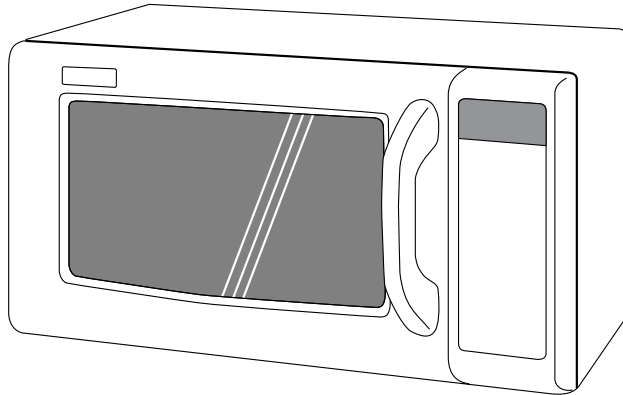


# SHARP

PROFESSIONNELLES MIKROWELLENGERÄT  
 FOUR A MICRO-ONDES COMMERCIAL  
 KOMMERCIELE MAGNETRONOVEN  
 FORNO A MICROONDE COMMERCIALE  
 HORNO MICROONDAS INDUSTRIAL



|           |  |
|-----------|--|
| <b>D</b>  | <p><b>BEDIENUNGSANLEITUNG</b> - Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten.</p> <p><b>Achtung:</b><br/>                 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.<br/> <i>Dieses Gerät entspricht den Anforderungen der EG-Richtlinien 89/336/EWG und 73/23/EWG mit Änderung 93/68/EWG. SERVICEABWICKLUNG FÜR DEUTSCHLAND, siehe Seite 87.</i></p> |
| <b>F</b>  | <p><b>MODE D'EMPLOI</b> - Ce mode d'emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d'utiliser votre four à micro-ondes.</p> <p><b>Avertissement:</b><br/>                 Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien en sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte.<br/> <i>Ce matériel répond aux exigences contenues dans les directives 89/336/CEE et 73/23/CEE modifiées par la directive 93/68/CEE.</i></p>                         |
| <b>NL</b> | <p><b>GEBRUIKSAANWIJZING</b> - Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt.</p> <p><b>Waarschuwing:</b><br/>                 Het niet naleven van de gebruiks- en onder- houdsvorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels.<br/> <i>Dit apparaat voldoet aan de eisen van de richtlijnen 89/336/EEG en 73/23/EEG, gewijzigd door 93/68/EEG.</i></p>  |
| <b>I</b>  | <p><b>MANUALE D'ISTRUZIONI</b> - Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno.</p> <p><b>Avvertenza:</b><br/>                 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.<br/> <i>Quest' apparecchio è conforme ai requisiti delle direttive 89/336/EEC e 73/23/EEC, come emendata dalla direttiva 93/68/EEC.</i></p>  |
| <b>E</b>  | <p><b>MANUAL DE INSTRUCCIONES</b> - Este manual contiene información muy importante que debe leerse antes de utilizar el horno.</p> <p><b>Advertencia:</b><br/>                 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.<br/> <i>Este aparato satisface las exigencias de las Directivas 89/336/CEE y 73/23/CEE, modificadas por medio de la 93/68/CEE.</i></p>   |

**R-15AT 1000W(IEC 60705)**

## **D INHALT**

|                                    |     |   |      |
|------------------------------------|-----|---|------|
| BEZEICHNUNG DER BAUTEILE .....     | 2,3 | BETRIEB DES GERÄTES .....               | D-5  |
| WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE ..... | D-1 | REINIGUNG UND PFLEGE .....              | D-14 |
| AUFSTELLANWEISUNGEN .....          | D-3 | FUNKTIONSPRÜFUNG .....                  | D-14 |
| ZUBEHÖR .....                      | D-3 | RATGEBER .....                          | D-15 |
| VOR INBETRIEBNAHME .....           | D-4 | TECHNISCHE DATEN .....                  | 86   |
|                                    |     | SERVICEABWICKLUNG FÜR DEUTSCHLAND ..... | 87   |

## **F TABLE DES MATIÈRES**

|  |     |                                    |      |
|--|-----|------------------------------------|------|
| LES ORGANES .....                          | 2,3 | UTILISATION DU FOUR .....          | F-5  |
| INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ ..... | F-1 | ENTRETIEN ET NETTOYAGE .....       | F-14 |
| INSTALLATION .....                         | F-3 | AVANT D'APPELER LE DÉPANNEUR ..... | F-14 |
| ACCESSOIRES .....                          | F-3 | GUIDE .....                        | F-15 |
| MISE EN SERVICE .....                      | F-4 | FICHE TECHNIQUE .....              | 86   |

## **NL INHOUDSOPGAVE**

|   |      |                                   |       |
|---|------|-----------------------------------|-------|
| NAMEN VAN ONDERDELEN .....              | 2,3  | GEBRUIK VAN DE MAGNETRONOVEN .... | NL-5  |
| BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN ..... | NL-1 | ONDERHOUD EN REINIGEN .....       | NL-14 |
| INSTALLATIE .....                       | NL-3 | IN GEVAL VAN STORINGEN .....      | NL-14 |
| TOEBEHOREN .....                        | NL-3 | GIDS .....                        | NL-15 |
| ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN .....      | NL-4 | SPECIFICATIES .....               | 86    |

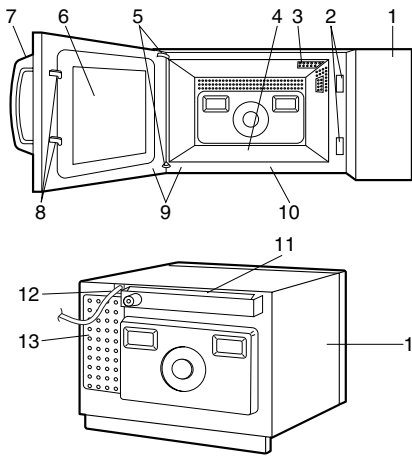
## **I INDICE**

|   |     |                                     |      |
|---|-----|-------------------------------------|------|
| NOME DELLE PARTI .....                      | 2,3 | COME AZIONARE IL FORNO .....        | I-5  |
| ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA ..... | I-1 | MANUTENZIONE E PULIZIA .....        | I-14 |
| INSTALLAZIONE .....                         | I-3 | DIAGNOSTICA .....                   | I-14 |
| ACCESSORI .....                             | I-3 | CONSIGLI E INFORMAZIONI UTILI ..... | I-15 |
| PRIMA DI USARE IL FORNO .....               | I-4 | DATI TECNICI .....                  | 86   |

## **E ÍNDICE**

|  |     |                                |      |
|--|-----|--------------------------------|------|
| NOMBRE DE LAS PIEZAS .....                 | 2,3 | CÓMO MANEJAR EL HORNO .....    | E-5  |
| MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD .....     | E-1 | LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO ..... | E-14 |
| INSTALACIÓN .....                          | E-3 | LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS .....  | E-14 |
| ACCESORIOS .....                           | E-3 | CONSEJOS ÚTILES .....          | E-15 |
| ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO ..... | E-4 | ESPECIFICACIONES .....         | 86   |

# BEZEICHNUNG DER BAUTEILE/LES ORGANES



(D)

## GERÄT

- 1 Bedienfeld
- 2 Öffnungen für Türsicherungsverriegelung
- 3 Garraumlampe
- 4 Keramikboden (nicht entfernbar)
- 5 Türscharniere
- 6 Tür
- 7 Türgriff
- 8 Türsicherungsverriegelung
- 9 Türdichtungen und Dichtungsflächen
- 10 Innenraum-Abdeckungsplatte
- 11 Belüftungsabdeckung und-öffnungen
- 12 Netzkabel
- 13 Lufteintrittsöffnungen
- 14 Außenseite

(F)

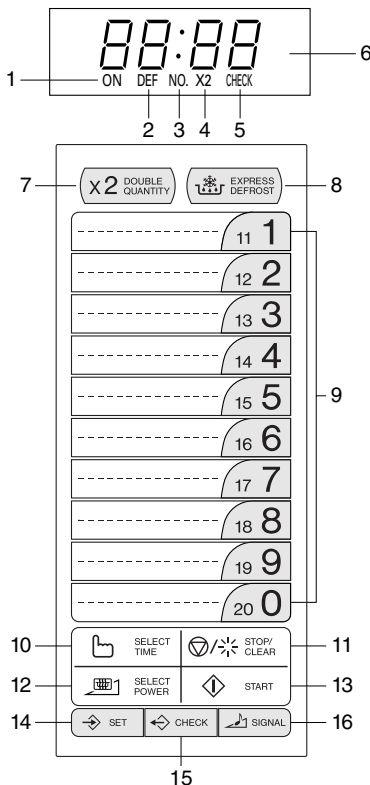
## FOUR

- 1 Tableau de commande
- 2 Ouvertures des verrous de la porte
- 3 Eclairage du four
- 4 Sole en céramique (non amovible)
- 5 Charnières
- 6 Porte
- 7 Poignée d'ouverture de la porte
- 8 Loquets de sécurité
- 9 Joint de porte et surface de contact du joint
- 10 Face de la cavité
- 11 Ouïes d'aération et couvercle
- 12 Cordon d'alimentation
- 13 Entrées d'air
- 14 Carrosserie extérieure

## ELEKTRONISCHES BEDIENFELD

### ANZEIGE UND SYMBOLE

Vergewissern Sie sich nach dem Einschalten anhand der Symbole, dass das Gerät wie vorgesehen arbeitet.



## TABLEAU DE COMMANDE

### TABLEAU DE COMMANDE ET TÉMOINS

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

- 1 Garbetrieb-Anzeige  
Zeigt an, dass gegart wird.
- 2 Anzeige für SCHNELLES AUFTAUEN
- 3 Speichernummern-Anzeige
- 4 Anzeige für doppelte Menge
- 5 Kontrollbetrieb-Anzeige
- 6 Digitalanzeige
- 7 DOPPELTE-MENGE-Taste
- 8 EXPRESS AUFTAU-Taste
- 9 NUMMERN-TASTEN
- 10 ZEITWAHL-Taste
- 11 STOP/LÖSCHEN-Taste
- 12 LEISTUNGSSTUFEN-Taste
- 13 START-Taste
- 14 EINSTELL-Taste
- 15 KONTROLL-Taste
- 16 SIGNAL-Taste

- 1 Témoin de cuisson  
Il s'éclaire pendant la cuisson.
- 2 Témoin DÉCONGÉLATION RAPIDE
- 3 Numéro de mémoire
- 4 Témoin de quantité double
- 5 Témoin de mode de vérification
- 6 Affichage numérique
- 7 Touche QUANTITÉ DOUBLE
- 8 Touche DÉCONGÉLATION RAPIDE
- 9 Touche NUMÉROTÉE
- 10 Touche SÉLECTION DE DURÉE
- 11 Touche ARRÊT/ANNULATION
- 12 Touche SÉLECTION DE PUISSANCE
- 13 Touche MARCHÉ
- 14 Touche RÉGLAGE
- 15 Touche VÉRIFICATION
- 16 Touche SIGNAL

# NAMEN VAN ONDERDELEN/NOME DELLE PARTI/NOMBRE DE LAS PIEZAS

**NL**

## **OVEN**

- 1 Bedieningspaneel
- 2 Openingen voor deurvergrendeling
- 3 Ovenlamp
- 4 Keramische vloerplaat (kan niet verwijderd worden)
- 5 Deurscharnieren
- 6 Deur
- 7 Deur open-hendel
- 8 Veiligheidsdeurgrendels
- 9 Deurafdichtingen en pasvlakken
- 10 Voorplaat van ovenruimte
- 11 Ventilatie-afdekking
- 12 Netsnoer
- 13 Luchtinlaatopeningen
- 14 Behuizing

## **AUTO-TOUCH BEDIENINGSPANEEL**

### **DISPLAY EN INDICATORS**

Controleer of de indicators van de gewenste ovenfunctie(s) oplichten nadat u de oven heeft gestart.

- 1 Kookindicator  
Deze indicator toont dat het koken is gestart.
- 2 SNELONTDOOI-indicator
- 3 Geheugennummerindicator
- 4 Dubbele hoeveelheid-indicator
- 5 Controlefunctie-indicator
- 6 Digitale display

### **BEDIENINGSTOETSEN**

- 7 DUBBELE HOEVEELHEID-toets
- 8 SNELONTDOOI-toets
- 9 NUMMER-toetsen
- 10 TIJD INSTELLEN-toets
- 11 STOPPEN/WISSEN-toets
- 12 VERMOGEN INSTELLEN-toets
- 13 START-toets
- 14 INSTEL-toets
- 15 CONTROLE-toets
- 16 BEDIENINGSTOON-toets

**I**

## **FORNO**

- 1 Pannello comandi
- 2 Aperture di bloccaggio sportello
- 3 Luce forno
- 4 Piano di ceramica (Non asportabile)
- 5 Cerniere sportello
- 6 Sportello
- 7 Manico di apertura sportello
- 8 Ganci di sicurezza sportello
- 9 Sigilli sportello e superfici di sigillo
- 10 Piastra frontale del vano forno
- 11 Copertura di ventilazione dell'aria
- 12 Cavo di alimentazione
- 13 Aperture di aspirazione dell'aria
- 14 Mobile esterno

## **PANNELLO COMANDI DISPLAY E INDICATORI**

Controllate gli indicatori dopo l'avviamento del forno, per avere la conferma che funzioni nel modo desiderato.

- 1 Indicatore di cottura  
Indica che la cottura è in progresso.
- 2 Indicatore SCONGELAMENTO RAPIDO
- 3 Indicatore di numero memoria
- 4 Indicatore di quantità doppia
- 5 Indicatore di modo verifica
- 6 Display digitale

### **PULSANTI DI FUNZIONAMENTO**

- 7 Tasto QUANTITÀ DOPPIA
- 8 Tasto SCONGELAMENTO RAPIDO
- 9 Tasti NUMERO
- 10 Tasto SELEZIONE TEMPO
- 11 Tasto ARRESTO/CANCELLAZIONE
- 12 Tasto SELEZIONE POTENZA
- 13 Tasto AVVIO
- 14 Tasto IMPOSTAZIONE
- 15 Tasto CONTROLLO
- 16 Tasto SEGNALE

**E**

## **HORNO**

- 1 Panel de control
- 2 Orificios de cierre de la puerta
- 3 Lámpara del horno
- 4 Piso de cerámica (No desmontable)
- 5 Bisagras de la puerta
- 6 Puerta
- 7 Asa de abertura de la puerta
- 8 Pestillos de la puerta de seguridad
- 9 Sellos de la puerta y superficies de sellado
- 10 Placa frontal hueca
- 11 Cubierta de ventilación de aire
- 12 Cable de alimentación
- 13 Aberturas de entrada de aire
- 14 Exterior de la caja

## **PANEL DE CONTROL DE TOQUE AUTOMÁTICO**

### **VISUALIZADOR E INDICADORES**

Compruebe los indicadores después de poner el horno en funcionamiento para asegurarse de que su operación va a ser la deseada.

- 1 Indicador de cocción  
Este indicador muestra que el horno está cocinando.
- 2 Indicador de DESCONGELACIÓN RÁPIDA
- 3 Indicador del número de la memoria
- 4 Indicador de cantidad doble
- 5 Indicador del modo de comprobación
- 6 Visualizador digital

### **TECLAS DE MANEJO**

- 7 Tecla de DOBLE CANTIDAD
- 8 Tecla de DESCONGELACIÓN RÁPIDA
- 9 Teclas NUMÉRICAS
- 10 Tecla de SELECCIÓN DE TIEMPO
- 11 Tecla de PARADA/CANCELACIÓN
- 12 Tecla de SELECCIÓN DE POTENCIA
- 13 Tecla de INICIO
- 14 Tecla de FIJACIÓN
- 15 Tecla de COMPROBACIÓN
- 16 Tecla de SEÑAL

# BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSinSTRUCTIE: ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

## Voorkomen van brand

- Laat de magnetronoven tijdens gebruik niet onbeheerd achter. Te hoge niveaus of te lange kooktijden kunnen het voedsel mogelijk oververhitten met brand tot gevolg.**
- Deze oven kan niet in een muur of kast worden ingebouwd.
- Steek de stekker van het netsnoer in een gemakkelijk toegankelijk stopcontact zodat u de stekker in een noodgeval snel uit het stopcontact kunt trekken.
- Sluit de oven alleen aan op een stopcontact met 230 V wisselstroom met een minimale 16 A zekering of een minimale 16 A circuitonderbreker.
- Voor dit apparaat moet een afzonderlijk stroomcircuit worden gebruikt dat alleen voor dit apparaat is bestemd.
- Plaats de oven niet in de buurt van verwarmingselementen, zoals bijvoorbeeld naast een kachel of dichtbij een gasfornuis.
- Plaats de oven niet in een zeer vochtige of natte ruimte.
- Plaats of gebruik de oven niet buitenshuis.
- Als er rook is, moet u de oven uitschakelen of losmaken van het stopcontact en dan de deur gesloten houden zodat eventuele vlammen doven.**
- Gebruik alleen bakjes, schalen en dergelijke die geschikt zijn voor magnetronovens. Zie "GIDS" op blz. NL-15. Zorg dat de gebruikte bakjes, schalen en dergelijke geschikt zijn voor gebruik in magnetronovens.**
- Bij het verwarmen van eten in plastic of papieren bakjes moet u regelmatig in de oven kijken om te controleren of de bakjes geen vlam vatten.**
- Reinig de keramische vloerplaat en de ovenruimte na gebruik. Deze onderdelen dienen droog en vetvrij te zijn. Vet kan mogelijk oververhitten, gaan roken en vlam vatten.**
- Plaats geen ontvlambare materialen in de buurt van de oven of de ventilatie-openingen.
- Blokkeer de ventilatie-openingen niet.
- Verwijder alle metalen draadjes, verzegelingen, enz. van het voedsel en de verpakking. Vonken van metalen voorwerpen kunnen mogelijk brand veroorzaken.
- Gebruik de magnetronoven niet voor bakken met olie of het verwarmen van frituurvet. De temperatuur kan namelijk niet worden geregeld en de olie kan mogelijk vlam vatten.
- Gebruik alleen popcorn dat in een voor magnetronovens geschikt materiaal is verpakt.
- Bewaar geen voedsel of andere voorwerpen in de magnetronoven.
- Controleer of de instellingen van de magnetronoven juist zijn nadat u de oven heeft gestart.
- Om oververhitting en brand te voorkomen, moet u goed opletten wanneer u eten met een hoog suiker- of vetgehalte, zoals bijvoorbeeld worstenbroodjes, gebak of kerstpudding, kookt of opwarmt.
- Volg alle aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing en in het bijgeleverde kookboek op.

## Voorkomen van persoonlijk letsel

### WAARSCHUWING:

- Gebruik de oven niet indien deze is beschadigd of niet normaal functioneert. Controleer alvorens gebruik het volgende:
    - Kontroleer dat de deur goed sluit en niet krom is of anderszijds beschadigd.
    - Kontroleer dat de scharnieren en veiligheidsdeurgrendels niet gebroken zijn of los zitten.
    - Kontroleer dat de deurafdichtingen en pasvlakken niet zijn beschadigd.
    - Kontroleer dat er geen deuken in de ovenruimte of in de dew zijn.
    - Kontroleer dat het netsnoer en de stekker niet zijn beschadigd.
  - Als de deur of de afdichtingen beschadigd zijn, mag u de oven niet gebruiken totdat deze door een vakman is gerepareerd.
  - De oven nooit zelf repareren en geen onderdelen van de oven aanpassen of vervangen. Niemand, behalve een gekwalificeerde technicus, dient onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarbij een afdekking die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd. Dit kan gevaarlijk zijn.**
  - Gebruik de oven niet met de deur geopend. Breng geen veranderingen in de veiligheidsdeurgrendels aan.
  - Gebruik de oven niet indien er een voorwerp tussen de deurafdichtingen en pasvlakken is.
  - Zorg dat er geen vet of vuil is op de aangrenzende oppervlakken. Volg de aanwijzingen bij "ONDERHOUD EN REINIGEN" op blz. NL-14 goed op.**
  - Personen met een PACEMAKER dienen een dokter of de fabrikant van de pacemaker te raadplegen aangaande speciale voorzorgsmaatregelen bij gebruik van een magnetronoven.
- ### Voorkomen van een elektrische schok
- De behuizing mag nooit worden geopend of verwijderd.
  - Zorg dat er geen vloeistoffen of andere voorwerpen in de openingen van de deurvergrendelingen of ventilatie-openingen komen. Schakel de oven onmiddellijk uit, trek de stekker uit het stopcontact en raadpleeg erkend SHARP onderhoudspersoneel indien er iets in deze openingen terecht is gekomen.
  - Dompel het netsnoer en de stekker niet in water of andere vloeistoffen onder.
  - Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel, buffet e.d. hangen.
  - Houd het netsnoer uit de buurt van warme oppervlakken, vermijd vooral het achterpaneel van de oven.
  - Vervang niet zelf de ovenlamp en laat de lamp ook niet door ondeskundige, niet door SHARP erkende elektriciens vervangen. Raadpleeg uw handelaar of erkend SHARP onderhoudspersoneel indien de ovenlamp niet meer functioneert.
  - Indien het netsnoer van dit toestel is beschadigd, dient het door een speciaal snoer te worden vervangen. Laat het vervangen van het snoer aan erkend SHARP onderhoudspersoneel over.

## **Voorkomen van een explosie en spatten van kokend voedsel**

### **WAARSCHUWING:**

1. **Vloeistoffen en andere etenswaren moeten niet in afgesloten bakjes worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen.**
2. **Bij het verhitten van dranken in de magnetron kunnen deze soms later nog overlopen als gevolg van het kookproces. Houd hiermee terdege rekening wanneer u de bakjes e.d. vastpakt.**
3. Gebruik nooit verzegelde containers of bakjes. Verwijder zegels en deksels alvorens gebruik. Verzegelde bakjes en dergelijke kunnen zelfs nadat de oven is uitgeschakeld ontploffen indien de druk in het bakje te hoog is opgelopen.
4. Let op bij het bereiden van vloeistoffen met de magnetron. Gebruik altijd flessen of containers met een wijde hals zodat bellen kunnen ontsnappen.

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

Voorkom dat kokende vloeistof uit de fles spat:

1. Gebruik geen te lange kooktijd (zie blz. NL-16).
  2. Roer door de vloeistof alvorens het verwarmen/opwarmen.
  3. Steek voor het opwarmen een glazen staaf of dergelijk voorwerp (geen metaal) in de vloeistof.
  4. Laat de vloeistof na het koken ten minste 20 seconden in de oven staan zodat wordt voorkomen dat de vloeistof later uit de fles spuit.
5. **Kook nooit hele eieren in hun schaal in de magnetron. Ook hardgekookte eieren moeten niet in magnetronovens worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen, zelfs nadat de magnetronoven is uitgezet. Bij opwarmen van eieren die niet zijn geslagen of op een andere manier zijn verwerkt, dient u ter voorkomen van het ontploffen van het ei het eigeel en het eiwit door te prikken. Pel eieren en snijd hard gekookte eieren in plakjes alvorens deze in de magnetronoven te verwarmen.**
  6. Prik ter voorkomen van het ontploffen van voedsel de schil of het vel van aardappelen, worstjes, fruit en dergelijke door alvorens deze te koken.

## **Voorkomen van brandwonden**

1. **WAARSCHUWING:**  
**De inhoud van babyflesjes en babyvoedselglasjes moet geroerd of geschud worden en de temperatuur moet ook gecontroleerd worden voordat deze worden gedronken of gegeten, om verbranding te voorkomen.**
2. Voorkom brandwonden en gebruik ovenhandschoenen of aanzetbare stelen voor pannen wanneer u het voedsel uit de oven haalt.
3. Voorkom brandwonden door hete stoom en overkoken en houd open bakjes, popcornschalen, kookzakken en dergelijk uit de buurt van uw gezicht en handen.
4. **Voorkom brandwonden en test de temperatuur van het voedsel en roer even door alvorens het voedsel te serveren. Let vooral op alvorens het voedsel aan babies, kinderen of ouderen te geven.**

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

5. Bij het openen van de deur ontsnapt er hitte en stoom. Doe daarom bij het openen van de ovendeur een stap achteruit.
6. Voorkom brandwonden en snij gevuld en gebakken voedsel door zodat stoom en hitte kan ontsnappen.
7. Houd kinderen uit de buurt van de oven zodat zij zich niet aan een hete oven kunnen branden.
8. Het achterpaneel van de oven wordt heet. Raak het niet aan.

## **Let op kleine kinderen**

1. **WAARSCHUWING:**  
**Laat kinderen de oven alleen zonder toezicht gekregen zodat ze weten hoe de oven veilig gebruiken als ze voldoende instructies hebben gekregen, zodat ze weten hoe de oven veilig gebruikt dient te worden en de gevaren begrijpen die gepaard gaan met het oneigenlijk gebruik ervan.**
2. Kinderen dienen alleen de oven onder toezicht van een volwassene te gebruiken. Let op dat kinderen niet aan de deur of oven gaan hangen. De oven is geen speelgoed. Let er goed op dat kleine kinderen niet met de oven spelen.
3. Zorg dat uw kinderen ook van de veiligheidsmaatregelen op de hoogte zijn. Vertel wat wel en niet gebruikt kan worden en gevaarlijk is. Benadruk dat verpakking van bepaalde gerechten (bijvoorbeeld voor het knapperig maken van voedsel) zeer heet kan worden.

## **Overige waarschuwingen**

1. Breng op geen enkele manier een verandering in de oven aan.
2. Verplaats de oven niet terwijl deze werkt.
3. Deze oven dient uitsluitend voor het bereiden van voedsel en mag derhalve alleen voor voedsel worden gebruikt. Gebruik de oven niet voor laboratoriumdoeleinden.

## **Voorkomen van problemen of beschadiging.**

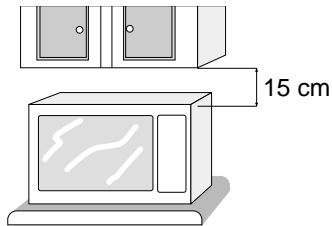
1. Schakel de oven niet in wanneer deze leeg is. De oven wordt mogelijk beschadigd.
2. Ter voorkomen van beschadiging van de keramische vloerplaat door oververhitting dient u bij gebruik van bruineringschalen of zelfverwarmende materialen altijd een hittebestendig isolatiemateriaal zoals een porseleinen bord, onder de schaal of het materiaal te plaatsen. Stel nooit een langere tijd in dan de voor het gerecht voorgeschreven kooktijd.
3. Gebruik geen metalen voorwerpen. Microgolven reflecteren hier namelijk op waardoor vonken worden opgewekt. Plaats geen blikjes in de oven.
4. Plaats tijdens gebruik geen enkel voorwerp op de behuizing van de oven.

## **OPMERKING**

1. Raadpleeg een erkend electriciën indien u twijfels aangaande het aansluiten van de oven heeft.
2. Noch de fabrikant noch de handelaar zijn aansprakelijk voor schade aan de oven of persoonlijk letsel indien de oven niet op de voorgeschreven manier is aangesloten.
3. Condens of vocht kan mogelijk op de ovenwanden of rond de deurafdichtingen en pasvlakken worden gevormd. Dit is normaal en duidt niet op een defect of het lekken van microgolven.

# INSTALLATIE

- 1) Verwijder al het verpakkingsmateriaal uit de ovenruimte. Verwijder al het blauwe beschermmateriaal van de buitenkant van de oven.
- 2) Controleer de oven regelmatig op beschadiging.
- 3) Plaats de oven op een vlak en waterpas oppervlak dat sterk genoeg is om het gewicht te houden plus het gewicht van het zwaarste item dat eventueel wordt gekookt.
- 4) Zorg ervoor dat er zich minstens 15 cm ruimte boven het apparaat bevindt.
- 6) De oven kan aan een buffet of standaard worden bevestigd. Voor dit doeleinde is er een schroefgat in de onderkant van de oven aangebracht. Nadat u de juiste plaats voor de oven heeft bepaald, boort u een gat door het buffet voor een 5 mm zelftappende schroef. Het gat moet 20 mm vanaf de linkerkant van de behuizing zijn en 180 mm vanaf de voorrand van de ovenruimte-voorplaat.



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

# TOEBEHOREN

Controleer of de volgende accessoires zijn bijgeleverd:

Handleidingen en overige




- Gebruiksaanwijzing
- Sticker met menu's  
Schrijf de kooktijden en namen van schotels op deze sticker en plak hem op het bedieningspaneel.
- Blad met waarschuwingsinformatie (SPECIALE INSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN: Onderdeelcode TCAUHA276WRRZ)

## OPMERKING:



- Stel uw handelaar of erkend SHARP onderhoudspersoneel bij het nabestellen van accessoires op de hoogte van de naam van het onderdeel en de modelnaam.
- De modelnaam is gedrukt op de voorkaft van deze gebruiksaanwijzing.

# ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN





De oven wordt bediend met behulp van de toetsen op het bedieningspaneel. Telkens wanneer u op een toets drukt, hoort u een bedieningstoon.

- Wanneer u de oven de eerste maal op een stopcontact aansluit, wordt  op het digitale display getoond.
- De toetsen werken alleen wanneer de ovendeur dicht is.
- De programma of controlefunctie komt te vervallen wanneer er langer dan 3 minuten geen toetsbediening wordt uitgevoerd.
-  verschijnt op het display nadat de tijdteller tot nul heeft afgeteld. De aanduiding verdwijnt wanneer u de ovendeur opent of op de **STOP/WISSEN**-toets  drukt.

## BEDIENINGSTOON INSTELLING

- U kunt kiezen uit twee verschillende bedieningstonen of u schakelt de bedieningstoon uit.
- Om een bedieningstoon in te stellen, drukt u binnen 2 seconden tweemaal op de **INSTEL**-toets  en daarna houdt u de **BEDIENINGSTOON**-toets  ingedrukt totdat u de gewenste toon hoort.

## DE OVEN STOPPEN

- Als u de oven tijdens koken wilt stoppen, drukt u eenmaal op de **STOP/WISSEN**-toets  of u opent de ovendeur (behalve bij geheugen-koken).  
Om de oven opnieuw te starten, maakt u de ovendeur dicht en drukt dan binnen 1 minuut op de **START**-toets .
- Als u de ovendeur tijdens geheugen-koken opent, komt het programma te vervallen.
- Als u een programma tijdens koken wilt annuleren, drukt u tweemaal op de **STOP/WISSEN**-toets .
- Als u tijdens het instellen van een programma een fout ongedaan wilt maken, drukt u eenmaal op de **STOP/WISSEN**-toets .

# GEBRUIK VAN DE MAGNETRONOVEN

**Inleiding:** Microgolven worden door water, suiker en vetmoleculen in het voedsel geabsorbeerd waardoor de moleculen gaan trillen en tegen elkaar wrijven. Deze wrijving veroorzaakt warmte, ongeveer op dezelfde wijze als wanneer u uw handen warm maakt door deze tegen elkaar te wrijven. Het buitenste gedeelte van het voedsel wordt verwarmd door de microgolfenergie en de andere gedeeltes via geleiding van de warmte. Het is belangrijk dat u het voedsel regelmatig omdraait, verplaatst of erin roert, zodat een gelijkmatige verdeling van de warmte wordt verkregen. Wanneer wordt voorgeschreven dat u het voedsel even moet laten staan, moet u dit niet verzuimen omdat het voedsel anders niet door en door wordt gekookt of ontdooid. Dit is vooral van belang bij het koken of ontdooiden van erg vast voedsel zoals vlees met beenderen.

## OPMERKINGEN:

- Microgolven gaan door alle niet metalen schalen en andere voorwerpen en verwarmen enkel het voedsel dat erin is.
- Microgolven worden door metaal weerkaatst.
- De oven is bekleed met een metaallaag en heeft een uiterst fijn metaalrooster in de deur om lekkage van microgolven te voorkomen.
- Metalen schalen e.d. zijn niet geschikt voor gebruik in de oven.

## GEHEUGEN-KOKEN

### INFORMATIE OMTRENT GEHEUGEN-KOKEN

- Deze oven heeft 20 geheugens (1 - 20) waarin u kookprogramma's kunt vastleggen.
- De geheugens 1 - 0 zijn voorgeprogrammeerd zoals aangegeven in de tabel hiernaast. Indien gewenst, kunt u de inhoud van deze voorgeprogrammeerde geheugens wijzigen.
- In ieder geheugen is een tijdconstante van 1,7 vastgelegd voor het bereiden van een dubbele hoeveelheid. Deze tijdconstante kan voor ieder geheugen afzonderlijk worden gewijzigd.
- De informatie vastgelegd in de geheugens blijft ook bewaard wanneer de stroom uitvalt. De geheugens hoeven in dat geval dus niet opnieuw te worden geprogrammeerd. Voor deze geheugen-ondersteuningsfunctie zijn geen batterijen nodig.
- Als u informatie in de geheugens 11 - 20 wilt vastleggen of deze geheugens wilt controleren, of als u met de geheugens 11 - 20 wilt koken, druk dan binnen 1 seconde tweemaal op de gewenste **NUMMER**-toets.



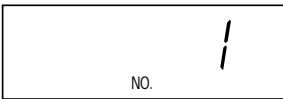
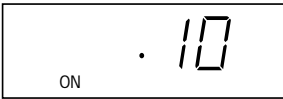
| Geheugen nr. | Kooktijd       | Vermogen |
|--------------|----------------|----------|
| 1            | 10 sec.        | 100%     |
| 2            | 20 sec.        | 100%     |
| 3            | 30 sec.        | 100%     |
| 4            | 45 sec.        | 100%     |
| 5            | 1 min.         | 100%     |
| 6            | 1 min. 15 sec. | 100%     |
| 7            | 1 min. 30 sec. | 100%     |
| 8            | 2 min.         | 100%     |
| 9            | 2 min. 30 sec. | 100%     |
| 0            | 3 min.         | 100%     |

Zie "Controleren van het geheugen" op blz. NL-9 voor het controleren van de vastgelegde programma's.

Zie "Geheugen-invoer" op blz. NL-6 voor het wijzigen van de vastgelegde programma's.


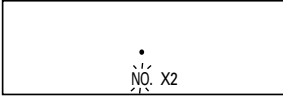


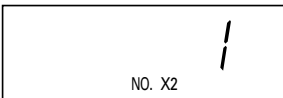
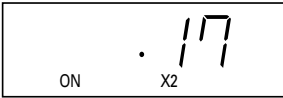
## KOKEN MET DE GEHEUGENFUNCTIE


Voorbeeld: U wilt koken met behulp van geheugen nr. 1, dat geprogrammeerd is voor 10 seconden op 100%.

| Stap | Procedure   | Bedieningsvolgorde  | Display  |
|------|---|---|--|
| 1    | Druk op de <b>NUMMER</b> -toets  |  | <br>Na ongeveer 1 sec.<br> |

## KOKEN VAN EEN DUBBELE HOEVEELHEID MET DE GEHEUGENFUNCTIE

Voorbeeld: Als u een dubbele hoeveelheid met geheugen nr. 1 wilt koken.

| Stap | Procedure   | Bedieningsvolgorde  | Display  |
|------|---|---|--|
| 1    | Druk op de <b>DUBBELE HOEVEELHEID</b> -toets.   |  | <br>NO. knippert op het display.   |
| 2    | Druk op de <b>NUMMER</b> -toets  . |  | <br>Na ongeveer 1 sec.<br> |

- Opmerkingen:
- Als de geheugentijd de maximumtijd voor het koken van een dubbele hoeveelheid overschrijdt, zal het display "EE9" aangeven en wordt er gestopt. U kunt het geheugen alleen voor 1 portie gebruiken. Zie hieronder voor de maximumtijd.
  - Bij de dubbele hoeveelheid instelling wordt de beste kooktijd ingesteld voor het koken van een dubbele hoeveelheid; dit wil niet zeggen dat de kooktijd dubbel zo lang is.
  - Bij gebruik van het GEHEUGEN-kookstelsel hoeft niet op de **START**-toets  te worden gedrukt. De geheugenfunctie kan niet gebruikt worden om de oven te starten wanneer een van de programma's op het display wordt aangegeven.

## GEHEUGEN-INVOER

U kunt ieder geheugenprogramma naar wens wijzigen.

### Maximaal aantal kookfasen:

**Geheugen nr. 1 - 10** Max. 3 fasen

**Geheugen nr. 11 - 20** Max. 2 fasen

**Microgolfvermogen** 0~100%

**Kooktijd** Max. 30 minuten voor iedere fase.  
Totale kooktijd is maximaal 30 minuten.

## Aanbevolen vermogenniveaus


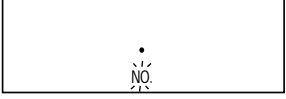


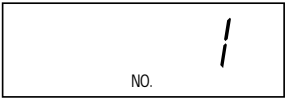

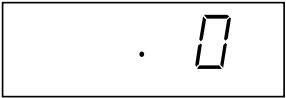


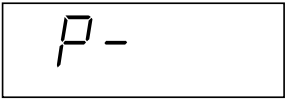

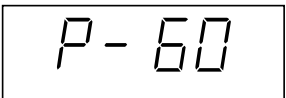
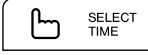
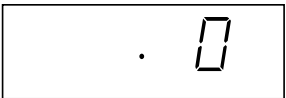
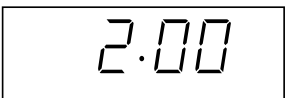

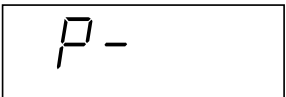

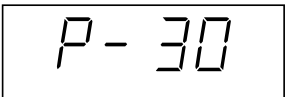

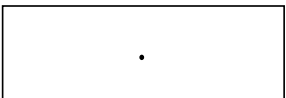
Gebruik de juiste **NUMMER**-toets nadat u op de **VERMOGEN INSTELLEN**-toets  heeft gedrukt. In de onderstaande tabel ziet u het doorsnee vermogenniveau voor de diverse soorten voedsel en gerechten.

| NUMMER-toetsen     | Microgolfvermogen | Display | Voedsel/gerechten  |
|--------------------|-------------------|---------|--|
| VERMOGEN INSTELLEN | 100%              | P-HI    | Dranken, fruit, groenten, rijst/macaroni/spaghetti soep        |
| 9                  | 90%               | P-90    |  |
| 8                  | 80%               | P-80    |  |
| 7                  | 70%               | P-70    |  |
| 6                  | 60%               | P-60    | Zeegerechten, gebak, muffins, schijfjes, stoofschotel, lasagne |
| 5                  | 50%               | P-50    |  |
| 4                  | 40%               | P-40    |  |
| 3                  | 30%               | P-30    | Ontdooien, boter smelten                                       |
| 2                  | 20%               | P-20    |  |
| 1                  | 10%               | P-10    | Eten warm houden   |
| 0                  | 0%                | P- 0    | Geen vermogen  |

P = Power (vermogen)

## Programmeren van de kooktijd en het vermogenniveau in een geheugen


Voorbeeld: Instellen van 4 minuten koken op 60% vermogen voor de 1ste fase en 2 minuten koken op 30% vermogen voor de 2de fase, voor geheugen 1.


| Stap | Procedure   | Bedieningsvolgorde  | Display  |
|------|---|---|--|
| 1    | Druk binnen 2 seconden tweemaal op de <b>INSTEL</b> -toets.   |  X 2   | <br>NO. knippert op het display. |
| 2    | Druk op de <b>NUMMER</b> -toets  . |        |                                  |
| 3    | Druk op de <b>TIJD INSTELLEN</b> -toets.  |        |                                  |
| 4    | Stel de gewenste kooktijd voor de 1ste fase in. (4 minuten)   |   |                                  |
| 5    | Druk op de <b>VERMOGEN INSTELLEN</b> -toets.  |        |                                  |
| 6    | Stel het gewenste vermogenniveau voor de 1ste fase in. (60%)  |        |                                  |
| 7    | Druk op de <b>TIJD INSTELLEN</b> -toets.  |      |                                |
| 8    | Stel de gewenste kooktijd voor de 2ste fase in. (2 minuten)   |   |                                |
| 9    | Druk op de <b>VERMOGEN INSTELLEN</b> -toets.  |      |                                |
| 10   | Stel het gewenste vermogenniveau voor de 2ste fase in. (30%)  |      |                                |
| 11   | Druk tweemaal op de <b>INSTEL</b> -toets om de procedure af te sluiten.   |  X 2 |                                |

P = Power (vermogen)

Opmerkingen: 1. Als de kooktijd de maximale tijdsduur overschrijdt, verschijnt de aanduiding "EE9" op het display. Zie blz. NL-14.

2. Als de geprogrammeerde tijd de maximale tijdsduur overschrijdt bij dubbele hoeveelheid, kunt u de dubbele hoeveelheid functie niet voor het geheugen gebruiken. U kunt dan alleen de normale hoeveelheid bereiden.


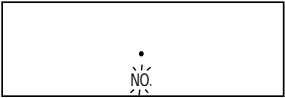
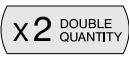
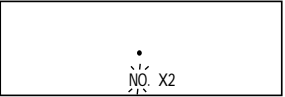


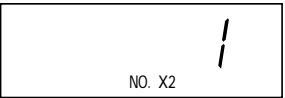


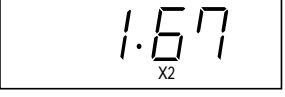

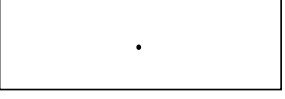
3. Voor de 100% vermogeninstelling hoeft niet op de **VERMOGEN INSTELLEN**-toets  te worden gedrukt.

4. Bij stap 1 hoort u alleen de bedieningstoon bij de tweede druk op de **INSTEL**-toets .

## Wijzigen van de tijdconstante voor dubbele hoeveelheid


De tijdconstante voor dubbele hoeveelheid is ingesteld op 1,7 maal de kooktijd voor enkele hoeveelheid. U kunt deze instelling naar wens wijzigen.

Voorbeeld: Wijzigen van de tijdconstante in geheugen 1 naar 1,67.

| Stap | Procedure   | Bedieningsvolgorde  | Display  |
|------|---|---|--|
| 1    | Druk binnen 2 seconden tweemaal op de <b>INSTEL</b> -toets.   |  X 2 | <br>NO. knippert op het display. |
| 2    | Druk op de <b>DUBBELE HOEVEELHEID</b> -toets.   |      |                                  |
| 3    | Druk op de <b>NUMMER</b> -toets  . |      |                                  |
| 4    | Druk op de <b>TIJD INSTELLEN</b> -toets.  |      |                                  |
| 5    | Stel de tijdconstante in. (1,67)  |   |                                  |
| 6    | Druk tweemaal op de <b>INSTEL</b> -toets om de procedure af te sluiten.   |  X 2 |                                 |

Opmerkingen: 1. Als u de tijdconstante wijzigt, geldt dit alleen voor het gekozen geheugen.

2. De tijdconstante kan worden ingesteld tussen "0.00" en "9.99".


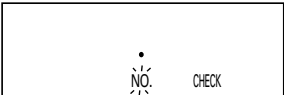


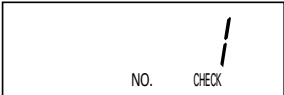

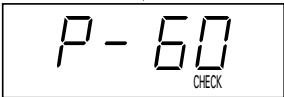
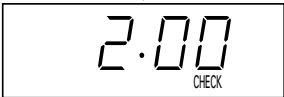
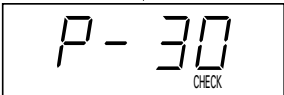
3. Bij stap 1 hoort u alleen de bedieningstoon bij de tweede druk op de **INSTEL**-toets .

## CONTROLLEREN VAN HET GEHEUGEN




U kunt de informatie controleren die in het geheugen is geprogrammeerd.

### Controleren van de kooktijd en het vermogenniveau

Voorbeeld: Stel dat u wilt weten wat er in geheugen 1 is geprogrammeerd (geheugen 1 is geprogrammeerd voor 4 minuten koken op 60% vermogen voor de 1ste fase en 2 minuten koken op 30% vermogen voor de 2de fase).

| Stap | Procedure   | Bedieningsvolgorde  | Display   |
|------|---|---|---|
| 1    | Druk op de <b>CONTROLE</b> -toets.  |  | <br>NO. knippert op het display.  |
| 2    | Druk op de <b>NUMMER</b> -toets  . |  | <br>Na ongeveer 1 sec.<br><br><br><br><br>Wordt herhaald |





P = Power (vermogen)

- Opmerkingen:
1. Om de geheugencontrolefunctie te laten vervallen, drukt u op de **CONTROLE**-toets .
  2. Wanneer  wordt aangegeven na indrukken van de **NUMMER**-toets, is het geheugen niet ingesteld.
  3. Om de tijdconstante voor dubbele hoeveelheid te controleren, drukt u in stap 2 op de **DUBBELE HOEVEELHEID**-toets  en dan op de gewenste **NUMMER**-toets.

## HANDMATIG KOKEN


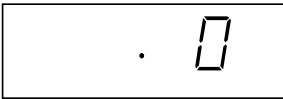
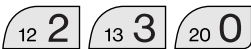
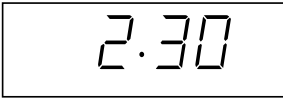

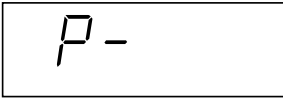

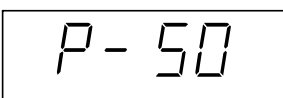

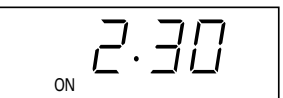
U kunt 3 kookfasen programmeren en kiezen uit 11 vooraf ingestelde vermogenniveaus. Zie blz. NL-6 voor nadere bijzonderheden. De maximale kooktijd die u voor iedere fase kunt instellen is 30 minuten. De totale kooktijd is eveneens maximaal 30 minuten.

### OPMERKINGEN OMTRENT HANDMATIG KOKEN

1. Voor de 100% vermogeninstelling hoeft niet op de **VERMOGENINSTELLEN**-toets  te worden gedrukt.
2. Als de ingestelde tijd de maximumtijd overschrijdt, zal het display "EE 9" aangeven. Druk op de **STOPPEN/WISSEN**-toets  en voer een geschikte tijd in.
3. Tijdens het koken zal de oven stoppen wanneer de deur wordt geopend. Om het koken opnieuw te starten, sluit u de deur en drukt dan op de **START**-toets . Als de **START**-toets  niet binnen 1 minuut na het sluiten van de deur is ingedrukt, komt het programma te vervallen.

### HANDMATIG KOKEN

Voorbeeld: Stel dat u 2 minuten en 30 seconden op 50% vermogen wilt koken.


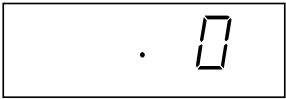


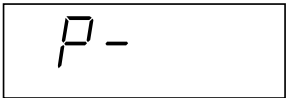

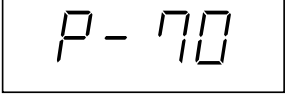

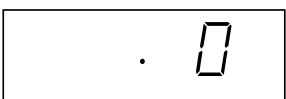



| Stap | Procedure  | Bedieningsvolgorde  | Display  |
|------|--|---|--|
| 1    | Druk op de <b>TIJD INSTELLEN</b> -toets.                 |    |    |
| 2    | Stel de gewenste kooktijd in.<br>(2 minuten 30 seconden) |    |   |
| 3    | Druk op de <b>VERMOGEN INSTELLEN</b> -toets.             |  |  |
| 4    | Stel het gewenste vermogenniveau in.<br>(50%)            |  |  |
| 5    | Druk op de <b>START</b> -toets.                          |  |  |

P = Power (vermogen)

## PROGRAMMEREN VAN KOOKFASEN

Gebruik deze functie om drie verschillende, opeenvolgende kookfasen te programmeren.

Voorbeeld: Stel dat u 5 minuten op 70% vermogen en dan 3 minuten op 100% vermogen wilt koken.

| Stap | Procedure  | Bedieningsvolgorde  | Display  |
|------|--|---|--|
| 1    | Druk op de <b>TIJD INSTELLEN</b> -toets.                     |    |    |
| 2    | Stel de gewenste kooktijd in voor de 1ste fase. (5 minuten)  |   |    |
| 3    | Druk op de <b>VERMOGEN INSTELLEN</b> -toets.                 |    |    |
| 4    | Stel het gewenste vermogenniveau in voor de 1ste fase. (70%) |    |    |
| 5    | Druk op de <b>TIJD INSTELLEN</b> -toets.                     |    |   |
| 6    | Stel de gewenste kooktijd in voor de 2de fase. (3 minuten)   |   |  |
| 7    | Druk op de <b>START</b> -toets.                              |  |  |

P = Power (vermogen)


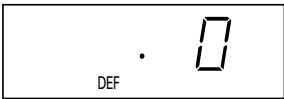
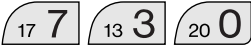
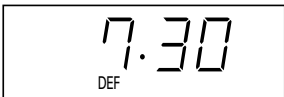




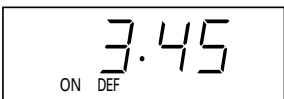
Opmerking: Herhaal na stap 6 de stappen 1 - 4 als u nog een derde kookfase wilt programmeren.

# OVERIGE HANDIGE FUNCTIES

## SNELONTDOOIFUNCTIE

De snelontdooifunctie wordt gebruikt voor het ontdooien van vlees en gevogelte. Zie de ontdooitabel voor de aanbevolen ontdooitijden.

Voorbeeld: Stel dat u voedsel voor 7 minuten en 30 seconden wilt ontdooien.

| Stap | Procedure   | Bedieningsvolgorde  | Display  |
|------|---|---|--|
| 1    | Druk op de <b>SNELONTDOOI</b> -toets.   |  |  |
| 2    | Stel de gewenste ontdooitijd in.  |  |  |
| 3    | Druk op de <b>START</b> -toets.   |  |  |
| 4    | Halverwege tijdens het ontdooiproces knippert de CHECK-aanduiding en maakt de oven 4 pieptonen. Maak de ovendeur open. Draai het voedsel om en dek warme delen af. Sluit de ovendeur. |   |  |
| 5    | Druk na het sluiten van de ovendeur binnen 1 minuut op de <b>START</b> -toets.  |  |  |

Opmerking: 1. Als u de ovendeur niet openmaakt wanneer u de pieptonen hoort, gaat het ontdooiproces door en telt de oven af tot nul.

2. Als de ingestelde tijd de maximumtijd overschrijdt (30 minuten), zal het display "EE 9" aangeven. Druk op de **STOPPEN/WISSEN**-toets  en voer een geschikte tijd in.

## TABEL VOOR SNELONTDOOIFUNCTIE

De snelontdooifunctie is speciaal bedoeld voor kleinere hoeveelheden voedsel. Gebruik de volgende soorten voedsel voor deze functie:

1. Biefstuk
2. Lamskoteletten
3. Varkenskoteletten
4. Kippenpootjes
5. Visfilet

De oven is voorgeprogrammeerd met een tijd en vermogenniveau zodat het bovenstaande voedsel gemakkelijk ontdooid kan worden.

### VOOR EEN OPTIMAAL RESULTAAT VAN DE SNELONTDOOIFUNCTIE


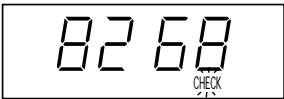


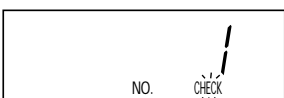
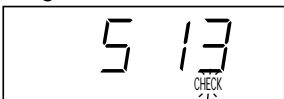
- Laat het voedsel na het ontdooien ongeveer 10 - 30 minuten staan zodat alle delen van het voedsel ongeveer dezelfde temperatuur hebben.
- Controleer het voedsel nadat u dit een tijdje heeft laten staan. Als het voedsel niet volledig ontdooid is, moet u dit op 20% vermogen nog wat langer ontdooien.
- Gebruik voedsel dat ongeveer overal een gelijke dikte heeft zodat een goed resultaat wordt verkregen. Als de dikte van het voedsel sterk varieert, kan het nodig zijn dat u delen van het voedsel met kleine stukjes aluminiumfolie afdekt om te sterk ontdooien te voorkomen.
- Zie de tabel voor handmatig ontdooien voor voedsel dat niet in de onderstaande tabel staat.
- Bij het invriezen van kippenpootjes, biefstuk, koteletten en vis, moet u deze afzonderlijk in platte lagen invriezen of diepvriesplastic gebruiken om de lagen te scheiden. Dit om een gelijkmatige ontdooiing van het voedsel te verkrijgen.

| VOEDSEL   | 200 gram | 400 gram   | 600 gram | METHODE  |
|---|----------|------------|----------|--|
| Biefstuk<br>Varkens- en lamskoteletten<br>Kippenpootjes<br>Visfilet | 2' - 3'  | 5' - 5'30" | 7' - 8'  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Plaats het voedsel met de dunnere gedeelten in het midden. Niet op elkaar leggen. Als delen aan elkaar vastzitten, deze zo snel mogelijk scheiden.</li> <li>2. Indien nodig, dunnere gedeelten met aluminiumfolie afdekken.</li> <li>3. Draai om en plaats opnieuw wanneer u de pieptonen hoort. Na het draaien de ontdooide gedeelten met dunne, vlakke stroken aluminiumfolie bedekken. Na het ontdooien 10 - 30 minuten laten staan.</li> </ol> |

## CONTROLLEREN VAN DE TELLERSTANDEN

Zet de tellers op "0" terug voordat u de oven in gebruik neemt (zie TERUGSTELLEN VAN DE TELLERS hieronder), zodat u naderhand kunt controleren hoevaak en voor hoelang de oven gebruikt is.

Voorbeeld: Volg de onderstaande aanwijzingen om de totale tijdsduur dat de oven is gebruikt te controleren en het aantal keren dat ieder programma is gebruikt. In het onderstaande voorbeeld is de totale tijdsduur "8268" en geheugen 1 is "513" maal gebruikt.


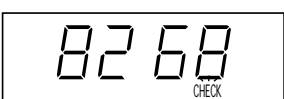


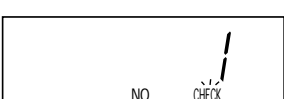
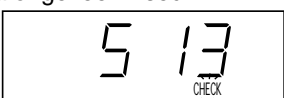

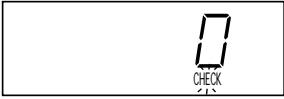
| Stap | Procedure   | Bedieningsvolgorde  | Display   |
|------|---|---|---|
| 1    | Druk tweemaal op de <b>CONTROLE</b> -toets.   |  X 2 | <br>CHECK knippert op het display<br>(Totale gebruikstijd)  |
| 2    | Om het gebruik van geheugen 1 te controleren, druk u op de <b>NUMMER</b> -toets  . |      | <br>Na ongeveer 1 sec.<br><br>(Aantal keren dat geheugen 1 is gebruikt) |

- Opmerkingen: 1. Druk op de **CONTROLE**-toets  om de teller-controlefunctie te laten vervallen. De maximale stand voor iedere teller is 9999. Hierna komt de teller weer op 0 te staan.
2. Om de tijden van handmatig koken te controleren, drukt u in stap 2 op de **TIJD INSTELLEN**-toets  in plaats van op de **NUMMER**-toets. Om de tijden van de snelontdooifunctie te controleren, drukt u in stap 2 op de **SNELONTDOOI**-toets  in plaats van op de **NUMMER**-toets.

## TERUGSTELLEN VAN DE TELLERS

Iedere teller kan op nul worden teruggesteld.


Voorbeeld: Terugstellen van de teller van geheugen 1.

| Stap | Procedure   | Bedieningsvolgorde  | Display   |
|------|---|---|---|
| 1    | Druk tweemaal op de <b>CONTROLE</b> -toets.   |  X 2 | <br>CHECK knippert op het display<br>(Totale gebruikstijd)  |
| 2    | Druk op de <b>NUMMER</b> -toets  . |      | <br>Na ongeveer 1 sec.<br><br>(Aantal keren dat geheugen 1 is gebruikt) |
| 3    | Druk op de <b>INTEL</b> -toets.   |      |   |

- Opmerkingen: 1. Druk op de **CONTROLE**-toets  om de teller-terugstelfunctie te laten vervallen.
2. Om de teller voor handmatig koken terug te stellen, drukt u in stap 2 op de **TIJD INSTELLEN**-toets  in plaats van op de **NUMMER**-toets. Om de teller voor de snelontdooifunctie terug te stellen, drukt u in stap 2 op de **SNELONTDOOI**-toets  in plaats van op de **NUMMER**-toets.
3. Om de totale gebruikstijd terug te stellen, slaat u stap 2 over.

## BETEKENIS VAN DE FOUTMELDING

Als de ERROR foutmelding verschijnt, volgt u dan de onderstaande aanwijzing.

| FOUTMELDING |  |
|-------------|--|
| EE9         | De tijd die u hebt ingesteld overschrijdt de maximumtijd. Druk op de <b>STOPPEN/WISSEN</b> -toets  en voer een geschikte tijd in. |

## ONDERHOUD EN REINIGEN

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

### LET OP!

GEBUIK GEEN IN DE HANDEL VERKRIJGBARE OVENREINIGERS, OPLOSMIDDELEN OF SCHUURMIDDELEN EN SCHUURSPONSJES OP WELK GEDEELTE VAN DE MAGNETRONOVEN DAN OOK. SPAT GEEN WATER OP DE OVEN. DIT KAN EEN ELEKTRISCHE SCHOK VEROORZAKEN, LEKKAGE VAN ELEKTRICITEIT OF BESCHADIGING VAN HET APPARAAT. GEBUIK GEEN WATERSTRAAL OM DE OVEN TE REINIGEN.

### Buitenkant van de oven

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

### LET OP:

GEBUIK DE OVEN NIET WANNEER DE VENTILATIE-AFDEKKING NIET IS AANGEBRACHT.

### Bedieningspaneel

U dient bij reinigen van het bedieningspaneel de nodige voorzichtigheid in acht te nemen. Open de deur voordat u met reinigen begint zodat de toetsen uitgeschakeld worden. Gebruik een met water bevochtigde doek om het bedieningspaneel voorzichtig af te nemen totdat het schoon is. Gebruik niet te veel water. Gebruik beslist geen chemische middelen of schuurmiddelen. Dit kan het paneel namelijk beschadigen en gebruik van de toetsen onmogelijk maken.

### Binnenkant van de oven

- 1) De oven is gemakkelijk schoon te houden door spatten e.d. elke dag weg te vegen met een zachte, vochtige doek of spons. Bij hardnekkiger vuil, veeg weg met een doek bevochtigd met een milde zeepoplossing totdat alle vlekken verdwenen zijn. Opeengehoopte spatten kunnen oververhitten en rook afgeven of gaan branden, of vonken veroorzaken.
- 2) Houd de keramische vloerplaat altijd goed schoon. Als er vet of olie in de ovenruimte is, kan oververhitting, rookvorming of zelfs brand ontstaan wanneer de oven de volgende keer wordt gebruikt.

### LET OP:

VERWIJDER DE KERAMISCHE VLOERPLAAT NIET UIT DE OVEN.

- 3) Zorg ervoor dat de zeepoplossing of het water niet door de gaatjes in de wanden dringt daar dit de oven kan beschadigen.
- 4) Gebruik voor de binnenkant van de oven geen spray-type reinigers.

### Deur

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

## IN GEVAL VAN STORINGEN

Controleer het volgende alvorens de reparateur te bellen:

1. Voeding  
Ga na dat de stekker stevig in het stopcontact zit.  
Ga na dat de zekering/circuitonderbreker in orde is.
2. Bij openen van de deur:  
Gaat de ovenlamp branden?
3. Plaats een kopje met 150 ml water in de oven en sluit de deur goed.  
Druk op de volgende toetsen.



- A. Gaat de ovenlamp branden? JA \_\_\_\_\_ NEE \_\_\_\_\_
- B. Werkt de ventilator?  
(Ga dit na door uw hand over de ventilatie-openingen te leggen.) JA \_\_\_\_\_ NEE \_\_\_\_\_
- C. Hooft u na 1 minuut de pieptoon? JA \_\_\_\_\_ NEE \_\_\_\_\_
- D. Dooft de kookindicator? JA \_\_\_\_\_ NEE \_\_\_\_\_
- E. Is het water hierna warm? JA \_\_\_\_\_ NEE \_\_\_\_\_

Als van een van bovenstaande vragen het antwoord "NEE" is, controleer dan eerst de netstekker en de zekering. Als deze beide in goede staat verkeren, neem dan contact op met uw dealer of een erkende SHARP onderhoudswerkplaats en deel hen het resultaat mee van uw controles.

## MEER INFORMATIE OVER DE MAGNETRON

Microgolven brengen de watermoleculen in levensmiddelen aan het trillen. Door de ontstaande wrijving ontstaat warmte, die er voor zorgt dat de gerechten worden ontdooid, verhit of gegaard.

### Levensmiddelen



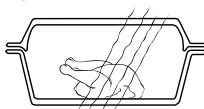
Microgolven worden geabsorbeerd

## DE GESCHIKTE SCHALEN

### Glas, glas-keramiek en porselein

Vuurvaste glazen glas-keramiek of porselein schalen zijn zeer geschikt. Ze mogen echter geen metaal bevatten (bijv. kristal) of van een metaal laag voorzien zijn (bijv. gouden rand, kobaltblauw).

### Glas, porselein, keramiek kunststof, papier enz.



Microgolven worden doorgelaten

### Keramiek

is over het algemeen goed geschikt. Keramiek moet geglaazuurd zijn, omdat er bij ongeglaazuurde keramiek vocht in het serviesgoed kan dringen. Vocht verhit het materiaal en kan ertoe leiden dat het barst.

### Kunststof en papier

Hittebestendig, voor de magnetron geschikt kunststof of papieren serviesgoed is geschikt voor het ontdooiden, verhitten en garen. Houdt u a.u.b. rekening met de gegevens van de fabrikant.

### Magnetronfolie

of hittebestendige folie is goed geschikt voor het bedekken of omwikkelen. Houdt u a.u.b. rekening met de gegevens van de fabrikant.

### Braadzakken

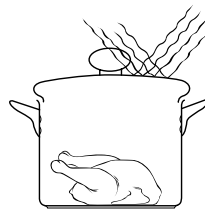
kunnen eveneens in de magnetron worden toegepast. De metalen clips zijn echter niet geschikt voor het afsluiten ervan, daar de braadzakfolie kan smelten. Gebruikt u touwtjes om de zakken af te sluiten en steekt u meerdere keren met een vork in de zak.

Niet hittebestendige folie, zoals bijv. keukenfolie, is slechts in beperkte mate geschikt voor het gebruik in de magnetron. Ze dient uitsluitend voor korte verhittingsprocedures te worden gebruikt en mag niet met het levensmiddel in contact komen.

### Metaal

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

### Metaal



Microgolven worden gereflecteerd

Kleine metalen pennen en aluminium schalen (bijv. bij panklare gerechten) kunnen worden gebruikt. Ze moeten echter in verhouding tot het gerecht klein zijn, bijv. aluminium schalen moeten tenminste 2/3 tot 3/4 met voedsel gevuld zijn. Het verdient aanbeveling het voedsel in serviesgoed te plaatsen dat geschikt is voor de magnetron.

Als er aluminium schalen of ander metalen serviesgoed wordt toegepast, moet er een minimale afstand van ca. 2,0 cm ten opzichte van de wanden van de gaarruimte worden aangehouden, omdat deze anders door mogelijke vonken kunnen worden beschadigd.

Geen serviesgoed met metaallaagje, metalen onderdelen of ingesloten metaal, zoals bijv. met schroeven, banden of grepen toepassen.

## DEUGDELIJKHEIDSTEST VOOR SERVESGOED

Als u niet zeker weet, of uw serviesgoed geschikt is voor de magnetron, voert u de volgende test uit:

Plaats het serviesgoed in het toestel. Plaats een glas gevuld met 150 ml water op of naast het serviesgoed. Het toestel één tot twee minuten op 100% vermogen laten lopen. Als het serviesgoed koel of handwarm blijft, is het geschikt. Deze test niet met kunststof serviesgoed uitvoeren. Het zou kunnen smelten.

## INFORMATIE OVER VERMOGENNIVEAU

### 100%-70% vermogen:

Een hoog vermogen is geschikt voor het opwarmen of opnieuw klaarmaken van voedsel. Dit vermogen wordt tevens gebruikt voor het snel aan de kook brengen van bijvoorbeeld water en daarna een lager vermogen om het voedsel te koken (bijvoorbeeld rijst of pasta).

### 60%-40% vermogen:

Voor langere kooktijden en compact voedsel.

### 30%-20% vermogen:

Voor geleidelijk koken en delicate gerechten. Tevens voor het doorkoken of voor het koken van rijst en pasta.

### 10% vermogen:

Een laag vermogen wordt voornamelijk voor ontdooien gebruikt. Gebruik dit vermogen echter ook voor het koken van zeer delicate gerechten, bijvoorbeeld gerechten met kaassaas.

Over het algemeen wordt het aanbevolen om het voedsel voor het koken of opwarmen af te dekken. Daarbij kunt u wat water over het voedsel sprenkelen (zout water of bouillon is tevens bruikbaar).

De stoom houdt het voedsel namelijk vochtig en versnelt tevens het koken.

## KOOKTABEL EN RECEPTEN

|           | Menu                       | Basis-temperatuur | Micro-golfvermogen | 200 gram       | 400 gram   | 600 gram  | Opmerking   |
|-----------|----------------------------|-------------------|--------------------|----------------|------------|-----------|---|
| ONTDOOIEN | Vlees                      | -18°C             | 10%                | ca. 5'30"      | ca. 10'    | ca. 15'   | Draaien na de halve ontdooitijd. Ca. 15 minuten laten staan.              |
|           | Gevogelte                  | -18°C             | 10%                | ca. 7'         | ca. 10'30" | ca. 15'   |   |
|           | Vis                        | -18°C             | 10%                | ca. 5'30"      | ca. 10'    | ca. 15'   |   |
|           | Fruit                      | -18°C             | 10%                | ca. 5'20"      | ca. 9'     | —         |   |
|           | *Cake (geen fruit of kaas) | -18°C             | 10%                | ca. 2'         | ca. 3'     | ca. 4'    |   |
|           | *Roomtaart                 | -18°C             | 10%                | ca. 1'50"      | ca. 2'50"  | —         |   |
|           | Garnalen                   | -18°C             | 10%                | ca. 5'30"      | ca. 9'     | ca. 14'   |   |
|           | **Koud vlees               | -18°C             | 10%                | ca. 5'20"      | ca. 7'     | ca. 9'30" |   |
| OPWARMEN  | Heldere soep               | 5±2°C             | 100%               | ca. 1'20"      | ca. 2'40"  | ca. 3'50" | Afdekken met magnetronplastic of deksel. Na opwarmen goed doorroeren.     |
|           | Crèmesoep                  | 5±2°C             | 100%               | ca. 1'30"      | ca. 3'     | ca. 4'    |   |
|           | Casseroles                 | 5±2°C             | 100%               | ca. 1'30"      | ca. 3'     | ca. 4'20" |   |
|           | Bijgerechten, pasta        | 5±2°C             | 100%               | ca. 1'30"      | ca. 2'30"  | ca. 3'30" |   |
|           | Bijgerechten, rijst        | 5±2°C             | 100%               | ca. 1'30"      | ca. 2'30"  | ca. 3'30" |   |
|           | Bijgerechten, aardappelen  | 5±2°C             | 100%               | ca. 1'30"      | ca. 2'30"  | ca. 3'40" |   |
|           | Bijgerechten, groenten     | 5±2°C             | 100%               | ca. 1'30"      | ca. 2'30"  | ca. 3'30" |   |
|           | Gebakken bonen             | 5±2°C             | 100%               | ca. 1'30"      | ca. 2'30"  | ca. 3'40" |   |
|           | Goulash, Ragout            | 5±2°C             | 100%               | ca. 1'45"      | ca. 2'45"  | ca. 3'20" |   |
|           | *Vlees (150 g)             | 5±2°C             | 100%               | ca. 1'10"      | ca. 2'     | —         |   |
|           | *Worstjes (50 g)           | 5±2°C             | 100%               | ca. 25-30 sec. | 40 sec.    | 50 sec.   |   |
| KOKEN     | Bijgerechten, aardappelen  | 20±2°C            | 100%               | ca. 3'30"      | ca. 6'30"  | ca. 8'    | Gebruik deksel van casseroles. Roeren na de helft van de totale kooktijd. |
|           | Bijgerechten, groenten     | 20±2°C            | 100%               | ca. 3'30"-4'   | ca. 7'     | ca. 8'    |   |

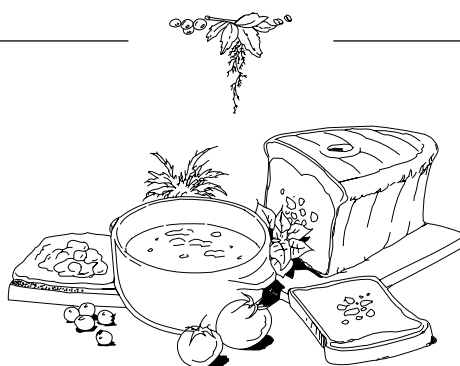
\* Hoeveelheden zijn per stuk (1, 2 of 3) en niet in gram.

\*\* Verwijder ontdooide delen. Ca. 15 minuten laten staan.

|                | Menu                                 | Basis-temperatuur | Micro-golfvermogen | 1 Stuk      | 2 Stuk      |
|----------------|--------------------------------------|-------------------|--------------------|-------------|-------------|
| SPECIALITEITEN | Deens banket                         | 20±2°C            | 100%               | ca. 10 sec. | –           |
|                | * Donuts/Berliner bollen             | 20±2°C            | 100%               | ca. 9 sec.  | ca. 14 sec. |
|                | * Boucheés a la reine                | 20±2°C            | 100%               | ca. 20 sec. | ca. 27 sec. |
|                | * Hamburger                          | 5±2°C             | 100%               | ca. 1'      | ca. 1'50"   |
|                | * Kaasburger                         | 5±2°C             | 50%                | ca. 1'50"   | ca. 3'      |
|                | Geroosterd brood met bacon (40 gram) | 20±2°C            | 100%               | 15 sec.     | –           |
|                | Roereieren met bacon (140 gram)      | 5±2°C             | 100%               | 50 sec.     | –           |

\* Hoeveelheden zijn per stuk (1, 2 of 3) en niet in gram.

## Recepten



### Roereieren

Meng twee eieren met peper, zout en melk. Kook ca. 1 minuut 30 seconden en roer drie keer tijdens het koken.

### Toast Hawaiï

Rooster het brood en besmeer met boter. Leg een plak ham, schijfje ananas en kaas op een bord en kook ca. 40 seconden. Leg na het koken op het geroosterde brood.

### Bacon

Leg twee dunne plakjes bacon tussen papieren doekjes en kook ca. 45 seconden.

### Warme chocolademelk met slagroom

Giet 150 ml melk in een grote kop. Voeg 30 gram zwarte chocolade (in plakjes) toe. Roer en kook ca. 1 minuut 20 seconden. Roer tijdens het koken nogmaals door. Doe wat slagroom en chocolaepoeder op de chocolademelk en serveer.

Alle recepten worden gekookt met 100% vermogenniveau.



**D TECHNISCHE DATEN**

|                              |                                   |
|------------------------------|-----------------------------------|
| Netzspannung:                | 230 V, 50 Hz, Einphasenstrom      |
| Sicherung/Sicherungsautomat: | 16 A, träge                       |
| Leistungsaufnahme:           | 1.55 kW                           |
| Leistungsabgabe:             | 1000 W (IEC 60705)                |
| Mikrowellenfrequenz:         | 2450 MHz                          |
| Außenabmessungen:            | 520 mm(B) x 309 mm(H) x 424 mm(T) |
| Garraumabmessungen:          | 351 mm(B) x 211 mm(H) x 372 mm(T) |
| Garrauminhalt:               | 28 Liter                          |
| Gar-Gleichmäßigkeit:         | Drehantennen-System               |
| Gewicht:                     | Ca. 18 kg                         |

**F FICHE TECHNIQUE**

|                                    |                                   |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| Alimentation électrique:           | 230 V, 50 Hz, monophasé           |
| Fusible/disjoncteur de protection: | Fusible temporisé 16 A            |
| Consommation électrique:           | 1.55 kW                           |
| Puissance de sortie:               | 1000 W (IEC 60705)                |
| Fréquence micro-ondes:             | 2450 MHz                          |
| Dimensions extérieures:            | 520 mm(L) x 309 mm(H) x 424 mm(P) |
| Dimensions de la cavité:           | 351 mm(L) x 211 mm(H) x 372 mm(P) |
| Volume de la cavité:               | 28 litres                         |
| Uniformisation de la cuisson:      | Antenne tournante                 |
| Poids:                             | 18 kg environ                     |

**NL SPECIFICATIES**

|                              |                                   |
|------------------------------|-----------------------------------|
| Netspanning:                 | 230 V, 50 Hz, enkele fase         |
| Zekering/circuitonderbreker: | 16 A, tijdsvertraging             |
| Vereist vermogen:            | 1.55 kW                           |
| Uitgangsvermogen:            | 1000 W (IEC 60705)                |
| Microgolffrequentie:         | 2450 MHz                          |
| Afmetingen buitenkant:       | 520 mm(B) x 309 mm(H) x 424 mm(D) |
| Afmetingen binnenkant:       | 351 mm(B) x 211 mm(H) x 372 mm(D) |
| Capaciteit oven:             | 28 l                              |
| Kookstelsel:                 | Roterende antenne                 |
| Gewicht:                     | Ca. 18 kg                         |

**I DATI TECNICI**

|   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| Tensione di corrente alternata:                       | 230 V, 50 Hz, monofase            |
| Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico: | 16 A, a intervallo di tempo       |
| Potenza richiesta:                                    | 1.55 kW                           |
| Potenza emessa:                                       | 1000 W (IEC 60705)                |
| Frequenza microonde:                                  | 2450 MHz                          |
| Dimensioni esterne:                                   | 520 mm(L) x 309 mm(A) x 424 mm(P) |
| Dimensioni cavità:                                    | 351 mm(L) x 211 mm(A) x 372 mm(P) |
| Capacità forno:                                       | 28 litri                          |
| Uniformità di cottura:                                | Sistema ad antenna rotante        |
| Peso:   | 18 kg circa                       |

**E ESPECIFICACIONES**

|                            |   |
|----------------------------|---|
| Tensión alterna:           | 230 V, 50 Hz, monofásica                  |
| Fusible/disuntor de fase:  | 16 A, retardo de tiempo                   |
| Energía eléctrica de CA:   | 1.55 kW                                   |
| Potencia de salida:        | 1000 W (IEC 60705)                        |
| Frecuencia de microondas:  | 2450 MHz                                  |
| Dimensiones exteriores:    | 520 mm(An.) x 309 mm(Al.) x 424 mm(Prof.) |
| Dimensiones de la cavidad: | 351 mm(An.) x 211 mm(Al.) x 372 mm(Prof.) |
| Capacidad del horno:       | 28 litros                                 |
| Uniformidad de cocción:    | Sistema de antena rotativa                |
| Peso:                      | 18 kg aproximadamente                     |

• SEULEMENT VALIDE POUR L'ALLEMAGNE • SLECHTS GELDIG VOOR DUITSLAND •  
• SOLTANTO VALIDO PER LA GERMANIA • SOLAMENTE VÁLIDO PARA ALEMANIA •

## Profi - Mikrowellengeräte

Gilt nur für Deutschland

Lieber SHARP Kunde,

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

Das Auftreten von Fehlern ist aber nie auszuschließen. Sollte Ihr Gerät innerhalb der gesetzlichen oder mit Ihrem Verkäufer vereinbarten Verjährungsfristen für Sachmängel-/ Garantiefristen einen Mangel aufweisen, wenden Sie sich bitte direkt an unseren:



zwecks Reparaturabwicklung im Vor-Ort-Service.

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

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

SHARP ELECTRONICS (EUROPE GmbH)  
Parts & Technical Services

**SHARP**

---

**SHARP CORPORATION**  
**SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.**  
Sonninstrasse 3, 20097 Hamburg  
Federal Republic of Germany

TINSZA101WRRZ-H31

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