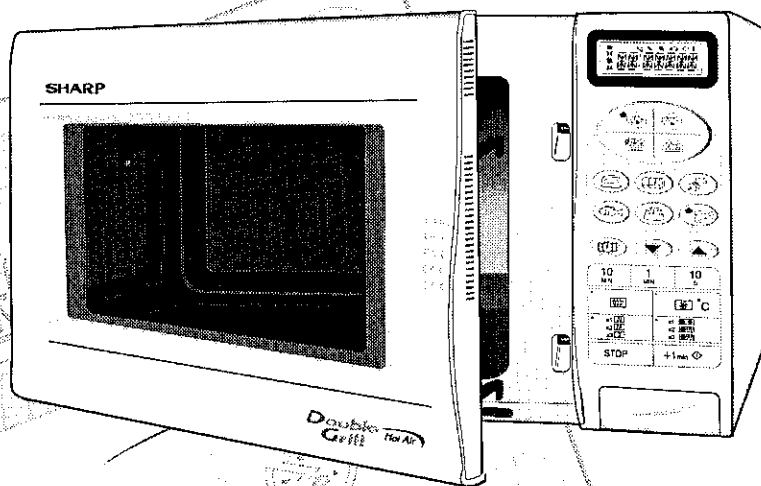


SHARP

Achtung
Avertissement
Waarschuwing
Avvertenza
Advertencia



R-850A

MIKROWELLENGERÄT MIT GRILL OBEN UND UNTEN UND HEISSLUFT
FOUR MICRO-ONDES AVEC GRILS HAUT ET BAS ET CONVECTION
MAGNETRONOVEN MET BOVEN- EN ONDERGRILL EN CONVECTIEWARMTE
FORNO A MICROONDE CON GRILL SUPERIORE E INFERIORE E COTTURA A CONVEZIONE
HORNO MICROONDAS CON GRILL SUPERIOR E INFERIOR Y CONVECCIÓN

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

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

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

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

NL Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt.
Waarschuwing: Het niet naleven van de gebruiks- en onderhoudsvoorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels.

I Questo manuale contiene informazioni importanti, che devono 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)

DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

D INHALT

Bedienungsanleitung

GERÄT UND ZUBEHÖR	.i-ii
DIENFELD	.iii
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	.D-1-3
ANFANGSANWEISUNGEN	.D-3
VOR INBETRIEBNAHME	.D-4
ANWENDUNG DER STOP-TASTE	.D-4
EINSTELLEN DER UHR	.D-5
LEISTUNG DER MIKROWELLE	.D-5
GERÄTE MIT DER MIKROWELLE	.D-6
HEIZEN OHNE SPEISEN	.D-7
GRILLBETRIEB	.D-8-9
DUFTBETRIEB	.D-8-9
KOMBIBETRIEB	.D-10-11

F TABLE DES MATIERES

Mode d'emploi

OUR: LES ORGANES	.iii
TABLEAU DE COMMANDE	.iv
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE	.F-1 - 3
INSTALLATION	.F-3
AVANT UTILISATION	.F-4
BOUCHE STOP (ARRET)	.F-4
REGLAGE DE L'HORLOGE	.F-5
REGLAGE DE NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES	.F-5
CUISSON MICRO-ONDES	.F-6
FONCTIONNEMENT A VIDE	.F-6
CUISSON AU GRILL	.F-7
CUISSON PAR CONVECTION	.F-8 - 9
CUISSON COMBINEE	.F-10 - 11

NL INHOUDSOPGAVE

Gebruiksaanwijzing

OVEN: NAMEN VAN ONDERDELEN	.i-ii
TOEBEHOREN/BIJLAGEPANEEL	.iv
VEILIGHEIDSVOLGVOEREN	.NL-1-3
INSTALLATIE	.NL-3
VOORDAT U DE OVEN VOOR HET EERST AANZET	.NL-4
GEbruik VAN DE STOP-TOETS	.NL-4
DE KLOK INSTELLEN	.NL-5
ENERGIENIVEAU VAN DE MAGNETRON	.NL-5
KOKEN MET DE MAGNETRON	.NL-6
DE OVEN LEEG OPWARMEN	.NL-6
KOKEN MET DE GRILL	.NL-17
KOKEN MET CONVECTIEWARMTE	.NL-8-9
DUBBELE-KOKEN	.NL-10-11

I INDICE

Manuale d'istruzioni

FORNO ED ACCESSORI	.i-ii
PANNELLO DI CONTROLLO	.v
ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA	.I-1-3
INSTALLAZIONE	.I-3
PRIMA DI USARE IL FORNO	.I-4
USO DEL PULSANTE DI ARRESTO	.I-4
IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO	.I-5
LEVELLI DI POTENZA MICROONDE	.I-5
COTTURA A MICROONDE	.I-6
RISCALDAMENTO DEL FORNO VUOTO	.I-6
COTTURA CON IL GRILL	.I-7
COTTURA A CONVEZIONE	.I-8-9
COTTURA COMBINATA	.I-10-11

E INDICE

Manual de instrucciones

HORNO Y ACCESORIOS	.i-ii
PANEL DE MANDOS	.v
INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD	.E-1-3
INSTALACIÓN	.E-4
ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO	.E-4
UTILIZACIÓN DE LA TECLA DE PARADA	.E-4
PUESTA EN HORA DEL RELOJ	.E-5
NIVELES DE POTENCIA DEL MICROONDAS	.E-5
COCCIÓN CON MICROONDAS	.E-6
CALENTAMIENTO SIN ALIMENTOS	.E-6
COCCIÓN CON GRILL	.E-7
COCCIÓN POR CONVECCIÓN	.E-8-9
COCCIÓN COMBINADA	.E-10-11

ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN	.D-11-13
AUTOMATIK-BETRIEB	.D-14-15
PIZZA-TABELLE	.D-16
KARTOFFEL-TABELLE	.D-17
PORTIONS-AUTOMATIK-TABELLE	.D-17-19
REINIGUNG UND PFLEGE	.D-20
FUNKTIONSPRÜFUNG	.D-21
SERVICE-NIEDERLASSUNGEN	.I-V
TECHNISCHE DATEN	.VI-VII

AUTRES FONCTIONS PRATIQUES	.F-11 - 13
FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE	.F-14 - 15
TABEAU PIZZA	.F-16
TABEAU POMMES DE TERRE	.F-17
TABEAU ACTION INSTANTANEE	.F-17 - 19
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	.F-20
AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR	.F-21
ADRESSES DU SERVICE APRES-VENTE	.I-V
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	.VI-VII

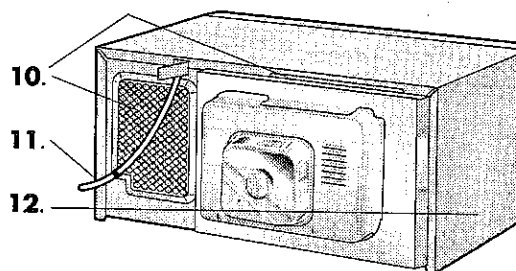
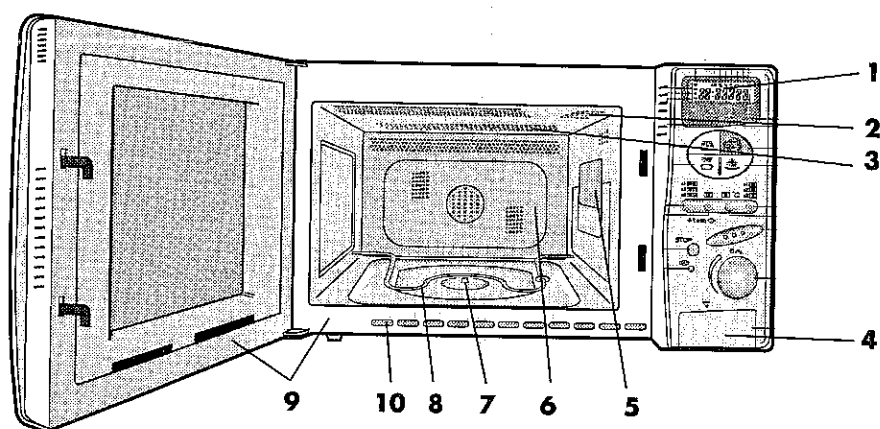
ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES	.NL-11-13
AUTOMATISCHE KOOKFUNCTIES	.NL-14-15
PIZZA-TABEL	.NL-16
AARDAPPEL-TABEL	.NL-17
DIRECTE ACTIE-TABEL	.NL-17-19
ONDERHOUD EN REINIGING	.NL-20
VOORDAT U EEN REPARATEUR BELT	.NL-21
ADRESSENLIJST MET REPARATEURS	.I-V
SPECIFICATIES	.VI-VII

ALTRE COMODE FUNZIONI	.I-11-13
FUNZIONAMENTO AUTOMATICO	.I-14-15
TABELLA PIZZA	.I-16
TABELLA PATATE	.I-17
TABELLA AVVIO IMMEDIATO	.I-17-19
MANUTENZIONE E PULIZIA	.I-20
CONTROLLI DA EFFETTUARE PRIMA DI RICORRERE AL SERVIZIO DI ASSISTENZA	.I-21
CENTRI DI ASSISTENZA AUTORIZZATI	.I-V
DATI TECNICI	.VI-VII

OTRAS FUNCIONES PRÁCTICAS	.E-11-13
OPERACIÓN AUTOMÁTICA	.E-14-15
TABLA DE PIZZAS	.E-16
TABLA DE PATATAS	.E-17
TABLA DE ACCIÓN INSTANTÁNEA	.E-17-19
CUIDADO Y LIMPIEZA	.E-20
COMPROBACIONES ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO DE REPARACIONES	.E-21
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 Zubehöerteile 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- und AUTOMATIKBETRIEB** (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 Modelnamen.

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 Spatscher **14** Draaitafel **15** Draaitafelsteun

16 Laag rek **17** Hoog rek

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

Voordat u de draaitafel, het spatscher 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

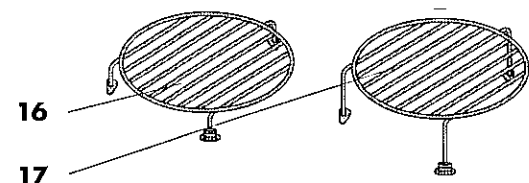
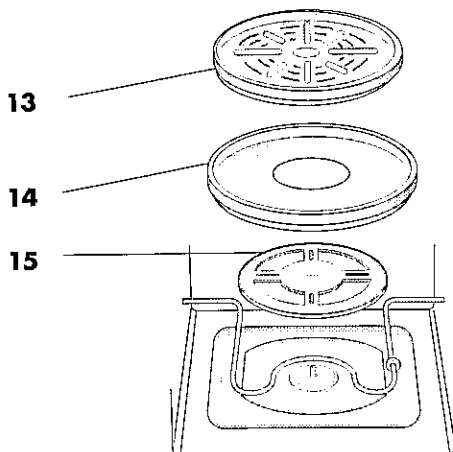
Asegúrese de que el grill inferior está bajado como muestra la figura; se puede levantar y bajar para facilitar la limpieza. Coloque la base del plato giratorio sobre el arrastre en la solera del interior del horno. Luego ponga el plato giratorio sobre su base.

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

ADVERTENCIA:

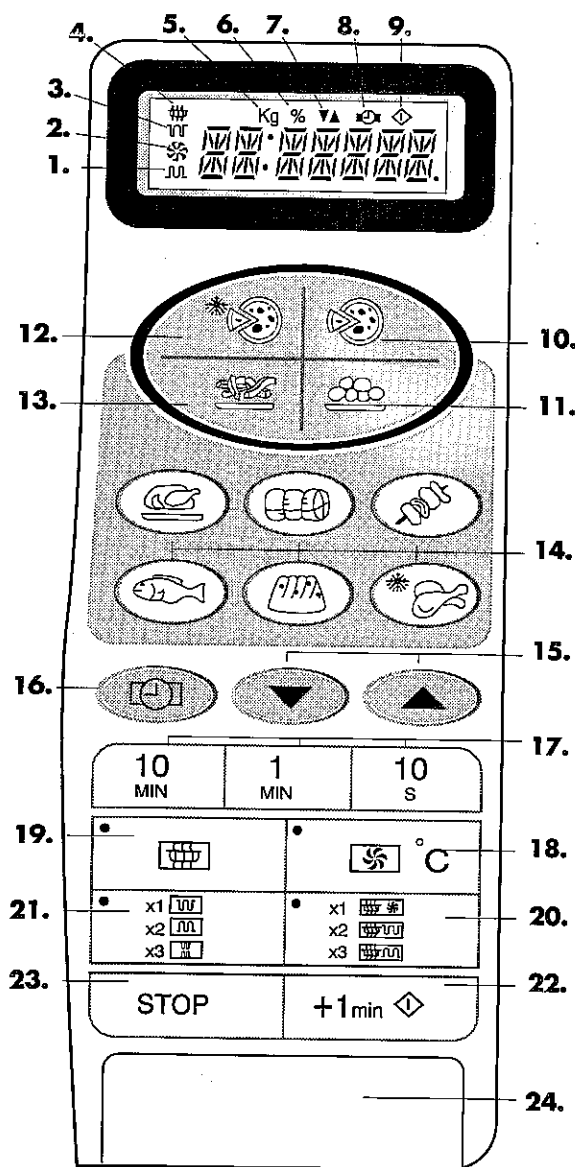
Los accesorios (como el plato giratorio) se pondrán muy calientes durante los modos de operación con **GRILL, COMBINADO, CONVECCIÓN y AUTOMÁTICO** (excepto Descongelación automática). Use siempre manoplas para hornos al sacar el alimento o el plato giratorio del horno para evitar quemarse.

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



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 **GEWICHT (kg)**
6. Symbol für **LEISTUNGSSTUFE**
7. Symbol für **KÜRZER/LÄNGER**
8. Symbol für **UHR EINSTELLEN**
9. Symbol für **GAREN**

Bedienungstasten

10. **FRISCHE PIZZA**-Taste
11. **KARTOFFEL**-Taste
12. **GEFRORENE PIZZA**-Taste
13. **POMMES FRITES**-Taste
14. **PORTIONS-AUTOMATIK**-Tasten
15. **KÜRZER/LÄNGER**-Tasten
16. **UHREINSTELL**-Taste
17. **ZEITEINGABE**-Tasten
18. **HEISSLUFT**-Taste
19. **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste
20. **KOMBIBETRIEBS**-Taste:
 1 x DRÜCKEN = MIKROWELLE + HEISSLUFT
 2 x DRÜCKEN = MIKROWELLE + GRILL OBEN
 3 x DRÜCKEN = MIKROWELLE + GRILL UNTEN
21. **GRILLBETRIEBS**-Taste:
 1 x DRÜCKEN = GRILL OBEN
 2 x DRÜCKEN = GRILL UNTEN
 3 x DRÜCKEN = GRILL OBEN UND UNTEN
22. **+1 min** / **START**-Taste
23. **STOP**-Taste
24. **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 **POIDS** (kg)
6. Témoin **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**
7. Témoins **MOINS/PLUS**
8. Témoin **REGLAGE DE L'HORLOGE**
9. Témoin **CUISSON EN COURS**

Touches de fonctionnement

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

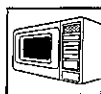
(NL) BEDIENINGSPANEEL

Digitaal display en lichtjes

1. **ONDERSTE GRILL**-lichtje
2. **CONVECTIEWARMTE**-lichtje
3. **BOVENSTE GRILL**-lichtje
4. **MAGNETRON**-lichtje
5. **GEWICHT**-lichtje (kg)
6. **MAGNETRON ENERGIE NIVEAU**-lichtje
7. **MINDER/MEER**-lichtje
8. **KLOKINSTELLING**-lichtje
9. **KOKEN**-lichtje

Bedieningstoetsen

10. **VERSE PIZZA**-toets
11. **AARDAPPELEN SCHIL**-toets
12. **DIEPVRIES PIZZA**-toets
13. **PATATES FRITES**-toets
14. **DIRECTE ACTIE**-toets
15. **MINDER/MEER**-toetsen
16. **KLOKINSTELLING**-lichtje
17. **TIJD**-toetsen
18. **CONVECTIEWARMTE**-toets
19. **MAGNETRON ENERGIE NIVEAU**-toets
20. **DUBBELE FUNCTIE**-toets:
 1 x DRUKKEN = MAGNETRON +
 CONVECTIEWARMTE
 2 x DRUKKEN = MAGNETRON + BOVENSTE
 GRILL
 3 x DRUKKEN = MAGNETRON + ONDERSTE
 GRILL
21. **GRILLFUNCTIE**-toets:
 1 x DRUKKEN = BOVENSTE GRILL
 2 x DRUKKEN = ONDERSTE GRILL
 3 x DRUKKEN = BOVENSTE + ONDERSTE
 GRILL
22. **+1 min** ◇ /START-toets
23. **STOP**-toets
24. **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 **PESO (kg)**
6. Indicatore **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE**
7. Indicatori **MENO/PIÙ**
8. Indicatore **IMPOSTAZIONE OROLOGIO**
9. Indicatore **COTTURA**

Pulsanti di funzione

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

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 **PESO (kg)**
6. Indicador de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS**
7. Indicador **MENOS/MÁS**
8. Indicador de **AJUSTE DEL RELOJ**
9. Indicador de **COCCIÓN**

Teclas de operación

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



Para evitar incendios

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

En los casos en que se vaya a instalar el horno empotrado en un mueble de cocina, debe utilizarse el armazón de instalación EBR-4700 (B)/(W)/(K) autorizado por SHARP y que está disponible en los distribuidores de SHARP. Consulte las instrucciones de instalación del armazón o pida a su distribuidor que le enseñe el procedimiento correcto. Sólo utilizando este armazón se garantiza la seguridad y calidad del producto.

Se debe poder acceder a la toma de corriente eléctrica fácilmente para desenchufar la unidad rápidamente en caso de emergencia.

La tensión de la red debe ser de 230 V, 50 Hz, con un fusible de 16 A como mínimo en la línea de distribución o un disyuntor de 16 A.

Se recomienda instalar un circuito separado para uso exclusivo de este aparato.

No coloque el horno en lugares en que se genere calor. Por ejemplo, cerca de un horno normal.

No instale el horno en lugares donde haya mucha humedad o donde pueda crearse condensación.

No guarde ni use el horno al aire libre.

Si ve que sale humo de la comida que se está calentando en el horno, NO ABRA LA PUERTA. Apague y desenchufe el horno y espere hasta que deje de salir humo. Si abre la puerta mientras sale humo podría causar un incendio.

Sólo deben usarse recipientes y utensilios adecuados para microondas.

No deje el horno funcionando sin que haya alguien vigilándolo cuando emplee envases desechables de plástico, papel u otros materiales combustibles.

Limpie la tapa de la guía de ondas, el interior del horno, la tapa, el plato giratorio y la base del plato giratorio después de utilizar. Limpie siempre la grasa ya que ésta podría recalentarse la próxima vez que use el horno y empezar a echar humo o prenderse fuego.

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

No tape los orificios de ventilación.

Quite todos los precintos metálicos, envolturas de alambre, etc. que tenga el alimento y su envase ya que podrían producirse chispas en las superficies metálicas y ocasionar incendios.

No utilice el horno microondas para calentar aceite con el que freír. La temperatura no se puede controlar por lo que el aceite podría prenderse fuego.

Para hacer palomitas de maíz utilice sólo los paquetes especiales para microondas.

No guarde comida ni ningún otro alimento dentro del horno.

Compruebe la programación después de poner el horno en marcha para asegurarse de que su funcionamiento es el deseado.

Vea los diferentes trucos en el apartado de recetas.

Para evitar heridas

No haga funcionar el horno si está estropeado o funciona mal. Compruebe lo siguiente antes de utilizarlo.

- La puerta; asegúrese de que la puerta cierra bien y compruebe que ajusta bien y no está deformada.
- Las bisagras y pestillos de seguridad de la puerta; compruebe que no están rotos ni flojos.
- Las juntas de la puerta y superficies de cierre; asegúrese de que no han sufrido daños.
- Dentro del horno o en la puerta; asegúrese de que no hay abolladuras.
- El cable de conexión a la red y el enchufe; asegúrese de que no están estropeados.

Abstenerse de hacer ajustes o reparaciones del horno uno mismo. El horno sólo debe ser ajustado por un técnico autorizado de SHARP.

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

No haga funcionar el horno si hay algún objeto atrapado entre las juntas de la puerta y las superficies de cierre.

No permita que se acumule grasa o suciedad en las juntas de la puerta ni en las superficies de cierre. Siga las instrucciones en "Cuidado y limpieza".

Las personas que llevan MARCAPASOS deben comprobar con su médico o el fabricante del marcapasos las precauciones que deben tomar con respecto a los hornos microondas.

Para evitar descargas eléctricas

Bajo ningún concepto se deberá desmontar la caja exterior.



INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

No derrame nada ni introduzca ningún objeto en los orificios de cierre de la puerta o en los orificios de ventilación. En caso de que cayera algo, apague el horno, desenchúfelo inmediatamente y llame al técnico autorizado de SHARP.

No sumerja en agua ni en ningún otro líquido el cable de alimentación ni el enchufe.

No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o de la encimera en que esté situado el horno.

Mantenga el cable alejado de superficies calientes.

No intente cambiar la lámpara del horno usted mismo ni permita que lo haga nadie excepto un electricista autorizado por SHARP. Si la lámpara se estropea, consulte a su distribuidor o con un técnico autorizado de SHARP.

Si se estropea el cable de alimentación de este aparato, deberá cambiarlo por un cable especial (QACCVA004URE1). El cambio debe efectuarlo un técnico autorizado de SHARP.

Para evitar el riesgo de explosión y ebullición repentina

No use nunca recipientes cerrados. Quite los cierres y tapas antes de utilizarlos. Los recipientes cerrados pueden explotar al acumularse la presión incluso después de haber apagado el horno.

Tenga cuidado cuando caliente líquidos en el horno microondas. Utilice un recipiente de boca ancha para que las burbujas puedan salir.

No caliente nunca líquidos en recipientes de boca estrecha tales como biberones, dado que su contenido podría salirse del recipiente al calentarse y provocar quemaduras.

Para evitar la salida repentina de líquido hirviendo y las posibles quemaduras:

1. Agite el líquido antes de calentarlo/recalentarlo.
2. Es aconsejable introducir una varilla de vidrio o utensilio similar en el líquido mientras se calienta.
3. Deje el líquido en reposo al final del tiempo de cocción para evitar que hierva y salpique después.

No cocine huevos con cáscara pues podrían explotar. Para cocinar o recalentar huevos que no se hayan hecho revueltos o mezclados, pinche las yemas y las claras para que no exploten. Pele y corte los huevos duros antes de calentarlos en el horno microondas.

Pinche la piel de alimentos como las patatas, salchichas y fruta antes de cocinarlos, si no podrían explotar.

Para evitar quemaduras

No toque o mueva nunca el grill inferior mientras está

caliente. Utilice agarradores o manoplas especiales para horno al sacar la comida para evitar quemarse. Abra siempre los recipientes, paquetes de palomitas de maíz, bolsas para cocinar en horno, etc., lejos de la cara y manos para evitar quemarse con el vapor.

Para evitar quemaduras, compruebe siempre la temperatura de los alimentos y remuévalos antes de servirlos, prestando especial atención a la temperatura de comidas y bebidas para bebés, niños o ancianos.

La temperatura del recipiente no es una buena indicación de la temperatura de la comida o bebida; compruebe siempre la temperatura de la comida.

Conviene siempre apartarse de la puerta del horno al abrirlo para evitar quemarse al salir el vapor y el calor.

Los alimentos rellenos cocidos al horno deben cortarse en rodajas después de calentarlos para que salga el vapor y evitar quemaduras.

La puerta puede calentarse durante el funcionamiento. Coloque o monte el horno de modo que la base esté a 85 cm o más del suelo. Mantenga a los niños alejados de la puerta para evitar que se quemen.

No tocar la puerta del horno, la caja exterior, el grill inferior, los orificios de ventilación, los accesorios ni los platos durante el uso en los modos de operación con grill, combinado y automático ya que se pondrán muy calientes. Antes de limpiar cerciórese de que no están calientes.

Para evitar que los niños lo utilicen de forma inadecuada

Los niños sólo deberían utilizar el horno microondas bajo la supervisión de un adulto.

No se apoye ni se balancee en la puerta del horno.

No juegue con el horno ni lo utilice como un juguete.

A los niños se les debe enseñar todas las medidas de seguridad importantes como usar agarradores o manoplas y retirar con cuidado la tapa de la comida; preste especial atención a los envases (como los de materiales autocalentables) diseñados para que la comida quede crujiente, ya que pueden estar aún más calientes.

Otros avisos

Levante el grill inferior sólo para limpiarlo.

No intente nunca hacer ninguna modificación en el horno.

No mueva el horno mientras está funcionando.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD



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

Para prevenir averías en el horno y no estropearlo.

No haga funcionar nunca el horno estando vacío, excepto cuando se recomienda en el manual de instrucciones. (Ver 'Calentamiento sin alimentos', en la página 6). Si lo hace podría averiarse el horno.

Si utiliza algún plato para dorar o materiales autocalentables, coloque siempre debajo un aislador termorresistente como, por ejemplo, un plato de porcelana para evitar que se estropee el plato giratorio y la base de éste debido al esfuerzo térmico. No se debe sobrepasar el tiempo de precalentamiento especificado en las instrucciones del plato.

No utilice utensilios metálicos que reflejan las microondas y pueden producir chispas. No ponga nunca latas en el horno.

Utilice sólo el plato giratorio y la base del plato giratorio diseñados para este horno.

No use recipientes de plástico para cocinar con microondas si el horno todavía está caliente por haberlo utilizado en los modos **GRILL**,

COMBINADO, CONVECCIÓN y OPERACIÓN AUTOMÁTICA, pues pueden derretirse.

No deben usarse recipientes de plástico con los modos mencionados salvo que el fabricante de los mismos indique que son adecuados.

No ponga nada sobre el horno durante su funcionamiento.

NOTAS:

Si no está seguro de cómo conectar el horno, consulte a un electricista cualificado.

Ni el fabricante ni el distribuidor aceptan responsabilidad alguna por averías en el horno o heridas personales sufridas al no observar el procedimiento correcto de conexión eléctrica.

Puede que se forme vapor o gotas de agua algunas veces en las paredes del horno o cerca de las juntas de la puerta y las superficies de cierre. Esto es bastante normal y no indica que haya una fuga de microondas ni avería alguna.

INSTALACIÓN



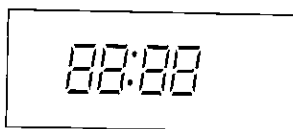
1. Retire todo el material de embalaje del interior del horno. Tire la plancha de plástico suelta que hay entre la puerta y el interior del horno. Despegue la etiqueta de características, si la hay, del exterior de la puerta.
2. Examine el horno atentamente para comprobar que no está dañado.
3. Coloque el horno sobre una superficie lisa y plana que pueda soportar el peso del horno más el del alimento más pesado que pueda cocinar.
4. Conecte firmemente el enchufe del horno en una toma de corriente eléctrica normal con toma de tierra.



ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

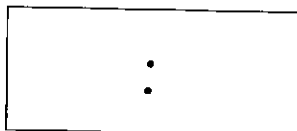
1. Enchufe el horno.

El display del horno mostrará:



2. Pulse la tecla de **PARADA** (STOP).

El display del horno mostrará:

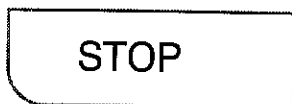


3. Ponga en hora el reloj (vea la página 5).

4. Caliente el horno sin alimentos (vea la página 6).



UTILIZACIÓN DE LA TECLA DE PARADA



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

1. Borrar un error durante la programación.
2. Parar el horno temporalmente durante la cocción.
3. Cancelar un programa durante la cocción; pulse la tecla de **PARADA** (STOP) dos veces.

PUESTA EN HORA DEL RELOJ



Hay dos modalidades: reloj de 12 horas y reloj de 24 horas.

1. Para poner en hora el reloj de 12 horas, pulse la tecla de **AJUSTE DEL RELOJ** una vez, como se indica en el paso 1 de al lado.
2. Para poner en hora el reloj de 24 horas, pulse la tecla de **AJUSTE DEL RELOJ** dos veces, como se indica en el paso 2 de al lado.

Ejemplo:

Para poner el reloj de 24 horas a las 23:35:

Elija el reloj de 24 horas pulsando la tecla de **AJUSTE DEL RELOJ** dos veces.

Ponga la hora:

Pulse la tecla **10 MIN** dos veces.

Pulse la tecla **1 MIN** tres veces.

Paso 2.



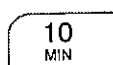
x1



x2



x2



x2



x3



x1

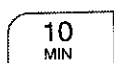
Ponga los minutos:

Pulse la tecla **10 MIN** tres veces.

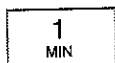
Pulse la tecla **1 MIN** cinco veces.

Cambie la hora.

Compruebe el display.



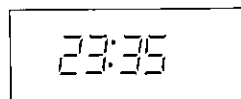
x3



x5



x1



NOTAS:

1. Pulse la tecla de **PARADA (STOP)** si comete un error durante la programación.
2. Si el horno está en modo de cocción o de tiempo programado y desea saber la hora, toque la tecla de **AJUSTE DEL RELOJ**. Mientras continúe tocando la tecla seguirá viéndose la hora en el display.
3. Si se produce un corte de corriente no llegando electricidad al horno, el display mostrará

intermitentemente 88.88 después de que vuelva la corriente. Si el corte se produce mientras el horno está funcionando se borrará el programa. La hora también se borrará.

4. Si desea volver a poner el reloj en hora, siga el ejemplo anterior otra vez.
5. Si no pone el reloj en hora, pulse la tecla de **PARADA (STOP)** una vez. **:** aparecerá en el display. Cuando el horno deje de funcionar, **:** aparecerá en el display en lugar de la hora.

NIVELES DE POTENCIA DEL MICROONDAS



El microondas tiene 5 niveles de potencia. Siga el consejo facilitado en el libro de recetas para elegir el nivel de potencia.

100% de potencia = 900 VATIOS

70% de potencia = 630 VATIOS

50% de potencia = 450 VATIOS

30% de potencia = 270 VATIOS

10% de potencia = 90 VATIOS

- Para seleccionar la potencia toque la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** hasta que aparezca el nivel deseado.
- Al tocar la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** una vez, 100% aparecerá en el display. Si se salta el nivel que desea, continúe tocando la tecla hasta que llegue de nuevo al nivel.
- Si no se selecciona un nivel se fija automáticamente el nivel del 100%.



COCCIÓN CON MICROONDAS

El horno se puede programar hasta un máximo de 99 minutos, 90 segundos (99:90).

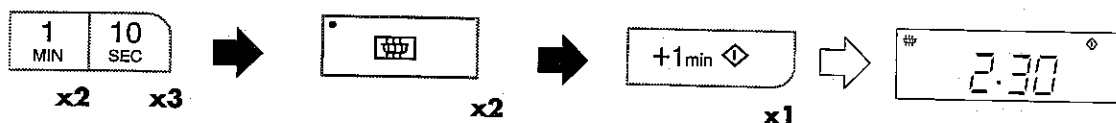
Ejemplo: Si desea calentar una sopa durante 2 minutos y 30 segundos a una potencia del 70%.

Ajuste el tiempo:
Pulse la tecla **1 MIN**
dos veces y la tecla
10 SEG tres veces.

Elija la potencia deseada del
70% pulsando la tecla del
**NIVEL DE POTENCIA DEL
MICROONDAS** dos veces.

Inicie la cocción.

Compruebe el display.



NOTAS:

1. Cuando se abre la puerta estando el horno en funcionamiento, el tiempo de cocción en el display digital se define automáticamente y empieza a disminuir de nuevo al cerrar la puerta y pulsar la tecla de **+1 min** / **INICIO**.
2. Si desea saber la potencia estando el horno en

funcionamiento, pulse la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS**. El nivel de potencia aparecerá en el display durante el tiempo que continúe pulsando esta tecla.

3. Cuando el horno deja de funcionar el display vuelve a mostrar la hora del día, si se puso en hora el reloj.



CALENTAMIENTO SIN ALIMENTOS

Al utilizar el grill(s), la cocción combinada o por convección por primera vez puede que note humo u olor a quemado. Esto es normal y no indica que el horno tenga una avería.

Para evitar este problema, haga funcionar el grill inferior y el superior sin alimentos durante 20 minutos antes de usar el horno por primera vez.

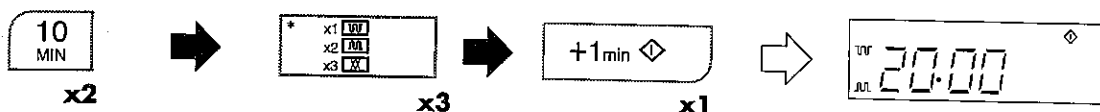
IMPORTANTE: Durante el funcionamiento con grill abra una ventana o encienda el extractor de humos para que salga el humo o los olores.

Asegúrese de que el
horno está vacío.
Introduzca el tiempo de
calentamiento necesario
pulsando la tecla **10 MIN**
dos veces.

Pulse la tecla del
**MODO CON
GRILL** 3 veces.

Inicie el calentamiento.

Compruebe el display.



El tiempo disminuirá en el display. Cuando el horno haya terminado de calentarse, abra la puerta para que se enfríe su interior.

ADVERTENCIA:

La puerta, la caja exterior y el interior del horno estarán calientes. Tenga cuidado de no quemarse cuando vaya a enfriar el horno.



El horno tiene 2 resistencias (grills) y una combinación de 3 modos de cocción a la parrilla. Introduzca el tiempo primero y después seleccione la tecla del **MODO CON GRILL** como se indica a continuación.

Pulse MODO CON GRILL	RESISTENCIA EN USO	DISPLAY
x1	Grill Superior	
x2	Grill Inferior	
x3	Grill superior e inferior simultáneamente	

Ejemplo:

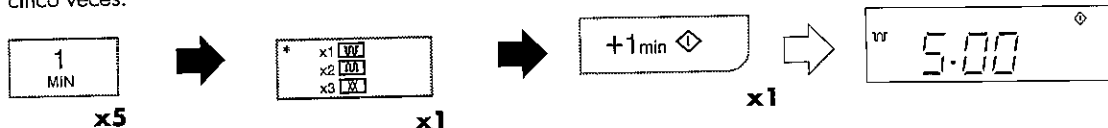
Para hacer una tostada de queso en 5 minutos usando sólo el GRILL SUPERIOR. Ponga la tostada en la rejilla alta.

Introduzca el tiempo de cocción que desee pulsando la tecla **1 MIN** cinco veces.

Elija la función con GRILL SUPERIOR pulsando la tecla del **MODO CON GRILL** una vez.

Inicie la cocción.

Compruebe el display.



1. Se recomienda usar las rejillas alta o baja cuando se cocine con los grill.
2. Cuando utilice el grill por primera vez puede que note humo u olor a quemado, esto es normal y no indica que el horno esté averiado. Consulte el apartado Calentamiento sin alimentos en la página anterior.

ADVERTENCIA:

El interior del horno, la puerta, el plato giratorio, la tapa, la base del plato giratorio, las rejillas, los platos y el grill inferior en particular se pondrán muy calientes. Utilice manoplas para horno cuando saque la comida o el plato giratorio del horno para no quemarse.



COCCIÓN POR CONVECCIÓN

Este horno microondas tiene 10 temperaturas predeterminadas para las que se emplea la combinación de los grills superior e inferior.

Pulse la tecla de CONVECCIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Temp. horno (°C)	250	230	220	200	180	160	130	100	70	40

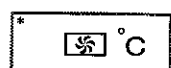
Ejemplo 1: Para cocinar con precalentamiento

Si desea precalentar el horno a 180°C y cocinar durante 20 minutos a 180°C.

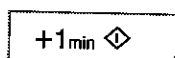
Introduzca la temperatura de precalentamiento deseada pulsando la tecla de **CONVECCIÓN** cinco veces. Aparece 180°C en el display.

Pulse la tecla **+1 min** **/INICIO** para que se inicie el precalentamiento.

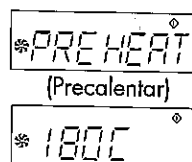
Cuando se alcance la temperatura de precalentamiento sonará la señal y el display mostrará 180°C; abra la puerta y ponga el alimento dentro del horno. Cierre la puerta.



x5



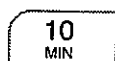
x1



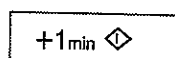
Introduzca el tiempo de cocción. Pulse la tecla **10 MIN** dos veces.

Pulse la tecla **+1 min** **/INICIO**.

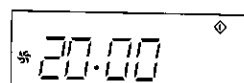
Compruebe el display.



x2

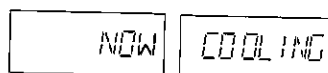


x1



NOTA:

Después de su funcionamiento el horno se enfriará automáticamente, apareciendo en el display:



(Ahora enfriando)

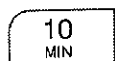
NOTAS:

- Después del precalentamiento, si desea cocinar a una temperatura diferente pulse la tecla de **CONVECCIÓN** hasta que aparezca la temperatura deseada en el display. En el ejemplo de arriba, para cambiar la temperatura tendría que pulsar la tecla de **CONVECCIÓN** después de introducir el tiempo de cocción.
- Cuando el horno alcance la temperatura de precalentamiento programada, mantendrá automáticamente dicha temperatura durante 30 minutos. Después de 30 minutos el display mostrará la hora actual, si el horno se ha puesto en hora. El programa de **CONVECCIÓN** seleccionado se cancelará.

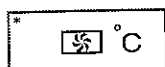


Ejemplo 2: Cocción sin precalentamiento

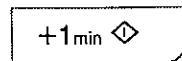
Si desea cocinar a 250°C durante 20 minutos.



x2



x1

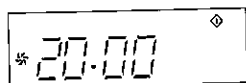


x1

Introduzca el tiempo de cocción deseado (20 min.) pulsando la tecla **10 MIN** dos veces.

Seleccione la temperatura deseada. (250°C).

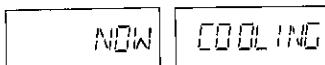
Pulse la tecla **+1 min** **/INICIO**.



Compruebe el display.

NOTA:

Después de su funcionamiento el horno se enfriará automáticamente, apareciendo en el display:



(Ahora enfriando)

NOTA:

Para cambiar la temperatura de convección pulse la tecla de **CONVECCIÓN** hasta que aparezca la temperatura deseada en el display.

ADVERTENCIA:

El interior del horno, la puerta, el plato giratorio, la tapa, la base del plato giratorio, las rejillas, los platos y el grill inferior en particular se pondrán muy calientes. Utilice manoplas para horno cuando saque la comida o el plato giratorio del horno para no quemarse.



COCCIÓN COMBINADA

El horno dispone de 3 modos de cocción **COMBINADA** que usan simultáneamente el calor del grill(s) y la potencia de las microondas. Para seleccionar el modo de cocción **COMBINADA**, pulse la tecla **MODO COMBINADO** hasta que aparezca la modalidad deseada en el display. Generalmente el tiempo de cocción total se acorta con este modo.

Pulse la tecla de MODO COMBINADO	Método de cocción	Potencia microondas	Display
x1	CONV. 250°C	30%	
x2	GRILL SUPERIOR	30%	
x3	GRILL INFERIOR	30%	

NOTAS:

- COMB. 1: Los niveles de potencia son variables:
 La temperatura del horno se puede cambiar de 40°C a 250°C en diez pasos.
 Los niveles de potencia se pueden cambiar del 10% al 50% en tres pasos.
- COMB. 2 & 3: Los niveles de potencia se pueden cambiar del 10% al 100% en cinco pasos.

Ejemplo 1:

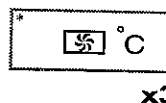
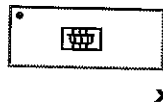
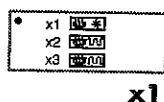
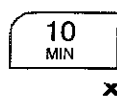
Si deseara cocinar durante 20 minutos usando el MODO COMBINADO 1 (10% potencia microondas y 200°C por CONVECCIÓN).

Introduzca el tiempo de cocción deseado (20 min.) pulsando la tecla **10 MIN** dos veces.

Pulse la tecla de **MODO COMBINADO** una vez.

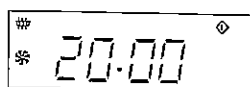
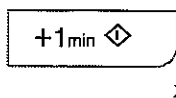
Pulse la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** una vez (10%).

Pulse la tecla de **CONVECCIÓN** tres veces (200°C).



Inicie la cocción.

Compruebe el display.





Ejemplo 2:

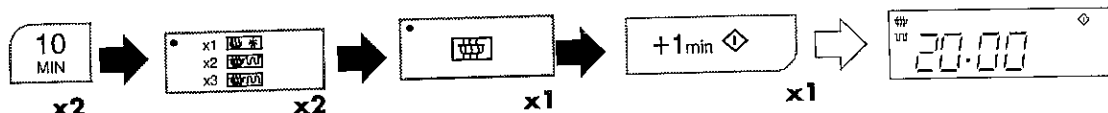
Si deseara cocinar durante 20 minutos usando el modo de COCCIÓN COMBINADA 2 (10% potencia de microondas y GRILL SUPERIOR).

Introduzca el tiempo de cocción deseado pulsando la tecla **10 MIN** dos veces.

Pulse la tecla de **MODO COMBINADO** dos veces.

Pulse la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** una vez (10%).

Inicie la cocción. **Compruebe el display.**



ADVERTENCIA:

El interior del horno, la puerta, el plato giratorio, la tapa, la base del plato giratorio, las rejillas, los platos y el grill inferior en particular se pondrán muy calientes. Utilice manoplas para horno cuando saque la comida o el plato giratorio del horno para no quemarse.

OTRAS FUNCIONES PRÁCTICAS



1. COCCIÓN EN VARIAS SECUENCIAS

Es posible programar una secuencia de 4 fases (máximo) en la que se pueden utilizar simultáneamente los modos de operación con **MICROONDAS**, **GRILL**, **COMBINADO** o por **CONVECCIÓN**.

EJEMPLOS DE COCCIÓN EN VARIAS SECUENCIAS:

1. Microondas o precalentamiento + microondas + microondas + combinado o convección o grill o microondas
2. Microondas o precalentamiento + combinado o convección o grill + combinado o convección o grill o microondas
3. Combinado o convección o grill + microondas + combinado o convección o grill o microondas

Ejemplo:-

Fase 1: 10 minutos al 50% de potencia **Fase 2:** 5 minutos en Comb. 2 al 10%

Fase 3: 20 minutos usando el GRILL SUPERIOR.

FASE 1

Introduzca el tiempo de cocción deseado (10 minutos) pulsando la tecla **10 MIN** una vez.

Seleccione la potencia de las microondas del 50% pulsando la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** tres veces.

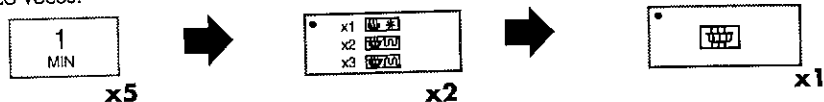


FASE 2

Introduzca el tiempo de cocción deseado (5 minutos) pulsando la tecla **1 MIN** cinco veces.

Seleccione el MODO COMB. 2 solamente pulsando la tecla **MODO COMBINADO** dos veces.

Seleccione una potencia baja del 10% pulsando la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** una vez.





OTRAS FUNCIONES PRÁCTICAS

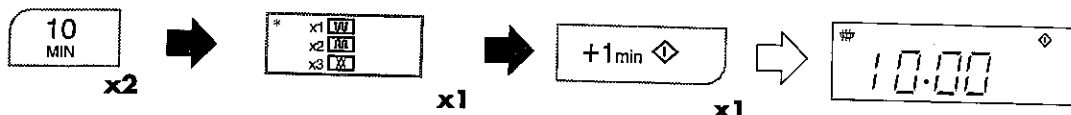
FASE 3

Introduzca el tiempo de cocción deseado (20 minutos) pulsando la tecla **10 MIN** dos veces.

Seleccione el GRILL SUPERIOR pulsando la tecla **MODO CON GRILL** una vez.

Inicie la cocción pulsando la tecla **+1 MIN** / INICIO.

Compruebe el display.



Se puede omitir cualquiera de las fases del ejemplo anterior.

NOTAS:

1. Para seleccionar el nivel de potencia del 100% en la fase final de la secuencia no es necesario tocar la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS**.
2. Si introduce un modo de cocción COMBINADO, CON GRILL o POR CONVECCIÓN durante la programación de la secuencia, ésta queda limitada a 3 fases.
3. Si introduce dos modos de cocción COMBINADO, CON GRILL o POR CONVECCIÓN durante la programación de la secuencia, ésta queda limitada a 2 fases.

2. Teclas de MENOS / MÁS.

Las teclas **MENOS** (▼) y **MÁS** (▲) permiten disminuir o aumentar fácilmente los tiempos programados (para que el alimento quede más o menos hecho) que se utilizan en las OPERACIONES AUTOMÁTICAS o cuando el horno ya está en funcionamiento.

a) Cambio del tiempo preprogramado.

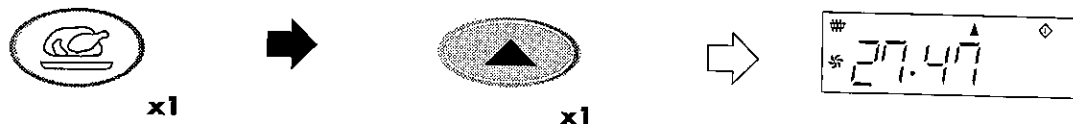
Ejemplo:

Si deseara cocinar 0,9 kg de pollo asado a la parrilla usando las teclas de **ACCIÓN INSTANTÁNEA** y **MÁS** (▲).

Elija el menú de **ACCIÓN INSTANTÁNEA** para pollo asado a la parrilla pulsando la tecla de **ACCIÓN INSTANTÁNEA** una vez.

Si desea que el alimento quede bien hecho pulse la tecla de **MÁS** una vez.

El horno se pondrá en funcionamiento automáticamente.



NOTAS:

Para cancelar el tiempo modificado con **MENOS** o **MÁS** pulse de nuevo la misma tecla.

Para cambiar de **MÁS** a **MENOS** pulse simplemente la tecla de **MENOS** (▼).

Para cambiar de **MENOS** a **MÁS** pulse simplemente la tecla de **MÁS** (▲).

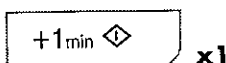
b) Cambio del tiempo de calentamiento mientras el horno está funcionando:-

El tiempo de cocción se puede aumentar o disminuir de 1 en 1 minuto cada vez que se pulsen las teclas de **MENOS** (▼) y **MÁS** (▲).



3. Tecla de +1 min /INICIO.

La tecla de + 1 min le permite activar las dos funciones siguientes:



a) Inicio inmediato. Puede empezar a cocinar inmediatamente al 100% de potencia del microondas y en pasos de 1 minuto pulsando la tecla + 1 min/  .

NOTA: Para evitar que los niños usen la tecla + 1 min/  sólo se puede utilizar antes de que transcurra 1 minuto desde la operación anterior.

b) Ampliación del tiempo de cocción. El tiempo de cocción se puede ampliar en múltiplos de 1 minuto si se pulsa la tecla + 1 min/  mientras el horno está en funcionamiento.

4. COMPROBACIÓN DE AJUSTES ESTANDO EL HORNO EN FUNCIONAMIENTO

Durante el precalentamiento se puede comprobar el nivel de potencia, la hora y las temperaturas del horno, i.e.: al precalentar.

COMPROBACIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA:

Si desea comprobar la potencia durante la cocción pulse la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS**.

Aunque aparezca la potencia en el display el horno seguirá contando el tiempo.

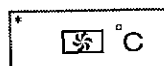
El nivel de potencia aparecerá en el display mientras esté pulsando la tecla.



COMPROBACIÓN DE LA TEMPERATURA DE CONVECCIÓN:

Pulse la tecla de **CONVECCIÓN** para comprobar la temperatura de convección durante la cocción.

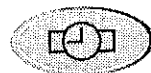
La temperatura de convección en °C aparecerá en el display mientras esté pulsando la tecla.



COMPROBACIÓN DE LA HORA:

En primer lugar, el reloj debe estar puesto en hora; véase la página 5.
Para comprobar la hora mientras el horno está funcionando, pulse la tecla de **AJUSTE DEL RELOJ**.

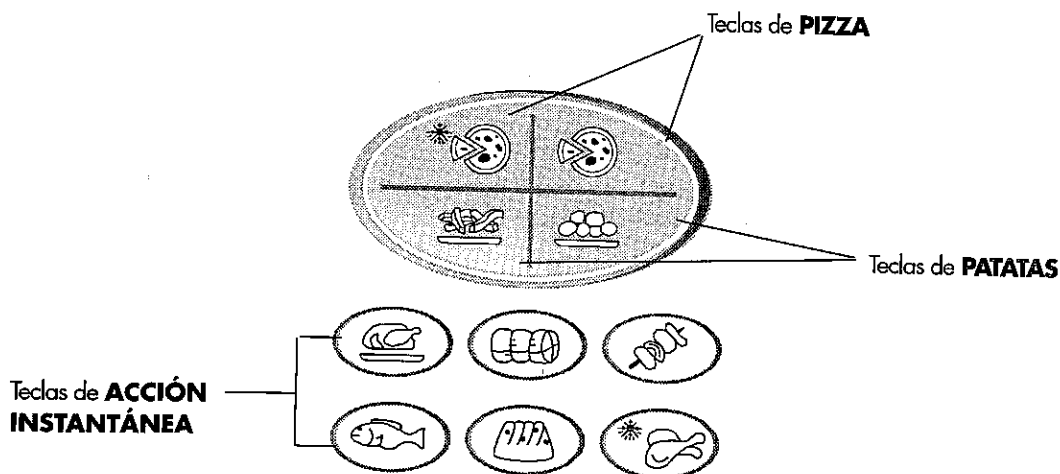
La hora se verá en el display mientras se mantenga pulsada la tecla.





OPERACIÓN AUTOMÁTICA

El modo de **OPERACIÓN AUTOMÁTICA** calcula automáticamente el modo y tiempo de cocción correctos de los alimentos que se ilustran a continuación.



1. Introduzca el menú pulsando la tecla de **ACCIÓN INSTANTÁNEA** deseada.
2. Para aumentar el peso pulse la tecla de **ACCIÓN INSTANTÁNEA** hasta que aparezca el peso deseado. Introduzca sólo el peso del alimento, no incluya el del recipiente.
Cocine manualmente los alimentos que pesen más o menos que los pesos/cantidades facilitados en las tablas de cocción.
3. Los tiempos de cocción programados son tiempos medios. Si desea modificar los tiempos de cocción preprogramados en las operaciones automáticas, use las teclas de **MENOS ▼** o **MÁS ▲** (véase la pág. 12 para más detalles).
4. La temperatura final dependerá de la temperatura inicial. Compruebe que la comida está hecha y muy caliente.
Si hace falta, puede ampliar el tiempo de cocción y cambiar el nivel de la potencia.
5. El horno empezará a funcionar inmediatamente después de introducir el peso.

Advertencia:

El interior del horno, la puerta, el plato giratorio, la tapa, la base del plato giratorio, las rejillas, los platos y el grill inferior en particular se pondrán muy calientes. Utilice manoplas para horno cuando saque la comida o el plato giratorio del horno para no quemarse.



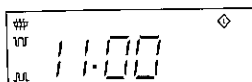
Ejemplo 1: Si deseara cocinar 800 g de pizza fresca usando la tecla de **PIZZA FRESCA**.

Elija el menú e introduzca la cantidad pulsando la tecla de **PIZZA FRESCA** dos veces. Se verá 0,8 kg en el display.

El horno se pondrá en marcha al instante. Compruebe el display.



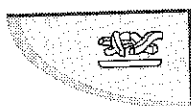
x2



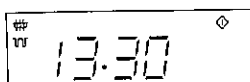
Ejemplo 2: Si deseara cocinar patatas fritas con un peso de 400 g.

Elija el menú e introduzca la cantidad pulsando la tecla de **PATATAS FRITAS** cinco veces. Aparece 0,40 kg en el display.

El horno se pondrá en marcha al instante. Compruebe el display.



x5



Ejemplo 3: Si deseara cocinar pollo a la parrilla con un peso de 0,9 kg.

Elija el menú e introduzca la cantidad pulsando la tecla de **POLLO A LA PARRILLA** una vez. Aparece 0,9 kg en el display.

El horno se pondrá en marcha al instante. Compruebe el display.



x1

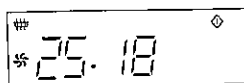




TABLA DE PIZZAS

Nº 1 Pizza congelada

Cantidad: 0,15 - 0,6 kg Pizza
0,15 - 0,50 kg Quiche

Utensilios: Directamente sobre el plato giratorio

Unidad aumento: 50 g

Temp. inicial: -18°C

Menús

recomendados: Pizzas y quiches congelados.



Procedimiento:

- Extraiga la pizza/quiche ultracongelada del envase y póngala sobre el plato giratorio. Para pizzas gruesas pulse la tecla **MENOS ▼**. Para hacer quiche pulse la tecla **MÁS ▲** antes de pulsar la tecla de **PIZZA CONGELADA**.
- Cuando esté hecho, ponga el alimento en una fuente de servir.

Nº 2 Pizza fresca

Cantidad: Pizza de 0,70 - 1,0 kg
Quiche de 0,7 kg

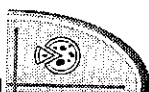
Utensilios: Directamente sobre el plato giratorio

Unidad aumento: 100 g

Temp. inicial: 20°C, temperatura ambiente

Menús

recomendados: Pizza/quiche caseros.



Procedimiento:

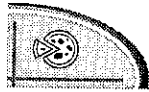
- Prepare la pizza/quiche según las recetas de abajo.
- Ponga directamente en el plato giratorio.
- Cuando esté hecha colóquela en una fuente de servir.

RECETA DE PIZZA

Ingredientes:

300 g aprox.	Masa preparada (Masa ya mezclada o estirada)
200 g aprox.	Lata de tomates
150 g	Relleno al gusto (ej. maíz, jamón, salami, piña)
50 g	Queso rallado
	Albahaca, orégano, tomillo, sal, pimienta

Procedimiento:

1. Prepare la masa siguiendo las instrucciones del fabricante. Estírela con el rodillo dándole el tamaño del plato giratorio.
2. Engrase ligeramente el plato giratorio y ponga la pizza en el mismo.
3. Escorra los tomates y córtelos en trozos. Condimente los tomates con las especias y repartalos sobre la masa. Ponga los demás ingredientes sobre la pizza y finalmente cubra con el queso.
4.  Cocine la pizza usando la tecla de **PIZZA FRESCA** (No.2).

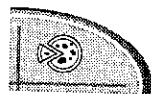
RECETA DE QUICHE

Ingredientes:

200 - 250 g	Masa quebrada (congelada o refrigerada)
3	Huevos (tamaño medio)
200 g	Nata o leche
100 g	Queso rallado (Emmenthal)
50 g	Jamón

Procedimiento:

1. Descongele la masa y con el rodillo déle el tamaño del plato giratorio y póngala encima.
2. Mezcle los huevos con la nata y el queso. Condimente con sal y pimienta y vierta sobre la masa.



Eche el jamón por encima y cocine usando la tecla de **PIZZA FRESCA** (No.2).

TABLA DE PATATAS



Nº 3 Patatas fritas

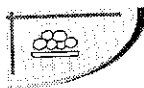


Cantidad: 0,2 - 0,4 kg
 Utensilios: Directamente sobre el plato giratorio.
 Unidad aumento: 50 g
 Temp. inicial: -18°C
 Menús recomendados: Patatas fritas, bolitas de patatas, pasteles de patata.
 Para patatas fritas gruesas use la tecla de MÁS ▲.

Procedimiento:

- Saque la patatas fritas ultracongeladas (recomendadas para hornos normales) del envase y póngalas sobre el plato giratorio.
- Si hace falta pulse la tecla **MÁS ▲**.
- Cuando estén hechas, sáquelas del plato giratorio y póngalas en una fuente de servir.

Nº 4 Patatas hervidas / Patatas con piel



Cantidad: 0,1 - 0,8 kg
 Utensilios: Cuenco y tapa
 Unidad aumento: 100 g
 Temp. inicial: 20°C (temperatura ambiente)
 Menús recomendados: Patatas con o sin piel.

Procedimiento:

Patatas hervidas: Pele las patatas y córtelas en trozos de tamaño parecido.

Patatas con piel: Elija patatas con un tamaño parecido y lávelas.

- Ponga las patatas hervidas o las patatas con piel en un cuenco.
- Añada la cantidad necesaria de agua (por 100 g) aprox. 2 cdas y algo de sal.
- Cubra con una tapa.
- Cuando el horno se pare y suene la señal, remueva y vuelva a tapar.
- Cuando estén hechas, déjelas reposar 1-2 minutos.

TABLA DE ACCIÓN INSTANTÁNEA



Nº 5 Pollo asado a la parrilla



Cantidad: 0,9 - 1,8 kg
 Utensilios: Rejilla baja y tapa
 Unidad aumento: 100 g
 Temp. inicial: 5°C
 Ingredientes: para 1kg de pollo a la parrilla:
 1/2 cda. sal y pimienta
 1 cda. pimentón dulce
 2 cdas. aceite
 Menús recomendados: Pollo asado a la parrilla

Procedimiento:

- Mezcle los ingredientes y repártalos sobre el pollo.
- Pinche la piel del pollo.
- Coloque el pollo sobre la rejilla baja con la pechuga hacia abajo.
- Cuando suene la señal, de la vuelta al pollo.
- Una vez hecho, deje reposar el pollo en el horno unos 5 minutos.

NOTA:

Vea la NOTA en la página 19.



TABLA DE ACCIÓN INSTANTÁNEA

Nº 6 Cerdo asado

Cantidad: 0,6 - 2,0 kg
 Utensilios: Rejilla baja y tapa
 Unidad aumento: 100 g
 Temp. inicial: 5°C, refrigerado
 Ingredientes: para 1 kg de magro de cerdo
 1 diente de ajo machacado
 2 cdas. de aceite
 1 cda. de pimentón dulce
 un pellizco de comino en polvo
 1 cda. de sal



Procedimiento:

- Se recomienda una pieza de magro de cerdo para asado.
- Mezcle todos los ingredientes y espolvoréelos sobre el cerdo.
- Ponga el cerdo en la rejilla baja.
- Cuando suene la señal de la vuelta a la pieza.
- Una vez hecha, deje la comida en reposo dentro el horno durante aproximadamente 5 minutos.

NOTA:

Vea la NOTA en la página 19.

Menús

recomendados: Magro de cerdo atado

Nº 7 Pinchos a la parrilla

Cantidad: 0,2 - 0,8 kg
 Utensilios: Rejilla alta
 Unidad aumento: 100 g
 Temp. inicial: 5°C, refrigerado



Menús

recomendados: Pinchos de carne variada

Procedimiento:

- Prepare los pinchos. (Consulte el apartado de recetas de SHARP adjunto).
- Ponga los pinchos en la rejilla alta.
- Cuando suene la señal, déles la vuelta.
- Una vez hechos, póngalos en una fuente de servir.

Nº 8 Tronco de pescado/ Trocitos de ave

Cantidad: 0,2 - 0,5 kg
 Utensilios: Directamente sobre el plato giratorio.
 Unidad aumento: 100 g
 Temp. inicial: -18°C
 Menús
 recomendados: Palitos de merluza, trocitos de ave (nuggets de pollo)



Procedimiento:

- Engrase el plato giratorio con 1 cucharada de aceite.
- Sacar los palitos de pescado/trocitos de ave ultracongelados del paquete.
- Untar un poco de aceite en la parte superior de los palitos de pescado/trocitos de pollo y poner sobre el plato giratorio.
- Cuando estén hechos, colóquelos en una fuente de servir. (No hace falta tiempo de reposo).

Nº 9 Tarta

Cantidad: 0,5 - 1,5 kg
 Utensilios: Fuente para tartas, rejilla baja
 Unidad aumento: 100 g
 Temp. inicial: 20°C
 Menús
 recomendados: Tarta de zanahorias, Pastel de manzanas con Calvados



Procedimiento:

- Prepare la tarta (Se ruega consultar el libro de recetas de SHARP adjunto).
- Coloque la mezcla en una fuente del tamaño adecuado.
- Cuando esté hecha, deje reposar hasta que se enfríe antes de sacar de la fuente.

TRUCO: Se pueden usar los moldes de tarta corrientes. Si se producen chispas, ponga un platillo entre la rejilla y el molde.



Nº 10 Descongelación fácil Aves

Cantidad: 0,9 - 2,0 kg
Utensilios: (vea la nota más abajo)
Unidades por pulsación: 100 g
Temp. inicial: -18°C, congelado.



Procedimiento:

- Ponga un plato boca abajo sobre el plato giratorio y coloque las aves encima.
- Cuando suene la señal, déles la vuelta.
- Cuando suene la señal, déles la vuelta de nuevo.
- Tras la descongelación, déjelas en reposo envueltas en papel de aluminio durante 30-90 minutos hasta que estén totalmente descongeladas.

Nº 10 Descongelación fácil Muslos de pollo, costillas, filetes, filetes de pescado

Cantidad: 0,2 - 1,0 kg
Utensilios: (vea la nota más abajo)
Unidad aumento: 100 g
Temp. inicial: -18°C, congelado.



Procedimiento:

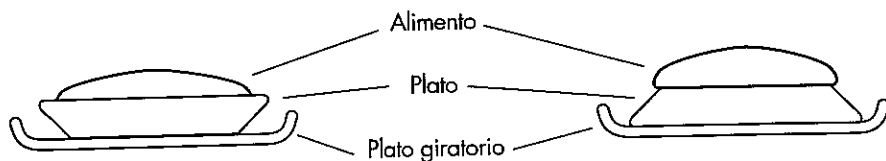
- Ponga el alimento en un plato en una sola capa. Si las piezas están congeladas juntas intente separarlas antes de descongelar.
- Cuando suene la señal, déles la vuelta y vuelva a colocarlas bien.
- Cuando suene la señal, déles la vuelta de nuevo.
- Tras la descongelación, deje en reposo en papel de aluminio durante 10-30 minutos hasta que estén totalmente descongelados.

NOTA:

- 1 Los filetes, costillas, filetes de pescado y muslos de pollo deberían congelarse en una sola capa.
- 2 Después de dar la vuelta al alimento, cubra las partes descongeladas con trozos pequeños de papel de aluminio.
- 3 Las aves deben cocinarse inmediatamente después de descongelarlas.
- 4 Coloque los alimentos en el horno como se muestra a continuación:

Muslos de pollo, costillas, filetes y filetes de pescado

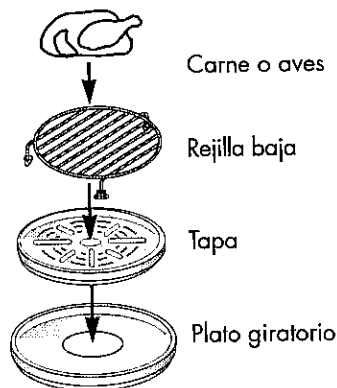
Aves



NOTA:

TRUCO PARA LOS MENÚS AUTOMÁTICOS Nº 5 Y Nº 6

Utilice la tapa suministrada con el microondas para que el aceite salte menos dentro del horno al cocinar asados de carne o de ave. Hágalo según muestra el diagrama de al lado





CUIDADO Y LIMPIEZA

PRECAUCIÓN: NO USE PRODUCTOS DE LIMPIEZA PARA HORNOS NI DETERGENTES O ESTROPAJOS ABRASIVOS O ÁSPEROS EN NINGUNA PARTE DEL HORNO MICROONDAS.

ADVERTENCIA

El interior del horno, la puerta, la caja exterior y los accesorios se pondrán muy calientes durante los modos de operación con **GRILL, COMBINADO, CONVECCIÓN y AUTOMÁTICO** (excepto Descongelación automática). Antes de limpiar, asegúrese de que se han enfriado totalmente.

Exterior del horno

La superficie exterior del horno se puede limpiar fácilmente mezclando agua con un jabón suave. Limpie todo el jabón con un paño húmedo y seque el exterior con un paño suave.

Panel de mandos

Abra la puerta antes de limpiar el panel de mandos para que éstos se desactiven. El panel de mandos debe limpiarse con mucho cuidado. Utilice un paño humedecido sólo en agua y páselo suavemente por el panel hasta que esté limpio. No utilice demasiada agua ni ningún tipo de detergente químico o abrasivo.

Interior del horno

1. Limpie las salpicaduras y líquidos que se hayan derramado en el interior del horno con un paño húmedo y suave o con una esponja después de usarlo y mientras está todavía caliente. Para limpiar las manchas más grandes, use agua jabonosa y frote varias veces con un paño

húmedo hasta que desaparezcan todos los residuos.

No quite la tapa de la guía de onda. El grill inferior se puede levantar y sujetar mientras se limpia la base solamente. Después de limpiar, vuelva a bajar el grill hasta la posición más baja (vea el dibujo de más abajo).

2. Cerciórese de que no entra agua ni jabón en los pequeños orificios de las paredes del interior ya que el horno podría estropearse.
3. No utilice productos pulverizadores de limpieza en el interior del horno.
4. Caliente el horno regularmente con las dos resistencias (grills), consulte "Calentamiento sin alimentos" en la página 6. Los restos de comida o grasa que haya salpicado el interior pueden producir humo o mal olor.

Plato giratorio y base del plato giratorio

Saque el plato giratorio y su base del horno. Lávelos con agua jabonosa y séquelos con un paño suave. Tanto el plato giratorio como la base se pueden lavar en lavavajillas.

Tapa

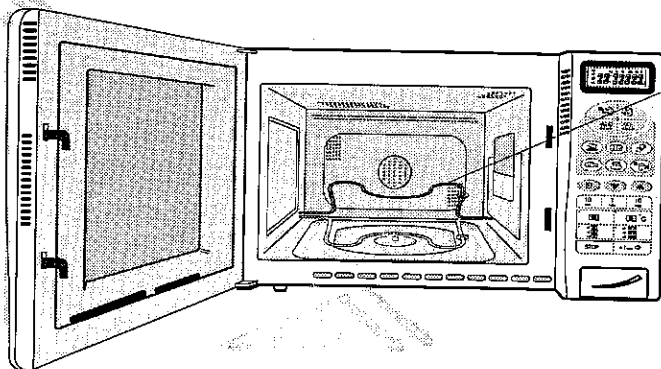
Lave la tapa en agua jabonosa suave y seque con un paño. También se puede lavar en el lavavajillas.

Rejillas alta y baja

Deben lavarse con una solución jabonosa suave y secarse. También pueden lavarse en el lavavajillas.

Puerta

Para quitar todos los rastros de suciedad, limpie con regularidad los dos lados de la puerta, las juntas y las superficies de cierre con un paño suave y húmedo.



Resistencia del grill inferior levantada para limpiar el interior del horno solamente.



COMPRUEBE LO SIGUIENTE ANTES DE SOLICITAR LOS SERVICIOS DE UN TÉCNICO.

1. Alimentación eléctrica

Compruebe que el enchufe está bien conectado a una toma de corriente adecuada.

Compruebe que el fusible/disyuntor de la fase funciona correctamente.

2. Se enciende la lámpara del horno al abrir la puerta? SÍ _____ NO _____

3. Ponga una taza de agua (aprox. 150 ml) en el horno y cierre bien la puerta.

Ponga el modo de cocción con microondas.

Programa el horno para un minuto al 100% de potencia y póngalo en marcha.

Se enciende la lámpara? SÍ _____ NO _____

Gira el plato giratorio? SÍ _____ NO _____

NOTA: El plato giratorio da vueltas en cualquier dirección.

Funciona la ventilación? SÍ _____ NO _____

(Ponga la mano delante de los orificios de ventilación y compruebe si hay aire)

Suena la señal después de 1 minuto? SÍ _____ NO _____

Se apaga el indicador de cocción en curso? SÍ _____ NO _____

Está caliente la taza de agua después de esta operación? SÍ _____ NO _____

4. Sacar la taza del horno y abrir la puerta. Ponga el modo de cocción a la PARRILLA durante 3 minutos con la tecla del grill superior e inferior. (x 3). Se ponen rojas las dos resistencias después de los 3 minutos? SÍ _____ NO _____

5. Programe el horno para que funcione durante 3 minutos a 180°C.
¿Está el interior del horno caliente después de transcurridos tres minutos? SÍ _____ NO _____

Si la contestación de alguna de estas preguntas es "NO", llame a un servicio técnico autorizado por SHARP e informe sobre el resultado de sus comprobaciones. Busque la dirección en el interior de la tapa trasera.

NOTAS:

- Si cocina el alimento pasándose del tiempo normal usando sólo el mismo modo de cocción, la potencia del horno disminuirá automáticamente para evitar un sobrecalentamiento. (El nivel de potencia del microondas se reducirá y las resistencias (grills) se encenderán y apagarán).

Modo de cocción	Tiempo normal
Cocción con microondas al 100%	20 min.
Cocción con grill	
Grill superior	30 min.
Grill inferior	45 min.
Grill superior +	Grill superior - 15 min.
grill inferior	Grill inferior - 15 min.
Comb. 2	Micro - 20 min.
	Grill superior - 15 min.
Comb. 3	Micro - 20 min.
	Grill inferior - 15 min.

- Después de los modos de operación con **GRILL** (con las dos resistencias encendidas), **COMBINADO**, **CONVECCIÓN** y **AUTOMÁTICO** (salvo **DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA**), el ventilador se pondrá en marcha hasta que el horno se haya enfriado. Al pulsar la tecla de **PARADA** y abrir la puerta durante estos modos de cocción también se pondrá en marcha el ventilador; por lo tanto, podrá notarse que sale aire por los orificios de ventilación.

DEUTSCHLAND

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

01067 Dresden, Gehado Service GmbH, Webergasse 24, Tel: 0351-5966-254, Fax: -5966244 / **03226 Vetschau**, Bernd Mindach, Juri-Gagarin-Str. 7-9, Tel: 035433-2125 / **04159 Leipzig**, Rudolph Franz, Elli-Voigt-Str. 1, Tel: 0341-581469, Fax: -581469
04600 Altenburg, Mechanik Altenburg, Dostoiewskistr. 17a, Tel: 03447-311102, Fax: -311248 / **06217 Merseburg**, Merseburger Haushaltsg.GmbH, Gotthardstr.23, Tel:03461-210290, Fax:216891 / **06295 Eisleben**, Rudolf Schwarzbach, Hallesche Str. 36, Tel: 03475-3079 / **06618 Naumburg**, Hausgeräte Service, Wenzelstr. 15, Tel: 03445-2016, Fax: -2016 / **06618 Naumburg**, Elektro Schröter, Postring 11-12, Tel: 03445-2960 / **06844 Dessau**, Dessau Elektrik GmbH, Albrechtsstr. 116-118, Tel: 0340-213331, Fax: -213332
07407 Rudolfsstadt, Elektro Granowski, Emil-Hartmann-Str. 2, Tel: 03672-32123 / **07545 Gera**, ESS GmbH, Amthorstr. 12, Tel: 0365-07407
6112316, Fax: -6112244 / **07607 Hainespitz**, Elektro Fachmarkt Herrmann&Söhne, Böllschützer Str.1, Tel:036691-53490, Fax: -53493
07973 Greiz, Elektro Riederer Haushaltgeräte, Reichenbacher Str. 44d, Tel: 03661-3148, Fax: -2488 / **08280 Aue**, Weichhold GmbH, Juri-Gagarin-Ring 12a, Tel: 03771-552222, Fax: -552255 / **08523 Plauen**, Elektrotechnik Plauen, Tel: 03741-26645, Fax: -26868 / **09126 Chemnitz**, Tele-Service GmbH, Bernsdorfer Str. 213, Tel:0371-586960, Fax:0371-55938 / **09221 Neukirchen**, Elektro Walther, Hauptstr. 74, Tel: 0371-37061 / **09246 Pleiße**, ETS Elektrotechnische Großh., Zeppelinstr. 8, Tel:03722-6040, Fax:03722-604200 / **09328 Lunzenau**, Peter Welsch GmbH, Schulstr. 6, Tel: 037383-6434, Fax: -6600 / **09376 Oelsnitz**, Oelsnitz Elektrotechnik GmbH, Bahnhofstr. 43, Tel: 037298-360, Fax: -36102 / **10178 Berlin**, hotec Handels-Service GmbH, Dircksenstr. 113-117, Tel:030-2426915, Fax:2423924 / **12157 Berlin**, Michael Kittler, Cranachstr.2, Tel:030-8554835, Fax: 030-8554835 / **12683 Berlin**, Deubel + Höfermann, Rapsweg 53, Tel: 030-5619112, Fax: -5619112 / **16866 Kyritz**, hotec Handels-Service GmbH, Hamburger Str. 31, Tel: 033971-4137, Fax: -4137 / **17033 Neubrandenburg**, hgs Service GmbH, Südbahnstr. 3, Tel: 0395-6360, Fax: -41135 / **17033 Neubrandenburg**, ATV Service GmbH, Woldegker Str. 12, Tel:0395-587504, Fax:587518 / **18055 Rostock**, Hetc, Mühlendamm 5, Tel:0381-36231, Fax: 0381 - 36231
18057 Rostock, HGS Haushaltgeräte SVC, Werftstr. 18, Tel:0381-4922877, Fax:0381-4922878 / **18246 Bützow**, hgs Haushaltgeräte Service, Gartenstr. 21, Tel/Fax: 038461-2466 / **18435 Stralsund**, RDS Haushaltsg. Service, Kedingshäger Str.78, Tel:03831-391426, Fax: -390121 / **19057 Schwerin**, hgs Haushaltsg. Service, Am Margaretenhof 14, Tel: 0385-464090, Fax: -465013 / **20357 Hamburg**, Dieter Möller, Schulerblatt 132, Tel: 040-435332, Fax: -4302120 / **20537 Hamburg**, Deubel + Höfermann, Eifflerstr. 398, Tel: 040-257227, Fax: -2500192 / **23562 Lübeck**, Lutz H. Boenisch, Helmholtzstr. 12, Tel: 0451-51929 / **24116 Kiel**, Jürgen Skop GmbH, Eckernförder Str. 93, Tel: 0431-13038, Fax: -13811 / **24357 Fleckeby**, Koack Haushaltgeräte Service, Südring 14, Tel: 04354-700, Fax: -1311 / **24975 Husby**, Günter Josten, Flensburger Str. 41, Tel: 04634-422, Fax:723 / **25770 Hemmingstedt**, Dirk Stübner, Koelsier Str. 18, Tel: 0481-64943, Fax: -64764 / **26655 Westerstede**, Gerhard Ahrenholtz, Südring 37, Tel: 04488-84770, Fax: -847711 / **26802 Moormerland**, Weert Nordbrock, Königsstr. 187, Tel: 04954-6654, Fax: -6516 / **27404 Heeslingen**, Helmut Willenbrock, Kirchstr. 9-11, Tel: 04281-1031, Fax: -6467 / **27478 Cuxhaven**, Oskar Wiesandt & Sohn, Am Kanal 5, Tel: 0472481300, Fax: -813050 / **28207 Bremen**, Hansa Haushaltsg. Service, Neidenburger Str. 20, Tel:0421-492526, Fax: -440932 / **29439 Lüchow**, Elektro-Kittler, Güldenboden 25, Tel: 05841-3322, Zentrale: 030-8551335 / **30165 Hannover**, Strickling Werkkundendienst, Meelbaumstr.8, Tel:0511-3524686, Fax: -3505800 / **33607 Bielefeld**, Voss GmbH, Kuckucksweg 47, Tel: 0521-285058, Fax: -285059 / **33818 Leopoldshöhe**, Gehado Service, Schötmarsche Str.1, Tel:05208-6604, Fax:05208-7777 / **34123 Kassel**, von Rappard GmbH, Heinrich-Hertz-Str. 9, Tel: 0561-580950, Fax: -5809570 / **34128 Kassel**, Elektro Mohrhenne, Ahnatalstr. 84, Tel: 0561-61727, Fax: 0561-65470 / **35037 Marburg**, Hans-Georg Fuchs, Wilhelmstr. 16, Tel: 06421-22424, Fax: -27549 / **35415 Pohlheim**, Jung Kundenzentrum, Ludwigstr. 13, Tel: 06403-61131 / **36088 Hünfeld**, Elektro Vogt GmbH, Hauptstr. 22, Tel: 06652-2215, Fax: -5782 / **37073 Göttingen**, Colorado Service Center, Groner-Tor-Str. 13, Tel: 0551-45752 Fax: 57969 / **37671 Hötter**, Elektro-Kühlanlagen Nonn, Krämerstr. 8, Tel: 05271-7959, Fax: -35053
38106 Braunschweig, Reparatur Centrum Adler, Bütenweg 93, Tel:0531-340901, Fax:340907 / **38440 Wolfsburg**, G. Gärtner, Grauhorststr. 16, Tel: 05361-31063, Fax: -31272 / **39106 Magdeburg**, Industrie-Elektronik, Kaiser-Otto-Ring 24, Tel:0391-551402, Fax: -553520 / **40210 Düsseldorf**, Herbert Dahm KG, Bendemannstr. 9, Tel: 0211-35550, Fax: -3555120 / **40476 Düsseldorf**, Horst Leven, Rafter Str. 21, Tel: 0211-486025, Fax: -443399 / **41065 Mönchengladbach**, Herbert Hommers, Gutenbergstr. 28, Tel:02161-603256, Fax: -651951 / **42781 Haan**, Host Kerkühn, Talstr. 8b, Tel: 02129-4466, Fax: -4037 / **44357 Dortmund**, Gehado Service, Freigrafenstr. 23-29, Tel:0231-9370000, Fax: 93700044 / **44869 Bochum**, ML Werks-Service GmbH, Ruhrstr. 181, Tel: 02327-77899, Fax: -74692
45219 Essen, R.Drengenburg, Corneliustr. 39, Tel: 02054-84114
46045 Oberhausen, Elektro Kroppen, Feldmannstr. 76, Tel: 0208-871711, Fax: -876652 / **48165 Münster**, Günter Pfeifer, Rohrkampstr. 23, Tel: 02501-3033 / **49324 Melle**, Borgards GmbH, Plettenberger Str. 50, Tel: 05422-949740, Fax: -949792 / **49492 Wester Cappeln**, Elektro Iburg, Goedekingstr. 8, Tel/Fax: 05404-1616 / **50827 Köln**, Hermann F. Esser, Wilhelm-Mauser-Str.47, Tel:0221-583006, Fax:585555 / **51598 Friesenhagen**, Hans Krempel Haustechnik, Mühlenhof 6, Tel: 02734-7377, Fax: -40618 / **52146 Würselen**, Hubert Hamacher, De Gasperi Str. 6+10, Tel: 02405-9600, Fax: -2704 / **53757 Sankt Augustin**, HDL Elektro-Kundendienst, Kölnstr. 4, Tel: 02241-334408, Fax: -920334 / **54309 Newel**, Hans Krempel Haustechnik, Römerstr. 22, Tel: 06505-8899
55130 Mainz, Norbert Schwamb, nur telefonische Annahmestelle, Tel: 06131 - 881070 / **55543 Bad Kreuznach**, Hans Krempel Haustechnik, Industriestr. , Tel: 0671-7940, Fax: -79446 / **56070 Koblenz**, Hans Krempel Haustechnik, August-Horch-Str. 14, Tel:0261-890938, Fax:83074 / **57080 Siegen**, Hans Krempel Haustechnik, Gosenbacher Hütte 44, Tel:0271-354114, Fax:351408 / **57234 Wilsdorf**, Elektro Mutschler, Hauptstr. 18, Tel: 02739-3069, Fax: -4699 / **58239 Schwerte**, HIKT Electronica J. Schlitz, Holzener Weg 79, Tel:02304-82025, Fax:86360 / **59457 Werl**, Mayer Elektro, Westdahl Weg 2, Tel: 02922-3541, Fax: -85382 / **61381 Friedrichsdorf**, Großkücheneinr. Hollmann, Bahnstr. 17a, Tel:06172-5276, Fax: 75883 / **63150 Heusenstamm**, Heberer Electronic, Goethestr. 10, Tel:06104-923704, Fax:923705 / **63739 Aschaffenburg**, Reis Radio Fernsehen, Maximilianstr. 8, Tel: 06021-15177, Fax: -15199 / **65239 Hochheim**, Norbert Schwamb GmbH, Ellivierstr. 14, Tel: 06146-4085, Fax: -4088 / **65627 Elbtal**, Rudi Wagner, Am Ohlenrod 10, Tel/Fax: 06436-3444 / **65931 Frankfurt**, Norbert Schwamb, nur telefonische Annahme: 069-371525 / **66117 Saarbrücken**, Hans Krempel Haustechnik, Zinzinger Str. 13, Tel:0681-500850, Fax: 5008524 / **67549 Worms**, Hans Krempel Haustechnik, Müllerstr. 24, Tel: 06241-54224, Fax: -54225 / **67663 Kaiserslautern**, Hans Krempel Haustechnik, Merkurstr. 6a, Tel: 0631-52078, Fax: -52079 / **67680 Neuhemsbach**, Sadi Braun, Hauptstr. 10a, Tel: 06303-3524, Fax: -5214 / **68309 Mannheim**, Hans Krempel Haustechnik, Heppenheimer Str.23, Tel:0621-737978, Fax:722404 / **68309 Mannheim**, Electronic SVC Schaaf, Reichenbachstr.21-23, Tel:0621-727877, Fax:7278750 / **68526 Ladenburg**, Salinger Elektro Service, Brauergasse 2, Tel: 06203-3341, Fax: -16919
70329 Stuttgart, Elektro Herterich, Fruchtstr. 11, Tel: 0711-4201780, Fax: -426153 / **74564 Crailsheim**, Elektro Reu, Lange Str. 20-22, Tel: 07951-6019, Fax: -6018 / **75236 Kämpfelbach**, Horst Frei, Goethestr. 19, Tel: 07232-1518, Fax: -5238 / **76185 Karlsruhe**, Electronic Service Franke, Loitzbeckstr. 9, Tel: 0721-570070, Fax: -5700736 / **76872 Winden**, Hans Krempel Haustechnik, Hauptstr. 103, Tel: 06349-8571, Fax: -3390 / **78462 Konstanz**, Elektro Herterich, nur telefonische Annahmestelle: Tel: 07531-27923 / **78737 Fluorn-Winzeln**, Edmund Schneider, Schaffhausstr. 9, Tel: 07402-482, Fax: -8014 / **79115 Freiburg**, Electronic Service Franke, Wiesentalstr. 13, Tel: 0761-42671-72, Fax: -42675 / **79650 Schopfheim**, R. Grossmann, Feldbergstr. 21, Tel: 07622-7673, Fax: -61900

SERVICE-NIEDERLASSUNGEN

80339 München, Kessel & Schnitt, Schwanthaler Str. 110, Tel: 089-505802, Fax: - 5021596 / **82166 Gräfelfing**, Jung TV Service, Lohenstr. 14, Tel: 089-8545081, Fax: - 852413 / **85095 Denkendorf**, Reinhold Pfeiffer, Michlstr. 3, Tel/Fax: 08466-1319
85413 Hörgertshausen, Elektro Radlmaier, Schloßstr. 7, Tel: 08764-458, Fax: - 1228 / **85609 Aschheim**, Dieter Beise, Waldweg 9a, Tel: 089-9034005, Fax: - 9044859 / **86157 Augsburg**, Johann Haslinger, Stadlberger Str. 67, Tel: 0821-523125, Fax: - 526664
87439 Kempten, Radio Hartmann, Heiligkreuzer Str. 17, Tel: 0831-93231, Fax: 91319 / **89231 Neu-Ulm**, Markus Schneider, Gartenstr. 4, Tel: 0731-85897, Fax: - 74681 / **89564 Nattheim**, Elektro Oechsle GmbH, Fleinheimerstr. 49, Tel: 07321-71442, Fax: - 72341
90431 Nürnberg, Gehado SVC, Doltener Str. 4, Tel: 0911-939740, Fax: 0911-3263378 / **91126 Schwabach**, Elektro & Elektronik KD, Limbacherstr. 81, Tel: 09122-84135, Fax: - 61677 / **91522 Ansbach**, Elektro Merk GmbH, Am Ring 17, Tel: 0981-89574, Fax: - 86715
93102 Pfaffers, Franz Bernhard, Regensburger Str. 60, Tel: 09481-1505, Fax: - 8124 / **94130 Obernzell**, Elektro Service Schurig, Hameierstr. 31, Tel: 08591-2400, Fax: - 1285 / **96052 Bamberg**, Bernhard Jackl, Aronstr. 2a, Tel: 0951-39332, Fax: - 37423
97070 Würzburg, Wels GmbH, Untere Johannitergasse 16, Tel: 0931-355710, Fax: - 3557121 / **97318 Kitzingen**, K & M Hoffritz GmbH, Herrnsr. 46, Tel: 09321-4221, Fax: - 32185 / **98724 Neuhaus**, DLC Haustechnik GmbH, Eisfelder Str. 32, Tel: 03679-4651, Fax: - 2169 / **99096 Erfurt**, Ernst Grüsser, Goethestr. 14, Tel: 0361-5626519, Fax: - 5626519 / **99310 Arnstadt**, Elektro-Dienst GmbH, Nordstr. 3, Tel: 03628-75420, Fax: - 3498 / **99706 Sondershausen**, Biedermann & Köchel, Planplatz 8, Tel: 03632-50077, Fax: - 50077
99734 Nordhausen, Süchtharzer Dienstl. GmbH, Grimmallee 40, Tel: 03631-2040, Fax: 3654 / **99817 Eisenach**, Blitz Electronic GmbH, Bahnhofstr. 17, Tel: 03691-77291, Fax: 72105

FRANCE

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

A.A.V.I., 1, Rue du Mont de Terre, 59181 Lesquin Cedex, Phone: 20 86 20 30, Fax: 20 86 20 60 Service Dept. 02, 08, 59, 62, 80
ASYSTEC, P.A. Charles de Gaulle, 4 rue des Artisans, 95190 Goussainville, Phone: 97 83 07 41, Fax: 34 38 91 20, Service Dept. 60, 77, 93, 95

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

BELGIUM

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

Indien uw magnetron problemen geeft kunt u zich wenden tot uw dealer of een van de onderstaande Sharp service centra.
AVTC, Kleine Winkellaan 54, 1853 Strombeek-Bever, Phone: 2674019, fax: 2679670,
ETS HENROTTE, Rue Du Campinaire 154, 6240 Farciennes, Phone: 396290, Fax: 391237

NEDERLAND

Indien uw magnetron problemen geeft kunt u zich wenden tot uw dealer of naar onderstaand Sharp Service Centrum.
SHARP ELECTRONICS BENELUX BV, Helpdesk, Postbus 900, 3990 DW Houten, Telefoon: 030-6359635, Fax: 030-6377472

LUXEMBURG

Bei einer Reklamation Ihrer SHARP Mikrowelle wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an eine der nachfolgend aufgeführten SHARP SERVICE Niederlassungen
 En cas d'une réclamation concernant une SHARP micro-onde, nous vous prions s'adresser à votre spécialiste ou à une adresse des SHARP Services suivantes.

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

SWITZERLAND

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

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

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

Restorex, Centre Uvrier/Magro, 1958 Uvrier/Sion, Tel: 027-331161 / **Amherd Albert AG**, Elektro, 3902 Brig-Glis, Tel: 028-235656
Eugene Max, Case postale 685, 1920 Martigny, Tel: 077-281686 / **Wirtshof R. Sourenmann**, Baarerstr. 57, 6300 Zug, Tel: 042-211327
Gebr. Kunz, Feldstr. 1a, 8942 Oberrieden, Tel: 01-7209293 / **Oberholzer & Co.**, Laupenstr. 8, 8636 Wald, Tel: 055-953295
KHM, Keller Hotelmasch AG, Alte Landstr. 12, 8600 Dübendorf, Tel: 01-8215205 / **Falkomat AG**, Allmendstr. 134, 4058 Basel, Tel: 061-6011919
Burri, Route de Seune 59, 1227 Carrouge, Tel: 022-3010366 / **Torre, Arts Menagers SA**, Rte. de Chene 8082, 1208 Geneva, Tel: 022-7356550

Edmund Conrad, Höhe, 7431 Rongellen, Tel: 081-813544 / **Hanspeter Ebener**, Casanastr. 6, 7270 Davos-Platz, Tel: 081-465728
Meyer Gastro AG, Süsswinkel 7, 6004 Luzern, Tel: 041-513855 / **Aurora Service**, 31 Rue de l'Ecluse, 2000 Neuchâtel, Tel: 038-242034

SERVICE-NIEDERLASSUNGEN

Bolt AG, Hauptstr. 1, 8586 Riedl/Erlen, Tel: 072-481466 / **Hollenstein & Co.**, Scheffelsr. 7, 9500 Wil, Tel: 073-234970
Isell & Albrecht, Münsterbergstr. 22, 8200 Schaffhausen, Tel: 053-254433 / **Bürgi-Infra-Grill AG**, Gotthardstr. 66, 6410 Goldau, Tel: 041-822510
Gsell Roger, Via Carona 38, 6902 Paradiso, Tel: 091-545637 / **Mercatone SA**, 6928 Manno, Tel: 091-595001
Fredi Herger, Kirchstr. 28, 6454 Flüelen, Tel: 044-23089 / **Stimmann AG**, Landstr. 122, 5430 Wetztingen, Tel: 056-263538
Manfred Kaufmann, Schwabiststr. 90, 5037 Mühlen, Tel: 064-432551 / **Paul Lüscher**, Bottenwilerstr. 143, 5053 Stoffelbach-Wiltwil, Tel: 064-811021
Liege, Marcus Gautschi, Oberfeldstr. 342, 5722 Gränichen, Tel: 064-313634 / **Industrielle Betriebe der Stadt Aarau**, Obere Vorstadt 37, 5000 Aarau, Tel: 064-210318
Gerard Kopp, Moosholdenstr. 9, 9050 Appenzell, Tel: 071-873438 / **Rolf Gerber AG**, Berchtoldstr. 37, 3012 Bern, Tel: 031-237676
Rolf Kämpf, Aalmattenweg 36, 2560 Nidau, Tel: 032-516087 / **Intermatic**, Höhweg 195, 3800 Interlaken, Tel: 036-220015
Elektro Aeschmann AG, Kanalpromenade 16, 3800 Interlaken, Tel: 036-227777 / **Elektrohaus von Allmen AG**, Gsteigstr. 3780 Gstaad, Tel: 030-41464 / **PAVA**, Paul von Arx, Ostringstr. 16, 4702 Oensingen, Tel: 062-761976

ÖSTERREICH

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

Manfred Mayer GmbH, Stipceakgasse 6, 1234 Wien, Phone: 222-6093120, Fax: 222-693629 / **Karl Rother**, Simmeringer Hauptstr. 11, 1110 Wien, Phone: 222-7498432, Fax: 222-7498838 / **Roland Göschl**, Bayerhamerstr. 12c, 5020 Salzburg, Phone: 662-882307, Fax: 662-881926 / **Micro Electronics**, Goldschlagstr. 64, 1150 Wien, Phone: 222-9832244, Fax: 222-9832246 / **Franz Schuhmann**, Gablonzerweg 18, 4030 Linz, Phone: 732-382280, Fax: 732-3822808 / **Arnold Moser**, An der Heufurt 28, 6900 Bregenz, Phone: 5574-75777, Fax: 5574-75777 / **Josef Resch**, Leopoldstr. 57, 6020 Innsbruck, Phone: 512-561766, Fax: 512-584546 / **Scheuermann**, Rennsteinerstr. 8, 9500 Villach, Phone: 4242-21174, Fax: 4242-21174 / **Pichler**, Am Wagrain 342, 8055 Graz, Phone: 316-291292, Fax: 316-291292 / **Audio Video Service**, 9020 Klagenfurt, Phone: 463-43114, Fax: 463-43113

ITALIA

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

Livio Fausto, Via Casella 37, 20156 Milano, Phone: 02-39215576, Fax: 02-39210854 / **Rota G.**, Via Martinella 65, 24020 Torre Boldone (BG), Phone: 035-344492 / **ServiceTVA**, Via Vergnano 59, 25127 Brescia, Phone: 011-2296000, Fax: 011-253921 / **Tre Esse**, Via M. Coppino 96/e, 10147 Torino, Phone: 011-2296000, Fax: 011-253921 / **Gruar**, C. So Europa 454, 16148 Genova, Phone: 010-380671, Fax: 10-3991351 / **Top Service**, Via Latemar 10/12, 39100 Bolzano, Phone: 0471-970221 / **Campi**, Via Noalese 87, 31100 Treviso, Phone: 0422-436245, Fax: 0422-435996 / **Video Service**, Via Vitruvio 11, 37100 Verona, Phone: 045-566299, Fax: 045-573865
Video Hi-fi, Via Langhi 16 a/b, 40128 Bologna, Phone: 051-360986, Fax: 051-366863 / **Aerre Digit**, Via Marbellini 10/12, 50127 Firenze, Phone: 055-410874, Fax: 055-411490 / **Saeco di Coppa**, Via Rinchiostro Nord 34, 54100 Massa, Phone: 0585-251724, Fax: 0585-791177 / **Technoconsult**, Via Mad. Alta 185, 06100 Perugia, Phone: 075-5003089 / **Electronica Laser**, Via Sacripanti 36/38, 60125 Ancona, Phone: 071-2866075, Fax: 071-2864460 / **C.G.M.**, Via Zenodossio 49, 00176 Roma, Phone: 06-2751026
Tecno Labs, Via Naz. Delle Puglie 294, 80026 Casoria (NA), Phone: 081-5845923 / **Marcantonio**, Via G.M. Giovane 45, 70124 Bari, Phone: 080-5618029 / **Audio Video**, Via A. de Gasperi 44, 88018 Vibo Valentia, Phone: 0963-45571/2 / **A.V.S.**, Via Sassari 2/c, 95100 Catania, Phone: 095-446696, Fax: 095-434337 / **AS. TEC.**, Via R. Villasanta 227, 09100 Cagliari, Phone: 070-524153, Fax: 070-504109

ESPAÑA

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

ANDALUCÍA

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

ARAGON

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

ASTURIAS

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

BALEARES

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

CANTABRIA

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

CASTILLA LA MANCHA

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

CASTILLA Y LEON

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

CATALUNYA

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

EXTREMADURA

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

GAUCIA

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

LA RIOJA

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

COMUNIDAD DE MADRID

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

MURCIA

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

NAVARRA

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

PAIS VASCO

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

SERVICE-NIEDERLASSUNGEN

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

FINNLAND
JOS TEILLÄ ON JOTAIN HUOMAUTETTAVAA MIKROAALTOUNISTANNE OLKAA HYVÄ JA OTTAKAA YHTEYS MYYJÄÄN TAI VALTUUTETTUUN SHARP HUOLTOON:
Tehovideo Oy, Kuortaneenkatu 7, 00520 Helsinki, Phone: 09-1461500, Fax: 09-1461767 / **Tehovideo Oy**, Lukkosepänkatu 6, 20320 Turku, Phone: 02-2546822, Fax: 02-2546856

SWEDEN
Vid förfrågningar angående din mikrovagsugn var vänlig kontakta din återförsäljare eller någon av Sharps representanter.
Centralservice Umea, Sandbackavägen 3, 903 46 Umea, Phone: 090-125001, Fax: 090-131135 / **Servicegruppen AB**, Kopparbergsgatan 2, 200 43 Malmö, Phone: 040-967300, Fax: 040-923400 / **MN Elektronikservice AB**, Flygplatsintarten 10A, 161 11 Bromma, Phone: 08-6275900, Fax: 08-6275160 / **Jönköpings Antenn & TV Service**, Fridhemsvägen 20, 553 02 Jönköping, Phone: 036-161690, Fax: 036-160211 / **Ratronic Radio & TV Service**, Nordlandergatan 15, 931 32 Skellefteå, Phone: 0910-17305, Fax: 0910-16844 / **Servicegruppen**, Ekslingan 10, 25467 Helsingborg, Phone: 042-202960, Fax: 042-202797 / **Tomi Elektronik AB**, Bäckvägen 90, 126 47 Hagersten, Phone: 08-186170, Fax: 08-186175 / **Tretonik**, Östermovägen 33, 854 62 Sundsvall, Phone: 060-155925, Fax: 060-173690 / **TV-Trim Service AB**, S.T Pauligatan 37, 416 60 Göteborg, Phone: 031-847200, Fax: 031-847500

ICELAND
Ef þú hefur einhverjar kvartanir vardandi örbylgjuofinn pinn, þá vinsamlegast hafðu samband við söluadila örbylgjuofnins, eða einhvörn af eftirlöðlum Sharp þjónustuaðilum.
Skrifbaer H.F., Hverfisgötu 103, 101 Reykjavík, Phone: 1-624215, Fax: 1-627252

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

UNITED KINGDOM
In case of any complaint regarding your microwave-oven, please contact your dealer or the following SHARP Service branch.
Customer Help Desk, Phone: 0345-125387

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



TECHNISCHE DATEN

Stromvoorziening
Sicherung/Sicheringsautomat
Leistungsaufnahme:

Mikrowelle
Grill unten
Grill oben
Grill unten/Mikrowelle
Grill oben/Mikrowelle
Grill oben/unten
Heißluft/Mikrowelle
Mikrowelle
Grill oben
Grill unten
Heißluft

: 230V, 50 Hz, Einphasenstrom
: Mindestens 16A
: 1,55kW
: 0,85kW
: 1,25kW
: 2,35kW
: 2,8kW
: 2,05kW
: 2,35kW
: 900W (IEC 705)
: 1,2kW
: 0,8kW
: 2,0kW
: 2450MHz
: 520mm (B) x 309mm (H) x 488mm (T)
: 349mm (B) x 207mm (H) x 357mm (T)
: 26 Liter
: ø325mm, Metall
: 20 kg
: 25W/240 - 250V

Leistungsabgabe:

Mikrowellenfrequenz
Außenabmessungen
Garraumabmessungen
Garrauminhalt
Drehsteller
Gewicht
Garraumlampe

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



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation
Fusible/disjoncteur de protection
Consommation électrique:

Micro-ondes
Grill bas
Grill haut
Grill bas/Micro-ondes
Grill haut/Micro-ondes
Grills haut/bas
Convection/Micro-ondes
Micro-ondes
Grill haut
Grill bas
Convection

: 230V, 50 Hz, monophasé
: 16A minimum
: 1,55kW
: 0,85kW
: 1,25kW
: 2,35kW
: 2,8kW
: 2,05kW
: 2,35kW
: 900W (IEC 705)
: 1,2kW
: 0,8kW
: 2,0kW
: 2450MHz
: 520mm (L) x 309mm (H) x 488mm (P)
: 349mm (L) x 207mm (H) x 357mm (P)
: 26 litres
: ø325mm, métallique
: 20kg
: 25W/240 - 250V

Puissance:

Fréquence des micro-ondes
Dimensions extérieures
Dimensions intérieures
Capacité
Plateau tournant
Poids
Éclairage de four

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



SPECIFICATIES

Wisselstroom
Zekering/circuitonderbreker
Stroombehoefte:

Magnetron
Onderste grill
Bovenste grill
Bovenste grill/Magnetron
Onderste grill/Magnetron
Bovenste en onderste grill
Convectiewarmte/magnetron
Magnetron
Bovenste grill
Onderste grill
Convectiewarmte

: 230V, 50 Hz, enkele fase
: Minimum 16A
: 1,55kW
: 0,85kW
: 1,25kW
: 2,35kW
: 2,8kW
: 2,05kW
: 2,35kW
: 900W (IEC 705)
: 1,2kW
: 0,8kW
: 2,0kW
: 2450MHz
: 520mm (B) x 309mm (H) x 488mm (D)
: 349mm (B) x 207mm (H) x 357mm (D)
: 26 liter
: ø325mm, metaal
: 20kg
: 25W/240 - 250V

Uitvoermogen

Magnetronfrequentie
Afmetingen buitenkant
Afmetingen binnenkant
Ovencapaciteit
Draaitafel
Gewicht
Ovenlampje

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

DATI TECNICI



Tensione di linea CA	: 230V, 50 Hz, monofase
Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico	: 16A minimo
Tensione di alimentazione:	Microonde : 1,55KW
	Grill inferiore : 0,85KW
	Grill superiore : 1,25KW
	Grill inferiore/Microonde : 2,35KW
	Grill superiore/Microonde : 2,8KW
	Grill superiore ed inferiore : 2,05KW
	Convezione/Microonde : 2,35KW
Potenza erogata:	Microonde : 900W (IEC 705)
	Grill superiore : 1,2KW
	Grill inferiore : 0,8KW
	Convezione : 2,0KW
Frequenza microonde	: 2450MHz
Dimensioni esterne	: 520mm (L) x 309mm (A) x 488mm (P)
Dimensioni cavità	: 349mm (L) x 207mm (A) x 357mm (P)
Capacità forno	: 26 litri
Piatto rotante	: ø325mm, metallo
Peso	: 20 kg
Lampada forno	: 25W/240 - 250V

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

DATOS TÉCNICOS



Tensión de CA	: 230V, 50 Hz, monofásica
Fusible/disyuntor de fase	: Mínimo 16A
Requisitos potencia de CA:	Microondas : 1,55kW
	Grill inferior : 0,85kW
	Grill superior : 1,25kW
	Grill inferior/Microondas : 2,35kW
	Grill superior/Microondas : 2,8kW
	Grills superior/inferior : 2,05kW
	Convección/Microondas : 2,35kW
Potencia de salida:	Microondas : 900W (CEI 705)
	Grill superior : 1,2kW
	Grill inferior : 0,8kW
	Convección : 2,0kW
Frecuencia microondas	: 2450MHz
Dimensiones exteriores	: 520mm (An) x 309mm (Al) x 488mm (P)
Dimensiones interiores	: 349mm (An) x 207mm (Al) x 357mm (P)
Capacidad del horno	: 26 litros
Plato giratorio	: ø325mm, metálico
Peso	: 20kg
Lámpara del horno	: 25W/240 - 250V

Este horno cumple los requisitos de las Directivas 89/336/CEE y 73/23/CEE y su modificación en la 93/68/CEE.

SHARP

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

Gedruckt in Grossbritannien
Imprimé au Royaume-Uni
Gedruckt in Groot-Brittannie
Stampato in Gran Bretagna
Impreso en el Reino Unido
TINS-A046URRO