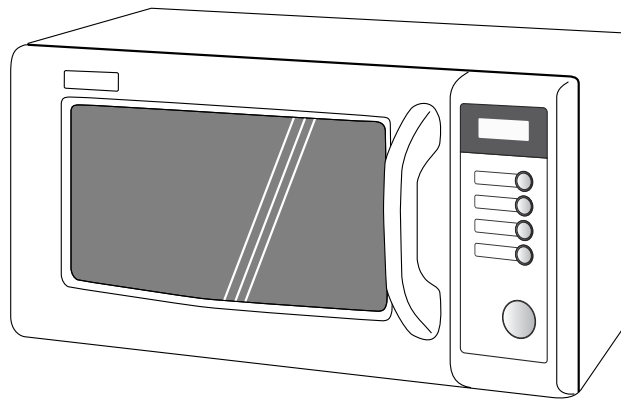




# SHARP

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



<b>D</b>	<p><b>BEDIENUNGSANLEITUNG</b> - Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten.</p> <p><b>Achtung:</b> 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. <i>Dieses Gerät entspricht den Anforderungen der EG-Richtlinien 89/336/EWG und 73/23/EWG mit Änderung 93/68/EWG. SERVICEABWICKLUNG FÜR DEUTSCHLAND, siehe Seite 52.</i></p>
<b>F</b>	<p><b>MODE D'EMPLOI</b> - Ce mode d'emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d'utiliser votre four à micro-ondes.</p> <p><b>Avertissement:</b> Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien en sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte. <i>Ce matériel répond aux exigences contenues dans les directives 89/336/CEE et 73/23/CEE modifiées par la directive 93/68/CEE.</i></p>
<b>NL</b>	<p><b>GEbruIKSAANWIJZING</b> - Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt.</p> <p><b>Waarschuwing:</b> Het niet naleven van de gebruiks- en onder- houdsvoorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels. <i>Dit apparaat voldoet aan de eisen van de richtlijnen 89/336/EEG en 73/23/EEG, gewijzigd door 93/68/EEG.</i></p>
<b>I</b>	<p><b>MANUALE D'ISTRUZIONI</b> - Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno.</p> <p><b>Avvertenza:</b> 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. <i>Quest' apparecchio è conforme ai requisiti delle direttive 89/336/EEC e 73/23/EEC, come emendata dalla direttiva 93/68/EEC.</i></p>
<b>E</b>	<p><b>MANUAL DE INSTRUCCIONES</b> - Este manual contiene información muy importante que debe leerse antes de utilizar el horno.</p> <p><b>Advertencia:</b> 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. <i>Este aparato satisface las exigencias de las Directivas 89/336/CEE y 73/23/CEE, modificadas por medio de la 93/68/CEE.</i></p>

DEUTSCH  
Seite 1/D-1

FRANÇAIS  
Page 1/F-1

NEDERLANDS  
Bladzijde 1/NL-1

ITALIANO  
Pagina 1/I-1

ESPAÑOL  
Página 1/E-1

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



## D **INHALT**

BEZEICHNUNG DER BAUTEILE .....	2, 3	ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN .....	D-5
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE .....	D-1	REINIGUNG UND PFLEGE .....	D-7
AUFSTELLANWEISUNGEN .....	D-3	FUNKTIONSPRÜFUNG .....	D-7
ZUBEHÖR .....	D-3	RATGEBER .....	D-8
VOR INBETRIEBNAHME .....	D-3	TECHNISCHE DATEN .....	51
MIKROWELLENLEISTUNG .....	D-4	SERVICEABWICKLUNG	
BETRIEB DES GERÄTES .....	D-4	FÜR DEUTSCHLAND .....	52

## F **TABLE DES MATIÈRES**

LES ORGANES .....	2, 3	UTILISATION DU FOUR .....	F-4
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE		AUTRES FONCTIONS PRATIQUES .....	F-5
SÉCURITÉ .....	F-1	ENTRETIEN ET NETTOYAGE .....	F-7
INSTALLATION .....	F-3	AVANT D'APPELER LE DÉPANNÉUR .....	F-7
ACCESSOIRES .....	F-3	GUIDE .....	F-8
MISE EN SERVICE .....	F-3	FICHE TECHNIQUE .....	51
NIVEAUX DE PUISSANCE .....	F-4		

## NL **INHOUDSOPGAVE**

NAMEN VAN ONDERDELEN .....	2, 3	GEBRUIK VAN DE MAGNETRONOVEN ....	NL-4
BELANGRIJKE		ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES .....	NL-5
VEILIGHEIDSMAAATREGELEN .....	NL-1	ONDERHOUD EN REINIGEN .....	NL-7
INSTALLATIE .....	NL-3	IN GEVAL VAN STORINGEN .....	NL-7
TOEBEHOREN .....	NL-3	GIDS .....	NL-8
ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN .....	NL-3	SPECIFICATIES .....	51
KOKEN MET DE MAGNETRON .....	NL-4		

## I **INDICE**

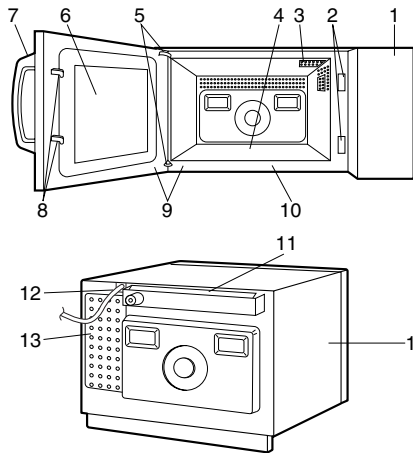
NOME DELLE PARTI .....	2, 3	COME AZIONARE IL FORNO .....	I-4
ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA		ALTRE FUNZIONI UTILI .....	I-5
SICUREZZA .....	I-1	MANUTENZIONE E PULIZIA .....	I-7
INSTALLAZIONE .....	I-3	DIAGNOSTICA .....	I-7
ACCESSORI .....	I-3	CONSIGLI E INFORMAZIONI UTILI .....	I-8
PRIMA DI USARE IL FORNO .....	I-3	DATI TECNICI .....	51
COTTURA A MICROONDE .....	I-4		

## E **ÍNDICE**

NOMBRE DE LAS PIEZAS .....	2, 3	COCCIÓN POR MICROONDAS .....	E-4
MEDIDAS IMPORTANTES DE		CÓMO MANEJAR EL HORNO .....	E-4
SEGURIDAD .....	E-1	OTRAS FUNCIONES CÓMODAS .....	E-5
INSTALACIÓN .....	E-3	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO .....	E-7
ACCESORIOS .....	E-3	LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS .....	E-7
ANTES DE LA PUESTA EN		CONSEJOS ÚTILES .....	E-8
FUNCIONAMIENTO .....	E-3	ESPECIFICACIONES .....	51



## BEZEICHNUNG DER BAUTEILE/LES ORGANES



(D)

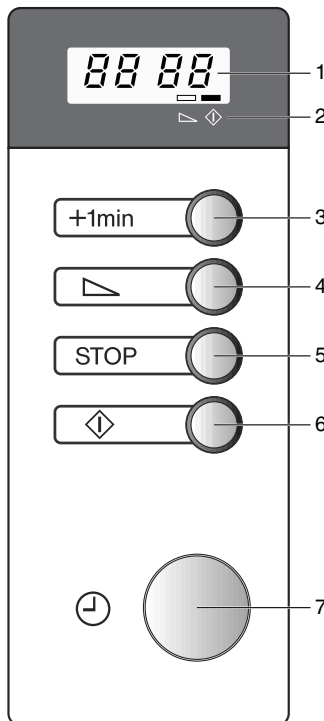
### GERÄT

- 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 Lufteintrittsöffnungen
- 14 Außenseite

(F)

### FOUR

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



### BEDIENFELD

- 1 Display
  - 2 Symbole  
Die Anzeige über dem Symbol blinkt oder leuchtet auf. Wenn eine Anzeige blinkt, die entsprechende Taste (mit demselben Symbol) drücken oder den erforderlichen Bedienungsschritt durchführen.
  - 3 +1min-Taste
  - 4 MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN-Taste
  - 5 STOP-Taste
  - 6 START-Taste
  - 7 ZEITSCHALTUHR-Knopf
- Symbol für Mikrowellen-Leistungsstufen  
 Symbol für Garen

### TABLEAU DE COMMANDE

- 1 Affichage numérique
  - 2 Témoins  
L'indicateur correspondant clignotera ou s'allumera juste au-dessus du symbole, en fonction de l'instruction. Lorsqu'un indicateur clignote, appuyez sur la touche correspondante (marquée du même symbole) ou effectuez l'action nécessaire.
  - 3 Touche +1min
  - 4 Touche NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES
  - 5 Touche ARRÊT
  - 6 Touche DÉPART
  - 7 Bouton MINUTERIE
- Témoin de niveau de puissance  
 Témoin de cuisson



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

(NL)

### OVEN

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

(I)

### FORNO

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

(E)



### HORNO

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



### BEDIENINGSPANEEL

- 1 Digitale display
- 2 Indicators  
De overeenkomstige indicator boven elk symbool zal gaan knipperen of gaan branden volgens de gebruiksaanwijzing. Wanneer er een indicator knippert, dient u de passende toets in te drukken (met hetzelfde symbool) of de noodzakelijke bewerking uit te voeren.  
 Vermogenniveau-indikator  
 Koken-indikator
- 3 +1 min-toets
- 4 MAGNETRON  
VERMOGENNIVEAU-toets
- 5 STOP-toets
- 6 START-toets
- 7 TIJDSCHAKELAAR-knop

### PANNELLO DEI COMANDI

- 1 Display digitale
- 2 Indicatori  
L'indicatore appropriato lampeggerà oppure si accenderà proprio sopra ciascun simbolo, conformemente all'istruzione. Quando un indicatore lampeggia, premete il pulsante appropriato (contrassegnato dallo stesso simbolo) oppure effettuate l'operazione necessaria.  
 Indicatore di livello potenza microonde  
 Indicatore di cottura
- 3 Pulsante di +1min
- 4 Pulsante delle LIVELLO DI POTENZA MICROONDE
- 5 Pulsante di ARRESTO
- 6 Pulsante di AVVIO COTTURA
- 7 TIMER

### PANEL DE CONTROL

- 1 Visualizador digital
- 2 Indicadores  
El indicador apropiado destellará o se iluminará sobre el símbolo respectivo, según la instrucción dada. Cuando el indicador destelle, pulse la tecla adecuada (que tiene el mismo símbolo), o lleve a cabo la operación necesaria.  
 Indicador del nivel de potencia de microondas  
 Indicador de cocción
- 3 Tecla de +1 min
- 4 Tecla de NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS
- 5 Tecla de PARADA
- 6 Tecla INICIO DE COCCIÓN
- 7 TEMPORIZADOR



# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

## 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. Dieses Gerät ist nicht für den Einbau in Wände oder Einbauschränke geeignet.
3. Die Steckdose muß ständig zugänglich sein, so dass der Netzstecker im Notfall einfach abgezogen werden kann.
4. 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.
5. Eine getrennte, nur dem Betrieb dieses Geräts dienende Schaltung sollte vorgesehen werden.
6. Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen Wärme erzeugt wird, z.B. in der Nähe eines konventionellen Herdes.
7. Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen eine hohe Luftfeuchtigkeit vorhanden ist oder sich Kondenswasser bilden kann.
8. Das Gerät nicht im Freien lagern oder aufstellen.
9. **Wird Rauch festgestellt, so ist das Gerät auszuschalten oder der Netzstecker abzuziehen und die Tür geschlossen zu halten, damit eventuelle Flammen erstickt werden.**
10. **Nur für Mikrowellengeräten vorgesehene Behälter und Geschirr verwenden. Siehe "RATGEBER" auf Seite D-8. Es ist zu prüfen, ob das verwendete Küchengeschirr für den Einsatz in Mikrowellengeräten geeignet ist.**
11. **Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn Kunststoff- oder Papier-Behälter zum Garen oder Erwärmen von Lebensmitteln verwendet werden. Diese könnten überhitzen und sich entzünden.**
12. **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.**
13. Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes oder der Lüftungsöffnungen lagern.
14. Niemals die Lüftungsöffnungen blockieren.
15. Alle Metallverschlüsse, Drähte usw. von Lebensmitteln und Verpackungen entfernen. Funkenbildung auf Metalloberflächen kann zu Feuer führen.
16. Das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl oder Fett verwenden. Temperaturen können nicht kontrolliert werden und das Fett kann sich entzünden.
17. Zum Herstellen von Popcorn sollte nur für Mikrowellengeräte vorgesehenes Popcorn-Geschirr verwendet werden.
18. Keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Gerät lagern.
19. Die Einstellungen nach dem Starten des Gerätes überprüfen um sicherzustellen, dass das Gerät wie gewünscht arbeitet.
20. 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.
21. Siehe die entsprechenden Hinweise im Abschnitt "Ratgeber" in der Bedienungsanleitung.

## Zur Vermeidung von Verletzungen

1. **WARNHINWEIS:**
  1. Das Gerät nicht betreiben, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen aufweist. Überprüfen Sie vor dem Betrieb die folgenden Punkte:
    - a) Die Tür muss einwandfrei schließen und darf nicht schlecht ausgerichtet oder verzogen sein.
    - b) Die Schamiere und Türsicherungsverriegelungen dürfen nicht gebrochen oder lose sein.
    - c) Die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen dürfen nicht beschädigt sein.
    - d) Im Garraum und an der Tür dürfen keine Dellen oder andere Beschädigungen vorhanden sein.
    - e) Das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht beschädigt sein.
  2. Falls die Tür bzw. die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät vor der Reparatur durch eine kompetente Person nicht betrieben werden.
  3. **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.**
4. Das Gerät nicht bei geöffneter Tür oder mit auf irgendeine Weise veränderter Türsicherungsverriegelung betreiben.
5. Niemals das Gerät betreiben, wenn sich Gegenstände zwischen den Türdichtungen und den abdichtenden Oberflächen befinden.
6. **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-7.**
7. Personen mit HERZSCHRITTMACHERN sollten ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers nach Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Mikrowellengeräten befragen.

## Zur Vermeidung von elektrischem Schlag

1. Unter keinen Umständen sollte das äußere Gehäuse entfernt werden.
2. Niemals Flüssigkeiten in die Öffnungen der Türsicherungsverriegelung 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.
3. Niemals das Netzkabel bzw. den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten legen.
4. Das Netzkabel sollte nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsfläche gelegt werden.
5. Das Netzkabel von sich erheizenden Flächen, insbesondere der Geräterückseite, fernhalten.
6. Auf keinen Fall versuchen, die Garraumlampe selbst auszuwechseln, sondern nur von einem von SHARP autorisierten Elektriker auswechseln lassen! Wenn die Garraumlampe ausfallen sollte, wenden Sie sich bitte an Ihren Elektrohändler oder eine von SHARP autorisierte Kundendienststelle!





7. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muß es durch ein neues Spezialkabel ersetzt werden, wozu spezielles Werkzeug erforderlich ist. Bitte das Auswechseln durch einen von SHARP autorisierten Kundendienst vornehmen lassen.

### **Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden**

#### **WARNUNG:**

1. **Speisen in flüssiger und anderer Form dürfen nicht in verschlossenen Gefäßen erhitzt werden, da sie explodieren könnten.**
2. **Die Erhitzung von Getränken durch Mikrowellen kann verspätetes Aufwallen verursachen. Bei der Handhabung der Gefäße ist daher Vorsicht geboten.**
3. Niemals verschlossene Behälter verwenden. Verschlüsse und Abdeckungen entfernen. Verschlossene Behälter können durch den Druckanstieg selbst nach dem Ausschalten des Gerätes noch explodieren.
4. 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:

1. Stellen Sie keine extrem langen Zeiten ein (siehe Seite D-9).
2. Die Flüssigkeiten vor dem Kochen/ Erhitzen umrühren.
3. Es wird empfohlen, während des Erhitzens einen Glasstab oder ähnlichen Gegenstand (kein Metall) in den Behälter zu stecken.
4. Nach dem Erhitzen die Flüssigkeiten noch mindestens 20 Sekunden im Gerät stehen lassen, um verspätetes Aufwallen durch Siedeverzug zu verhindern.
5. **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.**
6. Die Schale von Lebensmitteln, z.B. Kartoffeln, Würstchen oder Obst, vor dem Garen anstechen, damit der Dampf entweichen kann.

### **Zur Vermeidung von Verbrennungen**

1. **WARNUNG: Der Inhalt von Saugflaschen und Baby-Nahrungsbehältnissen muss vor dem Gebrauch geschüttelt bzw. gerührt werden, um Verbrennungen zu vermeiden.**
2. Beim Entnehmen von Gargut aus dem Garraum sollten Topflappen o.ä. verwendet werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
3. Behälter, Popcorneschirr, Kochbeutel, usw. immer vom Gesicht und den Händen abgewandt öffnen, um Verbrennungen durch Dampf zu vermeiden.
4. **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.
5. Beim Öffnen des Gerätes immer von der Tür zurückgehen, um Verbrennungen durch entweichenden Dampf und Hitze zu vermeiden.
  6. Lebensmittel mit Füllungen nach dem Garen immer aufschneiden, damit der Dampf entweichen kann. So vermeiden Sie Verbrennungen.
  7. Kinder vom Türglas fernhalten, um Verbrennungen zu vermeiden.
  8. Nicht die Geräterückseite berühren, da diese sehr heiß werden kann.

### **Zur Vermeidung von Fehlbedienung durch Kinder**

1. **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.**
2. Nicht an die Gerätetür lehnen oder an der Tür hängend schwingen. Das Mikrowellengerät ist kein Spielzeug! Jüngere Kinder sollten beaufsichtigt werden um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
3. 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. selbstbräunende Materialien), indem sie besonders heiß werden.

### **Sonstige Hinweise**

1. Niemals das Gerät auf irgendeine Weise verändern.
2. 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.

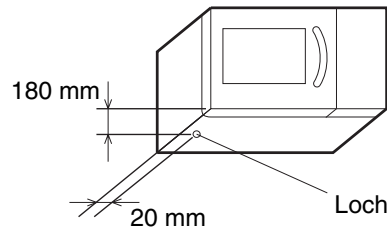
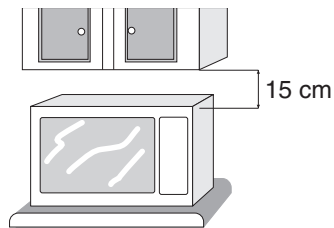
### **HINWEISE**

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 Dichtungsflächen bilden. Dies ist normal und ist kein Anzeichen für den Austritt von Mikrowellen oder einer sonstigen Fehlfunktion.



## AUFSTELLANWEISUNGEN

- 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.
- 4) Stellen Sie sicher, dass über dem Gerät ein Freiraum von mindestens 15 cm vorhanden ist.
- 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.



- 5) Den Netzstecker des Mikrowellengerätes an eine normale, geerdete Steckdose anschließen.

## ZUBEHÖR

Sicherstellen, daß das folgende Zubehör mitgeliefert wurde:

- Bedienungsanleitung
- Hinweisblatt (BESONDERE ANWEISUNGEN UND WARNUNGEN: Ersatzteilnummer TCAUHA 276 WRRZ)

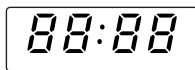
### HINWEIS:

- 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.

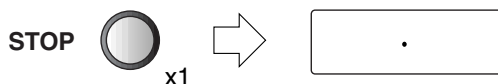
## VOR INBETRIEBNAHME

Das Gerät an eine Steckdose anschließen.

1. Die Anzeige beginnt zu blinken.



2. Die **STOP**-Taste drücken. Anzeige prüfen.



### Benutzung der STOP-Taste

1. Löschen eines Eingabefehlers beim Programmieren.
2. Vorübergehendes Unterbrechen des laufenden Betriebes.
3. Löschen eines Programms während des laufenden Betriebes durch zweimaliges Drücken.



## MIKROWELLENLEISTUNG

Für den manuellen Betrieb stehen 5 verschiedene Leistungsstufen zur Auswahl. Zur Wahl der Mikrowellenleistung sollten Sie sich an den Angaben in dem nachfolgenden Kochbuch-Ratgeber orientieren. Generell gelten folgende Empfehlungen:

### 100 P (1000 W)

Für schnelles Garen oder Erwärmen, z.B. für Suppen, Eintöpfe, Dosengerichte, heiße Getränke, Gemüse, Fisch usw.

### 70 P (700 W)

Zum längeren Garen von kompakteren Speisen wie Braten, Hackbraten und Tellergerichten, auch für empfindliche Gerichte wie Käsesoßen oder Rührkuchen. Mit dieser niedrigeren Einstellung kochen Soßen nicht über und die Speisen garen gleichmäßig, ohne am Rand hart zu werden oder überzulaufen.

Um die Leistung einzustellen, die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste drücken, bis die gewünschte Leistungsstufe angezeigt wird. Wenn die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste einmal gedrückt wird, erscheint .

Falls die gewünschte Leistungsstufe überschritten wird, die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste so oft drücken bis die gewünschte Stufe wieder angezeigt wird. **Wenn die Taste nicht gedrückt wird, arbeitet das Gerät automatisch mit voller Leistung 100 P.**

### 50 P (500 W)

Für kompaktere Speisen, die beim Garen mit herkömmlichen Methoden eine lange Garzeit erfordern, z.B. Rindfleischgerichte, wird diese Leistungsstufe empfohlen, damit das Fleisch zart bleibt.

### 30 P (300 W Auftau-Einstellung)

Wählen Sie diese Stufe zum Auftauen, damit Speisen gleichmäßig auftauen. Diese Stufe ist auch bestens geeignet, um Reis, Nudeln und Klöße zu köcheln und gebackenen Eierpudding zu kochen.

### 10 P (100 W)

Zum sanften Auftauen, z.B. für Sahnetorten oder Blätterteig.

**P = Prozent**

DEUTSCH

## BETRIEB DES GERÄTES

Ihr Gerät läßt sich bis zu 30 Minuten programmieren. (30.00) Die Garzeit (Auftauzeit) kann in Einheiten von 10 Sekunden bis zu 1 Minute eingegeben werden. Sie hängt von der in der Tabelle angegebenen Gesamtlänge der Garzeit (Auftauzeit) ab.

### Garzeit

0-5 Minuten  
5-10 Minuten  
10-30 Minuten

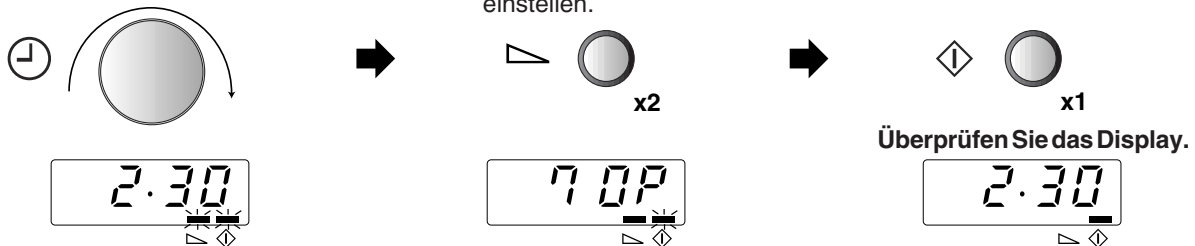
### Zeiteinheiten

10 Sekunden  
30 Sekunden  
1 Minute

### Beispiel:

Angenommen, Sie wollen Suppe 2 Minuten und 30 Sekunden lang bei 70 P Mikrowellenleistung erwärmen.

1. Geben Sie durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR**-Knopfs im Uhrzeigersinn die gewünschte Garzeit ein.
2. Die gewünschte Leistungsstufe durch zweimaliges Drücken der **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste einstellen.
3. Starten Sie den Garvorgang durch einmaliges Drücken der **START**-Taste.



### HINWEIS:

1. Wird die Gerätetür während des Garvorgangs geöffnet, wird die Garzeit auf dem Display automatisch angehalten. Die Rückwärtszählung der Garzeit setzt wieder ein, wenn die Tür geschlossen und die **START**-Taste gedrückt wird.
2. Wenn Sie während des Garvorgangs die Leistungsstufe überprüfen wollen, drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste. Solange Ihr Finger diese Taste berührt, wird die Leistungsstufe angezeigt.
3. Sie können den **ZEITSCHALTUHR**-Knopf im oder entgegen dem Uhrzeigersinn drehen. Wenn Sie den Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, wird die Garzeit graduell von 30 Minuten vermindert.





# ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN

## 1. GAREN MIT VERSCHIEDENEN GARFOLGEN

Es können maximal 3 Garfolgen, programmiert werden.

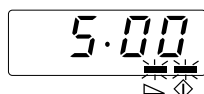
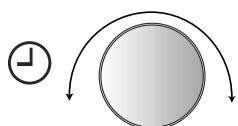
Für jede Folge kann eine Garzeit bis zu 30 Minuten eingegeben werden. Die gesamte Garzeit beträgt maximal 30 Minuten.

### Beispiel:

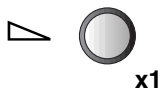
Garen : 5 Minuten bei 100 P (Stufe 1)  
16 Minuten bei 30 P (Stufe 2)

### STUFE 1

1. Geben Sie durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR**-Knopfs die gewünschte Garzeit ein.

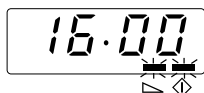
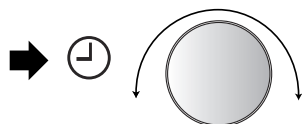


2. Die gewünschte Leistungsstufe durch einmaliges Drücken der **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste einstellen.

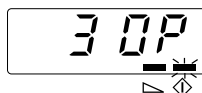
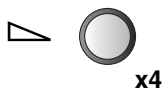


### STUFE 2

3. Geben Sie durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR**-Knopfs die gewünschte Garzeit ein.



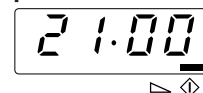
4. Die gewünschte Leistungsstufe durch viermaliges Drücken der **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste einstellen.



5. Drücken Sie die **START**-Taste, um den Garvorgang zu starten.



Überprüfen Sie das Display.



(Das Gerät arbeitet nun 5 Minuten bei 100 P und anschließend 16 Minuten mit 30 P.)

**HINWEIS:** Wenn die gesamte Garzeit 30 Minuten überschreitet, wird auf dem Display **EE** angezeigt. Die **STOP**-Taste drücken und erneut programmieren.



## ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN

### 2. MINUTE PLUS-FUNKTION

Mit der **+1min**-Taste können Sie die folgenden Funktionen bedienen:



#### a. Direktstart

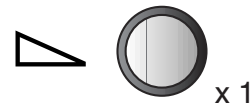
Durch Drücken der **+1min**-Taste können Sie den Garvorgang bei 100 P Mikrowellenleistung für 1 Minute direkt starten.

#### b. Verlängern der Garzeit

Sie können die Garzeit um je 1 Minute verlängern, wenn Sie während des Betriebs diese Taste drücken. Die maximale Zeit beträgt 30 Minuten.

### 3. ÜBERPRÜFEN DER LEISTUNGSSTUFE

Um während des Garvorgangs die Mikrowellenleistungsstufe zu überprüfen, drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste.



Solange Sie mit dem Finger die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste berühren, wird die Leistungsstufe angezeigt.

Die Rückzählung der Garzeit läuft weiter, auch wenn auf dem Display die Leistungsstufe angezeigt wird.



## REINIGUNG UND PFLEGE

DAS GERÄT IN REGELMÄSSIGEN ABSTÄNDEN REINIGEN UND JEGLICHE 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, SCHEUERENDE 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

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.

## 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 Garraumbelichtung auf? JA \_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_
3. Eine Tasse mit etwa 150 ml Wasser in den Garraum stellen, die Tür schließen und die nachstehenden Tasten drücken.  
Programmieren Sie das Gerät auf eine Minute bei voller Leistung (100 P) und starten Sie es.
  - A. Leuchtet die Lampe? JA \_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_
  - B. Arbeitet die Lüftung? JA \_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_  
(Legen Sie Ihre Hand über die Lüftungsöffnungen und prüfen Sie, ob Luft herauskommt.)
  - C. ertönt der Signalton nach einer Minute? JA \_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_
  - D. Erlischt 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.

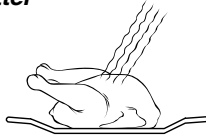


# RATGEBER

## 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



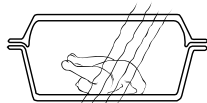
Mikrowellen werden absorbiert

## 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

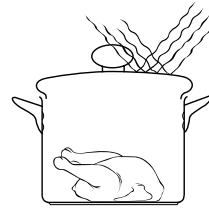
können im Mikrowellengerät verwendet werden. Metallclipse sind jedoch zum Verschließen ungeeignet, da die Bratbeutelfolie schmelzen kann. Nehmen Sie Bindfaden zum Verschließen und stechen Sie den Bratbeutel mehrmals mit einer Gabel ein. Nicht hitzebeständige Folie, wie z.B. Frischhaltefolie, ist für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

### 100P - 70P Leistung:

Hohe Leistungen sind ideal zum Erwärmen 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).

### 60P - 40P Leistung:

Für längere Garzeiten und kompakte Lebensmittel.

### 30P - 20P Leistung:

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

### 10P Leistung:

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

**P = Prozent**

Grundsätzlich empfiehlt es sich, die zu garenden oder zu erwärmenden 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- temperatur	Mikrowellen- leistung	200g	400g	600g	Bemerkungen
AUFTAUEN	Fleisch	-18°C	10P	ca. 5'30"	ca. 10'	ca. 15'	Wenden nach der Hälfte der Auftauzeit. Standzeit: ca. 15 Minuten
	Geflügel	-18°C	10P	ca. 7'	ca. 10'30"	ca. 15'	
	Fisch	-18°C	10P	ca. 5'30"	ca. 10'	ca. 15'	
	Obst	-18°C	10P	ca. 5'20"	ca. 9'	—	
	*Kuchen (kein Frucht-oder Käsekuchen)	-18°C	10P	ca. 2'	ca. 3'	ca. 4'	
	*Torte	-18°C	10P	ca. 1'50"	ca. 2'50"	—	
	Shrimps	-18°C	10P	ca. 5'30"	ca. 9'	ca. 14'	
	**Aufschnitt	-18°C	10P	ca. 5'20"	ca. 7'	ca. 9'30"	
ERWÄRMEN	Klare Suppe	5±2°C	100P	ca. 1'20"	ca. 2'40"	ca. 3'50"	Mit Mikrowellenfolie oder Deckel abdecken. Nach dem Erwärmen gut umrühren.
	Cremsuppe	5±2°C	100P	ca. 1'30"	ca. 3'	ca. 4'	
	Eintopf	5±2°C	100P	ca. 1'30"	ca. 3'	ca. 4'20"	
	Beilagen, Nudeln	5±2°C	100P	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'30"	
	Beilagen, Reis	5±2°C	100P	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'30"	
	Beilagen, Kartoffeln	5±2°C	100P	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'40"	
	Beilagen, Gemüse	5±2°C	100P	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'30"	
	Gebackene Bohnen	5±2°C	100P	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'40"	
	Gulasch, Ragout	5±2°C	100P	ca. 1'45"	ca. 2'45"	ca. 3'20"	
	*Fleisch (150 g)	5±2°C	100P	ca. 1'10"	ca. 2'	—	
	*Würstchen (50 g)	5±2°C	100P	ca. 25-30 Sek.	40 Sek.	50 Sek.	
GAREN	Beilagen, Kartoffeln	20±2°C	100P	ca. 3'30"	ca. 6'30"	ca. 8'	Schüssel mit Deckel verwenden. Nach der Hälfte der Garzeit umrühren.
	Beilagen, Gemüse	20±2°C	100P	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	Ausgangs- temperatur	Mikrowellen- leistung	1 Stck.	2 Stck.
SNACKS	Gebäck	20±2°C	100P	ca. 10 Sek.	–
	*Berliner/Doughnuts	20±2°C	100P	ca. 9 Sek.	ca. 14 Sek.
	*Königin Pastete	20±2°C	100P	ca. 20 Sek.	ca. 27 Sek.
	*Hamburger (Frikadelle)	5±2°C	100P	ca. 1'	ca. 1'50"
	*Cheeseburger	5±2°C	50P	ca. 1'50"	ca. 3'
	Toast mit Speck (40g)	20±2°C	100P	15 Sek.	–
	Rührei mit Speck (140g)	5±2°C	100P	50 Sek.	–

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

DEUTSCH

## 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 P Mikrowellenleistung gegart.



10/D-10



# INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

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

## 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. Ce four n'est pas conçu pour être encastré dans une maçonnerie ou une armoire.
3. La prise secteur doit être facilement accessible de manière que le fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.
4. 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.
5. Ce four ne devrait être alimenter qu'à partir d'un circuit électrique indépendant.
6. Ne placez pas le four dans un endroit où la température est élevée, par exemple auprès d'un four conventionnel.
7. Ne placez pas ce four dans un endroit où l'humidité est élevée ou encore, dans un endroit où l'humidité peut se condenser.
8. Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.
9. **Si vous observez la présence de fumée, éteignez ou débranchez le four et laissez la porte fermée afin d'éteindre les flammes. N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Reportez-vous à la page F-8, "GUIDE". Vous devez vérifier que les ustensiles utilisés sont bien conçus pour un four à micro-ondes.**
10. **Lorsque vous réchauffez un plat dans un récipient en plastique ou en papier, surveillez le four pour prévenir le risque d'ignition. 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.**
11. **Lorsque vous réchauffez un plat dans un récipient en plastique ou en papier, surveillez le four pour prévenir le risque d'ignition.**
12. **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.**
13. Ne placez pas des produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation.
14. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
15. 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.
16. 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.
17. Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.
18. Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four.
19. Vérifiez les réglages après mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement.
20. 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.
21. 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. 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.
3. **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.**
4. Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifiez pas les loquets de sécurité de la porte.
5. N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.
6. 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-7.
7. 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. Ne tentez pas de remplacer vous-même la lampe du four et ne laissez personne d'autre qu'un électricien agréé par SHARP faire ce travail. Si la lampe du four grille, adressez-vous au revendeur ou à un agent d'entretien agréé par SHARP.
7. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, faites-le remplacer par un agent d'entretien agréé par SHARP.



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

#### **AVERTISSEMENT:**

1. **Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.**
2. **Réchauffer des boissons au micro-onde peut entraîner une ébullition explosive différée, il faut donc être prudent lors de la manipulation du récipient.**
3. 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.
4. 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-9).
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.
5. **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 a fini de chauffer. Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc pour afin d'éviter qu'ils n'exploient. Retirez la coquille des œufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.**
6. 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**

#### **AVERTISSEMENT:**

1. **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.**
2. Utilisez un porte-récipient ou des gants lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure.
3. 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.
4. **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.

5. 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.
6. 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.
7. Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four pour éviter les brûlures.
8. Ne touchez pas le panneau arrière du four qui peut être très chaud après usage.

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

#### **AVERTISSEMENT:**

1. **Ne laisser 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.**
2. Les enfants ne doivent se servir du four que sous la surveillance d'un adulte. 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. Les jeunes enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec le four.
3. 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.

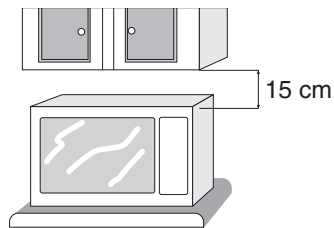
### **REMARQUES**

1. Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consulter 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'observation 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.

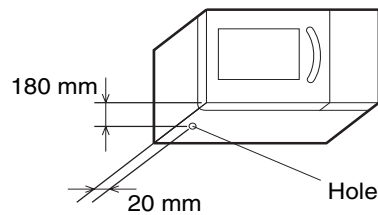


## INSTALLATION

- 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.
- 4) S'assurer qu'un espace libre minimum de 15 cm est prévu au-dessus du four:



- 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.



- 5) Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise murale standard (avec prise de terre).

## ACCESSOIRES

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

- Mode d'emploi
- Feuille d'avertissement (EXPLICATIONS ET AVERTISSEMENTS SPÉCIAUX: Code de la pièce TCAUHA 276 WRRZ)

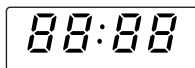
### REMARQUES:

- 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.

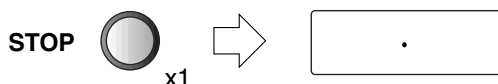
## MISE EN SERVICE

Branchez le cordon d'alimentation.

1. L'affichage indique:



2. Appuyez sur la touche **ARRET**, l'affichage indique:



### Utilisation de la touche **ARRET (STOP)**.

Utilisez la touche **ARRET** pour:

1. Effacer une erreur durant la programmation du four.
2. Interrompre momentanément la cuisson.
3. Arrêter un programme de cuisson (dans ce cas, appuyez deux fois sur cette touche).



## NIVEAUX DE PUISSANCE

Vous avez le choix entre 5 niveaux de puissance. Consultez les indications fournies dans le livre de recettes pour déterminer le niveau de puissance à utiliser. D'une manière générale, nous vous conseillons de procéder comme suit.

**100 P (1000 W)** : pour une cuisson rapide ou pour réchauffer un plat (par ex. soupes, ragoûts, conserves, boissons chaudes, légumes, poisson, etc.).

**70 P (700 W)** : pour cuire plus longtemps les aliments plus denses, tels que les rôtis, les pains de viande, les plats sur assiettes et les plats délicats tels que les sauces au fromage et les gâteaux de Savoie. Ce niveau de puissance réduit évitera de faire déborder vos sauces et assurera une cuisson uniforme de vos aliments (les côtés ne seront pas trop cuits).

**50 P (500 W)** : convient aux aliments denses nécessitant une cuisson traditionnelle prolongée (les plats de boeuf par exemple). Ce niveau de puissance est recommandé pour obtenir une viande tendre.

**30 P (300 W - décongélation)** : utilisez ce niveau de puissance pour décongeler vos plats de manière uniforme. Idéal pour faire mijoter le riz, les pâtes, les boulettes de pâte et cuire la crème renversée.

**10 P (100 W)** : pour décongeler délicatement les aliments tels que les gâteaux à la crème ou les pâtisseries.

**P = POURCENT**

Pour régler la puissance, appuyez sur la touche de **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** jusqu'à ce que le niveau désiré soit affiché. Si vous n'appuyez qu'une seule fois sur la touche de **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**, **100 P** sera affiché. Si vous dépassez la puissance que vous désirez utiliser, continuez d'appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré soit à nouveau affiché.

**Si vous ne choisissez aucun niveau de puissance, c'est le niveau 100 P qui est automatiquement utilisé.**

## UTILISATION DU FOUR

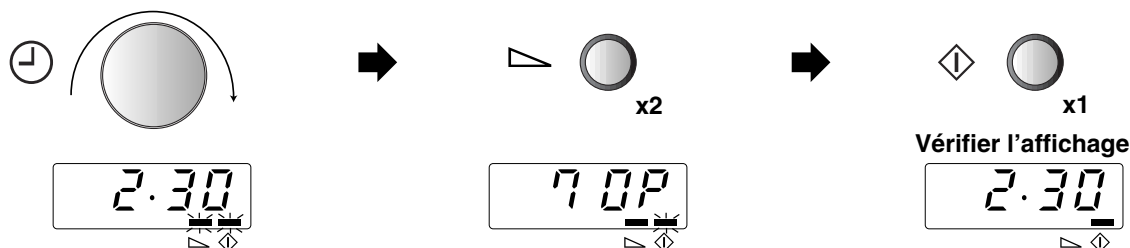
Votre four peut être programmé pour une durée atteignant 30 minutes. (30.00) L'unité d'entrée du temps de cuisson (décongélation) varie de 10 secondes à 1 minute. Elle dépend de la durée totale du temps de cuisson (décongélation), comme le montre ce tableau.

Temps du cuisson	Incrément
0-5 minutes	10 secondes
5-10 minutes	30 secondes
10-30 minutes	1 minute

### Exemple:

Supposez que vous vouliez réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à la puissance 70 P du micro-ondes.

1. Entrer le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR** dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Choisir le niveau de puissance voulu en appuyant deux fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.
3. Appuyer une fois sur la touche **DEPART** pour démarrer la cuisson.



### REMARQUES:

1. Quand la porte est ouverte pendant le processus de cuisson, le temps de cuisson de l'affichage numérique s'arrête automatiquement. Le temps de cuisson reprend le compte à rebours quand la porte est fermée et que la touche **DEPART** est appuyée.
2. Si vous voulez connaître le niveau de puissance pendant la cuisson, appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**. Tant que votre doigt est appuyé sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**, le niveau de puissance est affiché.
3. Vous pouvez tourner le bouton rotatif **MINUTEUR** dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse. Si vous tournez le bouton dans le sens inverse, le temps de cuisson diminue par paliers à partir de 30 minutes.





# AUTRES FONCTIONS PRATIQUES

## 1. CUISSON A SEQUENCES MULTIPLES

Il est possible de saisir un maximum de 3 séquences.

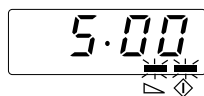
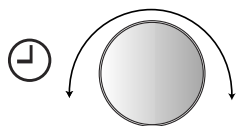
Chaque étape de cuisson peut durer 30 minutes. Le temps maximum de cuisson est égal 30 minutes.

### Exemple:

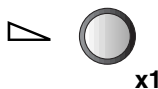
Pour cuire: 5 minutes à la puissance 100 P (Etape 1)  
16 minutes à la puissance 30 P (Etape 2)

### ETAPE 1

1. Entrer le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR**.

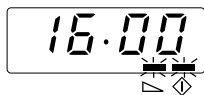
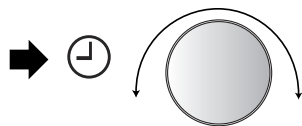


2. Choisir le niveau de puissance voulu en appuyant une fois (une fois) sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.

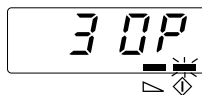
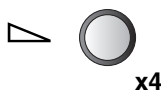


### ETAPE 2

3. Entrer le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR**.



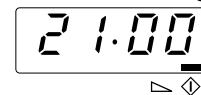
4. Choisir le niveau de puissance voulu en appuyant quatre fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.



5. Appuyer une fois sur la touche **DEPART** pour démarrer la cuisson.



Vérifier l'affichage.



(Le four cuira d'abord pendant 5 minutes à puissance 100 P, puis pendant 16 minutes en 30 P)

**REMARQUE:** Si la durée totale de cuisson dépasse 30 minutes, l'affichage indique **EE**. Appuyez sur la touche **STOP** et recommencez la programmation.



## AUTRES FONCTIONS PRATIQUES

### 2. FONCTION MINUTE PLUS

La touche **+1min** vous permet d'utiliser les deux fonctions suivantes:



a. Démarrage direct

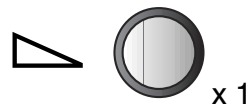
Vous pouvez démarrer directement la cuisson au niveau de puissance 100 P du micro-ondes pendant 1 minute en appuyant sur la touche **+1min**.

b. Augmentation du temps de cuisson.

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson de multiples de 1 minute si la touche est appuyée lorsque le four est en marche.  
Le temps maximum est de 30 minutes.

### 3. VERIFICATION DU NIVEAU DE PUISSANCE

Pour vérifier le niveau de puissance du micro-ondes pendant la cuisson, appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.



Tant que votre doigt touche la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**, le niveau de puissance est affiché

Le four continue le compte à rebours bien que l'affichage indique le niveau de puissance.



## 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 SECOUSSE, 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 OUIES D'AÉRATION.

### Tableau des touches de commande

Frottez doucement avec un chiffon légèrement imbibé d'eau jusqu'à ce que le tableau devienne propre. 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.

## 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. Programmer le four une minute sur la puissance 100 P et le mettre en marche.  
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. L'indicateur de cuisson en route 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.



## 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



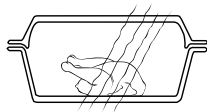
Ils absorbent les micro-ondes

### 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

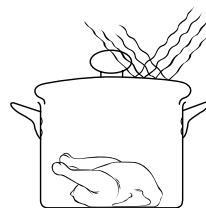
Ils peuvent être utilisés dans le micro-ondes. On ne doit pas les fermer avec des pinces métalliques car la feuille composant le sachet pourrait fondre. Fermez le sachet avec de la ficelle et percez-le en plusieurs endroits avec une fourchette.

#### 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 :

Mettre 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 100P - 70P:

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 60P - 40P:

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

### Niveaux 30P - 20P:

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

### Niveau 10P:

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

### P = POURCENT

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	10P	env. 5'30"	env. 10'	env. 15'	Retournez à mi-décongélation. Laissez reposer environ 15 mn.
	Volailles	-18°C	10P	env. 7'	env. 10'30"	env. 15'	
	Poissons	-18°C	10P	env. 5'30"	env. 10'	env. 15'	
	Fruits	-18°C	10P	env. 5'20"	env. 9'	—	
	*Gâteaux (sans fruit ni fromage)	-18°C	10P	env. 2'	env. 3'	env. 4'	
	*Gâteaux à la crème	-18°C	10P	env. 1'50"	env. 2'50"	—	
	Crevettes	-18°C	10P	env. 5'30"	env. 9'	env. 14'	
	**Viandes froides	-18°C	10P	env. 5'20"	env. 7'	env. 9'30"	
RÉCHAUFFAGE	Soupes, claires	5±2°C	100P	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	100P	env. 1'30"	env. 3'	env. 4'	
	Ragoûts	5±2°C	100P	env. 1'30"	env. 3'	env. 4'20"	
	Nouilles	5±2°C	100P	env. 1'30"	env. 2'30"	env. 3'30"	
	Riz	5±2°C	100P	env. 1'30"	env. 2'30"	env. 3'30"	
	Pommes de terre	5±2°C	100P	env. 1'30"	env. 2'30"	env. 3'40"	
	Légumes	5±2°C	100P	env. 1'30"	env. 2'30"	env. 3'30"	
	Haricots au four	5±2°C	100P	env. 1'30"	env. 2'30"	env. 3'40"	
	Goulash, ragoûts	5±2°C	100P	env. 1'45"	env. 2'45"	env. 3'20"	
	*Viandes (150 g)	5±2°C	100P	env. 1'10"	env. 2'	—	
	*Saucisses (50 g)	5±2°C	100P	env. 25-30 sek	40 sek	50 sek	
CUISSON	Pommes de terre	20±2°C	100P	env. 3'30"	env. 6'30"	env. 8'	Utilisez le couvercle de la casserole. Remuez à mi-cuisson.
	Légumes	20±2°C	100P	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.

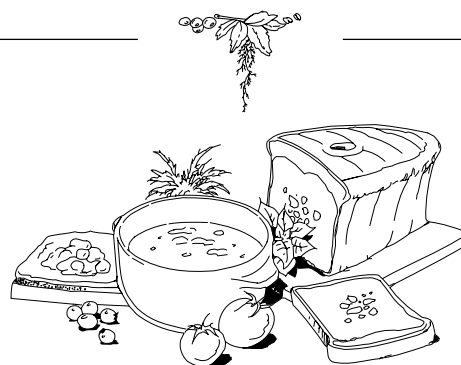




	Aliments	Température initiale	Niveau de puissance micro-ondes	1 portion	2 portion
SPÉCIALITÉS	Pâtisseries danoises	20±2°C	100P	env. 10 s	–
	*Doughnuts/Berlinoises	20±2°C	100P	env. 9 s	env. 14 s
	*Bouchées à la reine	20±2°C	100P	env. 20 s	env. 27 s
	*Burger	5±2°C	100P	env. 1'	env. 1'50"
	*Cheeseburger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

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

## Recettes



FRANÇAIS

### OEufs brouillés

Mélangez deux œufs, sel, poivre et un peu de lait.  
Cuissez 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 (100P).





# BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIE: ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

## Voorkomen van brand

1. **Laat de magnetronoven tijdens gebruik niet onbeheerd achter. Te hoge niveaus of te lange kooktijden kunnen het voedsel mogelijk oververhitten met brand tot gevolg.**
2. Deze oven kan niet in een muur of kast worden ingebouwd.
3. Steek de stekker van het netsnoer in een gemakkelijk toegankelijk stopcontact zodat u de stekker in een noodgeval snel uit het stopcontact kunt trekken.
4. Sluit de oven alleen aan op een stopcontact met 230 V wisselstroom met een minimale 16 A zekering of een minimale 16 A circuitonderbreker.
5. Voor dit apparaat moet een afzonderlijk stroomcircuit worden gebruikt dat alleen voor dit apparaat is bestemd.
6. Plaats de oven niet in de buurt van verwarmingselementen, zoals bijvoorbeeld naast een kachel of dichtbij een gasfornuis.
7. Plaats de oven niet in een zeer vochtige of natte ruimte.
8. Plaats of gebruik de oven niet buitenshuis.
9. **Als er rook is, moet u de oven uitschakelen of losmaken van het stopcontact en dan de deur gesloten houden zodat eventuele vlammen doven. Gebruik alleen bakjes, schalen en dergelijke die geschikt zijn voor magnetronovens. Zie "GIDS" op blz. NL-8. Zorg dat de gebruikte bakjes, schalen en dergelijke geschikt zijn voor gebruik in magnetronovens.**
10. **Bij het verwarmen van eten in plastic of papieren bakjes moet u regelmatig in de oven kijken om te controleren of de bakjes geen vlam vatten. Reinig de keramische vloerplaat en de ovenruimte na gebruik. Deze onderdelen dienen droog en vetvrij te zijn. Vet kan mogelijk oververhitten, gaan roken en vlam vatten.**
11. Plaats geen ontvlambare materialen in de buurt van de oven of de ventilatie-openingen.
12. Blokkeer de ventilatie-openingen niet.
13. Verwijder alle metalen draadjes, verzegelingen, enz. van het voedsel en de verpakking. Vonken van metalen voorwerpen kunnen mogelijk brand veroorzaken.
14. 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.
15. Gebruik alleen popcorn dat in een voor magnetronovens geschikt materiaal is verpakt.
16. Bewaar geen voedsel of andere voorwerpen in de magnetronoven.
17. Controleer of de instellingen van de magnetronoven juist zijn nadat u de oven heeft gestart.
18. Om oververhitting en brand te voorkomen, moet u goed opletten wanneer u eten met een hoog suiker- of vetgehalte, zoals bijvoorbeeld worstenbroodjes, gebak of kerstpudding, kookt of opwarmt.
19. Volg alle aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing en in het bijgeleverde kookboek op.

## Voorkomen van persoonlijk letsel

1. **WAARSCHUWING:** Gebruik de oven niet indien deze is beschadigd of niet normaal functioneert. 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. Als de deur of de afdichtingen beschadigd zijn, mag u de oven niet gebruiken totdat deze door een vakman is gerepareerd.

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

4. Gebruik de oven niet met de deur geopend. Breng geen veranderingen in de veiligheidsdeurgrendels aan.
5. Gebruik de oven niet indien er een voorwerp tussen de deurafdichtingen en pasvlakken is.

6. **Zorg dat er geen vet of vuil is op de aangrenzende oppervlakken. Volg de aanwijzingen bij "ONDERHOUD EN REINIGEN" op blz. NL-7 goed op.**

7. 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. Vervang niet zelf de ovenlamp en laat de lamp ook niet door ondeskundige, niet door SHARP erkende elektriciëns vervangen. Raadpleeg uw handelaar of erkend SHARP onderhoudspersoneel indien de ovenlamp niet meer functioneert.
7. Indien het netsnoer van dit toestel is beschadigd, dient het door een speciaal snoer te worden vervangen. Laat het vervangen van het snoer aan erkend SHARP onderhoudspersoneel over.

## Voorkomen van een explosie en spatten van kokend voedsel

1. **WAARSCHUWING:** Vloeistoffen en andere etenswaren moeten niet in afgesloten bakjes worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen.



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

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

Voorkom dat kokende vloeistof uit de fles spat:

1. Gebruik geen te lange kooktijd (zie blz. NL-9).
2. Roer door de vloeistof alvorens het verwarmen/opwarmen.
3. Steek voor het opwarmen een glazen staaf of dergelijk voorwerp (geen metaal) in de vloeistof.
4. Laat de vloeistof na het koken ten minste 20 seconden in de oven staan zodat wordt voorkomen dat de vloeistof later uit de fles spuit.
5. **Kook nooit hele eieren in hun schaal in de magnetron. Ook hardgekookte eieren moeten niet in magnetronovens worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen, zelfs nadat de magnetronoven is uitgezet. Bij opwarmen van eieren die niet zijn geslagen of op een andere manier zijn verwerkt, dient u ter voorkoming van het ontploffen van het ei het eiwit en het eiwit door te prikken. Pel eieren en snijd hardgekookte eieren in plakjes alvorens deze in de magnetronoven te verwarmen.**
6. Prik ter voorkoming van het ontploffen van voedsel de schil of het vel van aardappelen, worstjes, fruit en dergelijke door alvorens deze te koken.

### Voorkomen van brandwonden

1. **WAARSCHUWING: De inhoud van babyflesjes en babyvoedselglasjes moet geroerd of geschud worden en de temperatuur moet ook gecontroleerd worden voordat deze worden gedronken of gegeten, om verbranding te voorkomen.**
2. Voorkom brandwonden en gebruik ovenhandschoenen of aanzetbare stelen voor pannen wanneer u het voedsel uit de oven haalt.
3. Voorkom brandwonden door hete stoom en overkoken en houd open bakjes, popcornschalen, kookzakken en dergelijk uit de buurt van uw gezicht en handen.
4. **Voorkom brandwonden en test de temperatuur van het voedsel en roer even door alvorens het voedsel te serveren. Let vooral op alvorens het voedsel aan babies, kinderen of ouderen te geven.**  
De temperatuur van de container komt niet overeen met de temperatuur van het voedsel of de vloeistof. Controleer altijd de temperatuur van het voedsel of de vloeistof.
5. Bij het openen van de deur ontsnapt er hitte en stoom. Doe daarom bij het openen van de oven deur een stap achteruit.
6. Voorkom brandwonden en snij gevuld en gebakken voedsel door zodat stoom en hitte kan ontsnappen.
7. Houd kinderen uit de buurt van de oven zodat zij zich niet aan een hete oven kunnen branden.

8. Het achterpaneel van de oven wordt heet. Raak het niet aan.

### Let op kleine kinderen

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

### Overige waarschuwingen

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

### Voorkomen van problemen of beschadiging.

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

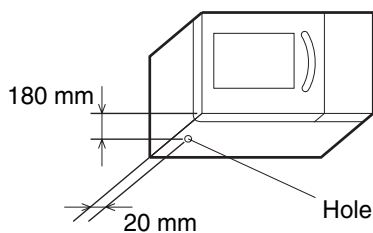
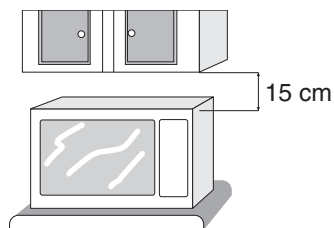
### OPMERKING

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



## INSTALLATIE

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



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

## TOEBEHOREN

Controleer of de volgende accessoires zijn bijgeleverd:

- Gebruiksaanwijzing
- Blad met waarschuwinginformatie (SPECIALE INSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN: Onderdeelcode TCAUHA 276 WRRZ)

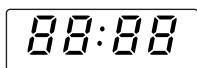
### OPMERKING:

- 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.

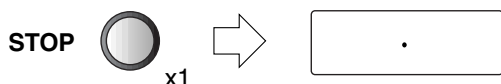
## ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN

Steek de stekker in het stopcontact.

1. Het ovensdisplay geeft knipperend aan:



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



### Gebruik van de STOP-toets.

Gebruik de **STOP**-toets om:

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



## KOKEN MET DE MAGNETRON

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

**100 P** (1000 W) voor snelle bereiding of het opwarmen van b.v. soep, ovenschotels, voedsel uit blik, warme dranken, groenten, vis, etc.

**70 P** (700 W) voor langduriger bereiding van compact voedsel, zoals braadstukken en gehaktbrood, tevens voor gevoelige gerechten, zoals kaassaus en cake van biscuitdeeg. Bij deze verlaagde stand kookt de saus niet over en wordt voedsel gelijkmatig gaar, zonder aan de zijkanten overgaar te worden.

**50 P** (500 W) voor compact voedsel dat een lange bereidingstijd nodig heeft wanneer het conventioneel bereid wordt, b.v. rundvleeschotels; deze vermogensinstelling wordt gekozen om er zeker van te zijn dat het vlees mals blijft.

**30 P** (300 W Ontdooistand) om te ontdooien; kies deze vermogensstand om er zeker van te zijn dat het voedsel gelijkmatig ontdooit. Deze instelling is ook ideaal voor het zachtjes koken van rijst, pasta, knoedels en voor de bereiding van custardpudding.

**10 P** (100 W) Voor zachtjes ontdooien, b.v. slagroomtaart of -gebak.

**P = Percent**

Om het vermogen in te stellen dient u de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets aan te tippen tot het gewenste niveau wordt weergegeven. Wanneer de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets één maal wordt aangetipt, wordt **100 P** weergegeven. Druk indien u het gewenste vermogen heeft gemist, herhaaldelijk op de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets totdat het gewenste vermogen weer wordt getoond.

**100 P wordt automatisch ingesteld indien u geen vermogeniveau kiest.**

## GEBRUIK VAN DE MAGNETRONOVEN

Uw oven kan tot op 30 minuten worden geprogrammeerd. (30.00). De kook- of ontdooitijd die u instelt heeft intervallen van 10 seconden tot 1 minuut. Dit hangt af van de totale kook- of ontdooitijd zoals op de tabel hieronder staat aangegeven.

### Kooktijd

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

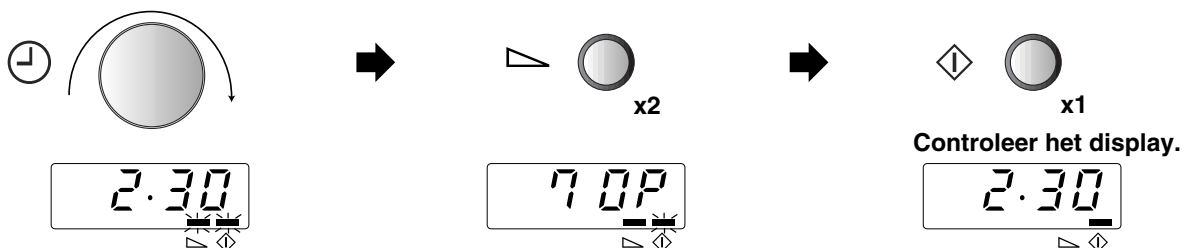
### Tijdsintervallen

10 seconden  
30 seconden  
1 minuut

### Bijvoorbeeld:

Stel dat u soep 2 minuten en 30 seconden lang op 70 P.

1. Stel de gewenste kooktijd in door de **TIJDSCHAKELAAR**-knop met de klok mee te draaien.
2. Kies het gewenste energieniveau door tweemaal op de **ENERGIENIVEAUS VAN DE MAGNETRON**-toets te drukken.
3. Druk eenmaal op de **START**-toets om met koken te beginnen.



### OPMERKINGEN:

1. Wanneer tijdens het koken de deur wordt geopend, zal de kooktijd op het digitale display automatisch stoppen. De kooktijd begint weer af te tellen wanneer de deur wordt gesloten en u op de **START**-toets heeft gedrukt.
2. Als u wilt weten wat de energieniveau is tijdens het koken, drukt u op de **ENERGIENIVEAUS VAN DE MAGNETRON**-toets. Zolang u de **ENERGIENIVEAUS VAN DE MAGNETRON**-toets ingedrukt houdt, zal de energieniveau worden weergegeven.
3. U kunt de **TIJDSCHAKELAAR**-knop met de klok mee of tegen de klok in draaien. Als u de knop tegen de klok in draait, zal de kooktijd vanaf 30 minuten met intervallen afnemen.



# ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES

## 1. MULTISTADIA KOKEN

Maximaal 3 reeksen kunnen worden ingevoerd.

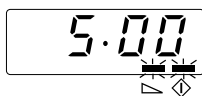
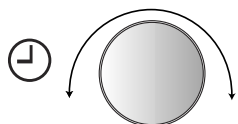
De maximale kooktijd die u voor iedere fase kunt instellen is 30 minuten. De totale kooktijd is eveneens maximaal 30 minuten.

### Bijvoorbeeld:

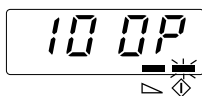
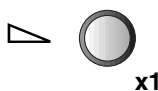
Koken : 5 minuten op de 100 P stand (stadium 1)  
16 minuten op de 30 P stand (stadium 2)

### STADIUM 1

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

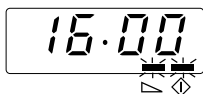
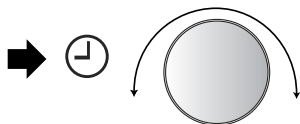


2. Kies het gewenste energieniveau door eenmaal op de **ENERGIENIVEAUS VAN DE MAGETRON**-toets te drukken

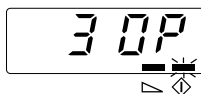
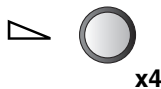


### STADIUM 2

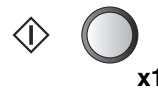
3. Stel de gewenste kooktijd in door de **TIJDSCHAKELAAR**-knop te draaien.



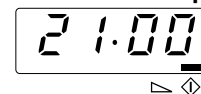
4. Kies het gewenste energieniveau door vier maal op de **ENERGIENIVEAUS VAN DE MAGNETRON**-toets te drukken.



5. Druk eenmaal op de **START**-toets om met koken te beginnen.



Controleer het display.



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

**OPMERKING:** Als de totale kooktijd langer dan 30 minuten is, ziet u **EE** op het display.  
Druk op de **STOP**-toets en programmeer opnieuw.



## ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES

### 2. MINUUT PLUS FUNCTIE

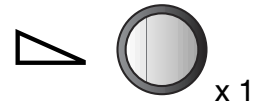
Met de **+1min**-toets kunt u de twee volgende functies uitvoeren:



- a. Direct met koken beginnen.  
U kunt meteen 1 minuut lang met de magnetronoven op stand 100 P koken door op de **+1min**-toets te drukken.
- b. De kooktijd verlengen.  
U kunt de kooktijd telkens met 1 minuut verlengen als u tijdens het koken op de toets drukt.  
De maximale tijd is 30 minuten.

### 3. DE ENERGIENIVEAU CONTROLEREN

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



Zolang u de **ENERGIENIVEAUS VAN DE MAGNETRON**-toets ingedrukt houdt, zal de stroomstand worden weergegeven.

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





## 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, OPLOSMIDDELEN OF SCHUURMIDDELEN EN SCHUURSPONSJES OP WELK GEDEELTE VAN DE MAGNETRONOVEN DAN OOK.

SPAT GEEN WATER OP DE OVEN. DIT KAN EEN ELEKTRISCHE SCHOK VEROORZAKEN, LEKKAGE VAN ELEKTRICITEIT OF BESCHADIGING VAN HET APPARAAT.

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-AFDEKKING NIET IS AANGEBRACHT.

### Bedieningspaneel

Gebruik een met water bevochtigde doek om het bedieningspaneel voorzichtig af te nemen totdat het schoon is. Gebruik niet te veel water. Gebruik beslist geen chemische middelen of schuurmiddelen. Dit kan het paneel namelijk beschadigen en gebruik van de toetsen onmogelijk maken.

### Binnenkant van de oven

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

### LET OP:

VERWIJDER DE KERAMISCHE VLOERPLAAT NIET UIT DE OVEN.

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

### Deur

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

## IN GEVAL VAN STORINGEN

Controleer het volgende alvorens de reparateur te bellen:

1. Voeding  
Ga na dat de stekker stevig in het stopcontact zit.  
Ga na dat de zekering/circuitonderbreker in orde is.
2. Bij openen van de deur:  
Gaat de ovenlamp branden? JA \_\_\_\_\_ NEE \_\_\_\_\_
3. Plaats een kopje met 150 ml water in de oven en sluit de deur goed.  
Stel de oven in op 1 minuut op 100 P en zet de oven aan.
  - A. Gaat de ovenlamp branden? JA \_\_\_\_\_ NEE \_\_\_\_\_
  - B. Werkt de ventilator?  
(Ga dit na door uw hand over de ventilatie-openingen te leggen.) JA \_\_\_\_\_ NEE \_\_\_\_\_
  - C. Hoort u na 1 minuut de pieptoon? JA \_\_\_\_\_ NEE \_\_\_\_\_
  - D. Gaat het lichtje dat aangeeft dat de oven aan staat uit? 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.



# GIDS

## MEER INFORMATIE OVER DE MAGNETRON

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

### Levensmiddelen



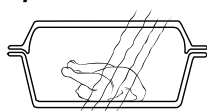
Microgolven worden geabsorbeerd

## DE GESCHIKTE SCHALEN

### Glas, glas-keramiek en porselein

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

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



Microgolven worden doorgelaten

### Keramiek

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

### Kunststof en papier

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

### Magnetronfolie

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

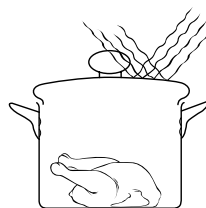
### Braadzakken

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

### Metaal

mag over het algemeen niet worden toegepast, omdat microgolven metaal niet kunnen doordringen en op die manier de gerechten niet kunnen bereiken. Er zijn echter uitzonderingen: Smalle strookjes aluminiumfolie kunnen worden gebruikt voor het bedekken van gedeelten, zodat deze niet te snel ontdooiden 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

### 100P - 70P 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).

### 60P - 40P vermogen:

Voor langere kooktijden en compact voedsel.

### 30P - 20P vermogen:

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

### 10P 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.

### P = Percent

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	10P	ca. 5'30"	ca. 10'	ca. 15'	Draaien na de halve ontdooitijd. Ca. 15 minuten laten staan.
	Gevogelte	-18°C	10P	ca. 7'	ca. 10'30"	ca. 15'	
	Vis	-18°C	10P	ca. 5'30"	ca. 10'	ca. 15'	
	Fruit	-18°C	10P	ca. 5'20"	ca. 9'	—	
	*Cake (geen fruit of kaas)	-18°C	10P	ca. 2'	ca. 3'	ca. 4'	
	*Roomtaart	-18°C	10P	ca. 1'50"	ca. 2'50"	—	
	Garnalen	-18°C	10P	ca. 5'30"	ca. 9'	ca. 14'	
	**Koud vlees	-18°C	10P	ca. 5'20"	ca. 7'	ca. 9'30"	
OPWARMEN	Heldere soep	5±2°C	100P	ca. 1'20"	ca. 2'40"	ca. 3'50"	Afdekken met magnetronplastic of deksel. Na opwarmen goed doorroeren.
	Cremesoep	5±2°C	100P	ca. 1'30"	ca. 3'	ca. 4'	
	Casseroles	5±2°C	100P	ca. 1'30"	ca. 3'	ca. 4'20"	
	Bijgerechten, pasta	5±2°C	100P	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'30"	
	Bijgerechten, rijst	5±2°C	100P	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'30"	
	Bijgerechten, aardappelen	5±2°C	100P	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'40"	
	Bijgerechten, groenten	5±2°C	100P	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'30"	
	Gebakken bonen	5±2°C	100P	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'40"	
	Goulash, Ragout	5±2°C	100P	ca. 1'45"	ca. 2'45"	ca. 3'20"	
	*Vlees (150 g)	5±2°C	100P	ca. 1'10"	ca. 2'	—	
	*Worstjes (50 g)	5±2°C	100P	ca. 25-30 sec.	40 sec.	50 sec.	
KOKEN	Bijgerechten, aardappelen	20±2°C	100P	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	100P	ca. 3'30"-4'	ca. 7'	ca. 8'	

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

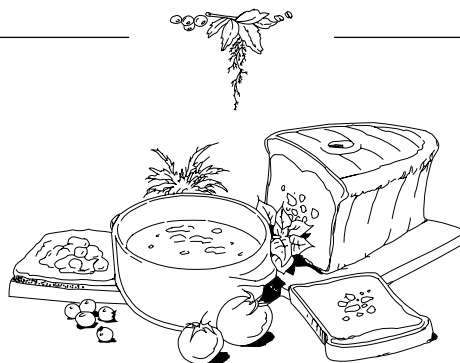
\*\* Verwijder ontdooide delen. Ca. 15 minuten laten staan.



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

\* Hoeveelheden zijn per stuk (1, 2) 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 Hawaïi

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

### Bacon

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

### Warme chocolademelk met slagroom

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

Alle recepten worden gekookt met 100P vermogenniveau.



30/NL-10

NEDERLANDS



# ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

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

## Per evitare pericolo d'incendi

1. **Il forno a microonde non deve rimanere incostudito durante il funzionamento. I livelli di potenza troppo alti o i tempi di cottura troppo lunghi possono surriscaldare il cibo e causare un incendio.**
2. Questo forno non è progettato per essere incorporato in una parete o mobile.
3. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile, in modo da poter staccare facilmente il cavo di alimentazione in caso d'emergenza.
4. 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.
5. Questo apparecchio deve essere collegato ad un circuito elettrico dedicato.
6. Non lasciate il forno vicino a fonti di calore come, per esempio, un forno convenzionale.
7. Non installate il forno in un posto molto umido o dove si può accumulare la condensa.
8. Non lasciate o usate il forno all'aperto.
9. **Qualora il forno dovesse produrre del fumo, spegnetelo ovvero sfilatene la spina dalla presa di corrente, mantenendo inoltre lo sportello chiuso in modo da soffocare le eventuali fiamme. Usate esclusivamente recipienti e utensili adatti per forni a microonde. Riferitevi a "CONSIGLI E INFORMAZIONI UTILI" a pag. I-8. Si raccomanda di verificare gli utensili affinché risultino adatti all'utilizzo all'interno di forni a microonde.**
10. **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.**
11. **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.**
12. Non mettete materiali infiammabili vicino al forno o alle aperture di ventilazione.
13. Non bloccate le aperture di ventilazione.
14. 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.
15. 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.
16. Per fare il granoturco soffiato (popcorn), usate esclusivamente un forno a microonde speciale.
17. Non conservate cibo od oggetti all'interno del forno.
18. Controllate le regolazioni dopo aver avviato il forno, per accertarvi che esso funzioni nel modo desiderato.
19. 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.
20. Seguire i relativi suggerimenti presenti in questo manuale di istruzioni e nel paragrafo del libro di ricette allegato.
21. Seguire i relativi suggerimenti presenti in questo manuale di istruzioni e nel paragrafo del libro di ricette allegato.

## Per evitare potenziali ferite

1. **ATTENZIONE:**
  - 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. Se lo sportello o le sue guarnizioni si danneggiano, interrompete l'uso del forno sino all'avvenuta riparazione da parte di personale competente.
3. **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 un elettricista autorizzato.**
4. Non fate funzionare il forno con lo sportello aperto, e non modificate in alcun modo le chiusure a scatto del forno.
5. Non fate funzionare il forno se c'è un oggetto tra le guarnizioni e le superfici di tenuta dello sportello.
6. Non lasciate che grasso o sporco si accumulino sulle guarnizioni e sulle parti vicine. Seguite le Istruzioni di "MANUTENZIONE E PULIZIA" a pag. I-7.
7. 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. Non cercate di sostituire da soli la lampadina del forno, e non fatela sostituire da chi non sia un elettricista SHARP autorizzato. Si la lampadina si, guasta, rivolgetevi al rivenditore o ad un concessionario SHARP autorizzato.
7. Se il cavo di alimentazione del forno dovesse danneggiarsi, deve essere sostituito con un cavo speciale da un tecnico SHARP autorizzato.





### Per evitare esplosioni o bolliture improvvise

#### ATTENZIONE:

1. Per evitare esplosioni o bolliture improvvise, non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati, perché potrebbero esplodere.
2. 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.
3. 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.
4. Fate attenzione usando il forno a microonde con i liquidi. Usate recipienti con grandi aperture che permettano la fuoriuscita delle bolle d'aria.

**Non riscaldateli 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-9).
  2. Mescolare bene il liquido prima di cuocere o riscaldare.
  3. Durante il riscaldamento si consiglia di porre nel liquido un'asticciola 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.
5. **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.**
  6. Forate la buccia delle patate, salicce e frutta prima di cucinarle, perché altrimenti possono esplodere.

### Per evitare bruciature

#### ATTENZIONE:

1. **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.**
2. Per evitare bruciature, usate stracci o guanti da cucina per togliere il cibo dal forno.
3. 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.
4. **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.

5. Per evitare le bruciature causate dalla fuoriuscita del vapore e del calore, tenetevi discosti dallo sportello del forno quando lo aprite.

6. Per far uscire il vapore ed evitare bruciature, praticate delle incisioni sui cibi ripieni riscaldati.
7. Non lasciare che i bambini si avvicinino allo sportello per evitare che possano scottarsi.
8. Non toccate la parte posteriore del forno, perché diventa molto calda.

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

#### AVVERTENZA:

1. **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.**
2. I bambini devono usare il forno soltanto in presenza di un adulto.  
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. I bambini piccoli devono essere controllati così da evitare che giochino con il forno.
3. 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.

### NOTA

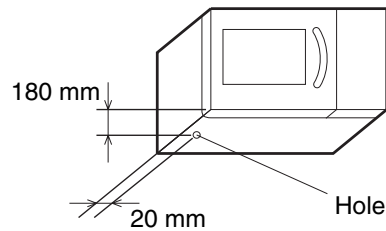
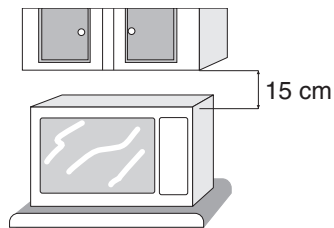
1. Se non siete sicuri sul modo di collegare il forno, rivolgetevi ad un elettricista qualificato.
2. Il fabbricante e il rivenditore non possono essere ritenuti responsabili per i danni al forno e le ferite alle persone causati dalla non osservanza della procedura corretta di collegamento elettrico.
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

- 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.
- 4) Controllare che sopra il forno vi sia uno spazio libero di almeno 15 cm.
- 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.



- 5) Inserite la spina del cavo di alimentazione del forno in una presa a muro standard a massa.

## ACCESSORI

Accertatevi che i seguenti accessori siano presenti:

- Manuale d'istruzioni
- Foglio delle avvertenze cautelari (AVVERTENZE E ISTRUZIONI PARTICOLARI: Matricola TCAUHA 276 WRRZ)

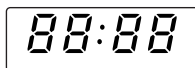
### NOTE:

- 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.

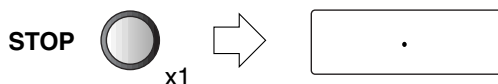
## PRIMA DI USARE IL FORNO

Collegate il forno a microonde ad una presa di corrente.

1. Il display del forno comincia a lampeggiare mostrando l'indicazione:



2. Toccate il pulsante di **ARRESTO (STOP)**, appare sul display:



### Uso del pulsante di ARRESTO (STOP).

Usate il pulsante di **ARRESTO (STOP)** per:

1. Cancellare un errore durante la programmazione.
2. Arrestare temporaneamente il forno durante la cottura.
3. Cancellare una programmazione durante la cottura toccandolo due volte.



## COTTURA A MICROONDE

Ci sono 5 livelli di potenza preselezionati del forno a microonde. Per selezionare il livello di potenza, riferitevi alle istruzioni in questo ricettario. In generale, vi raccomandiamo di attenervi a quanto segue:

**100 P** (1000 W) Utilizzato per una cottura rapida o per riscaldare le vivande (ad esempio minestre, casseruole, cibi in scatola, bevande calde, verdure, pesce, ecc.).

**70 P** (700 W) Utilizzato per la cottura più prolungata di alimenti densi, quali arrostiti, polpettoni di carne, pasti preconfezionati e per pietanze delicate quali salse al formaggio e dolci tipo pan di Spagna. Grazie a questa impostazione ridotta, le salse bollendo non fuoriescono dal loro contenitore e il cibo viene cucinato in maniera uniforme, evitando di cuocere eccessivamente le estremità.

**50 P** (500 W) Per cibi densi che richiedono una cottura prolungata quando cucinati in modo convenzionale (ad esempio la carne di manzo). Si raccomanda di utilizzare questa impostazione per ottenere una carne tenera.

**30 P** (300 W Impostazione per scongelare) Per scongelare, selezionare questa impostazione. L'alimento viene scongelato in maniera uniforme.

Questa impostazione è ideale anche per cuocere a lento riso, pasta, dolcetti di frutta e creme pasticcere.

**10 P** (100 W) Per scongelare lentamente (ad esempio torte alla crema o altra pasticceria).

**P = Percento**

Per impostare la potenza, toccate il pulsante delle **MICROONDE** fino a quando il livello desiderato viene visualizzato. Se si tocca una volta il pulsante delle **MICROONDE**, verrà visualizzato **100P**. Se oltrepassate il livello di potenza desiderato, continuate a toccare il pulsante delle **MICROONDE** finché non raggiungete di nuovo il livello desiderato. **Se non si seleziona il livello, viene automaticamente regolato il livello del 100 P.**

## COME AZIONARE IL FORNO

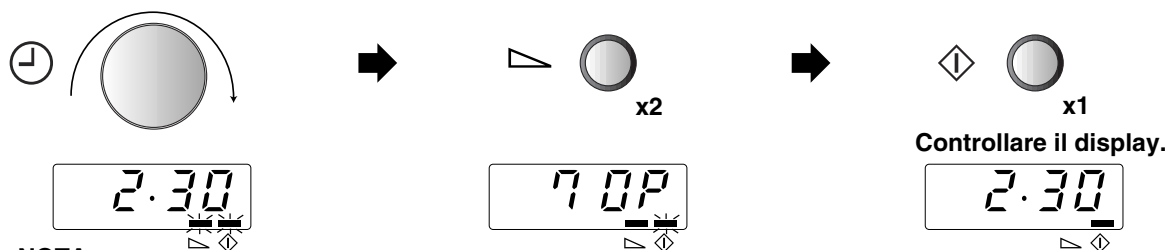
Il forno si può programmare fino a 30 minuti. (30.00) Il tempo di cottura (scongelamento) può essere aumentato dai 10 secondi a 1 minuto, a seconda della durata totale della cottura (scongelamento) in questione, come mostra la tabella riportata qui sotto.

Tempo di cottura	Incremento
0-5 minuti	10 secondi
5-10 minuti	30 secondi
10-30 minuti	1 minuto

### Esempio:

Si supponga di voler scaldare una minestra per 2 minuti e 30 secondi ad una potenza di 70 P.

1. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando in senso orario la manopola **TIMER**.
2. Selezionare il livello di potenza desiderato premendo due volte il pulsante di **LIVELLO POTENZA**.
3. Per iniziare la fase di cottura premere una volta il pulsante **AVVIO COTTURA**.



### NOTA:

1. Se si apre lo sportello durante la fase di cottura, il tempo di cottura sul display digitale si ferma automaticamente. Il conteggio del tempo di cottura riprende quando si richiude lo sportello e si preme il pulsante **AVVIO COTTURA**.
2. Se durante la cottura si desidera controllare il **LIVELLO DI POTENZA**, premere il pulsante **LIVELLO POTENZA MICROONDE**. La visualizzazione rimane attiva per tutto il tempo in cui si tiene premuto il pulsante.
3. La manopola **TIMER** si può ruotare in senso orario od antiorario. Ruotandola in senso antiorario, il tempo di cottura si riduce a partire da 30 minuti.



## ALTRE FUNZIONI UTILI

### 1. COTTURA IN SEQUENZA MULTIPLA

E' possibile impostare fino a un massimo di 3 sequenze.

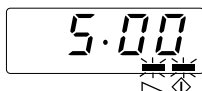
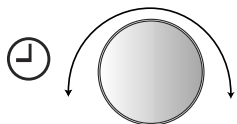
È possibile programmare un tempo di cottura massimo di 30 minuti per ogni stadio. Il tempo di cottura totale massimo è di 30 minuti.

#### Esempio:-

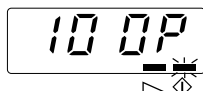
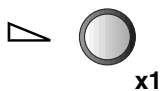
Procedura: 5 minuti a potenza 100 P (livello 1)  
16 minuti a potenza 30 P (livello 2)

#### FASE 1

1. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando la manopola **TIMER**.

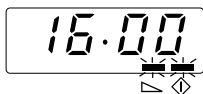
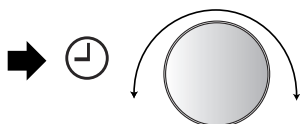


2. Selezionare il livello di potenza desiderato premendo una volta il pulsante di **LIVELLO POTENZA MICROONDE**.

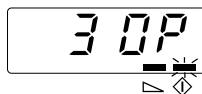
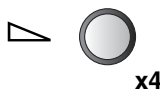


#### FASE 2

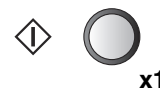
3. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando la manopola **TIMER**.



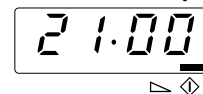
4. Selezionare il livello di potenza desiderato premendo quattro volte il pulsante di **LIVELLO POTENZA MICROONDE**.



5. Per avviare la cottura premere una volta il pulsante **AVVIO COTTURA**.



Controllare il display.



(Il forno comincia a cuocere per 5 minuti a 100 P, e per i restanti 16 minuti passa al funzionamento con il 30 P).

**NOTA:** Se il tempo di cottura totale supera i 30 minuti, sul display appare **EE**.  
Premere il tasto **STOP** e riprogrammare.



## ALTRE FUNZIONI UTILI

### 2. FUNZIONE DI "ANCORA UN MINUTO"

Il pulsante **+1min** consente di attivare le due funzioni seguenti:



a. Accensione diretta

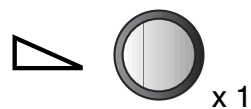
Per iniziare direttamente la fase di cottura con il livello di potenza delle microonde impostato a 100 P per 1 minuto premere il pulsante **+1min**.

b. Prolungare il tempo di cottura.

Si ha la possibilità di incrementare il tempo di cottura in unità di 1 minuto o multipli di questo se il pulsante è premuto mentre il forno è in funzione. Il tempo massimo è 30 minuti.

### 3. CONTROLLARE IL LIVELLO DI POTENZA

Per controllare il livello di potenza delle microonde durante la fase di cottura, premere il pulsante **LIVELLO POTENZA MICROONDE**.



Per non interrompere la visualizzazione del livello di potenza, tenere premuto il pulsante **LIVELLO POTENZA MICROONDE**.

Il forno continua il conteggio anche se sul display appare il livello di potenza.



## 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 con acqua 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**

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.

## 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.  
Impostare per un minuto il forno sul livello di potenza 100 P ed accendere il forno.
  - 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 per la cottura in corso si spegne? 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.

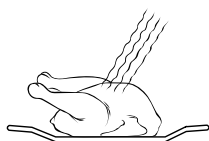


## CONSIGLI E INFORMAZIONI UTILI

### 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



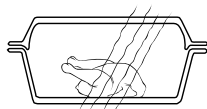
Assorbono le microonde

### 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

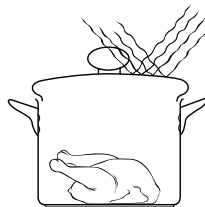
Può essere usato per la cottura con il forno a microonde. Evitate tuttavia di chiuderne le estremità con i fermagli in metallo, i quali riscaldandosi potrebbero fondere la pellicola. Usate invece dello spago, praticando con una forchetta alcuni fori nella pellicola.

#### 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 100P - 70P:

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 60P - 40P:

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

### Potenza del 30P - 20P:

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

### Potenza del 10P:

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.

### P = Percento

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	Temperatura iniziale	Livello potenza delle microonde	200g	400g	600g	Commento
SCONGELAMENTO	Carne	-18°C	10P	5'30" circa	10' circa	15' circa	Rigirate a metà del tempo totale di scongelamento. Lasciate riposare per 15 minuti circa.
	Pollame	-18°C	10P	7' circa	10'30" circa	15' circa	
	Pesce	-18°C	10P	5'30" circa	10' circa	15' circa	
	Frutta	-18°C	10P	5'20" circa	9' circa	—	
	*Dolce	-18°C	10P	2' circa	3' circa	4' circa	
	(senza frutta o formaggio)						
	*Dolce alla crema	-18°C	10P	1'50" circa	2'50" circa	—	
	Gamberetti	-18°C	10P	5'30" circa	9' circa	14' circa	
**Carne fredda	-18°C	10P	5'20" circa	7' circa	9'30" circa		
RISCALDAMENTO	Minestra, acquosa	5±2°C	100P	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	100P	1'30" circa	3' circa	4' circa	
	Cibi cotti in casseruola	5±2°C	100P	1'30" circa	3' circa	4'20" circa	
	Supplementi, pasta	5±2°C	100P	1'30" circa	2'30" circa	3'30" circa	
	Supplementi, riso	5±2°C	100P	1'30" circa	2'30" circa	3'30" circa	
	Supplementi, patate	5±2°C	100P	1'30" circa	2'30" circa	3'40" circa	
	Supplementi, verdure	5±2°C	100P	1'30" circa	2'30" circa	3'30" circa	
	Fagioli al forno	5±2°C	100P	1'30" circa	2'30" circa	3'40" circa	
	Gulash, ragù	5±2°C	100P	1'45" circa	2'45" circa	3'20" circa	
	*Carne (150 g)	5±2°C	100P	1'10" circa	2' circa	—	
	*Salicce (50 g)	5±2°C	100P	25-30 sec. circa	40 sec.	50 sec.	
COTTURA	Supplementi, patate	20±2°C	100P	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	100P	3'30"-4' circa	7' circa	8' circa	

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

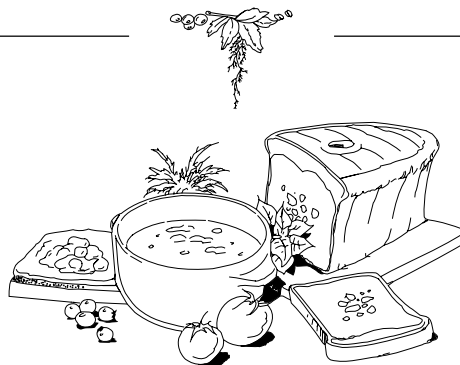
\*\*Rimuovete le porzioni scongelate. Lasciate riposare per 15 minuti circa.



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

\* indicazioni per pezzi (1, 2 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 cioccolato nero (a pezzetti). Mescolate e cucinate per 1 minuto 20 secondi circa. Rigate 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 100P della potenza microonde.



40/I-10

ITALIANO



# MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

## 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. Este horno no está diseñado para ser empotrado en una pared o vitrina.
3. La toma de corriente eléctrica debe estar fácilmente accesible de forma que la unidad pueda desenchufarse sin dificultades en caso de emergencia.
4. 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.
5. Deberá prepararse un circuito eléctrico independiente sólo para este aparato.
6. No coloque el horno en superficies donde se genere calor. Por ejemplo, no lo sitúe cerca de un horno normal.
7. No instale el horno en lugares que tengan alta humedad o donde pueda acumularse humedad.
8. No guarde ni use el horno en exteriores.
9. **Si observa humo, apague o desenchufe el cable del horno y mantenga la puerta cerrada para extinguir las llamas que pudieran haberse producido.**
10. **Utilice sólo envases y utensilios adecuados para cocinar con microondas. Vea "CONSEJOS ÚTILES" en la página E-8. Deberá comprobar que los utensilios sean adecuados para su empleo con hornos de microondas.**
11. **Cuando caliente comida en recipientes de plástico o de papel, vigile el horno porque existe la posibilidad de que se enciendan.**
12. **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.**
13. No coloque materiales inflamables cerca del horno o de los orificios de ventilación.
14. No bloquee los orificios de ventilación.
15. 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.
16. 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.
17. Para hacer palomitas de maíz (popcorn) utilice sólo un horno de microondas especial para ello.
18. No guarde comida ni ningún otro alimento dentro del horno.
19. Compruebe las posiciones programadas después de poner el horno en funcionamiento para asegurarse de que su operación va a ser la correcta.
20. 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.
21. 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. Si la puerta o los sellos de la puerta están dañados, no deberá ponerse en funcionamiento el horno hasta que un técnico competente lo haya reparado.
3. **En ningún caso ajuste, repare ni modifique el horno personalmente. Hacerlo es peligroso para cualquier persona que carezca de los conocimientos necesarios para llevar a cabo tareas de servicio o reparación que requieran la extracción de una cubierta que impida la exposición a la energía de microondas.**
4. No ponga el horno a funcionar con la puerta abierta ni altere de ninguna forma los pestillos (cierres) de la puerta de seguridad.
5. No haga funcionar el horno si hay algún objeto atrapado entre los sellos de la puerta y las superficies de sellado.
6. 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-7".
7. 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. No intente cambiar la lámpara del horno usted mismo ni permita que lo haga nadie excepto un electricista autorizado por SHARP.  
Si la lámpara se estropea, consúltelo con su distribuidor o con un técnico de servicio SHARP autorizado.
7. Si se estropea el cable de alimentación de este aparato, deberá cambiarlo por un cable especial. El cambio debe efectuarlo un técnico de servicio SHARP autorizado.



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

- ADVERTENCIA:**
- No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes cerrados ya que podrían explotar.**
  - El calentamiento de bebidas con microondas puede retardar la ebullición eruptiva, por lo que deberá tener cuidado cuando manipule el recipiente.**
  - 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.
  - 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:

- No emplee un tiempo excesivo (consulte la página E-9).
- Agite el líquido antes de calentarlo/recalentarlo.
- Es aconsejable introducir una varilla de vidrio o utensilio similar (no metal) en el líquido mientras calienta.
- Deje el líquido en reposo durante un mínimo de 20 segundos al final del tiempo de cocción para evitar que hierva y salpique después.
- No cocine huevos con la cáscara ni caliente huevos cocidos duros enteros en hornos microondas ya que podrían explotar incluso después de haber terminado de calentarlos el microondas. Para cocinar o volver a calentar huevos que no estén mezclados o revueltos, pinche las yemas y las claras para que no exploten. Corte también los huevos duros con cáscara antes de calentarlos en el horno de microondas.**
- Agujeree la piel o cáscara de alimentos como las patatas, salchichas y fruta antes de cocinarlos porque si no podrían explotar.

### **Para evitar las quemaduras**

- ADVERTENCIA:**  
**El contenido de biberones y de recipientes de comidas para bebés debe ser agitado o movido y deberá comprobar la temperatura antes de su consumo a fin de evitar quemaduras.**
- Utilice manoplas o guantes especiales para hornos al sacar la comida para evitar que se queme.
- 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.
- 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.

- Manténgase siempre hacia atrás al abrir la puerta del horno para evitar las quemaduras de vapor o calor que se escapa.

- Corte los alimentos asados o cocidos con rellenos después de calentarlos para que suelten el vapor y evitar quemaduras.
- Mantenga a los niños alejados de la puerta para impedir que se quemen ellos mismos.
- No toque la parte posterior del horno porque se pondrá caliente.

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

- ADVERTENCIA:**  
**Sólo 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.**
- No apoyarse ni agarrarse de la puerta del horno. No juegue con el horno ni lo utilice como un juguete. Los niños deberán estar supervisados para asegurarse de que no jueguen con el horno.
- 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**

- No intente nunca hacer ninguna modificación en el horno.
- No mueva el horno mientras está funcionando.
- 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:**

- No haga funcionar el horno cuando esté vacío. Si no lo hace así se estropeará el horno.
- Si utiliza algún plato para dorar o materiales autocalentables, coloque siempre debajo un aislador termorresistente como, por ejemplo, un plato de porcelana para evitar que se estropee el piso de cerámica debido al esfuerzo calorífico. No debe sobrepasar el tiempo de precalentamiento especificado en las instrucciones del plato.
- No utilice utensilios de metal que reflejan las microondas y pueden ocasionar arcos o chispas eléctricas. No ponga nunca latas en el horno.
- No coloque nada en las partes exteriores del horno mientras está funcionando el horno.

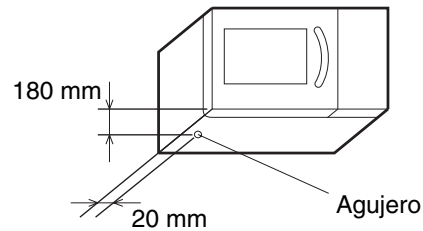
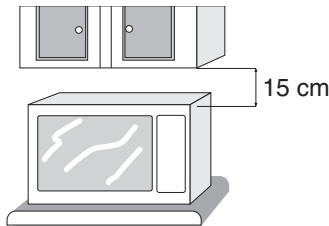
### **NOTAS**

- Si no está seguro de cómo conectar el horno, sírvase consultar a un electricista cualificado.
- 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.
- 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

- 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.
- 4) Asegúrese de que queda un espacio libre de 15 cm como mínimo encima del horno.
- 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.



- 5) Conecte la clavija del horno a un enchufe tomacorriente normal del hogar que esté conectado a tierra.

## ACCESORIOS

Compruebe que dispone de todos los accesorios siguientes:

- Manual de instrucciones
- Hoja de precauciones (INSTRUCCIONES ESPECIALES Y ADVERTENCIAS: código de pieza TCAUHA 276 WRRZ)

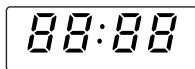
### NOTAS:

- 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.

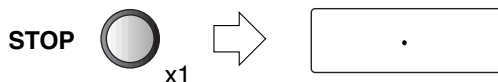
## ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Enchufe el horno a la toma de corriente.

1. En el visualizador del horno empezará a parpadear:



2. Pulse la tecla de **PARADA (STOP)**, aparecerá en el visualizador.



### Utilización de la tecla de PARADA (STOP).

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

1. Borrar los errores que haya cometido durante la programación.
2. Parar el horno temporalmente durante la cocción.
3. Cancelar un programa durante la cocción, pulsándola dos veces.



## COCCIÓN POR MICROONDAS

Hay 5 niveles diferentes de potencia de microondas preajustables para su horno. Para seleccionar el nivel de potencia de las microondas siga las indicaciones dadas en este recetario. Por lo general rigen las siguientes recomendaciones:

**100 P** (1000 vatios), utilizado para cocción rápida o para recalentar, p.ej. sopas, guisos, alimentos enlatados, bebidas calientes, verduras, pescado, etc.

**70 P** (700 vatios) utilizado para la cocción más prolongada de alimentos densos, como carne asada, pasteles de carne y comidas al plato y también para platos sensibles como salsa de queso y pasteles de bizcocho. En este punto de ajuste, más reducido, la salsa no hervirá y los alimentos se cocerán uniformemente sin quemarse en los bordes.

**50 P** (500 vatios) para alimentos densos que requieren un tiempo de cocción largo en la cocina convencional, por ejemplo platos de buey. Se recomienda utilizar este ajuste de la potencia para asegurar que la carne quede tierna.

**30 P** (300 vatios; ajuste de descongelación).

Seleccione este ajuste para descongelar asegurando que el plato se descongela uniformemente. Este ajuste es también ideal para cocer a fuego lento arroz, pasta, etc. y para cocer flanes de huevo.

**10 P** (100 vatios). Para descongelación cuidadosa, por ejemplo de dulces o pasteles de crema.

**P = Por ciento**

Para regular el nivel de potencia, mantenga pulsada la tecla de **MICROONDAS** hasta ver en el visualizador el nivel deseado. Si toca la tecla sólo una vez, en el visualizador aparecerá **100P**.

Si sobrepasa el nivel de potencia deseado, continúe pulsando la tecla de **MICROONDAS** hasta que alcance otra vez el nivel deseado. **Si no pone ningún nivel, se seleccionará automáticamente el nivel del 100 P.**

## CÓMO MANEJAR EL HORNO

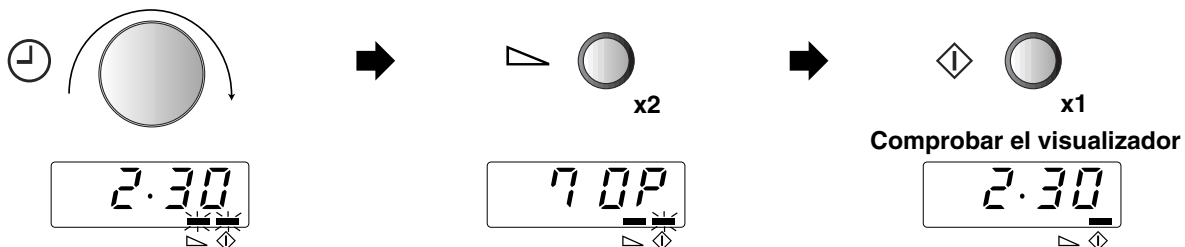
El horno puede programarse para hasta 30 minutos (30.00). La unidad de entrada de tiempo de cocción (descongelación) varía de 10 segundos a 1 minuto. Depende del total de tiempo de cocción (descongelación), como se indica en la tabla.

Tiempo de cocción	Unidad de incrementos
0-5 minutos	10 segundos
5-10 minutos	30 segundos
10-30 minutos	1 minuto

### Ejemplo:

Supongamos que se desea calentar sopa durante 2 minutos y 30 segundos empleando una potencia de microondas de 70 P.

1. Se pone el tiempo de cocción deseado girando el botón de **TEMPORIZADOR** en sentido horario.
2. Elija el nivel de potencia deseado pulsando **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** dos veces.
3. Se pulsa la tecla de **INICIO DE COCCIÓN** una vez para empezar la cocción.



### NOTA:

1. Cuando se abre la puerta durante el proceso de cocción se para automáticamente el tiempo contado en el visualizador digital. El tiempo de cocción empieza a contarse de nuevo cuando se cierra la puerta y se pulsa la tecla de **INICIO DE COCCIÓN**.
2. Si se desea saber el nivel de potencia que se está usando durante la cocción se pulsa la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS**. Mientras se toca la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** con el dedo se ve en el visualizador el nivel de potencia.
3. El botón de **TEMPORIZADOR** se puede girar en sentido horario o antihorario. Si se gira en sentido antihorario se reduce el tiempo de cocción desde 30 minutos en gradaciones.





# OTRAS FUNCIONES CÓMODAS

## 1. COCCIÓN EN VARIAS SECUENCIAS

Se pueden introducir un máximo de 3 secuencias.

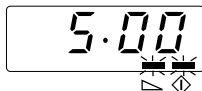
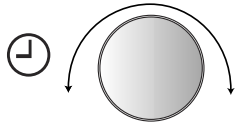
Usted podrá introducir un tiempo de cocción de hasta 30 minutos para cada etapa. El tiempo de cocción máximo es de 30 minutos.

### Ejemplo:

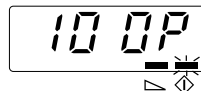
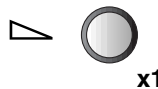
Para cocinar arroz: 5 minutos en la potencia de 100 P (Etapa 1)  
16 minutos en la potencia de 30 P (Etapa 2)

### ETAPA 1

1. Se pone el tiempo de cocción deseado girando el botón de **TEMPORIZADOR**.

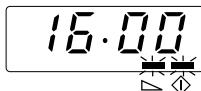
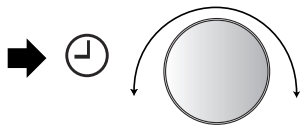


2. Elija el nivel de potencia deseado pulsando **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** una vez.

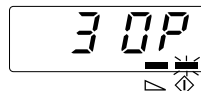
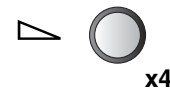


### ETAPA 2

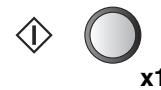
3. Se pone el tiempo de cocción deseado girando el botón de **TEMPORIZADOR**.



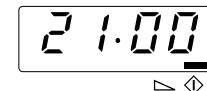
4. Elija el nivel de potencia deseado pulsando **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** cuatro veces.



5. Se pulsa la tecla de **INICIO DE COCCIÓN** una vez para empezar la cocción.



Comprobar el visualizador



(El horno empezará a cocinar durante 5 minutos a 100 P y luego durante 16 minutos con 30 P).

**NOTA:** Si el tiempo de cocción total es superior a 30 minutos, la pantalla mostrará **EE**.  
Pulse la tecla **STOP** y vuelva a programar.



## OTRAS FUNCIONES CÓMODAS

### 2. FUNCIÓN DE MINUTO MÁS

La tecla de **+1 min** permite utilizar las dos funciones siguientes:

+1 min



a. Inicio directo de cocción

Se puede empezar directamente la cocción con el nivel de potencia de microondas 100 P durante 1 minuto pulsando la tecla de **+1 min**.

b. Prolongación del tiempo de cocción.

Se puede prolongar el tiempo de cocción en múltiplos de 1 minuto si se pulsa la tecla mientras el horno está en funcionamiento.

El tiempo máximo es 30 minutos.

### 3. PARA COMPROBAR EL NIVEL DE POTENCIA

Para comprobar el nivel de potencia de microondas durante la cocción se pulsa la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS**.



Mientras se está tocando la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** con el dedo se ve en el visualizador el nivel de potencia.

El horno continúa contando el tiempo aunque el visualizador esté indicando el nivel de potencia.



## 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

Utilizando un paño humedecido en agua solamente, páselo suavemente por el panel hasta 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 quitelas 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.

## 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.  
Programa el horno para un minuto a potencia 100 P y póngalo en funcionamiento.
  - A. ¿Se enciende la lámpara del horno? Sí  NO
  - B. ¿Funciona la ventilación?  
(Ponga una mano sobre los orificios de ventilación y compruebe si circula aire.) Sí  NO
  - C. ¿Suena la señal después de 1 minuto? Sí  NO
  - D. ¿Se apaga el indicador de cocción en curso? 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.



## 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



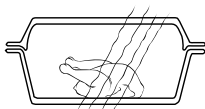
Las microondas se absorben

### 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

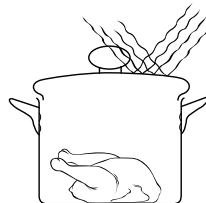
Pueden ser utilizadas en el horno de microondas. Grapas metálicas, en cambio, no son apropiadas para cerrarlas porque la lámina de la bolsa de cocer puede fundirse. Para cerrar utilice un hilo y pinche la bolsa varias veces con un tenedor.

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 100P - 70P:

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 60P - 40P:

Para tiempos de cocción prolongados y alimentos tipo compacto.

### Potencia del 30P - 20P:

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

### Potencia del 10P:

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

### P = Porciento

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	10P	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	10P	7' aprox.	10'30" aprox.	15' aprox.	
	Pescado	-18°C	10P	5'30" aprox.	10' aprox.	15' aprox.	
	Fruta	-18°C	10P	5'20" aprox.	9' aprox.	—	
	*Pastel (sin fruta ni queso)	-18°C	10P	2' aprox.	3' aprox.	4' aprox.	
	*Pastel de crema	-18°C	10P	1'50" aprox.	2'50" aprox.	—	
	Camaronas	-18°C	10P	5'30" aprox.	9' aprox.	14' aprox.	
	**Carne fría	-18°C	10P	5'20" aprox.	7' aprox.	9'30" aprox.	
RECALENTAMIENTO	Sopa, clara	5±2°C	100P	1'20" aprox.	2'40" aprox.	3'50" aprox.	Cubra con papel de aluminio para microondas o una tapa. Agite bien después de recalentar.
	Sopa, crema	5±2°C	100P	1'30" aprox.	3' aprox.	4' aprox.	
	Cacerolas	5±2°C	100P	1'30" aprox.	3' aprox.	4'20" aprox.	
	Suplementos, fideos	5±2°C	100P	1'30" aprox.	2'30" aprox.	3'30" aprox.	
	Suplementos, arroz	5±2°C	100P	1'30" aprox.	2'30" aprox.	3'30" aprox.	
	Suplementos, patatas	5±2°C	100P	1'30" aprox.	2'30" aprox.	3'40" aprox.	
	Suplementos, verduras	5±2°C	100P	1'30" aprox.	2'30" aprox.	3'30" aprox.	
	Judías en salsa de tomate	5±2°C	100P	1'30" aprox.	2'30" aprox.	3'40" aprox.	
	Guisados	5±2°C	100P	1'45" aprox.	2'45" aprox.	3'20" aprox.	
	*Carne (150 g)	5±2°C	100P	1'10" aprox.	2' aprox.	—	
*Salchichas (50 g)	5±2°C	100P	25-30 seg. aprox.	40 seg.	50 seg.		
COCCIÓN	Suplementos, patatas	20±2°C	100P	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	100P	3'30"-4' aprox.	7' aprox.	8' aprox.	

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

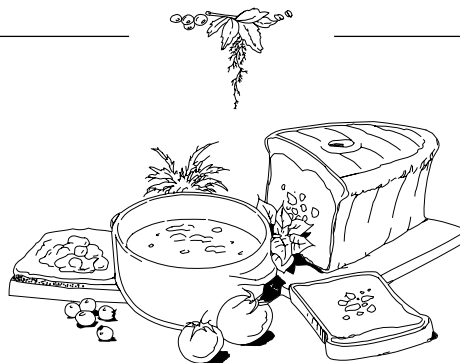
\*\*Quite las partes descongeladas. Tiempo de reposo: 15 minutos aproximadamente



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

\*Indicaciones por piezas (1,2 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.

### 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.

### Beicon

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

### 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 100P.





**D TECHNISCHE DATEN**

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

**F FICHE TECHNIQUE**

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

**NL SPECIFICATIES**

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

**I DATI TECNICI**

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

**E ESPECIFICACIONES**

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



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

## Profi - Mikrowellengeräte

Gilt nur für Deutschland

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

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



zwecks Reparaturabwicklung im Vor-Ort-Service.

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

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

SHARP ELECTRONICS (EUROPE GmbH)  
Parts & Technical Services



**SHARP**

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

TINSZA100WRRZ-H31

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