomelloso, 926/ 50.59.96 / **Electronica Arellano**, Cl Lorenzo Rivas 14, Alcazar De San Juan, 926/ 54.78.95 / **Lara Technitel**, Cl De La Jara 1, Ciudad Real, 926/ 21.17.87 / **Satelec**, Cl Libertad 13, Ciudad Real, 926/ 22.01.55 / **Climatec**, Cl Pozo 3 4º A, Puertollano, 652/ 79.03.60 / **Angel Rodero Bellow**, Cl Asturias 26, Tomelloso, 926/ 51.52.76 / **Electrodiaz S.L.**, Cl Buensuceso 10, Valdepeñas, 926/ 32.23.24
- CORDOBA:** Electronica Sales, Cl Andalucía 11, Aguilar Frontera, 957/ 66.09.04 / **Dueñas Ca I As Teodoro**, Cl Hermano Juan Fdez 15, Cordoba, 957/ 26.35.06 / **Cayro**, Cl Hermano Juan Fdez. 15, Cordoba, 957/ 26.35.06 / **Microm Electronica**, Av Aeropuerto 2, Cordoba, 957/ 23.02.22 / **Antonio Gonzalez Esquinas**, Cl Gral Primo Rivera 61, Peñarroya, 957/ 57.10.50 / **Serpriego S.L.**, Cl San Luis 4 Bjo. Izda., Priego De Cordoba, 957/ 54.15.11
- GIJONA:** Reparaciones Pilsa S.C., Cl J. Pascual I Prats 8, Gerona, 972/ 20.66.96 / **Feliu Canalias**, Cl Major 26, Campdevanól, 972/ 73.01.72 / **Riera Daviu**, Cl Torras Y Bages 19, Figueres, 972/ 50.32.64 / **Satel**, Ps De Barcelona 12, Olot, 972/ 26.55.19 / **New Meresa**, Cl Surera Bertran 23, Palafurgell, 972/ 30.44.54 / **Arbe Servei**, Av Pompeu Fabra 134, Palafurgell, 976/ 20.14.08
- GRANADA:** Servicosta, Ps Dr. Alvarez Riosol 1, Almuñecar, 958/ 63.11.43 / **Digitmat Electronica**, Av Jose De Mora 16, Baza, 958/ 70.04.52 / **Electronica Wenceslao**, Cl Fontiveros 42, Granada, 958/ 81.16.16 / **Fermasa**, Cl Azarin 7, Granada, 958/ 25.64.77 / **Servigon**, Cl Hospital De La Virgen 22, Granada, 958/ 20.52.81 / **Electronica Vargun**, C./Mozart L2 Ed.Granate, Granada, 958/ 26.06.01
- GUADALAJARA:** Tecnicas Marvi S.L., Pz Capitan Boixareu 51, Guadalajara, 949/ 23.27.63 / **Ferreteria Toledano**, Cl Ejercito 17 A, Guadalajara, 949/ 23.02.61
- GUIPUZCOA:** Teknibat Electronica, Cl Zezenbide 4, Eibar, 943/ 70.24.37 / **Estudios 3, C.B.**, Pz De Los Estudios 3, San Sebastian, 943/ 45.37.97 / **Reparaciones Urruti S.L.**, Ps Aintzieta 32, San Sebastian, 943/ 45.84.10
- HUELVA:** Abril Sanchez Valentin, Cl Cadiz 2, Cala, 959/ 10.60.41 / **Telejara**, Pol. Polirrosa Cl-A Nave-27, Huelva, 959/ 22.60.74 / **Telesonid Huelva, S.C.A.**, Cl Fco.Vazquez Limon 4, Huelva, 959/ 24.38.60 / **Airsect Huelva**, Ps De La Glorieta 6, Huelva, 959/ 22.88.13 / **Electro Sur**, Cl Alonso De Ercilla 23, Huelva, 959/ 29.06.15
- JAEN:** Electronica Gonzalez, Corredera San Bartolome 11, Andujar, 953/ 50.33.82 / **Electro Himega, S.A.**, Cl Adarves Bajos 4-C, Jaen, 953/ 24.22.56 / **Uniservic Electronica**, Cl Goya 1 Bjos, Ubeda, 953/ 75.14.19
- LA CORUÑA:** Ramsat, Av Finisterre 117-B, Cee, 981/ 74.74.61 / **Zener Electronica**, Cl Ronda De Monte Alto 15, La Coruña, 981/ 22.07.00 / **S.T. Mendez**, Cl Gil Vicente 13, La Coruña, 981/ 27.52.52 / **Bandin Audio**, Cl Rua Arcos Moldes 2 B-3, Rianxo, 981/ 86.60.23 / **Victor Perez Quintela**, Cl Entrerios 35, Santiago De Compostela, 981/ 58.43.92
- LA RIOJA:** Top Service, Cl Achutegui De Blas 17, Calahorra, 941/ 13.50.35 / **Electronica Musand**, Cl Rey Pastor 60-62, Logroño, 941/ 22.84.52 / **Aguado Sat**, Cl Velez De Guevara 26 Bajo, Logroño, 941/ 25.25.53
- LEON:** Probat, Pz Doce Martires 5, Leon, 987/ 20.34.10 / **Tecnyser Electro**, Cl Relojero Losada 25, Leon, 987/ 22.77.87 / **Asist. Tecnica Marcos**, Cl Conde De Toreno 5, Leon, 987/ 20.01.01 / **Domespa Bierzo**, Cl Batalla De Lepanto 8, Ponferrada, 987/ 41.14.29
- LERIDA:** Satef, Cl Sant Peregrí 54, Tarrega, 973/ 50.08.48 / **Electronica Guirao**, Cl Sant Pere Claver 16 B-2, Tarrega, 973/ 50.02.34 / **Jordi Duro Fort**, Cl Industria 6 3º 3º, Tremp, 973/ 65.25.15
- LLEIDA:** Ielsa Electronica, Cl Tarragona 15, Lleida, 973/ 24.71.27 / **Cristel**, Cl Vallcaient 32, Lleida, 973/ 27.08.26
- LUGO:** Televexo S.L., Cl Nosa Sra. Do Carmen 82, Burela, 982/ 58.18.57 / **Servicio Tecnico Pasfer**, Av Arcadio Pardiñas 77, Burela, 982/ 17.86.458 / **Electronica Penelo**, Cl Serra Gañadoira 63, Lugo, 982/ 21.47.43 / **Electronica Fouces**, Cl Benito Vicetto 34, Monforte De Lemos, 982/ 40.24.38

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

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

MÁLAGA: Servisuel, Edif. La Union, Cm De Las Cañadas Lc 2, Fuengirola, 952/ 46.90.28 / **Climaite Plus**, Cl Guaro 4, Málaga, 95/ 234.50.36 / **Electronica Garcia Campoy**, Av Velazquez 55, Málaga, 952/ 32.00.77 / **Electronica Bg**, Cl Andalucía 2, San Pedro De Alcantara, 952/ 78.50.09 / **Video Tallor, S.C.**, Edif. La Noria B Bjos-5, Torre Del Mar, 952/ 54.23.95

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

TARRAGONA: Selecco S.L., Cl Calderon De La Barca 11, Amposta, 977/ 70.00.12 / **Mañe Grifolls**, Cl Jesus 21, Calafell, 977/ 69.04.39 / **Tecno Serveis Mora**, Cl Pau Picasso 1, Mora D'ebre, 977/ 40.08.83 / **Euro Tecnicos Electronica**, Cl Lepanto 16-18, Reus, 977/ 32.24.89 / **Martorell Altes Francisco**, Cl Roseta Mauri 10, Reus, 977/ 75.32.41 / **Electronica Loguard**, Cl Vapor Vell 17, Reus, 977/ 32.38.04 / **Electronica S. Torres**, Cl Ernest Vilches 4B L2, Tarragona, 977/ 21.21.48 / **Sertecs, S.C.**, Cl Caputxins (Bajos) 22, Tarragona, 977/ 22.18.51 / **Electro Servei C.B.**, Ps Moreira 10, Tortosa, 977/ 51.04.42

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

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

VALENCIA: Envisa Electronic, S.L., Cl General Espartero 9, Alzira, 96/ 241.24.87 / **Tecno Hogar**, Cl Dos De Mayo 41, Gandia, 96/ 286.53.35 / **Electro Servis**, Cl Grupo San Valero 46, Sueca, 96/ 170.38.50 / **Frifonta**, Cl Actor Llorens 3, Valencia, 96/ 369.92.66 / **Servicios Electronicos**, Cl Doctor Oloriz 3, Valencia, 96/ 340.20.34 / **Antonio Monleon, S.L.**, Av De La Plata 91, Valencia, 96/ 334.55.87

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

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

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

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

SWITZERLAND - <http://www.sharp.ch>
Sharp Electronics AG, Langwiesenstrasse 7, CH-8108 Dällikon, +41 1 846 61 11

SWEDEN - <http://www.sharp.se>
Bild&Ljudservice, Roxviksgatan 8, 582 73 Linköping, 013-356250 / **Jönköping Antenn & TV Service**, Fridhemsvägen 20, 553 02 Jönköping, 036-161690 / **Tomi Elektronik**, Svandammsplan 2, 126 47 Hagersten, 08-186170 / **Tv Trim**, St Pauligatan 37, 416 90 Göteborg, 031-847200 / **Tv-berg**, Krusegatan 26, 212 25 Malmö, 040-188380

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

ICELAND
Braedurnir Ormsson Ltd, PO box 8790, IS-128 Reykjavik, +354-5332800 / **Hjoltmaekni Ehf**, Skeifar, IS-108 Reykjavik, +354-5332150

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

SUOMI
Oy Perkko, PL 40 Räissintie 6, SF-00721 Helsinki, +35-8947805000 / **Theho Video Oy**, Niityläntie 3, SF-0620 Helsinki, +35-891461500

Stromversorgung
Sicherung/Sicherungsautomat
Leistungsaufnahme: Mikrowelle
Leistungsabgabe: Mikrowelle
Mikrowellenfrequenz
Außenabmessungen
Garraumabmessungen
Garrauminhalt
Drehteller
Gewicht
Garraumlampe

: 230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
: Mindestens 10 A
: 1,25 kW
: 800 W (IEC 60705)
: 2450 MHz*(Gruppe 2/Klasse B)
: 460 mm (B) x 275 mm (H) x 380 mm (T)
: 319 mm (B) x 211 mm (H) x 336 mm (T)**
: 22 Liter**
: ø 272mm
: 12 kg
: 25 W/240-250 V

- * Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen des europäischen Standards EN55011.
Das Produkt wird standardkonform als Gerät der Gruppe 2, Klasse B eingestuft.
Gruppe 2 bedeutet, dass das Gerät zweckbestimmt hochfrequente Energie in Form elektromagnetischer Strahlen zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln erzeugt.
Gerät der Klasse B bedeutet, dass das Gerät für den Einsatz im häuslichen Bereich geeignet ist.
- ** Der Garrauminhalt wird aus der max. gemessenen Breite, Tiefe und Höhe errechnet. Die tatsächliche Aufnahmekapazität von Lebensmitteln ist jedoch geringer.

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

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

Tension d'alimentation
Fusible/disjoncteur de protection
Consommation électrique: Micro-ondes
Puissance: Micro-ondes
Fréquence des micro-ondes
Dimensions extérieures
Dimensions intérieures
Capacité
Plateau tournant
Poids
Éclairage de four

: 230 V, 50 Hz, monophasé
: 10 A minimum
: 1,25 kW
: 800 W (IEC 60705)
: 2450 MHz*(Groupe 2/Classe B)
: 460 mm (W) x 275 mm (H) x 380 mm (D)
: 319 mm (W) x 211 mm (H) x 336 mm (D)**
: 22 litres**
: ø 272mm
: 12 kg
: 25 W/240-250 V

- * Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN55011.
Conformément à cette norme, ce produit est un équipement de groupe 2, classe B.
Groupe 2 signifie que cet équipement génère volontairement de l'énergie RF sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments.
Classe B signifie que l'équipement est adapté à une utilisation domestique.
- ** La capacité intérieure est calculée en multipliant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. La contenance réelle pour les aliments est inférieure à celle-ci.

Ce four est conforme aux exigences des Directives 89/336/EEC et 73/23/EEC révisées par 93/68/EEC.

LES SPECIFICATIONS PEUVENT ETRE CHANGEES SANS PREAVIS LORS D'AMELIORATIONS APPORTEES A L'APPAREIL.

Wisselstroom		: 230 V, 50 Hz, enkele fase
Zekering/circuitonderbreker		: Minimum 10 A
Stroombenodigdheid:	Magnetron	: 1,25 kW
Uitvoermogen	Magnetron	: 800 W (IEC 60705)
Magnetronfrequentie		: 2450 MHz* (Groep 2/Klasse B)
Afmetingen buitenkant		: 460 mm (B) x 275 mm (H) x 380 mm (D)
Afmetingen binnenkant		: 319 mm (B) x 211 mm (H) x 336 mm (D)**
Ovencapaciteit		: 22 liter**
Draaitafel		: ø 272mm
Gewicht		: 12 kg
Ovenlampje		: 25 W/240-250 V

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

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

DOOR CONTINUE VERBETERINGEN KUNNEN SPECIFICATIES ZONDER AANKONDIGING VERANDEREN.

Tensione di linea CA		: 230 V, 50 Hz, monofase
Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico		: 10 A minimo
Tensione di alimentazione:	Microonde	: 1,25 kW
Potenza erogata:	Microonde	: 800 W (IEC 60705)
Frequenza microonde		: 2450 MHz* (Gruppo 2/Classe B)
Dimensioni esterne		: 460 mm (L) x 275 mm (A) x 380 mm (P)
Dimensioni cavità		: 319 mm (L) x 211 mm (A) x 336 mm (P)**
Capacità forno		: 22 litri**
Piatto rotante		: ø 272 mm
Peso		: 12 kg
Lampada forno		: 25 W/240-250 V

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

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

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

Tensión de CA		: 230 V, 50 Hz, monofásica
Fusible/disuntor de fase		: Mínimo 10 A
Requisitos potencia de CA:	Microondas	: 1,25 kW
Potencia de salida:	Microondas	: 800 W (IEC 60705)
Frecuencia microondas		: 2450 MHz*(Grupo 2/Clase B)
Dimensiones exteriores		: 460 mm (An) x 275 mm (Al) x 380 mm (P)
Dimensiones interiores		: 319 mm (An) x 211 mm (Al) x 336 mm (P)**
Capacidad del horno		: 22 litros**
Plato giratorio		: ø 272 mm
Peso		: 12 kg
Lámpara del horno		: 25 W/240-250 V

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

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

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

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

** La capacidad interna se calcula midiendola el máximo de ancho, alto y profundo. La capacidad de cabida de alimentos es menor.

Este horno cumple con las exigencias de las directivas 89/336/EEC y 73/23/EEC según la modificación 93/68/EEC.
LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS PUEDEN CAMBIAR SIN PREVIO AVISO AL IR INTRODUCIÉNDOSE MEJORAS EN EL APARATO.

AC Line Voltage		: 230 V, 50 Hz, single phase
Distribution line fuse/circuit breaker		: Minimum 10 A
AC Power required:	Microwave	: 1,25 kW
Output power:	Microwave	: 800 W (IEC 60705)
Microwave Frequency		: 2450 MHz*(Group 2/Class B)
Outside Dimensions		: 460 mm(W) x 275 mm(H) x 380 mm(D)
Cavity Dimensions		: 319 mm(W) x 211 mm(H) x 336 mm(D)**
Oven Capacity		: 22 litres**
Turntable		: ø 272 mm
Weight		: approx. 12 kg
Oven lamp		: 25 W/240-250 V

* This Product fulfils the requirement of the European standard EN55011.

In conformity with this standard, this product is classified as group 2 class B equipment.

Group 2 means that the equipment intentionally generates radio-frequency energy in the form of electromagnetic radiation for the heat treatment of food.

Class B equipment means that the equipment is suitable to be used in domestic establishments.

** Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height. Actual capacity for holding food is less.

This equipment complies with the requirements of directives 89/336/EEC and 73/23/EEC
as amended by 93/68/EEC.

AS PART OF A POLICY OF CONTINUOUS IMPROVEMENT, WE RESERVE THE RIGHT TO ALTER DESIGN AND
SPECIFICATIONS WITHOUT NOTICE.

SHARP

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

TINSZA133WRRZ-H51

Gedruckt in Thailand
Imprimé au Thaïlande
Gedruckt in Thailand
Stampato in Thailandia
Impreso en Tailandia
Printed in Thailand