

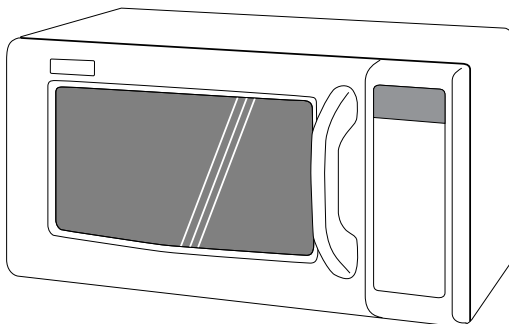
## Bedienungsanweisung

### Profil-Mikrowelle R-15 AT

[Art. 312201500]



PROFESSIONELLES MIKROWELLENGERÄT  
 FOUR A MICRO-ONDES PROFESSIONNEL  
 KOMMERCIELE MAGNETRONOVEN  
 FORNO A MICROONDE COMMERCIALE  
 HORNO MICROONDAS INDUSTRIAL



|           |  |
|-----------|--|
| <b>D</b>  | <p><b>Originalanweisungen</b><br/> <b>BEDIENUNGSANLEITUNG</b> - Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten.<br/> <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>SERVICEABWICKLUNG FÜR DEUTSCHLAND, siehe Seite 88.</i></p> |
| <b>F</b>  | <p><b>Instructions Originales</b><br/> <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.<br/> <b>Avertissement:</b><br/>                 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.</p>  |
| <b>NL</b> | <p><b>Originele instructie</b><br/> <b>GEBRUIKSAANWIJZING</b> - Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt.<br/> <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.</p>   |
| <b>I</b>  | <p><b>Istruzione originale</b><br/> <b>MANUALE D'ISTRUZIONI</b> - Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno.<br/> <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.</p>   |
| <b>E</b>  | <p><b>Instrucción original</b><br/> <b>MANUAL DE INSTRUCCIONES</b> - Este manual contiene información muy importante que debe leerse antes de utilizar el horno.<br/> <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.</p>   |

DEUTSCH  
Seite 1/D-1

FRANÇAIS  
Page 18/F-1

NEDERLANDS  
Bladzijde 35/NL-1

ITALIANO  
Pagina 52/I-1

ESPAÑOL  
Página 69/E-1

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

D



**Achtung:**

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

## A. Entsorgungsinformationen für Benutzer aus Privathaushalten

### 1. In der Europäischen Union

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

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

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

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

\*) Weitere Einzelheiten erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.

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

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

### 2. In anderen Ländern außerhalb der EU

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

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

## B. Entsorgungsinformationen für gewerbliche Nutzer

### 1. In der Europäischen Union

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

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

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

### 2. In anderen Ländern außerhalb der EU

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

F



**Attention :**  
votre produit  
comporte ce  
symbole.

Il signifie que les  
produits électriques  
et électroniques  
usagés ne doivent  
pas être mélangés  
avec les déchets  
ménagers généraux.  
Un système de  
collecte séparé est  
prévu pour ces  
produits.

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

### 1. Au sein de l'Union européenne

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

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

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

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

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

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

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

### 2. Pays hors de l'Union européenne

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

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

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

### 1. Au sein de l'Union européenne

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

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

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

### 2. Pays hors de l'Union européenne

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

**Let op:**

Uw product is van dit merkteken voorzien.  
Dit betekent dat afgedankte elektrische en elektronische apparatuur niet samen met het normale huisafval mogen worden weggegooid.  
Er bestaat een afzonderlijk inzamelingsstelsel voor deze producten.

## A. Informatie over afvalverwijdering voor gebruikers (particuliere huishoudens)

### 1. In de Europese Unie

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

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

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

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

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

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

### 2. In andere landen buiten de Europese Unie

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

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

## B. Informatie over afvalverwijdering voor bedrijven

### 1. In de Europese Unie

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

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

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

### 2. In andere landen buiten de Europese Unie

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

1



**Attenzione:**

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

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

## A. Informazioni sullo smaltimento per gli utenti (privati)

### 1. Nell'Unione europea

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

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

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

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

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

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

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

### 2. In paesi che non fanno parte dell'UE

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

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

## B. Informazioni sullo smaltimento per gli utenti commerciali

### 1. Nell'Unione europea

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

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

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

### 2. In paesi che non fanno parte dell'UE

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

E



**Atención:**

su producto está marcado con este símbolo.  
Significa que los productos eléctricos y electrónicos usados no deberían mezclarse con los residuos domésticos generales.  
Existe un sistema de recogida independiente para estos productos.

## A. Información sobre eliminación para usuarios particulares

### 1. En la Unión Europea

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

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

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

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

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

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

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

### 2. En otros países fuera de la Unión Europea

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

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

## B. Información sobre Eliminación para empresas usuarias

### 1. En la Unión Europea

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

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

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

### 2. En otros países fuera de la Unión Europea

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

## **D INHALT**

|                                    |     |   |      |
|------------------------------------|-----|---|------|
| BEZEICHNUNG DER BAUTEILE .....     | 2,3 | BETRIEB DES GERÄTES .....               | D-5  |
| WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE ..... | D-1 | REINIGUNG UND PFLEGE .....              | D-14 |
| AUFSTELLANWEISUNGEN .....          | D-3 | RATGEBER .....                          | D-15 |
| ZUBEHÖR .....                      | D-3 | TECHNISCHE DATEN .....                  | 86   |
| FUNKTIONSPRÜFUNG .....             | D-4 | SERVICEABWICKLUNG FÜR DEUTSCHLAND ..... | 88   |
| VOR INBETRIEBNAHME .....           | D-4 |   |      |

## **F TABLE DES MATIÈRES**

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

## **NL INHOUDSOPGAVE**

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

## **I INDICE**

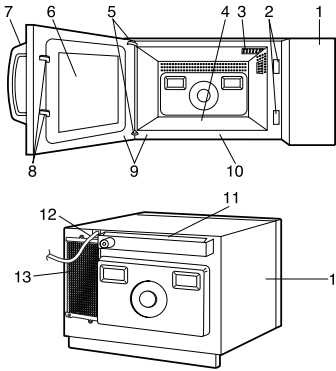
|                                   |     |                                     |      |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------------|------|
| NOME DELLE PARTI .....            | 2,3 | PRIMA DI USARE IL FORNO .....       | I-4  |
| ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA ..... |     | COME AZIONARE IL FORNO .....        | I-5  |
| SICUREZZA .....                   | I-1 | MANUTENZIONE E PULIZIA .....        | I-14 |
| INSTALLAZIONE .....               | I-3 | CONSIGLI E INFORMAZIONI UTILI ..... | I-15 |
| ACCESSORI .....                   | I-3 | DATI TECNICI .....                  | 87   |
| DIAGNOSTICA .....                 | I-4 |                                     |      |

## **E ÍNDICE**

|                               |     |                                |      |
|-------------------------------|-----|--------------------------------|------|
| NOMBRE DE LAS PIEZAS .....    | 2,3 | ANTES DE LA PUESTA EN .....    |      |
| MEDIDAS IMPORTANTES DE .....  |     | FUNCIONAMIENTO .....           | E-4  |
| SEGURIDAD .....               | E-1 | CÓMO MANEJAR EL HORNO .....    | E-5  |
| INSTALACIÓN .....             | E-3 | LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO ..... | E-14 |
| ACCESORIOS .....              | E-3 | CONSEJOS ÚTILES .....          | E-15 |
| LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS ..... | E-4 | ESPECIFICACIONES .....         | 87   |



# BEZEICHNUNG DER BAUTEILE/L'ES ORGANES



(D)

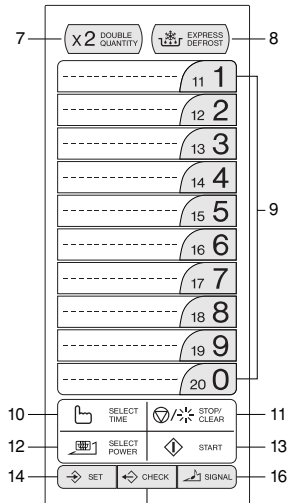
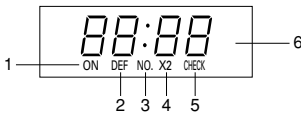
## GERÄT

- 1 Bedienfeld
- 2 Öffnungen für Türsicherheitsverriegelung
- 3 Garraumlampe
- 4 Keramikboden (nicht entfernbar)
- 5 Türscharniere
- 6 Tür
- 7 Türgriff
- 8 Türsicherheitsverriegelung
- 9 Türdichtungen und Dichtungsoberflächen
- 10 Innenraum-Abdeckungsplatte
- 11 Belüftungsabdeckung und -öffnungen
- 12 Netzkabel
- 13 Lufteinlassfilter (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 Filtre d'admission d'air (Ouvertures de l'admission d'air)
- 14 Carrosserie extérieure



## ELEKTRONISCHES BE-DIENFELD

### ANZEIGE UND SYMBOLE

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

- 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

### BEDIENUNGSTASTEN

- 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

## TABLEAU DE COMMANDE

### TABLEAU DE COMMANDE ET TÉMOINS

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

- 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 Luchtinlaatfilter (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 Geheugenummerindicator
- 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 Filtro di aspirazione dell'aria (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 Filtro de entrada de aire (Aberturas de entrada de aire)
- 14 Exterior de la caja

## PANEL DE CONTROL DE TOQUE AUTOMATICO

### VISUALIZADOR E INDICADORES

Compruebe los indicadores después de poner el horno en funcionamiento para asegurarse de que su operación va ya 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

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIG FÜR IHRE SICHERHEIT: LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF

1. Dieses Gerät ist dazu bestimmt, von geschulten Anwendern in Betrieben zur Nahrungsmittelzubereitung oder von Laien zur gewerblichen Nutzung eingesetzt zu werden.
2. Dieses Gerät ist nur für den Einsatz auf einer Arbeitsfläche vorgesehen. Es ist nicht für den Einbau in einem Küchenschrank vorgesehen. Installieren Sie das Gerät in keinem Schrank.
3. Die Steckdose muss ständig zugänglich sein, so dass der Netzstecker im Notfall einfach abgezogen werden kann. **Wenn Rauch oder Brand beobachtet wird: Halten Sie die Gerätetür geschlossen** und schalten Sie den Strom ab, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen, um mögliche Flammen zu ersticken. Die Nichtbeachtung dieser Vorgehensweise kann Feuer und einen Geräteschaden verursachen.
4. Achten Sie darauf, dass ein Mindestfreiraum von 15 cm über dem Gerät vorhanden ist.
5. Dieses Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorische oder geistigen Fähigkeiten bzw. mangelnder Erfahrung oder Kenntnissen nur dann verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person stehen oder von dieser in der Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden.
6. Kinder sind zu beaufsichtigen und sollten nicht mit dem Gerät spielen.
7. **WARNUNG:** Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht benutzen oder wenn sie ausreichende Anweisungen zur sicheren Benutzung erhalten haben und die Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs verstehen.
8. **WARNUNG:** Falls die Tür bzw. die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät, vor der Reparatur durch eine kompetente Person, nicht betrieben werden.
9. **WARNUNG:** Nehmen Sie unter keinen Umständen Reparaturen oder Änderungen an Ihrem Mikrowellengerät selbst vor. Reparaturen, insbesondere solche, bei denen die Abdeckung des Geräts entfernt werden muss, dürfen ausschließlich von entsprechend qualifizierten Technikern vorgenommen werden.
10. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch einen von SHARP autorisierten Kundendienst ersetzt werden, um eine Gefährdung auszuschließen.
11. **WARNUNG:** Speisen in flüssiger und anderer Form dürfen nicht in verschlossenen Gefäßen erhitzt werden, da sie explodieren könnten.
12. **WARNUNG:** Die Erhitzung von Getränken durch Mikrowellen kann verspätetes Aufwallen verursachen. Bei der Handhabung der Gefäße ist daher Vorsicht geboten.
13. Eier nicht in der Schale kochen. Hartgekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellengeräten erwärmt werden, da sie selbst nach der Erwärmung explodieren können. Zum Kochen oder Aufwärmen von Eiern, die nicht verquirlt oder verrührt wurden, das Eigelb und Eiweiß anstechen, damit es nicht explodiert. Vor dem Aufwärmen im Mikrowellengerät die

- Schale von gekochten Eiern entfernen und die Eier in Scheiben schneiden.
14. Es ist zu prüfen, ob das verwendete Küchengeschirr für den Einsatz in Mikrowellengeräten geeignet ist. Siehe "RATGEBER" auf Seite D-15. Nur für Mikrowellengeräten vorgesehene Behälter und Geschirr verwenden.
  15. **WARNUNG:** Der Inhalt von Saugflaschen und Baby-Nahrungsbehältnissen muss vor dem Gebrauch geschüttelt bzw. gerührt werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
  16. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn Kunststoff- oder Papier-Behälter zum Garen oder Erwärmen von Lebensmitteln verwendet werden. Diese könnten überhitzen und sich entzünden.
  17. Reinigen Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen und beseitigen Sie alle Essensrückstände.
  18. Wird das Gerät nicht saubergehalten, kann dies die Lebensdauer des Geräts auswirken. Schlimmstenfalls kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigt werden.
  19. Beachten Sie die Anleitungen zum Reinigen der Türdichtungen, Garinnenraum und angrenzenden Bedienteilen auf Seite D-14.
  20. Das Gerät sollte nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

## Zur Vermeidung von Feuer

1. **Mikrowellengeräte sollten während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Zu hohe Leistungsstufen oder zu lange Garzeiten können das Gargut überhitzen und Feuer verursachen.**
2. Die Netzspannung muß 230 V Wechselstrom, 50 Hz betragen und sollte mit einer Sicherung von mindestens 16 A oder einem Sicherungsautomaten von mindestens 16 A ausgestattet sein.  
Bei gleichzeitiger Installation von zwei Geräten ist jedes davon mit einer Sicherung oder einem Sicherungsautomaten mit 16 A zu sichern.
3. Eine getrennte, nur dem Betrieb dieses Geräts dienende Schaltung sollte vorgesehen werden.
4. Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen Wärme erzeugt wird, z.B. in der Nähe eines konventionellen Herdes.
5. Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen eine hohe Luftfeuchtigkeit vorhanden ist oder sich Kondenswasser bilden kann.
6. Das Gerät nicht im Freien lagern oder aufstellen.
7. **Den Keramikboden und den Innenraum nach Gebrauch reinigen. Diese Bauteile sollten trocken und fettfrei sein. Zurückbleibende Fettspritzer können überhitzen, zu rauchen beginnen oder sich entzünden.**
8. Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes oder der Lüftungsöffnungen lagern.
9. Niemals die Lüftungsöffnungen blockieren.
10. Alle Metallverschlüsse, Drähte usw. von Lebensmitteln und Verpackungen entfernen. Funkenbildung auf Metalloberflächen kann zu Feuer führen.

- Das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl oder Fett verwenden. Temperaturen können nicht kontrolliert werden und das Fett kann sich entzünden.
- Zum Herstellen von Popcorn sollte nur für Mikrowellengeräte vorgesehenes Popcorn-Geschirr verwendet werden.
- Keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Gerät lagern.
- Die Einstellungen nach dem Starten des Gerätes überprüfen um sicherzustellen, dass das Gerät wie gewünscht arbeitet.
- Zur Vermeidung von Überhitzung und Feuer sollte besonders vorsichtig vorgegangen werden, wenn Lebensmittel mit einem besonders hohen Zucker- oder Fettgehalt gekocht oder aufgewärmt werden, z.B. Würstchen, Kuchen oder weihnachtliche Süßspeisen.
- Siehe die entsprechenden Hinweise im Abschnitt "Ratgeber" in der Bedienungsanleitung.

### Zur Vermeidung von Verletzungen

#### WARNHINWEIS:

- Das Gerät nicht betreiben, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen aufweist. Überprüfen Sie vor dem Betrieb die folgenden Punkte:
  - Die Tür muss einwandfrei schließen und darf nicht schlecht ausgerichtet oder verzogen sein.
  - Die Scharniere und Türsicherheitsverriegelungen dürfen nicht gebrochen oder lose sein.
  - Die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen dürfen nicht beschädigt sein.
  - Im Garraum und an der Tür dürfen keine Dellen oder andere Beschädigungen vorhanden sein.
  - Das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht beschädigt sein.
- Gerät nicht bei geöffneter Tür oder mit auf irgendeine Weise veränderter Türsicherheitsverriegelung betreiben.
- Niemals das Gerät betreiben, wenn sich Gegenstände zwischen den Türdichtungen und den abichtenden Oberflächen befinden.
- Vermeiden Sie die Ansammlung von Fett oder Verschmutzungen auf der Türdichtung und angrenzenden Teilen. Bitte folgen Sie den Hinweisen im Kapitel Reinigung und Pflege auf Seite D-14.
- Personen mit HERZSCHRITTMACHERN sollten ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers nach Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Mikrowellengeräten befragen.

### Zur Vermeidung von elektrischem Schlag

- Unter keinen Umständen sollte das äußere Gehäuse entfernt werden.
- Niemals Flüssigkeiten in die Öffnungen der Türsicherheitsverriegelung oder Lüftungsöffnungen kommen lassen oder Gegenstände in diese Öffnungen stecken. Wenn größere Mengen Flüssigkeiten verschüttet werden, müssen Sie sofort das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den SHARP-Kundendienst anfordern.
- Niemals das Netzkabel bzw. den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten legen.
- Das Netzkabel sollte nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsfläche gelegt werden.
- Das Netzkabel von sich erheizenden Flächen, insbesondere der Geräterückseite, fernhalten.
- Vor dem Auswechseln der Garraumlampe ist der Netzstecker zu ziehen.

### Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden

- Niemals verschlossene Behälter verwenden. Verschlüsse und Abdeckungen entfernen. Verschlossene Behälter können durch den Druckanstieg selbst nach dem Ausschalten des Gerätes noch explodieren.
- Beim Erhitzen von Flüssigkeiten vorsichtig sein. Behälter mit großer Öffnung verwenden, damit entstehende Blasen entweichen können.

**Niemals Flüssigkeiten in schmalen, hohen Gefäßen (z.B. Babyflaschen) erhitzen, da der Inhalt herausspritzen kann und zu Verbrennungen führen könnte.**

Um Verbrennungen durch plötzliches Überkochen (Siedeverzug) zu vermeiden:

- Stellen Sie keine extrem langen Zeiten ein (siehe Seite D-16, 17).
- Die Flüssigkeiten vor dem Kochen/Erhitzen umrühren.
- Es wird empfohlen, während des Erhitzens einen Glasstab oder ähnlichen Gegenstand (kein Metall) in den Behälter zu stecken.
- Nach dem Erhitzen die Flüssigkeiten noch mindestens 20 Sekunden im Gerät stehen lassen, um verspätetes Aufwallen durch Siedeverzug zu verhindern.
- Die Schale von Lebensmitteln, z.B. Kartoffeln, Würstchen oder Obst, vor dem Garen anstecken, damit der Dampf entweichen kann.

### Zur Vermeidung von Verbrennungen

- Beim Entnehmen von Gargut aus dem Garraum sollten Topflappen o.ä. verwendet werden, um Verbrennungen zu vermeiden.**
- Behälter, Popcorneschirr, Kochbeutel, usw. immer vom Gesicht und den Händen abgewandt öffnen, um Verbrennungen durch Dampf und Siedeverzug zu vermeiden.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, immer die Lebensmitteltemperatur prüfen und umrühren, bevor Sie das Gargut servieren. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn die Lebensmittel oder Getränke an Babys, Kinder oder ältere Personen weitergereicht werden.**

Die Temperatur des Behälters ist kein echter Hinweis auf die tatsächliche Temperatur des Lebensmittels oder Getränks; immer die Temperatur prüfen.

- Beim Öffnen des Gerätes immer von der Tür zurückgehen, um Verbrennungen durch entweichenden Dampf und Hitze zu vermeiden.
- Lebensmittel mit Füllungen nach dem Garen immer aufschneiden, damit der Dampf entweichen kann. So vermeiden Sie Verbrennungen.
- Kinder vom Türglas fernhalten, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Nicht die Geräterückseite berühren, da diese sehr heiß werden kann.

### Zur Vermeidung von Fehlbedienung durch Kinder

- Nicht an die Gerätetür lehnen oder an der Tür hängend schwingen. Das Mikrowellengerät ist kein Spielzeug!
- Kinder sollten mit allen wichtigen Sicherheitshinweisen vertraut gemacht werden: z.B. Verwendung von Topflappen und vorsichtiges Abnehmen von Deckeln. Beachten Sie besonders Verpackungen, die Lebensmittel knusprig machen (z.B. selbstbräuende Materialien), indem sie besonders heiß werden.

### Sonstige Hinweise

- Niemals das Gerät auf irgendeine Weise verändern.
- Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.

3. Dieses Mikrowellengerät ist nur für die Zubereitung von Lebensmitteln bestimmt und sollte nur dazu benutzt werden. Es ist nicht für den Laborgebrauch geeignet.

### Zur Vermeidung von Fehlfunktionen und Beschädigungen dieses Gerätes

1. Niemals das Gerät mit leerem Garraum betreiben. Dadurch kann das Gerät beschädigt werden.
2. Bei der Verwendung von Bräunungsgeschirr oder selbsterwärmenden Materialien muß eine wärmefeste Isolierung (z.B. ein Porzellanteller) zwischen Geschirr und Keramikplatte gestellt werden. Dadurch werden Beschädigungen des Gerätes durch Wärme vermieden. Die in der Bedienungsanleitung für das Bräunungsgeschirr angegebene Aufheizzeit sollte nicht überschritten werden.
3. Kein Metallgeschirr verwenden, da Mikrowellen reflektiert werden und dies zu Funkenbildung führt. Keine Konserven in das Gerät stellen.

4. Während das Gerät arbeitet, keine Gegenstände auf das äußere Gehäuse stellen.
5. Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Dampfkochtöpfen oder einer Fritteuse.

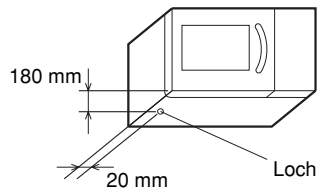
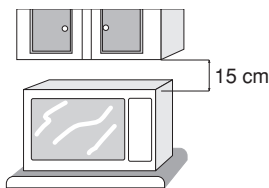
### HINWEISE

1. Bei Fragen zum Anschluss des Gerätes wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Elektrofachmann.
2. Sowohl der Hersteller als auch der Händler können keine Verantwortung für Beschädigungen des Gerätes oder Verletzungen von Personen übernehmen, die als Folge eines falschen elektrischen Anschlusses entstehen.
3. Wasserdampf und Tropfen können sich auf den Wänden im Innenraum bzw. um die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen bilden. Dies ist normal und ist kein Anzeichen für den Austritt von Mikrowellen oder einer sonstigen Fehlfunktion.

## AUFSTELLANWEISUNGEN

**WARNUNG:** Bewahren Sie das Hinweisblatt (BESONDERE ANWEISUNGEN UND WARNUNGEN) immer in der Nähe des Gerätes als Referenz auf.

- 1) Sämtliches Verpackungsmaterial aus dem Garraum entfernen. Den außen am Gehäuse angebrachten blauen Schutzfilm vollständig abziehen.
- 2) Prüfen Sie das Gerät sorgfältig auf jeden Hinweis einer Beschädigung.
- 3) Das Mikrowellengerät auf einer flachen, geraden Oberfläche aufstellen, die stabil genug ist, das Gewicht des Gerätes und der darin zubereiteten Lebensmittel zu tragen. Platzieren Sie das Gerät nicht in einer schlecht zugänglichen Position. Eine zu hohe Platzierung des Gerätes kann gefährlich sein, weil die Speise nicht sicher aus dem Garraum entnommen werden kann.
- 4) Stellen Sie sicher, dass über dem Gerät ein Freiraum von mindestens 15 cm vorhanden ist.
- 5) Den Netzstecker des Mikrowellengerätes an eine normale, geerdete Steckdose anschließen.
- 6) Das Gerät kann auf einem Arbeitstisch oder Ständer befestigt werden. Eine Schraubenhalterung befindet sich auf der Unterseite des Gerätes. Nach dem Aufstellen des Gerätes sollte für eine 5 mm große selbstschneidende Schraube ein Loch durch den Arbeitstisch gebohrt werden. Die Halterung sollte 20 mm von der linken Seite des Außengehäuses und 180 mm von der vorderen Kante der Innenraum-Abdeckungsplatte entfernt sein.



- 7) Es dürfen nicht zwei oder mehrere Mikrowellengeräte aufeinander gestellt bzw. gestapelt werden.

## ZUBEHÖR

Sicherstellen, daß das folgende Zubehör mitgeliefert wurde:

Gedruckte Beilagen

- Bedienungsanleitung

- Menüaufkleber

Tragen Sie die Garzeiten oder Namen der Gerichte auf diesen Aufkleber ein, und befestigen Sie ihn auf dem Bedienfeld.

- Hinweisblatt (BESONDERE ANWEISUNGEN UND WARNUNGEN: Ersatzteilnummer TCAUHA429WRRZ und TCAUHA445WRRZ)

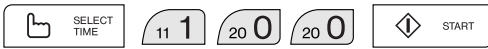
### HINWEIS:

- Bei der Bestellung von Zubehörteilen müssen Sie dem Händler bzw. dem SHARP-Kundendienst immer die Teilebezeichnung und den Modellnamen angeben.
- Den Modellnamen des Mikrowellengerätes finden Sie auf dem Titelblatt dieser Anleitung.

# FUNKTIONSPRÜFUNG

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

1. Stromversorgung  
Überprüfen Sie, ob der Netzstecker richtig an eine spannungsführende Netzsteckdose angeschlossen ist.  
Vergewissern Sie sich, daß die Netzsicherung und der Sicherungsautomat in Ordnung sind.
2. Bei geöffneter Tür:  
Leuchtet die Garraumbeleuchtung auf? JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_
3. Eine Tasse mit etwa 150 ml Wasser in den Garraum stellen, die Tür schließen und die nachstehenden Tasten drücken.



- A. Leuchtet die Lampe? JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_  
B. Arbeitet die Lüftung?  
(Legen Sie Ihre Hand über die Lüftungsöffnungen und prüfen Sie, ob Luft herauskommt.)  
C. ertönt der Signalton nach einer Minute? JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_  
D. Erlöscht das Symbol für Garen? JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_  
E. Ist das Wasser nach der angegebenen Zeit warm? JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_

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

DEUTSCH

# VOR INBETRIEBNAHME

Der Betrieb des Gerätes wird durch das Drücken der entsprechenden Tasten auf dem Bedienfeld gesteuert. Jedesmal beim Drücken einer Taste des Bedienfeldes wird ein Signalton gegeben.

- Beim erstmaligen Anschluß des Gerätes an eine Steckdose wird auf dem Display  angezeigt.
- Die Tasten können nur bedient werden, wenn die Tür geschlossen ist.
- Die Programm- und Prüf-Betriebsart wird beendet, wenn nicht innerhalb von drei Minuten eine der Tasten gedrückt wird.
- wird auf dem Display angezeigt, nachdem die eingegebene Zeit Null erreicht hat. Die Anzeige wird gelöscht, wenn die Tür geöffnet oder die **STOP/LÖSCHEN**-Taste gedrückt wird.

## TOINEINSTELLUNGEN

- Zwei verschiedene Töne oder kein Ton kann gewählt werden.
- Zur Einstellung eines Tons die **EINSTELL**-Taste innerhalb von zwei Sekunden zweimal drücken und dann die **SIGNAL**-Taste wiederholt drücken, bis der gewünschte Ton wiedergegeben wird.

## UNTERBRECHEN DES BETRIEBS

- Zum Unterbrechen des Betriebs während des Garens die **STOP/LÖSCHEN**-Taste einmal drücken oder die Tür öffnen (ausgenommen Programmbetrieb).  
Zum erneuten Starten des Gerätes die Tür schließen und die **START**-Taste innerhalb von einer Minute drücken.
- Wenn die Tür während des Programmbetriebs geöffnet wird, wird das Garprogramm gelöscht.
- Zum Löschen eines Programms während des Kochens die **STOP/LÖSCHEN**-Taste zweimal drücken.
- Zum Korrigieren eines Fehlers während des Programmierens die **STOP/LÖSCHEN**-Taste einmal drücken.

# BETRIEB DES GERÄTES

**Einführung:** Wasser, Zucker und Fett in Lebensmitteln absorbieren Mikrowellen und dadurch wird eine Schwingung der Moleküle verursacht. Durch die verursachte Reibung entsteht Wärme, genau so, wie die Hände durch Reiben warm werden. Der äußere Bereich von Lebensmitteln wird direkt durch die Energie der Mikrowelle erwärmt und der verbleibende Teil durch Übertragung. Es ist daher wichtig, daß die Lebensmittel gedreht, gewendet und umgerührt werden, um ein gleichmäßiges Erwärmen sicherzustellen. Wenn empfohlen, sollte eine Standzeit der Lebensmittel eingehalten werden. Nur so kann eine gleichmäßige Lebensmitteltemperatur erreicht und eine Untertemperatur vermieden werden. Dies gilt besonders für kompakte Speisen, wie zum Beispiel Bratenfleisch.

## HINWEISE:

- Mikrowellen gehen durch nichtmetallisches Geschirr und Töpfe und erwärmen die Lebensmittel im Geschirr.
- Mikrowellen werden von Metall reflektiert.
- Das Gerät ist mit Metall ausgekleidet und mit einem dichten Metallgitter an der Tür ausgestattet, damit keine Mikrowellen aus dem Gerät austreten.
- Metallgeschirr eignet sich nicht zum Kochen mit Mikrowellen.

## VORPROGRAMMIERTES GAREN

### HINWEISE ZUM PROGRAMMBETRIEB

- Dieses Gerät hat 20 Programmspeicher (1 - 20), in denen Garprogramme gespeichert werden können.
- Die Programmspeicher 1 - 0 wurden ab Werk mit den in der Tabelle gezeigten Zeiten vorprogrammiert. Diese Programmspeicher können bei Bedarf geändert werden.
- Darüberhinaus ist in allen Programmspeichern eine Zeitkonstante von 1,7 für die doppelte Menge gespeichert. Die gespeicherte Zeitkonstante kann bei Bedarf ebenfalls geändert werden.
- Informationen in diesen Programmspeichern gehen durch einen Stromausfall nicht verloren. Nach einem Stromausfall braucht dieses Gerät nicht erneut programmiert zu werden. Für diese Art von Programmspeicher sind keine Batterien notwendig.
- Zum Speichern oder Überprüfen der Programme oder zum Kochen mit den Speichern 11 - 20 sollte die entsprechende **NUMMERN**-Taste zweimal innerhalb von einer Sekunde gedrückt werden.



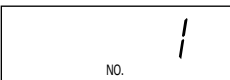
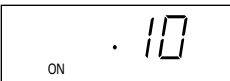
| Speicher-Nr. | Garzeit        | Leistungsstufe |
|--------------|----------------|----------------|
| 1            | 10 Sek.        | 100%           |
| 2            | 20 Sek.        | 100%           |
| 3            | 30 Sek.        | 100%           |
| 4            | 45 Sek.        | 100%           |
| 5            | 1 Min.         | 100%           |
| 6            | 1 Min. 15 Sek. | 100%           |
| 7            | 1 Min. 30 Sek. | 100%           |
| 8            | 2 Min.         | 100%           |
| 9            | 2 Min. 30 Sek. | 100%           |
| 0            | 3 Min.         | 100%           |

Zum Überprüfen der gespeicherten Programme siehe den Abschnitt "Speicherprüfung" auf Seite D-9.

Zum Ändern der gespeicherten Programme siehe den Abschnitt "Programmspeicher-Eingabe" auf Seite D-6.


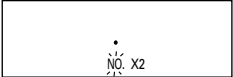


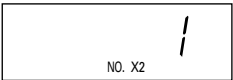
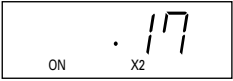
## PROGRAMMBETRIEB


Beispiel: Zum Garen mit Speicher 1, der für 10 Sekunden mit 100% Leistung programmiert wurde.

| Schritt | Vorgehen   | Reihenfolge   | Display   |
|---------|--|---|---|
| 1       | Die <b>NUMMERN</b> -Taste  drücken. |  | <br>Nach etwa einer Sekunde<br> |

# GAREN EINER DOPPELTEN MENGE MIT DEM PROGRAMMSPEICHER

Beispiel: Zum Garen einer doppelten Menge mit Speicher 1.

| Schritt | Vorgehen   | Reihenfolge   | Display  |
|---------|--|---|--|
| 1       | Die <b>DOPPELTE-MENGE</b> -Taste drücken.  |  | <br>NO. X2<br>NO. blinkt.  |
| 2       | Die <b>NUMMERN</b> -Taste  drücken. |  | <br>NO. X2 1<br>Nach etwa einer Sekunde<br><br>ON X2 |

- Hinweis: 1. Überschreitet die gespeicherte Zeitdauer den maximalen Zeitwert für Garen der "doppelten Menge", so wird "EE9" angezeigt und der Betrieb unterbrochen. Der Speicher kann nur für eine Garportion verwendet werden. Siehe unten für maximale Zeitdauer.
2. "Doppelte Menge" bedeutet die beste Garzeit für die doppelte Menge; es ist nicht die doppelte Zeit.
3. Das Garen mit den Speicher-Programmen muß nicht durch das Drücken der **START**-Taste  in Betrieb gesetzt werden. Das SPEICHER-Programm kann nicht zum Starten des Gerätes verwendet werden, wenn ein Programm angezeigt wird.

## PROGRAMMSPEICHER-EINGABE

Die Speicher aller Programmspeicher können geändert werden.

**Die programmierbaren Garstufen sind:**


**Speicher-Nr. 1 - 10** Max. drei Stufen

**Speicher-Nr. 11 - 20** Max. zwei Stufen

**Mikrowellenleistung:** 0~100%

**Garzeit:** Max. 30 Minuten für jede Stufe  
Gesamte Garzeit beträgt maximal 30 Minuten.

## Garhinweise und Leistungsstufen

Die richtige **NUMMERN**-Taste nach dem Drücken der **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste  drücken.

Die folgende Tabelle zeigt Beispiele von Lebensmitteln, die bei einer bestimmten Mikrowellenleistung gegart werden.


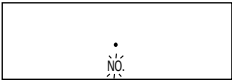


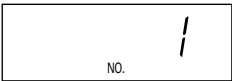

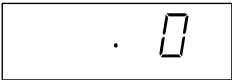



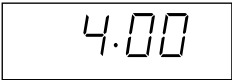

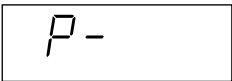

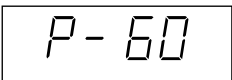

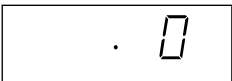



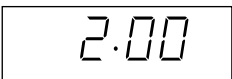

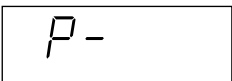

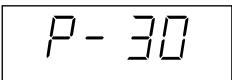

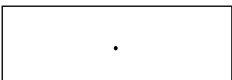
| NUMMERN-Taste   | Mikrowellenleistung | Display | Beispiele von Lebensmitteln   |
|-----------------|---------------------|---------|---|
| LEISTUNGSSTUFEN | 100%                | P-HI    | Getränke, Früchte,  |
| 9               | 90%                 | P-90    | Gemüse,   |
| 8               | 80%                 | P-80    | Reis/Nudeln   |
| 7               | 70%                 | P-70    | Suppe   |
| 6               | 60%                 | P-60    | Fisch,<br>Kuchen, Gebäck, Fleisch in Scheiben,<br>Kasserolen, Lasagne |
| 5               | 50%                 | P-50    |   |
| 4               | 40%                 | P-40    |   |
| 3               | 30%                 | P-30    |   |
| 2               | 20%                 | P-20    | Auftauen,<br>Butter schmelzen   |
| 1               | 10%                 | P-10    | Essen warmhalten  |
| 0               | 0%                  | P- 0    | Keine Mikrowellenleistung   |

P = Leistung





## Programmieren von Zeit und Leistung in einem Speicher

Beispiel: Einstellung von 4 Minuten mit 60% für die erste Stufe und 2 Minuten mit 30% für die zweite Stufe, für eine Portion in Programmspeicher 1.

| Schritt | Vorgehen   | Reihenfolge   | Display   |
|---------|--|---|---|
| 1       | Die <b>EINSTELL</b> -Taste zweimal innerhalb von zwei Sekunden drücken.  |  X 2   | <br>NO. blinkt. |
| 2       | Die <b>NUMMERN</b> -Taste  drücken. |    |                 |
| 3       | Die <b>ZEITWAHL</b> -Taste drücken.  |    |                 |
| 4       | Die gewünschte Garzeit für die erste Stufe eingeben (4 Minuten).   |    |                 |
| 5       | Die <b>LEISTUNGSSTUFEN</b> -Taste drücken.   |    |                 |
| 6       | Die gewünschte Leistung für die erste Stufe eingeben (60%).  |    |                 |
| 7       | Die <b>ZEITWAHL</b> -Taste drücken.  |    |                 |
| 8       | Die gewünschte Garzeit für die zweite Stufe eingeben (2 Minuten).  |    |                |
| 9       | Die <b>LEISTUNGSSTUFEN</b> -Taste drücken.   |    |               |
| 10      | Die gewünschte Leistung für die zweite Stufe eingeben (30%).   |    |               |
| 11      | Die <b>EINSTELL</b> -Taste zweimal zum Beenden der Einstellung drücken.  |  X 2   |               |


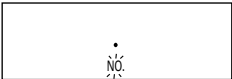

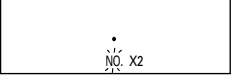


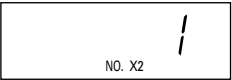

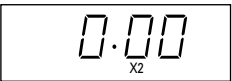



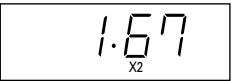


P = Leistung

- Hinweis: 1. Wenn die Garzeit über der maximalen Zeit liegt, wird auf dem Display "EE9" angezeigt. Siehe Seite D-14.
2. Wenn die programmierte Zeit bei doppelter Menge über der maximalen Zeit liegt, kann die doppelte Menge für den Speicher nicht verwendet werden. Es kann nur eine Portion gegart werden.
3. Die **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste  braucht für 100% Leistung nicht gedrückt werden.
4. Bei Schritt 1 wird der Signalton nur beim zweiten Drücken der **EINSTELL**-Taste  wiedergegeben.

## Ändern der Zeitkonstante für die doppelte Menge


Die Zeitkonstante für die doppelte Menge ist auf das 1,7-fache der Garzeit für eine Portion eingestellt, sie kann jedoch geändert werden.

Beispiel: Ändern der Konstante auf 1,67 in Speicher 1.

| Schritt | Vorgehen   | Reihenfolge   | Display   |
|---------|--|---|---|
| 1       | Die <b>EINSTELL</b> -Taste zweimal innerhalb von zwei Sekunden drücken.  |  X 2   | <br>NO. blinkt. |
| 2       | Die <b>DOPPELTE-MENGE</b> -Taste drücken.  |    |                 |
| 3       | Die <b>NUMMERN</b> -Taste  drücken. |    |                 |
| 4       | Die <b>ZEITWAHL</b> -Taste drücken.  |    |                 |
| 5       | Die Zeitkonstante eingeben (1,67).   |    |                 |
| 6       | Die <b>EINSTELL</b> -Taste zweimal zum Beenden der Einstellung drücken.  |  X 2   |                 |

Hinweis: 1. Die Zeitkonstante muß für jeden Programmspeicher einzeln geändert werden.

2. Die Zeitkonstante kann von 0,00 bis 9,99 eingestellt werden.


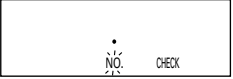


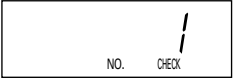
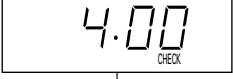
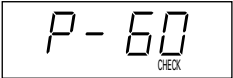

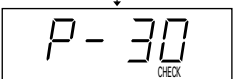
3. Bei Schritt 1 wird der Signalton nur beim zweiten Drücken der **EINSTELL**-Taste  wiedergegeben.

# SPEICHERPRÜFUNG




Die im Speicher programmierten Informationen können überprüft werden.

## Überprüfung von Zeit und Leistungsstufen

Beispiel: Zur Prüfung der in Speicher 1 programmierten Informationen: Speicher 1 wurde für 4 Minuten mit 60% für die erste Stufe und 2 Minuten mit 30% für die zweite Stufe programmiert.

| Schritt | Vorgehen   | Reihenfolge   | Display  |
|---------|--|---|--|
| 1       | Die <b>KONTROLL</b> -Taste drücken.  |  | <br>NO. blinkt.  |
| 2       | Die <b>NUMMERN</b> -Taste  drücken. |  | <br>Nach etwa einer Sekunde<br><br><br><br><br>WIEDERHOLEN |





P = Leistung

- Hinweis: 1. Zum Beenden der SPEICHERPRÜFUNG die **KONTROLL**-Taste  drücken.
2. Wird nach Drücken der **NUMMERN**-Taste  angezeigt, so ist der Speicher nicht eingestellt.
3. Zum Überprüfen der Zeitkonstante die **DOPPELTE-MENGE**-Taste  und die gewünschte **NUMMERN**-Taste in Schritt 2 drücken.

# MANUELLES GAREN


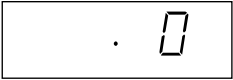
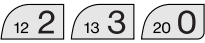
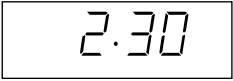

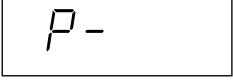

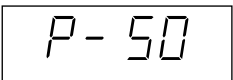

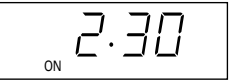
Das Gerät kann mit bis zu drei Garfolgen programmiert werden und hat 11 gespeicherte Stufen für die Mikrowellenleistung. Siehe Seite D-6. Für jede Folge kann eine Garzeit bis zu 30 Minuten eingegeben werden. Die gesamte Garzeit ist maximal 30 Minuten.

## HINWEISE ZUM MANUELLEN GAREN

1. Die **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste  braucht für 100% Leistung nicht gedrückt werden.
2. Überschreitet die Zeitdauer den eingestellten Maximalwert, so wird "EE9" angezeigt. Die **STOP/LÖSCHEN**-Taste  drücken und die gewünschte Zeitdauer einstellen.
3. Wird die Tür während des Garens geöffnet, so stoppt der Ofen. Um das Garen fortzusetzen, die Tür schließen und die **START**-Taste  drücken. Wird die **START**-Taste  nicht innerhalb von 1 Minute nach Schließen der Tür gedrückt, so wird das Programm storniert.

## MANUELLES GAREN

Beispiel: Garen für 2 Minuten und 30 Sekunden mit 50% Leistung.


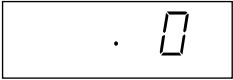

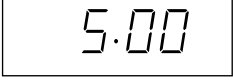



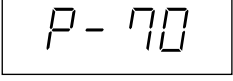

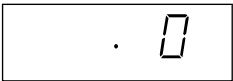

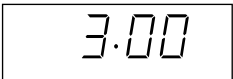


| Schritt | Vorgehen   | Reihenfolge   | Display  |
|---------|--|---|--|
| 1       | Die <b>ZEITWAHL</b> -Taste drücken.                      |    |    |
| 2       | Die gewünschte Garzeit eingeben (2 Minuten 30 Sekunden). |    |    |
| 3       | Die <b>LEISTUNGSSTUFEN</b> -Taste drücken.               |    |    |
| 4       | Die gewünschte Leistungsstufe eingeben (50%).            |  |  |
| 5       | Die <b>START</b> -Taste drücken.                         |  |  |

P = Leistung

## PROGRAMMFOLGE

Das Gerät kann fortlaufend und ohne Unterbrechung für bis zu drei verschiedene Garfolgen verwendet werden.

Beispiel: Garen für 5 Minuten mit 50% Leistung gefolgt von 3 Minuten mit 100% Leistung.

| Schritt | Vorgehen  | Reihenfolge   | Display  |
|---------|---|---|--|
| 1       | Die <b>ZEITWAHL</b> -Taste drücken.                               |    |    |
| 2       | Die gewünschte Garzeit für die erste Stufe eingeben (5 Minuten).  |    |    |
| 3       | Die <b>LEISTUNGSSTUFEN</b> -Taste drücken.                        |    |    |
| 4       | Die gewünschte Leistungsstufe für die erste Stufe eingeben (70%). |    |    |
| 5       | Die <b>ZEITWAHL</b> -Taste drücken.                               |    |    |
| 6       | Die gewünschte Garzeit für die zweite Stufe eingeben (3 Minuten). |    |   |
| 7       | Die <b>START</b> -Taste drücken.                                  |  |  |

P = Leistung


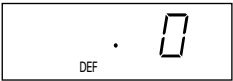
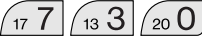



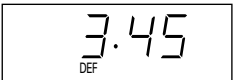

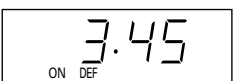
Hinweis: Zum Programmieren von drei Garfolgen die Schritte 1-4 nach Schritt 6 wiederholen.

# WEITER NÜTZLICHE FUNKTIONEN


## SCHNELLES AUFTAUEN

Schnelles Auftauen kann zum Auftauen von Fleisch und Geflügel verwendet werden. Die gewünschte Auftauzeit unter Beachtung der Auftautabelle eingeben.

Beispiel: Auftauen für 7 Minuten und 30 Sekunden.

| Schritt | Vorgehen  | Reihenfolge   | Display  |
|---------|---|---|--|
| 1       | Die <b>EXPRESS AUFTAU</b> -Taste drücken.   |  |  |
| 2       | Die gewünschte Auftauzeit eingeben.   |  |  |
| 3       | Die <b>START</b> -Taste drücken.  |  |  |
| 4       | Nach der halben Zeit blinkt CHECK und das Gerät "piept" viermal. Die Tür öffnen. Die Lebensmittel umdrehen und aufgewärmte Teile abdecken. Die Tür schließen. |   |  |
| 5       | Die <b>START</b> -Taste innerhalb einer Minute nach dem Schließen der Tür drücken.  |  |  |

Hinweis: 1. Wenn die Tür nach dem Signalton nicht geöffnet wird, geht das Auftauen weiter und die Auftauzeit wird bis auf 0 zurückgezählt.

2. Überschreitet die Zeitdauer den eingestellten Maximalwert (30 Minuten), so wird "EE9" angezeigt. Die **STOP/LÖSCHEN**-Taste  drücken und die gewünschte Zeitdauer einstellen.

## TABELLE FÜR SCHNELLES AUFTAUEN

Diese Funktion ist besonders für kleine Lebensmittelstücke vorgesehen. Die folgenden Lebensmittel sollten mit dem Programm für schnelles Auftauen verwendet werden.

1. Rindersteak
2. Lammkoteletts
3. Schweinekoteletts
4. Geflügelteile
5. Fischsteaks

Das Gerät ist mit einer Zeit und Leistungsstufe programmiert, so daß die obigen Lebensmittel einfach aufgetaut werden können.

## WISSENSWERTES BEIM SCHNELLEN AUFTAUEN





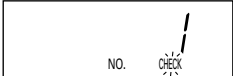
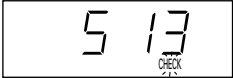
- Lebensmittel sollten nach dem Auftauen immer für ca. 10-30 Minuten stehen gelassen werden, damit die Temperatur ausgeglichen werden kann und ein besseres Resultat erzielt wird.
- Die Lebensmittel nach der Standzeit überprüfen. Wenn das Fleisch noch nicht gleichmäßig aufgetaut ist, sollte mit 20% Leistung und zusätzlicher Zeit weiter aufgetaut werden.
- Lebensmittel mit der gleichen Dicke verwenden. Dadurch wird ein besseres Auftauresultat erzielt. Lebensmittel mit unterschiedlicher Dicke benötigen eventuell ein Abdecken von kleinen Teilen mit Alufolie, um ein Angaren zu verhindern.
- Siehe die Tabelle für manuelles Auftauen für nicht in der Tabelle aufgeführte Lebensmittel.
- Beim Einfrieren von Geflügel, Steaks, Koteletts und Fisch sollten die Teile in einzelnen flachen Schichten und bei Bedarf mit Kunststoffolie zum Trennen der Schichten abgedeckt werden. Dadurch wird ein gleichmäßiges Auftauen sichergestellt.


| LEBENSMITTEL   | 200 g   | 400 g      | 600 g   | METHODE  |
|--|---------|------------|---------|--|
| Steaks<br>Schweinekoteletts<br>Lammkoteletts<br>Geflügelteile<br>Fischsteaks | 2' - 3' | 5' - 5'30" | 7' - 8' | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Die Lebensmittel mit den dünneren Teilen in der Mitte einschichtig legen; zusammenhaftende Stücke sobald wie möglich trennen.</li> <li>2. Bei Bedarf die dünneren Teile mit Alufolie abdecken.</li> <li>3. Nach dem Signalton wenden und die Anordnung wechseln. Nach dem Wenden bereits aufgetaute Teile mit schmalen flachen Stücken aus Aluminium-Folie abdecken. Nach dem Auftauen für 10-30 Minuten stehen lassen.</li> </ol> |

## ZÄHLERPRÜFUNG



Die Zähler vor der Verwendung des Gerätes auf 0 stellen (siehe den Abschnitt ZÄHLER RÜCKSTELLEN), um den Betrieb des Gerätes zu dokumentieren.

Beispiel: Wenn die Gesamtanzahl der Verwendung des Gerätes und die Anzahl der einzelnen Programme angezeigt werden soll. Im folgenden Beispiel beträgt die Verwendung 8268 mal und die von Programmspeicher 1 beträgt 513.

| Schritt | Vorgehen   | Reihenfolge   | Display  |
|---------|--|---|--|
| 1       | Die <b>KONTROLL</b> -Taste zweimal drücken.  |  X 2 | <br>CHECK blinkt (Gesamtanzahl der Verwendung)   |
| 2       | Zum Prüfen von Programmspeicher 1 die <b>NUMMERN</b> -Taste  drücken. |      | <br>Nach etwa einer Sekunde<br><br>(Verwendung von Programmspeicher 1) |

Hinweis: 1. Zum Löschen der Zählerprüfungs-Betriebsart die **KONTROLL**-Taste  drücken.





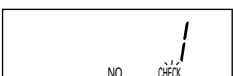
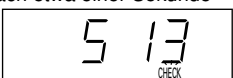


Jeder Zähler kann bis auf 9999 zählen und geht nach 9999 auf 0 zurück.

- Zum Prüfen der Anzahl für manuelles Garen die **ZEITWAHL**-Taste  in Schritt 2 anstelle der **NUMMERN**-Taste drücken. Zum Prüfen der Anzahl für SCHNELLES AUFTAUEN die **EXPRESS AUFTAU**-Taste  in Schritt 2 anstelle der **NUMMERN**-Taste drücken.



## RÜCKSTELLEN DER ZÄHLER

Jeder Zähler kann zurückgestellt werden.

Beispiel: Rückstellen von Programmspeicher 1.

| Schritt | Vorgehen   | Reihenfolge   | Display  |
|---------|--|---|--|
| 1       | Die <b>KONTROLL</b> -Taste zweimal drücken.  |  X 2 | <br>CHECK blinkt (Gesamtanzahl der Verwendung)  |
| 2       | Die <b>NUMMERN</b> -Taste  drücken. |    | <br>Nach etwa einer Sekunde<br><br>(Verwendung von Programmspeicher 1) |
| 3       | Die <b>EINSTELL</b> -Taste drücken.  |    | <br>CHECK blinkt   |

Hinweis: 1. Zum Löschen der Betriebsart zum Rückstellen des Zählers die **KONTROLL**-Taste  drücken.

- Zum Löschen der Anzahl für manuelles Garen die **ZEITWAHL**-Taste  in Schritt 2 anstelle der **NUMMERN**-Taste drücken. Zum Löschen der Anzahl die **EXPRESS AUFTAU**-Taste  in Schritt 2 anstelle der **NUMMERN**-Taste drücken.

- Zum Löschen der Gesamtanzahl den Schritt 2 überspringen.

## INFORMATIONEN MIT FEHLERMELDUNG

Wenn eine Fehlermeldung (ERROR) angezeigt wird, folgen Sie den folgenden Anleitungen.

| FEHLERMELDUNG |  |
|---------------|--|
| EE9           | Die eingestellte Zeitdauer überschreitet den maximalen Zeitwert. Die <b>STOP/LÖSCHEN</b> -Taste  drücken und die korrekte Zeitdauer eingeben. |

## REINIGUNG UND PFLEGE

**DAS GERÄT IN REGELMÄSSIGEN ABSTÄNDEN REINIGEN UND JEDLICHE ESSWARENRESTE ENTFERNEN** – Das Gerät sauber halten, da sonst die Oberflächen beschädigt werden können. Dies kann die Gebrauchsdauer des Geräts nachteilig beeinflussen, und möglicherweise zu einer Gefahrensituation führen.

### VORSICHT:

KEINE HANDELSÜBLICHEN OFENREINIGER, SCHEUERNE ODER SCHARFE REINIGUNGSMITTEL ODER METALLWOLLEREINIGER AM MIKROWELLENGERÄT VERWENDEN.

WASSER NICHT DIREKT AUF DAS GERÄT SPRITZEN. DIES KANN ZU ELEKTRISCHEM SCHLAG, KRIECHSTROM ODER BESCHÄDIGUNGEN DES GERÄTES FÜHREN. DAS GERÄT SOLLTE NICHT MIT EINEM WASSERSTRAHL GEREINIGT WERDEN.

### Außen

Die Außenseiten des Gerätes mit einer milden Seifenlauge reinigen. Die Seifenlauge gründlich mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem Handtuch nachtrocknen.

### VORSICHT:

DAS GERÄT NICHT OHNE DIE BELÜFTUNGSABDECKUNG BETREIBEN.

### Elektronisches Bedienfeld

Das elektronische Bedienfeld sollte vorsichtig gereinigt werden. Vor dem Reinigen die Tür öffnen, um die Tasten des Bedienfeldes zu inaktivieren. Nur ein mit Wasser angefeuchtetes Tuch verwenden und das Bedienfeld leicht abwischen, bis es sauber ist. Keine chemischen oder scheuernden Reiniger verwenden, da dies eine Beschädigung des Bedienfeldes zur Folge haben und eine Eingabe unmöglich machen kann.

### Innen

- 1) Zum einfachen Reinigen und aus hygienischen Gründen sollten Spritzer und andere Verunreinigungen am Ende eines jeden Tages mit einem angefeuchteten Tuch oder Schwamm entfernt werden. Für starke Verschmutzungen eine milde Seifenlauge verwenden und mehrmals mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm gründlich nachwischen, bis alle Rückstände vollständig entfernt sind. Überlagerte Spritzerschichten können überhitzt werden und zu rauchen oder zu brennen beginnen, bzw. zu einer Lichtbogenbildung führen.
- 2) Der Keramikboden sollte immer sauber sein. Wenn Fett und andere Rückstände im Innenraum verbleiben, kann dies zu Überhitzung, Rauch oder Feuer bei der nächsten Verwendung des Gerätes führen.

### VORSICHT:

NICHT DIE KERAMIKPLATTE AUS DEM GERÄT ENTFERNEN.

- 3) Sicherstellen, daß weder Seifenlauge noch Wasser durch die kleinen Öffnungen an der Wand eindringen, da dies das Gerät beschädigen kann.
- 4) Verwenden Sie keine Sprühreiniger im Garraum.

### Gerätetür

Die Tür auf beiden Seiten, die Türdichtung und die Dichtungsoberflächen des öfteren mit einem feuchten Tuch abwischen, um Verschmutzungen zu entfernen. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

### ACHTUNG NUR FÜR DEUTSCHLAND

Das Gerät ist mindestens einmal jährlich durch einen Sachkundigen (SHARP Kundendienst) zu prüfen. Über das Ergebnis der Prüfung ist ein schriftlicher Nachweis zu führen. Der Kunde ist dafür verantwortlich, daß die jährliche Prüfung durch einen von Sharp autorisierten Kundendienst durchgeführt wird.

### Lufteinlassfilter

Halten Sie den Lufteinlassfilter sauber. Reinigen Sie den Lufteinlassfilter einmal alle zwei Wochen. Reinigen Sie den Lufteinlassfilter mit mildem Seifenwasser, spülen Sie das Teil mit klarem Wasser aus und wischen Sie es danach mit einem trockenen Tuch ab. Sie können den Lufteinlassfilter auf einfache Art und Weise mit einer Geldmünze (dünner als 2mm) abnehmen. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn der Lufteinlassfilter nicht ordnungsgemäß angebracht ist.

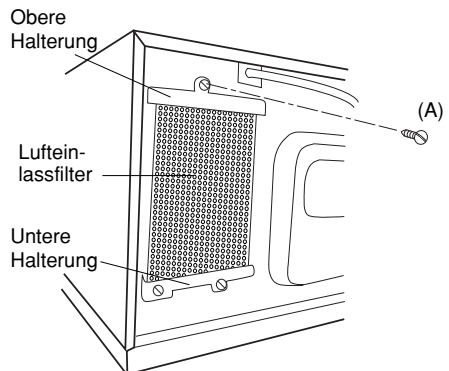
### Ausbau:

1. Nehmen Sie die spezielle Schraube (A) wie in Abb. 1 gezeigt ab.
2. Nehmen Sie die obere Halterung von dem Lufteinlassfilter ab.
3. Nehmen Sie den Lufteinlassfilter von der unteren Halterung ab.

### Einbau:

1. Setzen Sie den Lufteinlassfilter in den Schlitz der unteren Halterung ein.
2. Setzen Sie die obere Halterung auf den Lufteinlassfilter.
3. Sichern Sie die obere Halterung und den Lufteinlassfilter am Gerät wie in Abb. 1 gezeigt mit der speziellen Schraube (A).

Abb. 1





# RATGEBER

## WISSENSWERTES ÜBER MIKROWELLEN

Mikrowellen versetzen die Wassermoleküle im Lebensmittel in Schwingungen. Durch die verursachte Reibung entsteht Wärme, die dafür sorgt, dass die Speisen aufgetaut, erhitzt oder gegart werden.

### Lebensmittel



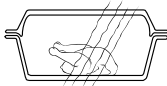
Mikrowellen werden absorbiert

## DAS GEEIGNETE GESCHIRR

### Glas, Glaskeramik und Porzellan

Hitzebeständiges Geschirr aus Glas, Glaskeramik oder Porzellan ist sehr gut geeignet. Es darf jedoch nicht metallhaltig (z.B. Bleikristall) oder mit einer Metallauflage versehen sein (z.B. Goldrand, Kobaltblau).

### Glas, Porzellan, Keramik Kunststoff, Papier etc.



Mikrowellen dringen durch

### Keramik

ist im allgemeinen gut geeignet. Keramik muß glasiert sein, da bei unglasierter Keramik Feuchtigkeit in das Geschirr eindringen kann. Feuchtigkeit erhitzt das Material und kann es zum Zerspringen bringen.

### Kunststoff und Papiergeschirr

Hitzebeständiges, mikrowellengeeignetes Kunststoff- oder Papiergeschirr ist zum Auftauen, Erhitzen und Garen geeignet. Beachten Sie bitte die Angaben des Herstellers.

### Mikrowellenfolie

oder hitzebeständige Folie ist zum Abdecken oder Umwickeln gut geeignet. Beachten Sie bitte die Angaben des Herstellers.

### Bratbeutel

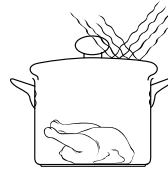
können im Mikrowellengerät verwendet werden. Metallclipse sind jedoch zum Verschließen ungeeignet, da die Bratbeutel folie schmelzen kann. Nehmen Sie Bindfaden zum Verschließen und stechen Sie den Bratbeutel mehrmals mit einer Gabel ein. Nicht hitzebeständige Folie, wie z.B. Frischhaltefolie, ist für die Benutzung im Mikrowellengerät nicht empfehlenswert.

### Metall

sollte in der Regel nicht verwendet werden, da Mikrowellen Metall nicht durchdringen und so nicht an die Speisen gelangen können.

Es gibt jedoch Ausnahmen: Schmale Streifen aus Aluminiumfolie können zum Abdecken von Teilen verwendet werden, damit diese nicht zu schnell auftauen oder garen (z.B. die Flügel beim Hähnchen).

### Metall



Mikrowellen werden reflektiert

Kleine Metallspieße und Aluminiumschalen (z.B. bei Fertiggerichten) können benutzt werden. Sie müssen aber im Verhältnis zur Speise klein sein, z.B. müssen Aluminiumschalen mindestens 2/3 bis 3/4 mit Speise gefüllt sein. Empfehlenswert ist, die Speise in mikrowellengeeignetes Geschirr umzufüllen.

Bei Verwendung von Aluminiumschalen oder anderem Metallgeschirr muß ein Mindestabstand von ca. 2,0 cm zu den Garraumwänden eingehalten werden, da diese sonst durch mögliche Funkenbildung beschädigt werden können.

Kein Geschirr mit Metallauflage, Metallteilen oder Metalleinschlüssen, wie z.B. mit Schrauben, Bändern oder Griffen, verwenden.

## GESCHIRR-EIGNUNGSTEST

Wenn Sie nicht sicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowellengeeignet ist, führen Sie folgenden Test durch:

Das Geschirr in das Gerät stellen. Ein Glasgefäß mit 150 ml Wasser gefüllt auf oder neben das Geschirr stellen. Das Gerät 1 bis 2 Minuten bei 100% Leistung betreiben. Wenn das Geschirr kühl oder handwarm bleibt, ist es geeignet. Diesen Test nicht für Kunststoffgeschirr durchführen. Es könnte schmelzen.

## ZUR BENUTZUNG DER LEISTUNGSSTUFEN

### 100% - 70% Leistung:

Hohe Leistungen sind ideal zum Aufwärmen und Aufbereiten von Lebensmitteln. Sie eignen sich auch dazu, Lebensmittel oder Wasser schnell zum Kochen zu bringen, um das Garen dann mit niedrigerer Leistung fortzusetzen (z.B. für Reis oder Nudeln).

### 60% - 40% Leistung:

Für längere Garzeiten und kompakte Lebensmittel.

### 30% - 20% Leistung:

Für schonendes Garen und empfindliche Speisen. Gut geeignet zum Fortkochen des Garguts, z. B. für Nudeln und Reis.

### 10% Leistung:

Die unterste Leistungsstufe wird hauptsächlich zum Auftauen benutzt. Kann auch zum Garen sehr empfindlicher Speisen wie z. B. Käsesauce verwendet werden.

Grundsätzlich empfiehlt es sich, die zu garenden oder aufzuwärmenden Lebensmittel abzudecken. Zusätzlich kann das Lebensmittel mit etwas Wasser besprüht werden (auch gesalzenes Wasser oder ggf. Bouillon verwendbar). Der Wasserdampf hält das Lebensmittel feucht und hilft, das Garen zu beschleunigen.

## GARTABELLE UND REZEPTE

|                      | Lebensmittel                             | Ausgangs-<br>temperatur | Mikrowellen-<br>leistung | 200g           | 400g       | 600g      | Bemerkungen   |
|----------------------|--|-------------------------|--------------------------|----------------|------------|-----------|---|
| AUFTAUEN             | Fleisch                                  | -18°C                   | 10%                      | ca. 5'30"      | ca. 10'    | ca. 15'   | Wenden nach der Hälfte der Auftauzeit.<br>Standzeit: ca. 15 Minuten |
|                      | Geflügel                                 | -18°C                   | 10%                      | ca. 7'         | ca. 10'30" | ca. 15'   |   |
|                      | Fisch                                    | -18°C                   | 10%                      | ca. 5'30"      | ca. 10'    | ca. 15'   |   |
|                      | Obst                                     | -18°C                   | 10%                      | ca. 5'20"      | ca. 9'     | —         |   |
|                      | *Kuchen<br>(kein Frucht-oder Käsekuchen) | -18°C                   | 10%                      | ca. 2'         | ca. 3'     | ca. 4'    |   |
|                      | *Torte                                   | -18°C                   | 10%                      | ca. 1'50"      | ca. 2'50"  | —         |   |
|                      | Shrimps                                  | -18°C                   | 10%                      | ca. 5'30"      | ca. 9'     | ca. 14'   |   |
|                      | **Aufschnitt                             | -18°C                   | 10%                      | ca. 5'20"      | ca. 7'     | ca. 9'30" |   |
|                      | AUFWÄRMEN                                | Klare Suppe             | 5±2°C                    | 100%           | ca. 1'20"  | ca. 2'40" |   |
| Cremesuppe           |  | 5±2°C                   | 100%                     | ca. 1'30"      | ca. 3'     | ca. 4'    |   |
| Eintopf              |  | 5±2°C                   | 100%                     | ca. 1'30"      | ca. 3'     | ca. 4'20" |   |
| Beilagen, Nudeln     |  | 5±2°C                   | 100%                     | ca. 1'30"      | ca. 2'30"  | ca. 3'30" |   |
| Beilagen, Reis       |  | 5±2°C                   | 100%                     | ca. 1'30"      | ca. 2'30"  | ca. 3'30" |   |
| Beilagen, Kartoffeln |  | 5±2°C                   | 100%                     | ca. 1'30"      | ca. 2'30"  | ca. 3'40" |   |
| Beilagen, Gemüse     |  | 5±2°C                   | 100%                     | ca. 1'30"      | ca. 2'30"  | ca. 3'30" |   |
| Gebackene Bohnen     |  | 5±2°C                   | 100%                     | ca. 1'30"      | ca. 2'30"  | ca. 3'40" |   |
| Gulasch, Ragout      |  | 5±2°C                   | 100%                     | ca. 1'45"      | ca. 2'45"  | ca. 3'40" |   |
| *Fleisch (150 g)     |  | 5±2°C                   | 100%                     | ca. 1'10"      | ca. 2'     | —         |   |
| *Würstchen (50 g)    |  | 5±2°C                   | 100%                     | ca. 25-30 Sek. | 40 Sek.    | 50 Sek.   |   |
| GAREN                |  | Beilagen, Kartoffeln    | 20±2°C                   | 100%           | ca. 3'30"  | ca. 6'30" | ca. 8'  |
|                      | Beilagen, Gemüse                         | 20±2°C                  | 100%                     | ca. 3'30"-4'   | ca. 7'     | ca. 8'    |   |

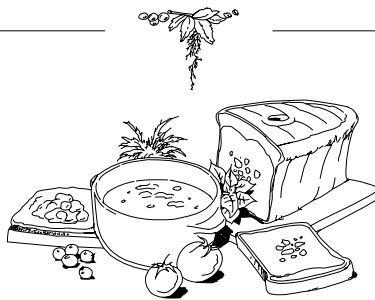
\*Angaben pro Stück (1,2,3) nicht pro Gramm.

\*\*Aufgetaute Scheiben entfernen. Standzeit: ca. 15 Minuten

|        | Lebensmittel            | Ausgangstempertur | Mikrowellenleistung | 1 Stck.     | 2 Stck.     |
|--------|-------------------------|-------------------|---------------------|-------------|-------------|
| SNACKS | Gebäck                  | 20±2°C            | 100%                | ca. 10 Sek. | –           |
|        | *Berliner/Doughnuts     | 20±2°C            | 100%                | ca. 9 Sek.  | ca. 14 Sek. |
|        | *Königin Pastete        | 20±2°C            | 100%                | ca. 20 Sek. | ca. 27 Sek. |
|        | *Hamburger (Frikadelle) | 5±2°C             | 100%                | ca. 1'      | ca. 1'50"   |
|        | *Cheeseburger           | 5±2°C             | 50%                 | ca. 1'50"   | ca. 3'      |
|        | Toast mit Speck (40g)   | 20±2°C            | 100%                | 15 Sek.     | –           |
|        | Rührei mit Speck (140g) | 5±2°C             | 100%                | 50 Sek.     | –           |

\* Angaben pro Stück, nicht pro Gramm.

## Rezepte



### Rührei

Zwei Eier mit Salz, Pfeffer und etwas Milch verrühren. Etwa 1 Min. 30 Sek. garen, dabei zwischendurch drei Mal umrühren.

### Toast Hawaii

Das Toastbrot rösten und mit Butter bestreichen. Eine Scheibe Schinken, Ananas und Käse auf einen Teller legen und für ca. 40 Sek. garen. Nach dem Erwärmen auf das Toast legen.

### Bacon

Zwei dünne Scheiben durchwachsenen Räucherspeck zwischen Küchenpapier legen und garen (ca. 45 Sek.)

### Heiße Schokolade mit Sahne

150 ml Milch in eine große Tasse geben. 30 g dunkle Schokolade (in Stücken) hinzugeben. Umrühren und ca. 1 Min. 20 Sek. garen, dabei zwischendurch noch einmal umrühren. Etwas geschlagene Sahne hinzugeben und mit etwas Schokoladenpulver garniert servieren.

Alle Rezepte werden mit 100 % Mikrowellenleistung gegart.



# INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES : LES LIRE ATTENTIVEMENT ET LES CONSERVER SOIGNEUSEMENT POUR CONSULTATIONS ULTERIEURES

1. Cet appareil est destiné à être utilisé par un utilisateur expert ou formé dans des magasins, dans l'industrie légère et dans des fermes, ou pour une utilisation commerciale par des personnes non-initiées.
2. Ce four est conçu pour être utilisé uniquement sur un plan de travail ou sur une table. Il n'est pas conçu pour être encastré. Ne mettez pas le four dans une armoire.
3. La prise secteur doit être facilement accessible de manière à ce que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence. **Si de la fumée ou une odeur de brûlé est observée : Tener la porte de four fermée et débrancher l'appareil du réseau électrique afin d'éteindre les flammes.** Si vous ne respectez pas cette procédure, cela peut aboutir à des dégâts sur le four et à un départ de feu.
4. Assurez-vous de laisser un espace libre d'au moins 15 cm au-dessus du four.
5. Les personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, mentales ou sensorielles sont réduites ou qui ne disposent pas des connaissances et de l'expérience requises ne doivent pas utiliser cet appareil sauf si elles sont sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qui leur aura donné des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil.
6. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
7. **AVERTISSEMENT:** Ne laissez les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données de manière à ce que les enfants puissent utiliser le four en toute sécurité et comprennent les dangers encourus en cas d'utilisation incorrecte.
8. **AVERTISSEMENT:** Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, n'utilisez pas le four jusqu'à ce qu'il soit réparé par une personne qualifiée.
9. **AVERTISSEMENT:** Vous ne devez rien réparer ou remplacer vous-même dans le four. Faites appel à un personnel qualifié. N'essayez pas de démonter l'appareil ni d'enlever le dispositif de protection contre l'énergie micro-onde, vous risqueriez d'endommager le four et de vous blesser.
10. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un agent de service agréé SHARP afin d'éviter tout danger.
11. **AVERTISSEMENT:** Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.
12. **AVERTISSEMENT:** Le fait de réchauffer des boissons au micro-ondes peut entraîner une ébullition explosive différée ; il faut donc être prudent lors de la manipulation du récipient.
13. Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille et ne pas réchauffer les oeufs durs entiers dans le four micro-ondes car ils risquent d'exploser même après que le four ait fini de chauffer. Pour cuire ou réchauffer des oeufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc pour éviter qu'ils n'exploient. Retirer la coquille des oeufs durs et

- coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.
14. Vous devez vérifier que les ustensiles utilisés sont bien conçus pour un four. Reportez-vous à la page F-15, "GUIDE". N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.
  15. **AVERTISSEMENT:** Il faut remuer ou agiter le contenu des biberons et pots pour bébé et vérifier leur température avant de les consommer pour éviter toute brûlure.
  16. Lorsque vous réchauffez un plat dans un récipient en plastique ou en papier, surveillez le four pour prévenir le risque d'ignition.
  17. Nettoyez le four à intervalles réguliers, et retirez tous les dépôts d'aliments.
  18. Le non-respect des consignes de nettoyage du four entraînera une détérioration de la surface susceptible d'affecter le bon fonctionnement de l'appareil et de présenter des risques.
  19. Référez-vous aux instructions pour le nettoyage des joints de portes, des cavités et parties adjacentes à la page F-14.
  20. Le four ne doit pas être nettoyé au jet d'eau.

## Pour éviter tout danger d'incendie

1. **Vous devez surveiller le four lorsqu'il est en fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur enflamment.**
2. La tension d'alimentation doit être égale à 230 V, 50 Hz et le circuit doit être équipé d'un fusible de 16 A minimum, ou d'un disjoncteur également de 16 A minimum.  
Si vous utilisez deux fours, protégez chacun par un fusible de 16 A ou par un disjoncteur.
3. Ce four ne devrait être alimenté qu'à partir d'un circuit électrique indépendant.
4. Ne placez pas le four dans un endroit où la température est élevée, par exemple auprès d'un four conventionnel.
5. Ne placez pas ce four dans un endroit où l'humidité est élevée ou encore, dans un endroit où l'humidité peut se condenser.
6. Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.
7. **Nettoyez la sole en céramique et la cavité du four après chaque utilisation. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.**
8. Ne placez pas des produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation.
9. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
10. Retirez toutes les étiquettes, fils, etc. métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique qui à son tour peut produire un incendie.
11. N'utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer.

12. Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.
13. Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four.
14. Vérifiez les réglages après mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement.
15. Pour éviter toute surchauffe et feu, faites attention lorsque vous cuisinez ou réchauffez des plats avec une forte proportion de sucre ou de graisse, par exemple des saucisses, des tartes ou des gâteaux.
16. Reportez-vous aux conseils qui figurent dans ce mode d'emploi et dans le livre de recettes joint.

### **Pour éviter toute blessure**

#### **AVERTISSEMENT:**

1. N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant tout emploi du four.
  - (a) La porte: assurez-vous qu'elle ferme correctement, qu'elle ne présente pas de défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.
  - (b) Les charnières et les loquets de sécurité: assurez-vous qu'ils ne sont ni endommagés ni desserrés.
  - (c) Le joint de porte et la surface de contact: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
  - (d) L'intérieur de la cavité et la porte: assurez-vous qu'ils ne sont pas cabossés.
  - (e) Le cordon d'alimentation et sa prise: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
2. Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifiez pas les loquets de sécurité de la porte.
3. N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.
4. Évitez que la graisse ou la saleté ne s'accumulent sur le joint de porte ou sur la surface pièces proches. Respectez les instructions du paragraphe "Entretien et nettoyage" à la page F-14.
5. Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de connaître les précautions que vous devez prendre lors de l'utilisation du four.

### **Pour éviter toute secousse électrique**

1. Dans aucun cas vous ne devez déposer la carrosserie extérieure du four.
2. N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d'aération. Si un liquide pénètre dans le four, mettez-le immédiatement hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et adressez-vous à un technicien d'entretien agréé par SHARP.
3. Ne plongez pas la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur de l'étagère ou du plan de travail.
5. Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné de toute source de chaleur, en particulier le panneau arrière du four.
6. Débranchez la prise du cordon d'alimentation avant de remplacer la lampe d'éclairage du four.

### **Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine**

1. N'utilisez jamais aucun récipient scellé. Retirez les rubans d'étanchéité et le couvercle avant tout utilisation d'un tel récipient. Un récipient scellé peut exploser en raison de l'augmentation de pression et ce, même après que le four a été mis hors service.

2. Prenez des précautions lorsque vous employez les micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients à large ouverture de manière que les bulles puissent s'échapper.

**Ne chauffez pas un liquide dans un récipient à col étroit tel qu'un biberon car le contenu du récipient peut déborder rapidement et provoquer des brûlures.**

Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque:

1. N'utilisez pas pendant une période de temps excessive (voir page F-16, 17).
2. Remuez le liquide avant le chauffage/réchauffage.
3. Placez une tige de verre ou un objet similaire (pas en métal) dans le récipient contenant le liquide.
4. Conservez le liquide pendant au moins 20 secondes dans le four à la fin de la période de chauffage de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.
3. Percez la peau des aliments tels que les pommes de terre et les saucisses avant de les cuire, car ils peuvent exploser.

### **Pour éviter toute brûlure**

1. **Utilisez un porte-récipient ou des gants lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure.**
2. Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage et pour empêcher les ébullitions éruptives.
3. **Pour éviter toute brûlure, contrôlez la température des aliments et remuez-les avant de les servir, en particulier lorsqu'ils sont destinés à des bébés, des enfants ou des personnes âgées.**

La température du récipient est trompeuse et ne reflète pas celle des aliments que vous devez vérifier.

4. Tenez-vous éloigné du four au moment où vous ouvrez sa porte que manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur.
5. Après avoir réchauffé des aliments farcis, coupez-les en tranches de manière que la vapeur qu'ils contiennent s'échappe de façon à éviter toute brûlure.
6. Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four pour éviter les brûlures.
7. Ne touchez pas le panneau arrière du four qui peut être très chaud après usage.

### **Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants**

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

### **Autres avertissements**

1. Vous ne devez pas modifier le four.
2. Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement.
3. Ce four est destiné à la préparation d'aliments et ne doit être utilisé que pour cela. Ce n'est pas un four de laboratoire.

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

1. Ne mettez pas le four en service s'il ne contient rien, faute de quoi vous endommageriez le four.

2. Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière autochauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager la sole en céramique. Le temps de préchauffage précisé dans le livre de recette ne doit pas être dépassé.
3. N'utilisez aucun ustensile métallique car ils réfléchissent les micro-ondes et peuvent provoquer un arc électrique. Ne tentez pas de cuire ou de réchauffer les aliments dans une boîte de conserve.
4. Ne posez aucun objet sur la carrosserie du four pendant son fonctionnement.
5. N'utilisez pas le four à proximité d'un autocuiseur ou d'une friteuse.

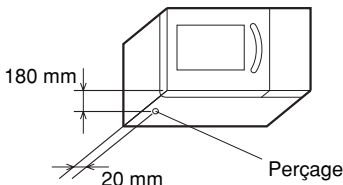
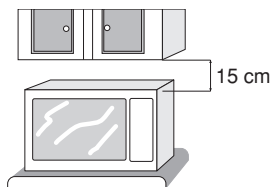
## REMARQUES

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

## INSTALLATION

**ATTENTION:** Gardez toujours la feuille d'avertissements (EXPLICATIONS ET AVERTISSEMENTS SPÉCIAUX) à proximité de votre four à titre d'information.

- 1) Retirez tous les matériaux d'emballage qui se trouvent à l'intérieur de la cavité du four. Retirez également le film bleu de protection qui est posé sur les parois extérieures du four.
- 2) Vérifiez soigneusement que le four ne présente aucun signe d'endommagement.
- 3) Posez le four sur une surface horizontale et plate et suffisamment solide pour supporter le poids du four et également celui des aliments les plus lourds que vous avez l'intention d'y cuire.  
Ne placez pas ce four dans un endroit qui n'est pas facilement accessible. Placer le four trop haut peut être dangereux parce que la nourriture ne peut pas être enlevée en toute sécurité.
- 4) S'assurer qu'un espace libre minimum de 15 cm est prévu au-dessus du four:
- 5) Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise murale standard (avec prise de terre).
- 6) L'appareil peut être fixé à une étagère ou un support. Un perçage a été effectué dans la plaque de fond du four. Quand le four occupe sa position définitive, percez un trou dans l'étagère pour une vis autotaraudeuse de 5 mm. Ce trou doit être situé à 20 mm du côté gauche de la carrosserie extérieure et à 180 mm en arrière de la face avant de la cavité.



- 7) Ce four ne peut être installé au-dessus d'autres appareils.

## ACCESSOIRES

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

Notices et autres documents

- Mode d'emploi

- Autocollant pour les menus

Indiquer les noms de plats et leur durée de cuisson sur cet autocollant qui sera ensuite fixé sur le panneau de commande.

- Feuille d'avertissement (EXPLICATIONS ET AVERTISSEMENTS SPÉCIAUX: Code de la pièce TCAUHA429WRRZ et TCAUHA445WRRZ)

### REMARQUES:

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

# AVANT D'APPELER LE DÉPANNEUR

**Avant de faire appel à un technicien, procédez aux vérifications suivantes:**

1. Alimentation

Vérifiez que le four est convenablement raccordé à une prise murale.

Vérifiez le fusible et le disjoncteur.

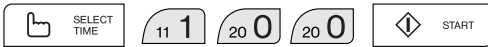
2. À l'ouverture de la porte:

A. La lampe d'éclairage du four s'allume-t-elle?

OUI \_\_\_\_ NON \_\_\_\_

3. Placez une tasse contenant 150 ml d'eau dans le four et fermez soigneusement sa porte. Cela fait, appuyez

sur ces touches.



A. L'éclairage du four s'allume-t-il?

OUI \_\_\_\_ NON \_\_\_\_

B. La ventilation est-elle normale?

OUI \_\_\_\_ NON \_\_\_\_

(Pour vous en assurer, posez la main sur les ouvertures de ventilation. Vous devez sentir un courant d'air.)

C. Après une minute le signal sonore se fait-il entendre?

OUI \_\_\_\_ NON \_\_\_\_

D. Le témoin de cuisson s'éteint-il?

OUI \_\_\_\_ NON \_\_\_\_

E. A la fin de ce temps, l'eau est-elle chaude?

OUI \_\_\_\_ NON \_\_\_\_

Si vous répondez NON à l'une des questions ci-dessus, vérifiez la prise secteur et le fusible. Si tous deux sont en bon état, prenez contact avec un centre d'entretien agréé par Sharp.

## MISE EN SERVICE

Le fonctionnement du four s'obtient au moyen des touches du tableau de commande.

Un signal est émis à chaque pression sur le tableau de commande.

- Lorsque vous branchez pour la première fois la fiche du cordon d'alimentation du four, l'afficheur numérique indique .
- Les touches du tableau ne jouent un rôle que si la porte est fermée.
- La programmation ou la vérification sont abandonnées si vous n'appuyez sur aucune touche pendant 3 minutes.
- L'indication  s'affiche lorsque le temps restant est nul. Elle s'efface au moment où vous ouvrez la porte du four, ou bien appuyez sur la touche **ARRÊT/ANNULATION** .

## RÉGLAGE DU SIGNAL SONORE

- Le four peut émettre 2 signaux sonores ou aucun signal sonore.
- Pour effectuer le réglage, appuyez 2 fois sur la touche **RÉGLAGE**  en moins de 2 secondes puis maintenez la pression d'un doigt sur la touche **SIGNAL**  jusqu'à ce que vous entendiez la tonalité désirée.

## MISE HORS SERVICE DU FOUR

- Si vous désirez mettre le four hors service pendant la cuisson, appuyez une fois sur la touche **ARRÊT/ANNULATION** , ou bien ouvrez la porte du four (sauf dans le cas de la cuisson commandée par la mémoire). Pour remettre le four en service, fermez la porte et appuyez sur la touche **MARCHE**  dans la minute qui suit.
- Si vous ouvrez la porte du four pendant la cuisson commandée par la mémoire, le programme est annulé.
- Pour annuler un programme pendant la cuisson, appuyez deux fois sur la touche **ARRÊT/ANNULATION** .
- Pour effacer une erreur au cours de la programmation, appuyez une fois sur la touche **ARRÊT/ANNULATION** .

# UTILISATION DU FOUR

Introduction: L'eau, le sucre et les graisses des aliments absorbent les micro-ondes et provoquent la mise en vibration des molécules. Cela crée de la chaleur par friction, de la même manière que vos mains se réchauffent quand vous les frotter l'une contre l'autre.

La surface extérieure des aliments est chauffée par l'énergie des micro-ondes et les autres parties par conduction. Il est donc important de **retourner, arranger et remuer** les aliments pour garantir une répartition uniforme de la chaleur. Lorsque cela est précisé, laissez les aliments reposer; cette opération n'est pas une option mais une **nécessité** sans laquelle il n'y a pas de cuisson complète. Cela est tout spécialement vrai pour les aliments denses tels qu'un rôti de viande.

## REMARQUES:

- Les micro-ondes traversent les plats et ustensiles non métalliques et chauffent les aliments qu'ils contiennent.
- Les micro-ondes sont réfléchies par le métal.
- Pour éviter que les micro-ondes ne s'échappent du four, ce dernier est doublé intérieurement de métal et un fin grillage métallique est posé sur le hublot de la porte.
- Les plats métalliques ne conviennent pour la cuisson par micro-ondes.

## CUISSON COMMANDÉE PAR LA MÉMOIRE

### NOTES CONCERNANT LA CUISSON COMMANDÉE PAR LA MÉMOIRE

- Ce four possède 20 mémoires (1 - 20) pour la sauvegarde de programmes de cuisson.
- Les mémoires 1 à 0 ont été programmées de la manière indiquée dans le tableau. Le cas échéant, vous pouvez modifier leur contenu.
- Par ailleurs, un facteur multiplicateur de 1,7 peut être employé, pour chacune des mémoires, lorsque la quantité d'aliments à cuire est double. Si nécessaire, ce facteur multiplicateur peut aussi être modifié.
- Le contenu de ces mémoires n'est pas effacé par une coupure d'alimentation. Autrement dit, après une interruption d'alimentation, une nouvelle programmation de ces mémoires est inutile. Enfin, sachez que la sauvegarde du contenu de ces mémoires n'exige aucune pile.
- Pour utiliser les mémoires 11 à 20 en vue de programmation ou de cuisson, appuyez deux fois, en moins d'une seconde, sur la touche **NUMÉROTÉE** convenable.



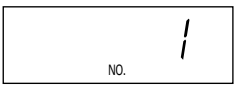
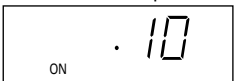
| Numéro de mémoire | Temps de cuisson | Puissance de sortie |
|-------------------|------------------|---------------------|
| 1                 | 10 s             | 100%                |
| 2                 | 20 s             | 100%                |
| 3                 | 30 s             | 100%                |
| 4                 | 45 s             | 100%                |
| 5                 | 1 mn             | 100%                |
| 6                 | 1 mn 15 s        | 100%                |
| 7                 | 1 mn 30 s        | 100%                |
| 8                 | 2 mn             | 100%                |
| 9                 | 2 mn 30 s        | 100%                |
| 0                 | 3 mn             | 100%                |

Pour vérifier le contenu d'un programme, reportez-vous à la page F-9, "Vérification du contenu de la mémoire".

Pour modifier le contenu d'un programme, reportez-vous à la page F-6, "Mise en mémoire d'un programme".

## CUISSON COMMANDÉE PAR LA MÉMOIRE


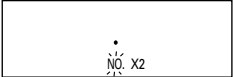


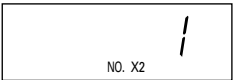
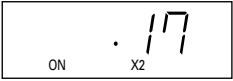
Exemple: Vous désirez utiliser la mémoire 1, c'est-à-dire 10 secondes de cuisson à 100%.


| Etape | Méthode   | Séquence des touches  | Affichage  |
|-------|---|---|--|
| 1     | Appuyez sur la touche <b>NUMÉROTÉE</b><br> |  | <br>Environ 1 seconde plus tard.<br> |



## CUISSON D'UNE QUANTITÉ DOUBLE COMMANDÉE PAR LA MÉMOIRE

Exemple: Vous désirez utiliser la mémoire 1 et cuire une quantité double.

| Etape | Méthode  | Séquence des touches  | Affichage  |
|-------|--|---|--|
| 1     | Appuyez sur la touche <b>QUANTITÉ DOUBLE</b> .   |  | <br>NO. clignote.  |
| 2     | Appuyez sur la touche <b>NUMÉROTÉE</b>  . |  | <br>Environ 1 seconde plus tard.<br> |

- Remarques:
1. Si le temps en mémoire est supérieur au temps maximal pour une double quantité de cuisson, l'affichage indiquera "EE9" et s'arrêtera. Vous pouvez utiliser la mémoire pour 1 cuisson uniquement. Voir ci-dessous pour le temps maximal.
  2. La cuisson d'une quantité double exige un certain temps qui n'est pas le double.
  3. La cuisson commandée par la mémoire n'exige pas une pression sur la touche **MARCHE** . La mémoire ne peut pas être utilisée pour démarrer le four si un programme est affiché.

## PROGRAMMATION DE LA MÉMOIRE

Vous pouvez changer le contenu de chaque mémoire.

**Le nombre d'étapes de cuisson est:**

**Mémoires 1 à 10** Maximum 3 étapes

**Mémoires 11 à 20** Maximum 2 étapes

**Puissance micro-ondes** 0~100%

**Temps de cuisson** Maximum 30 mn pour chaque étape  
Temps total de cuisson 30 mn.

## Guide de cuisson et de niveau de puissance


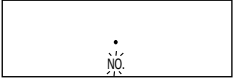


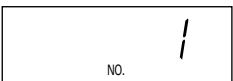

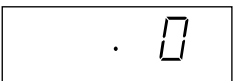



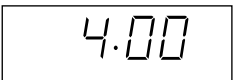
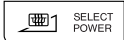
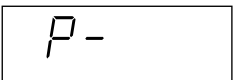

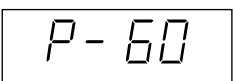

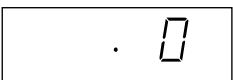



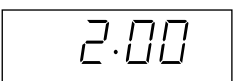

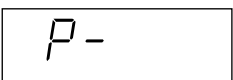

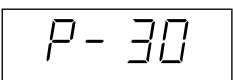

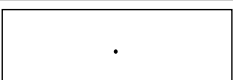
Appuyez sur la touche **SÉLECTION DE PUISSANCE**  puis utilisez la touche **NUMÉROTÉE** convenable. Le tableau suivant donne des exemples de cuisson par micro-ondes.

| Touche numérotée       | Niveau de puissance micro-ondes | Affichage | Exemples d'aliments  |
|------------------------|---------------------------------|-----------|--|
| SÉLECTION DE PUISSANCE | 100%                            | P-HI      | Boissons, fruits<br>légumes,<br>riz, pâtes<br>soupes           |
| 9                      | 90%                             | P-90      |  |
| 8                      | 80%                             | P-80      | Poissons<br>gâteaux, muffins, tranches<br>casseroles, lasagnes |
| 7                      | 70%                             | P-70      |  |
| 6                      | 60%                             | P-60      |  |
| 5                      | 50%                             | P-50      |  |
| 4                      | 40%                             | P-40      |  |
| 3                      | 30%                             | P-30      | Décongélation<br>ramollissement du beurre                      |
| 2                      | 20%                             | P-20      |  |
| 1                      | 10%                             | P-10      | Maintien au chaud  |
| 0                      | 0%                              | P- 0      | Aucune puissance micro-ondes                                   |



P = Puissance

## Pour programmer le temps de cuisson et le niveau de puissance

Exemple: 1e étape 4 minutes à 60%, 2e étape 2 minutes à 30%, 1 portion, mémoire 1.

| Etape | Méthode  | Séquence des touches  | Affichage   |
|-------|--|---|---|
| 1     | Appuyez deux fois sur la touche <b>RÉGLAGE</b> en moins de 2 secondes.   |  X 2   | <br>NO. clignote. |
| 2     | Appuyez sur la touche <b>NUMÉROTÉE</b>  |    |                   |
| 3     | Appuyez sur la touche <b>SÉLECTION DE DURÉE.</b>   |    |                   |
| 4     | Précisez le temps de cuisson de la 1e étape (4 minutes).   |    |                   |
| 5     | Appuyez sur la touche <b>SÉLECTION DE PUISSANCE.</b>   |    |                   |
| 6     | Précisez le niveau de puissance de la 1e étape (60%).  |    |                   |
| 7     | Appuyez sur la touche <b>SÉLECTION DE DURÉE.</b>   |    |                   |
| 8     | Précisez le temps de cuisson de la 2e étape (2 minutes).   |    |                   |
| 9     | Appuyez sur la touche <b>SÉLECTION DE PUISSANCE.</b>   |    |                  |
| 10    | Précisez le niveau de puissance de la 2e étape (30%).  |    |                 |
| 11    | Appuyez deux fois sur la touche <b>RÉGLAGE</b> pour confirmer le réglage.  |  X 2   |                 |


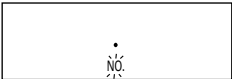

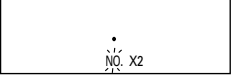


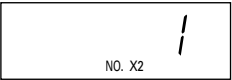

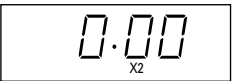



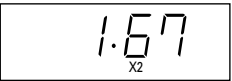


P = Puissance


- Remarques:
1. Si le temps de cuisson de la quantité double dépasse le temps maximum de cuisson, l'indication "EE9" s'affiche. Reportez-vous à la page F-14.
  2. Si le temps de cuisson de la quantité double dépasse le temps maximum de cuisson, vous ne pouvez pas cuire une quantité double en utilisant la mémoire. Vous ne pouvez cuire qu'une portion.
  3. Dans le cas de la puissance de 100%, il est inutile d'appuyer sur la touche **SÉLECTION DE PUISSANCE** .
  4. Au cours de l'étape 1, le signal sonore n'est émis qu'au moment de la seconde pression sur la touche **RÉGLAGE** .

## Pour modifier le facteur multiplicateur pour la quantité double

Le facteur multiplicateur pour la quantité double a pour valeur 1,7 (1,7 fois le temps requis pour la quantité unitaire) mais vous pouvez changer cette valeur.

Exemple: Le facteur multiplicateur pour la mémoire 1 doit être égal à 1,67.

| Etape | Méthode  | Séquence des touches  | Affichage   |
|-------|--|---|---|
| 1     | Appuyez deux fois sur la touche <b>RÉGLAGE</b> en moins de 2 secondes.   |  X 2   | <br>NO. clignote. |
| 2     | Appuyez sur la touche <b>QUANTITÉ DOUBLE</b> .   |    |                   |
| 3     | Appuyez sur la touche <b>NUMÉROTÉE</b>  . |    |                   |
| 4     | Appuyez sur la touche <b>SÉLECTION DE DURÉE</b> .  |    |                   |
| 5     | Précisez le facteur multiplicateur (1,67).   |    |                   |
| 6     | Appuyez deux fois sur la touche <b>RÉGLAGE</b> pour confirmer le réglage.  |  X 2   |                   |


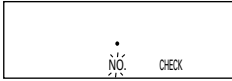


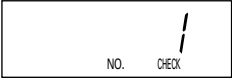
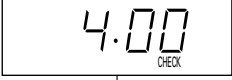
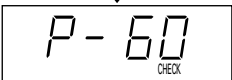
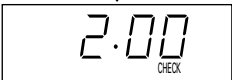
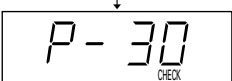
- Remarques:
1. Le facteur multiplicateur doit être modifié séparément pour chaque touche de mémoire.
  2. Le facteur multiplicateur peut être compris entre 0,00 et 9,99.
  3. Au cours de l'étape 1, le signal sonore n'est émis qu'au moment de la seconde pression sur la touche **RÉGLAGE** .

## VÉRIFICATION DU CONTENU DE LA MÉMOIRE




Vous pouvez vérifier le contenu de la mémoire.

### Vérification du temps et du niveau de puissance

Exemple: La mémoire 1 contient un programme (1<sup>e</sup> étape 4 minutes à 60%, 2<sup>e</sup> étape 2 minutes à 30%) et vous désirez savoir ce qu'il est.

| Etape | Méthode   | Séquence des touches  | Affichage  |
|-------|---|---|--|
| 1     | Appuyez sur la touche <b>VÉRIFICATION</b> .   |  | <br>NO. clignote.  |
| 2     | Appuyez sur la touche <b>NUMÉROTÉE</b><br> |  | <br>Environ 1 seconde plus tard.<br><br><br><br><br>Répétition |





P = Puissance

- Remarques:
1. Pour abandonner la vérification du contenu de la mémoire, appuyez sur la touche **VÉRIFICATION** .
  2. Lorsque  s'affiche après pression sur la touche **NUMÉROTÉE**, la mémoire n'est pas réglée.
  3. Au cours de l'étape 2, pour connaître le facteur multiplicateur pour la quantité double, appuyez sur la touche **QUANTITÉ DOUBLE**  puis sur la touche **NUMÉROTÉE** désirée.

## CUISSON COMMANDÉE MANUELLEMENT






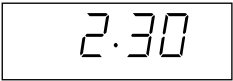

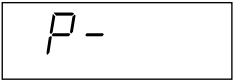

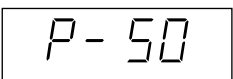

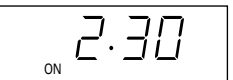
Le four peut être programmé pour 3 étapes de cuisson, utilisant un ou plusieurs des 11 niveaux de puissance. Chaque étape de cuisson peut durer 30 minutes. Le temps maximum de cuisson est égal 30 minutes.

### NOTES CONCERNANT LA CUISSON COMMANDÉE MANUELLEMENT

1. Dans le cas de la puissance de 100%, il est inutile d'appuyer sur la touche **SÉLECTION DE PUISSANCE** .
2. Si le temps réglé est supérieur au temps maximal, l'affichage indiquera "EE9". Pressez les touches **ARRÊT/ANNULÉ**  et entrez le temps approprié.
3. Pendant la cuisson, le four cesse de fonctionner lorsque la porte est ouverte. Pour relancer la cuisson, fermez la porte et appuyez sur la touche **MARCHE** . Si la touche **MARCHE**  n'est pas pressée 1 minute après la fermeture de la porte, le programme sera annulé.

### CUISSON COMMANDÉE MANUELLEMENT

Exemple: Vous désirez cuire pendant 2 minutes et 30 secondes à 50%.


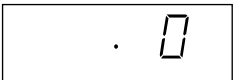



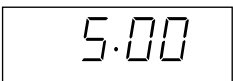

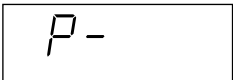

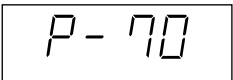

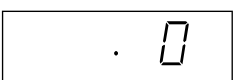



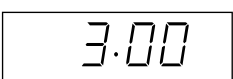

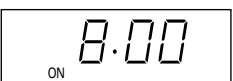
| Etape | Méthode  | Séquence des touches  | Affichage  |
|-------|--|---|--|
| 1     | Appuyez sur la touche <b>SÉLECTION DE DURÉE.</b>             |    |    |
| 2     | Précisez le temps de cuisson désiré (2 minutes 30 secondes). |    |    |
| 3     | Appuyez sur la touche <b>SÉLECTION DE PUISSANCE.</b>         |    |    |
| 4     | Précisez le niveau de puissance (50%).                       |    |  |
| 5     | Appuyez sur la touche <b>MARCHE.</b>                         |    |  |

P = Puissance

## PROGRAMMATION D'UNE SÉQUENCE

Vous pouvez programmer 3 étapes de cuisson formant une séquence de cuisson ininterrompue.

Exemple: Vous désirez cuire pendant 5 minutes à 70% puis pendant 3 minutes à 100%.

| Etape | Méthode  | Séquence des touches  | Affichage  |
|-------|--|---|--|
| 1     | Appuyez sur la touche <b>SÉLECTION DE DURÉE.</b>         |    |    |
| 2     | Précisez le temps de cuisson de la 1e étape (5 minutes). |    |    |
| 3     | Appuyez sur la touche <b>SÉLECTION DE PUISSANCE.</b>     |    |    |
| 4     | Précisez le niveau de puissance de la 1e étape (70%).    |    |    |
| 5     | Appuyez sur la touche <b>SÉLECTION DE DURÉE.</b>         |    |    |
| 6     | Précisez le temps de cuisson de la 2e étape (3 minutes)  |    |    |
| 7     | Appuyez sur la touche <b>MARCHE.</b>                     |    |  |

P = Puissance



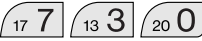
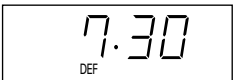

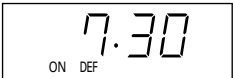
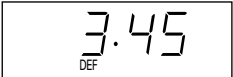

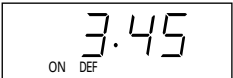
Remarque: Pour une séquence de 3 étapes, répétez les opérations 1 à 4 après l'opération 6.

# AUTRES FONCTIONS COMMUNES

## DÉCONGÉLATION RAPIDE

La décongélation rapide permet de décongeler la viande et la volaille. Précisez le temps de décongélation en vous reportant au tableau.

Exemple: Vous désirez décongeler pendant 7 minutes et 30 secondes.

| Etape | Méthode   | Séquence des touches  | Affichage  |
|-------|---|---|--|
| 1     | Appuyez sur la touche <b>DÉCONGÉLATION RAPIDE</b> .   |  |  |
| 2     | Précisez le temps de décongélation.   |  |  |
| 3     | Appuyez sur la touche <b>MARCHE</b> .   |  |  |
| 4     | A mi-décongélation, CHECK clignote et le four émet 4 bips. Ouvrez la porte. Retournez les aliments et protégez les portions chaudes. Fermez la porte du four. |   |  |
| 5     | Appuyez sur la touche <b>MARCHE</b> dans la minute qui suit la fermeture de la porte.   |  |  |

Remarque: 1. Si vous n'ouvrez pas la porte du four lorsque le signal sonore est émis, la décongélation se poursuit jusqu'à la fin.

2. Si le temps réglé est supérieur au temps maximal (30 minutes), l'affichage indiquera "EE9".  
 Pressez les touches **ARRÊT/ANNULATION**  et entrez le temps approprié.

## TABLEAU DE DÉCONGÉLATION RAPIDE

Ce tableau est plus spécialement destiné aux aliments coupés en morceaux. Les aliments suivants peuvent faire l'objet d'une décongélation rapide.

1. Beefsteaks
2. Côtelettes d'agneau
3. Côtelettes de porc
4. Portions de poulet
5. Steak de poisson

Le four est programmé pour un temps et un niveau de puissance permettant la décongélation facile de ces aliments.

### QUELQUES NOTIONS DE BASE POUR LA DÉCONGÉLATION RAPIDE


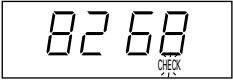


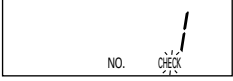
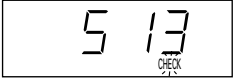
- Après la décongélation, laissez reposer les aliments pendant 10 à 30 minutes de façon que la température devienne uniforme et que la décongélation soit meilleure.
- Vérifiez les aliments après décongélation. Si la décongélation n'est pas totale, prolongez-la avec la puissance de 20%.
- Choisissez des aliments qui soient de même épaisseur. La décongélation sera meilleure et plus facile. Si les aliments n'ont pas la même épaisseur, la protection de certaines portions au moyen de morceaux de feuille d'aluminium peut devenir nécessaire.
- Pour les aliments qui ne sont pas mentionnés dans ce tableau, reportez-vous au tableau de décongélation commandée manuellement.
- Congelez séparément les morceaux de poulet, les steaks, les côtelettes et les poissons; éventuellement, intercalez un film de plastique alimentaire entre chaque morceau. La décongélation sera facilitée par ces précautions.


| ALIMENTS  | 200 g   | 400 g      | 600 g   | MÉTHODES   |
|---|---------|------------|---------|--|
| Steaks<br>Côtelettes de porc ou d'agneau<br>Morceaux de poulet<br>Steaks de poisson | 2' - 3' | 5' - 5'30" | 7' - 8' | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Placez une seule couche d'aliments de manière que les parties les plus minces soient au centre; séparez dès que possible les morceaux qui forment un tout.</li> <li>2. Protégez les parties les plus minces d'un morceau de papier d'aluminium.</li> <li>3. Retournez et arrangez les morceaux après le signal sonore. Après retournement, protégez les parties déjà décongelées à l'aide de morceaux de feuille de papier d'aluminium. Après décongélation, laissez reposer 10 à 30 minutes.</li> </ol> |



## CONSULTATION DES COMPTEURS

Remettez les compteurs à zéro avant d'utiliser le four pour la première fois (reportez-vous au paragraphe ci-dessous, "Remise à zéro des compteurs").

Exemple: Vous désirez connaître la durée totale d'utilisation du four et le nombre d'utilisations de chaque programme. L'exemple suivant montre que le four a été utilisé 8268 heures et le programme 1, 513 fois.

| Etape | Méthode  | Séquence des touches  | Affichage  |
|-------|--|---|--|
| 1     | Appuyez deux fois sur la touche <b>VÉRIFICATION</b> .  |  X 2 | <br>CHECK clignote.<br>(Durée totale d'utilisation)  |
| 2     | Pour connaître le nombre d'utilisations du programme 1, appuyez sur la touche <b>NUMÉROTÉE</b>  . |      | <br>Environ 1 seconde plus tard.<br><br>(Nombre d'utilisations du programme 1) |


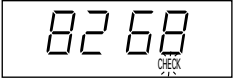


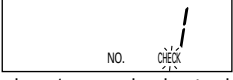
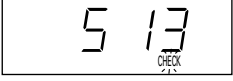


Remarques: 1. Pour abandonner la consultation des compteurs, appuyez sur la touche **VÉRIFICATION** .




- Chaque compteur peut marquer 9999, après quoi il retourne à 0.
2. Pour connaître la durée totale d'utilisation manuelle, appuyez sur la touche **SÉLECTION DE DURÉE** , au cours de l'opération 2, et non pas sur la touche **NUMÉROTÉE**.  
 Pour connaître la durée totale de décongélation, appuyez sur la touche **DÉCONGÉLATION RAPIDE** , au cours de l'opération 2, et non pas sur la touche **NUMÉROTÉE**.

## REMISE À ZÉRO DES COMPTEURS

Chaque compteur peut être remis à zéro séparément.

Exemple: Vous désirez remettre à zéro le compteur du programme 1.



| Etape | Méthode  | Séquence des touches  | Affichage  |
|-------|--|---|--|
| 1     | Appuyez deux fois sur la touche <b>VÉRIFICATION</b> .  |  X 2 | <br>CHECK clignote.<br>(Durée totale d'utilisation)   |
| 2     | Appuyez sur la touche <b>NUMÉROTÉE</b>  . |    | <br>Environ 1 seconde plus tard.<br><br>(Nombre d'utilisations du programme 1) |
| 3     | Appuyez sur la touche <b>RÉGLAGE</b> .   |    |    |

- Remarques: 1. Pour abandonner la consultation des compteurs, appuyez sur la touche **VÉRIFICATION** .
2. Pour connaître la durée totale d'utilisation manuelle, appuyez sur la touche **SÉLECTION DE DURÉE** , au cours de l'opération 2, et non pas sur la touche **NUMÉROTÉE**.  
 Pour connaître la durée totale de décongélation, appuyez sur la touche **DÉCONGÉLATION RAPIDE** , au cours de l'opération 2, et non pas sur la touche **NUMÉROTÉE**.
3. Pour effacer le nombre total d'utilisation, ne procédez pas à l'opération 2.



## En cas de message d'erreur

Si un message d'erreur s'affiche, procédez comme suit.

| Message d'erreur |  |
|------------------|--|
| EE9              | Le temps réglé est supérieur au temps maximal. Pressez les touches <b>ARRÊT/ANNULATION</b>   et entrez le temps approprié. |

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYEZ LE FOUR A INTERVALLES REGULIERS ET RETIREZ TOUT DEPOT DE NOURRITURE - Gardez le four propre pour empêcher toute détérioration de la surface. Ceci pourrait avoir une influence défavorable sur la durée de vie de l'appareil et entraîner une situation potentiellement dangereuse.

### PRECAUTION:

N'UTILISEZ AUCUN PRODUIT DE NETTOYAGE, AUCUN ABRASIF, AUCUN TAMPON DE RÉCURAGE POUR NETTOYER L'INTÉRIEUR OU L'EXTÉRIEUR DU FOUR. NE PAS ASPERGER LE FOUR AVEC DE L'EAU. CELA PEUT ENTRAÎNER UNE FUITE D'ÉLECTRICITÉ ET UNE SECOURSSE, OU ENDOMMAGER LE FOUR.  
LE FOUR NE DOIT PAS ÊTRE NETTOYÉ AU JET D'EAU.

### Extérieur du four

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

### ATTENTION:

NE PAS FAIRE FONCTIONNER LE FOUR SANS LE COUVERCLE DES OÙIES D'AÉRATION.

### Tableau des touches de commande

Tenez le tableau des touches de commande toujours propre. Avant le nettoyage, ouvrez la porte du four pour désactiver les touches. Frottez doucement avec un chiffon légèrement imbibé d'eau. Ne mouillez pas trop abondamment. N'employez jamais de détergent chimique ou de produit abrasif qui risquerait d'attaquer le revêtement des touches et de les rendre insensibles.

### Intérieur du four

- 1) En fin de journée, essuyez les projections d'aliments ou les aliments renversés au moyen d'un chiffon doux et humide pour des raisons d'hygiène. Si les taches résistent à un simple nettoyage, utilisez de l'eau savonneuse puis essuyez à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés.  
Les éclaboussures qui se forment à la surface du four peuvent entraîner une surchauffe et se mettre à fumer ou prendre feu, ou faire jaillir un arc électrique.
- 2) Veillez à ce que la sole en céramique soit toujours propre. En effet, les graisses peuvent s'échauffer, fumer ou même s'enflammer dès que le four est remis en service.

### ATTENTION:

NE PAS RETIRER LA SOLE EN CÉRAMIQUE.

- 3) Assurez-vous que l'eau savonneuse ou l'eau ne pénètrent pas dans les petits trous des parois. Sinon, elle risque de causer des dommages au four.
- 4) N'utilisez pas un vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.

### Porte

Essuyer fréquemment la porte (intérieurement et extérieurement), les joints et les surfaces de contact des joints avec un chiffon doux et mouillé pour éliminer les éclaboussures ou dépôts.

Ne pas utiliser de nettoyant abrasif.

### Filtre d'admission d'air

Veillez à la propreté du filtre d'admission d'air. Nettoyez le filtre d'admission d'air tous les quinze jours. Nettoyez le filtre d'admission d'air avec de l'eau légèrement savonneuse et essuyez avec un tissu doux.

Vous pouvez retirer le filtre d'admission d'air facilement en utilisant une pièce de monnaie (d'une épaisseur maximum de 2 mm).

Ne mettez pas le four en marche sans que le filtre d'admission ne soit en place.

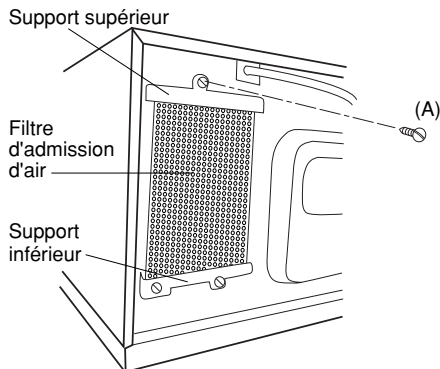
### Retrait :

1. Retirez une vis spéciale (A) comme montré sur la Fig. 1.
2. Retirez le support supérieur du filtre d'admission d'air.
3. Retirez le filtre d'admission d'air du support inférieur.

### Réinstallation :

1. Insérez le filtre d'admission d'air dans la fente du support inférieur.
2. Placez le support supérieur sur le filtre d'admission d'air.
3. Fixez le support supérieur et le filtre d'admission d'air au four avec une vis spéciale (A) comme montré sur la Fig.1.

Fig. 1



# GUIDE

## CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR AU SUJET DES MICRO-ONDES

Les micro-ondes accélèrent les vibrations des molécules d'eau que contiennent les aliments. La friction qui en résulte dégage de la chaleur qui décongèle, réchauffe ou cuit les aliments.

### Aliments



Ils absorbent les micro-ondes

## BIEN CHOISIR LA VAISSELLE

### Verre, verre céramique et porcelaine

La vaisselle en verre, verre céramique ou porcelaine résistant à la chaleur est tout à fait adaptée à une utilisation dans le micro-ondes. La vaisselle ne doit pas contenir de métal (p. ex. cristal au plomb) ou être recouverte de métal (p. ex. bord doré, bleu de cobalt).

### Verre, porcelaine, céramique, matières plastiques, papier, etc.



Ils laissent passer les micro-ondes

### Céramique

La céramique convient généralement. Elle doit être émaillée, sinon l'humidité peut pénétrer à l'intérieur de la céramique. L'humidité réchauffe cette matière et peut la fêler.

### Matières plastiques et carton

La vaisselle en matière plastique ou en matière carton résistant à la chaleur et convenant à la cuisson aux micro-ondes peut être utilisée pour décongeler, réchauffer et cuire les mets. Respectez les indications du fabricant.

### Film plastique pour micro-ondes

La feuille plastique résistant à la chaleur est idéale pour recouvrir ou envelopper les aliments. Respectez les indications du fabricant.

### Sachets à rôti

Ils peuvent être utilisés dans le micro-ondes. On ne doit pas les fermer avec des pincettes métalliques car la feuille composant le sachet pourrait fondre. Fermez le sachet avec de la ficelle et percez-le en plusieurs endroits avec une fourchette.

### Métaux

En règle générale, il ne faut pas utiliser de métaux étant donné que les micro-ondes ne peuvent pas les traverser et ne parviennent donc pas jusqu'aux aliments. Il existe toutefois quelques exceptions :

On peut utiliser d'étroites bandes de feuille d'aluminium pour recouvrir certaines parties des mets pour éviter qu'elles décongèlent ou cuisent trop rapidement (p. ex. les ailes d'un poulet).

### Métaux



Ils réfléchissent les micro-ondes

On peut utiliser de petites brochettes métalliques ou des barquettes en aluminium (comme ceux contenant les plats cuisinés) mais ils doivent être de dimensions réduites par rapport à la quantité d'aliments. Les barquettes en aluminium doivent par exemple être au moins aux 2/3 ou aux 3/4 pleins. Il est conseillé de mettre les mets dans de la vaisselle appropriée à l'utilisation dans un micro-ondes.

Si l'on utilise des plats en aluminium ou toute autre vaisselle métallique, il faut respecter un écart minimum d'environ 2,0 cm entre le plat et les parois du four qui pourraient être endommagées par la formation d'étincelles.

Ne pas utiliser de vaisselle recouverte de métal ou comportant des pièces ou des éléments métalliques comme p. ex. vis, bords ou poignées.

## TEST D'APTITUDE POUR LA VAISSELLE

Si vous n'êtes pas sûr que votre vaisselle puisse être utilisée avec votre micro-ondes, procédez au test suivant :

Mettez l'ustensile dans l'appareil. Poser un récipient contenant 150 ml d'eau sur ou à côté de l'ustensile. Faire fonctionner l'appareil à pleine puissance pendant 1 à 2 minutes. Si l'ustensile reste froid ou à peine tiède, il convient à une utilisation au micro-ondes. Ne pas faire ce test avec de la vaisselle en matière plastique car elle pourrait fondre.

## Quelques informations sur les niveaux de puissance

### Niveaux 100% - 70%:

Ces niveaux conviennent bien pour le réchauffage. Vous pouvez également les utiliser pour bouillir des aliments dans l'eau puis les cuire avec un niveau de puissance inférieur (par exemple, riz et pâtes).

### Niveaux 60% - 40%:

Ces niveaux conviennent à la cuisson longue d'aliments compacts.

### Niveaux 30% - 20%:

Ces niveaux conviennent à la cuisson d'aliments fragiles. Ils peuvent également être utilisés pour prolonger la cuisson des pâtes ou du riz.

### Niveau 10%:

Ce bas niveau de puissance est parfait pour la décongélation. Vous le choisirez aussi, par exemple, pour la cuisson d'une sauce au fromage.

En principe, il est conseillé de couvrir les aliments à réchauffer ou à cuire. Le cas échéant, il est possible d'asperger les aliments d'un peu d'eau (eau salée, ou bouillon). La vapeur évite que les aliments ne se dessèchent et accélère la cuisson.

## TABLEAU DE CUISSON ET RECETTES

|               | Aliments                         | Température initiale | Niveau de puissance micro-ondes | 200 g          | 400 g       | 600 g      | Remarques   |
|---------------|----------------------------------|----------------------|---------------------------------|----------------|-------------|------------|---|
| DÉCONGÉLATION | Viandes                          | -18°C                | 10%                             | env. 5'30"     | env. 10'    | env. 15'   | Retournez à mi-décongélation. Laissez reposer environ 15 mn.  |
|               | Volailles                        | -18°C                | 10%                             | env. 7'        | env. 10'30" | env. 15'   |   |
|               | Poissons                         | -18°C                | 10%                             | env. 5'30"     | env. 10'    | env. 15'   |   |
|               | Fruits                           | -18°C                | 10%                             | env. 5'20"     | env. 9'     | —          |   |
|               | *Gâteaux (sans fruit ni fromage) | -18°C                | 10%                             | env. 2'        | env. 3'     | env. 4'    |   |
|               | *Gâteaux à la crème              | -18°C                | 10%                             | env. 1'50"     | env. 2'50"  | —          |   |
|               | Crevettes                        | -18°C                | 10%                             | env. 5'30"     | env. 9'     | env. 14'   |   |
|               | **Viandes froides                | -18°C                | 10%                             | env. 5'20"     | env. 7'     | env. 9'30" |   |
| RÉCHAUFFAGE   | Soupes, claires                  | 5±2°C                | 100%                            | env. 1'20"     | env. 2'40"  | env. 3'50" | Couvrez d'une feuille pour fours à micro-ondes ou d'un couvercle. Remuez soigneusement après réchauffage. |
|               | Soupes, à la crème               | 5±2°C                | 100%                            | env. 1'30"     | env. 3'     | env. 4'    |   |
|               | Ragoûts                          | 5±2°C                | 100%                            | env. 1'30"     | env. 3'     | env. 4'20" |   |
|               | Nouilles                         | 5±2°C                | 100%                            | env. 1'30"     | env. 2'30"  | env. 3'30" |   |
|               | Riz                              | 5±2°C                | 100%                            | env. 1'30"     | env. 2'30"  | env. 3'30" |   |
|               | Pommes de terre                  | 5±2°C                | 100%                            | env. 1'30"     | env. 2'30"  | env. 3'40" |   |
|               | Légumes                          | 5±2°C                | 100%                            | env. 1'30"     | env. 2'30"  | env. 3'30" |   |
|               | Haricots au four                 | 5±2°C                | 100%                            | env. 1'30"     | env. 2'30"  | env. 3'40" |   |
|               | Goulash, ragoûts                 | 5±2°C                | 100%                            | env. 1'45"     | env. 2'45"  | env. 3'20" |   |
|               | *Viandes (150 g)                 | 5±2°C                | 100%                            | env. 1'10"     | env. 2'     | —          |   |
|               | *Saucisses (50 g)                | 5±2°C                | 100%                            | env. 25-30 sek | 40 sek      | 50 sek     |   |
| CUISSON       | Pommes de terre                  | 20±2°C               | 100%                            | env. 3'30"     | env. 6'30"  | env. 8'    | Utilisez le couvercle de la casserole. Remuez à mi-cuisson.   |
|               | Légumes                          | 20±2°C               | 100%                            | env. 3'30"-4'  | env. 7'     | env. 8'    |   |

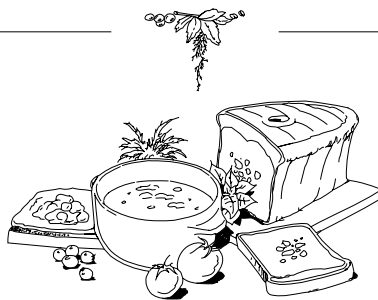
\*Indications d'un nombre de portions (1, 2 ou 3 portions) et non d'un poids en grammes.

\*\*Retirez les parties décongelées. Laissez reposer environ 15 mn.

|             | Aliments                         | Température initiale | Niveau de puissance micro-ondes | 1 portion  | 2 portion  |
|-------------|----------------------------------|----------------------|---------------------------------|------------|------------|
| SPÉCIALITÉS | Pâtisseries danoises             | 20±2° C              | 100%                            | env. 10 s  | –          |
|             | *Doughnuts/Berlinoises           | 20±2° C              | 100%                            | env. 9 s   | env. 14 s  |
|             | *Bouchées à la reine             | 20±2° C              | 100%                            | env. 20 s  | env. 27 s  |
|             | *Burger                          | 5±2° C               | 100%                            | env. 1'    | env. 1'50" |
|             | *Cheeseburger                    | 5±2° C               | 50%                             | env. 1'50" | env. 3'    |
|             | Toast et bacon (40 g)            | 20±2° C              | 100%                            | 15 s       | –          |
|             | Oeufs brouillés et bacon (140 g) | 5±2° C               | 100%                            | 50 s       | –          |

\* Indications d'un nombre de portions (1, 2 ou 3 portions) et non d'un poids en grammes.

## Recettes



### Oeufs brouillés

Mélangez deux œufs, sel, poivre et un peu de lait. Cuisez pendant 1 min 30 s environ en remuant trois fois.

### Toast hawaïen

Préparez les tranches de pain grillé beurré. Posez un tranche de jambon, une tranche d'ananas et une tranche de fromage sur un plat cuisez environ 40 s. Après cuisson, posez l'ensemble sur le pain grillé.

### Bacon

Placez 2 fines tranches de bacon entre des serviettes en papier et cuisez (environ 45 secondes).

### Chocolat chaud à la crème

Versez 150 ml de lait dans une grande tasse, Ajoutez 30 g de chocolat noir (en morceaux). Remuez et cuisez 1 min 20 s. Remuez une nouvelle fois en cours de cuisson. Ajoutez de la crème remuée et servez après avoir parsemé de chocolat en poudre.

Toutes les recettes supposent l'utilisation de la puissance maximale (100%).



# BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELN

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSinSTRUCTIE: ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK

1. Dit product is bedoeld om te worden gebruikt door getrainde personen in de winkel, de industrie, op boerderijen of voor commercieel gebruik.
2. Deze oven werd uitsluitend ontworpen om op een aanrecht te gebruiken. Hij is niet geschikt om in een muur of een kast te worden ingebouwd. Plaats de oven niet in een kast.
3. Steek de stekker van het netsnoer in een gemakkelijk toegankelijk stopcontact zodat u de stekker in een noodgeval snel uit het stopcontact kan trekken. **Als er verbrande lucht of rook wordt opgemerkt, houd de oven dicht!** Haal dan de stroom van het stopcontact af en trek daarna de stekker eruit, om een eventuele brand te voorkomen. Indien u dit niet op deze wijze doet, kan er brand of schade aan de oven ontstaan.
4. Zorg ervoor dat er minimaal 15 cm vrije ruimte boven de oven is.
5. Dit toestel is niet bestemd voor gebruik door personen (kinderen inbegrepen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met een gebrek aan ervaring en kennis, behalve als ze onder toezicht met het toestel gewerkt hebben of aanwijzingen met betrekking tot het gebruik van het toestel hebben gekregen van iemand die voor hun veiligheid verantwoordelijk is.
6. Houd toezicht op kinderen, om er zeker van te zijn dat ze niet met het toestel spelen.
7. **WAARSCHUWING:** Laat kinderen de oven alleen zonder toezicht gebruiken als ze voldoende instructies hebben gekregen, zodat ze weten hoe de oven veilig gebruikt dient te worden en de gevaren begrijpen die gepaard gaan met het oneigenlijk gebruik ervan.
8. **WAARSCHUWING:** Als de deur of de afdichtingen beschadigd zijn, mag de oven niet gebruikt worden voordat hij door een vakman is gerepareerd.
9. **WAARSCHUWING:** De oven nooit zelf repareren en geen onderdelen van de oven aanpassen of vervangen. Onderhouds- of reparatiewerkzaamheden, waarbij afdekking die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven wordt verwijderd, kunnen gevaar opleveren en dienen uitsluitend door gekwalificeerde technici te worden uitgevoerd.
10. Indien het netsnoer van dit toestel is beschadigd, dient het te worden vervangen door een erkend SHARP service bedrijf om gevaar te voorkomen.
11. **WAARSCHUWING:** Voorkomen van een explosie en spatten van kokend voedsel Vloeistoffen en andere etenswaren mogen niet in afgesloten bakjes worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen.
12. **WAARSCHUWING:** Bij het verhitten van dranken in de magnetron na verwarmen nog overkoken. Houd hiermee rekening wanneer u de bakjes etc. vastpakt.
13. Kook nooit hele eieren in hun schaal in de magnetron. Ook hardgekookte eieren mogen niet in een magnetronoven worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen, zelfs nadat de magnetronoven is uitgezet. Opwarmen van eieren die niet zijn geslagen of op een andere manier zijn

- verwerkt, dient u ter voorkomen van het ontploffen van het ei het eigeel en het eiwit door te prikken. Pel eieren en snijd hard gekookte eieren in plakjes alvorens deze in de magnetronoven te verwarmen.
14. Het keukengerei moet gecontroleerd worden om er zeker van te zijn dat het voor gebruik in de oven geschikt is. Zie "GIDS" op blz. NL-15. Gebruik alleen bakjes, schalen en dergelijke die geschikt zijn voor magnetronovens.
  15. **WAARSCHUWING:** De inhoud van babyflesjes en potjes babyvoedsel moet geroerd of geschud worden en de temperatuur moet gecontroleerd worden voor gebruik om verbranding te voorkomen.
  16. Bij het verwarmen van eten in plastic of papieren bakjes dient u regelmatig in de oven te kijken of de bakjes geen vlam vatten.
  17. Reinig de oven regelmatig en verwijder alle voedselresten.
  18. Als u de oven niet regelmatig reinigt dan kan dit slijtage van ovenwand veroorzaken waardoor de levensduur van het apparaat wordt verkort en gevaarlijke situaties kunnen ontstaan.
  19. Volg de instructies voor het reinigen van de deurafdichtingen, holtes en aangrenzende onderdelen op pagina NL-14.
  20. Gebruik geen waterstraal om de oven te reinigen.

## Voorkomen van brand

1. **Laat de magnetronoven tijdens gebruik niet onbeheerd achter. Te hoge niveau's of te lange kooktijden kunnen het voedsel mogelijk oververhitten met brand tot gevolg.**
2. Sluit de oven alleen aan op een stopcontact met 230 V wisselstroom met een minimale 16 A zekering of een minimale 16 A circuitonderbreker. Bij gebruik van twee ovens, dient iedere oven van een 16 A distributie-zekering of distributie-circuitonderbreker te zijn voorzien.
3. Voor dit apparaat moet een afzonderlijk stroomcircuit worden gebruikt dat alleen voor dit apparaat is bestemd.
4. Plaats de oven niet in de buurt van verwarmingselementen, zoals bijvoorbeeld naast een kachel of dichtbij een gasfornuis.
5. Plaats de oven niet in een zeer vochtige of natte ruimte.
6. Plaats of gebruik de oven niet buitenshuis.
7. **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.**
8. Plaats geen ontvlambare materialen in de buurt van de oven of de ventilatie-openingen.
9. Blokkeer de ventilatie-openingen niet.
10. Verwijder alle metalen draadjes, verzegelingen, enz. van het voedsel en de verpakking. Vonken van metalen voorwerpen kunnen mogelijk brand veroorzaken.
11. 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.
2. Gebruik alleen popcorn dat in een voor magnetronovens geschikt materiaal is verpakt.
  13. Bewaar geen voedsel of andere voorwerpen in de magnetronoven.
  14. Controleer dat de instellingen van de magnetronoven juist zijn nadat u de oven heeft gestart.
  15. Om oververhitting en brand te voorkomen, moet u goed opletten wanneer u eten met een hoog suiker- of vetgehalte, zoals bijvoorbeeld worstenbroodjes, gebak of kerstupping, kookt of opwarmt.
  16. Volg alle aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing en in het bijgeleverde kookboek op.

## Voorkomen van persoonlijk letsel

### WAARSCHUWING:

1. Gebruik de oven niet indien deze is beschadigd of niet normaal funktioneert. Controleer alvorens gebruik het volgende:
  - (a) Controleer dat de deur goed sluit en niet krom is of anderszijds beschadigd.
  - (b) Controleer dat de scharnieren en veiligheidsdeurgrendels niet gebroken zijn of los zitten.
  - (c) Controleer dat de deurafdichtingen en pasvlakken; niet zijn beschadigd.
  - (d) Controleer dat er geen deuken in de ovenruimte of in de dew zijn.
  - (e) Controleer dat het netsnoer en de stekker niet zijn beschadigd.
2. Gebruik de oven niet met de deur geopend. Breng geen veranderingen in de veiligheidsdeurgrendels aan.
3. Gebruik de oven niet indien er een voorwerp tussen de deurafdichtingen en pasvlakken is.
4. 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.
5. 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

1. De behuizing mag nooit worden geopend of verwijderd.
2. 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.
3. Dompel het netsnoer en de stekker niet in water of andere vloeistoffen onder.
4. Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel, buffet e.d. hangen.
5. Houd het netsnoer uit de buurt van warme oppervlakken, vermijd vooral het achterpaneel van de oven.
6. Trek de stekker van het netsnoer uit het stopcontact alvorens de ovenlamp te vervangen.

## Voorkomen van een explosie en spatten van kokend voedsel

1. 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.

2. 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, 17).
2. Roer door de vloeistof alvorens het verwarmen/opwarmen.
3. Steek voor het opwarmen een glazen staaf of dergelijk voorwerp (geen metaal) in de vloeistof.
4. Laat de vloeistof na het koken ten minste 20 seconden in de oven staan zodat wordt voorkomen dat de vloeistof later uit de fles spuit.
3. 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. **Voorkom brandwonden en gebruik ovenhandschoenen of aanzetbare stelen voor pannen wanneer u het voedsel uit de oven haalt.**

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

3. **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.

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

## Let op kleine kinderen

1. Let op dat kinderen niet aan de deur of oven gaan hangen. De oven is geen speelgoed.
2. 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 zelf-verwarmende materialen altijd een hittebestendig isolatiemateriaal zoals een porseleinen bord, onder de schaal of het materiaal te plaatsen. Stel nooit een langere tijd in dan de voor het gerecht voorgeschreven kooktijd.
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.

5. Gebruik de oven niet dicht bij een stoomoven of frituurpan.

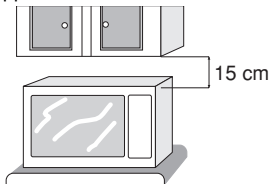
## OPMERKING

1. Raadpleeg een erkend electriciën indien u twijfelt 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.

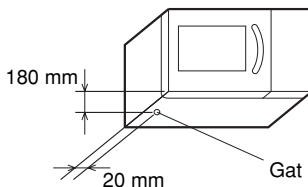
# INSTALLATIE

**WAARSCHUWING:** Leg het blad met de waarschuwinginformatie (SPECIALE INSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN) altijd in de buurt van de oven, zodat u dit steeds snel kunt raadplegen.

- 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. Plaats deze oven niet op een plek die moeilijk bereikbaar is. Het kan gevaarlijk zijn om de oven op een te hoge plek te plaatsen, omdat het voedsel dan niet op een veilige manier uit de oven gehaald kan worden.
- 4) Zorg ervoor dat er zich minstens 15 cm ruimte boven het apparaat bevindt.



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



- 7) De modellen kunnen niet op elkaar gestapeld worden.

# 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 waarschuwinginformatie (SPECIALE INSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN): Onderdeelcode TCAUHA429WRRZ en TCAUHA445WRRZ)

## 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 voorkant van deze gebruiksaanwijzing.

# 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.

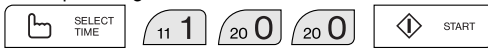
2. Bij openen van de deur:

Gaat de ovenlamp branden?

JA \_\_\_\_\_ NEE \_\_\_\_\_

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.)

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.

## 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 microgolvenenergie en de andere gedeelten 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 tijdcontante 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.



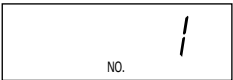
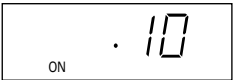
| Geheugen nr. | Kooktijd       | Vermogen |
|--------------|----------------|----------|
| 1            | 10 sec.        | 100%     |
| 2            | 20 sec.        | 100%     |
| 3            | 30 sec.        | 100%     |
| 4            | 45 sec.        | 100%     |
| 5            | 1 min.         | 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.


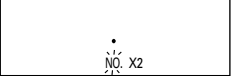


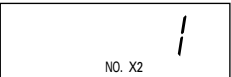
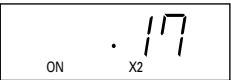
## KOKEN MET DE GEHEUGENFUNCTIE


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-INVUER

U kunt ieder geheugenprogramma naar wens wijzigen.

### Maximaal aantal kookfasen:

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

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

**Microgolfermogen** 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.


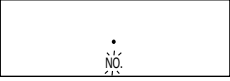


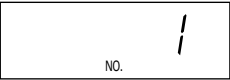

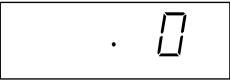





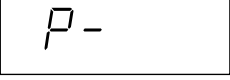

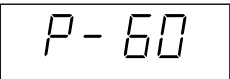

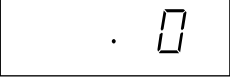



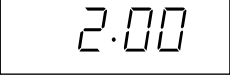

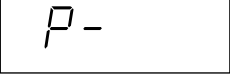

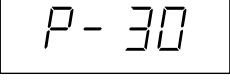

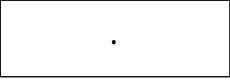
In de onderstaande tabel ziet u het doorsnee vermogenniveau voor de diverse soorten voedsel en gerechten.

| NUMMER-toetsen     | Microgolfermogen | Display | Voedsel/gerechten  |
|--------------------|------------------|---------|--|
| VERMOGEN INSTELLEN | 100%             | P-HI    | Dranken, fruit, groenten, rijst/macaroni/spaghetti soep        |
| 9                  | 90%              | P-90    |  |
| 8                  | 80%              | P-80    | Zeegerechten, gebak, muffins, schijfjes, stoofschotel, lasagne |
| 7                  | 70%              | P-70    |  |
| 6                  | 60%              | P-60    |  |
| 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.


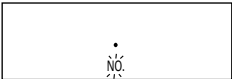

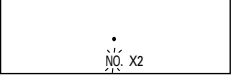


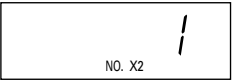





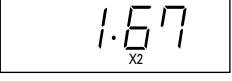

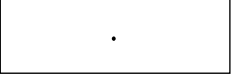
3. Voor de 100% vermogeninstelling hoeft niet op de **VERMOGEN INSTELLEN**-toets  te worden gedrukt.

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".


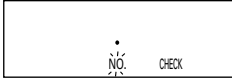


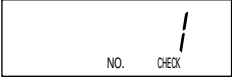
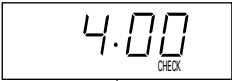
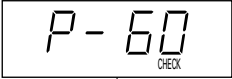
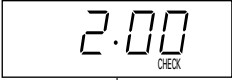
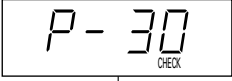
3. Bij stap 1 hoort u alleen de bedieningstoon bij de tweede druk op de **INSTEL**-toets .

## 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


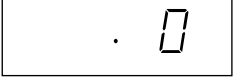



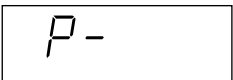

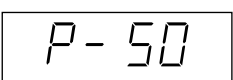

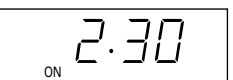
U kunt 3 kookfasen programmeren en kiezen uit 11 vooraf ingestelde vermogenniveaus. Zie blz. NL-6 voor nadere bijzonderheden. De maximale kooktijd die u voor iedere fase kunt instellen is 30 minuten. De totale kooktijd is eveneens maximaal 30 minuten.

### OPMERKINGEN OMTRENT HANDMATIG KOKEN

1. Voor de 100% vermogeninstelling hoeft niet op de **VERMOGEN INSTELLEN**-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.


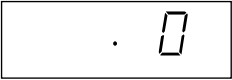

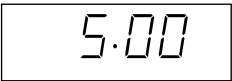

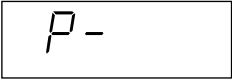

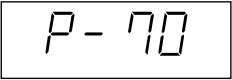

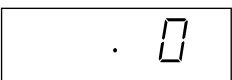
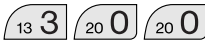
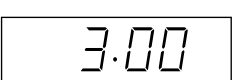


| Stap | Procedure  | Bedieningsvolgorde  | Display  |
|------|--|---|--|
| 1    | Druk op de <b>TIJD INSTELLEN</b> -toets.                 |    |    |
| 2    | Stel de gewenste kooktijd in.<br>(2 minuten 30 seconden) |    |    |
| 3    | Druk op de <b>VERMOGEN INSTELLEN</b> -toets.             |   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


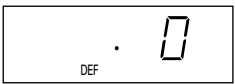
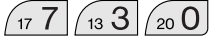
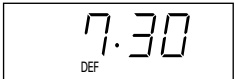

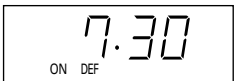



Opmerking: Herhaal na stap 6 de stappen 1 - 4 als u nog een derde kookfase wilt programmeren.

# OVERIGE HANDIGE FUNCTIES

## SNELONTDOOIFUNCTIE

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

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

| 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 ontdoeien 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 ontdoeien.
- 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 ontdoeien te voorkomen.
- Zie de tabel voor handmatig ontdoeien 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<br>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 dünnere gedeelten in het midden. Niet op elkaar leggen. Als delen aan elkaar vastzitten, deze zo snel mogelijk scheiden.</li> <li>2. Indien nodig, dünnere gedeelten met aluminiumfolie afdekken.</li> <li>3. Draai om en plaats opnieuw wanneer u de pieptonen hoort. Na het draaien de ontdooidede gedeelten met dünnere, vlakke stroken aluminiumfolie bedekken. Na het ontdoeien 10 - 30 minuten laten staan.</li> </ol> |


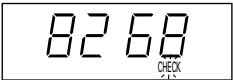


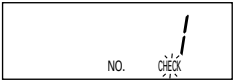
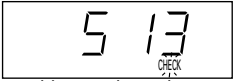
NEDERLANDS




## 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 hoe vaak 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 (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.


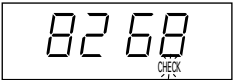


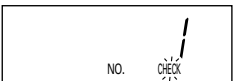
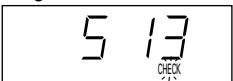


2. Om de tijden van handmatig koken te controleren, drukt u in stap 2 op de **TIJD INSTELLEN**-toets  in plaats van op de **NUMMER**-toets.

Om de tijden van de snelontdoof functie te controleren, drukt u in stap 2 op de **SNELONTDOOF**-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 (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>INSTEL</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 snelontdoof functie terug te stellen, drukt u in stap 2 op de **SNELONTDOOF**-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!

GEbruik GEEN IN DE HANDEL VERKRIJGBARE OVENREINIGERS, OPLOSSMIDDELEN 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. GEbruik 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:

GEbruik DE OVEN NIET WANNEER DE VENTILATIE-AFDEKING 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.

### Luchtinlaatfilter

Houd de luchtinlaatfilter proper. Reinig de luchtinlaatfilter om de twee weken.

Was de luchtinlaatfilter in een mild sopje, spoel af en droog met een zachte doek.

De luchtinlaatfilter is eenvoudig te verwijderen met een muntstuk (minder dan 2 mm dik).

Gebruik de oven niet wanneer de luchtinlaatfilter niet is aangebracht.

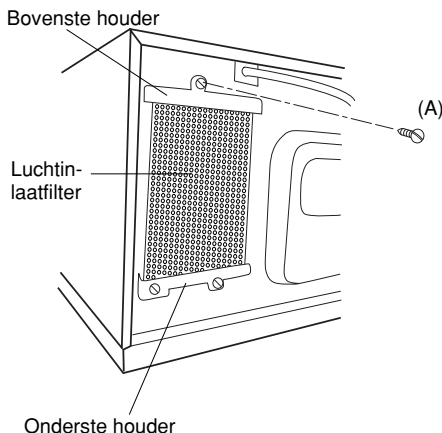
### Verwijderen:

1. Verwijder speciale schroef (A) zoals getoond in fig. 1.
2. Verwijder de bovenste houder van de luchtinlaatfilter.
3. Verwijder de luchtinlaatfilter van de onderste houder.

### Opnieuw monteren:

1. Plaats de luchtinlaatfilter in de gleuf van de onderste houder.
2. Plaats de bovenste houder op de luchtinlaatfilter.
3. Bevestig de bovenste houder en luchtinlaatfilter aan de oven door middel van speciale schroef (A) zoals getoond in fig. 1.

Fig. 1



## 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



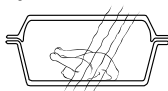
Microgolven worden geabsorbeerd

## 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 metalen 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 ongeglazuurde 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 ontdooien, 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.

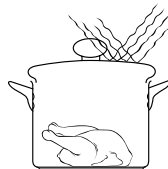
### Braadzakken

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 ontdooien 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 SERVIESGOED

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 kaassaus.

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" |   |
| Cremesoep                 |                            | 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 ontdooidoede 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 chocoladepoeder op de chocolademelk en serveer.

Alle recepten worden gekookt met 100% vermogenniveau.



# ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

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

1. Questo prodotto è destinato ad un utilizzatore esperto, a personale dei negozi del settore industriale elettrico o di aziende agricole e a personale non specializzato (esclusivamente per uso commerciale.).
2. Questo forno è progettato esclusivamente per l'impiego su un piano d'appoggio e non per essere incassato in una cucina. Non posizionare il forno in un mobiletto.
3. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile, in modo da poter staccare facilmente il cavo di alimentazione in caso d'emergenza.  
**Se viene rilevato del fumo o si scorgono delle fiamme: tenere la porta del forno chiusa** e spegnere il forno stesso togliendo la spina in modo da spegnere l'eventuale fuoco. La non osservanza di tale procedura potrebbe bruciare o danneggiare il forno.
4. Accertarsi che sopra lo sportello vi sia uno spazio libero di almeno 15 cm.
5. Questo dispositivo non è progettato per essere utilizzato da persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali, o prive di esperienza e conoscenze specifiche, a meno che non siano state istruite riguardo all'uso del dispositivo da una persona responsabile della loro sicurezza.
6. I bambini dovrebbero essere controllati in modo da assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
7. **ATTENZIONE:** Permettere ai bambini di usare il forno a microonde senza controllo di adulti solo quando sono state fornite adeguate istruzioni in modo che questi possano farlo in modo sicuro ed abbiano ben compreso i rischi derivanti da un uso non appropriato.
8. **ATTENZIONE:** Se lo sportello o le sue guarnizioni si danneggiano, interrompete l'uso del forno sino all'avvenuta riparazione da parte di personale competente.
9. **ATTENZIONE:** Non cercare mai di adattare, riparare o modificare il forno personalmente. Qualsiasi intervento di assistenza o riparazione dell'apparecchio che richieda la rimozione della copertura di protezione dall'esposizione diretta alle microonde deve essere effettuato esclusivamente da personale specializzato.
10. Se il cavo di alimentazione del forno dovesse danneggiarsi, deve essere sostituito da un tecnico SHARP autorizzato, in modo da evitare eventuali rischi.
11. **ATTENZIONE:** Per evitare esplosioni o bolliture improvvise, non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati, perché potrebbero esplodere.
12. **ATTENZIONE:** Il riscaldamento di bevande mediante microonde può produrre una loro ritardata ed improvvisa ebollizione e, pertanto, è necessario fare attenzione durante il maneggio del contenitore in cui si trovano.
13. Non usare il forno a microonde per cuocere le uova con il guscio né per riscaldare le uova sode intere, perché potrebbero esplodere dopo la fase di riscaldamento. Per cucinare o riscaldare le uova che non sono state strapazzate, foratene il tuorlo e l'albume. Sgusciate e affettate le uova sode prima di riscaldarle nel forno a microonde.

14. Assicurarsi che le stoviglie siano adatte per essere utilizzate nel forno. Riferitevi a "CONSIGLI E INFORMAZIONI UTILI" a pag. I-15. Usate esclusivamente recipienti e utensili adatti per forni a microonde.
15. **ATTENZIONE:** Al fine di evitare scottature, prima del consumo si raccomanda di agitare bene il contenuto di biberon o di vasetti per l'alimentazione dei bambini, nonché di controllarne la temperatura.
16. In caso di riscaldamento di alimenti contenuti in contenitori di plastica o di carta, a causa della possibilità della loro combustione mantenete il forno sotto osservazione.
17. Pulite il forno ad intervalli regolari di tempo, rimuovendo quindi qualsiasi deposito di cibo.
18. Se il forno non viene mantenuto pulito, la superficie potrebbe deteriorarsi compromettendo la durata dell'apparecchio e comportando possibili situazioni di rischio.
19. Vedere le istruzioni per la pulizia guarnizioni delle porte, cavità e le parti adiacenti a pagina I-14.
20. Non pulite il forno con getti d'acqua.

## Per evitare pericolo d'incendi

1. **Il forno a microonde non deve rimanere incostituito durante il funzionamento. I livelli di potenza troppo alti o i tempi di cottura troppo lunghi possono surriscaldare il cibo e causare un incendio.**
2. La tensione di alimentazione del forno deve essere di 230 V, 50 Hz, con un fusibile del quadro di distribuzione o un salvavita di un minimo di 16A. Se si usano due forni, ciascuno di essi deve essere assicurato da un fusibile di rete di 16A o da un interruttore di rete automatico.
3. Questo apparecchio deve essere collegato ad un circuito elettrico dedicato.
4. Non lasciate il forno vicino a fonti di calore come, per esempio, un forno convenzionale.
5. Non installate il forno in un posto molto umido o dove si può accumulare la condensa.
6. Non lasciate o usate il forno all'aperto.
7. **Dopo l'uso, pulire il piano di ceramica e il vano forno. Essi devono essere asciutti ed esenti da grasso. Le accumulazioni di grasso possono surriscaldarsi, fumare o infiammarsi.**
8. Non mettete materiali infiammabili vicino al forno o alle aperture di ventilazione.
9. Non bloccate le aperture di ventilazione.
10. Togliete dal cibo e dal suo involucro i sigilli e fili di chiusura metallici. La formazione di arco sulle superfici metalliche può causare un incendio.
11. Non usate il forno a microonde per friggere o riscaldare l'olio di frittura. La temperatura in tal caso non può essere controllata e può causare un incendio.
12. Per fare il granoturco soffiato (popcorn), usate esclusivamente un forno a microonde speciale.
13. Non conservate cibo od oggetti all'interno del forno.

14. Controllate le regolazioni dopo aver avviato il forno, per accertarvi che esso funzioni nel modo desiderato.
15. Per evitare surriscaldamento o incendio, prestare molta attenzione per la cottura o il riscaldamento di cibi che contengono molto zucchero o sostanze grasse, quali ad esempio, salsicce, pasticcio di carne o dolci di Natale.
16. Seguire i relativi suggerimenti presenti in questo manuale di istruzioni e nel paragrafo del libro di ricette allegato.

### **Per evitare potenziali ferite**

#### **ATTENZIONE:**

1. Non usate il forno se è danneggiato o non funziona normalmente. Controllate quanto segue prima di continuare ad usarlo.
  - a) Che lo sportello si chiuda correttamente e che non sia fuori sesto o deformato.
  - b) Che le cerniere e i dispositivi di chiusura dello sportello non siano rotti o allentati.
  - c) Che la guarnizioni e le superfici tenuta dello sportello non siano danneggiate.
  - d) Che la cavità del forno o lo sportello non siano ammaccati.
  - e) Che il cavo di alimentazione e la sua spina non siano danneggiati.
2. Non fate funzionare il forno con lo sportello aperto, e non modificate in alcun modo le chiusure a scatto del forno.
3. Non fate funzionare il forno se c'è un oggetto tra le guarnizioni e le superfici di tenuta dello sportello.
4. Non lasciate che grasso o sporco si accumulino sulle guarnizioni e sulle parti vicine. Seguite le Istruzioni di "MANUTENZIONE E PULIZIA" a pag. I-14.
5. Chi porta uno STIMOLATORE CARDIACO deve rivolgersi al medico o al fabbricante dello stimolatore cardiaco riguardo alle precauzioni da prendere per l'uso del forno a microonde.

### **Per evitare le scosse elettriche**

1. Il mobile del forno non deve assolutamente essere smontato.
2. Non inserite alcun oggetto nelle aperture di ventilazione del forno. Se vi spandete dentro un liquido, spegnete immediatamente il forno, staccate il cavo di alimentazione e chiamate il tecnico di servizio SHARP autorizzato.
3. Non immergete il cavo di alimentazione o la sua spina nell'acqua od altro liquido.
4. Non lasciare pendere il cavo di alimentazione dal bordo di un tavolo o di un banco di lavoro.
5. Tenete il cavo di alimentazione lontano dalle superfici riscaldate, soprattutto dalla parte posteriore del forno.
6. Staccate il cavo di alimentazione prima di sostituire la lampada del forno.

### **Per evitare esplosioni o bolliture improvvise**

1. Non usate mai recipienti sigillati. Togliete i sigilli e coperchi prima dell'uso. I recipienti sigillati possono esplodere a causa dell'aumento della pressione, anche dopo lo spegnimento del forno.
2. Fate attenzione usando il forno a microonde con i liquidi. Usate recipienti con grandi aperture che permettano la fuoriuscita delle bolle d'aria.

**Non riscaldatevi mai in recipienti con collo stretto, come i poppatoi, perché potrebbe verificarsi un'eruzione del contenuto dal contenitore quando vengono riscaldati, con pericolo di bruciature.**

Per evitare le improvvise eruzioni del liquido bollente con possibili bruciature:

1. Predisporre un periodo di tempo non eccessivamente lungo (vedi pag. I-16, 17).
2. Mescolare bene il liquido prima di cuocere o riscaldare.
3. Durante il riscaldamento si consiglia di porre nel liquido un'asticcioia di vetro, o qualcosa di simile (purché non di metallo).
4. Lasciar riposare il liquido nel forno per almeno 20 secondi alla fine del tempo di cottura per evitare l'eruzione ritardata della bollitura.
3. Forate la buccia delle patate, salsicce e frutta prima di cucinarle, perché altrimenti possono esplodere.

### **Per evitare bruciature**

**1. Per evitare bruciature, usate stracci o guanti da cucina per togliere il cibo dal forno.**

2. Per evitare ustioni causate dal vapore o da improvvise eruzioni di bollitura, aprire sempre contenitori, recipienti per pop-corn, sacchetti da forno, ecc., tenendoli lontani dal viso e dalle mani.
3. **Per evitare bruciature, provate sempre la temperatura del cibo e rimescolatelo prima di servirlo, facendo particolarmente attenzione alla temperatura dei cibi e delle bevande prima di imboccare i neonati, i bambini e i vecchi.**

La temperatura del contenitore non è un indice sicuro della temperatura del cibo o della bevanda all'interno; controllatene sempre la temperatura.

4. Per evitare le bruciature causate dalla fuoriuscita del vapore e del calore, tenetevi discosti dallo sportello del forno quando lo aprite.
5. Per far uscire il vapore ed evitare bruciature, praticate delle incisioni sui cibi ripieni riscaldati.
6. Non lasciare che i bambini si avvicinino allo sportello per evitare che possano scottarsi.
7. Non toccate la parte posteriore del forno, perché diventa molto calda.

### **Per evitare che i bambini usino il forno in modo sbagliato**

1. Non lasciare che i bambini si appoggino o si dondolino contro lo sportello del forno. Inoltre, non permettere loro di usare il forno come un giocattolo.
2. Illustrare ai bambini le norme di sicurezza: insegnare loro ad usare le presine per togliere i piatti dal forno, a rimuovere con precauzione i coperchi e, in particolare, gli involucri (ad esempio i materiali autoriscaldanti) usati per rendere il cibo croccante, in quanto possono diventare estremamente caldi.

### **Altri avvertimenti**

1. Non modificate il alcun modo il forno.
2. Non spostate il forno mentre sta funzionando.
3. Questo forno serve alla preparazione dei cibi e deve essere usato esclusivamente a questo scopo. Esso non è adatto per l'uso in un laboratorio.

### **Per evitare difetti di funzionamento o danni al forno:**

1. Mai far funzionare il forno quando è vuoto, perché ciò lo può danneggiare.

2. Usando un piatto per rosolare i cibi, o del materiale autoriscaldante, mettete sempre sotto di esso del materiale isolante resistente al calore, come un piatto di porcellana, per evitare danni al piano di ceramica. Non dovete inoltre superare il tempo di preriscaldamento specificato nelle istruzioni del piatto.
3. Non usate utensili metallici, perché riflettono le microonde e causano la formazione di arco. Non mettete barattoli nel forno.
4. Non mettete alcun oggetto sul mobile esterno del forno durante qualsiasi modo di riscaldamento.
5. Non usare il forno vicino a una pentola a vapore o a una friggitrice.

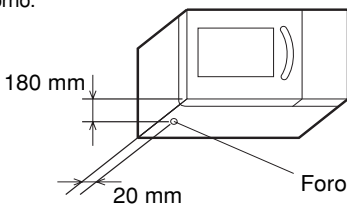
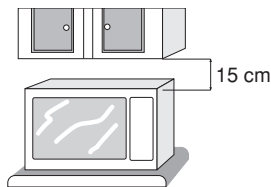
## NOTA:

1. Se non siete sicuri sul modo di collegare il forno, rivolgetevi ad un elettricista qualificato.
2. Il fabbricante e il rivenditore non possono essere ritenuti responsabili per i danni al forno e le ferite alle persone causati dalla non osservanza della procedura corretta di collegamento elettrico.
3. Sulle pareti del forno, o intorno alle guarnizioni e superfici di tenuta dello sportello, potrebbero formarsi vapore o gocce d'acqua. Ciò è normale e non indica una perdita o un difetto del forno.

# INSTALLAZIONE

**AVVERTENZA:** Conservare sempre il foglio delle avvertenze cautelari (AVVERTENZE E ISTRUZIONI PARTICOLARI) vicino al forno, per consultarlo rapidamente.

- 1) Togliete tutto il materiale d'imballaggio dall'interno della cavità del forno. Togliete tutte le pellicole blu di protezione dall'esterno del forno.
- 2) Controllate con cura che il forno non sia danneggiato.
- 3) Mettete il forno su una superficie piana sufficientemente solida da sopportarne il peso e il cibo più pesante che si possa cuocere. Posizionare questo forno in un luogo sufficientemente accessibile. Collocare il forno troppo in alto può essere pericoloso poiché la posizione non garantisce la corretta estrazione del cibo dal forno.
- 4) Controllare che sopra il forno vi sia uno spazio libero di almeno 15 cm.
- 5) Inserite la spina del cavo di alimentazione del forno in una presa a muro standard a massa.
- 6) L'unità può essere fissata a un piano di copertura o un supporto. A questo scopo l'unità sul fondo è dotata di un foro per vite. Dopo avere installato definitivamente il forno, eseguire un foro nel piano di copertura per una vite autofilettante di 5 mm. Il sostegno dovrebbe stare a 20 mm dal lato sinistro dell'involucro esterno e 180 mm più indietro rispetto al bordo anteriore della piastra frontale del vano forno.



- 7) Il forno non è costruito per essere posizionato uno sopra l'altro.

# ACCESSORI

Accertatevi che i seguenti accessori siano presenti:

Manuali ecc.

- Manuale d'istruzioni
- Adesivo del menu

Scrivete i tempi di cottura e i nomi dei piatti su questo adesivo e attaccatelo al pannello dei comandi.

- Foglio delle avvertenze cautelari (AVVERTENZE E ISTRUZIONI PARTICOLARI: Matricola TCAUHA429WRRZ e TCAUHA445WRRZ)

## NOTE:

- Ordinando gli accessori, dite al rivenditore o ad un tecnico di servizio SHARP autorizzato il nome della parte e il nome del modello.
- Il nome del modello è stampato sulla copertina di questo manuale di istruzioni.



# DIAGNOSTICA

Prima di chiamare personale specializzato per riparazioni, controllate i punti che seguono.

## 1. Alimentazione

Controllate che la spina di alimentazione sia collegata ad una presa attiva.

Controllate che il fusibile linea distribuzione/interruttore automatico funzioni normalmente.

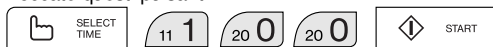
## 2. A sportello aperto:

La lampadina si accende?

Sì \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

## 3. Mettete nel forno una tazza di 150 ml d'acqua e chiudete saldamente lo sportello.

Toccate questi pulsanti.



A. La luce del forno si accende?

Sì \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

B. Il sistema di ventilazione funziona?

Sì \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

(Controllate posando una mano sulle aperture)

C. Trascorso 1 minuto viene emesso un segnale acustico?

Sì \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

D. L'indicatore di cottura è spento?

Sì \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

E. Alla fine di questo tempo l'acqua è calda?

Sì \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

Se la risposta ad una delle domande di questa pagina è "No", controllate la presa di corrente e il fusibile. Se entrambi funzionano correttamente, rivolgetevi al rivenditore o ad un Centro di Servizio SHARP autorizzato comunicando il risultato del controllo.

# PRIMA DI USARE IL FORNO

Il funzionamento del forno viene controllato premendo i tasti appropriati sul pannello dei comandi.

Ogni volta che viene premuto un tasto del pannello dei comandi si dovrebbe avvertire un segnale acustico.

- Dopo avere collegato il forno a microonde alla presa di corrente, sul display digitale appare \_\_\_\_\_.
- Le immissioni sulla tastierina si possono eseguire soltanto quando lo sportello è chiuso.
- Quando non vengono premuti tasti per più di 3 minuti, la modalità di programmazione o di controllo viene disattivata.
- All'azzeramento del tempo, sul display appare **End**. Scompare quando viene aperto lo sportello del forno o quando viene premuto il tasto **ARRESTO/CANCELLAZIONE**

## IMPOSTAZIONE DEL SEGNALE ACUSTICO

- Si può scegliere tra 2 suoni diversi o di disattivare il segnale acustico del forno.
- Per impostare un segnale, toccare due volte il tasto **IMPOSTAZIONE** entro 2 secondi e poi tenere premuto il tasto **SEGNALE** fino ad avvertire il suono desiderato.

## ARRESTO DEL FORNO

- Se si desidera arrestare il forno durante la cottura, premere una volta il tasto **ARRESTO/CANCELLAZIONE** o aprire lo sportello (tranne durante la cottura programmata). Per avviare di nuovo il forno, chiudere lo sportello e premere il tasto **AVVIO** entro 1 minuto.
- Quando lo sportello viene aperto durante la cottura programmata, il programma viene cancellato.
- Se si desidera cancellare un programma durante la cottura, premere due volte il tasto **ARRESTO/CANCELLAZIONE** .
- Se si desidera correggere un errore durante la programmazione, premere una volta il tasto **ARRESTO/CANCELLAZIONE** .

# COME AZIONARE IL FORNO

**Introduzione:** L'acqua, lo zucchero e il grasso assorbono le microonde che determinano la vibrazione delle loro molecole. Questo genera calore per attrito, allo stesso modo di quando ci si riscalda le mani strofinandole l'una con l'altra. La parti esterne dei cibi vengono riscaldate dall'energia delle microonde mentre le parti rimanenti per conduzione. Affinché i cibi vengano riscaldati uniformemente è importante girarli, riposizionarli o mescolarli. Quando raccomandato, non muovere i cibi, non è opzionale, ma è necessario per ottenere una cottura completa. È particolarmente importante per i cibi più compatti quale un trancio di carne.

## NOTE:

- Le microonde passano attraverso le stoviglie e gli utensili non metallici e riscaldano il cibo in essi contenuti.
- Le microonde vengono riflesse dal metallo.
- Il forno è dotato di rivestimento metallico e di una fitta rete metallica sullo sportello per evitare la dispersione delle microonde.
- Le stoviglie metalliche non sono adatte per la cottura a microonde.

## COTTURA PROGRAMMATA

### NOTE SULLA COTTURA PROGRAMMATA:

- Questo forno è dotato di 20 banchi di memoria (1-20) che servono per la memorizzazione di programmi di cottura.
- I banchi di memoria 1-0 sono stati preprogrammati come mostrato in tabella. Se necessario, questi banchi di memoria preprogrammati possono essere modificati singolarmente.
- Inoltre, per tutti i banchi di memoria viene memorizzata una costante di tempo 1,7 per quantità doppie. Se necessario, la costante di tempo memorizzata può anche essere cambiata singolarmente.
- Le informazioni contenute nei banchi di memoria, durante le interruzioni di corrente non vengono perse. Dopo le interruzioni di corrente non è necessario riprogrammare il forno. Per questo tipo di memoria non occorrono batterie.
- Se si desidera memorizzare o controllare il programma o la cottura utilizzando i banchi di memoria 11-20, premere due volte il tasto **NUMERO** desiderato entro 1 secondo.



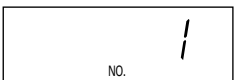
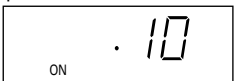
| No. memoria | Tempo di cottura | Potenza emessa |
|-------------|------------------|----------------|
| 1           | 10 sec.          | 100%           |
| 2           | 20 sec.          | 100%           |
| 3           | 30 sec.          | 100%           |
| 4           | 45 sec.          | 100%           |
| 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%           |

Per controllare i programmi memorizzati far riferimento a "Controllo della memoria" a pagina I-9.

Per modificare i programmi memorizzati, far riferimento a "Memorizzazione di un programma" a pagina I-6.

## COTTURA CON PROGRAMMAZIONE

Esempio: Quando si desidera cuocere usando la memoria 1 programmata per 10 secondi al 100%.

| Passo | Procedura  | Sequenza tasti  | Display   |
|-------|--|---|---|
| 1     | Premere il tasto <b>NUMERO</b>  . |  | <br>Dopo circa 1 secondo.<br> |

## COTTURA DI DOPPIE PORZIONI CON PROGRAMMAZIONE

Esempio: Quando si desidera cuocere una quantità doppia usando la memoria 1.

| Passo | Procedura                                 | Sequenza tasti | Display                       |
|-------|---|----------------|-------------------------------|
| 1     | Premere il tasto <b>QUANTITÀ DOPPIA</b> . |                | <br>NO. lampeggia.            |
| 2     | Premere il tasto <b>NUMERO</b>            |                | <br>Dopo circa 1 secondo.<br> |

- Note:
- Se il tempo memorizzato eccede il tempo massimo per la cottura di una quantità doppia, il display mostra l'indicazione "EE9" e quindi il forno si arresta. La memoria può essere utilizzata per la cottura di una sola porzione. Per quanto riguarda il tempo massimo si prega di vedere sotto.
  - Quantità doppia si riferisce al tempo necessario per la cottura di una doppia porzione; non indica un tempo doppio.
  - Per il sistema di cottura "PROGRAMMATA" non occorre usare il tasto **AVVIO** . Se sul display viene indicato un programma, per avviare il forno non è possibile utilizzare PROGRAMMAZIONE.

## MEMORIZZAZIONE DI UN PROGRAMMA

È possibile cambiare i programmi memorizzati in tutti i banchi di memoria.

**Gli stadi di cottura che possono essere immessi sono:**

|                          |                 |
|--------------------------|-----------------|
| <b>No. memoria 1-10</b>  | Massimo 3 stadi |
| <b>No. memoria 11-20</b> | Massimo 2 stadi |

**Livello potenza microonde** 0~100%

**Tempo di cottura** Massimo 30 minuti per ogni stadio.  
Il tempo di cottura totale è di massimo 30 minuti.

## Guida alla cottura e livello di potenza

Usare il tasto **NUMERO** appropriato dopo avere premuto il tasto **SELEZIONE POTENZA**


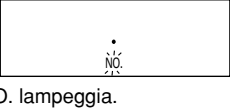


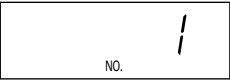

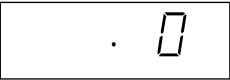





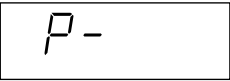

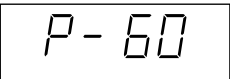

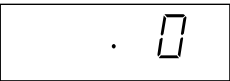



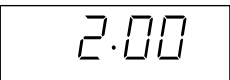

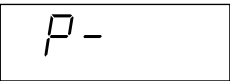

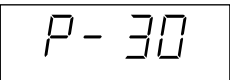

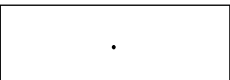
La tabella seguente fornisce gli esempi di cibi tipicamente cotti ai vari livelli di potenza delle microonde.

| Tasti numerico    | Livello potenza delle microonde | Display | Esempi di cibi  |
|-------------------|---------------------------------|---------|---|
| SELEZIONE POTENZA | 100%                            | P-HI    | Bevande, frutta, verdura, riso/pasta minestre               |
| 9                 | 90%                             | P-90    |   |
| 8                 | 80%                             | P-80    | Frutti di mare, dolci, biscotti, fettine, cassuole, lasagne |
| 7                 | 70%                             | P-70    |   |
| 6                 | 60%                             | P-60    |   |
| 5                 | 50%                             | P-50    |   |
| 4                 | 40%                             | P-40    |   |
| 3                 | 30%                             | P-30    | Scongelamento, ammorbidimento del burro                     |
| 2                 | 20%                             | P-20    |   |
| 1                 | 10%                             | P-10    | Per riscaldare i cibi                                       |
| 0                 | 0%                              | P- 0    | Potenza microonde nulla                                     |



P = Potenza

## Per programmare il tempo e il livello di potenza in una memoria

Esempio: Quando si desidera impostare 4 minuti al 60% per la prima sequenza e 2 minuti al 30% per la seconda sequenza per 1 servizio in memoria 1.

| Passo | Procedura  | Sequenza tasti  | Display  |
|-------|--|---|--|
| 1     | Premere due volte il tasto <b>IMPOSTAZIONE</b> entro 2 secondi.  |  X 2   | <br>NO. lampeggia. |
| 2     | Premere il tasto <b>NUMERO</b>  . |    | <br>NO. 1          |
| 3     | Premere il tasto <b>SELEZIONE TEMPO</b> .  |    | <br>. 0            |
| 4     | Immettere il tempo di cottura desiderato per la prima sequenza. (4 minuti)   |    | <br>4.00           |
| 5     | Premere il tasto <b>SELEZIONE POTENZA</b> .  |    | <br>P-             |
| 6     | Immettere il livello di potenza desiderato per la prima sequenza. (60%)  |    | <br>P- 60          |
| 7     | Premere il tasto <b>SELEZIONE TEMPO</b> .  |    | <br>. 0            |
| 8     | Immettere il tempo di cottura per la seconda sequenza. (2 minuti)  |    | <br>2.00          |
| 9     | Premere il tasto <b>SELEZIONE POTENZA</b> .  |    | <br>P-           |
| 10    | Immettere il livello di potenza desiderato per la seconda sequenza. (30%)  |    | <br>P- 30        |
| 11    | Premere due volte il tasto <b>IMPOSTAZIONE</b> per completare l'impostazione.                                      |  X 2   | <br>.            |


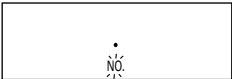

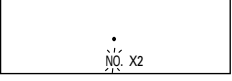


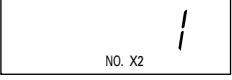





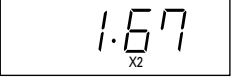

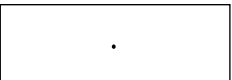
P = Potenza


- Note:
- Quando il tempo di cottura supera il tempo massimo, sul display appare "EE9". Vedere a pagina I-14.
  - Se il tempo programmato supera il tempo massimo di una quantità doppia, non è possibile memorizzare la doppia quantità. Si può cuocere soltanto 1 servizio.
  - Per il 100% non è necessario premere il tasto **SELEZIONE POTENZA** .
  - Al passo 1, quando il tasto **IMPOSTAZIONE**  viene premuto la seconda volta viene emesso il segnale acustico.

## Per cambiare la costante di tempo per la quantità doppia

La costante di tempo predefinita per la quantità doppia è 1,7 volte il tempo di cottura della quantità singola, tuttavia è possibile cambiare la costante per adattarla alle proprie esigenze.

Esempio: Quando si desidera sostituire la costante di tempo con 1,67 in memoria 1.

| Passo | Procedura  | Sequenza tasti  | Display  |
|-------|--|---|--|
| 1     | Premere due volte il tasto <b>IMPOSTAZIONE</b> entro 2 secondi.  |  X 2   | <br>NO. lampeggia. |
| 2     | Premere il tasto <b>QUANTITÀ DOPPIA</b> .  |    |                    |
| 3     | Premere il tasto <b>NUMERO</b>  . |    |                    |
| 4     | Premere il tasto <b>SELEZIONE TEMPO</b> .  |    |                    |
| 5     | Impostare la costante di tempo (1,67).   |    |                    |
| 6     | Premere due volte il tasto <b>IMPOSTAZIONE</b> per completare l'impostazione.                                      |  X 2   |                    |





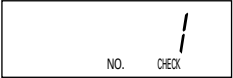
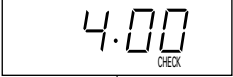
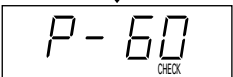
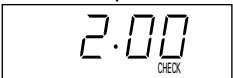
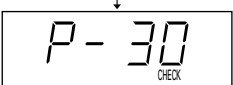
- Note:
1. Quando si desidera cambiare la costante di tempo, deve essere impostata separatamente per ogni tasto.
  2. La costante di tempo può essere impostata tra 0,00 e 9,99.
  3. Al passo 1, quando il tasto **IMPOSTAZIONE**  viene premuto la seconda volta viene emesso il segnale acustico.

## CONTROLLO DELLA MEMORIA




È possibile controllare le informazioni programmate in memoria.

### Controllo del tempo e del livello di potenza

Esempio: Quando si desidera conoscere le informazioni programmate in memoria 1, con la memoria 1 programmata per 4 minuti al 60% per la prima sequenza e 2 minuti al 30% per la seconda sequenza.

| Passo | Procedure  | Sequenza tasti  | Display   |
|-------|--|---|---|
| 1     | Premere il tasto <b>CONTROLLO</b> .  |  | <br>NO. lampeggia.  |
| 2     | Premere il tasto <b>NUMERO</b>  . |  | <br>Dopo circa 1 secondo.<br><br>↓<br><br>↓<br><br>↓<br><br>RIPETIZIONE |





P = Potenza

- Note:
1. Per cancellare il CONTROLLO MEMORIA, premere il tasto **CONTROLLO** .
  2. Se alla pressione del pulsante **NUMERO** appare l'indicazione , significa che la memoria non è stata impostata.
  3. Per controllare la costante di tempo per la quantità doppia, al passo 2 premere il tasto **QUANTITÀ DOPPIA**  e il tasto **NUMERO** desiderato.

## COTTURA MANUALE

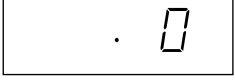
Il forno può essere programmato per un massimo di 3 sequenze di cottura a 11 livelli di potenza delle microonde preselezionati. Vedere a pagina I-6. È possibile programmare un tempo di cottura massimo di 30 minuti per ogni stadio. Il tempo di cottura totale massimo è di 30 minuti.

### NOTE SULLA COTTURA MANUALE

- Per il 100% non è necessario premere il tasto **SELEZIONE POTENZA** .
- Se il tempo impostato eccede il tempo massimo, il display mostra l'indicazione "EE9". Toccate quindi il pulsante **ARRESTO/CANCELLAZIONE**  ed inserite un valore di tempo adeguato.
- Durante la cottura, se si apre lo sportello il forno si arresta. Per riavviare la cottura richiudete lo sportello e quindi premete il pulsante **AVVIO** . La mancata pressione del pulsante **AVVIO**  entro 1 minuto dalla chiusura dello sportello determina la cancellazione del programma.

### COTTURA MANUALE

Esempio: Supponiamo di voler cuocere per 2 minuti e 30 secondi al 50%.


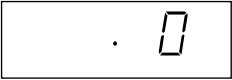



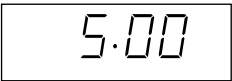

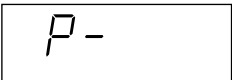

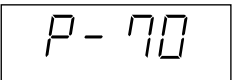

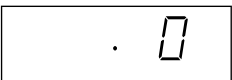



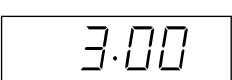

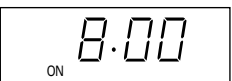
| Passo | Procedura   | Sequenza tasti  | Display  |
|-------|---|---|--|
| 1     | Premere il tasto <b>SELEZIONE TEMPO</b> .                         |    |    |
| 2     | Immettere il tempo di cottura desiderato. (2 minuti e 30 secondi) |    |    |
| 3     | Premere il tasto <b>SELEZIONE POTENZA</b> .                       |    |    |
| 4     | Immettere il livello di potenza desiderato. (50%)                 |    |  |
| 5     | Premere il tasto <b>AVVIO</b> .                                   |    |  |

P = Potenza

## PROGRAMMAZIONE DELLE SEQUENZE

Questa caratteristica permette la cottura continua ed ininterrotta per un massimo di tre sequenze distinte.

Esempio: Quando si desidera cuocere per 5 minuti al 70% e successivamente per 3 minuti al 100%.

| Passo | Procedura  | Sequenza tasti  | Display  |
|-------|--|---|--|
| 1     | Premere il tasto <b>SELEZIONE TEMPO</b> .                                    |    |    |
| 2     | Immettere il tempo di cottura desiderato per la prima sequenza. (5 minuti)   |    |    |
| 3     | Premere il tasto <b>SELEZIONE POTENZA</b> .                                  |    |    |
| 4     | Immettere il livello di potenza desiderato per la prima sequenza. (70%)      |    |    |
| 5     | Premere il tasto <b>SELEZIONE TEMPO</b> .                                    |    |    |
| 6     | Immettere il tempo di cottura desiderato per la seconda sequenza. (3 minuti) |    |    |
| 7     | Premere il tasto <b>AVVIO</b> .  |    |  |

P = Potenza

Nota: Se si desidera programmare 3 sequenze di cottura, dopo il passo 6 ripetere i passi da 1 a 4.


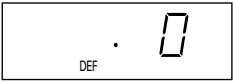
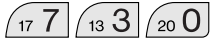
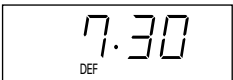


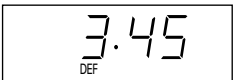

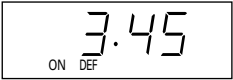


## ALTRE COMODE FUNZIONI

### SCONGELAMENTO RAPIDO

Lo scongelamento rapido è utile per scongelare le carni e il pollame. Immettere il tempo di scongelamento desiderato facendo riferimento alla tabella dello scongelamento.

Esempio: Quando si desidera scongelare per 7 minuti e 30 secondi.

| Passo | Procedura  | Sequenza tasti  | Display  |
|-------|--|---|--|
| 1     | Premere il tasto <b>SCONGELAMENTO RAPIDO</b> .   |  |  |
| 2     | Immettere il tempo di scongelamento desiderato.  |  |  |
| 3     | Premere il tasto <b>AVVIO</b> .  |  |  |
| 4     | Raggiunto il tempo intermedio di scongelamento, lampeggia CHECK e il forno emette per 4 volte un "segnale acustico".<br>Aprire lo sportello. Capovolgere il cibo e coprire le parti calde.<br>Chiudere lo sportello. |   |  |
| 5     | Dopo avere chiuso lo sportello, premere il tasto <b>AVVIO</b> entro 1 minuto.  |  |  |

Nota: 1. Se lo sportello non viene aperto quando vengono emessi i segnali acustici, il ciclo di scongelamento continua fino all'azzeramento del tempo di scongelamento.

2. Se il tempo impostato eccede il tempo massimo (30 minuti), il display mostra l'indicazione "EE9".

Toccate quindi il pulsante **ARRESTO/CANCELLAZIONE**  ed inserite un valore di tempo adeguato.

### TABELLA DI SCONGELAMENTO RAPIDO

Viene fornita specialmente per i tagli di cibo più piccoli. Il programma di scongelamento rapido dovrebbe essere usato per i cibi seguenti.

1. Bistecche
2. Costolette di agnello
3. Costolette di maiale
4. Pezzi di pollo
5. Filetti di pesce

Il forno viene preprogrammato con un ciclo di tempo e livello di potenza per semplificare lo scongelamento dei cibi elencati sopra.

### REGOLE FONDAMENTALI PER LO SCONGELAMENTO RAPIDO

-Dopo lo scongelamento, lasciare sempre riposare il cibo per circa 10-30 minuti, affinché assuma una temperatura uniforme e per ottenere risultati migliori.

-Dopo questo periodo, controllare il cibo. Se non è stato completamente scongelato, eseguire un ulteriore scongelamento al livello di potenza di 20%.

-Scegliere cibi che presentano uno spessore uniforme. I risultati dello scongelamento saranno migliori. I cibi di spessore non uniforme sarebbe meglio coprirli con pezzi di carta stagnola per evitare il surriscaldamento delle parti più sottili.

-Per i cibi non elencati in tabella, far riferimento alla tabella di scongelamento del manuale.


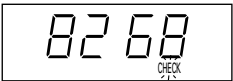


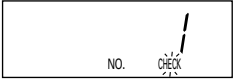
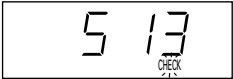
-I pezzi di pollo, le bistecche, le costolette e i pesci, congelarli separatamente in singoli strati piani e se necessario separare gli strati con fogli di plastica per congelamento. Questo successivamente, garantisce uno scongelamento uniforme.

| CIBO   | 200 g   | 400 g      | 600 g   | METODO   |
|--|---------|------------|---------|--|
| Bistecche<br>Costolette di maiale e di agnello<br>Pezzi di pollo<br>Filetti di pesce | 2' - 3' | 5' - 5'30" | 7' - 8' | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Disporre il cibo con le parti più sottili al centro in un singolo strato, se più pezzi aderiscono gli uni agli altri, separarli il più presto possibile.</li> <li>2. Se necessario, coprire le parti più sottili con pezzi di carta stagnola.</li> <li>3. Dopo l'emissione dei segnali acustici, capovolgere i pezzi e riposizionarli. Dopo averle rigirate, coprite le porzioni scongelate con piccoli pezzi di carta stagnola.</li> </ol> Dopo lo scongelamento, lasciare riposare per 10-30 minuti. |

## CONTROLLO DEI CONTATORI

Prima di utilizzare il nuovo forno, azzerare i contatori (vedere AZZERAMENTO DEI CONTATORI sotto) per prendere nota del numero di volte che il forno viene utilizzato.

Esempio: Se si desidera conoscere il numero totale di volte che il forno è stato utilizzato e il numero di volte che è stato eseguito ogni programma. Nell'esempio seguente, il forno è stato utilizzato 8268 volte e il programma della memoria 1 è stato eseguito 513 volte.


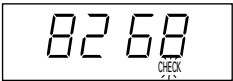


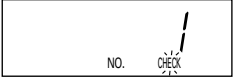
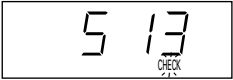


| Passo | Procedura   | Sequenza tasti  | Display  |
|-------|---|---|--|
| 1     | Premere due volte il tasto <b>CONTROLLO</b> .   |  X 2 | <br>CHECK lampeggia.<br>(Numero totale di volte che è stato utilizzato)  |
| 2     | Per controllare l'uso della memoria 1, premere il tasto <b>NUMERO</b>  . |      | <br>Dopo circa 1 secondo.<br><br>(Numero di volte che è stata usata memoria 1) |




- Note: 1. Per disattivare la modalità di controllo contatore, premere il tasto **CONTROLLO** .
- La cifra massima che può raggiungere ogni contatore è 9999, raggiunta tale cifra ritorna a zero.
2. Per controllare il numero di volte che è stata eseguita la cottura manuale, al passo 2 invece del tasto **NUMERO** premere il tasto **SELEZIONE TEMPO** .
- Per controllare il numero di volte che è stata eseguito lo **SCONGELAMENTO RAPIDO**, al passo 2 invece del tasto **NUMERO** premere il tasto **SCONGELAMENTO RAPIDO** .

## AZZERAMENTO DEI CONTATORI

È possibile azzerare ogni conteggio.


Esempio: Supponiamo che si desideri azzerare il conteggio di memoria 1.

| Step | Procedura  | Sequenza tasti  | Display  |
|------|--|---|--|
| 1    | Premere due volte il tasto <b>CONTROLLO</b> .  |  X 2 | <br>CHECK lampeggia.<br>(Numero totale di volte che è stato utilizzato)   |
| 2    | Premere il tasto <b>NUMERO</b>  . |    | <br>Dopo circa 1 secondo.<br><br>(Numero di volte che è stata usata memoria 1) |
| 3    | Premere il tasto <b>IMPOSTAZIONE</b> .   |    | <br>(Numero di volte che è stata usata memoria 1)  |

- Note: 1. Per disattivare la modalità di azzeramento contatori, premere il tasto **CONTROLLO** .
2. Per azzerare il conteggio della cottura manuale, al passo 2 invece del tasto **NUMERO** premere il tasto **SELEZIONE TEMPO** . Per azzerare il conteggio dello **SCONGELAMENTO RAPIDO**, al passo 2 invece del tasto **NUMERO** premere il tasto **SCONGELAMENTO RAPIDO** .
3. Per azzerare il conteggio totale, saltare il passo 2.

## INDICAZIONE DEL MESSAGGIO DI ERRORE

Se sul display appare un messaggio di ERRORE, attenersi alle seguenti istruzioni.

| MESSAGGIO DI ERRORE |  |
|---------------------|--|
| EE9                 | Il tempo selezionato eccede il tempo massimo. Toccate il pulsante <b>ARRESTO/ CANCELLAZIONE</b>  e quindi inserite un valore di tempo adeguato. |

## MANUTENZIONE E PULIZIA

PULITE IL FORNO AD INTERVALLI REGOLARI DI TEMPO, RIMUOVENDO QUINDI QUALSIASI DEPOSITO DI CIBO - Mantenete il forno pulito, poiché in caso contrario le sue superfici si potrebbero deteriorare. Ciò abbrevierebbe la vita dell'apparecchio ed eventualmente dar luogo a situazioni di pericolo.

### PRECAUZIONE:

NON USATE PULITORI PER FORNO DEL TIPO IN COMMERCIO, ABRASIVI, PULITORI FORTI O PAGLIETTE PER PULIRE IL FORNO A MICROONDE. NON SPRUZZARE ACQUA DIRETTAMENTE SUL FORNO. POTREBBE CAUSARE SCOSSE ELETTRICHE, DISPERSIONI DI CORRENTE O DANNEGGIARE IL FORNO. NON PULITE IL FORNO CON GETTI D'ACQUA.

### Esterno del forno a microonde

L'esterno del forno può essere facilmente pulito conacqua saponata. Risciacquare con un panno umido ed asciugare con un panno morbido ed asciutto.

### ATTENZIONE:

NON ACCENDERE IL FORNO SENZA LA COPERTURA DI VENTILAZIONE DELL'ARIA.

### Pannello comandi

Il pannello comandi deve venire pulito ogni tanto. Prima di pulire il pannello, aprite lo sportello per disattivare la pulsantiera. Usate un panno inumidito con sola acqua e strofinate leggermente il pannello sino a che non è pulito. Non usate troppa acqua. Non usate soluzioni pulenti o abrasivi, o portreste danneggiare gravemente il pannello e rendere i tasti inservibili.

### Interno del forno

- 1) Per conservare il forno igienicamente pulito, facilmente, a fine giornata pulire strofinando residui solidi e liquidi con un panno morbido e umido o una spugna. Per lo sporco più difficile, usate un detergente debole e pulite più volte con un panno umido finchè tutto lo sporco è scomparso.

L'accumulo di schizzi potrebbe surriscaldarsi, producendo fumo o addirittura incendiarsi e, quindi, divenire causa della produzione di archi.

- 2) Tenere sempre pulito il piano di ceramica. L'unto o il grasso lasciato nel vano forno, potrebbero surriscaldarsi e generare fumo o anche provocare un incendio la volta successiva che il forno viene utilizzato.

### ATTENZIONE:

NON RIMUOVETE IL PIANO DI CERAMICA.

- 3) Controllate che sapone ed acqua non penetrino attraverso i fori nelle pareti, perchè possono causare danni al forno.
- 4) Non usate pulitori di tipo spray all'interno del forno.

### Sportello

Pulire spesso lo sportello da entrambi i lati, la guarnizione e le superfici di tenuta, utilizzando un panno morbido inumidito. Non usare prodotti di pulizia abrasivi.

### Filtro di aspirazione dell'aria

Mantenere pulito il filtro di aspirazione dell'aria. Pulire il filtro di aspirazione dell'aria ogni due settimane.

Lavare il filtro di aspirazione dell'aria utilizzando acqua e sapone delicato, risciacquare e asciugare con un panno morbido.

Il filtro di aspirazione dell'aria può essere facilmente rimosso utilizzando una monetina (con uno spessore inferiore a 2 mm).

Non utilizzare il forno senza il filtro di aspirazione dell'aria.

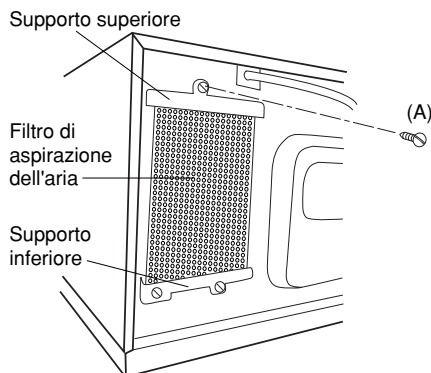
### Rimozione:

1. Rimuovere una speciale vite (A) come indicato nella figura 1.
2. Rimuovere il supporto superiore dal filtro di aspirazione dell'aria.
3. Rimuovere il filtro di aspirazione dell'aria dal supporto inferiore.

### Reinstallazione:

1. Inserire il filtro di aspirazione dell'aria nella fessura del supporto inferiore.
2. Collocare il supporto superiore nel filtro di aspirazione dell'aria.
3. Fissare il supporto superiore e il filtro di aspirazione dell'aria al forno con una speciale vite (A), come mostrato nella figura 1.

Figura 1



# CONSIGLI E INFORMAZIONI UTILI

## CIÒ CHE DOVETE SAPERE SULLE MICROONDE

Le microonde mettono in movimento le molecole d'acqua presenti negli alimenti. L'attrito che ne consegue, genera il calore che scongela, riscalda o cuoce i cibi. Tale calore ha poi il potere di scongelare, riscaldare o cuocere le vivande.

### ALIMENTI



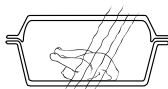
Assorbono le microonde

## LE STOVIGLIE ADATTE

### Vetro, vetro-ceramica e porcellana

Tutti i tipi di stoviglie in vetro, vetro-ceramica oppure porcellana pirofila si adeguano perfettamente all'uso nel forno a microonde. Le stoviglie usate non dovranno essere tuttavia in vetro a contenuto metallico (cristallo al piombo) oppure con guarnizioni o rivestimenti metallici (bordo dorato, blu cobalto).

### Vetro, porcellana, ceramica, plastica, carta, ecc.



Vengono attraversati dalle microonde

### Ceramica

Materiale generalmente adatto al forno a microonde. Le stoviglie devono essere tuttavia smaltate poiché in caso contrario il materiale assorbe l'umidità dei cibi, la quale a sua volta produce un riscaldamento interno del contenitore ceramico che si può così spezzare.

### Plastica e carta

Le stoviglie in plastica oppure carta resistenti al calore sono adatte allo scongelamento, al riscaldamento ed alla cottura di cibi con il forno a microonde. Attenetevi comunque alle rispettive indicazioni del fabbricante.

### Pellicola per la cottura in forno a microonde

Questo tipo di pellicola o quella resistente al calore sono perfettamente adatte per coprire o accartocciare i cibi da cuocere nel forno a microonde. Attenetevi comunque alle indicazioni del fabbricante.

### Tubolare di pellicola da forno

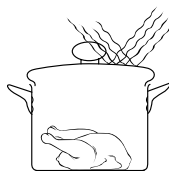
Può essere usato per la cottura con il forno a microonde. Evitate tuttavia di chiuderne le estremità con i fermagli in metallo, i quali riscaldandosi potrebbero fondere la pellicola. Usate invece dello spago, praticando con una forchetta alcuni fori nella pellicola.

### Metallo

Di regola è sconsigliabile usare contenitori in metallo, poiché essi respingono le microonde che non possono raggiungere così la vivanda.

Esistono tuttavia alcune eccezioni in cui è utile sfruttare tale proprietà del metallo: talvolta può rivelarsi opportuno coprire alcune parti della vivanda in forno con delle strisce di carta d'alluminio, al fine di evitare che si scongelino o cuociano troppo rapidamente (per esempio nel caso delle ali di pollo).

### METALLO



Respinge le microonde

Gli spiedini in metallo o le vaschette in alluminio (usate ad esempio per contenere i piatti precotti) possono essere usati. Le loro dimensioni dovranno essere tuttavia ridotte rispetto a quelle della vivanda. Nel caso della vaschetta di alluminio ad esempio, essa dovrà essere riempita per 2/3 o 3/4. Si consiglia comunque di travasare la vivanda in un contenitore adatto per la cottura in forno a microonde.

Usando vaschette in alluminio o altri contenitori in metallo, dovrete assicurarvi di mantenere una distanza di almeno 2,0 cm dalle pareti interne del forno, in modo da evitare che queste possano essere danneggiate da eventuali scintille prodotte dalle microonde respinte dal metallo.

Non usate stoviglie con rivestimenti, guarnizioni o inserti metallici, come per esempio viti, nastri o impugnature.

## PROVA D'IDONEITÀ PER LE STOVIGLIE

Se non siete sicuri se le vostre stoviglie siano effettivamente adatte all'uso in forno a microonde, eseguite la prova d'idoneità come di seguito descritto: mettete la stoviglia in forno insieme ad un bicchiere in cui avrete versato circa 150 ml d'acqua e che collocherete vicino o sulla stoviglia stessa. Accendete alla massima potenza il forno per circa 1 o 2 minuti. Se, una volta tolta dal forno, la stoviglia sarà ancora fredda o solo leggermente tiepida, allora è adatta alle microonde. Questo test non va tuttavia eseguito per i contenitori in plastica, perché potrebbero fondere.

## INFORMAZIONI RIGUARDO AL LIVELLO DI POTENZA

### Potenza del 100%-70%:

L'alta potenza è ideale per riscaldare o rigenerare il cibo. Potete anche usarla per far bollire il cibo, p.es., l'acqua, e continuare poi la cottura con una potenza più bassa (p.es., per il riso o la pasta).

### Potenza del 60%-40%:

Per tempi di cottura più lunghi e tipi di cibo compatti.

### Potenza del 30%-20%:

Per una cottura attenta e menu delicati. Da usare anche dopo la cottura per ribollire o per la pasta e il riso.

### Potenza del 10%:

Il basso livello di potenza serve principalmente allo scongelamento. Può anche essere usato per la cottura di menu molto delicati, come le salse al formaggio.

Si raccomanda generalmente di coprire il cibo per la cottura o il riscaldamento. Inoltre, potete spruzzare un po' d'acqua sul cibo (potete usare acqua salata o brodo).

Il vapore dell'acqua mantiene il cibo umido e aiuta cuocere più rapidamente.

## TABELLA E RICETTE DI COTTURA

|                  | Menu                       | Température initiale | Livello potenza delle microonde | 200g           | 400g         | 600g        | Commento  |
|------------------|----------------------------|----------------------|---------------------------------|----------------|--------------|-------------|---|
| SCONGELAMENTO    | Carne                      | -18°C                | 10%                             | 5'30" circa    | 10' circa    | 15' circa   | Rigirate a metà del tempo totale di scongelamento. Lasciate riposare per 15 minuti circa. |
|                  | Pollame                    | -18°C                | 10%                             | 7' circa       | 10'30" circa | 15' circa   |   |
|                  | Pesce                      | -18°C                | 10%                             | 5'30" circa    | 10' circa    | 15' circa   |   |
|                  | Frutta                     | -18°C                | 10%                             | 5'20" circa    | 9' circa     | —           |   |
|                  | *Dolce                     | -18°C                | 10%                             | 2' circa       | 3' circa     | 4' circa    |   |
|                  | (senza frutta o formaggio) |                      |                                 |                |              |             |   |
|                  | *Dolce alla crema          | -18°C                | 10%                             | 1'50" circa    | 2'50" circa  | —           |   |
|                  | Gamberetti                 | -18°C                | 10%                             | 5'30" circa    | 9' circa     | 14' circa   |   |
| **Carne fredda   | -18°C                      | 10%                  | 5'20" circa                     | 7' circa       | 9'30" circa  |             |   |
| RISCALDAMENTO    | Minestra, acquosa          | 5±2°C                | 100%                            | 1'20" circa    | 2'40" circa  | 3'50" circa | Coprite con stagnola per forno o con un coperchio. Rimestate bene dopo il riscaldamento.  |
|                  | Minestra, cremosa          | 5±2°C                | 100%                            | 1'30" circa    | 3' circa     | 4' circa    |   |
|                  | Cibi cotti in casseruola   | 5±2°C                | 100%                            | 1'30" circa    | 3' circa     | 4'20" circa |   |
|                  | Supplementi, pasta         | 5±2°C                | 100%                            | 1'30" circa    | 2'30" circa  | 3'30" circa |   |
|                  | Supplementi, riso          | 5±2°C                | 100%                            | 1'30" circa    | 2'30" circa  | 3'30" circa |   |
|                  | Supplementi, patate        | 5±2°C                | 100%                            | 1'30" circa    | 2'30" circa  | 3'40" circa |   |
|                  | Supplementi, verdure       | 5±2°C                | 100%                            | 1'30" circa    | 2'30" circa  | 3'30" circa |   |
|                  | Fagioli al forno           | 5±2°C                | 100%                            | 1'30" circa    | 2'30" circa  | 3'40" circa |   |
|                  | Gulash, ragù               | 5±2°C                | 100%                            | 1'45" circa    | 2'45" circa  | 3'20" circa |   |
|                  | *Carne (150 g)             | 5±2°C                | 100%                            | 1'10" circa    | 2' circa     | —           |   |
| *Salpicce (50 g) | 5±2°C                      | 100%                 | 25-30 sec. circa                | 40 sec.        | 50 sec.      |             |   |
| COTTURA          | Supplementi, patate        | 20±2°C               | 100%                            | 3'30" circa    | 6'30" circa  | 8' circa    | Usate il coperchio della casseruola. Rimestate a metà del tempo totale di cottura.        |
|                  | Supplementi, verdure       | 20±2°C               | 100%                            | 3'30"-4' circa | 7' circa     | 8' circa    |   |

\* indicazioni per pezzi (1, 2, 3 pezzi), non in grammi.

\*\*Rimuovete le porzioni scongelate. Lasciate riposare per 15 minuti circa.

|          | Menu                                | Temperatura iniziale | Livello potenza delle microonde | 1 pezzo       | 2 pezzi       |
|----------|-------------------------------------|----------------------|---------------------------------|---------------|---------------|
| SPECIALI | Pasticceria danese                  | 20±2°C               | 100%                            | 10 sec. circa | –             |
|          | *Ciambelle                          | 20±2°C               | 100%                            | 9 sec. circa  | 14 sec. circa |
|          | *Boucheés à la reine                | 20±2°C               | 100%                            | 20 sec. circa | 27 sec. circa |
|          | *Polpetta                           | 5±2°C                | 100%                            | 1' circa      | 1'50" circa   |
|          | *Polpetta al formaggio              | 5±2°C                | 50%                             | 1'50" circa   | 3' circa      |
|          | Pane tostato e pancetta (40 g)      | 20±2°C               | 100%                            | 15 sec.       | –             |
|          | Uova strapazzate e pancetta (140 g) | 5±2°C                | 100%                            | 50 sec.       | –             |

\* indicazioni per pezzi (1, 2, 3 pezzi), non in grammi.

## Ricette



### Uova strapazzate

Mischiate due uova con sale, pepe e del latte. Cuocete per 1 minuto 30 secondi circa, rigirando tre volte entro il tempo totale di cottura.

### Toast all'Hawaiana

Preparate i toast e spalmateli di burro. Mettete una fetta di prosciutto, ananas e formaggio su un piatto e cucinate per 40 secondi circa. Dopo la cottura, mettete il tutto sui toast preparati.

### Pancetta affumicata

Mettete 2 fettine di pancetta affumicata tra tovagliolini di carta e cucinate per 45 secondi circa.

### Cioccolata calda con crema

Versate 150 ml di latte in una tazza. Aggiungete 30 g di cioccolata nera (a pezzetti). Mescolate e cucinate per 1 minuto 20 secondi circa. Rigidate una volta durante la cottura. Aggiungete un po' di crema sbattuta e servite con sopra della cioccolata in polvere.

Per la cottura di tutte le ricette viene utilizzato il 100% della potenza microonde.



# MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LÉALAS ATENTAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTAS FUTURAS

1. Este aparato está diseñado para ser utilizado por usuarios expertos o entrenados en las tiendas, en la pequeña industria y en granjas, o para uso profesional por personas dedicadas.
2. Este horno está diseñado para colocarlo sobre una encimera únicamente. No está diseñado para integrarlo en una unidad de cocina. No coloque el horno dentro de un armario.
3. La toma de corriente eléctrica debe estar fácilmente accesible de forma que la unidad pueda desenchufarse sin dificultades en caso de emergencia.  
**Si se observase humo o fuego: Mantenga la puerta del horno cerrada** y desconecte el cable de corriente del enchufe de pared con el fin de ahogar las llamas. En caso de no realizar estas operaciones se puede ocasionar fuego y daños en el horno.
4. Asegúrese de que queda un espacio libre de 15 cm como mínimo encima del horno.
5. Este electrodoméstico no está diseñado para su uso por parte de personas (incluidos niños) con discapacidad física, sensorial o mental, o con poca experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones precisas por parte de alguien responsable de su seguridad.
6. Los niños deben estar bajo la supervisión de un adulto para evitar que jueguen con el electrodoméstico.
7. **ADVERTENCIA:** Solo se debe permitir a los niños utilizar el horno sin supervisión alguna cuando se les haya dado instrucciones adecuadas para que puedan usarlo de modo seguro y comprendan los peligros de un uso incorrecto.
8. **ADVERTENCIA:** Si la puerta o las juntas de la puerta están dañadas, no deberá ponerse en funcionamiento el horno hasta que un técnico competente lo haya reparado.
9. **ADVERTENCIA:** No ajuste, repare o modifique nunca el horno personalmente. Hacerlo es peligroso para cualquier persona que carezca de los conocimientos necesarios para llevar a cabo tareas de mantenimiento o reparación que requieran la extracción de una cubierta que protege frente a la exposición a la energía de microondas.
10. Si se estropea el cable de alimentación de este aparato, su cambio deberá ser efectuado por un técnico de servicio de SHARP autorizado para evitar peligro.
11. **ADVERTENCIA:** No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes cerrados herméticamente, ya que podrían explotar.
12. **ADVERTENCIA:** El calentamiento de bebidas con microondas puede producir una ebullición eruptiva retardada, por lo que deberá tener cuidado cuando manipule el recipiente.
13. No cocine huevos con la cáscara ni caliente huevos duros enteros en hornos de microondas, ya que podrían explotar incluso después de haber terminado de calentarlos. Para cocinar o volver a calentar huevos que no estén mezclados o revueltos, pinche las yemas y las claras para que no exploten. Quite

- la cáscara y corte los huevos duros antes de calentarlos en el horno de microondas.
14. Deberá comprobar que los utensilios sean adecuados para su empleo con este horno. Vea "CONSEJOS ÚTILES" en la página E-15. Utilice sólo envases y utensilios adecuados para cocinar con microondas.
  15. **ADVERTENCIA:** El contenido de biberones y de recipientes de comida para bebés debe ser revuelto o agitado y se deberá comprobar su temperatura antes de su consumo a fin de evitar quemaduras.
  16. Cuando caliente comida en recipientes de plástico o de papel, vigile el horno porque existe la posibilidad de que se incendien.
  17. Limpie el horno periódicamente y extraiga las acumulaciones de residuos de alimentos.
  18. Si el horno no se mantiene limpio, es posible que produzca un deterioro de su superficie que podría afectar adversamente a la vida útil del aparato y dar lugar a situaciones peligrosas.
  19. Consulte las instrucciones para la limpieza de las juntas de la puerta, el interior y los elementos adyacentes en la página E-14.
  20. El horno no deberá limpiarse con un chorro de agua.

## Para evitar incendios

1. **Los hornos de microondas no deben dejarse funcionando sin que haya alguien controlando su cocción. Los niveles de potencia que sean demasiado altos o los tiempos de cocción demasiado largos pueden calentar excesivamente los alimentos y originar incendios.**
2. El suministro de C.A. debe ser de 230 V, 50 Hz, con un fusible en la línea de distribución de 16 A como mínimo, o un interruptor en el circuito de distribución de 16 A como mínimo.  
Al usar dos hornos, cada horno debe estar protegido por un fusible en la línea de distribución de 16 A o un interruptor en el circuito de distribución.
3. Deberá prepararse un circuito eléctrico independiente sólo para este aparato.
4. No coloque el horno en superficies donde se genere calor. Por ejemplo, no lo sitúe cerca de un horno normal.
5. No instale el horno en lugares que tengan alta humedad o donde pueda acumularse humedad.
6. No guarde ni use el horno en exteriores.
7. **Limpie el piso de cerámica y la cavidad del horno después de utilizarlo. Quiteles siempre la grasa dado que ésta podría sobrecalentarse la próxima vez que use el horno y empezar a echar humo o prenderse fuego.**
8. No coloque materiales inflamables cerca del horno o de los orificios de ventilación.
9. No bloquee la entrada de los orificios de ventilación.
10. Quite todos los precintos metálicos, envolturas de alambre, etc. que tenga la comida dado que podrían formarse arcos o chispas eléctricas en las superficies metálicas y ocasionar incendios.

1. No utilice el horno de microondas para freír con aceite o para calentar aceite con el que va a freír después. No se puede controlar la temperatura y podría prenderse fuego.
2. Para hacer palomitas de maíz (popcorn) utilice sólo un horno de microondas especial para ello.
3. No guarde comida ni ningún otro alimento dentro del horno.
4. Compruebe las posiciones programadas después de poner el horno en funcionamiento para asegurarse de que su operación va a ser la correcta.
5. Para evitar el calentamiento excesivo y un incendio, tenga mucho cuidado cuando cocine o caliente alimentos con un contenido alto de azúcar o grasa como, por ejemplo, salchichas envueltas en hojaldre, pastel o pudín de Navidad.
6. Consulte los consejos correspondientes ofrecidos en este manual de manejo y en la sección del libro de cocina adjunto.

### **Para evitar posibles heridas**

#### **ADVERTENCIA:**

1. No haga funcionar el horno si está estropeado o funciona mal. Compruebe los puntos siguientes antes de utilizarlo.
  - a) La puerta; asegúrese de que la puerta cierra bien y compruebe que no está ni deformada ni combada.
  - b) Las bisagras y pestillos de seguridad de la puerta; compruebe que no están ni rotos ni flojos.
  - c) Los sellos de la puerta y las superficies de sellado; asegúrese de que no han sufrido daños y están en perfectas condiciones.
  - d) Dentro del horno o en la puerta; asegúrese de que no hay abolladuras.
  - e) El cable y el enchufe de alimentación de la corriente; asegúrese de que no están estropeados.
2. No ponga el horno a funcionar con la puerta abierta ni altere de ninguna forma los pestillos (cierres) de la puerta de seguridad.
3. No haga funcionar el horno si hay algún objeto atrapado entre los sellos de la puerta y las superficies de sellado.
4. No permita que se acumule grasa o suciedad en los sellos de las puertas ni en partes adyacentes. Siga las instrucciones de "Limpieza y Mantenimiento" en la página E-14".
5. Las personas que llevan un MARCAPASOS deben comprobar con su médico o el fabricante del marcapasos las precauciones que deben tomar con respecto a los hornos de microondas.

### **Para evitar sacudidas eléctricas**

1. Bajo ningún concepto se deberá desmontar la caja exterior.
2. No derrame nada ni introduzca ningún objeto en los orificios de los cierres de la puerta o en los orificios de ventilación. En caso de que cayera algo, apague el horno, desenchúfelo inmediatamente y llame al técnico de servicio SHARP autorizado.
3. No sumerja en agua ni en ningún otro líquido el cable de alimentación ni el enchufe.
4. No deje que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de una mesa o de otras superficies de trabajo.

5. Mantenga el cable de alimentación alejado de las superficies calientes, en especial de la parte posterior del horno.
6. Desenchufe el horno antes de cambiar la lámpara del horno.

### **Para evitar el riesgo de explosión y ebullición repentina**

1. No use nunca recipientes o envases sellados. Quite los cierres y tapas antes de utilizarlos. Los recipientes sellados pueden explotar al acumularse la presión incluso después de haber apagado el horno.
2. Tenga cuidado cuando caliente líquidos en el horno de microondas. Utilice un recipiente de boca ancha para que puedan escapar las burbujas.

**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) No emplee un tiempo excesivo (consulte la página E-16, 17).
- 2) Agite el líquido antes de calentarlo/recalentarlo.
- 3) Es aconsejable introducir una varilla de vidrio o utensilio similar (no metal) en el líquido mientras calienta.
- 4) Deje el líquido en reposo durante un mínimo de 20 segundos al final del tiempo de cocción para evitar que hierva y salpique después.
5. Agujereee la piel o cáscara de alimentos como las patatas, salchichas y fruta antes de cocinarlos porque si no podrían explotar.

### **Para evitar las quemaduras**

1. **Utilice manoplas o guantes especiales para hornos al sacar la comida para evitar que se quem.**
2. 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 o líquido hirviendo.
3. **Para evitar quemaduras, compruebe siempre la temperatura de los alimentos y déles vuelta antes de servirlos, prestando especial atención a la temperatura de comidas y bebidas que da a 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.

4. Manténgase siempre hacia atrás al abrir la puerta del horno para evitar las quemaduras de vapor o calor que se escapa.
5. Corte los alimentos asados o cocidos con rellenos después de calentarlos para que suelten el vapor y eviten quemaduras.
6. Mantenga a los niños alejados de la puerta para impedir que se quemen ellos mismos.
7. No toque la parte posterior del horno porque se pondrá caliente.

### **Para evitar que los niños lo utilicen de forma inadecuada**

1. No apoyarse ni agarrarse de la puerta del horno. No juegue con el horno ni lo utilice como un juguete.



2. A los niños se les debe enseñar todas las medidas de seguridad importantes tales como la utilización de guantes o manoplas para no quemarse, retirar con cuidado las envolturas de las comidas y tener un cuidado especial con los alimentos (por ej., los envueltos en materiales autocalentables) diseñados para tostar la comida porque puede que estén demasiado calientes.

### Otros avisos

1. No intente nunca hacer ninguna modificación en el horno.
2. No mueva el horno mientras está funcionando.
3. Este horno está diseñado para preparar solamente comidas y, por lo tanto, puede emplearse para cocinar alimentos. No es adecuado para utilizarlo en laboratorios.

### Para prevenir averías en el horno y para no estropearlo, tenga en cuenta lo siguiente:

1. No haga funcionar el horno cuando esté vacío. Si no lo hace así se estropeará el horno.
2. 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

piso de cerámica debido al esfuerzo calorífico. No debe sobrepasar el tiempo de precalentamiento especificado en las instrucciones del plato.

3. No utilice utensilios de metal que reflejan las microondas y pueden ocasionar arcos o chispas eléctricas. No ponga nunca latas en el horno.
4. No coloque nada en las partes exteriores del horno mientras está funcionando el horno.
5. No utilice el horno cerca de una olla a presión o una freidora.

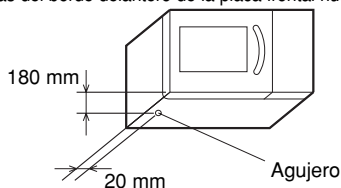
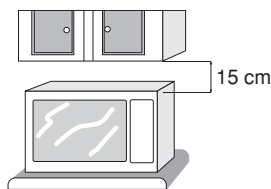
### NOTAS

1. Si no está seguro de cómo conectar el horno, sírvase consultar a un electricista cualificado.
2. Ni el fabricante ni el proveedor aceptan responsabilidad alguna por cualquier avería del horno o heridas personales sufridas por dejar de observar el procedimiento correcto de conexión eléctrica.
3. Puede que se forme vapor o gotas de agua algunas veces en las paredes del horno o cerca de los sellos de las puertas y de las superficies de sellado. Esto es bastante normal y no indica que haya ninguna fuga de microondas ni ninguna avería.

## INSTALACIÓN

**ADVERTENCIA:** Guarde siempre la hoja de precauciones (INSTRUCCIONES ESPECIALES Y ADVERTENCIAS) cerca del horno para utilizarlas como referencia.

- 1) Saque todos los materiales de embalaje del interior del horno. Quite toda la película protectora azul del exterior del horno.
- 2) Compruebe el horno cuidadosamente por si está estropeado.
- 3) Coloque el horno sobre una superficie plana y nivelada que sea suficientemente resistente para soportar no sólo el peso del horno, sino también el plato o comida más pesado que pueda cocinar. No coloque el horno en una posición de difícil acceso. Si la posición del horno es muy alta puede ser peligrosa porque los alimentos no pueden ser extraídos fácilmente.
- 4) Asegúrese de que queda un espacio libre de 15 cm como mínimo encima del horno.
- 5) Conecte la clavija del horno a un enchufe tomacorriente normal del hogar que esté conectado a tierra.
- 6) La unidad puede fijarse en la parte superior de un mostrador o en un soporte. En la parte inferior de la unidad hay un punto de apoyo. Después de elegir el lugar de colocación permanente, taladre un agujero en la parte superior del mostrador para un tornillo autorroscante de 5 mm. El punto de apoyo deberá estar a unos 20 mm del lado izquierdo de la caja exterior y a 180 mm hacia atrás del borde delantero de la placa frontal hueca.



- 7) Este horno no está diseñado para ser apilado uno encima del otro.

## ACCESORIOS

Compruebe que dispone de todos los accesorios siguientes:

Manuales y demás

- Manual de instrucciones
- Etiqueta engomada de menús

Introduzca los tiempos de cocción o los nombres de los platos en esta etiqueta y péguela en el panel de control.

- Hoja de precauciones (INSTRUCCIONES ESPECIALES Y ADVERTENCIAS: código de pieza TCAUHA429WRRZ y TCAUHA445WRRZ)

### NOTAS:

- Cuando haga el pedido de los accesorios, indíquelo a su distribuidor o técnico de servicio SHARP autorizado el nombre de la pieza y el nombre del modelo.
- El nombre del modelo viene escrito en la cubierta de este manual de instrucciones.

# LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

Sírvase consultar los puntos siguientes antes de solicitar los servicios de un técnico.

## 1. Alimentación eléctrica

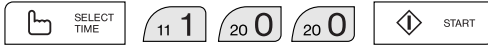
Compruebe si el enchufe de la alimentación está bien conectado a una toma de corriente apropiada.  
Compruebe si el fusible de línea de distribución/interruptor de distribución está en buen estado.

## 2. Cuando abra la puerta:

¿Se enciende la lámpara?

SÍ \_\_\_\_ NO \_\_\_\_

## 3. Ponga una taza con 150 ml de agua en el horno y cierre firmemente la puerta. Pulse estas teclas.



A. ¿Se enciende la lámpara del horno?

SÍ \_\_\_\_ NO \_\_\_\_

B. ¿Funciona la ventilación?

SÍ \_\_\_\_ NO \_\_\_\_

(Ponga una mano sobre los orificios de ventilación y compruebe si circula aire.)

C. ¿Suena la señal después de 1 minuto?

SÍ \_\_\_\_ NO \_\_\_\_

D. ¿Se apaga el indicador de cocción?

SÍ \_\_\_\_ NO \_\_\_\_

E. Al final de este tiempo, ¿está caliente el agua?

SÍ \_\_\_\_ NO \_\_\_\_

Si la respuesta a alguna de estas preguntas es "NO", compruebe el enchufe de la fusible. Si ambos funcionan bien, acuda a un agente de servicio SHARP autorizado y notifíquelo el resultado de sus comprobaciones.

# ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

La operación del horno se controla pulsando las teclas apropiadas del panel de control. Cada vez que se pulse una tecla del panel de control deberá oírse una señal.

- Cuando conecte por primera vez el horno de microondas a una toma de corriente, el visualizador digital mostrará .
- Las introducciones mediante teclas sólo pueden hacerse cuando la puerta está cerrada.
- El modo de programación o comprobación se cancelará cuando no se pulse ninguna tecla durante más de 3 minutos.
- aparecerá en el visualizador después de que el tiempo alcance cero. Desaparecerá cuando se abra la puerta del horno o se pulse la tecla de **PARADA/CANCELACIÓN** .

## PUESTA DEL SONIDO

- Podrá elegirse entre 2 sonidos diferentes o no tener sonido en absoluto.
- Para poner una señal, toque dos veces la tecla de **FIJACIÓN**  antes de que pasen 2 segundos y luego toque continuamente la tecla de **SEÑAL**  hasta que usted oiga el tono requerido.

## PARADA DEL HORNO

- Si usted desea parar el horno durante la cocción, pulse una vez la tecla de **PARADA/CANCELACIÓN**  o abra la puerta (excepto para la cocción con memoria). Para poner de nuevo en funcionamiento el horno, cierre la puerta y pulse la tecla de **INICIO**  antes de que pase 1 minuto.
- Si abre la puerta durante la cocción con memoria, el programa se cancelará.
- Si desea cancelar un programa durante la cocción, pulse dos veces la tecla de **PARADA/CANCELACIÓN** .
- Si desea borrar un error durante la programación, pulse una vez la tecla de **PARADA/CANCELACIÓN** .

# CÓMO MANEJAR EL HORNO

**Introducción:** El agua, el azúcar y la grasa de los alimentos absorben microondas y hacen que sus moléculas vibren. Esto crea calor mediante la fricción, de igual forma que sus manos se calientan al frotarlas.

Las partes exteriores de los alimentos se calientan mediante la energía de microondas y el resto mediante conducción. Es importante que usted mueva, cambie de posición y remueva los alimentos para asegurar un calentamiento uniforme. Cuando así se recomiende, deje en reposo los alimentos, esto resulta necesario para asegurar una cocción correcta de los alimentos al completo. Esto es especialmente importante para los alimentos densos como, por ejemplo, trozos de carne.

## COCCIÓN CON MEMORIA

### NOTAS PARA LA COCCIÓN CON MEMORIA

- Este horno tiene 20 bancos de memoria (1-20) que pueden memorizar programas de cocción.
- Los bancos de memoria 1-10 han sido programados previamente como se muestra en la tabla. Estos bancos de memoria preprogramados pueden cambiarse individualmente si así se desea.
- Además, para todos los bancos de memoria se ha memorizado una constante de tiempo de 1,7 para cantidades dobles. La constante de tiempo memorizada también puede cambiarse individualmente si así se desea.
- La información de estos bancos de memoria no se pierde cuando se producen interrupciones en la alimentación. Si se desconecta la alimentación, el horno no necesita ser programado de nuevo. Este tipo de memoria no necesita pilas.
- Si usted desea memorizar o comprobar el programa o cocinar utilizando la memoria 11-20, pulse dos veces la tecla **NUMÉRICA** deseada antes de que transcurra 1 segundo.

### NOTAS:

- Las microondas pasan a través de los recipientes y utensilios no metálicos, y calientan los alimentos de tales recipientes.
- El metal refleja las microondas.
- El horno está recubierto con metal y tiene una malla metálica fina en la puerta para impedir la fuga de las microondas.
- Los recipientes metálicos no son adecuados para cocinar con microondas.



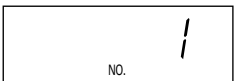
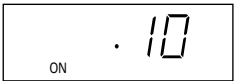
| N.º de memoria | Tiempo de cocción | Potencia de salida |
|----------------|-------------------|--------------------|
| 1              | 10 s              | 100%               |
| 2              | 20 s              | 100%               |
| 3              | 30 s              | 100%               |
| 4              | 45 s              | 100%               |
| 5              | 1 m               | 100%               |
| 6              | 1 m 15 s          | 100%               |
| 7              | 1 m 30 s          | 100%               |
| 8              | 2 m               | 100%               |
| 9              | 2 m 30 s          | 100%               |
| 0              | 3 m               | 100%               |

Para comprobar los programas memorizados, consulte "Comprobación de la memoria" en la página E-9.

Para cambiar los programas memorizados, consulte "Introducción de programa en la memoria" en la página E-6.

## COCCIÓN CON MEMORIA

Ejemplo: Si usted desea cocinar utilizando la memoria 1, que fue programada para 10 segundos al 100%.

| Paso | Procedimiento  | Orden de teclas   | Visualización   |
|------|--|---|---|
| 1    | Pulse la tecla <b>NUMÉRICA</b>  1 . |  1 | <br>Después de 1 segundo aproximadamente.<br> |

## PARA COCINAR UNA CANTIDAD DOBLE CON LA MEMORIA

Ejemplo: Si usted desea cocinar una cantidad doble utilizando la memoria 1.

| Paso | Procedimiento                             | Orden de teclas | Visualización                                 |
|------|---|-----------------|---|
| 1    | Pulse la tecla de <b>DOBLE CANTIDAD</b> . |                 | <br>NO. parpadeará.                           |
| 2    | Pulse la tecla <b>NUMÉRICA</b>            |                 | <br>Después de 1 segundo aproximadamente.<br> |

- Notas: 1. Si el tiempo memorizado excede el tiempo máximo para cocinar una cantidad doble, la visualización mostrará "EE9" y se parará. Podrá emplear la memoria sólo para cocinar una cantidad sencilla. Lea lo siguiente sobre el tiempo máximo.
2. Cantidad doble se refiere al tiempo más adecuado para cocinar una cantidad doble; no indica el doble del tiempo.
3. El sistema de cocción "MEMORIA" no requiere la utilización de la tecla de **INICIO** . **MEMORIA** no puede utilizarse para poner en funcionamiento el horno si se visualiza cualquier programa.

## INTRODUCCIÓN DE PROGRAMA EN LA MEMORIA

Usted podrá cambiar los programas memorizados en todos los bancos de memoria.

**Las etapas de cocción que usted puede introducir son:**

- N.º de memoria 1-20      3 etapas como máximo  
 N.º de memoria 11-20    2 etapas como máximo

**Nivel de potencia de microondas**    0~100%

**Tiempo de cocción**                      30 minutos como máximo para cada etapa.  
 El tiempo de cocción total es de un máximo de 30 minutos.

## Guía de cocción y nivel de potencia

Utilice la tecla **NUMÉRICA** correcta después de pulsar la tecla de **SELECCIÓN DE POTENCIA** .


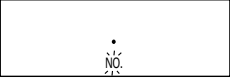


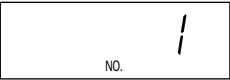

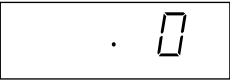





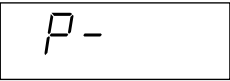

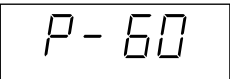

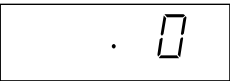



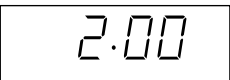

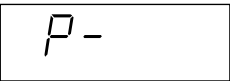

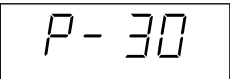

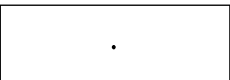
La tabla siguiente le ofrece ejemplos de alimentos cocinados típicamente con diversos niveles de potencia de microondas.

| Tecla de número       | Niveles de potencia de microondas | Visualización | Ejemplos de alimentos  |
|-----------------------|-----------------------------------|---------------|--|
| SELECCIÓN DE POTENCIA | 100%                              | P-HI          | Bebidas, frutas, verduras, arroz/pasta sopas<br>Mariscos, pasteles, bollos, rebanadas, cacerolas, lasaña |
| 9                     | 90%                               | P-90          |  |
| 8                     | 80%                               | P-80          |  |
| 7                     | 70%                               | P-70          |  |
| 6                     | 60%                               | P-60          |  |
| 5                     | 50%                               | P-50          |  |
| 4                     | 40%                               | P-40          |  |
| 3                     | 30%                               | P-30          | Descongelar, ablandar mantequilla  |
| 2                     | 20%                               | P-20          |  |
| 1                     | 10%                               | P-10          | Mantener calientes los alimentos   |
| 0                     | 0%                                | P- 0          | Sin potencia de microondas   |

P = Potencia

## Para programar tiempo y nivel de potencia en la memoria


Ejemplo: Si desea poner 4 minutos al 60% para la primera secuencia y 2 minutos al 30% para la segunda secuencia en la memoria 1, para 1 ración.


| Paso | Procedimiento  | Orden de teclas   | Visualización   |
|------|--|---|---|
| 1    | Pulse dos veces la tecla de <b>FIJACIÓN</b> antes de que pasen 2 segundos.   |  X 2   | <br>NO. parpadeará. |
| 2    | Pulse la tecla <b>NUMÉRICA</b>  . |    |                     |
| 3    | Pulse la tecla de <b>SELECCIÓN DE TIEMPO</b> .   |    |                     |
| 4    | Introduzca el tiempo de cocción deseado para la primera secuencia. (4 minutos)                                     |    |                     |
| 5    | Pulse la tecla de <b>SELECCIÓN DE POTENCIA</b> .   |    |                     |
| 6    | Introduzca el nivel de potencia deseado para la primera secuencia. (60%)   |    |                     |
| 7    | Pulse la tecla de <b>SELECCIÓN DE TIEMPO</b> .   |    |                     |
| 8    | Introduzca el tiempo de cocción deseado para la segunda secuencia. (2 minutos)                                     |    |                    |
| 9    | Pulse la tecla de <b>SELECCIÓN DE POTENCIA</b> .   |    |                   |
| 10   | Introduzca el nivel de potencia deseado para la segunda secuencia. (30%)   |    |                   |
| 11   | Pulse la tecla de <b>FIJACIÓN</b> para completar el ajuste.  |  X 2   |                   |

P = Potencia

Notas: 1. Si el tiempo de cocción de una cantidad doble excede el tiempo máximo, el visualizador mostrará "EE9". Consulte la página E-14.

2. Si su tiempo programado es superior al tiempo máximo para la cantidad doble, usted no podrá utilizar la cantidad doble para la memoria. Usted sólo podrá cocinar una ración.


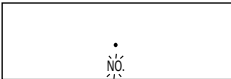

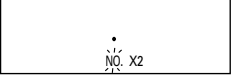


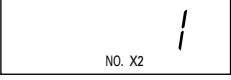





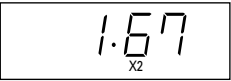

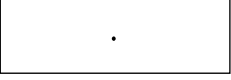
3. No es necesario pulsar la tecla de **SELECCIÓN DE POTENCIA**  para el 100%.

4. En el paso 1, la señal audible sólo sonará la segunda vez que se pulse la tecla de **FIJACIÓN** .

## Para cambiar la constante de tiempo para doble cantidad


La constante de tiempo para doble cantidad ha sido preajustada a 1,7 veces el tiempo de cocción de una cantidad sencilla, pero usted podrá cambiar esta constante según sus necesidades.

Ejemplo: Si desea cambiar la constante de tiempo a 1,67 en la memoria 1.

| Paso | Procedimiento  | Orden de teclas   | Visualización   |
|------|--|---|---|
| 1    | Pulse dos veces la tecla de <b>FIJACIÓN</b> antes de que pasen 2 segundos.   |  X 2   | <br>NO. parpadeará. |
| 2    | Pulse la tecla de <b>DOBLE CANTIDAD</b> .  |    |                     |
| 3    | Pulse la tecla <b>NUMÉRICA</b>  . |    |                     |
| 4    | Pulse la tecla de <b>SELECCIÓN DE TIEMPO</b> .   |    |                     |
| 5    | Ponga la constante de tiempo(1,67).  |    |                     |
| 6    | Pulse la tecla de <b>FIJACIÓN</b> para completar el ajuste.  |  X 2   |                     |

Notas: 1. En el caso de que usted desee cambiar la constante de tiempo, ésta deberá fijarse separadamente para cada tecla.

2. La constante de tiempo puede fijarse de 0,00 a 9,99.


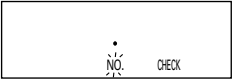


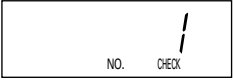
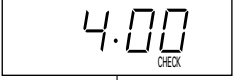
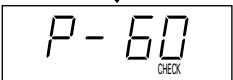
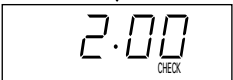
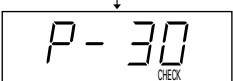
3. En el paso 1, la señal audible sólo sonará la segunda vez que se pulse la tecla de **FIJACIÓN** .

## COMPROBACIÓN DE LA MEMORIA




Usted podrá comprobar la información programada en la memoria.

### Comprobación del tiempo y nivel de potencia

Ejemplo: Si usted desea conocer la información programada en la memoria 1, la memoria 1 ha sido programada para 4 minutos al 60% para la primera secuencia y para 2 minutos al 30% para la segunda secuencia.

| Paso | Procedimiento  | Orden de teclas   | Visualización  |
|------|--|---|--|
| 1    | Pulse la tecla de <b>COMPROBACIÓN</b> .  |  | <br>NO. parpadeará.  |
| 2    | Pulse la tecla <b>NUMÉRICA</b>  . |  | <br>Después de 1 segundo aproximadamente. <br>↓ <br>↓ <br>↓ <br>REPETICIÓN |





P = Potencia

- Notas: 1. Para cancelar la comprobación de la memoria, pulse la tecla de **COMPROBACIÓN** .
2. Cuando se visualice  después de haber pulsado la tecla **NUMÉRICA**, la memoria no se ajustará.
3. Para comprobar la constante de tiempo para doble cantidad, pulse la tecla de **DOBLE CANTIDAD**  y la tecla **NUMÉRICA** deseada en el paso 2.

## COCCIÓN MANUAL


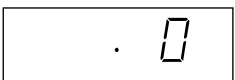



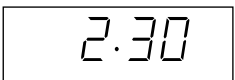

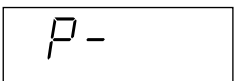

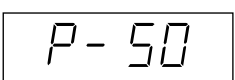

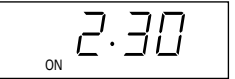
Su horno puede ser programado para un máximo de 3 secuencias de cocción, y tiene 11 niveles de potencia de microondas preajustados. Consulte la página E-6. Usted podrá introducir un tiempo de cocción de hasta 30 minutos para cada etapa. El tiempo de cocción máximo es de 30 minutos.

### NOTAS PARA LA COCCIÓN MANUAL

- No es necesario pulsar la tecla de **SELECCIÓN DE POTENCIA**  para el 100%.
- Si el tiempo que usted haya ajustado excede el tiempo máximo, la visualización mostrará "EE9". Pulse la tecla **PARADA/CANCELACIÓN**  e introduzca el tiempo apropiado.
- Durante la cocción, el horno se parará si se abre la puerta. Para reiniciar la cocción, cierre la puerta y pulse la tecla **INICIO** . Si no se pulsa la tecla **INICIO**  antes de 1 minuto desde que se haya cerrado la puerta, el programa se cancelará.

### COCCIÓN MANUAL

Ejemplo: Suponga que desea cocinar durante 2 minutos y 30 segundos al 50%.

| Paso | Procedimiento   | Orden de teclas   | Visualización  |
|------|---|---|--|
| 1    | Pulse la tecla de <b>SELECCIÓN DE TIEMPO</b> .                        |    |    |
| 2    | Introduzca el tiempo de cocción deseado.<br>(2 minutos y 30 segundos) |    |    |
| 3    | Pulse la tecla de <b>SELECCIÓN DE POTENCIA</b> .                      |    |    |
| 4    | Introduzca el nivel de potencia deseado.<br>(50%)                     |    |  |
| 5    | Pulse la tecla de <b>INICIO</b> .                                     |    |  |



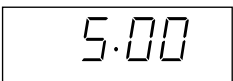

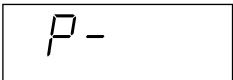
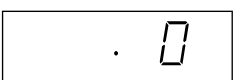



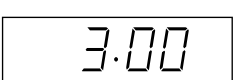

P = Potencia



## PROGRAMACIÓN DE SECUENCIAS

Esto le permite realizar una operación continua, sin interrupción, de hasta tres secuencias diferentes.

Ejemplo: Si usted desea cocinar durante 5 minutos al 70% y a continuación 3 minutos al 100%.

| Paso | Procedimiento  | Orden de teclas   | Visualización  |
|------|--|---|--|
| 1    | Pulse la tecla de <b>SELECCIÓN DE TIEMPO</b> .                                 |    |    |
| 2    | Introduzca el tiempo de cocción deseado para la primera secuencia. (5 minutos) |    |    |
| 3    | Pulse la tecla de <b>SELECCIÓN DE POTENCIA</b> .                               |    |    |
| 4    | Introduzca el nivel de potencia deseado para la primera secuencia. (70%)       |    |    |
| 5    | Pulse la tecla de <b>SELECCIÓN DE TIEMPO</b> .                                 |    |    |
| 6    | Introduzca el tiempo de cocción deseado para la segunda secuencia. (3 minutos) |    |    |
| 7    | Pulse la tecla de <b>INICIO</b> .  |    |  |

P = Potencia


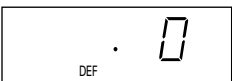
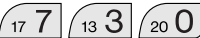
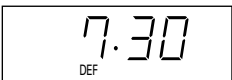




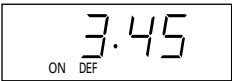
Nota: Si usted desea programar 3 secuencias de cocción, repita el paso 1-4 después del paso 6.

## OTRAS FUNCIONES CONVENIENTES

### DESCONGELACIÓN RÁPIDA

La descongelación rápida se utiliza para descongelar carnes. Introduzca el tiempo de descongelación deseado, consultando la tabla de descongelación.

Ejemplo: Si desea descongelar durante 7 minutos y 30 segundos.

| Paso | Procedimiento   | Orden de teclas   | Visualización  |
|------|---|---|--|
| 1    | Pulse la tecla de <b>DESCONGELACIÓN RÁPIDA</b> .  |  |  |
| 2    | Introduzca el tiempo de descongelación deseado.   |  |  |
| 3    | Pulse la tecla de <b>INICIO</b> .   |  |  |
| 4    | A la mitad del tiempo de descongelación, de CHECK parpadeará y el horno emitirá 4 pitidos. Abra la puerta. Voltee la comida y cubra cualquier parte caliente. Cierre la puerta. |   |  |
| 5    | Pulse la tecla de <b>INICIO</b> antes de que pase 1 minuto desde que cierra la puerta.  |  |  |

Notas: 1. Si no abre la puerta cuando suena una señal audible, el ciclo de descongelación continuará y el tiempo de descongelación disminuirá hasta 0.

2. Si el tiempo que usted haya ajustado excede el tiempo máximo (30 minutos), la visualización mostrará "EE9". Pulse la tecla **PARADA/CANCELACIÓN**  e introduzca el tiempo apropiado.

### TABLA DE DESCONGELACIÓN RÁPIDA

Ésta ha sido diseñada especialmente para pequeños trozos de alimentos. En el programa de descongelación rápida podrán utilizarse los alimentos siguientes:

1. Filetes de vacuno
2. Chuletas de cordero
3. Chuletas de puerco
4. Trozos de pollo
5. Filetes de pescado

El horno ha sido preprogramado con un tiempo y nivel de potencia que harán que los alimentos listados arriba se descongelen fácilmente.

### IDEAS BÁSICAS PARA AL DESCONGELACIÓN RÁPIDA


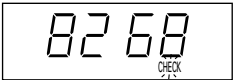


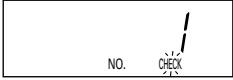
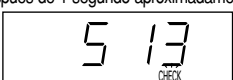
- Deje siempre en reposo los alimentos, de 10 a 30 minutos, después de descongelarlos, para igualar la temperatura y producir mejores resultados en la descongelación.
- Compruebe los alimentos después de haberlos dejado reposar. Si no están descongelados completamente, continúe con la descongelación con un 20% de potencia durante más tiempo.
- Elija alimentos del mismo grosor. Esto producirá mejores resultados en la descongelación. Los alimentos de grosor diferente requerirán ser tapados con pequeñas piezas de papel de aluminio para impedir una descongelación excesiva.
- En cuanto a los alimentos que no están en la lista de la tabla, consulte la tabla de descongelación manual.
- Cuando descongele trozos de pollo, filetes, chuletas y pescado, descongélelos separadamente en capas planas sencillas y, si es necesario, ponga plástico de congelador entre las capas para separarlas. Esto asegurará una descongelación uniforme.


| ALIMENTOS  | 200 g   | 400 g      | 600 g   | MÉTODO  |
|--|---------|------------|---------|---|
| Filetes<br>Chuletas de puerco o cordero<br>Trozos de pollo<br>Filetes de pescado | 2' - 3' | 5' - 5'30" | 7' - 8' | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ponga los alimentos con las partes finas en el centro y en una capa solamente. Si las piezas están juntas, sepárelas lo antes posible.</li> <li>2. Tape las partes descongeladas con papel de aluminio en caso de ser necesario.</li> <li>3. Voltee los alimentos y muévalos después de oír el sonido audible. Después de voltearlas, proteja las partes descongeladas con trozos pequeños y planos de papel de aluminio. Después de la descongelación, deje los alimentos en reposo de 10 a 30 minutos.</li> </ol> |

## COMPROBACIÓN DEL CONTADOR



Ponga los contadores en "0" antes de utilizar su nuevo horno (consulte BORRADO DEL CONTADOR más abajo) para mantener un registro de la utilización del horno.

Ejemplo: Si desea conocer el número total de veces que el horno ha sido utilizado, y el número de veces que ha sido utilizado cada programa. En el ejemplo siguiente, el tiempo total fue de 8.268 veces y el programa de la memoria 1 fue utilizado 513 veces.

| Paso | Procedimiento   | Orden de teclas   | Visualización  |
|------|---|---|--|
| 1    | Pulse dos veces la tecla de <b>COMPROBACIÓN</b> .   |  X 2 | <br>CHECK parpadeará.<br>(Total de veces utilizado)  |
| 2    | Para comprobar la utilización de la memoria 1, pulse la tecla <b>NUMÉRICA</b>  . |      | <br>Después de 1 segundo aproximadamente.<br><br>(Veces que se utilizó la memoria 1) |

Notas: 1. Para cancelar el modo de comprobación del contador, pulse la tecla de **COMPROBACIÓN** .


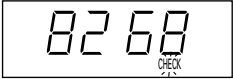


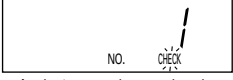
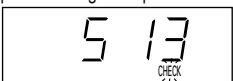


Cada contador puede contar hasta 9.999, y tras pasar 9.999 volverá a mostrar 0.


2. Para comprobar las veces que se ha utilizado la cocción manual, pulse la tecla de **SELECCIÓN DE TIEMPO**  en el paso 2 en lugar de la tecla **NUMÉRICA**. Para comprobar las veces que se ha realizado la cocción **DESCONGELACIÓN RÁPIDA**, pulse la tecla de **DESCONGELACIÓN RÁPIDA**  en el paso 2 en lugar de la tecla **NUMÉRICA**.



## BORRADO DEL CONTADOR

Puede borrarse cada número de veces.

Ejemplo: Suponga que usted desea borrar el número de veces de la memoria 1.

| Paso | Procedimiento  | Orden de teclas   | Visualización  |
|------|--|---|--|
| 1    | Pulse dos veces la tecla de <b>COMPROBACIÓN</b> .  |  X 2 | <br>CHECK parpadeará.<br>(Total de veces utilizado)   |
| 2    | Pulse la tecla <b>NUMÉRICA</b>  . |    | <br>Después de 1 segundo aproximadamente.<br><br>(Veces que se utilizó la memoria 1) |
| 3    | Pulse la tecla de <b>FIJACIÓN</b> .  |    |    |


Notas: 1. Para cancelar el modo de borrado del contador, pulse la tecla de **COMPROBACIÓN** .

2. Para cancelar las veces de la cocción manual, pulse la tecla de **SELECCIÓN DE TIEMPO**  en el paso 2 en lugar de la tecla **NUMÉRICA**. Para cancelar las veces de la **DESCONGELACIÓN RÁPIDA**, pulse la tecla de **DESCONGELACIÓN RÁPIDA**  en el paso 2 en lugar de la tecla **NUMÉRICA**.

3. Para borrar el total de las veces de utilización, omita el paso 2.

## INFORMACIÓN CON MENSAJES DE ERROR

Si se visualiza el mensaje ERROR, siga las instrucciones dadas a continuación.

| MENSAJE DE ERROR |   |
|------------------|---|
| EE9              | El tiempo que usted ha ajustado excede el tiempo máximo. Pulse la tecla <b>PARADA/CANCELACIÓN</b>  e introduzca el tiempo apropiado. |

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

LIMPIE EL HORNO A INTERVALOS REGULARES Y EXTRAIGA LAS ACUMULACIONES DE RESIDUOS DE COMIDAS - Mantenga limpio el horno, porque de lo contrario podría deteriorarse la superficie. Esto podría afectar adversamente la vida de servicio del aparato y hacer correr el peligro de situaciones peligrosas.

### PRECAUCIONES:

NO UTILICE LÍQUIDOS DE LIMPIEZA PARA HORNOS, ABRASIVOS, DETERGENTES O ALMOHADILLAS ASPERAS DE LIMPIEZA EN NINGUNA PARTE DEL HORNO.

NO ROCÍE DIRECTAMENTE AGUA SOBRE EL HORNO. ESTO PUEDE CAUSAR DESCARGAS ELÉCTRICAS, FUGAS DE ELECTRICIDAD O DAÑOS EN EL HORNO. EL HORNO NO DEBERÁ LIMPIARSE CON UN CHORRO DE AGUA.

### 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.

### PRECAUCIÓN:

NO UTILICE EL HORNO SIN LA CUBIERTA DE VENTILACIÓN DE AIRE.

### Panel de control por teclas

Al limpiar el panel de control por teclas debe tener cuidado. Abra la puerta antes de realizar la limpieza del panel para desactivar así las teclas. Utilizando un paño humedecido en agua solamente, páselo suavemente por el panel antes de que éste quede limpio. Evite utilizar agua en exceso.

No utilice ningún limpiador químico o abrasivo porque el panel podría estropearse y no podrían introducirse datos con las teclas.

### Interior del horno

- 1) Para limpiar el horno fácilmente, y también por motivos de higiene, elimine los alimentos salpicados o derramados pasando un paño o esponja que estén húmedos. Para limpiar las salpicaduras o manchas más grandes, utilice jabón suave y quítelas frotando varias veces con un paño humedecido hasta que desaparezcan por completo. El agua salpicada acumulada podría sobrecalentarse y producir humo o fuego, así como chispas del arco eléctrico.
- 2) Mantenga limpio en todo momento el piso de cerámica. Si deja grasa en la cavidad, ésta podrá recalentarse, emitir humo o incendiarse la próxima vez que encienda el horno.

### PRECAUCIÓN:

NO QUITE EL PISO DE CERÁMICA DEL HORNO.

- 3) Tenga cuidado de que o el jabón el agua no se introduzca por los pequeños orificios de las paredes porque el horno podría sufrir daños.
- 4) No utilice productos pulverizadores de limpieza en el interior del horno.

### 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.

No utilice limpiadores abrasivos.

### Filtro de entrada de aire

Mantenga limpio el filtro de entrada de aire. Limpie el filtro de entrada de aire una vez cada dos semanas. Lave el filtro de entrada de aire en agua con jabón suave, enjuague y seque con un paño suave. Puede quitar el filtro de entrada de aire fácilmente usando una moneda (con un grosor menor a 2 mm). No opere el horno sin el filtro de entrada de aire en su lugar.

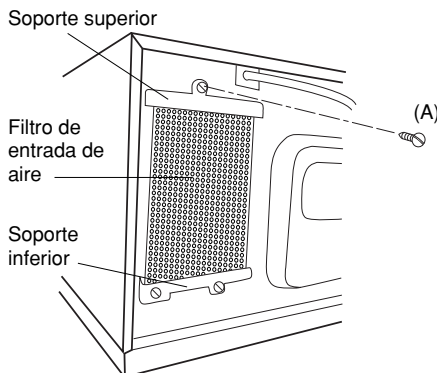
### Remoción:

1. Quite el tornillo especial (A) como se muestra en la Fig. 1.
2. Quite el soporte superior del filtro de entrada de aire.
3. Quite el filtro de entrada de aire del soporte inferior.

### Reinstalación:

1. Inserte el filtro de entrada de aire en la ranura del soporte inferior.
2. Coloque el soporte superior sobre el filtro de entrada de aire.
3. Asegure el soporte superior y el filtro de entrada de aire en el horno con el tornillo especial (A) como se muestra en la Fig. 1.

Fig. 1



# CONSEJOS ÚTILES

## LO QUE DEBE SABER SOBRE LAS MICROONDAS

Las microondas del horno hacen que las moléculas del agua oscilen dentro del producto alimenticio. La fricción producida genera calor que, a su vez, hace que las comidas se descongelen, calienten o cuezan.

### PRODUCTO ALIMENTICIO



Las microondas se absorben

## LA VAJILLA APROPIADA

### Vidrio, cerámica de vidrio y porcelana

La vajilla y cerámica de vidrio, así como la porcelana resistente a altas temperaturas es muy apropiada porque el proceso de la cocción se puede observar desde todos los lados. Pero la vajilla no debe tener ni contenidos metálicos (p.ej. no debe ser de cristal de plomo) ni chapeado metálico (p.ej. borde chapeado de oro, azul cobalto).

### Vidrio, porcelana, cerámica, plástico, papel, etc.



Las microondas penetran

### Cerámica

Es apropiada por lo general. Pero la cerámica tiene que ser esmaltada porque, si fuera cerámica no esmaltada, podría penetrar humedad en la vajilla. La humedad calienta el material y puede provocar que reviente.

### Plástico y vajilla de papel

La vajilla de plástico y la vajilla de papel resistente a altas temperaturas y apropiada para microondas se puede usar para descongelar, calentar y cocer. Observe las indicaciones del fabricante.

### Lámina para microondas

o lámina resistente a altas temperaturas sirve muy bien para cubrir o envolver alimentos. Sírvase observar las indicaciones del fabricante.

### Bolsas de cocer

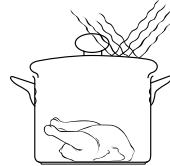
Pueden ser utilizadas en el horno de microondas. Grapas metálicas, en cambio, no son apropiadas para cerrarlas porque la lámina de la bolsa de cocer puede fundirse. Para cerrar utilice un hilo y pinche la bolsa varias veces con un tenedor.

Láminas no resistentes al calor, como p.ej. láminas para conservar alimentos frescos, sólo hasta cierto grado son aptas para ser usadas en el horno de microondas. Se deberían emplear solamente para cortos procesos de calentamiento y no deberían llegar a tener contacto con el alimento.

### Metal

No se debe usar, normalmente, porque las microondas no penetran los metales y, consecuentemente, no llegan a tener contacto con las comidas. Pero existen excepciones. Se pueden usar estrechas tiras de lámina de aluminio para cubrir ciertas zonas para que éstas no sean descongeladas o cocidas demasiado rápidamente (p.ej. las alas de un pollo).

### Metal



Las microondas son reflejadas

Se pueden usar pequeñas brochetas metálicas y bandejas de aluminio (p.ej. para preparar platos precocinados). Dichos utensilios, sin embargo, deben ser de tamaño reducido en relación con la comida, p.ej. bandejas de aluminio se deben llenar, como mínimo, entre 2/3 y 3/4 de su volumen. Es recomendable transvasar la comida en vajilla apta para la cocción por microondas.

Al usar bandejas de aluminio u otra vajilla metálica hay que mantener una distancia mínima de unos 2 cm entre éstas y las paredes de la cámara de cocción porque, en caso contrario, éstas últimas podrían sufrir posibles daños producidos por la formación de chispas. Nunca se debe usar vajilla con revestimiento metálico, o dotada de piezas o accesorios metálicos, como p.ej. tornillos, cintas o asas y mangos de metal.

## ENSAYO DE APTITUD DE VAJILLA

Si no está seguro si su vajilla es apropiada para la cocción por microondas realice el siguiente ensayo: Ponga la vajilla en el horno y al lado o encima de la misma un recipiente de vidrio llenado con 150 ml de agua. Opere el horno por 1 minuto hasta 2 a máxima potencia. Si la vajilla queda fría o tibia, entonces es apta. No lleve este ensayo a cabo con vajilla de plástico porque podría fundirse.

## INFORMACIÓN ACERCA DEL NIVEL DE POTENCIA

### Potencia del 100%-70%:

La alta potencia es perfecta para calentar o regenerar alimentos. Podrá utilizarla también para hervir alimentos y luego seguir cocinando con menos potencia (arroz o fideos por ejemplo).

### Potencia del 60%-40%:

Para tiempos de cocción prolongados y alimentos tipo compacto.

### Potencia del 30%-20%:

Para un cocinado considerado y menús delicados. También para cocer a fuego lento o para fideos o arroz.

### Potencia del 10%:

El nivel de baja potencia se emplea principalmente para descongelar. También podrá utilizarlo para cocinar menús delicados tales como salsas con queso.

Básicamente se recomienda cubrir los alimentos para cocinarlos o recalentarlos. Además podrá rociar con un poco de agua los alimentos (también podrá utilizar agua salada o incluso caldo).

El vapor del agua mantiene húmedos los alimentos y ayuda a cocinar de forma más rápida.

## GRÁFICA DE COCCIÓN Y RECETAS

|                           | Menú                         | Temperatura inicial | Niveles de potencia de microondas | 200 g             | 400 g         | 600 g        | Comentario  |
|---------------------------|------------------------------|---------------------|-----------------------------------|-------------------|---------------|--------------|---|
| DESCONGELACIÓN            | Carne                        | -18°C               | 10%                               | 5'30" aprox.      | 10' aprox.    | 15' aprox.   | Dé la vuelta a los alimentos al transcurrir la mitad del tiempo de descongelación total. Tiempo de reposo: 15 minutos aproximadamente |
|                           | Aves                         | -18°C               | 10%                               | 7' aprox.         | 10'30" aprox. | 15' aprox.   |   |
|                           | Pescado                      | -18°C               | 10%                               | 5'30" aprox.      | 10' aprox.    | 15' aprox.   |   |
|                           | Fruta                        | -18°C               | 10%                               | 5'20" aprox.      | 9' aprox.     | —            |   |
|                           | *Pastel (sin fruta ni queso) | -18°C               | 10%                               | 2' aprox.         | 3' aprox.     | 4' aprox.    |   |
|                           | *Pastel de crema             | -18°C               | 10%                               | 1'50" aprox.      | 2'50" aprox.  | —            |   |
|                           | Camarones                    | -18°C               | 10%                               | 5'30" aprox.      | 9' aprox.     | 14' aprox.   |   |
|                           | **Carne fría                 | -18°C               | 10%                               | 5'20" aprox.      | 7' aprox.     | 9'30" aprox. |   |
|                           | RECALENTAMIENTO              | Sopa, clara         | 5±2°C                             | 100%              | 1'20" aprox.  | 2'40" aprox. |   |
| Sopa, crema               |                              | 5±2°C               | 100%                              | 1'30" aprox.      | 3' aprox.     | 4' aprox.    |   |
| Cacerolas                 |                              | 5±2°C               | 100%                              | 1'30" aprox.      | 3' aprox.     | 4'20" aprox. |   |
| Suplementos, fideos       |                              | 5±2°C               | 100%                              | 1'30" aprox.      | 2'30" aprox.  | 3'30" aprox. |   |
| Suplementos, arroz        |                              | 5±2°C               | 100%                              | 1'30" aprox.      | 2'30" aprox.  | 3'30" aprox. |   |
| Suplementos, patatas      |                              | 5±2°C               | 100%                              | 1'30" aprox.      | 2'30" aprox.  | 3'40" aprox. |   |
| Suplementos, verduras     |                              | 5±2°C               | 100%                              | 1'30" aprox.      | 2'30" aprox.  | 3'30" aprox. |   |
| Judías en salsa de tomate |                              | 5±2°C               | 100%                              | 1'30" aprox.      | 2'30" aprox.  | 3'40" aprox. |   |
| Guisados                  |                              | 5±2°C               | 100%                              | 1'45" aprox.      | 2'45" aprox.  | 3'20" aprox. |   |
| *Carne (150 g)            |                              | 5±2°C               | 100%                              | 1'10" aprox.      | 2' aprox.     | —            |   |
| *Salchichas (50 g)        |                              | 5±2°C               | 100%                              | 25-30 seg. aprox. | 40 seg.       | 50 seg.      |   |
| COCCIÓN                   | Suplementos, patatas         | 20±2°C              | 100%                              | 3'30" aprox.      | 6'30" aprox.  | 8' aprox.    | Utilice la tapa de la cacerola. Agite una vez transcurrido la mitad del tiempo de cocción total.                                      |
|                           | Suplementos, verduras        | 20±2°C              | 100%                              | 3'30"-4' aprox.   | 7' aprox.     | 8' aprox.    |   |

\*Indicaciones por piezas (1, 2 ó 3 piezas) no en gramos.

\*\*Quite las partes descongeladas. Tiempo de reposo: 15 minutos aproximadamente

|            | Menú                              | Temperatura inicial | Niveau de puissance micro-ondes | 1 pieza        | 2 piezas       |
|------------|-----------------------------------|---------------------|---------------------------------|----------------|----------------|
| ESPECIALES | Pastelería danesa                 | 20±2°C              | 100%                            | 10 seg. aprox. | –              |
|            | *Rosquillas/Berliner              | 20±2°C              | 100%                            | 9 seg. aprox.  | 14 seg. aprox. |
|            | *Boucheés a la reine              | 20±2°C              | 100%                            | 20 seg. aprox. | 27 seg. aprox. |
|            | *Hamburguesas                     | 5±2°C               | 100%                            | 1' aprox.      | 1'50" aprox    |
|            | *Hamburguesas con queso           | 5±2°C               | 50%                             | 1'50" aprox.   | 3' aprox       |
|            | Tostadas y beicon (40 g)          | 20±2°C              | 100%                            | 15 seg.        | –              |
|            | Huevos revueltos y beicon (140 g) | 5±2°C               | 100%                            | 50 seg.        | –              |

\*Indicaciones por piezas (1,2 ó 3 piezas) no en gramos.

## Recetas



### Huevos revueltos

Mezcle dos huevos con sal, pimienta y algo de leche. Cocínelos durante 1 minuto 30 segundos aproximadamente revolviéndolos tres veces durante el tiempo de cocción.



### Beicon

Ponga dos rebanadas finas de beicon entre toallas de papel y cocínelas durante 45 segundos aproximadamente.



### Tostada hawaiana

Prepare una tostada y úntela con mantequilla. Ponga una rebanada de jamón, piña y queso en un plato y cocínelos durante 40 segundos aproximadamente. Después de cocinarlos, póngalos sobre la tostada preparada.



### Chocolate caliente con crema

Ponga 150 ml de leche en una taza grande y añada 30 g de chocolate negro (picado). Revuelva y cocine durante 1 minuto 20 segundos. Revuelva de nuevo una vez mientras se cocina. Añada algo de crema batida y sirva con polvo de chocolate en la parte superior.



Todas las recetas se cocinan con una potencia de microondas del 100%.



**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 *(Gruppe 2/Klasse B)     |
| Geräuschpegel:               | weniger als 70dB(A)               |
| 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                         |

\* Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen des europäischen Standards EN55011. Das Produkt wird standardkonform als Gerät der Gruppe 2, Klasse B eingestuft. Gruppe 2 bedeutet, dass das Gerät zweckbestimmt hochfrequente Energie in Form elektromagnetischer Strahlen zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln erzeugt. Gerät der Klasse B bedeutet, dass das Gerät für den Einsatz im häuslichen Bereich geeignet ist.  
(Dieses Produkt ist ausschließlich für die kommerzielle Anwendung bestimmt und fällt somit aus dem Rahmen von Verordnung (EG) 1275/2008 zur Durchführung der EU-Richtlinie 2005/32/EG hinsichtlich Ökodesign-Anforderungen an den Stromverbrauch im Bereitschafts- und im Aus-Zustand. Sharp empfiehlt nicht, das Produkt für den Haushaltsgebrauch zu verwenden, und übernimmt bei derartiger Verwendung keine Haftung.)

**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 *(Groupe 2/classe B)     |
| Niveau Sonore:                     | inférieur à 70 dB (A)             |
| 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                     |

\* Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN 55011. Conformément à cette norme, ce produit est un équipement de groupe 2, classe B. Groupe 2 signifie que cet équipement génère volontairement de l'énergie RF sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments. Classe B signifie que l'équipement est adapté à une utilisation domestique.  
(Ce produit est prévu pour une utilisation professionnelle et en tant que tel n'est pas concerné par le Règlement (CE) 1275/2008 portant application de la Directive 2005/32/CE sur les exigences en matière d'écoconception relatives à la consommation d'énergie en mode veille et en mode arrêt. Sharp ne recommande pas l'utilisation de ce produit à des fins domestiques et se dégage de toute responsabilité en cas d'une telle utilisation.)

**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 *(groep 2/klasse B)      |
| Geluidsniveau:               | minder dan 70dB(A)                |
| 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                         |

\* Dit product voldoet aan de vereisten van de Europese norm EN55011. In overeenstemming met deze norm is dit product geclassificeerd als groep 2 klasse B apparatuur. Groep 2 betekent dat het apparaat opzettelijk radiofrequentie uitzendt in de vorm van elektromagnetische straling voor het verhitten van voedsel. Klasse B apparatuur betekent dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.  
(Dit product werd alleen voor commercieel gebruik ontworpen en als zodanig valt het buiten het bereik van Verordening (EG) nr. 1275/2008 van de Commissie van 17 december 2008 tot vaststelling van uitvoeringsbepalingen van Richtlijn 2005/32/EG van het Europees Parlement en de Raad, wat betreft voorschriften inzake ecologisch ontwerp voor het elektriciteitsverbruik van elektrische en elektronische huishoud- en kantoorapparatuur in de stand by-stand en de uit-stand. Sharp raadt af om het product voor huishoudelijke doeleinden te gebruiken en aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor dergelijk gebruik.)



## 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 *(Gruppo 2/classe B)     |
| Livello suono:  | meno di 70 dB(A)                  |
| 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                       |

\* Il Prodotto soddisfa i requisiti della norma europea EN55011. In conformità a tale norma, questo prodotto è classificato come apparecchiatura appartenente al gruppo 2 classe B. Gruppo 2 significa che l'apparecchiatura genera energia in frequenza radio sotto forma di radiazioni elettromagnetiche per il riscaldamento dei cibi. Apparecchiatura di Classe B significa che l'apparecchiatura può essere utilizzata in ambienti domestici.  
(Questo prodotto è progettato esclusivamente per applicazioni commerciali e in quanto tale rientra nelle competenze del Regolamento (CE) 1275/2008 recante misure di esecuzione della Direttiva UE 2005/32/CE per quanto riguarda le specifiche di progettazione ecocompatibile relative al consumo di energia elettrica nei modi standby e spento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche domestiche e da ufficio. Sharp non raccomanda l'uso del prodotto per applicazioni domestiche e non accetterà alcuna responsabilità in tal senso.)

## E ESPECIFICACIONES

|                            |   |
|----------------------------|---|
| Tensión alterna:           | 230 V, 50 Hz, monofásica                  |
| Fusible/disjuntor 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 *(grupo 2/clase B)               |
| Nivel de sonido:           | menos de 70 dB (A)                        |
| 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                     |

\* Este Producto cumple el requisito de la norma europea EN55011. De acuerdo con dicha norma, este producto está clasificado como equipamiento del grupo 2, clase B. El grupo 2 significa que el equipamiento genera intencionadamente energía por radiofrecuencia en forma de radiación electromagnética para el tratamiento por calentamiento de alimentos. La clase B significa que el equipamiento resulta adecuado para su uso en establecimientos domésticos.  
(Este producto ha sido diseñado sólo para uso comercial y como tal no está cubierto por el Reglamento (CE) 1275/2008 por el que se desarrolla la Directiva 2005/32/CE en lo concerniente a los requisitos de diseño ecológico aplicables al consumo de energía eléctrica en los modos preparado y desactivado de los equipos eléctricos. Sharp no recomienda el producto para usos domésticos y no aceptará ninguna responsabilidad por dichos usos.)

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

• Bei Vorliegen eines Produktmangels können Sie sich zwecks Reparaturabwicklung im Vor-Ort-Service bei Ihnen, direkt an den KUNDEN-SERVICE wenden.

**DER SHARP KUNDEN-SERVICE**



**Sie erreichen die Service-Hotline:**  
montags bis freitags zwischen 8 und 18 Uhr  
in Österreich: **0820 - 500 820** (€ 0,145/Min.)  
in Deutschland: **01806 774277**  
(0,20 € je Anruf aus dem deutschen Festnetz,  
und maximal 0,60 € je Anruf aus dem deutschen Mobilfunknetz)

## Garantie mit Quick 48 Vor-Ort-Service

Gilt für Deutschland und Österreich

### Gastronomie Profi - Mikrowellengeräte

#### Sehr geehrter Sharp Kunde,

Ihr Profi-Mikrowellengerät wurde sorgfältig hergestellt und dessen Funktionsfähigkeit einer Endkontrolle unterzogen.

#### Umfang der Garantie:

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

#### Garantieleistungen:

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

Im Quick 48 Stunden Vor-Ort-Service werden alle Reklamationen, die von montags und freitags zwischen 8:00 und 18:00 Uhr beim Quick 48 Deutschland, **Tel.: 01806 774277\*** (\* 0,20 € je Anruf aus dem deutschen Festnetz, und maximal 0,60 € je Anruf aus dem deutschen Mobilfunknetz) und in Österreich **Tel.: 0820 / 500 820\*\*** (€0,145/Min) eingehen, ab dem darauffolgenden Werktag gerechnet, im Regelfall innerhalb 48 Stunden bei Ihnen im Vor-Ort-Service repariert.

#### Geltendmachung der Garantie:

Der Mangel des Gerätes muss innerhalb der Garantiefrist unter Angabe des Kaufdatums, der Modellbezeichnung und der Seriennummer des Gerätes unter den oben aufgeführten Telefonnummern geltend gemacht werden. Bei der Vor-Ort-Reparatur ist dann der Kaufbeleg, aus dem sich das Kaufdatum, die Modellbezeichnung und die Seriennummer des Gerätes ergibt, vorzulegen.

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

Garantiegeber: SHARP Electronics GmbH, Sonninstrasse 3, 20097 Hamburg  
[www.sharp.de](http://www.sharp.de)

|           |   |
|-----------|---|
| <b>D</b>  | <p>Hersteller: SHARP Corporation<br/>22-22, Nagaïke-cho, Abeno-ku, Osaka 545-8522, Japan</p> <p>Autorisierter Vertreter: SHARP Electronics Europe Ltd.<br/>4 Furzeground Way, Stockley Park, Uxbridge, Middlesex, UB11 1EZ, UK</p>        |
| <b>F</b>  | <p>Fabricant : SHARP Corporation<br/>22-22, Nagaïke-cho, Abeno-ku, Osaka 545-8522, Japon</p> <p>Représentant autorisé : SHARP Electronics Europe Ltd.<br/>4 Furzeground Way, Stockley Park, Uxbridge, Middlesex, UB11 1EZ, UK</p>         |
| <b>NL</b> | <p>Fabrikant: SHARP Corporation<br/>22-22, Nagaïke-cho, Abeno-ku, Osaka 545-8522, Japan</p> <p>Geautoriseerd vertegenwoordiger: SHARP Electronics Europe Ltd.<br/>4 Furzeground Way, Stockley Park, Uxbridge, Middlesex, UB11 1EZ, UK</p> |
| <b>I</b>  | <p>Fabbricante: SHARP Corporation<br/>22-22, Nagaïke-cho, Abeno-ku, Osaka 545-8522, Giappone</p> <p>Rappresentante autorizzato: SHARP Electronics Europe Ltd.<br/>4 Furzeground Way, Stockley Park, Uxbridge, Middlesex, UB11 1EZ, UK</p> |
| <b>E</b>  | <p>Fabricante: SHARP Corporation<br/>22-22, Nagaïke-cho, Abeno-ku, Osaka 545-8522, Japón</p> <p>Representante autorizado: SHARP Electronics Europe Ltd.<br/>4 Furzeground Way, Stockley Park, Uxbridge, Middlesex, UB11 1EZ, UK</p>       |



TINSZA280WRRZ-H31

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