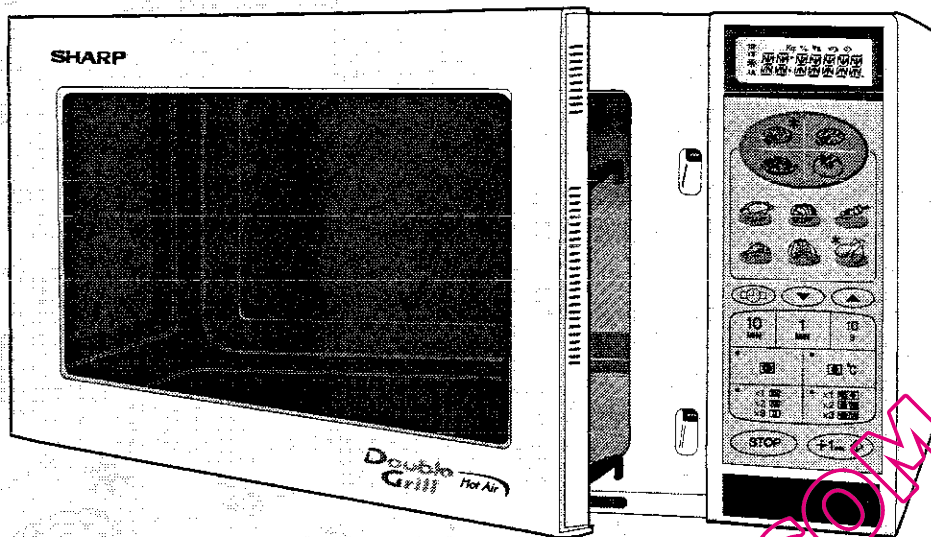


SHARP



Achtung
Avertissement
Waarschuwing
Avvertenza
Advertencia



DEUTSCH

FRANCAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

R-82ST

**MIKROWELLEGERÄT MIT GRILL OBEN UND UNTEN UND HEISSLUFT
FOUR A MICRO-ONDES AVEC GRILS HAUT ET BAS ET CONVECTION
MAGNETRONOVEN MET BOVEN- EN ONDERGRILL EN CONVECTIE
FORNO A MICROONDE CON GRILL SUPERIORE E INFERIORE E CONVEZIONE
HORNO DE MICROONDAS CON GRILL SUPERIOR E INFERIOR Y CONVECCION**

(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 onderhoudsvorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels.

(I)

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

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

(E)

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

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

900 W (IEC 705)

QUELMICROONDES.COM

D Sehr geehrter Kunde,

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Kombi-Mikrowellengerät mit Grill oben und unten und Heissluft das Ihnen ab jetzt die Arbeit im Haushalt wesentlich erleichtern wird.

Es kombiniert alle Vorteile der schnellen Mikrowelle mit denen des Grills, der mit seiner Hitze für eine knusprige Bräune sorgt.

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.

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

Lassen Sie sich von den angegebenen Rezepten anregen und bereiten Sie auch eigene und bewährte Rezepte in ihrem Kombi-Mikrowellengerät zu.

Die Mikrowelle bietet Ihnen viele Vorteile, die Sie begeistern werden:

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

Wir empfehlen Ihnen, den Kochbuch-Ratgeber und die Bedienungsanleitung genau durchzulesen. So wird Ihnen die Bedienung ihres Gerätes leicht von der Hand gehen.

Viel Spaß beim Umgang mit Ihrem neuen Kombi-Mikrowellengerät und beim Ausprobieren der leckeren Rezepte.

Ihr Mikrowellen-Team

SERVICE VORGEHENSWEISE - GILT NUR FÜR DEUTSCHLAND

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

Das Auftreten von Fehlern ist aber nie auszuschließen. Sollte Ihr Gerät während der Gewährleistungsfrist einen gewährleistungspflichtigen Mangel aufweisen, so wenden Sie sich bitte an den Handelsbetrieb, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, denn dieser ist Ihr alleiniger Ansprechpartner für jegliche Gewährleistungsansprüche.

Als Nachweis im Gewährleistungsfall dient Ihr Kaufbeleg.

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

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GmbH Parts & Technical Services.

F Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons de l'achat de votre nouveau four micro-ondes avec grill haut et bas et convection qui va vous simplifier considérablement le travail dans la cuisine.

Cet appareil allie les avantages du four à microondes si rapide à ceux du grill dont la chaleur intense forme le gratiné brunâtre croustillant.

Vous serez agréablement surpris de voir tout ce que vous pouvez faire avec votre micro-ondes.

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

Notre équipe spécialisée dans la cuisine aux micro-ondes a réuni pour vous les plus succulentes recettes internationales: vous aurez plaisir à les essayer tant elles sont faciles et rapides à préparer.

Laissez-vous mettre en appétit et utilisez votre

combiné micro-ondes grill aussi pour préparer vos recettes favorites.

Vous ne pourrez plus vous passer des avantages que vous offrent les micro-ondes:

- Vous économisez jusqu' à 80% de temps et d'énergie. Vous pouvez préparer les aliments et les servir dans la même vaisselle, vous avez donc moins de vaisselle à laver.
- Grâce aux temps de cuisson réduits, aux faibles quantités d'eau et de graisse utilisés, les aliments conservent une grande partie de leurs vitamines et de leurs substances minérales et gardent leur saveur propre.

Lisez attentivement ce guide et le mode d'emploi.

Vous pourrez utiliser votre appareil encore plus facilement.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau combiné micro-ondes/grill et, bien sûr, bon appétit!
Votre équipe de spécialistes de la cuisine aux micro-ondes

(NL) Geachte klant,

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw nieuwe magnetronoven met boven- en ondergrill en convector, die u goed van dienst zal zijn in de keuken.

U zult verbaasd staan over hoeveel verschillende dingen deze magnetronoven voor u kan doen. Niet alleen kunt u met de oven snel etenswaren ontdooien of opwarmen, u kunt er ook complete maaltijden mee bereiden.

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

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

Er zijn vele leuke voordelen aan een magnetronoven verbonden:

- Etenswaren kunnen direkt in de serveerschalen worden bereid, zodat er minder afwas is.
- Kortere kooktijden en het gebruik van weinig water en vetten zorgen er voor dat vele vitaminen, mineralen en unieke smaakjes bewaard blijven.

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

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

Veel plezier met uw magnetronoven en met het uitproberen van de heerlijke recepten.

Uw Magnetron-team

(I) Gentile Cliente,

...complimenti per aver scelto questo forno a microonde con grill superiore e inferiore e convezione, che si rivelerà un prezioso strumento che faciliterà il lavoro in cucina.

Si stupirà scoprendo cosa si può preparare con un forno a microonde, che non si limita a scongelare e scaldare i cibi, ma può cucinare pasti completi.

Per dimostrare quale valido aiuto possa offrire il nostro forno a microonde abbiamo selezionato alcune deliziose ricette internazionali veloci e facili da preparare.

Speriamo che gli esempi illustrati siano una guida utile per consentirle di cucinare i suoi piatti preferiti con

questo forno a microonde.

Usare un forno a microonde presenta molti vantaggi che certamente Lei apprezzerà:

- il cibo si può cucinare direttamente nei piatti di portata: questo significa avere un minor numero di stoviglie da lavare.
- tempi di cottura brevi ed uso limitato di acqua e grassi: questi fattori consentono di non perdere le proprietà di molte vitamine, minerali e di mantenere i sapori.

Consigliamo di leggere con attenzione il ricettario e le istruzioni sull'uso che permetteranno di comprendere

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 con grill superior e inferior y conveccion, que a partir de ahora le hará bastante más fáciles los quehaceres de la cocina.

Le sorprenderá agradablemente la cantidad de cosas que pueden hacerse con un microondas. No sólo puede usarse para descongelar o calentar rápidamente alimentos, sino también para preparar comidas completas.

En nuestra cocina de pruebas, nuestros colaboradores especializados en el uso de los microondas ha reunido una selección de las más deliciosas recetas internacionales, que se preparan rápida y sencillamente.

Esperamos que las recetas aquí incluidas le sirvan de

inspiración y le ayuden a preparar sus propios platos favoritos en su horno de microondas.

El poseer un horno de microondas ofrece muchísimas ventajas que estamos seguros que hallará interesantes:

- Los alimentos pueden prepararse directamente en los mismos platos en que se sirven, por lo que hay menos que lavar después.
- Debido a que se tarda menos en hacer las comidas y se usa poca agua y grasa se preserva mucho del contenido de vitaminas y minerales, así como los sabores característicos.

Le aconsejamos que lea con atención la guía culinaria y las instrucciones.

Así comprenderá fácilmente cómo se usa el horno.

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

D INHALT

Bedienungsanleitung

GERÄT	2
ZUBEHÖR	3
BEDIENFELD	4
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	7-9
AUFSTELLANWEISUNGEN	9
VOR INBETRIEBNAHME	10
VERWENDUNG DER STOP-TASTE	10
EINSTELLEN DER UHR	11
MIKROWELLENLEISTUNG	11
GAREN MIT DER MIKROWELLE	12
HEIZEN OHNE SPEISEN	12
GRILLBETRIEB	13
HEISSLUFTBETRIEB	14-15

F TABLE DES MATIERES

Mode d'emploi

FOUR: LES ORGANES	2
TABEAU DE COMMANDE	3
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE	28-30
INSTALLATION	30
AVANT UTILISATION	31
TOUCHE STOP (ARRET)	31
REGLAGE DE L'HORLOGE	32
REGLAGE DE NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES	32
CUISSON MICRO-ONDES	33
FONCTIONNEMENT A VIDE	33
CUISSON AU GRIL	34
CUISSON PAR CONVECTION	35-36
CUISSON COMBINEE	37-38

NL INHOUDSOPGAVE

Gebruiksaanwijzing

OVEN: NAMEN VAN ONDERDELEN	2
TOEBEHOREN/BEDIENINGSPANEEL	3
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN	49-51
INSTALLATIE	51
VOORDAT U DE OVEN VOOR HET EERST AANZET	52
GEBRUIK VAN DE STOP-TOETS	52
DE KLOK INSTELLEN	53
ENERGIENIVEAUS VAN DE MAGNETRON	53
KOKEN MET DE MAGNETRON	54
DE OVEN LEEG OPWARMEN	54
KOKEN MET DE GRILL	55
KOKEN MET CONVECTIEWARMTE	56-57
DUBBELE-KOKEN	58-59

I INDICE

Manuale d'istruzioni

FORNO ED ACCESSORI	2
PANNELLO DI CONTROLLO	3
ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA	70-72
INSTALLAZIONE	72
PRIMA DI USARE IL FORNO	73
USO DEL PULSANTE DI ARRESTO	73
IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO	74
LIVELLI DI POTENZA MICROONDE	74
COTTURA A MICROONDE	75
RISCALDAMENTO DEL FORNO VUOTO	75
COTTURA CON IL GRILL	76
COTTURA A CONVEZIONE	77-78
COTTURA COMBINATA	79-80

E INDICE

Manual de instrucciones

HORNO Y ACCESORIOS	2
PANEL DE MANDOS	3
INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD	91-93
INSTALACIÓN	94
ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO	94
UTILIZACIÓN DE LA TECLA DE PARADA	94
PUESTA EN HORA DEL RELOJ	95
NIVELES DE POTENCIA DEL MICROONDAS	95
COCCIÓN CON MICROONDAS	96
CALENTAMIENTO SIN ALIMENTOS	96
COCCIÓN CON GRILL	97
COCCIÓN POR CONVECCIÓN	98-99
COCCIÓN COMBINADA	100-101

KOMBI-BETRIEB	16-17
ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN	17-19
AUTOMATIK-BETRIEB	20-21
PIZZA-TABELLE	22
KARTOFFEL-TABELLE	23
PORTIONS-AUTOMATIK-TABELLE	24-25
REINIGUNG UND PFLEGE	26
FUNKTIONSPRÜFUNG	27
SERVICE-NIEDERLASSUNGEN	.I-IV
TECHNISCHE DATEN	.V-VII

AUTRES FONCTIONS PRATIQUES	38-40
FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE	41-42
TABEAU PIZZA	43
TABEAU POMMES DE TERRE	44
TABEAU ACTION INSTANTANEE	44-46
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	47
AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR	48
ADRESSES DU SERVICE APRES-VENTE	.I-V
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	.VI-VII

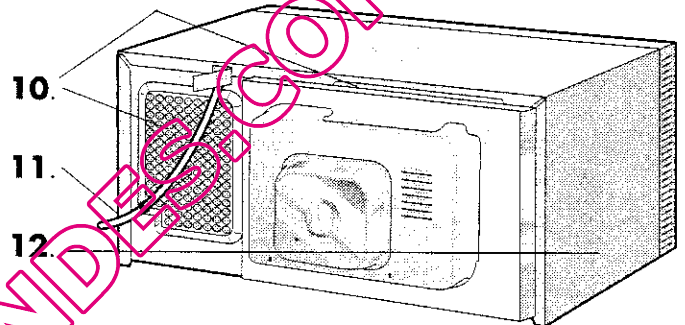
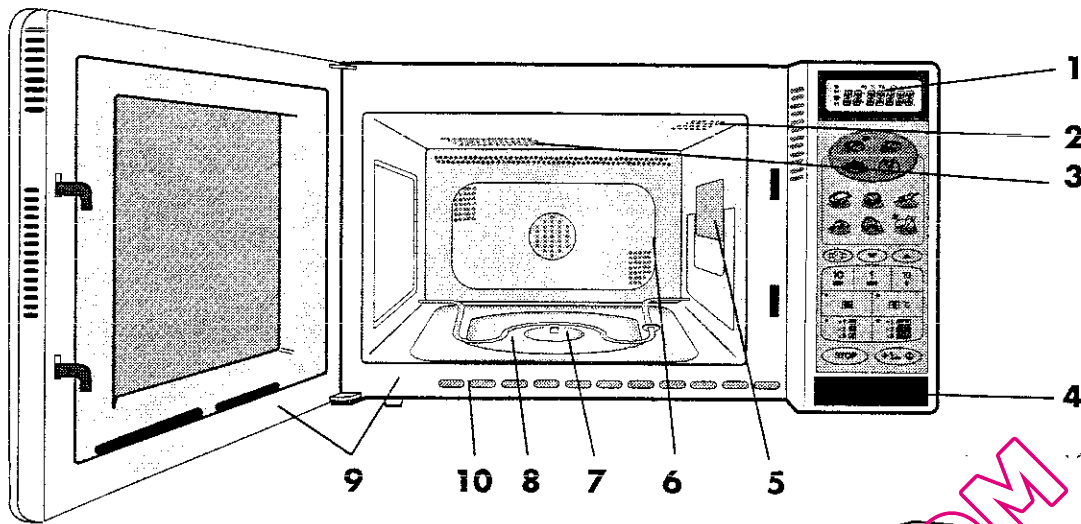
ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES	59-61
AUTOMATISCHE KOOKFUNCTIES	62-63
PIZZA-TABEL	64
AARONAPPEL-TABEL	65
DIRECTE ACTIE-TABEL	65-67
ONDERHOUD EN REINIGING	68
VOORDAT U EEN REPARATEUR BELT	69
ADRESSENLIJST MET REPARATEURS	.I-V
SPECIFICATIES	.VI-VII

ALTRE COMODE FUNZIONI	80-82
FUNZIONAMENTO AUTOMATICO	83-84
TABELLA PIZZA	85
TABELLA PATATE	86
TABELLA AVVIO IMMEDIATO	86-88
MANUTENZIONE E PULIZIA	89
CONTROLLI DA EFFETTUARE PRIMA DI RICORRERE AL SERVIZIO DI ASSISTENZA	90
CENTRI DI ASSISTENZA AUTORIZZATI	.I-V
DATI TECNICI	.VI-VII

OTRAS FUNCIONES PRÁCTICAS	101-103
OPERACIÓN AUTOMÁTICA	104-105
TABLA DE PIZZAS	106
TABLA DE PATATAS	107
TABLA DE ACCIÓN INSTANTÁNEA	107-109
CUIDADO Y LIMPIEZA	110
COMPROBACIONES ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO DE REPARACIONES	111
DIRECCIONES DE SERVICIOS DE REPARACIÓN	.I-V
DATOS TÉCNICOS	.VI-VII



GERÄT/FOUR/OVEN/FORNO/HORNO



- (D)**
- 1 Bedienfeld
 - 2 Garraumlampe
 - 3 Grill-Heizelement (Grill oben)
 - 4 Türöffner
 - 5 Spritzschutz für den Hohlleiter
 - 6 Garraum
 - 7 Antriebswelle
 - 8 Grill-Heizelement (Grill unten)
 - 9 Türdichtungen und Dichtungsflächen
 - 10 Lüftungsöffnungen
 - 11 Netzanschlusskabel
 - 12 Außenseite

- (F)**
- 1 Tableau de commande
 - 2 Eclairage du four
 - 3 Élément chauffant du grill (gril haut)
 - 4 Bouton d'ouverture de la porte
 - 5 Cadre du répartiteur d'ondes
 - 6 Cavité du four
 - 7 Entraînement
 - 8 Élément chauffant du grill (gril bas)
 - 9 Joints de porte et surfaces de contact du joint
 - 10 Ouvertures de ventilation
 - 11 Cordon d'alimentation
 - 12 Partie extérieure

- (NL)**
- 1 Bedieningspaneel
 - 2 Ovenlamp
 - 3 Grillverwarmingselement (boven grill)
 - 4 Deur open-toets
 - 5 Afdekplaatje (voor golfgeleider)
 - 6 Ovenruimte

- (NL)**
- 7 Verbindingsstuk
 - 8 Grillverwarmingselement (onderste grill)
 - 9 Deurafdichtingen en pasvlakken
 - 10 Ventilatie-openingen
 - 11 Snoer
 - 12 Behuizing

- (I)**
- 1 Pannello di controllo
 - 2 Luce forno
 - 3 Resistenza del grill (superiore)
 - 4 Pulsante di apertura dello sportello
 - 5 Coperchio guida onde
 - 6 Cavità del forno
 - 7 Albero motore del piatto rotante
 - 8 Resistenza del grill (inferiore)
 - 9 Guarnizioni e superfici di tenuta dello sportello
 - 10 Prese d'aria
 - 11 Cavo di alimentazione
 - 12 Mobile esterno

- (E)**
- 1 Panel de mandos
 - 2 Lámpara del horno
 - 3 Resistencia del grill superior
 - 4 Botón para abrir la puerta
 - 5 Tapa de la guía de ondas
 - 6 Interior del horno
 - 7 Arrastre del plato giratorio
 - 8 Resistencia del grill inferior
 - 9 Juntas de la puerta y superficies de cierre
 - 10 Orificios de ventilación
 - 11 Cable de alimentación
 - 12 Caja exterior



D ZUBEHÖR

Überprüfen, daß die Zubehörteile vorhanden sind:

- 13** Spritzschutz **14** Drehteller **15** Drehteller-Träger
16 Niedriger Rost **17** Hoher Rost

Sicherstellen, daß sich der Grill unten, wie im Diagramm dargestellt, in der untersten Stellung befindet. Zwecks leichterer Reinigung besteht die Möglichkeit das Bodenheizelement nach oben zu bewegen. Den Drehtellerträger auf die Antriebswelle am Boden des Gerätes setzen und den Drehteller auf den Drehtellerträger legen.

Den Drehteller, den Spritzschutz und die Roste vor der ersten Benutzung mit milder Seifenlauge reinigen. Den Drehteller nicht zerschneiden oder zerkratzen.

WARNING:

Das Zubehör (z.B. der Drehteller) wird im **GRILL-, KOMBI-, HEISSLUFT-, PIZZA/QUICHE/KARTOFFEL** und **PORTIONS-AUTOMATIK** (außer bei der Auftau-Automatik) sehr heiß. Um Verbrennungen zu vermeiden, tragen Sie stets dicke Ofenhandschuhe, wenn Sie die Speisen oder den Drehteller aus dem Gerät entnehmen.

HINWEIS: Bei der Bestellung von Zubehörteilen müssen Sie dem Händler bzw. dem SHARP-Kundendienst immer folgendes angeben: Teilebezeichnung und Modellnamen.

F ACCESSORIES

Vérifier que les accessoires suivants sont fournis:

- 13** Protection anti-éclaboussures **14** Plateau tournant **15** Pied du plateau
16 Trépied bas **17** Trépied haut

S'assurer que le grill bas est en position basse comme indiqué sur le schéma. Il est possible de le déplacer vers le haut et vers le bas pour faciliter le nettoyage. Placer le support du plateau tournant sur l'arbre du moteur de plateau tournant à l'intérieur du four. Placer ensuite le plateau tournant sur son support.

Avant d'utiliser le plateau tournant, la protection anti-éclaboussures et les trépieds pour la première fois, les nettoyer à l'eau légèrement savonneuse. Ne pas couper ou gratter le plateau tournant.

AVERTISSEMENT:

Les accessoires (plateau tournant par exemple) deviennent très chauds lors du fonctionnement en mode **GRILL, COMBINE, CONVECTION** et **AUTOMATIQUE** (sauf Décongélation Auto). Il faut toujours utiliser des gants lorsque vous retirez les aliments ou le plateau tournant du four pour éviter les brûlures.

REMARQUE: Lorsque vous passez une commande d'accessoires, veuillez mentionner au revendeur ou au service d'entretien agréé par SHARP ces deux types d'information: nom des pièces et nom du modèle.

NL TOEBEHOREN

Controleer of de volgende accessoires zijn geleverd:

- 13** Spatscherf **14** Draaitafel **15** Draaitafelsteun
16 Laag rek **17** Hoog rek

Zorg ervoor dat de onderste grill in de laagste positie staat, zoals staat afgebeeld, aangezien het mogelijk is om het element op te tillen om de oven makkelijker te kunnen schoonmaken. Plaats de draaitafelsteun over de moeras onderin de holte. Plaats daarna de draaitafel op de draaitafelsteun.

Voordat u de draaitafel, het spatscherf en de roosters voor het eerst gebruikt, dient u ze in een milde water & zeepoplossing schoon te maken. Niet op de draaitafel snijden of krassen.

WAARSCHUWING:

De accessoires (bijv. de draaitafel) worden tijdens verhitting met de **GRILL**, de **DUBBELE FUNCTIE, CONVECTIEWARMTE** of **AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S** (behalve de automatische ontdooiprogramma's) heel erg heet. Altijd dikke overhandschoenen gebruiken om de etenswaren of de draaitafel uit de oven te halen, om verbrandingen te voorkomen.

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

I ACCESSORI

Controllare che la confezione contenga tutti gli accessori elencati di seguito:

- 13** Griglia paraspruzzi **14** Piatto rotante
15 Supporto per piatto rotante **16** Griglia bassa
17 Griglia alta

Accertarsi che la resistenza inferiore si trovi in posizione bassa, come indicato dall'illustrazione; la resistenza infatti si può sollevare per facilitare le operazioni di pulizia. Collocare il supporto del piatto rotante sull'albero motore posto sul fondo della cavità, quindi appoggiare il piatto rotante sul supporto.

Lavare il piatto rotante, la griglia paraspruzzi e le altre griglie con acqua e sapone prima di utilizzarli per la prima volta. Evitare di tagliare o graffiare il piatto rotante.

AVVERTENZA:

Durante la cottura con il **GRILL, COMBINATA, A CONVEZIONE** e **AUTOMATICA** (escluso lo scongelamento rapido), gli accessori (ad esempio il piatto rotante) raggiungono una temperatura elevata. Per evitare scottature, utilizzare sempre guanti da cucina per togliere le pentole o il piatto rotante dal forno.

NOTA: Ordinando gli accessori, comunicare al rivenditore o ad un tecnico SHARP autorizzato il nome del componente ed il modello del forno.

E ACCESORIOS

Compruebe que ha recibido los siguientes accesorios:

- 13** Tapa **14** Plato giratorio **15** Base del platogiratorio **16** Rejilla baja **17** Rejilla alta

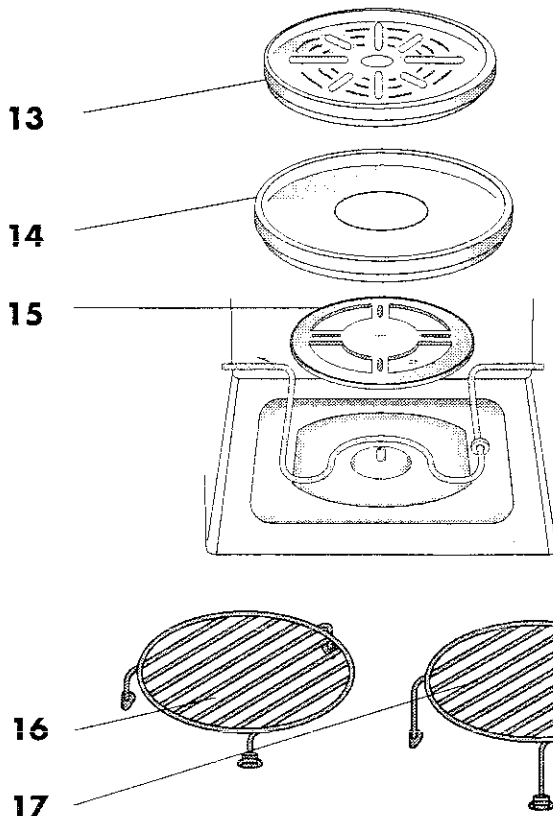
Asegúrese de que el grill inferior está bajado como muestra la figura; se puede levantar y bajar para facilitar la limpieza. Coloque la base del plato giratorio sobre el arbolito en la solera del interior del horno. Luego ponga el plato giratorio sobre su base.

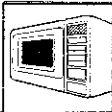
Antes de utilizar el plato giratorio, la tapa y las rejillas por primera vez lávelos con agua jabonosa usando un detergente suave. No corte o raye el plato giratorio.

ADVERTENCIA:

Los accesorios (como el plato giratorio) se pondrán muy calientes durante los modos de operación con **GRILL, COMBINADO, CONVECCIÓN** y **AUTOMÁTICO** (excepto Descongelación automática). Use siempre guantes para horno al sacar el alimento o el plato giratorio del horno para evitar quemarse.

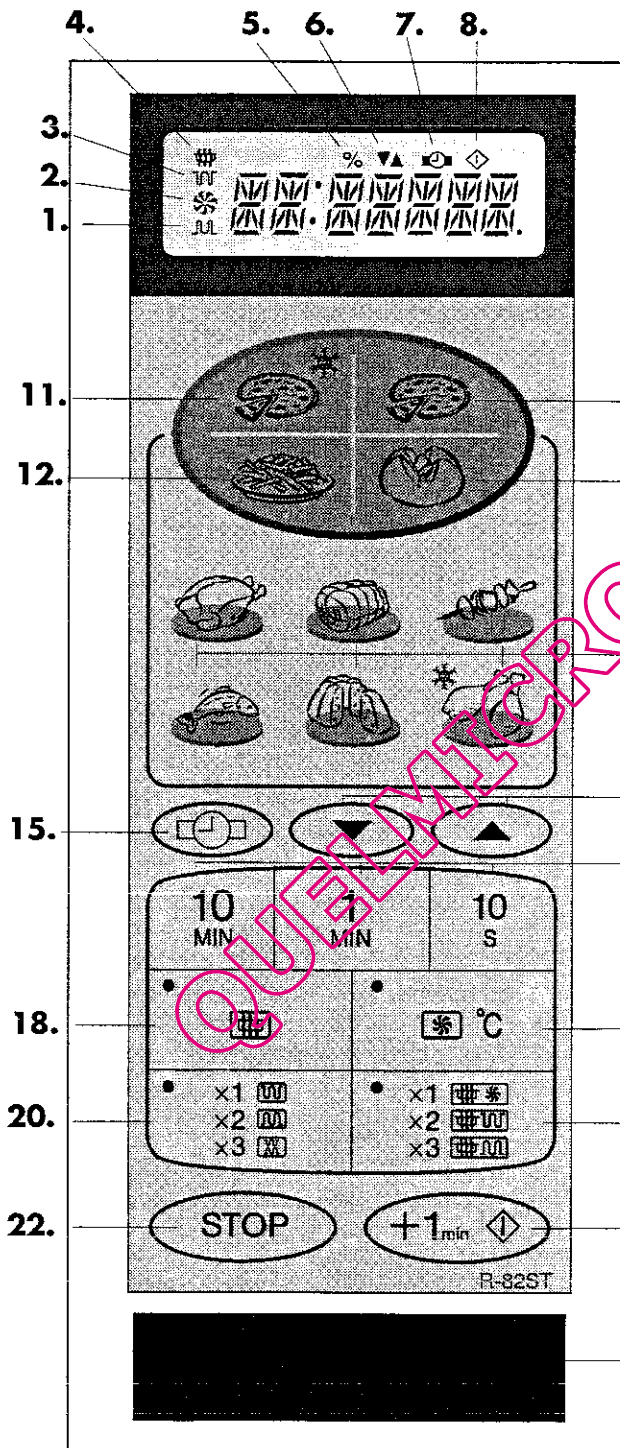
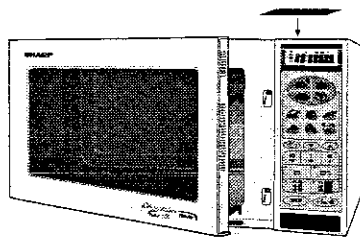
NOTA: Cuando haga el pedido de los accesorios, indíquelo a su distribuidor o técnico de servicio SHARP autorizado los dos datos siguientes: el nombre de la pieza, y el nombre del modelo.





BEDIENFELD

Position für den Menüaufkleber (Siehe Seite 22-25)
freistehend



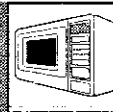
D BEDIENFELD

Anzeigen und Symbole

- 1. Symbol für **GRILL UNTEN**
- 2. Symbol für **HEISSLUFT**
- 3. Symbol für **GRILL OBEN**
- 4. Symbol für **MIKROWELLE**
- 5. Symbol für **LEISTUNGSSTUFE**
- 6. Symbol für **KÜRZER/LÄNGER**
- 7. Symbol für **UHR EINSTELLEN**
- 8. Symbol für **GAREN**

Bedienungstasten

- 9. **FRISCHE PIZZA/FRISCHE QUICHE**-Taste
- 10. **KARTOFFEL**-Taste
- 11. **GEFRORENE PIZZA/QUICHE**-Taste
- 12. **POMMES FRITES**-Taste
- 13. **PORTIONS-AUTOMATIK**-Tasten
- 14. **KÜRZER/LÄNGER**-Tasten
- 15. **UHREINSTELL**-Taste
- 16. **ZEITEINGABE**-Tasten
- 17. **HEISSLUFT**-Taste
Zum Ändern der Heißlufttemperatur
- 18. **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste
Zum Ändern der Mikrowellenleistung
- 19. **KOMBIBETRIEBS**-Taste:
1 x DRÜCKEN = MIKROWELLE + HEISSLUFT
2 x DRÜCKEN = MIKROWELLE + GRILL OBEN
3 x DRÜCKEN = MIKROWELLE + GRILL UNTEN
- 20. **GRILLBETRIEBS**-Taste:
1 x DRÜCKEN = GRILL OBEN
2 x DRÜCKEN = GRILL UNTEN
3 x DRÜCKEN = GRILL OBEN UND UNTEN
- 21. **+1 min** / **START**-Taste
- 22. **STOP**-Taste
- 23. **TÜRÖFFNER**-Taste




F PANNEAU DE COMMANDE

Affichage numérique et témoins

1. Témoin **GRIL BAS**
2. Témoin **CONVECTION**
3. Témoin **GRIL HAUT**
4. Témoin **MICRO-ONDES**
5. Témoin **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**
6. Témoins **MOINS/PLUS**
7. Témoin **REGLAGE DE L'HORLOGE**
8. Témoin **CUISSON EN COURS**

Touches de fonctionnement


9. Touche **PIZZA FRAICHE**
10. Touche **POMMES DE TERRE A L'EAU/EN ROBE DES CHAMPS**
11. Touche **PIZZA SURGEEE**
12. Touche **POMMES FRITES**
13. Touches **ACTION INSTANTANEE**
14. Touches **MOINS/PLUS**
15. Touche **REGLAGE DE L'HORLOGE**
16. Touches **DUREE**
17. Touche **CONVECTION**
18. Touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**
19. Touche **MODE COMBINE:**
 - 1 PRESSION = MICRO-ONDES + CONVECTION
 - 2 PRESSIONS = MICRO-ONDES + GRIL HAUT
 - 3 PRESSIONS = MICRO-ONDES + GRIL BAS
20. Touche **MODE GRIL**
 - 1 PRESSION = GRIL HAUT
 - 2 PRESSIONS = GRIL BAS
 - 3 PRESSIONS = GRIL HAUT + BAS
21. Touche **+1 min**  **/DEPART**
22. Touche **STOP (ARRET)**
23. Touche **d'OUVERTURE DE LA PORTE**

NL BEDIENINGSPANEEL

Digitaal display en lichtjes

1. **ONDERSTE GRILL**-lichtje
2. **CONVECTIEWARMTE**-lichtje
3. **BOVENSTE GRILL**-lichtje
4. **MAGNETRON**-lichtje
5. **MAGNETRON ENERGIENIVEAU**-lichtje
6. **MINDER/MEER**-lichtje
7. **KLOKINSTELLING**-lichtje
8. **KOKEN**-lichtje

Bedieningstoetsen

9. **VERSE PIZZA**-toets
10. **AARDAPPELEN SCHIL**-toets
11. **DIEPVRIES PIZZA**-toets
12. **PATATES FRITES**-toets
13. **DIRECTE ACTIE**-toets
14. **MINDER/MEER**-toetsen
15. **KLOKINSTELLING**-lichtje
16. **TJD**-toetsen
17. **CONVECTIEWARMTE**-toets
18. **MAGNETRON ENERGIENIVEAU**-toets
19. **DUBBELE FUNCTIE**-toets:
 - 1 x DRUKKEN = MAGNETRON + CONVECTIEWARMTE
 - 2 x DRUKKEN = MAGNETRON + BOVENSTE GRILL
 - 3 x DRUKKEN = MAGNETRON + ONDERSTE GRILL
20. **GRILLFUNCTIE**-toets:
 - 1 x DRUKKEN = BOVENSTE GRILL
 - 2 x DRUKKEN = ONDERSTE GRILL
 - 3 x DRUKKEN = BOVENSTE + ONDERSTE GRILL
21. **+1 min**  **/START**-toets
22. **STOP**-toets
23. **DEUR OPEN**-toets



PANNELLO DI CONTROLLO/PANEL DE MANDOS

I PANNELLO DI CONTROLLO

Display digitale ed indicatori

1. Indicatore **GRILL INFERIORE**
2. Indicatore **CONVEZIONE**
3. Indicatore **GRILL SUPERIORE**
4. Indicatore **MICROONDE**
5. Indicatore **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE**
6. Indicatori **MENO/PIÙ**
7. Indicatore **IMPOSTAZIONE OROLOGIO**
8. Indicatore **COTTURA**

Pulsanti di funzione


9. Pulsante **PIZZA FRESCA**
10. Pulsante **PATATE LESSE/CON LA BUCCIA**
11. Pulsante **PIZZA SURGELATA**
12. Pulsante **PATATE FRITTE**
13. Pulsanti **AVVIO IMMEDIATO**
14. Pulsanti **MENO/PIÙ**
15. Pulsante **IMPOSTAZIONE OROLOGIO**
16. Pulsanti **TEMPO**
17. Pulsante **CONVEZIONE**
18. Pulsante **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE**
19. Pulsante **COTTURA COMBINATA:**
 - 1 PRESSIONE = MICROONDE + CONVEZIONE
 - 2 PRESSIONI = MICROONDE + GRILL SUPERIORE
 - 3 PRESSIONI = MICROONDE + GRILL INFERIORE
20. Pulsante **GRILL :**
 - 1 PRESSIONE = GRILL SUPERIORE
 - 2 PRESSIONI = GRILL INFERIORE
 - 3 PRESSIONI = GRILL SUPERIORE + INFERIORE
21. Pulsante **+1 min**  / **START**
22. Pulsante **ARRESTO**
23. Pulsante **APERTURA DELLO SPORTELLO**

E PANEL DE MANDOS

Display e indicadores digitales

1. Indicador de **GRILL INFERIOR**
2. Indicador de **CONVECCIÓN**
3. Indicador de **GRILL SUPERIOR**
4. Indicador de **MICROONDAS**
5. Indicador de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS**
6. Indicador **MENOS/MÁS**
7. Indicador de **AJUSTE DEL RELOJ**
8. Indicador de **COCCIÓN**

Teclas de operación

9. Tecla de **PIZZA FRESCA**
10. Tecla de **PATATAS HERVIDAS/CON PIEL**
11. Tecla de **PIZZA CONGELADA**
12. Tecla de **PATATAS FRITAS**
13. Teclas de **ACCIÓN INSTANTÁNEA**
14. Teclas **MENOS/MÁS**
15. Tecla de **AJUSTE DEL RELOJ**
16. Teclas de **TIEMPO**
17. Tecla de **CONVECCIÓN**
18. Tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS**
19. Tecla de **MODO COMBINADO:**
 - 1 Pulsación = MICROONDAS + CONVECCIÓN
 - 2 Pulsaciones = MICROONDAS + GRILL SUPERIOR
 - 3 Pulsaciones = MICROONDAS + GRILL INFERIOR
20. Tecla del **MODO CON GRILL:**
 - 1 Pulsación = GRILL SUPERIOR
 - 2 Pulsaciones = GRILL INFERIOR
 - 3 Pulsaciones = GRILL SUPERIOR + INFERIOR
21. Tecla **+1 min**  / **INICIO**
22. Tecla de **PARADA (STOP)**
23. Botón de **ABRIR LA PUERTA**



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSinSTRUCTIE: ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

Voorkomen van brand

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

Wanneer de oven in een keukenkast moet worden geïnstalleerd, moet het installatierame EBR-47ST worden gebruikt dat door SHARP is gepatenteerd. Dit frame is van uw dealer verkrijgbaar. Raadpleeg de instructies over hoe het frame wordt geïnstalleerd of vraag uw dealer naar de juiste installatiemethode. Alleen wanneer dit frame wordt gebruikt, kan de veiligheid en de kwaliteit van uw magnetronoven worden gegarandeerd.

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

Sluit de oven alleen aan op een stopcontact met 230 V, 50Hz wisselstroom met een minimale 16 A zekering of een minimale 16 A circuitonderbreker. Het wordt aanbevolen om een apart circuit voor deze oven te gebruiken.

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

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

Plaats of gebruik de oven niet buitenshuis.

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

Blijf in de buurt van de oven indien u wegwerp-plastik, papier of andere brandbare materialen gebruikt.

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

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

Blokkeer de ventilatie-openingen niet.

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

Vonken van metalen voorwerpen kunnen mogelijk brand veroorzaken. Gebruik de magnetronoven niet voor bakken met olie of het verwarmen van frituurvet. De temperatuur kan namelijk niet worden geregeld en de olie kan mogelijk vlam vatten. Gebruik alleen popcorn dat in een voor magnetronovens geschikt materiaal is verpakt. Bewaar geen voedsel of andere voorwerpen in de magnetronoven. Controleer dat de instellingen van de magnetronoven juist zijn nadat u de oven heeft gestart. Volg de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing en het kookboek op.

Voorkomen van persoonlijk letsel

WAARSCHUWING:

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

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

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

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

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

Zorg dat er geen vet of vuil is op de aangrenzende oppervlakken. Volg de aanwijzingen bij "ONDERHOUD EN REINIGEN" op biz. 68 goed op.



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAAATREGELEN

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 functioneert.

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

WAARSCHUWING: Voorkomen van een explosie en spatten van kokend voedsel
Vloeistoffen en andere etenswaren moeten niet in afgesloten bakjes worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen.

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

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

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

Voorkom dat kokende vloeistof uit de fles spat:

1. Roer de vloeistof alvorens het verwarmen/opwarmen door.

2. Steek voor het opwarmen een glazen staaf of dergelijk voorwerp in de vloeistof.

3. Laat de vloeistof na het koken even in de oven staan zodat wordt voorkomen dat de vloeistof later uit de fles spuit.

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

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

Voorkomen van brandwonden

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

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

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

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

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

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

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

Raak de ovendeur, de behuizing aan de buitenkant, de behuizing aan de achterkant, de ovenruimte, de ventilatiegaten, de accessoires en de schalen tijdens de **GRILL, CONVECTIEWARMTE, DUBBELE FUNCTIE** of **AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S** niet aan, aangezien deze heet worden. Laat ze afkoelen voordat u ze schoonmaakt.



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, behalve wanneer dat in de gebruiksaanwijzing staat vermeld, zie pagina 54. U kunt daardoor de oven beschadigen.

Ter voorkomen van beschadiging van de draaitafel door oververhitting dient u bij gebruik van

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

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.

Gebruik geen plastic schalen en dergelijke met de magnetron indien de oven nog heet is na gebruik van de **GRILL, CONVECTIEWARMTE, DUBBELE FUNCTIE** of **AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S**, bediening. Het plastic smelt anders. Gebruik tevens geen plastic tijdens een van de bovenstaande functies, tenzij de fabrikant vermeldt dat het plastic product hittebestendig is en met de magnetron kan worden gebruikt.

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.

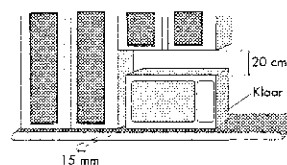
Noch de fabrikant noch de handelaar zijn aansprakelijk voor schade aan de oven of persoonlijk letsel indien de oven niet op de voorgeschreven, juiste manier is aangesloten.

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.

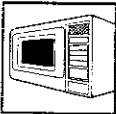
INSTALLATIE



1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal uit de binnenkant van de oven. Verwijder de verpakkingsfolie, die zich tussen de deur en de oven bevindt. Verwijder alle beschermplaatjes en de sticker met alle ovenkenmerken ook van de buitenkant van de deur.
2. Controleer of de oven beschadigd is.
3. Plaats de oven op een vlak en waterpas oppervlak dat sterk genoeg is voor het gewicht van de oven plus zware etenswaren.
4. Tijdens het koken kan de oven heet worden. Plaats de oven zodanig, dat deze tenminste 85 cm van het vloeroppervlak verwijderd is. Houd kinderen op een veilige afstand van de oven, zodat ze zich niet kunnen branden.
5. Zorg ervoor dat er een minimale ruimte van 20 cm boven de oven en een minimale ruimte van 15 mm tussen de ene zijde van de oven en de wand blijft. De andere zijde van de oven moet vrijblijven.

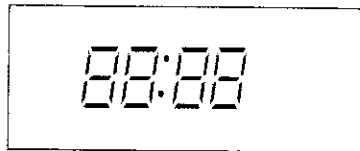


6. Steek de stekker van de oven in een standaard geaard stopcontact.

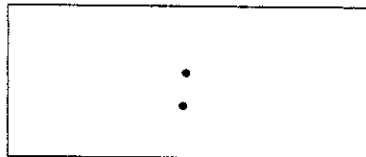


VOORDAT U DE OVEN VOOR HET EERST AANZET

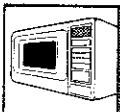
1. Stop de stekker van de oven in het stopcontact.
Op het display staat het volgende:



2. Druk op de **STOP**-toets.
Op het display staat het volgende:



3. Stel de klok in. (Zie pagina 53).
4. De oven leeg opwarmen (Zie pagina 54).



GEBRUIK VAN DE STOP-TOETS



Gebruik de **STOP**-toets om:

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

QUELMICROONDES.COM



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

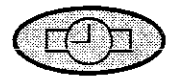
1. Om de 12-uursklok in te stellen, drukt u eenmaal op de **KLOKINSTELLINGS**-toets, zoals bij Stap 1 hiernaast.
2. Om de 24-uursklok in te stellen, drukt u tweemaal op de **KLOKINSTELLINGS**-toets, zoals bij Stap 2 hiernaast.

Stap 1.



x1

Stap 2.

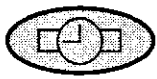


x2

Bijvoorbeeld:

De 24-uursklok instellen op 23:35:

Kies de 24-uursklok door tweemaal op de **KLOK INSTELLINGS**-toets te drukken.



x2

Stel de uren in:

Druk tweemaal op de **10 MIN**-toets.
Druk driemaal op de **1 MIN**-toets.

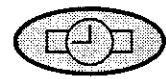


x2



x3

Verander van uren naar minuten door eenmaal op de **KLOKINSTELLINGS**-toets te drukken.



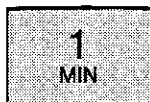
x1

Stel de minuten in:

Druk driemaal op de **10 MIN**-toets.
Druk vijfmaal op de **1 MIN**-toets.



x3



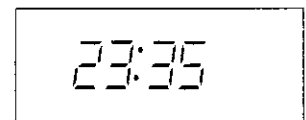
x5

Start de klok.



x1

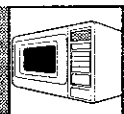
Controleer het display.



OPMERKING:

1. Druk op de **STOP**-toets als u tijdens het programmeren een fout maakt.
2. Als de oven op de kook- of op de minuutklokstand staat en u wilt weten hoe laat het is, dan drukt u op de **KLOKINSTELLING**-toets. Zolang u de toets ingedrukt houdt, ziet u hoe laat het is.
3. Als de stroom naar uw magnetron wordt onderbroken, dan zal het display "PRESS STOP" knipperen, nadat de stroom weer is hersteld. Als dit tijdens het koken gebeurt, dan wordt het kookprogramma uitgewist. De klok wordt ook uitgewist en u kunt niet meer zien hoe laat het is.
4. Als u de klok opnieuw wilt instellen, volgt u nogmaals het bovenstaande voorbeeld.
5. Als u de klok niet instelt, drukt u eenmaal op de **STOP**-toets. verschijnt op het display. Wanneer de oven klaar is met koken, zal opnieuw op het display verschijnen, in plaats van het uur van de dag.

ENERGIENIVEAU VAN DE MAGNETRON



Uw magnetron heeft 5 energieniveaus. Voor de selectie van het gewenste energieniveau volgt u de aanwijzingen in het kookboek.

100 % vermogen = 900 WATT

30 % vermogen = 270 WATT

70 % vermogen = 630 WATT

10 % vermogen = 90 WATT

50 % vermogen = 450 WATT

- Om een niveau in te stellen, drukt u op de **MAGNETRON ENERGIENIVEAU**-toets tot het gewenste niveau wordt weergegeven.
- Wanneer de **MAGNETRON ENERGIENIVEAU**-toets eenmaal wordt ingedrukt, verschijnt er, 100 % op het display. Als u het gewenste niveau mist, moet u de **MAGNETRON ENERGIENIVEAU**-toets blijven indrukken totdat u nogmaals het juiste niveau bereikt.
- **100 % wordt automatisch ingesteld indien er geen bepaald vermogen wordt gekozen.**



KOKEN MET DE MAGNETRON

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

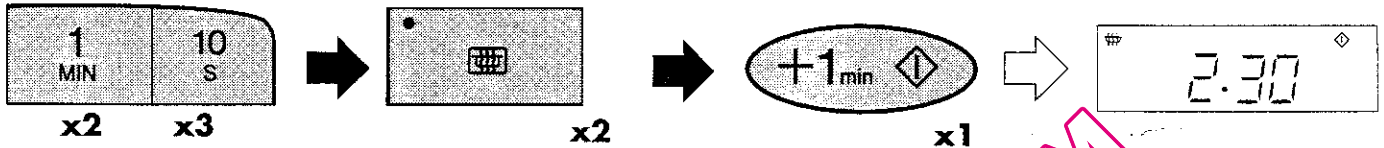
Bijvoorbeeld: Stel dat u soep wilt opwarmen voor 2 minuten en 30 seconden op 70 %.

Stel de tijd in:

Druk tweemaal op de **1 MIN**-toets en driemaal op de **10 SEC**-toets.

Kies het gewenste energie-niveau 70 % door tweemaal op de **MAGNETRON ENERGIENIVEAU**-toets te drukken.

Controleer het display.

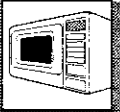


OPMERKINGEN :

1. Als de deur tijdens het kookproces wordt geopend, zal automatisch de kooktijd op het digitale display stoppen. De kooktijd begint weer af te tellen zodra de deur gesloten en de **+1 min** /**START**-toets ingedrukt wordt.
2. Als u wilt weten wat de kookstand is, drukt u op de

MAGNETRON ENERGIENIVEAU-toets. Zolang u de **MAGNETRON ENERGIENIVEAU**-toets ingedrukt houdt, zal de kookstand weergegeven worden.

3. Zodra de oven ophoudt met koken zal de tijd weer op het display verschijnen, indien de tijd werd ingesteld.



DE OVEN LEEG OF OPWARMEN

Als u voor het eerst de boven- en/of ondergrill, de dubbele kookfunctie of de convectiewarmte gebruikt, kan het zijn dat u rook of een brandgeur waarneemt, maar dit betekent niet dat de oven defect is. Laat de oven 20 minuten lang leeg aan staan, met de bovenste en onderste grill aan, voordat u de oven voor het eerst met etenswaren gebruikt.

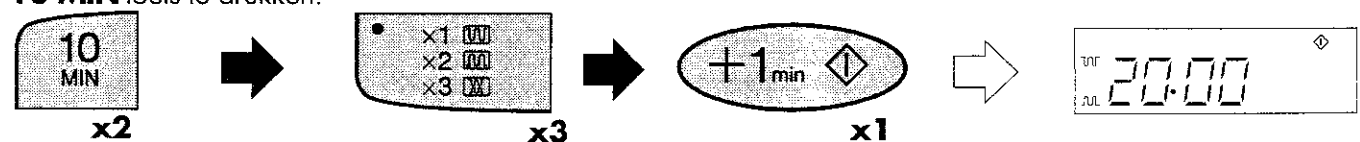
BELANGRIJK: Gedurende deze werking zult u rook en geur waarnemen. Doe daarom de ramen open of zorg ervoor dat de kamer geventileerd is.

Zorg ervoor dat er geen eten in de oven zit. Voer de gewenste opwarmtijd in door tweemaal op de **10 MIN**-toets te drukken.

Druk driemaal op de **GRILLFUNCTIE**-toets.

Zet de oven aan.

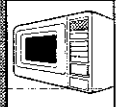
Controleer het display.



De oven begint af te tellen. Open na afloop de deur om de ovenruimte te laten afkoelen.

WAARSCHUWING:

De deur, de buitenkant en de binnenkant van de oven zullen heel warm worden, zorg ervoor dat u zich niet verbrandt wanneer de oven staat af te koelen.



Uw oven heeft 2 grill verwarmingselementen, en een combinatie van 3 grill kookstanden. Voer eerst de tijd in en daarna de gewenste grillfunctie door de **GRILLFUNCTIE**-toets in te drukken, zoals hieronder staat aangegeven.

Druk op de GRILLFUNCTIE -toets	GRILL VERWARMINGSELEMENT IN GEBRUIK	DISPLAY
x1	Bovenste Grill	
x2	Onderste Grill	
x3	Boven- met Ondergrill samen	

Bijvoorbeeld:

Stel dat u een broodje gesmolten kaas wilt maken met de **BOVENSTE GRILL**. Leg het brood op het hoog rek.

Voer de gewenste kooktijd in door vijfmaal op de **1 MIN**-toets te drukken.

Kies de **BOVENSTE GRILL** door eenmaal op de **GRILLFUNCTIE**-toets te drukken.

Begin met koken.

Controleer het display.



1. U wordt aangeraden om tijdens het grillen de hoge of lage rekken te gebruiken.
2. Het kan zijn dat u, wanneer u voor het eerst de grill gebruikt, een beetje rook en een brandlucht waarneemt. Dit is normaal en betekent niet dat uw oven defect is. Zie 'Leeg opwarmen' op de vorige pagina.

WAARSCHUWING:

De ovenruimte, de deur, de Ventilatie-openingen, de Behuizing, de draaitafel, het spatscherm, de draaitafelsteun, de roosters, de schotels en vooral de onderste grill worden heel erg heet. Gebruik daarom dikke ovenhandschoenen wanneer u het eten of de draaitafel uit de oven haalt, zodat u zich niet verbrandt.



KOKEN MET CONVECTIEWARMTE

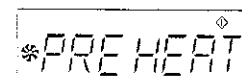
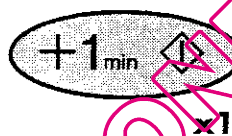
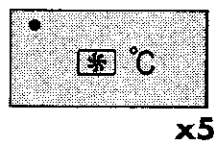
Deze magnetronoven heeft 10 voorgeprogrammeerde oveninstellingen die gebruik maken van een combinatie van de bovenste en onderste grill.

Druk op de CONVECTIEWARMTE -toets	x1	x2	x3	x4	x5	x6	x7	x8	x9	x10
Oventemperatuur (° C)	250	230	220	200	180	160	130	100	70	40

Voorbeeld 1 : Koken met voorverwarming

Stel dat u de oven tot 180° C wilt voorverwarmen en 20 minuten op 180° C wilt koken.

Voer de gewenste voorverwarmingstemperatuur in door vijfmaal op de **CONVECTIEWARMTE**-toets te drukken. Op het display staat 180° C.



(Voorverwarmingstemperatuur)

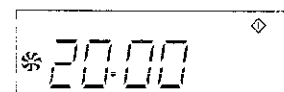
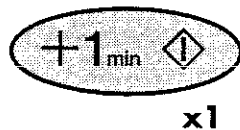
Druk op de **+1 min** /**START**-toets om met voorverwarmen te beginnen.

Wanneer de ingestelde voorverwarmingstemperatuur is bereikt, zult u een belsignaal horen. Op het display staat . Open de deur en plaats het voedsel in de oven. Sluit de deur.

Voer de gewenste opwarmtijd in door tweemaal op de **10 MIN**-toets te drukken.

Druk op de **+1 min** /**START**-knop.

Controleer het display.



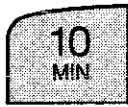
N.B.:

- Na het koken koelt de oven automatisch af en geeft het display het volgende weer: "NOW COOLING" (KOELINGS).
- Als u na het voorverwarmen op een andere temperatuur wilt koken, druk dan op de **CONVECTIEWARMTE**-toets totdat de gewenste instelling op het display wordt weergegeven. Om de temperatuur in het bovenstaande voorbeeld te veranderen, drukt u op de **CONVECTIEWARMTE**-toets nadat u de kooktijd heeft ingesteld.
- Wanneer de ingestelde voorverwarmingstemperatuur is bereikt, zal deze temperatuur 30 minuten lang worden aangehouden. Na 30 minuten zal het display veranderen naar het uur van de dag, als de klok is ingesteld. Het gekozen **CONVECTIEWARMTE**-programma zal worden geannuleerd.



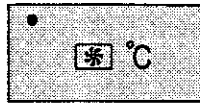
Voorbeeld 2: Koken zonder voorverwarmen

Stel dat u 20 minuten lang op 250° C wilt koken.



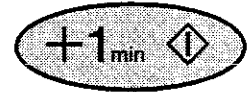
x2

Voer de gewenste kooktijd in (20 min.) door tweemaal op de **10 MIN**-toets te drukken.



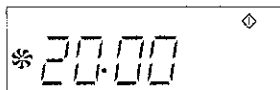
x1

Kies de gewenste kooktemperatuur (250° C).



x1

Druk op de **+1 min** / **START**-toets:



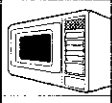
Controleer het display.

N.B: Na het koken koelt de oven automatisch af en geeft het display het volgende weer: "NOW COOLING" (KOELINGS).

Om de convectietemperatuur te veranderen drukt u op de **CONVECTIEWARMTE**-toets totdat de gewenste temperatuur op het display wordt weergegeven.

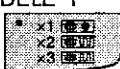
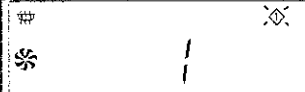




WAARSCHUWING:

De ovenruimte, de deur, de Ventilatie-openingen, de Behuizing, de draaitafel, het spatscherm, de draaitafelsteun, de roosters, de schotels en vooral de onderste grill worden heel erg heet. Gebruik daarom dikke ovenhandschoenen wanneer u het eten of de draaitafel uit de oven haalt, zodat u zich niet verbrandt.



DUBBELE-KOKEN

Uw oven heeft 3 **DUBBELE** kookstanden waarbij de magnetron met de grill wordt gecombineerd. Om de **DUBBELE** kookstand te kiezen, drukt u op de **DUBBELE** kook-toets totdat de gewenste stand op het display verschijnt. Over het algemeen verkort de dubbele kooktijd de totale kooktijd.

Druk op de DUBBELE FUNCTIE -toets.	Kookmethode	Energieniveau	Display
DUBBELE 1  x1	MAGNE 30 % CONV 250°C	10 % - 50 %	
DUBBELE 2  x2	MAGNE 30 % BOVENSTE GRILL	10 % - 100 %	
DUBBELE 3  x3	MAGNE 30 % ONDERSTE GRILL	10 % - 100 %	

N.B:

Om de convectietemperatuur te veranderen drukt u op de **CONVECTIEWARMTE**-toets totdat de gewenste temperatuur op het display wordt weergegeven.

Voorbeeld 1:

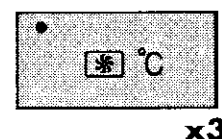
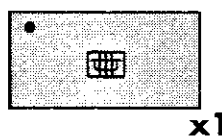
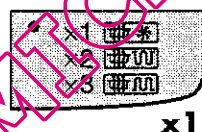
Stel dat u 20 minuten lang met de **DUBBELE FUNCTIE 1** wilt koken (10 % magnetronenergie en 200° C **CONVECTIEWARMTE**).

Voer de gewenste kooktijd in (20 min.) door tweemaal op de **10 MIN**-toets te drukken.

Druk eenmaal op de **DUBBELE FUNCTIE**-toets.

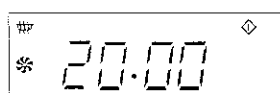
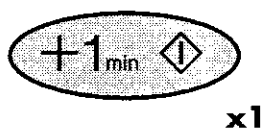
Druk eenmaal op de **MAGNETRON ENERGIE-NIVEAU**-toets (10 %).

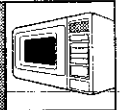
Druk driemaal op de **CONVECTIEWARMTE**-toets (200° C).



Begin met koken.

Controleer het display.





Voorbeeld 2:

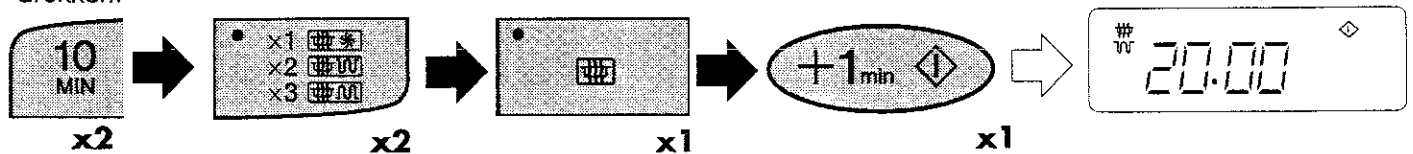
Stel dat u 20 minuten lang met de **DUBBELE FUNCTIE 2** wilt koken (10 % magnetronenergie en de **BOVENSTE GRILL**).

Voer de gewenste kooktijd in door tweemaal op de **10 MIN**-toets te drukken.

Druk tweemaal op de **DUBBELE FUNCTIE**-toets.

Druk eenmaal op de **MAGNETRON ENERGIENIVEAU**-toets (10 %).

Begin met koken. **Controleer het display.**

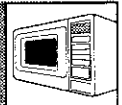


N.B.: Na het koken koelt de oven automatisch af en geeft het display het volgende weer: "NOW COOLING" (KOELINGS).

WAARSCHUWING:

De ovenruimte, de deur, de Ventilatie-openingen, de Behuizing, de draaitafel, het spatscherm, de draaitafelsteun, de roosters, de schotels en vooral de onderste grill worden heel erg heet. Gebruik daarom dikke ovenhandschoenen wanneer u het eten of de draaitafel uit de oven haalt, zodat u zich niet verbrandt.

ANDERE GEMIDDELDDE FUNCTIES



1. STADIAKOKEN.

Er kunnen (maximaal) 4 stappen met een combinatie van de **MAGNETRON, GRILL, DUBBELE** of **CONVECTIE**-standen worden voorgeprogrammeerd.

VOORBEELD VAN STADIAKOKEN:

1. Magnetron of voorverwarmen + magnetron + magnetron + dubbele of convectie of grill of magnetron
2. Magnetron of voorverwarmen + dubbele of convectie of grill + dubbele of convectie of grill of magnetron
3. Dubbele of convectie of grill + magnetron + dubbele of convectie of grill of magnetron

Bijvoorbeeld:

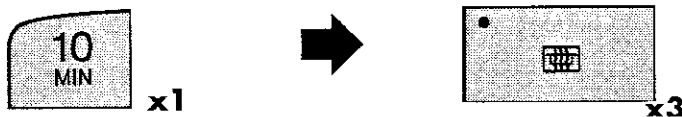
Stap 1: 10 minuten op 50 % Energiestand **Stap 2:** 5 minuten Dubbele 2 op 10 % Energiestand

Stap 3: 20 minuten met de **BOVENSTE GRILL**.

STAP 1

Voer de gewenste kooktijd (10 minuten) in door eenmaal op de **10 MIN**-toets te drukken.

Kies 50 % energiestand door driemaal op de **MAGNETRON ENERGIENIVEAU**-toets te drukken.



STAP 2

Voer de gewenste kooktijd (5 minuten) in door vijfmaal op de **1 MIN**-toets te drukken.

Kies alleen de **DUBBELE 2**-stand door tweemaal op de **DUBBELE FUNCTIE**-toets te drukken

Kies 10 % lage energiestand door eenmaal op de **MAGNETRON ENERGIENIVEAU**-toets te drukken.





ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES

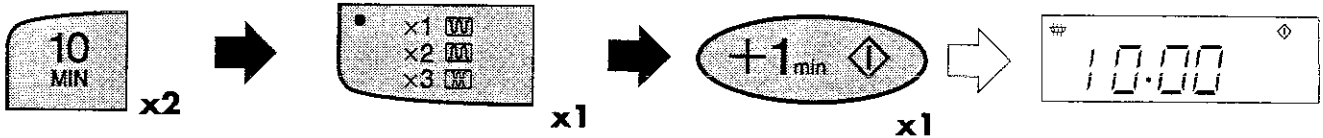
STAP 3

Kies de gewenste kooktijd (20 minuten) door tweemaal op de **10 MIN**-toets te drukken.

Kies de **BOVENSTE GRILL** door eenmaal op de **GRILLFUNCTIE**-toets te drukken.

Begin met koken door op de **+1 MIN** / **START**-toets te drukken.

Controleer het display.



U kunt elk van de drie stappen van het bovenstaande voorbeeld ook weer uitwissen.

N.B:

Het is niet noodzakelijk om de **MAGNETRON ENERGIENIVEAU**-toets in te drukken als u 100 % energie wilt instellen voor het laatste stadium.

2. MINDER / MEER-toets.

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

a) De ingestelde tijd veranderen.

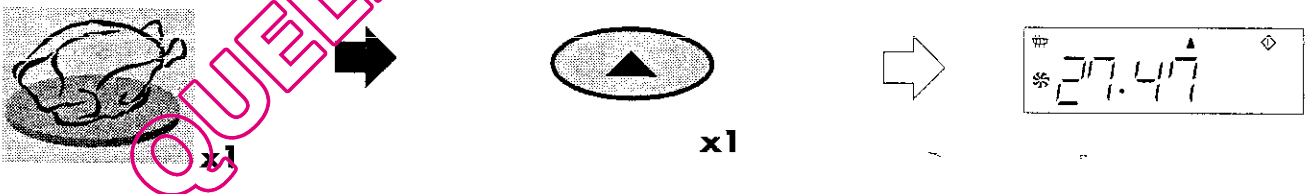
Bijvoorbeeld:

Stel dat u 0,9 kg gegrilde kip wilt koken met de en **MEER** (▲)-toetsen.

Kies het **DIRECTE ACTIE**-menu voor gegrilde kip door eenmaal op de **DIRECTE ACTIE**-toets te drukken.

Kies het gewenste resultaat (goed gaar) door eenmaal op de **MEER**-toets te drukken.

De oven zal automatisch beginnen te koken.



OPMERKINGEN:

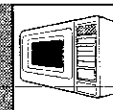
Raak dezelfde knop nogmaals aan om de stand van de **MEER** of **MINDER**-toets te annuleren.

Om van **MEER** naar **MINDER** te veranderen, gewoon op de **MINDER** (▼)-toets drukken.

Om van **MINDER** naar **MEER** te veranderen, gewoon op de **MEER** (▲)-toets drukken.

b) De kooktijd tijdens het koken veranderen.


Door iedere druk op de **MINDER** (▼) of **MEER** (▲)-toets wordt de kooktijd respectievelijk 1 minuut langer of korter.





3. +1 min /START-toets

De +1 min  /START-toets staat u toe om de volgende functies uit te voeren:



a) **Directe Start.** U kunt meteen op 100 % magnetronenergie en in stappen van 1 minuut beginnen te koken, wanneer u op de + 1 min/  toets drukt.

b) **De kooktijd verlengen.** U kunt de kooktijd telkens 1 minuut verlengen door tijdens het kookproces op de + 1 min/  -toets te drukken.

OPMERKING: Om te voorkomen dat kinderen de oven misbruiken, kan de + 1 min/  -toets slechts binnen 1 minuut na de voorgaande handeling worden gebruikt.

4. DE INSTELLINGEN CONTROLEREN TERWIJL DE OVEN AAN STAAT

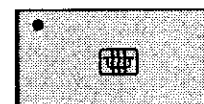
U kunt het energieniveau, het uur van de dag en de oventemperaturen controleren.

DE ENERGIENIVEAU CONTROLEREN:

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

De oven blijft aftellen, ook al staat het energieniveau op het display weergegeven.

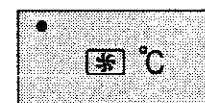
Zolang u de toets ingedrukt houdt, zal de kookstand weergegeven worden.



DE CONVECTIETEMPERATUUR CONTROLEREN:

Als u de convectietemperatuur tijdens het koken wilt controleren, druk dan op de **CONVECTIEWARMTE**-toets.

Zo lang uw vinger op de toets drukt zal de convectietemperatuur in °C worden weergegeven.



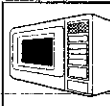
DE KLOKINSTELLING CONTROLEREN:

Allereerst moet de klok al ingesteld zijn, zie pagina 53.

Als u het uur van de dag tijdens het koken wilt controleren, druk dan op de **KLOKINSTELLING**-toets.

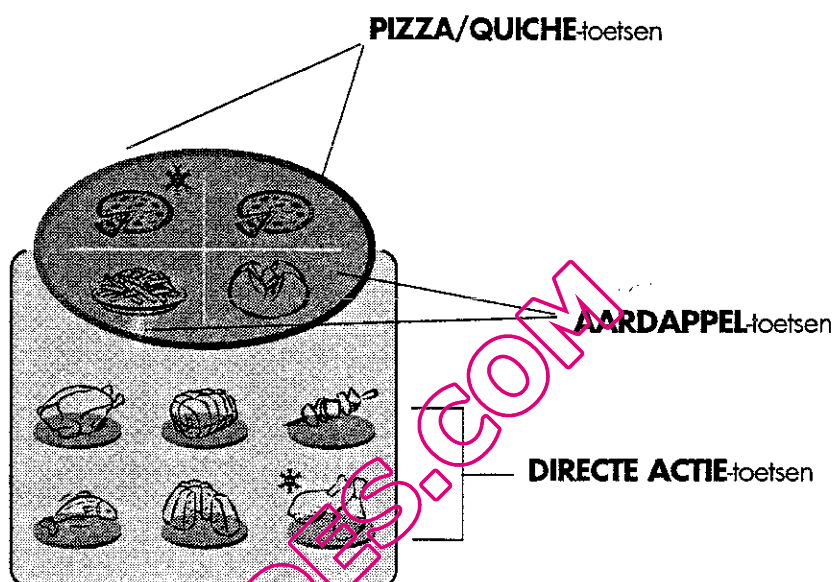
Zo lang uw vinger op de toets drukt, zal het uur van de dag worden weergegeven.





AUTOMATISCHE KOOKFUNCTIES


De **PIZZA/QUICHE/AARDAPPEL/PORTIES-AUTOMATISCH** berekenen automatisch de juiste kookfunctie en de juiste kooktijd voor de onderstaande etenswaren.



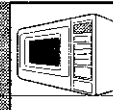
1. Druk voor het menu op de gewenste Automatische kookfuncties/Pizza/Aardappeltoets
2. Om het gewicht te vergroten drukt u op de Automatische Kookfuncties-toets totdat het gewenste gewicht staat weergegeven. Voer alleen het gewicht van het voedsel in. Het gewicht van de schotel dient er niet bij opgeteld te worden.
3. Voor etenswaren die meer of minder wegen dan de gewichten/hoeveelheden die in de kooktabellen staan, dient u de oven met de hand in te stellen.
De voorgeprogrammeerde kooktijden zijn gemiddelde tijden. Als u de kooktijden die in de porties-automatisch zijn voorgeprogrammeerd wilt veranderen, dan drukt u op de **MINDER (▼)** of **MEER (▲)** -toetsen (zie pagina 60 voor meer details).
4. Gelijk nadat het gewicht is ingevoerd, zal de oven beginnen te koken.

Waarschuwing:

De ovenruimte, de deur, de Ventilatie-openingen, de Behuizing, de draaitafel, het spatscherm, de draaitafelsteun, de roosters, de schotels en vooral de onderste grill worden heel erg heet. Gebruik daarom dikke ovenhandschoenen wanneer u het eten of de draaitafel uit de oven haalt, zodat u zich niet verbrandt.

[Indien er actie moet worden ondernomen (zoals het omkeren van het eten), stopt de oven en klinkt er een geluidssignaal;] het display geeft aan wat u moet doen. Om met koken door te gaan, drukt u op de **+ 1 min**  /**START**-toets.

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

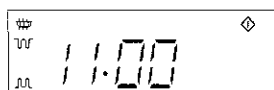


Voorbeeld 1: Stel dat u 800 g verse pizza wilt verhitten met de **VERSE PIZZA/VERSE QUICHE**-toets.

Kies de functie en voer de hoeveelheid in door tweemaal op de **VERSE PIZZA/VERSE QUICHE**-toets te drukken. 0,8 kg verschijnt op het display.



x2



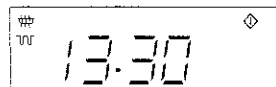
De oven gaat meteen aan.
Controleer het display.

Voorbeeld 2: Stel dat u 400 g patates frites wilt verhitten.

Kies de functie en voer de hoeveelheid in door vijfmaal op de **PATATES FRITES**-toets te drukken. 0,4 kg verschijnt op het display.



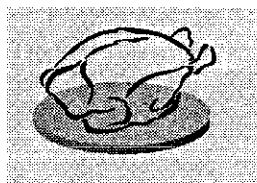
x5



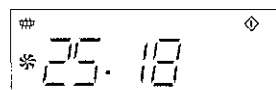
De oven gaat meteen aan.
Controleer het display.

Voorbeeld 3: Stel dat u een gegrilde kip van 0,9 kg wilt verhitten.

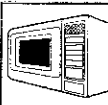
Kies de functie en voer de hoeveelheid in door eenmaal op de **GEGRILDE KIP**-toets te drukken. 0,9 kg verschijnt op het display.



x1



De oven gaat meteen aan.
Controleer het display.



Diepvries Pizza, Quiche

Hoeveelheid : 0,15 - 0,60 kg, Pizza
0,15 - 0,50 kg Quiche

Benodigdheden: Direct op de draaitafel

Telkens verhoogd met: 50 g

Begintemp. voedsel: -18° C

Aanbevolen

menu's: Diepvries pizza's, diepvries quiches



Bereiding:

- Verwijder de kant-en-klare diepvries pizza/quiche uit de verpakking en leg hem op de draaitafel. Voor Pizza's met een dikke bodem, drukt u op de **MINDER (▼)** -toets. Wanneer u kant-en-klare berorren quiches kookt, drukt u op de **MEER (▲)** -toets voordat u op de **DIEPVRIES PIZZA/DIEPVRIES QUICHE**-toets drukt.
- Wanneer het eenmaal gaar is, plaatst u het eten op een bord.

Verse Pizza

Hoeveelheid : 0,7 - 1,0 kg, Pizza
0,7 kg Quiche

Benodigdheden: Direct op de draaitafel

Telkens verhoogd met: 100 g

Begintemp. voedsel: 20° C, Kamertemperatuur

Aanbevolen

menu's: Zelfgemaakte pizza/Quiche



Bereiding:

- Maak de pizza/quiche volgens de onderstaande recepten.
- Plaats direct op de draaitafel.
- Wanneer het eenmaal gaar is, plaatst u het eten op een bord.

RECEPT VOOR PIZZA

Ingrediënten:

ca. 300 g	Kant-en-klar deeg (Pizzamix of roldeeg)
ca. 200 g	Tomaten in blik
150 g	Vulling naar keus (bijv. maïs, ham, salami, ananas)
50 g	Geraspte kaas Basilicum, oregano, tijm, zout, peper

Bereiding:

1. Bereid het deeg volgens de aanwijzingen op de verpakking. Rol het deeg uit tot het net zo groot is als de draaitafel.
2. Vet de draaitafel met een dun laagje margarine in en leg de pizzabodem erop.
3. Laat de tomaten afdruipen en snij ze in stukjes. Roer de kruiden door de tomaten en spreid de saus over het deeg. Plaats alle andere ingrediënten bovenop de pizza en strooi er als laatste de kaas overheen.

4. Kook de pizza met de **VERSE PIZZA/VERSE QUICHE**-toets.



RECEPT VOOR QUICHE

Ingrediënten:

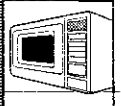
200 g	Bladerdeeg (bevoren of gekoeld)
3	Eieren (gemiddelde)
200 g	Room of melk
100 g	Geraspte kaas (Emmenthal)
50 g	Ham

Bereiding:

1. Ontdooi het deeg en rol het uit tot de grootte van de draaitafel en leg het op de draaitafel.
2. Meng de eieren met de room en de kaas. Voeg zout en peper toe en giet over het deeg.

3. Leg de ham erover en kook met de **VERSE PIZZA/VERSE QUICHE**-toets.





Patat frites



Hoeveelheid : 0,2 - 0,4 kg
 Benodigdheden: Direct op de draaitafel
 Telkens verhoogd met: 50 g
 Begintemp. voedsel: -18° C
 Aanbevolen menu's: Franse gebakken aardappeltjes, aardappelkroketten of aardappelblokjes.
 Voor dikke patates frites, druk op de **MEER (▲)**-toets.

Bereiding:

- Verwijder de diepgevroren patat frites (aanbevolen voor gewone ovens) uit de verpakking en plaats ze op de draaitafel.
- Druk zo nodig op de **MEER (▲)**-toets.
- Haal na het koken de patat frites van de draaitafel af en leg ze in een serveerschaal.

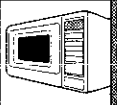
Gekookte aardappelen/ aardappelen in hun schil



Hoeveelheid: 0,1 - 0,8 kg
 Benodigdheden: Schotel met deksel
 Telkens verhoogd met: 100 g
 Begintemperatuur: 20° C (kamertemperatuur)
 Aanbevolen menu's: Geschilde en ongeschilde aardappelen

Bereiding:

- Gekookte aardappelen: Schil de aardappelen en snij ze in stukken van gelijke grootte.
 Aardappelen in hun schil: Kies aardappelen van gelijke grootte en maak ze goed schoon.
- Leg de aardappelen in een schotel.
 - Voeg de juiste hoeveelheid water toe (per 100g ca. 2 eetlepels en een snufje zout).
 - Afdekken.
 - Zodra de oven stopt en u het belseinhaal hoort, roert u de aardappelen om en dekt ze nogmaals af.
 - Na het koken laat u de aardappelen 1-2 minuten lang staan.



Gegrilde kip



Hoeveelheid : 0,9 - 1,8 kg
 Benodigdheden: Laag rooster en spatscherm
 Telkens verhoogd met: 100 g
 Begintemp. voedsel: 5° C
 Ingrediënten: voor 1,0 kg gegrilleerde kip:
 1/2 theel zout en peper.
 1 theel paprikapoeder
 2 eetl olie

Aanbevolen menu's: Gegrilleerde kip

Bereiding

- Vermeng de ingrediënten en smeer het mengsel over de kip.
- Doorboor het vel van de kip een aantal keren.
- Plaats de kip op het lage rek met de borstzijde naar beneden.
- Zodra u het belseinhaal hoort, draait u de kip om.
- Laat na afloop de kip ca. 5 minuten lang in de oven staan.

OPMERKING: Zie blz. 68.



Gebraden varkensvlees

Hoeveelheid : 0,6 - 2,0 kg
 Benodigdheden: Laag rooster en spatscherm
 Telkens verhoogd met: 100 g
 Begintemp. voedsel: 5° C, Gekoeld
 Ingrediënten: voor 1000 g mager varkensvlees
 1 geplet knoflookteentje
 2 EL olie
 1 EL paprikapoeder
 een mespuntje komijnpoeder
 1 theel zout



Aanbevolen menu's: Mager varkensvlees

Bereiding

- Mager varkensvlees wordt aanbevolen.
- Meng alle ingrediënten en smeer ze over het varkensvlees.
- Plaats het varkensvlees op het lage rek.
- Wanneer u het belsegnaal hoort, draait u het vlees om.
- Na het koken laat u het voedsel 10 minuten lang gewikkeld in aluminiumfolie staan.

OPMERKING: Zie blz. 68.

Gegrilde spiezen

Hoeveelheid : 0,2 - 0,8 kg
 Benodigdheden: Hoge rek
 Telkens verhoogd met: 100 g
 Begintemp. voedsel: 5° C, Gekoeld
 Aanbevolen menu's: Verschillende soorten vleespennen



Bereiding:

- Bereid de vleespennen voor. (U kunt het hoofdstuk in het bijgevoegde SHARP kookboek erop nastaan)
- Plaats de vleespennen op het hoge rek.
- Wanneer u het belsegnaal hoort, draait u de pennen om.
- Wanneer het vlees gaar is, legt u de pennen op een bord. Ze kunnen meteen opgediend worden.

Vissticks/ Stukken gevogelte

Hoeveelheid : 0,2 - 0,5 kg
 Benodigdheden: Direct op de draaitafel
 Telkens verhoogd met: 100 g
 Begintemp. voedsel: 18° C
 Aanbevolen menu's: Vissticks, Stukken gevogelte (Chicken Nuggets)



Bereiding:

- Smeer de draaitafel in met 1 theelepel olie.
- Verwijder de diepvries vissticks/de stukken gevogelte uit de verpakking.
- Smeer wat olie bovenop de vissticks/stukken gevogelte en plaats ze op de draaitafel.
- Wanneer ze eenmaal gaar zijn, plaatst u ze op een bord. (Ze kunnen meteen opgediend worden.)

Taart

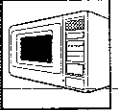
Hoeveelheid: 0,5 - 1,5 kg
 Benodigdheden: Taartvorm, Laag rooster
 Telkens verhoogd met: 100 g
 Begintemp. voedsel: 20° C
 Aanbevolen menu's: Worteltjestaart, Appeltaart met calvados.



Bereiding:

- Maak de taart (het recept staat in het SHARP kookboek)
- Giet het mengsel in een taartvorm die groot genoeg is.
- Laat het eten na afloop staan totdat het afgekoeld is, voordat u het uit de container haalt.

TIP: U kunt gewone zwart metalen taartvormen gebruiken. Als er vonken ontstaan, plaatst u een schoteltje tussen het rooster en de taartvormen.



**Eenvoudig ontdooien,
Gevogelte**



Hoeveelheid : 0,9 - 2,0 kg
 Benodigdheden: (zie de opmerking op de volgende pagina)
 Telkens verhoogd met:: 100g,
 Begintemp. voedsel: -18° C, Diepvries

Bereiding

- Plaats een bord ondersteboven op de draaitafel en plaats daarop het gevogelte.
- Wanneer u het belsignaal hoort, draait u het gevogelte om.
- Wanneer u het belsignaal nogmaals hoort, draait u het om.
- Na het ontdooien laat u het voedsel 30-90 minuten lang gewikkeld in aluminiumfolie staan, totdat het volledig ontdooid is.

**Eenvoudig ontdooien,
Kippenpootjes, Runderlapje,
Koteletten, Visfilet.**



Hoeveelheid : 0,2 - 1,0 kg
 Benodigdheden: (Zie de opmerking hieronder)
 Telkens verhoogd met: 100 g
 Begintemp. voedsel: -18° C, Diepvries

Bereiding:

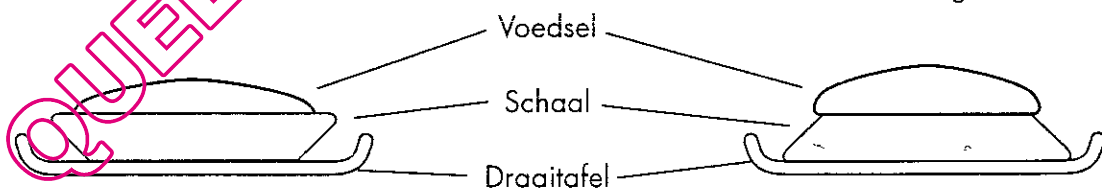
- Plaats het voedsel in een enkele laag op een bord. Als er stukken samengevroren zijn, moet u proberen ze uit elkaar te halen, voordat u met ontdooien begint.
- Wanneer u het belsignaal hoort, draait u het voedsel om en legt het anders neer.
- Wanneer u het belsignaal hoort, draait u het voedsel nogmaals om.
- Wanneer de oven is gestopt, laat u het voedsel 10-30 minuten lang ingepakt in aluminiumfolie rusten, totdat het volledig ontdooid is.

OPMERKINGEN:

- 1 De runderlapje, koteletten, visfilets en kippenpootjes moeten in één laag bevroren zijn.
- 2 Gebruik kleine, dunne stukjes aluminiumfolie om de ontdooid stukken af te dekken.
- 3 Het gevogelte moet meteen na het ontdooien worden bereid.
- 4 Arrange the food in the oven as shown below:

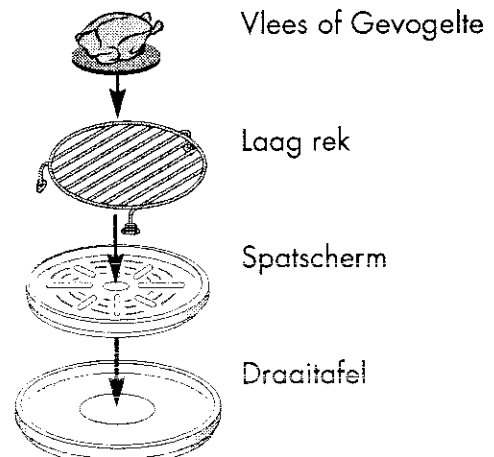
Kippenpootjes, runderlapje, koteletten en visfilets

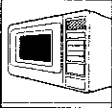
Gevogelte



OPMERKING

Gebruik het bijgeleverde spatscherm als bescherming tegen de vetspatten van gebraden vlees of gevogelte. Monteer zoals op de tekening staat aangegeven.





LET OP: GEBRUIK VOOR DE BINNEN- OF BUITENKANT VAN UW MAGNETRONOVEN GEEN IN DE HANDEL VERKRIJGBARE OVENREINIGERS, OPLOSMIDDELEN OF SCHUURMIDDELEN EN SCHUURSPONSJES.

WAARSCHUWING!

Na verhitting met de **GRILL, DUBBELE FUNCTIE, CONVECTIEWARMTE** of automatische kookprogramma's (behalve automatische ontdooiprogramma's), zullen de ovenruimte, de deur, de behuizing van de oven en de accessoires erg heet zijn. Voordat u de oven schoonmaakt, moet u zich ervan vergewissen dat alles afgekoeld is.

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 alvorens de oven te reinigen, zodat de bedieningspaneel wordt uitgeschakeld. U dient bij het reinigen van het bedieningspaneel de nodige voorzichtigheid in acht te nemen. Met een vochtige doek veegt u zachtjes het voorpaneel schoon. Gebruik beslist geen chemische middelen of schuurmiddelen.

Binnenkant van de oven

1. Veeg telkens nadat de oven gebruikt wordt eventuele spatten of overkooksel weg met een zachte vochtige doek of een spons, terwijl de oven nog warm is. Bij hardnekkiger vuil, veeg weg met een milde zeepoplossing totdat alle vlekken verdwenen zijn.

Verwijder de golfgeleiderbescherming niet. U kunt de onderste grill met de hand optillen wanneer u de oven wilt schoonmaken. Na het schoonmaken plaatst u de onderste grill weer in de laagste stand, zoals aangegeven op de figuur onderaan deze pagina.

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 spuitbusreinigers.
4. Warm uw oven regelmatig met beide verwarmingselementen op en raadpleeg het hoofdstuk 'De oven leeg opwarmen' op pagina 54. Als er etensresten of vet spatten aan de binnenkant van de oven achterblijven, dan kunnen deze rook of een vieze geur veroorzaken.

Draaitafel en draaitafelsteun

Verwijder de draaitafel en de draaitafelsteun uit de oven. Was de draaitafel en de steun met een milde zeepoplossing. Droog met een zachte doek. De draaitafel en de steun kunnen in een afwasmachine worden gereinigd.

Spatscherm

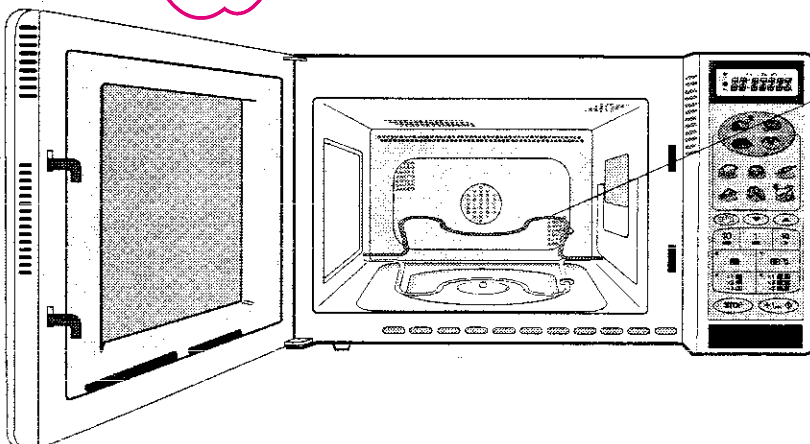
Maak het spatscherm in een milde water/zeep oplossing schoon. Met een zachte doek drogen. Het spatscherm kan ook in de afwasmachine worden schoongemaakt.

Laag en hoog rekken

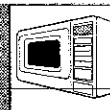
Reinig de rekken met een zacht afwasmiddel en water en maai ze goed droog. De rekken kunnen tevens in een afwasmachine worden gereinigd.

Deur

De deur aan beide kanten, de deurafdichting alsmede de dichtingsoppervlakken regelmatig met een vochtige doek reinigen om verontreinigingen te verwijderen.



Grill-verwarmingselement, dat bij het schoonmaken kan worden opgetild. (onderste grill)



CONTROLEER HET VOLGENDE ALVORENS EEN 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. Gaat het ovenlichtje aan wanneer de deur wordt geopend? JA _____ NEE _____

3. Plaats een kop met water (ca. 150 ml) in de oven en doe de deur goed dicht.

- Stel de kookfunctie in op de magnetronstand.
- Stel de oven in op 1 minuut op (100 %) en zet de oven aan.

Gaat het ovenlichtje aan? JA _____ NEE _____

Draait de draaitafel? JA _____ NEE _____

OPMERKING: De draaitafel draait in beide richtingen.

Werkt de ventilator? JA _____ NEE _____

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

Hoort u na 1 minuut het belsignaal? JA _____ NEE _____


Gaat het lichtje dat aangeeft dat de oven aan staat uit? JA _____ NEE _____

Is de kop met water na deze minuut warm? JA _____ NEE _____

4. Haal de kop uit de oven en sluit de deur. Stel de **GRILL**-stand in op 3 minuten voor zowel de bovenste als de onderste grill.

Zijn na 3 minuten beide grill-verwarmingselementen roodgloeiend geworden?

JA _____ NEE _____

(x 3 )









5. Programmeer de oven nu voor 3 minuten voor 180° C.

Is de binnenkant van de oven heet na drie minuten? JA _____ NEE _____

Bel uw dealer of erkend SHARP onderhoudspersoneel en geef het resultaat van uw controles door, als u een van bovenstaande vragen met "NEE" heeft moeten beantwoorden.

OPMERKING:

1. Wanneer u het eten gedurende de standaardtijd in dezelfde kookstand kookt, dan zal de oven automatisch zachter koken om oververhitting te voorkomen. (Het energieniveau van de oven wordt verminderd en de grill verwarmingselementen zullen aan en uit gaan.)

Kookstand	Standaardtijd
Magnetronstand op 100 %	20 min.
Grill-stand	
Bovenste grill 	30 min.
Onderste grill 	45 min.
Bovenste grill + 	Bovenste grill - 15 min.
Onderste grill 	Onderste grill - 15 min.
Dubbele 2  	Magnetron - 20 min. Bovenste grill - 15 min.
Dubbele 3  	Magnetron - 20 min. Onderste grill - 15 min.

2. Na het koken op de **GRILL**- (beide verwarmingselementen), **DUBBELE**-, **CONVECTIEWARMTE**-, **PIZZA/QUICHE**, **AARDAPPEL** functie en **PORTIES-AUTOMATISCHE** (behalve **AUTOMATISCH ONTDOOIEN**), zal de koelfan aangaan totdat de oven is afgekoeld. De koelfan zal ook aangaan wanneer u op de **STOP**-toets drukt en de deur opent gedurende de **GRILL**-, **DUBBELE**- en/of automatische kookstand (behalve **AUTOMATISCH ONTDOOIEN**); hierdoor kan het zijn dat u lucht uit de ventilatiegaten voelt komen.



ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

IMPORTANTE: ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA PERSONALE DA LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER OGNI RIFERIMENTO FUTURO.

Per evitare pericolo d'incendi

Il forno a microonde non deve rimanere incostudito durante il funzionamento. I livelli di potenza troppo alti o i tempi di cottura troppo lunghi possono surriscaldare il cibo e causare un incendio.

Nel caso in cui il forno vada installato a incasso, deve essere usata la struttura per installazione EBR-47ST) distribuita da SHARP e disponibile presso il Vostro rivenditore. Fare riferimento alle istruzioni per l'installazione della struttura o chiedere al rivenditore l'esatta procedura. Soltanto l'uso dell'apposita struttura garantisce la sicurezza e la qualità del prodotto.

La presa di corrente deve essere facilmente accessibile, in modo da poter staccare facilmente il cavo di alimentazione in caso d'emergenza.

La tensione di alimentazione del forno deve essere di 230 V, 50 Hz, con un fusibile del quadro di distribuzione o un salvavita di un minimo di 16A.

Si raccomanda di usare un circuito elettrico di alimentazione separato esclusivamente per questo prodotto.

Non lasciate il forno vicino a fonti di calore come, per esempio, un forno convenzionale.

Non installate il forno in un posto molto umido o dove si può accumulare la condensa.

Non lasciate o usate il forno all'aperto.

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

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

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

Non mettete materiali infiammabili vicino al forno o alle aperture di ventilazione.

Non bloccate le aperture di ventilazione.

Togliete dal cibo e dal suo involucro i sigilli e fili di chiusura metallici. La formazione di arco sulle superfici metalliche può causare un incendio.

Non usate il forno a microonde per friggere o riscaldare l'olio di frittura. La temperatura in tal caso non può essere controllata e può causare un incendio. Per fare il granoturco soffiato (popcorn), usate esclusivamente un forno a microonde speciale.

Non conservate cibo od oggetti all'interno del forno.

Controllate le regolazioni dopo aver avviato il forno, per accertarvi che esso funzioni nel modo desiderato. Usate questo manuale d'istruzioni insieme con il libro di ricette fornito.

Per evitare potenziali ferite

ATTENZIONE:

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

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

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

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

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

Non lasciate che grasso o sporco si accumulino sulle guarnizioni e sulle parti vicine. Seguite le Istruzioni di "MANUTENZIONE E PULIZIA" a pag. 89.

GUADALAJARA / **ABRIL SANCHEZ VALENTIN**, 959/ 10.60.41, CL CADIZ 2, 21270 CALA, HUELVA / **TELESONID HUELVA, S.C.A.**, 959/ 24.38.60, CL FCO.VAZQUEZ LIMON 4, 21002 HUELVA, HUELVA / **ELECTRONICA SUR**, 959/ 47.11.51, CL M. IERDO DE TEJADA 9, 21400 AYAMONTE, HUELVA / **ELECTRO HIMEGA, S.A.**, 953/ 24.22.56, CL ADARVES BAIOS 4C, 23001 JAEN, JAEN / **ELECTRONICA JUMAR**, 953/ 26.17.08, CL GOYA [LAS FLORES] 1, 23006 JAEN, JAEN / **ELECTRONICA GONZALEZ**, 953/ 50.33.82, CORREDERA SAN BARTOLOME 11, 23740 ANDUJAR, JAEN / **UNISERVIC ELECTRONICA**, 953/ 75.14.19, CL GOYA 1 BJS, 23400 UBEDA, JAEN / **NOMBREI, TLFNO, CALLE, CIUDAD, PROVINCIA / ANUMA**, 953/ 69.70.41, CL PAREDON 24, 23700 LINARES, JAEN / **TALLERES INSTALUZ**, 981/ 26.80.26, CL JUAN FLOREZ 110, 15005 LA CORUÑA, LA CORUÑA / **GARCIA QUINTELA ARTURO**, 981/ 70.21.07, CL XOANE, 15100 CARBALLO, LA CORUÑA / **MANUEL MATO SEÑARIS**, 981/ 53.71.14, CL SILVOUTA-PEDRA DA, 15896 SANTIAGO COMPOSTELA, LA CORUÑA / **ZENER ELECTRONICA**, 981/ 22.07.00, CL RONDA DE MONTE ALTO 15, 15002 LA CORUÑA, LA CORUÑA / **S.T. MENDEZ**, 981/ 27.52.52, CL GIL VICENTE 13, 15011 LA CORUÑA, LA CORUÑA / **ELECTRONICA CASTILLA**, 981/ 32.14.09, CR CASTILLA 377-bis Bjos, 15404 FERROL, LA CORUÑA / **BANDIN AUDIO**, 981/ 86.60.23, CL RUA ARCOS MOLDES 2 B-3, 15920 RIANXO, LA CORUÑA / **ELECTRONICA TORRES, S.C.**, 941/ 24.76.15, AV NAVARRA 14, 26001 LOGROÑO, LA RIOJA / **TOP SERVICE**, 941/ 13.50.35, CL ACHUTEGUI DE BLAS 17, 26500 CALAHORRA, LA RIOJA / **AGUADO GIL ROBERTO**, 941/ 25.25.53, AV VIANA 10, 26001 LOGROÑO, LA RIOJA / **TELSON**, 987/ 21.25.18, CL BATALLA CLAVIJO 2, 24006 LEON, LEON / **SALVADOR RODRIGUEZ, C.B.**, 987/ 40.36.02, CL ORTEGA Y GASSET 24, 24400 PONFERRADA, LEON / **PROSAT**, 987/ 20.34.10, PZ DOCE MARTIRES 5, 24004 LEON, LEON / **ELECTRONICA FOUCES**, 982/ 40.24.38, CL BENITO VICETTO 34, 27400 MONFORTE DE LEMOS, LUGO / **TELEVEXO S.L.**, 982/ 58.18.57, CL NOSA SRA. do CARMEN 82, 27880 BURELA, LUGO / **ELECTRONICA PENELO**, 982/ 21.47.43, CL SERRA GA#IDOIRA 63, 27004 LUGO, LUGO / **GOMESCAN**, 91/ 305.48.90, PZ DEL JUBILADO 8, 28042 BARAJAS-MADRID, MADRID / **ELECTRONICA GARMAN, C.B.**, 91/ 368.01.79, CL MANDARINA 15, 28027 MADRID, MADRID / **ELECTRONICA ANSAR**, 91/ 460.47.45, CL TOMASA RUIZ 4, 28019 MADRID, MADRID / **TEC-NORTE**, 91/ 851.63.47, CL SANTIAGO APOSTOL 12, 28400 COLLADO VILLALBA, MADRID / **VARIOSAT, S.L.**, 91/ 662.04.68, CL ISLA DE CORCEGA 24, 28100 ALCOBENDAS, MADRID / **ELBESERVI, S.A.**, 91/ 386.27.11, CL DR.R. CASTROVIEJO 19, 28029 MADRID, MADRID / **ALCALA SERVITEC C.B.**, 91/ 889.00.32, CL SANTA URSULA 5, 28801 ALCALA DE HENARES, MADRID / **GARMAN C.B.**, CL CARLOS SOLE 38 local, 28038 MADRID, MADRID / **AVILES SANCHEZ ANTONIO**, 952/ 36.16.02, CL CIUDAD DE ANDUJAR 2, 29006 MALAGA, MALAGA / **VIDEO TALLER, S.C.**, 952/ 54.23.95, EDIF. LA NORIA B BJS-5, 29740 TORRE DEL MAR, MALAGA / **SERVISUEL, EDIF. LA UNION**, 952/ 46.90.28, CM DE LAS CA#ADAS LC 2, 29640 FUENGIROLA, MALAGA / **BISER, S.L.**, 952/ 25.55.53, CL LOZANO DE TORRES 8, 29013 MALAGA, MALAGA / **ELECTRO RONDA**, 952/ 87.59.99, CL SANTA CECILIA 11, 29400 RONDA, MALAGA / **DIEGO LOPEZ JODAR**, 952/ 280.12.23, PZ DEL RELOJ 13, 29680 ESTEPONA, MALAGA / **CARO PORLAN RAIMUNDO**, 968/ 46.18.11, CL JOSE MOULLAA 45, 30800 JORCA, MURCIA / **REG., C.B.**, 968/ 51.00.06, CL ANTONIO OLIVER 17, 30204 CARTAGENA, MURCIA / **ELECTROSERVICIOS SEBA, C.B.**, 968/ 29.35.93, CL ISAAC ALBENIZ 4 BJS, 30009 MURCIA, MURCIA / **VISATEL**, 968/ 24.16.47, CL TORRE ALVAREZ S/N, 30007 MURCIA, MURCIA / **ELECTRO SERVICIOS PLAZA**, 968/ 28.45.67, CL GOMEZ CORTINA 10, 30005 MURCIA, MURCIA / **RAFAEL GOMEZ YELO**, 968/ 26.14.67, PS CORBERA 17, 30002 MURCIA, MURCIA / **FERNANDEZ GONZALEZ JOSE**, 988/ 23.48.53, AV BUENOS AIRES 75 BJS, 32004 ORENSE, ORENSE / **ELECTRONICA JAVIER**, 979/ 75.03.74, CL RAMIREZ 5, 34005 PALENCIA, PALENCIA / **CENTRAL DE SERVICIOS**, 986/ 37.47.45, CL ASTURIAS (BAJO) 10, 36206 VIGO, PONTEVEDRA / **MONTAJES SERVICIOS TECN.**, 986/ 84.16.36, CL LOUREIRO CRESPO 43, 36004 PONTEVEDRA, PONTEVEDRA / **SIAL-ALVIMO S.L.**, 986/ 29.93.01, C/ C.TORRECEDEIRA 92 Bjos, 36202 VIGO, PONTEVEDRA / **ELECTRONICA CAMBADOS**, 986/ 50.83.27, CL CAMILO JOSE CELA 13, 36600 VILAGARCIA AROUSA, PONTEVEDRA / **ALMAT ELECTRONICA**, 923/ 22.45.08, CL GALILEO 21, 37004 SALAMANCA, SALAMANCA / **GUIJO S.T.**, 921/ 42.94.18, CL RAMON Y CAJAL 1, 40002 SEGOVIA, SEGOVIA / **AVITELSAT, S.A.**, 954/ 66.21.52, CL ESPINOSA Y CARCEL 31, 41005 SEVILLA, SEVILLA / **VANHCOLOR, S.L.**, 95/ 433.83.03, CL SAN JACINTO 96, 41010 SEVILLA, SEVILLA / **TELEPAL**, 95/ 464.95.80, CL JULIO VERNE 49, 41006 SEVILLA, SEVILLA / **AUVITEL, S.L.**, 95/ 427.57.07, CL VIRGEN DE AFRICA 20, 41011 SEVILLA, SEVILLA / **AUDIO COLOR**, 95/ 457.94.47, CL GOLGOTA 3 LOCALIZDA., 41003 SEVILLA, SEVILLA / **ELECTRO 93 S.L.**, 95/ 472.37.16, CL MELIZA 1, 41700 DOS HERMANAS, SEVILLA / **TECO**, 975/ 22.61.25, CL ANTOUIN DE SORIA 10, 42003 SORIA, SORIA / **ELECTRONICA RIVAS**, 925/ 80.55.46, CL BARRIO SAN JUAN 1, 45600 TALAVERA LA REINA, TOLEDO / **ELECTRONICA FE-CAR, S.L.**, 925/ 21.21.45, AV SANTA BARBARA 30, 45006 TOLEDO, TOLEDO / **ELECTRONICA JOPAL S.L.**, 925/ 25.04.42, AV SANTA BARBARA S/N, 45006 TOLEDO, TOLEDO / **ELECTRO ANAYA**, 925/ 48.09.81, CL VERTEDEIRA ALTA 14, 45700 CONSUEGRA, TOLEDO / **TELESERVICIOS**, 983/ 30.92.61, CL ESGUEVA 6, 47003 VALLADOLID, VALLADOLID / **ASIST. TECNICA MARCOS**, 983/ 29.78.66, CP DE DEL RIO HORTEGA 2-4, 47014 VALLADOLID, VALLADOLID / **ELECTRONICA VITELSON**, 983/ 80.43.56, PZ DEL MERCADO 9, 47400 MEDINA DEL CAMPO, VALLADOLID / **R.T.V. BLANCO**, 980/ 51.14.41, CL EDUARDO JULIAN PEREZ 9, 49018 ZAMORA, ZAMORA

SWITZERLAND

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

SWEDEN

Vid förfrågningar angående din mikrovägsugn var vänlig kontakta din återförsäljare eller någon av Sharps representanter
Centralservice Umeå, Formvägen 3, 20021 Umeå, Phone: 090-125001, Fax: 090-131135 / **MN Elektronikservice AB**, Flygplatsinfarten 10A, 161 11 Bromma, Phone: 08-6275900, Fax: 08-6275160 / **Jönköpings Antenn & TV Service**, Fridhemsvägen 20, 553 02 Jönköping, Phone: 036-161690, Fax: 036-160211 / **Ratronik Radio & TV Service**, Nordlandergatan 15, 931 32 Skellefteå, Phone: 0910-17305, Fax: 0910-16844 / **Tomi Elektronik AB**, Bäckvägen 20, 126 47 Hägersten, Phone: 08-186170, Fax: 08-186175 / **Tretronik**, Östermovägen 33, 854 62 Sundsvall, Phone: 060-155925, Fax: 060-173690 / **TV Trim Service AB**, S:T Pauligatan 37, 416 60 Göteborg, Phone: 031-847200, Fax: 031-847500

NORWAY

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

ICELAND

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

DENMARK

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

SUOMI

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

D

TECHNISCHE DATEN

D

Stromversorgung		: 230V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat		: Mindestens 16 A
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle	: 1.45 kW
	Grill oben	: 1.25 kW
	Grill unten	: 0.85 kW
	Grill oben/Mikrowelle	: 2.8 kW
	Grill unten/Mikrowelle	: 2.35 kW
	Grill oben und unten	: 2.05 kW
	Heißluft/Mikrowelle	: 2.35 kW
Leistungsabgabe:	Mikrowelle	: 900 W (IEC 705)
	Grill oben	: 1.2 kW
	Grill unten	: 0.8 kW
	Heißluft	: 2.0 kW
Mikrowellenfrequenz		: 2450 MHz
Außenabmessungen		: 520 mm (B) x 309 mm (H) x 488 mm (T)
Garraumabmessungen		: 349 mm (B) x 207 mm (H) x 357 mm (T)
Garrauminhalt		: 26 Liter
Drehteller		: ø325 mm, Metall
Gewicht		: 20 kg
Garraumlampe		: 25 W/240-250 V

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

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

E

FICHE TECHNIQUE

E

Tension d'alimentation		: 230V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection		: 16 A minimum
Consommation électrique:	Micro-ondes	: 1.45 kW
	Gril haut	: 1.25 kW
	Gril bas	: 0.85 kW
	Gril haut/Micro-ondes	: 2.8 kW
	Gril bas/Micro-ondes	: 2.35 kW
	Grils haut et bas	: 2.05 kW
	Convection/Micro-ondes	: 2.35 kW
Puissance:	Micro-ondes	: 900 W (IEC 705)
	Gril haut	: 1.2 kW
	Gril bas	: 0.8 kW
	Convection	: 2.0 kW
Fréquence des micro-ondes		: 2450 MHz
Dimensions extérieures		: 520 mm (W) x 309 mm (H) x 488 mm (D)
Dimensions intérieures		: 349 mm (W) x 207 mm (H) x 357 mm (D)
Capacité		: 26 litres
Plateau tournant		: ø325 mm métallique
Poids		: 20 kg
Eclairage de four		: 25 W/240-250 V

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

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

Wisselstroom	:	230V, 50 Hz, enkele fase
Zekering/circuitonderbreker	:	Minimum 16 A
Stroombenodigheid:	Magnetron	: 1.45 kW
	Bovenste grill	: 1.25 kW
	Onderste grill	: 0.85 kW
	Bovenste grill/Magnetron	: 2.8 kW
	Onderste grill/Magnetron	: 2.35 kW
	Bovenste en onderste grill	: 2.05 kW
	Convectiewarmte/magnetron	: 2.35 kW
Uitvoermogen	Magnetron	: 900 W (IEC 705)
	Bovenste grill	: 1.2 kW
	Onderste grill	: 0.8 kW
	Convectiewarmte	: 2.0 kW
Magnetronfrequentie	:	2450 MHz
Afmetingen buitenkant	:	520 mm (B) x 309 mm (H) x 488 mm (D)
Afmetingen binnenkant	:	349 mm (B) x 207 mm (H) x 357 mm (D)
Ovencapaciteit	:	26 liter
Draaitafel	:	ø325 mm, metaal
Gewicht	:	20 kg
Ovenlampje	:	25 W/240-250 V

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

DOOR CONTINUE VERBETERINGEN KUNNEN SPECIFICATIES ZONDER AANKONDIGING VERANDEREN.

Tensione di linea CA	:	230V, 50 Hz, monofase
Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico	:	16 A minimo
Tensione di alimentazione:	Microonde	: 1.45 kW
	Grill superiore	: 1.25 kW
	Grill inferiore	: 0.85 kW
	Grill superiore/Microonde	: 2.8 kW
	Grill inferiore/Microonde	: 2.35 kW
	Grill superiore ed inferiore	: 2.05 kW
	Convezione/microonde	: 2.35 kW
Potenza erogata:	Microonde	: 900 W (IEC 705)
	Grill superiore	: 1.2 kW
	Grill inferiore	: 0.8 kW
	Convezione	: 2.0 kW
Frequenza microonde	:	2450 MHz
Dimensioni esterne	:	520 mm (L) x 309 mm (A) x 488 mm (P)
Dimensioni cavità	:	349 mm (L) x 207 mm (A) x 357 mm (P)
Capacità forno	:	26 litri
Piatto rotante	:	ø325 mm, metallo, metálico
Peso	:	20 kg
Lampada forno	:	25 W/240-250 V

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

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

Tensión de CA		: 230V, 50 Hz, monofásica
Fusible/disyuntor de fase		: Mínimo 16 A
Requisitos potencia de CA:	Microondas	: 1.45 kW
	Grill superior	: 1.25 kW
	Grill inferior	: 0.85 kW
	Grill superior/Microondas	: 2.8 kW
	Grill inferior/Microondas	: 2.35 kW
	Grills superior e inferior	: 2.05 kW
	Convección/microondas	: 2.35 kW
Potencia de salida:	Microondas	: 900 W (IEC 705)
	Grill superior	: 1.2 kW
	Grill inferior	: 0.8 kW
	Convección	: 2.0 kW
Frecuencia microondas		: 2450 MHz
Dimensiones exteriores		: 520 mm (An) x 309 mm (Al) x 488 mm (P)
Dimensiones interiores		: 349 mm (An) x 207 mm (Al) x 357 mm (P)
Capacidad del horno		: 26 litros
Plato giratorio		: ø325 mm
Peso		: 20 kg
Lámpara del horno		: 25 W/240-250 V

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

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

QUELMICROONDAS.COM

QUELMICROONDDES.COM

SHARP

QUELMICROONDES.COM

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

TINS-A169URRO

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