

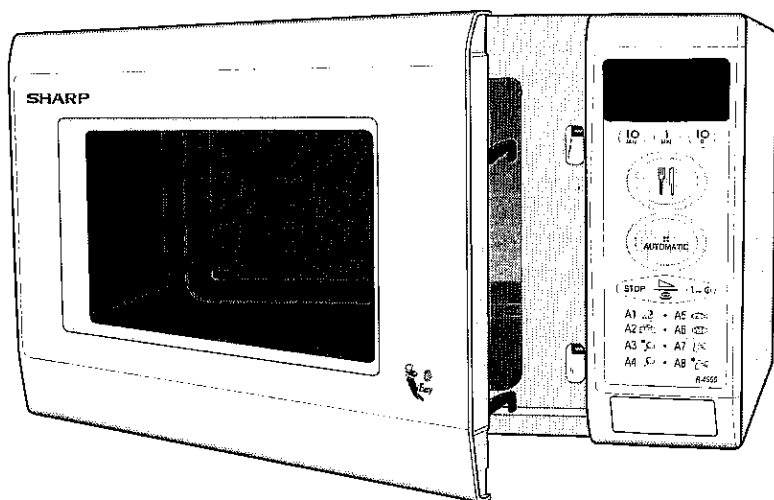
SHARP

KROWELLENGERÄT FÜR DEN HAUSGEBRAUCH
UR A MICRO-ONDES POUR L'USAGE DOMESTIQUE
MAGNETRONOVEN VOOR HUISELIJK GEBRUIK
RNO A MICROONDE PER USO DOMESTICO
RNO MICROONDAS PARA EL HOGAR

MODELL
MODELE
MODEL
MODELLO
MODELO



R-4S56(B)/(W)



R-4S56(W)H

DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

D	BEDIENUNGSANLEITUNG Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten.	Seite 1/D-1
F	MODE D'EMPLOI Ce mode d'emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d'utiliser votre four à micro-ondes.	Page 14/F-1
NL	GEBRUIKSAANWIJZING Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt.	Bladzijde 27/NL-1
I	MANUALE D'ISTRUZIONI Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno.	Pagina 40/I-1
E	MANUAL DE INSTRUCCIONES Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno.	Página 53/E-1

1100W(IEC 705)

D

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

Dieses Gerät stimmt mit den Bedingungen der EN 55014, 02. 1987 überein.

F

Avertissement: 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.

Cet appareil répond aux spécifications de la EN 55014, 02. 1987.

NL

Waarschuwing: Het niet naleven van de gebruiks- en onderhoudsvoorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels.

Dit apparaat voldoet aan de vereiste EN 55014, 02. 1987.

I

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

Questo apparecchio è stato prodotto in conformità alla EN 55014, 02. 1987.

E

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

Este aparato cumple con las especificaciones de la EN 55014, 02. 1987.

- 1) ESTE APARATO CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES DEL REGLAMENTO SOBRE PERTURBACIONES RADIOELECTRICAS APROBADO EN R. D. 138/89.
- 2) ASI MISMO DISPONE DE LOS ELEMENTOS ANTIPARASITARIOS NECESARIOS PARA CUMPLIR CON LOS LIMITES ESTABLECIDOS, SIENDO SU LOCALIZACION:

COMPONENTES SUPRESORES DE RUIDO	IDENTIFICACION	LOCALIZACION
UNIDAD DE FILTRO DE RUIDO	FPWBFA270WREO	CERCA DEL CABLE DE LA FUENTE DE ALIMENTACION

D INHALT

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	D-1
AUFSTELLANWEISUNGEN	D-3
ZUBEHÖR	D-3
BEZEICHNUNG DER BAUTEILE	D-4
VOR INBETRIEBNAHME	D-5
MANUELLER BETRIEB	D-5

AUTOMATISCHER BETRIEB	D-6
REZEPTE	D-11
ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN	D-12
REINIGUNG UND PFLEGE	D-13
FUNKTIONSPRÜFUNG	D-13

F TABLE DES MATIERES

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE	
SECURITE	F-1
INSTALLATION	F-3
ACCESSOIRES	F-3
LES ORGANES	F-4
MISE EN SERVICE	F-5

FONCTIONNEMENT MANUEL	F-5
FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE	F-6
RECETTES	F-11
AUTRES FONCTIONS	F-12
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	F-13
AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR	F-13

NL INHOUDSOPGAVE

BELANGRIJKE	
VEILIGHEIDSMAAATREGELEN	NL-1
INSTALLATIE	NL-3
TOEBEHOREN	NL-3
NAMEN VAN ONDERDELEN	NL-4
ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN	NL-5

HANDBEDIENING	NL-5
AUTOMATISCHE BEDIENINGEN	NL-6
RECEPTEN	NL-11
ANDERE HANDIGE FUNKTIES	NL-12
ONDERHOUD EN REINIGEN	NL-13
IN GEVAL VAN STORINGEN	NL-13

I INDICE

ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA	
SICUREZZA	I-1
INSTALLAZIONE	I-3
ACCESSORI	I-3
NOME DELLE PARTI	I-4
PRIMA DI USARE IL FORNO	I-5

OPERAZIONI MANUALI	I-5
OPERAZIONI AUTOMATICHE	I-6
RICETTE	I-11
ALTRE COMODE FUNZIONI	I-12
MANUTENZIONE E PULIZIA	I-13
DIAGNOSTICA	I-13

E INDICE

MEDIDAS IMPORTANTES DE	
SEGURIDAD	E-1
INSTALACION	E-3
ACCESORIOS	E-3
NOMBRE DE LAS PIEZAS	E-4
ANTES DE LA PUESTA EN	
FUNCIONAMIENTO	E-5

OPERACIONES MANUALES	E-5
OPERACIONES AUTOMATICAS	E-6
RECETAS	E-11
OTRAS FUNCIONES CONVENIENTES	E-12
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	E-13
LOCALIZACION DE AVERIAS	E-13

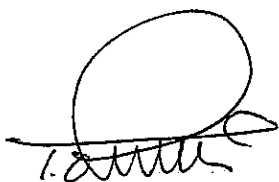
- | | |
|--------------------------|---|
| ☐ D | Gilt nur für die BR-Deutschland |
| ☐ F | Applicable uniquement pour la République Fédérale d'Allemagne. |
| ☐ NL | Alleen van toepassing voor Duitsland. |
| ☐ I | Applicabile soltanto al modello per la Repubblica Federale Tedesca. |
| ☐ E | Aplicable sólo para la República Federal de Alemania. |

Merkblatt für den Käufer

Sehr geehrte Damen und Herren,

das von Ihnen erworbene Mikrowellengerät arbeitet mit Hochfrequenz und kann unter Umständen Funkdienste stören, z.B. den Ton- und Fernsehrundfunkempfang. Es ist nach den geltenden Technischen Vorschriften des Bundesamtes für Post und Telekommunikation (BAPT) funkentstört und zugelassen und trägt als Nachweis dafür eine BZT-Zulassungsnummer. Bitte überzeugen Sie sich selbst.

In ungünstigen Fällen können Funkstörungen durch Mikrowellengeräte auch dann nicht ausgeschlossen werden, wenn sie die Technischen Vorschriften des BAPT einhalten. In solchen Fällen wenden sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder direkt an uns.



Mr T Omori, Division General Manager for Microwave Oven.

SHARP MANUFACTURING CO. OF. UK.
SHARP HOUSE
WREXHAM
CLWYD LL12 0PG
UNITED KINGDOM

**Allgemeingenehmigung nach dem Gesetz über
den Betrieb von Hochfrequenzgeräten: vom
11. Dezember 1991.**

§1

Aufgrund des §3 des Gesetzes über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten (HFRG) vom 9. August 1949 (WIGBl. S. 235), geändert durch Artikel 135 des Einführungsgesetzes zum Gesetz über Ordnungswidrigkeit (EGOWiG) vom 24. Mai 1968 (BGBl. I S. 503, 538) und durch Artikel 4 Abs. 10 des Gesetzes zur Neustrukturierung des Post- und Fernmeldewesens und der Deutschen Bundespost (Post-StruktG) vom 08. Juni 1989 (BGBl. I S. 1026, 1049), wird für den Betrieb von Mikrowellenherden, deren Arbeitsfrequenz auf einer ISM-Frequenz liegt, eine Allgemeingenehmigung erteilt.

§2

Zur Vermeidung von Funkstörungen müssen die Mikrowellenherde den Technischen Vorschriften des Bundesamtes für Post und Telekommunikation für die Funktörung von Mikrowellenherden" (212 TV 1) entsprechen, vom Bundesamt für Zulassungen in der Telekommunikation (BZT) zugelassen und zum Nachweis der Zulassung beziehungsweise der Einhaltung der genannten Technischen Vorschriften mit einer BZT-Zulassungsnummer gekennzeichnet sein. Zur Information der Betreiber ist den Mikrowellenherden ein Doppel der Zulassungsurkunde oder ein Merkblatt gemäß Anhang beizufügen.

§3

Die Allgemeingenehmigung gilt unter folgender Bedingung und Auflage:

1. Bedingung: Die Mikrowellenherde müssen den Bestimmungen des §2 entsprechen.
2. Auflage: Liegen Anhaltspunkte dafür vor, daß Mikrowellenherde, die den Bedingungen des §2 entsprechen, Funkstörungen verursachen, so ist den Beauftragten des Bundesamtes für Post und Telekommunikation in den verkehrsüblichen Zeiten der Zutritt zu den Grundstücken, Räumen oder Fahrzeugen, auf oder in denen diese Mikrowellenherde betrieben werden, zu gestatten.

§4

Verursachen Mikrowellenherde, die den Bedingungen des §2 entsprechen, in besonderen Fällen Funkstörungen, so behält sich das Bundesamt für Post und Telekommunikation vor, unter Beteiligung der Betroffenen Maßnahmen zur Beseitigung der Funkstörungen an dem verursachenden Mikrowellenherd oder an der gestörten Empfangsanlage oder an beiden anzuordnen. Bei Funkstörungen werden Messungen am Aufstellungsort unter Betriebsbedingungen durchgeführt. Diese Messungen stimmen nicht immer mit den Meßbedingungen für die Typprüfung serienmäßig hergestellter Mikrowellenherde überein.

§5

1. Der Bundesminister für Post und Telekommunikation kann die Bedingungen und Auflagen der Allgemeingenehmigung jederzeit ergänzen oder ändern. Er kann die Allgemeingenehmigung allgemein widerrufen.
2. Das Bundesamt für Post und Telekommunikation ist berechtigt, Mikrowellenherde daraufhin zu prüfen, ob die § 3 genannte Bedingung eingehalten wird. Bei einem Verstoß gegen die im §3 genannte Bedingung und Auflage kann das Bundesamt für Post und Telekommunikation anordnen, den Mikrowellenherd außer Betrieb zu setzen. Darüber hinaus kann das Bundesamt für Post und Telekommunikation die Allgemeingenehmigung im Einzelfall widerrufen, wenn der Mikrowellenherd Funkstörungen verursacht.

§6

Nach Widerruf der Genehmigung gemäß § 5 ist ein weiterer Betrieb der betroffenen Mikrowellenherde nach §8 des Gesetzes über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten vom 9. August 1949 eine ordnungswidrige Handlung im Sinne des Gesetzes über Ordnungswidrigkeiten vom 24. Mai 1968 in der Fassung vom 19. Februar 1987 (BGBl. I S. 602). Das gleiche gilt für den Betrieb ohne Erfüllung der Bedingung des §3. Die Ordnungswidrigkeit kann mit einer Geldbuße geahndet werden. Mikrowellenherde, auf die sich eine Ordnungswidrigkeit bezieht, können eingezogen werden.

§7

Die Bestimmungen des §2 finden keine Anwendung auf Mikrowellenherde, die den Bestimmungen der Allgemeingenehmigung gemäß AmtsblVfg Nr. 745/1988 entsprechen, die bis zum Inkrafttreten dieser Allgemeingenehmigung in Betrieb genommen worden sind und darüber hinaus noch bis zum 30. Juni 1992 in Betrieb genommen werden, solange sie keine Funkdienste stören.

§8

Diese Allgemeingenehmigung gilt vom 11. Dezember 1991 an und ersetzt die im Amtsblatt des Bundesministers für das Post- und Fernmeldewesen am 25. August 1988 unter AmtsblVfg Nr. 745/1988, S. 1599, veröffentlichte Allgemeingenehmigung.

Hinweise: Die mit Anlage 1 zur AmtsblVfg 243/1991 veröffentlichte Allgemeingenehmigung für Geräte der Grenzwertklasse B gilt weiter.

Mikrowellenherde, die den Anforderungen der Allgemeingenehmigung nach Anlage 1 zur AmtsblVfg 243/1991 entsprechen, sind entweder mit dem Funkschutzzeichen des Verbandes Deutscher Elektrotechniker oder mit einer Bescheinigung des Herstellers oder Importeurs zu versehen.

Die BZT-Zulassungsnummer erteilt das
**Bundesamt für Zulassungsnummer in der
Telekommunikation,
Postfach 30 50, W-6600 Saarbrücken**

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

WARNUNG

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. Wenn das Gerät in einen Einbauschrank eingebaut werden soll, muß der von SHARP zugelassene Einbaurahmen EBR-4500(B)/(W) verwendet werden. Er ist über Ihren Händler erhältlich. Näheres bitte in der dazugehörigen Anleitung nachschlagen oder sich beim Händler nach der korrekten Installationsweise erkundigen. Die Sicherheit und Qualität dieses Produkts ist nur bei Verwendung des genannten Einbaurahmens gewährleistet.
3. Die Steckdose muß ständig zugänglich sein, so daß der Netzstecker im Notfall einfach abgezogen werden kann.
4. Die Netzspannung muß 220-230 V Wechselstrom, 50 Hz betragen und sollte mit einer Sicherung von mindestens 16 A oder einem Sicherungsautomaten von mindestens 16 A ausgestattet sein.
5. Es wird empfohlen das Gerät an einen separaten Stromkreis anzuschließen.
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. NIEMALS DIE TÜR ÖFFNEN, wenn im Gerät erwärmte Lebensmittel zu rauchen beginnen. Das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und warten, bis die Lebensmittel nicht mehr rauchen. Öffnen der Tür während der Rauchentwicklung kann Feuer verursachen.
10. Nur für Mikrowellengeräte vorgesehene Behälter und Geschirr verwenden. Siehe die entsprechenden Hinweise im mitgelieferten Kochbuch.
11. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn Kunststoff-, Papier- oder andere brennbare Lebensmittelbehälter verwendet werden.
12. Den Spritzschutz, den Garraum, den Drehteller und den Drehteller-Träger nach der Verwendung des Gerätes 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. Diese Bedienungsanleitung und das Kochbuch zusammen verwenden.

Zur Vermeidung von Verletzungen

1. Das Gerät nicht betreiben, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen aufweist. Überprüfen Sie vor dem Betrieb die folgenden Punkte:
 - (1) Die Tür (darf nicht verzogen sein)
 - (2) Die Scharniere und Türsicherungsverriegelungen (dürfen nicht gebrochen und lose sein)
 - (3) Die Türdichtungen und die Dichtungsoberflächen (dürfen nicht beschädigt sein)
 - (4) Die Garraumwände des Gerätes (dürfen keine Beschädigung an der Oberfläche aufweisen)
 - (5) Das Netzkabel und der Netzstecker (dürfen nicht beschädigt sein)
2. Niemals versuchen, das Gerät selbst einzustellen oder zu reparieren. Das Gerät muß vom SHARP-Kundendienst eingestellt bzw. repariert werden.
3. Das Gerät nicht bei geöffneter Tür oder mit auf irgendeine Weise veränderter Türsicherungsverriegelung betreiben.
4. Niemals das Gerät betreiben, wenn sich Gegenstände zwischen den Türdichtungen und den abdichtenden Oberflächen befinden.
5. Vermeiden Sie die Ansammlung von Fett oder Verschmutzungen auf der Türdichtung und den Dichtungsoberflächen. Bitte folgen Sie den Hinweisen im Kapitel "Reinigung und Pflege" auf Seite 13.
6. 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 Türsicherheitsverriegelung oder Lüftungsöffnungen kommen lassen oder Gegenstände in diese Öffnungen stecken. Wenn größere Mengen Flüssigkeiten verschüttet werden, müssen Sie sofort das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den SHARP-Kundendienst anfordern.
3. Niemals das Netzkabel bzw. den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten legen.
4. Das Netzkabel nicht über die scharfe Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte führen.
5. Das Netzkabel von erwärmten Oberflächen 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

1. Niemals verschlossene Behälter verwenden. Verschlüsse und Abdeckungen entfernen. Verschlossene Behälter können durch den Druckanstieg selbst nach dem Ausschalten des Gerätes noch explodieren.
2. 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 herauspritzen kann und zu Verbrennungen führen könnte.
Um plötzlichen Siedeverzug und Verbrennungen zu vermeiden:
 - 1) Die Flüssigkeiten vor dem Kochen/Erhitzen umrühren.
 - 2) Es wird empfohlen, während des Erhitzens, einen Glasstab oder ähnlichen Gegenstand in den Behälter zu stecken.
 - 3) Nach dem Erhitzen, die Flüssigkeit noch kurze Zeit im Gerät stehen lassen, um verspäteten Siedeverzug zu verhindern.
3. Keine Eier in der Schale kochen, da sie explodieren können. Zum Kochen oder Aufwärmen von Eiern, die nicht verquirlt oder verrührt wurden, das Eigelb anstecken, damit es nicht explodiert. Vor dem Aufwärmen im

Mikrowellengerät die Schale von gekochten Eiern entfernen und die Eier in Scheiben schneiden.

4. Die Schale von Lebensmitteln, z.B. Kartoffeln, Würstchen oder Obst, vor dem Garen anstecken, damit der Dampf entweichen kann.

Zur Vermeidung von Verbrennungen

1. Beim Entnehmen von Gargut aus dem Garraum sollten Topflappen o.ä. verwendet werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
2. Behälter, Popcorneschirr, Kochbeutel, usw. immer vom Gesicht und den Händen abgewandt öffnen, um Verbrennungen durch Dampf zu vermeiden.
3. Beim Öffnen des Gerätes immer von der Tür zurückgehen, um Verbrennungen durch entweichenden Dampf und Hitze zu vermeiden.
4. Lebensmittel mit Füllungen nach dem Garen immer aufschneiden, damit der Dampf entweichen kann. So vermeiden Sie Verbrennungen.
5. Um Verbrennungen zu vermeiden, immer die Lebensmittelltemperatur 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.

Zur Vermeidung von Fehlbedienung durch Kinder

1. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen bedienen.
2. Nicht an die Gerätetür lehnen oder an der Tür hängend schwingen. Das Mikrowellengerät ist kein Spielzeug!
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 Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen und darf nur zum Garen von Lebensmitteln verwendet werden. Es eignet sich nicht für gewerbliche Zwecke oder den Gebrauch in einem Labor.

VORSICHT

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 Drehteller gestellt werden. Dadurch werden Beschädigungen des Drehtellers und des Drehteller-Trägers durch Wärme vermieden. Die angegebene Aufheizzeit für das Geschirr sollte nicht überschritten werden.
3. Kein Metallgeschirr verwenden, da Mikrowellen reflektiert werden und dies zu Funkenbildung führt. Keine Konserven in das Gerät stellen.
4. Nur den für dieses Gerät vorgesehenen Drehteller und den Drehteller-Träger verwenden.
5. Um das Zerspringen des Drehtellers zu vermeiden:
 - (a) Vor dem Reinigen den Drehteller abkühlen lassen.

(b) Keine Lebensmittel direkt auf den Drehteller legen.

(c) Kein heißes Gargut oder heißes Geschirr auf den kalten Drehteller stellen.

(d) Keine kalten Lebensmittel oder kaltes Geschirr auf den heißen Drehteller stellen.

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

AUFSTELLANWEISUNGEN

- 1) Alles Verpackungsmaterial aus dem Innern des Gerätes, den Schutzfilm und die Aufkleber von der Gerätetür entfernen.
- 2) Das Gerät nicht betreiben, wenn es beschädigt ist.
- 3) Das Mikrowellengerät auf einer flachen, geraden

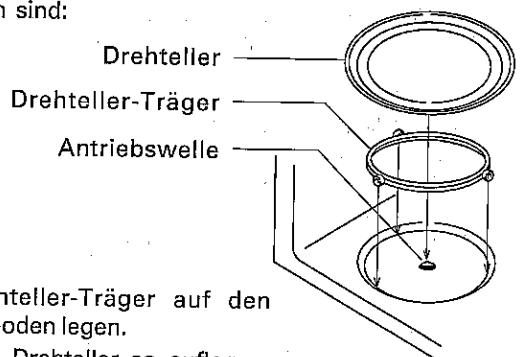
Oberfläche aufstellen, die stabil genug ist, das Gewicht des Gerätes und der darin zubereiteten Lebensmittel zu tragen.

- 4) Den Netzstecker des Mikrowellengerätes mit einer normalen, geerdeten Steckdose verbinden.

ZUBEHÖR

Überprüfen, daß die folgenden Zubehörteile vorhanden sind:

- Drehteller (NTNT-A051WREO)
- Drehteller-Träger (FROLPA062WRKO)
- Kochbuch (TCADCA494WRRO)
- Bedienungsanleitung (TINS-A433WRRO)
- Menüaufkleber (TCAUHA191WRRO)



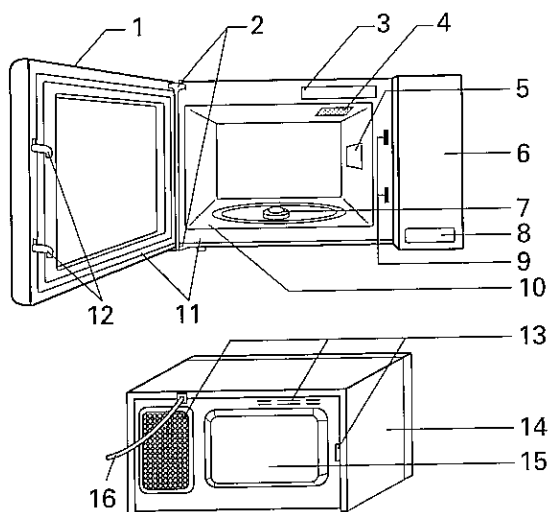
1. Den Drehteller-Träger auf den Garraumboden legen.
2. Dann den Drehteller so auflegen, daß dieser mit der Antriebswelle übereinstimmt.

HINWEISE:

- * Bei der Bestellung von Zubehörteilen müssen Sie dem Händler bzw. dem SHARP-Kundendienst immer folgendes angeben: Teilebezeichnung, Teilenummer und Modellnamen.
- * Die Teilenummer steht jeweils in der Klammer hinter der Teilebezeichnung. Den Modellnamen des Mikrowellengerätes finden Sie auf dem Titelblatt dieser Anleitung.

BEZEICHNUNG DER BAUTEILE

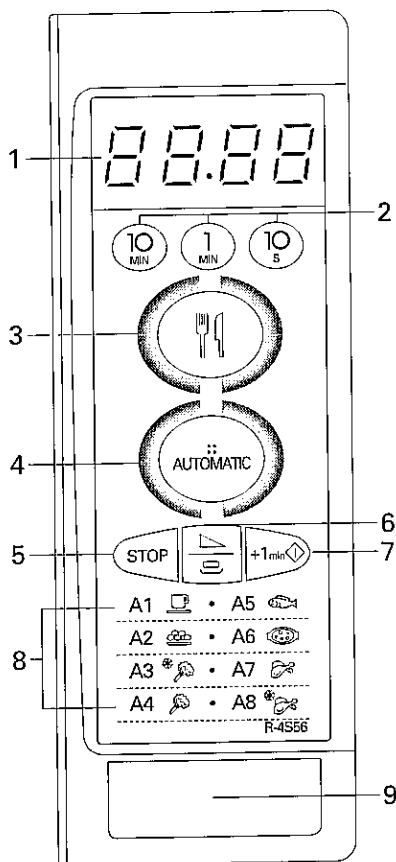
GERÄT



1. Tür
2. Türscharniere
3. Menü-Aufkleber (siehe unten)
4. Garraumlampe
5. Hohlleiter-Spritzschutz
6. Bedienfeld
7. Antriebswelle
8. Türöffner
9. Öffnungen für Türsicherungsverriegelung
10. Garraum
11. Türdichtungen und Dichtungsflächen
12. Türsicherungsverriegelung
13. Lüftungsöffnungen
14. Außenseite
15. Rückseite
16. Netzanschlusskabel

Der Menü-Aufkleber, der dem Gerät als Zubehörteil beiliegt, sollte an der gezeigten Stelle angebracht werden. Bei anderer Anbringung könnte er sich durch die entstehende Hitze ablösen.

ELEKTRONISCHES BEDIENFELD



1. Digitalanzeige
2. Zeiteingabe-Tasten
3. SNACK-Taste
4. AUTOMATIK-Taste
5. STOP-Taste
6. LEISTUNGSSTUFE/PORTIONEN-Taste
7. PLUS/START-Taste
8. Automatik-Programme
 - A1 Getränke
 - A2 Salz- & Pellkartoffeln
 - A3 Gemüse, TK
 - A4 Frisches Gemüse
 - A5 Fischfilet mit Sauce
 - A6 Aufläufe
 - A7 Hähnchenschenkel
 - A8 Auftau-Automatik
9. Türöffner

VOR INBETRIEBNAHME

Das Gerät an eine Steckdose anschließen.

* In der Anzeige erscheint .

Benutzung der STOP-Taste

STOP

Die STOP-Taste () dient für folgende Zwecke:

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

MANUELLER BETRIEB

Der manuelle Betrieb ermöglicht das Programmieren für bis zu 99 Minuten und 90 Sekunden. Nach Ende des Programms stellt sich die Anzeige wieder auf Null zurück.

MIKROWELLENLEISTUNG



Für den manuellen Betrieb stehen fünf verschiedene Leistungsstufen zur Auswahl.

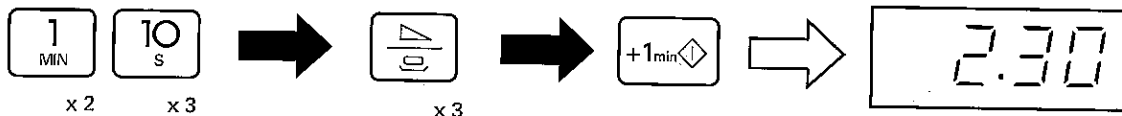
EINSTELLUNG	LEISTUNGSSTUFE	WATT	ANZEIGE
 HIGH	100%	1100	100P
 MEDIUM HIGH	70%	770	70P
 MEDIUM	50%	550	50P
 MEDIUM LOW	30%	330	30P
 LOW	10%	110	10P

HINWEIS:

Falls die gewünschte Leistungsstufe überschritten wird, die LEISTUNGSSTUFE-Taste () so oft drücken, bis die gewünschte Stufe wieder angezeigt wird.

Falls die Taste nicht gedrückt wird, arbeitet das Gerät automatisch mit voller Leistung HIGH (100%).

Beispiel: Erhitzen von Suppe für 2 Min. 30 Sek. mit 50% Mikrowellenleistung.



Die gewünschte Garzeit (2 Min. 30 Sek.) eingeben.

Die Leistungsstufe einstellen. In der Anzeige erscheint "50P".

Den Betrieb starten.

Anzeige prüfen.

HINWEIS:

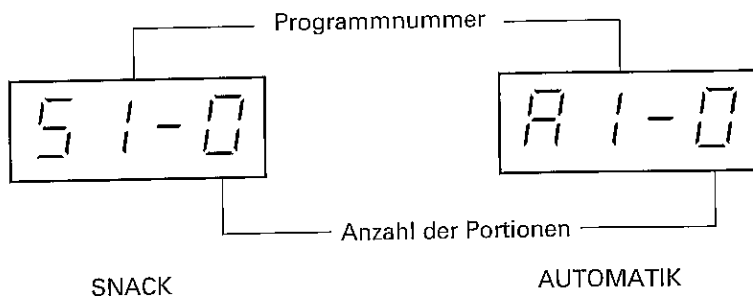
1. Wenn während des Garens die Garraumtür geöffnet wird, stoppt die angezeigte restliche Garzeit. Nach dem Schließen der Tür und Drücken der PLUS/START-Taste () beginnt die Anzeige erneut zurückzuzählen.
2. Während des Garens kann mit der LEISTUNGSSTUFE-Taste () die eingestellte Leistungsstufe kontrolliert werden. Sie wird angezeigt, solange die Taste gedrückt gehalten wird.

AUTOMATISCHER BETRIEB

Bei automatischem Betrieb erfolgt die Einstellungsstufe und Garzeit automatisch. Hierfür stehen zwei SNACK-GERICHTE- und weitere acht AUTOMATIK-Programme zur Verfügung. Was Sie zum automatischen Betrieb wissen sollten:

1. Meldung im Display

- Wenn auf die SNACK- oder AUTOMATIK-Taste gedrückt wird, zeigt die Digitalanzeige folgendes an:



- Wenn Ihre Unterstützung erforderlich wird (z.B. zum Wenden des Garguts), stoppt der Betrieb und ein Signalton ertönt, wobei in der Anzeige die restliche Garzeit blinkt. Zum Fortsetzen des Betriebes, die PLUS/START-Taste () drücken. Genaue Anweisungen finden Sie in der SNACK- und AUTOMATIK-TABELLE.

2. Programmwahl

Zum Wählen des Programms die SNACK- bzw. AUTOMATIK-Taste so oft drücken, bis die Anzeige die gewünschte Programmnummer anzeigt.

3. Eingabe von Gewicht oder Menge

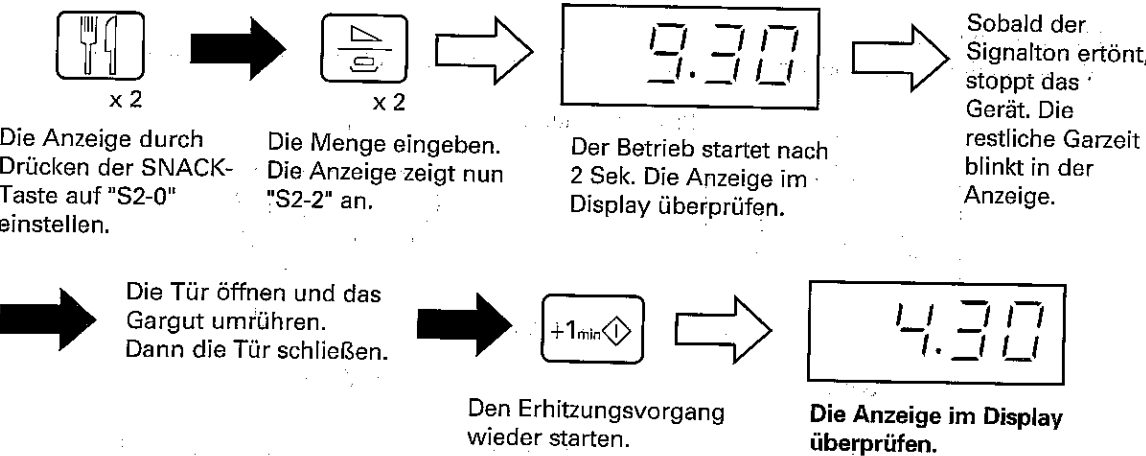
- Das Gewicht bzw. die Menge des Lebensmittels wird durch entsprechend häufiges Drücken der LEISTUNGSSTUFE/PORTIONEN-Taste () eingegeben. Näheres hierzu finden Sie in den nachstehenden Tabellen und auf dem Menü-Aufkleber.
- Nach Wahl des Programms muß die LEISTUNGSSTUFE/PORTIONEN-Taste () betätigt werden, da der Betrieb anderenfalls nicht startet.
- Nur das Gewicht des Lebensmittels eingeben. Das Gewicht der verwendeten Behälter ist vorher abzuziehen.
- Die Automatikprogramme nicht verwenden, wenn das Gewicht bzw. die Menge des Lebensmittels die angegebene Einheit pro Tastendruck über- bzw. unterschreitet. In solchen Fällen auf manuellen Betrieb übergehen.
- Die Anleitungen in den Tabellen beachten, um einwandfreie Resultate zu erhalten.

- Die Endtemperatur richtet sich auch nach der Ausgangstemperatur des Garguts. Nach der Zubereitung prüfen, ob das Lebensmittel ausreichend gegart ist. Falls erforderlich, eine längere Garzeit oder höhere Leistungsstufe einstellen.

SNACK-TASTE

Die SNACK-Taste ermöglicht schnelles und einfaches Zubereiten von Suppen, Eintöpfen und Tiefkühl-Fertiggerichten.

Beispiel: Garen eines Tiefkühl-Fertiggerichts (600 g)



SNACK-TABELLE

Programm-Nummer	Speisen/Menge (Geschirr)	Einheit pro Tastendruck	Ungefähre Ausgangs-temperatur	Verfahren	Empfohlene Menüs
1.	Suppen Eintöpfe 1 - 4 Suppentassen 200 ml/Tasse (Suppentassen + Mikrowellenfolie oder Deckel)	200 ml	20°C Raumtemperatur	- Die Tassen am Rand des Drehtellers plazieren. - Mit Mikrowellenfolie oder Deckel abdecken. - Nach dem Erhitzen umrühren und für etwa 1 - 2 Min. stehen lassen.	
2.	Tiefkühl-Fertiggerichte 0,4 - 0,8 kg Gesamtgewicht* (Schüssel mit Deckel oder Mikrowellenfolie)	200 g	-18°C	- Falls vom Hersteller empfohlen, etwas Flüssigkeit zugeben. - Mit Deckel oder Mikrowellenfolie abdecken. - Falls vom Hersteller gewünscht, ohne Deckel erhitzen. - Wenn das Gerät stoppt und der Signalton ertönt, umrühren und ggf. wieder abdecken. - Nach dem Garen umrühren und etwa 1 - 2 Min. stehen lassen.	Umrührbare Speisen, z.B. Tortellini, Tagliatelle, China-Gerichte

* Falls der Hersteller das Hinzugeben von Flüssigkeit empfiehlt, ist bei Benutzung der SNACK-Programme das Gewicht einschließlich der zusätzlichen Flüssigkeit einzugeben.

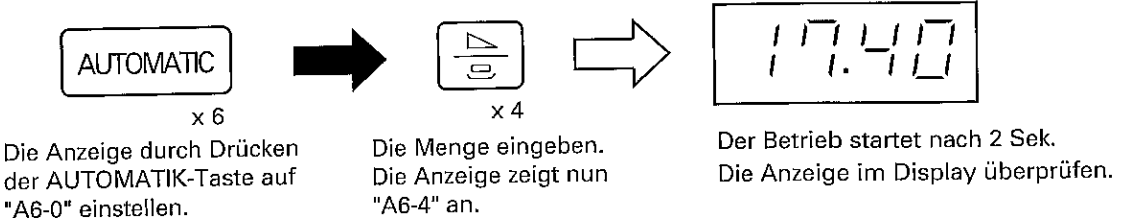
* Falls das Gericht in Folienverpackung abgepackt ist, bitte in einen mikrowelleneeigneten Behälter umfüllen.

AUTOMATIK-TASTE

AUTOMATIC

Bei Programmwahl mit der AUTOMATIK-Taste wird die richtige Leistungsstufe und Garzeit automatisch eingestellt.

Beispiel: Garen eines Auflaufs (1,1 kg)



AUTOMATIK-TABELLE

Programm-Nummer	Speisen/Menge (Geschirr)	Einheit pro Tastendruck	Ungefähre Ausgangs-temperatur	Verfahren	Empfohlene Menüs
1. 	Getränke 1 - 6 Tassen 150 ml/Tasse (Tassen)	150 ml	20°C Raumtemperatur	- Die Tassen am Rand des Drehtellers plazieren. - Nach dem Erhitzen umrühren und etwa 1 - 2 Min. stehen lassen. HINWEIS: Im Kühlschrank verwahrte Getränke (Ausgangstemperatur 5°C, ±2°C) im manuellen Betrieb erhitzen.	Kaffee
2. 	Salzkartoffeln Pellkartoffeln 0,2 - 0,8 kg (Schüssel mit Deckel)	200 g	20°C	Salzkartoffeln: - Die Kartoffeln schälen und, falls erforderlich, in ungefähr gleich große Stücke schneiden. - Die Kartoffeln in die Schüssel geben. - Die erforderliche Menge Wasser (ca. 2 EL pro 100 g) und etwas Salz zugeben. - Mit dem Deckel abdecken. - Wenn das Gerät stoppt und der Signalton ertönt, umrühren und wieder abdecken. - Die Kartoffeln nach dem Garen für etwa 1 - 2 Min. stehen lassen. Pellkartoffeln: - Ungefähr gleichgroße Kartoffeln auswählen und waschen. - Die Kartoffeln in die Schüssel geben. - Die erforderliche Menge Wasser (ca. 2 EL pro 100 g), sowie etwas Salz zugeben. - Mit dem Deckel abdecken. - Wenn das Gerät stoppt und der Signalton ertönt, umrühren und wieder abdecken. - Die Kartoffeln nach dem Garen für etwa 1 - 2 Min. stehen lassen.	

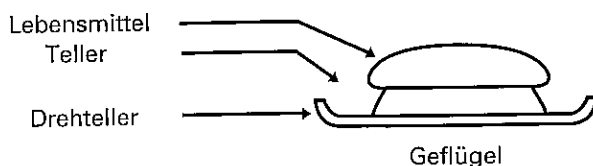
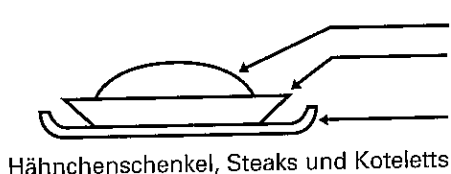
DEUTSCH

Programm- Nummer	Speisen/Menge (Geschirr)	Einheit pro Tastendruck	Ungefähre Ausgangs- temperatur	Verfahren	Empfohlene Menüs
3. 	Gemüse, TK 0,2 - 0,6 kg (Schüssel mit Deckel)	200 g	-18°C	• Etwa 1 - 3 EL Wasser zugeben. (Bei Champignons ist keine zusätzliche Wasserzugabe erforderlich.) • Mit dem Deckel abdecken. • Wenn das Gerät stoppt und der Signalton ertönt, umrühren und wieder abdecken. • Nach dem Garen für etwa 1 - 2 Min. stehen lassen. HINWEIS: Kompakt gefrorenes Gemüse im manuellen Betrieb garen.	
4. 	Frisches Gemüse 0,2 - 0,6 kg (Schüssel mit Deckel)	200 g	20°C	• Die benötigte Menge Wasser (etwa 1 EL pro 100 g) und Salz zugeben. • Das Gemüse kleinschneiden, z.B. in Streifen, Würfel oder Scheiben. • Mit dem Deckel abdecken. • Wenn das Gerät stoppt und der Signalton ertönt, umrühren und erneut abdecken. • Nach dem Garen für etwa 2 Min. stehen lassen.	Blumenkohl Broccoli Fenchel Lauch (Porree) Paprika Rosenkohl Zucchini Spinat
5. 	Fischfilet mit Sauce 0,4 - 1,6 kg Fisch: 0,2 - 0,8 kg Sauce: 0,2 - 0,8 kg (Quicheform)	400 g Fisch: 200 g Sauce: 200 g	Fisch: 5°C Sauce: um 20°C	• Das Fischfilet mit den dünnen Enden zur Mitte in die Quicheform legen. • Die vorbereitete Sauce auf das Filet geben. • Mit Mikrowellenfolie abdecken. • Nach dem Garen für etwa 2 Min. stehen lassen.	Fisch: Kabeljau Rotbarsch Seelachs Sauce: Sauce Provençal Pikante Sauce Lauch/Käse- Sauce Curry-Sauce
Rezepte für die Sauce finden Sie auf Seite 11.					
6. 	Aufläufe 0,5 - 1,5 kg (Flache ovale Auflaufform)	200 g	20°C	• Den Auflauf entsprechend dem beiliegenden SHARP-Kochbuch vorbereiten. • Nach dem Garen abdecken und für etwa 5 - 10 Min. stehen lassen.	Spinatauflauf
7. 	Hähnchenschenkel 0,2 - 0,8 kg (Quicheform)	200 g	5°C	• Die Zutaten vermischen und die Hähnchenschenkel damit bestreichen. • Die Haut der Hähnchenschenkel anstechen. • Die Hähnchenschenkel mit den dünnen Enden zur Mitte in die Quicheform legen. • Mit Mikrowellenfolie abdecken. • Wenn das Gerät stoppt und der Signalton ertönt, das Gargut wenden. • Nach dem Garen für etwa 3 Min. stehen lassen.	Hähnchenschenkel
Zutaten für 0,8 kg Hähnchenschenkel (ca. 4 - 5 Stck.) 1 1/2 EL Öl 1/2 TL Salz 1 TL Paprika, süß etwas Rosmarin					

Programm-Nummer	Speisen/Menge (Geschirr)	Einheit pro Tastendruck	Ungefähre Ausgangs-temperatur	Verfahren	Empfohlene Menüs
8. 	Auftau-Automatik Geflügel 0,3 - 1,8 kg	(siehe HINWEIS unten) 300 g	-18°C	• Einen Teller mit der Unterseite nach oben auf den Drehteller legen und das Geflügel auf den Tellerboden legen. • Wenn das Gerät stoppt und der Signalton ertönt, das Geflügel wenden. • Beim nächsten Signalton nochmals wenden. • Nach dem Auftauen etwa 30 - 90 Min. mit Alu-Folie abgedeckt stehen lassen, bis das Geflügel vollständig aufgetaut ist.	
	Hähnchenschenkel 0,3 - 0,9 kg	300 g	-18°C	• Die Hähnchenschenkel auf einen Teller legen. • Wenn das Gerät stoppt und der Signalton ertönt, wenden und umordnen. • Beim nächsten Signalton nochmals wenden. • Nach dem Auftauen etwa 10 - 30 Min. mit Alu-Folie abgedeckt stehen lassen, bis die Hähnchenschenkel vollständig aufgetaut sind.	
	Steaks Koteletts 0,3 - 0,9 kg (ca. 1,5 - 2 cm dick)	300 g	-18°C	• Die Stücke mit den dünneren Teilen zur Mitte gerichtet nebeneinander (nicht übereinander) auf einen Teller legen. Wenn die Stücke zusammenhaften, diese so bald wie möglich voneinander trennen. • Wenn das Gerät stoppt und der Signalton ertönt, wenden und umordnen. • Beim nächsten Signalton nochmals wenden. • Nach dem Auftauen etwa 10 - 30 Min. mit Alu-Folie abgedeckt stehen lassen, bis das Fleisch vollständig aufgetaut ist.	

HINWEIS:**Auftau-Automatik**

1. Steaks, Koteletts und Hähnchenschenkel sollten nebeneinander (einlagig) eingefroren werden.
2. Bereits aufgetaute Teile beim Wenden mit schmalen flachen Stückchen Alu-Folie abdecken.
3. Geflügel sollte sofort nach dem Auftauen verarbeitet werden.
4. Das aufzutauende Lebensmittel wie gezeigt in den Garraum stellen:



REZEPTE

Rezepte:

Fischfilet mit Sauce

Kabeljaufilet Provençal

Zutaten

- 20 g Butter
- 100 g Champignons, in Scheiben geschnitten
- 1 Zehe Knoblauch (zerdrückt)
- ca. 50 g Frühlingszwiebeln
- 1 Dose Tomaten ohne Saft, gut abgetropft (825 g)
- 1 TL Zitronensaft
- 2 EL Tomatenketchup
- 1/2 - 1 TL Basilikum, getrocknet
- Pfeffer, Salz
- 800 g Kabeljaufilet

Zubereitung

1. Butter, Champignons, Zwiebeln und Knoblauch in einer Quicheform für etwa 3 - 4 Min. mit 100% Leistung zusammen garen.
2. Tomaten, Zitronensaft, Ketchup, Basilikum, Pfeffer und Salz mischen.
3. Das Fischfilet auf das Gemüse legen und mit Sauce und etwas Gemüse bedecken.
4. Mit AUTOMATIK-Programm A5 (Fischfilet mit Sauce) garen.

Fischfilet mit Lauch-Käse-Sauce

Zutaten

- 50 g Butter
- ca. 175 g Frühlingszwiebeln
- 1/2 TL Majoran, getrocknet
- 40 g Mehl
- 500 ml Milch
- 100 g Gruyere Käse, gerieben
- Salz, Pfeffer
- 1 1/2 EL Petersilie, gehackt
- 800 g Fischfilet (z.B. Seelachs)

Zubereitung

1. Butter, Zwiebeln und Majoran in eine Schüssel geben und für 3 - 4 Min. mit 100% Leistung erhitzen.
2. Das Mehl unterrühren und die Milch zugeben. Zu einer glatten Sauce verrühren.
3. Ohne Deckel für 3 - 4 Min. mit 100% Leistung garen.
4. Den Käse einrühren und abschmecken.
5. Das Fischfilet in eine Quicheform legen und die Sauce darübergießen.
6. Mit AUTOMATIK-Programm A5 (Fischfilet mit Sauce) garen.
7. Nach dem Garen den Fisch herausnehmen und die Sauce gut durchrühren.

HINWEISE:

1. Die Angaben gelten für 1,6 kg. Falls weniger als 1,6 kg zubereitet werden soll, sind die Zutaten und Garzeiten für die Sauce entsprechend anzupassen (zu verringern).
2. Wenn die Sauce für den Kabeljau Provençal oder das Fischfilet mit pikanter Sauce dickflüssiger sein soll, den Fisch nach dem Garen entnehmen und etwas Saucenbinder einrühren (Herstellieranleitung bitte beachten).

Fischfilet mit pikanter Sauce

Zutaten

- 1 Dose Tomaten, abgetropft (825 g)
- 1 Dose Mais (280 g)
- 2 - 3 TL Chili-Sauce
- 40 g Zwiebeln, fein gehackt
- 3 TL Rotwein-Essig
- 1/4 TL Senf
- Thymian
- Cayenne-Pfeffer
- 800 g Fischfilet (z.B. Rotbarsch)

Zubereitung

1. Die Zutaten für die Sauce vermischen.
2. Das Fischfilet (z.B. Rotbarsch) in eine Quicheform legen und die Sauce auf dem Filet verteilen.
3. Mit AUTOMATIK-Programm A5 (Fischfilet mit Sauce) garen.

Fischfilet mit Curry-Sauce

Zutaten

- 40 g Butter
- 30 g Mandeln, gehackt
- 1 - 2 TL Curry
- 30 g Mehl (Vollweizenmehl)
- 40 g Rosinen
- 200 g Ananas (kleine Stücke)
- 1/8 l Brühe
- 1/8 l Ananassaft
- 150 g Saure Sahne
- 100 g Erbsen (tiefgefroren)
- Salz, Pfeffer
- 800 g Fischfilet (Seelachs)

Zubereitung

1. Butter, Mandeln und Curry abgedeckt für etwa 1 - 2 Min. mit 100% Leistung erhitzen.
2. Das Mehl zugeben und gut verrühren.
3. Unter ständigem Rühren Rosinen, Ananas, Ananassaft, Brühe und Sahne zugeben.
4. Abgedeckt für etwa 2 - 3 Min. mit 100% Leistung garen und anschließend umrühren.
5. Die Erbsen zugeben und umrühren.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Den Fisch in eine Quicheform legen und die Sauce darübergießen.
8. Abgedeckt mit AUTOMATIK-Programm A5 (Fischfilet mit Sauce) garen.

ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN

PLUS/START-Taste

Die PLUS/START-Taste () bietet folgende Möglichkeiten:

1. Direktstart

Durch Drücken der PLUS/START-Taste () kann der Garvorgang direkt gestartet werden (jeweils eine Minute mit 100% Leistung).

HINWEIS:

Zum Schutz vor Mißbrauch durch Kinder arbeitet die PLUS/START-Taste () nur innerhalb einer Minute nach der letzten Bedienung.

2. Verlängerung der Garzeit

Jedes Drücken der Taste () bei laufendem Garvorgang verlängert die Garzeit um jeweils 1 Minute.

REINIGUNG UND PFLEGE

VORSICHT!

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

Außen

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

Bedienfeld

Vor dem Reinigen die Tür öffnen, um das Bedienfeld außer Betrieb zu setzen.

Das Bedienfeld vorsichtig mit einem feuchten Tuch reinigen. Niemals zuviel Wasser und keine chemischen oder scheuernden Reiniger verwenden, da das Bedienfeld dadurch beschädigt werden kann.

Innen

1. Nach jedem Gebrauch das noch warme Gerät zur Reinigung mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm abwischen, um leichte

Verschmutzungen zu entfernen. Für starke Verschmutzungen eine milde Seifenlauge verwenden und mehrmals mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm gründlich nachwischen, bis alle Rückstände vollständig entfernt sind.

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

Drehteller und Drehteller-Träger

Entfernen Sie zuerst den Drehteller und den Drehteller-Träger aus dem Garraum. Den Drehteller und den Träger mit einer milden Seifenlauge reinigen und mit einem weichen Tuch trocknen. Beide Teile sind spülmaschinenfest.

Gerätetür

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

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. Leuchtet die Garraumlampe bei geöffneter Gerätetür? JA _____ NEIN _____

3. Einen Meßbecher mit etwa 150 ml Wasser in das Gerät stellen und die Tür schließen.

Die Garraumlampe sollte erlöschen, wenn die Tür geschlossen wird. Das Gerät für eine Minute auf der Leistungsstufe HIGH  (100%) programmieren und den Betrieb starten.

Leuchtet die Lampe? JA _____ NEIN _____

Dreht sich der Drehteller? JA _____ NEIN _____

HINWEIS: Der Drehteller dreht sich in beide Richtungen.

Arbeitet die Lüftung? JA _____ NEIN _____

(Legen Sie Ihre Hand über die Lüftungsöffnungen und prüfen Sie, ob Luft herauskommt.)

Ertönt der Signalton und erlischt das Gar-Symbol nach 1 Minute? JA _____ NEIN _____

Ist das Wasser im Becher nach dem obigen Vorgang 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.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

AVERTISSEMENT

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 inflammation.
2. Dans le cas où le four doit être installé à l'intérieur d'un placard de cuisine, vous devez utiliser le cadre EBR-4500(B)/(W) approuvé par SHARP. Ce bâti est disponible chez le revendeur. Reportez-vous aux instructions d'installation du cadre, ou demandez au revendeur comment procéder. Seule l'utilisation de ce cadre garantira la sûreté et la qualité du produit.
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 220-230 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. Nous conseillons d'alimenter ce four 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 les aliments que chauffe le four viennent à fumer, N'OUVREZ PAS LA PORTE. Mettez le four hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et attendez que la fumée se soit dissipée. Ouvrir le four alors que les aliments fument peut entraîner leur inflammation.
10. N'utilisez que des recipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Reportez-vous aux conseils qui sont donnés dans le livre de recette.
11. Surveillez le four lorsque vous utilisez des récipients en matière plastique à jeter, des récipients en papier ou tout autre récipient pouvant s'enflammer.
12. Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four, le plateau tournant et le pied du plateau après chaque utilisation du four. 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. Lisez et utilisez ce mode d'emploi et le livre de recette qui l'accompagne.

Pour éviter toute blessure

1. N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant tout emploi du four.
 - (1) La porte n'est pas voilée.
 - (2) Les charnières et les loquets de sécurité de la porte ne sont ni endommagés ni desserrés.
 - (3) Le joint de porte et la surface de contact du joint remplissent leur office.
 - (4) La cavité du four n'est pas cabossée.
 - (5) Le cordon d'alimentation et sa fiche sont en bon état.
2. Ne tentez pas de réparer le four. Le four doit être réparé par un technicien d'entretien agréé par SHARP.
3. Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifiez pas les loquets de sécurité de la porte.
4. N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.
5. Evitez que la graisse ou la saleté ne s'accumulent sur le joint de porte ou sur la surface de contact du joint. Respectez les instructions du paragraphe "Entretien et nettoyage", page 13.
6. 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 du meuble sur lequel est posé le four.
5. Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées.
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.
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

1. N'utilisez jamais aucun récipient scellé. Retirer les rubans d'étanchéité et le couvercle avant tout utilisation d'un tel récipient. Un récipient scellé peut exploser en raison de l'augmentation de pression et ce, même après que le four a été mis hors service.
2. Prenez des précautions lorsque vous employez les micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients à large ouverture de manière que les bulles puissent s'échapper. Ne chauffez pas un liquide dans un récipient à col étroit tel qu'un biberon car le contenu du récipient peut déborder rapidement et provoquer des brûlures.

Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque:

- 1) Remuez le liquide avant de le chauffer ou de le réchauffer.
 - 2) Placez une tige de verre ou un objet similaire dans le récipient contenant le liquide.
 - 3) Conservez le liquide quelque temps dans le four à la fin de la période de chauffage de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.
3. Ne cuisez pas les œufs dans leur coquille. Ils peuvent exploser. Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune afin d'éviter qu'ils n'exploient. Retirer la coquille des œufs durs et coupez-les

en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.

4. Percez la peau des aliments tels que les pommes de terre et les saucisses avant de les cuire, car ils peuvent exploser.

Pour éviter toute brûlure

1. Utilisez un porte-récipient ou des gants lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure.
2. Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage.
3. 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.
4. 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.
5. 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.

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

1. Les enfants ne doivent se servir du four que sous la surveillance d'un adulte.
2. 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.
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 a été conçu pour la préparation d'aliments et ne doit être utilisé que pour leur cuisson. Il n'a pas été étudié pour un usage commercial ou scientifique.

ATTENTION

- 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 le plateau tournant et le pied du plateau. Le temps de préchauffage précisé dans le livre de cuisine 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. N'utilisez que le plateau tournant et le pied du plateau conçus pour ce four.
5. Pour éviter de casser le plateau tournant:
 - (a) Avant de nettoyer le plateau tournant, laissez-le refroidir.
 - (b) Ne placez pas les aliments directement sur le plateau tournant.

(c) Ne placez pas des aliments chauds ou un plat chaud sur le plateau tournant lorsqu'il est froid.

(d) Ne placez pas des aliments froids ou un plat froid sur le plateau tournant lorsqu'il est chaud.

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

INSTALLATION

- 1) Retirez tous les matériaux d'emballage qui se trouvent à l'intérieur du four, les films de protection et l'étiquette autocollante posée sur la porte.
- 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) Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise murale standard (avec prise de terre).

ACCESSOIRES

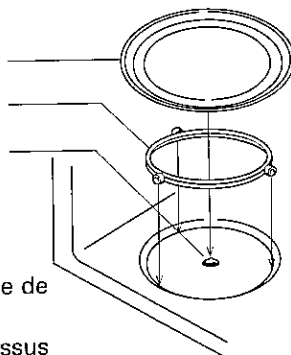
Assurez-vous que les accessoires suivants sont contenus dans l'emballage:

- Plateau tournant (NTNT-A051WREO)
- Pied du plateau (FROLPA062WRKO)
- Livre de recette (TCADCA494WRRO)
- Mode d'emploi (TINS-A433WRRO)
- L'étiquette du menu (TCAUHA191WRRO)

Plateau tournant

Pied du plateau

Accouplement



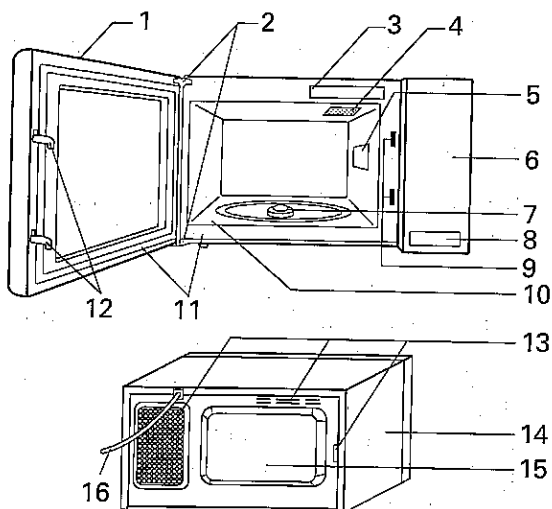
1. Posez le pied du plateau sur la sole de la cavité du four.
2. Puis posez le plateau tournant dessus en tenant compte de l'accouplement.

REMARQUES:

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

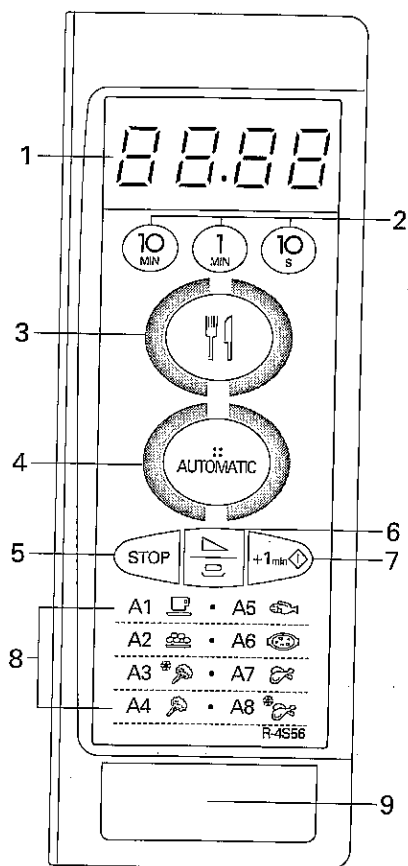
LES ORGANES

Four



1. Porte
2. Charnières
3. Etiquette de menu (Reportez-vous ci-dessous)
4. Eclairage du four
5. Cadre du répartiteur d'ondes
6. Tableau de commande
7. Accouplement
8. Bouton d'ouverture de la porte
9. Ouvertures des verrous de la porte
10. Cavité du four
11. Joint de porte et surface de contact du joint
12. Loquets de sécurité
13. Ouvertures de ventilation
14. Partie extérieure
15. Partie arrière
16. Cordon d'alimentation

Tableau de commande à touches à effleurement



1. Afficheur numérique
2. Touches de temps
3. Touche SNACK
4. Touche AUTOMATIC
5. Touche ARRET
6. Touche REGLAGE DE PUISSANCE/PORTION
7. Touche MINUTE PLUS/DEPART
8. Programmes CUISSON AUTOMATIQUE
 - A1 Boissons
 - A2 Pommes de terre bouillies/en robe des champs
 - A3 Légumes congelés
 - A4 Légumes frais
 - A5 Filets de poisson en sauce
 - A6 Gratin
 - A7 Cuisses de poulet
 - A8 Décongélation simple
9. Bouton d'ouverture de la porte

MISE EN SERVICE

Branchez la prise du cordon d'alimentation du four.

* L'afficheur du four 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 (en ce cas, appuyez deux fois sur cette touche).

FONCTIONNEMENT MANUEL

Vous devez choisir le temps de cuisson (99 minutes et 90 secondes au maximum).
Lorsque le temps de cuisson que vous avez indiqué est écoulé, l'afficheur indique zéro.

CUISSON PAR MICRO-ONDES



Vous avez le choix entre cinq niveaux de puissance.

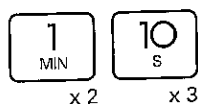
NIVEAUX		PUISSANCE MICRO-ONDES	WATTS	AFFICHEUR
	HIGH	100%	1100	100P
	MEDIUM HIGH	70%	770	70P
	MEDIUM	50%	550	50P
	MEDIUM LOW	30%	330	30P
	LOW	10%	110	10P

REMARQUE:

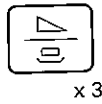
Si vous dépassez la puissance que vous désirez utiliser, continuez d'appuyer sur la touche REGLAGE DE PUISSANCE () jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré soit à nouveau affiché.

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

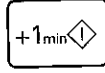
Exemple: Supposons que vous vouliez réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à mi-puissance (50%).



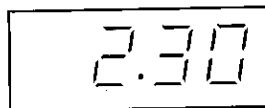
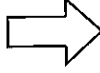
Indiquez la durée
(2 mn 30 s).



Choisissez le niveau de
puissance. 50P s'affiche.



Commandez le
réchauffage.



Vérifiez l'afficheur.

REMARQUES:

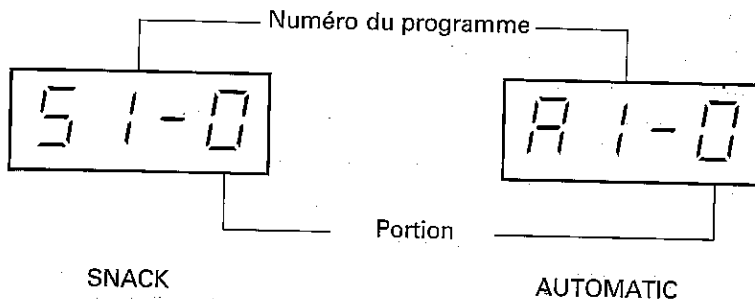
1. L'ouverture de la porte pendant la cuisson provoque l'arrêt de l'indication fournie par l'afficheur numérique. Le décompte de la durée de cuisson reprend dès que vous fermez la porte et que vous appuyez sur la touche MINUTE PLUS/DEPART ().
2. Pour connaître le niveau de puissance pendant la cuisson, appuyez sur la touche REGLAGE DE PUISSANCE (). Le niveau est affiché aussi longtemps que vous maintenez la pression d'un doigt sur cette touche.

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

Le temps de cuisson et le niveau de puissance sont automatiquement déterminés par le four. Vous disposez de deux programmes SNACK et de huit programmes CUISSON AUTOMATIQUE. Lors de l'utilisation du fonctionnement automatique, vous devez noter ce qui suit.

1. Messages affichés

- Lorsque vous appuyez sur la touche SNACK ou la touche AUTOMATIC, voici ce qui s'affiche:



- Lorsqu'une action de votre part est requise (par exemple, retourner les aliments), le four cesse de fonctionner et émet un signal sonore; le temps de cuisson restant clignote. Pour poursuivre la cuisson, appuyez sur la touche MINUTE PLUS/DEPART (). Des instructions détaillées sont fournies dans le tableau de cuisson.

2. Choix d'un programme

Vous choisissez un programme de cuisson en appuyant sur la touche SNACK ou sur la touche AUTOMATIC de manière à afficher le numéro du programme.

3. Indication du poids ou de la quantité

- Vous indiquez le poids ou la quantité d'aliment en appuyant sur la touche REGLAGE DE PUISSANCE/PORTION (). Le nombre de pressions sur cette touche dépend du poids ou de la quantité. La manière d'indiquer ce poids ou cette quantité est indiquée dans les tableaux de cuisson et sur l'étiquette de menus.
- Vous devez appuyer sur la touche REGLAGE DE PUISSANCE/PORTION () après avoir choisi un programme, faute de quoi le four ne se mettra pas en service.
- Indiquez uniquement le poids des aliments. Ne tenez pas compte du poids du récipient.
- Si le poids ou la quantité des aliments diffèrent de ceux figurant dans les tableaux de cuisson, utilisez le fonctionnement manuel.
- Vous obtiendrez les meilleurs résultats en respectant les indications fournies dans les tableaux de cuisson.

4. La température finale dépend de la température initiale des aliments. Assurez-vous que la cuisson est effectivement terminée à l'expiration du temps prévu. Vous pouvez prolonger le temps de cuisson si nécessaire.

Touche SNACK



La touche SNACK convient parfaitement pour cuire rapidement et simplement soupes, ragoûts et plats préparés surgelés.

Exemple: Supposons que vous vouliez cuire un plat préparé surgelé de 600 g.

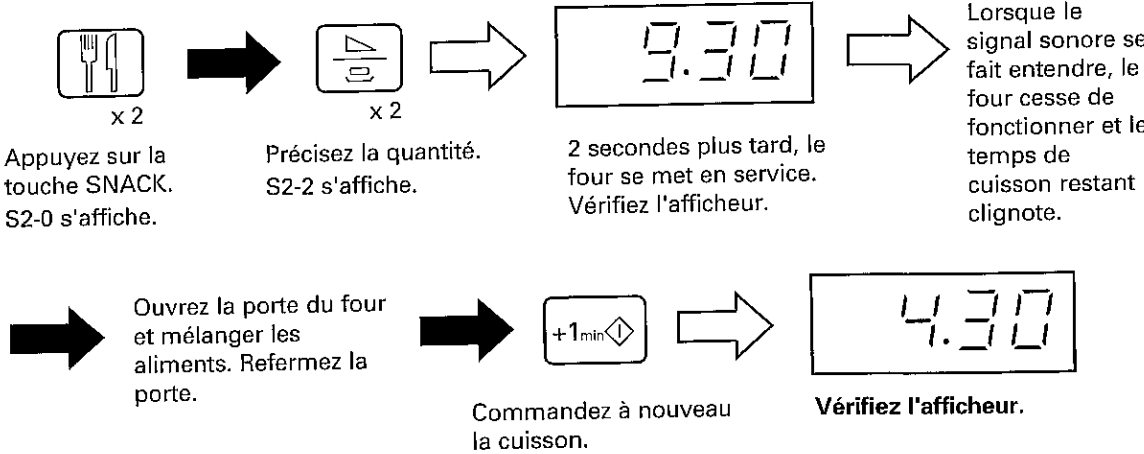


TABLEAU DE CUISSON SNACK

Numéro du programme	Aliments et quantités (ustensiles)	Poids ou volume par pression	Température initiale des aliments	Procédure	Menus conseillés
1.	Soupes Ragoûts 1 - 4 tasses 200 ml/tasse (Tasse + Film pour fours à micro-ondes ou couvercle)	200 ml	20°C Température de la pièce	• Posez le récipient sur le plateau tournant, éloigné du centre. • Couvrez le récipient d'un film pour fours à micro-ondes ou d'un couvercle. • Après cuisson, remuez et laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.	
2.	Plats préparés surgelés Poids total 0,4 - 0,8 kg* (Casserole + Film pour fours à micro-ondes ou couvercle)	200 g	-18°C	• Ajoutez le liquide conseillé par le fabricant. • Couvrez le récipient d'un film pour fours à micro-ondes ou d'un couvercle. • Cuisez à découvert si le fabricant le suggère. • Lorsque le four émet un signal sonore et cesse de fonctionner, remuez et couvrez à nouveau. • Après cuisson, remuez et laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.	Plats pouvant être mélangés, par exemple tortellini, tagliatelli, plats chinois

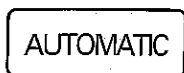
* Si le fabricant du plat conseille l'ajout d'un liquide, vous devez tenir compte du poids de ce liquide lorsque vous utilisez la touche SNACK.

* Si le plat est dans un récipient en papier d'aluminium, transférez-le dans un plat prévu pour les fours à micro-ondes.

Touche **AUTOMATIC** AUTOMATIC

Lorsque vous appuyez sur la touche **AUTOMATIC**, le four détermine par lui-même le niveau de puissance et le temps de cuisson.

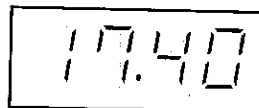
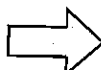
Exemple: Supposons que vous vouliez cuire un gratin de 1,1 kg.



x 6



x 4



Appuyez sur la touche **AUTOMATIC**. A6-0 s'affiche.

Précisez la quantité. A6-4 s'affiche.

2 secondes plus tard, le four se met en service. Vérifiez l'afficheur.

TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIC

Numéro du programme	Aliments et quantités (ustensiles)	Poids ou volume par pression	Température initiale des aliments	Procédure	Menus conseillés
1.	Boissons 1 - 6 tasses 150 ml/tasse (Tasse)	150 ml	20°C Température de la pièce	• Posez le récipient sur le plateau tournant, éloigné du centre. • Après réchauffage, remuez et laissez reposer 1 à 2 minutes. Remarque: Si la température initiale des aliments est égale à 5°C ($\pm 2^\circ\text{C}$), la température du réfrigérateur, utilisez le fonctionnement manuel.	Café
2.	Pommes de terre bouillies Pommes de terre en robe des champs 0,2 - 0,8 kg (Bol + couvercle)	200 g	20°C	Pommes de terre bouillies • Pelez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de mêmes dimensions, si cela est nécessaire. • Placez-les dans un bol. • Ajoutez la quantité requise d'eau (environ 2 cuillères à soupe pour chaque 100 g) et une pointe de sel. • Couvrez. • Lorsque le four émet un signal sonore et cesse de fonctionner, remuez et couvrez à nouveau. • Après cuisson, laissez reposer les pommes de terre 1 à 2 minutes. Pommes de terre en robe des champs • Choisissez des pommes de terre de mêmes dimensions et lavez-les. • Placez-les dans un bol. • Ajoutez la quantité requise d'eau (environ 2 cuillères à soupe pour chaque 100 g) et une pointe de sel. • Couvrez. • Lorsque le four émet un signal sonore et cesse de fonctionner, remuez et couvrez à nouveau. • Après cuisson, laissez reposer les pommes de terre 1 à 2 minutes.	

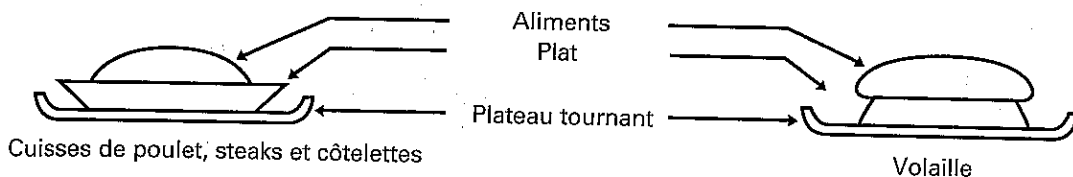
Numéro du programme	Aliments et quantités (ustensiles)	Poids ou volume par pression	Température initiale des aliments	Procédure	Menus conseillés
3. 	Légumes congelés 0,2 - 0,6 kg (Bol + couvercle)	200 g	-18°C	- Ajoutez 1 à 3 cuillères à soupe d'eau. (Dans le cas des champignons, il est inutile d'ajouter de l'eau.) - Couvrez. - Lorsque le four émet un signal sonore et cesse de fonctionner, remuez et couvrez à nouveau. - Après cuisson, laissez reposer les légumes 1 à 2 minutes. Remarque: Si les légumes forment un bloc, utilisez le fonctionnement manuel.	
4. 	Légumes frais 0,2 - 0,6 kg (Bol + couvercle)	200 g	20°C	- Ajoutez la quantité requise d'eau (environ 1 cuillère à soupe pour chaque 100 g) et une pointe de sel. - Coupez les légumes en morceaux (cubes, tranches, rondelles). - Couvrez. - Lorsque le four émet un signal sonore et cesse de fonctionner, remuez et couvrez à nouveau. - Après cuisson, laissez reposer les légumes 2 minutes environ.	Choux-fleurs Brocolis Fenouils Poireaux Poivrons Choux de Bruxelles Courgettes Epinards
5. 	Filets de poisson en sauce 0,4 - 1,6 kg Poisson: 0,2 - 0,8 kg Sauce: 0,2 - 0,8 kg (Plat à quiche)	400 g Poisson: 200 g Sauce: 200 g	Poisson à 5°C Sauce à 20°C	- Placez les filets dans un plat à quiche, les extrémités les plus minces tournées vers l'intérieur. - Nappez les filets avec la sauce. - Couvrez d'un film pour fours à micro-ondes. - Après cuisson, laissez reposer les aliments 2 minutes environ.	Poissons: Morue Rouget Morue argentée Sauces: Provençale Piquante Poireaux et fromage Curry
Reportez-vous aux recettes de sauce figurant à la page 11.					
6. 	Gratin 0,5 - 1,5 kg (Plat à gratin peu profond, oval)	200 g	20°C	- Préparez le gratin comme il est dit dans le livre de cuisine SHARP fourni. - Après la cuisson, laissez reposer les aliments à couvert pendant 5 à 10 minutes environ.	Gratin d'épinards
7. 	Cuisses de poulet 0,2 - 0,8 kg (Plat à quiche)	200 g	5°C	- Mélangez les ingrédients et étalez-les sur les cuisses de poulet. - Piquez la peau des cuisses de poulet pour la percer. - Placez les cuisses de poulet dans un plat à quiche, les extrémités minces tournées vers l'intérieur. - Couvrez d'un film pour fours à micro-ondes. - Lorsque le four émet un signal sonore et cesse de fonctionner, retournez les aliments. - Après la cuisson, laissez reposer les aliments à couvert pendant 3 minutes environ.	Cuisses de poulet
Ingrédients pour 0,8 kg de cuisses de poulet (4 ou 5 morceaux) 1 1/2 cuillère à soupe d'huile 1/2 cuillère à café de sel 1 cuillère à café de paprika et de romarin					

Numéro du programme	Aliments et quantités (ustensiles)	Poids ou volume par pression	Température initiale des aliments	Procédure	Menus conseillés
8. 	Décongélation simple Volaille 0,3 - 1,8 kg	(reportez-vous à la remarque ci-dessous) 300 g	-18°C	• Posez un plat retourné sur le plateau tournant et placez la volaille sur le plat. • Lorsque le four émet un signal sonore et cesse de fonctionner, retournez la volaille. • Lorsqu'à nouveau le four émet un signal sonore et cesse de fonctionner, retournez la volaille. • Après décongélation, laissez reposer la volaille dans un feuille de papier d'aluminium pendant 30 à 90 minutes, ou jusqu'à ce que la décongélation soit totale.	
	Cuisses de poulet 0,3 - 0,9 kg	300 g	-18°C	• Posez les cuisses de poulet dans un plat. • Lorsque le four émet un signal sonore et cesse de fonctionner, retournez les cuisses de poulet et changez-les de place. • Lorsqu'à nouveau le four émet un signal sonore et cesse de fonctionner, retournez les cuisses de poulet. • Après décongélation, laissez reposer les cuisses de poulet dans un feuille de papier d'aluminium pendant 10 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que la décongélation soit totale.	
	Steaks Côtelettes 0,3 - 0,9 kg (environ 1,5 - 2 cm d'épaisseur)	300 g	-18°C	• Posez les aliments sur un plat, parties minces tournées vers le centre, de manière qu'ils ne forment qu'une couche. S'ils sont collés, tentez de les séparer dès que possible. • Lorsque le four émet un signal sonore et cesse de fonctionner, retournez les aliments et changez-les de place. • Lorsqu'à nouveau le four émet un signal sonore et cesse de fonctionner, retournez les aliments. • Après décongélation, laissez reposer les aliments dans un feuille de papier d'aluminium pendant 10 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que la décongélation soit totale.	

REMARQUES:

Décongélation simple

1. Les steaks, côtelettes et cuisses de poulet doivent être congelés séparément.
2. Après retournement, protégez les parties déjà décongelées à l'aide de morceaux de feuille de papier d'aluminium.
3. La volaille doit être traitée immédiatement après décongélation.
4. Placez les aliments dans le four, comme le montre l'illustration.



Filets de poisson en sauce

Filets de morue à la provençale

Ingrédients

20 g	beurre
100 g	champignons coupés en lamelles
1 gousse	ail (écrasée)
50 g	oignon de printemps
1 boîte (825 g)	tomates sans jus, bien égoutées
1 cuillère à café	jus de citron
2 cuillères à soupe	ketchup
1/2 - 1 cuillère à café	basilic séché
	poivre, sel
800 g	filets de morue

Préparation

1. Dans un plat à quiche, cuisez ensemble le beurre, les champignons, les oignons et l'ail pendant 3 à 4 minutes à 100%.
2. Mélangez les tomates, le jus de citron, le ketchup, le basilic, le poivre et le sel.
3. Placez les filets sur ces légumes, nappez-les de sauce et d'une partie des légumes.
4. Utilisez le programme AUTOMATIC A5 "Filets de poisson en sauce".

Filets de poisson aux poireaux et fromage

Ingrédients

50 g	beurre
175 g	oignon de printemps
1/2 cuillère à café	marjolaine séchée
40 g	farine
500 ml	lait
100 g	gruyère râpé, sel, poivre
1 1/2 cuillère à soupe	persil haché
800 g	filets de poisson (par ex., morue argentée)

Préparation

1. Dans un plat à quiche, cuisez ensemble le beurre, les oignons et la marjolaine pendant 3 à 4 minutes à 100%.
2. Ajoutez la farine et le lait et mélangez soigneusement pour obtenir une sauce onctueuse.
3. Cuisez à découvert pendant 3 à 4 minutes à 100%.
4. Ajoutez le fromage et goûtez l'assaisonnement.
5. Placez les filets de poisson dans un plat à quiche et nappez-les de sauce.
6. Utilisez le programme AUTOMATIC A5 "Filets de poisson en sauce".
7. Après cuisson, retirez les filets de poisson et remuez soigneusement la sauce.

Remarques:

1. Ces recettes sont prévues pour 1,6 kg d'aliment. Pour cuire une quantité moindre, vous devez réduire les quantités d'ingrédients de la sauce et son temps de cuisson.
2. Pour épaissir la sauce des filets de morue à la provençale ou des filets de poisson à la sauce piquante, retirez les filets de poisson après cuisson et ajoutez un épaississant (respectez les instructions du fabricant).

Filets de poisson à la sauce piquante

Ingrédients

1 boîte (825 g)	tomates, égoutées
1 boîte (280 g)	maïs
2 à 3 cuillères à soupe	sauce aux piments
40 g	oignon, finement haché
3 cuillères à café	vinaigre de vin rouge
1/4 cuillère à café	moutarde
	thym
	poivre de cayenne
800 g	filets de poisson (par ex., rouget)

Préparation

1. Mélangez les ingrédients de la sauce.
2. Placez les filets de poisson (par ex., rouget) dans un plat à quiche et nappez-les avec la sauce.
3. Utilisez le programme AUTOMATIC A5 "Filets de poisson en sauce".

Filets de poisson au curry

Ingrédients

40 g	beurre
30 g	amandes pilées
1 - 2 cuillères à soupe	curry
30 g	farine (farine complète de blé)
40 g	raisins secs
200 g	ananas (en petits morceaux)
1/8 l	bouillon
1/8 l	jus d'ananas
150 g	crème sure
100 g	pois (congelés), sel, poivre
800 g	filets de poisson (morue argentée)

Préparation

1. Chauffez à couvert le beurre, les amandes et le curry pendant 1 à 2 minutes à 100%.
2. Ajoutez la farine et mélangez soigneusement.
3. Ajoutez les raisins, l'ananas, le jus d'ananas, le bouillon et la crème, tout en remuant.
4. Cuisez à couvert pendant 2 à 3 minutes à 100% et remuez après cuisson.
5. Ajoutez les pois et remuez.
6. Corrigez l'assaisonnement.
7. Placez les filets de poisson dans un plat à quiche et nappez avec la sauce.
8. Cuisez à couvert en utilisant le programme AUTOMATIC A5 "Filets de poisson en sauce".

AUTRES FONCTIONS

La touche MINUTE PLUS/DEPART

La touche MINUTE PLUS/DEPART () permet de procéder aux opérations suivantes:

1. Départ immédiat de la cuisson

Vous pouvez commencer à cuire à la puissance maximale (100%), par périodes de 1 minute, en appuyant sur la touche MINUTE PLUS/DEPART ().

REMARQUE:

Pour éviter qu'un enfant ne fasse un usage abusif de la touche MINUTE PLUS/DEPART (), son utilisation n'est possible que dans la minute qui suit une autre opération.

2. Prolongation de la durée de cuisson

En appuyant sur la touche MINUTE PLUS/DEPART () pendant la cuisson, vous pouvez prolonger la durée de celle-ci par périodes de 1 minute.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

PRECAUTION :

N'UTILISEZ AUCUN PRODUIT DE NETTOYAGE, AUCUN ABRASIF, AUCUN TAMPON DE RECURAGE POUR NETTOYER L'INTERIEUR OU L'EXTERIEUR DU FOUR.

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.

Tableau de commande

Ouvrez la porte avant de le nettoyer pour rendre inopérante les boutons de commande.

Nettoyez à l'aide d'un chiffon humecté d'eau. Évitez de mouiller abondamment le tableau.

Intérieur du four

1) Pour un nettoyage facile, essuyez les éclaboussures et les dépôts à l'aide d'un chiffon doux et mouillé ou une éponge après chaque utilisation et pendant que le four est encore tiède. Si les tâches 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.

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

Plateau tournant et pied du plateau

Enlevez tout d'abord le plateau tournant et le pied du plateau. Puis, lavez le plateau tournant et le pied du plateau au moyen d'eau savonneuse. Enfin, essuyez le plateau tournant et le pied du plateau avec un chiffon doux et mettez-les tous deux sur l'égouttoir à vaisselle avant de les remettre en place.

Porte

Pour éliminer les éclaboussures et les dépôts, essuyez fréquemment la porte, le joint de porte, les zones contiguës et les deux faces du hublot avec un chiffon doux et humide.

AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR

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. Quand la porte est ouverte, la lampe est-elle éclairée?

OUI _____ NON _____

3. Placez une tasse de 150 ml d'eau dans le four et fermez soigneusement la porte.

La lampe doit s'éteindre si la porte est correctement fermée. Programmez le four pour une minute sur FORT  (100%).

La lampe s'éclaire-t-elle?

OUI _____ NON _____

Le plateau tournant tourne-t-il?

OUI _____ NON _____

REMARQUE: Le plateau tournant peut tourner dans les deux sens.

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)

Après une minute le signal sonore se fait-il entendre et l'indicateur de cuisson s'éteint-il?

OUI _____ NON _____

Est-ce que la tasse avec 150 ml d'eau est chaude après les opérations ci-dessus?

OUI _____ NON _____

Si la réponse à l'une quelconque des questions ci-dessus est "NON", le four présente effectivement une anomalie de fonctionnement. Appelez un technicien d'entretien agréé par SHARP et précisez-lui ce que vous avez constaté.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

WAARSCHUWING

Voorkomen van brand

1. Laat de magnetronoven tijdens gebruik niet onbeheerd achter. Te hoge niveau's of te lange kooktijden kunnen het voedsel mogelijk oververhitten met brand tot gevolg.
2. Gebruik het door SHARP erkende inbouwframe EBR-4500(B)/(W) indien u de oven in een keukenkast of dergelijk inbouwt. Het inbouwframe is in de handel verkrijgbaar. Zie de handleiding van het frame voor details aangaande het inbouwen of raadpleeg uw handelaar. Alleen gebruik van dit inbouwframe garandeert veiligheid en optimale prestaties van deze oven.
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 220 - 230 V wisselstroom met een minimale 16 A zekering of een minimale 16 A circuitonderbreker.
5. Het wordt aanbevolen om een apart circuit voor deze oven te gebruiken.
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. OPEN NOOIT DE OVENDEUR indien er rook van verwarmd voedsel in de oven komt. Schakel de oven uit, trek de stekker uit het stopcontact en wacht totdat er geen rook meer van het voedsel komt. Openen van de oven deur terwijl er rook van het voedsel komt kan brand veroorzaken.
10. Gebruik alleen bakjes, schalen en dergelijke die geschikt zijn voor magnetronovens. Zie het kookboek voor bruikbare materialen.
11. Blijf in de buurt van de oven indien u wegwerp-plastik, papier of andere brandbare materialen gebruikt.
12. Reinig het afdekplaatje voor de golfgeleider, de ovenruimte, draaitafel en draaisteun na gebruik. Deze onderdelen dienen droog en vetvrij te zijn. Vet kan mogelijk oververhitten, gaan roken en vlam vatten.
13. Plaats geen ontvlambare materialen in de buurt van de oven of de ventilatie-openingen.
14. Blokkeer de ventilatie-openingen niet.

15. Verwijder alle metalen draadjes, verzegelingen, enz. van het voedsel en de verpakking. Vonken van metalen voorwerpen kunnen mogelijk brand veroorzaken.
16. 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.
17. Gebruik alleen popcorn dat in een voor magnetronovens geschikt materiaal is verpakt.
18. Bewaar geen voedsel of andere voorwerpen in de magnetronoven.
19. Kontroleer dat de instellingen van de magnetronoven juist zijn nadat u de oven heeft gestart.
20. Volg de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing en het kookboek op.

Voorkomen van persoonlijk letsel

1. Gebruik de oven niet indien deze is beschadigd of niet normaal funktioneert. Controleer alvorens gebruik het volgende:
 - (1) De deur (niet krom)
 - (2) De scharnieren en veiligheidsdeurgrendels (niet gebroken, los of beschadigd)
 - (3) De deurafdichtingen en pasvlakken
 - (4) De ovenruimte (geen deuken)
 - (5) Het netsnoer en de stekker.
2. Repareer de oven niet zelf. Reparatie of afstellingen dienen alleen door erkend SHARP onderhoudspersoneel te worden uitgevoerd.
3. Gebruik de oven niet met de deur geopend. Breng geen veranderingen in de veiligheidsdeurgrendels aan.
4. Gebruik de oven niet indien er een voorwerp tussen de deurafdichtingen en pasvlakken is.
5. Zorg dat er geen vet of vuil op de deurafdichtingen en pasvlakken is. Volg de aanwijzingen bij "ONDERHOUD EN REINIGEN" op blz. 13 goed op.
6. 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 of buffet hangen.
5. Houd het netsnoer uit de buurt van warme oppervlakken.
6. Vervang niet zelf de ovenlamp en laat de lamp niet door ondeskundige, niet door SHARP erkende elektriciens uitvoeren.
Raadpleeg uw handelaar of erkend SHARP onderhoudspersoneel indien de ovenlamp niet meer funktioneert.
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. Gebruik nooit verzegelde containers of bakjes. Verwijder zegels en deksels alvorens gebruik. Verzegelde bakjes en dergelijke kunnen zelfs nadat de oven is uitgeschakeld namelijk ontploffen indien de druk in het bakje te hoog is opgelopen.
2. Let op bij het bereiden van vloeistoffen met de magnetron. Gebruik altijd flessen of containers met een wijde hals zodat bellen kunnen ontsnappen. Kook nooit in flessen met een dunne hals, zoals baby-zuigflessen, daar de vloeistof plotseling uit de fles zou kunnen spuiten met brandwonden mogelijk tot gevolg. Voorkom dat kokende vloeistof uit de fles spat:
 - 1) Roer de vloeistof alvorens het verwarmen/opwarmen door.
 - 2) Steek voor het opwarmen een glazen staaf of dergelijk voorwerp in de vloeistof.
 - 3) Laat de vloeistof na het koken even in de oven staan zodat wordt voorkomen dat de vloeistof later uit de fles spuit.
3. Kook eieren niet in de schaal. Eieren kunnen namelijk ontploffen indien deze in hun afgesloten schaal worden gekookt. Voor het koken of opwarmen van eieren die niet zijn

geslagen of op een andere manier zijn verwerkt, dient u ter voorkomen van het ontploffen van het ei het eigeel door te prikken. Pel eieren en snijd hard gekookte eieren in plakjes alvorens deze in de magnetronoven te verwarmen.

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

Voorkomen van brandwonden

1. Voorkom brandwonden en gebruik ovenhandschoenen of aanzetbare stelen voor pannen indien u het voedsel uit de oven haalt.
2. Voorkom brandwonden door hete stoom en houd open bakjes, popcornschalen, kookzakken en dergelijk uit de buurt van uw gezicht en handen.
3. Bij het openen van de deur ontsnapt er hitte en stoom. Doe daarom bij het openen van de ovendeur een stap achteruit.
4. Voorkom brandwonden en snij gevuld en gebakken voedsel door zodat stoom en hitte kan ontsnappen.
5. 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.

Let op kleine kinderen

1. Kinderen dienen alleen de oven onder toezicht van een volwassene te gebruiken.
2. Let op dat kinderen niet aan de deur of oven gaan hangen. De oven is geen speelgoed.
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 voor het bereiden van voedsel bij u thuis en dient derhalve alleen voor het koken van voedsel te worden gebruikt. Gebruik de oven niet voor commerciële doeleinden of in een laboratorium.

LET OP

- Voorkomen van problemen of beschadiging.

1. Schakel de oven niet aan wanneer deze leeg is. De oven wordt mogelijk beschadigd indien deze leeg in werking wordt gesteld.
2. Ter voorkomen van beschadiging van de draaitafel en steun door oververhitting dient u bij gebruik van bruineringschalen of zelfverwarmende materialen altijd een hittebestendig isolatiemateriaal zoals een porseleinen bord, onder de schaal of het materiaal te plaatsen. Stel nooit een langere tijd in dan de voor het gerecht voorgeschreven kooktijd.
3. Gebruik geen metalen voorwerpen. Mikrogolven reflecteren hier namelijk op waardoor vonken worden opgewekt. Plaats geen blikjes in de oven.
4. Gebruik alleen de voor deze oven ontworpen draaitafel en draaisteun.
5. Voorkomen van barsten van de draaitafel:
(a) Laat de draaitafel afkoelen alvorens deze met water te reinigen.

- (b) Plaats voedsel nooit direct op de draaitafel.
 - (c) Plaats heet voedsel of een hete schaal en dergelijke niet op een koude draaitafel.
 - (d) Plaats koud voedsel of een koude schaal en dergelijke niet op een warme draaitafel.
6. 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, juiste manier is aangesloten.
3. Kondens of vocht kan mogelijk op de ovenwanden of rond de deurafdichtingen en pasvlakken worden gevormd. Dit is normaal en duidt niet op een defect of het lekken van mikrogolven.

INSTALLATIE

- 1) Verwijder alle verpakkingsmaterialen uit de magnetron en verwijder al het beschermende plastic en alle stickers met reclames, enz. van de ovendeur.
- 2) Controleer de oven regelmatig op beschadiging.
- 3) Plaats de oven op een vlak en waterpas

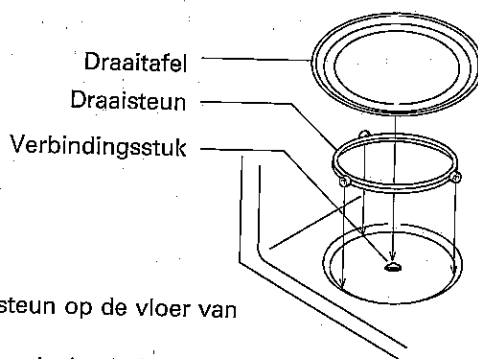
oppervlak dat sterk genoeg is om het gewicht te houden plus het gewicht van het zwaarste item dat eventueel wordt gekookt.

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

TOEBEHOREN

Kontroleer dat de volgende accessoires zijn geleverd:

- Draaitafel (NTNT-A051WREO)
- Draaisteun (FROLPA062WRKO)
- Kookboek (TCADCA494WRRO)
- Gebruiksaanwijzing (TINS-A433WRRO)
- Menusticker (TCAUHA191WRRO)



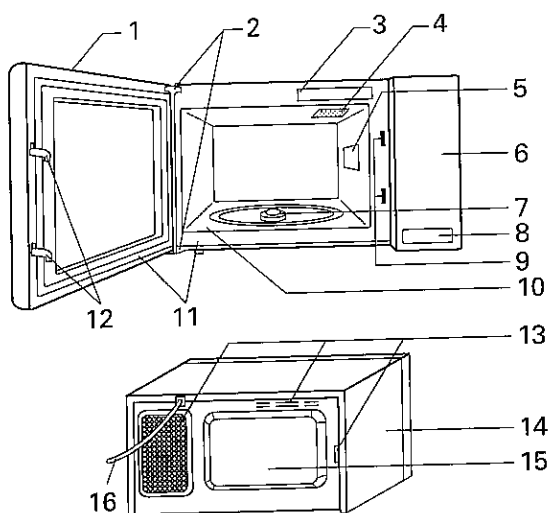
1. Plaats de draaisteun op de vloer van de ovenruimte.
2. Plaats vervolgens de draaitafel op het verbindingsstuk van de draaisteun.

OPMERKINGEN:

- * Stel uw handelaar of erkend SHARP onderhoudspersoneel bij het nabestellen van accessoires op de hoogte van: de naam en het nummer van het onderdeel en de modelnaam.
- * Het onderdeelnummer is in haakjes gegeven na de naam van het onderdeel en de modelnaam is gedrukt op de voorkant van deze gebruiksaanwijzing.

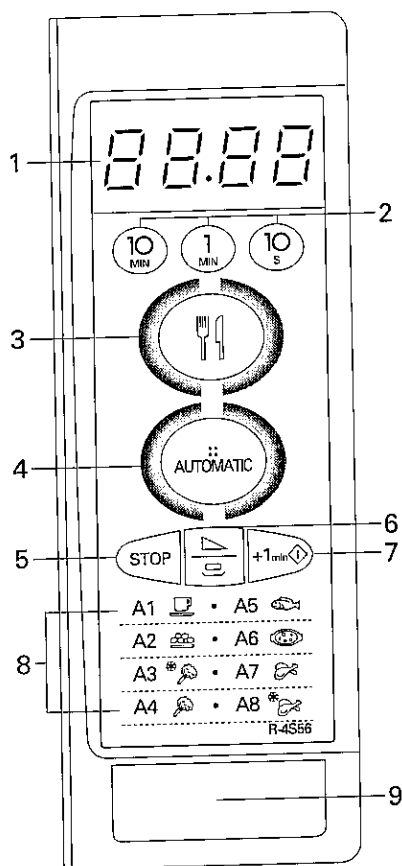
NAMEN VAN ONDERDELEN

OVEN



1. Deur
2. Scharnieren
3. Menusticker (zie hieronder)
4. Ovenlamp
5. Afdekplaatje voor golfgeleider
6. Bedieningspaneel
7. Verbindingsstuk
8. Deur open-toets
9. Openingen voor de veiligheidsdeurgrendels
10. Ovenruimte
11. Deurafdichtingen en pasvlakken
12. Veiligheidsdeurgrendels
13. Ventilatie-openingen
14. Behuizing
15. Achterpaneel
16. Netsnoer

AUTO-TOUCH BEDIENINGSPANEEL



1. Digitale display
2. Tijdtoetsen
3. SNACK-toets
4. AUTOMATISCH-toets
5. STOP-toets
6. VERMOGENNIVEAU/PORTIE-toets
7. MINUUT-PLUS/START-toets
8. AUTOMATISCHE menu's
 - A1 Drank
 - A2 Gekookte/ongeschilde aardappelen
 - A3 Diepvriesgroenten
 - A4 Verse groenten
 - A5 Visfilet met saus
 - A6 Gratin
 - A7 Kippenpootjes
 - A8 Gemakkelijk ontdooien
9. Deur open-toets

ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN

Steek de stekker in het stopkontakt.

* Het ovendisplay toont: .

Gebruik van de STOP-toets

STOP

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.

HANDBEDIENING

Bij handmatige bediening kan de oven tot maximaal 99 minuten en 90 seconden worden geprogrammeerd. Nadat de gemaakte instellingen van de oven zijn uitgevoerd, wordt "nul" weer op het display getoond.

KOKEN MET DE MAGNETRON



Uw magnetron heeft vijf voorkeuzevermogeniveau's.

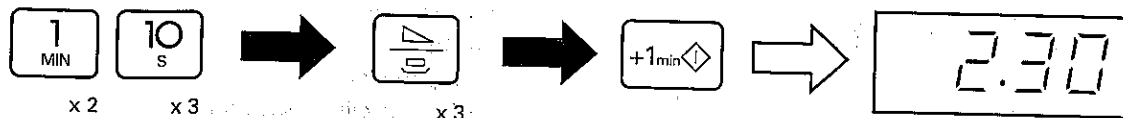
NIVEAU'S	MICROGOLF-VERMOGEN	WATT	DISPLAY
 HIGH	100%	1100	100P
 MEDIUM HIGH	70%	770	70P
 MEDIUM	50%	550	50P
 MEDIUM LOW	30%	330	30P
 LOW	10%	110	10P

OPMERKING:

Druk indien u het gewenste vermogen heeft gemist, herhaaldelijk op de VERMOGENNIVEAU-toets () totdat het gewenste vermogen weer wordt getoond.

100% wordt automatisch ingesteld indien u geen vermogeniveau kiest.

Voorbeeld: Soep opwarmen voor 2 minuten en 30 seconden met een vermogen van 50%.



Voer de gewenste tijd in (2 min. en 30 sek.).

Kies het gewenste vermogen. 50P wordt op het display getoond.

Start.

Kontroleer het display.

OPMERKING:

1. Wanneer de deur tijdens het koken wordt geopend, stopt het "aftellen" van de kooktijd op het digitale display automatisch. Het "aftellen" van de kooktijd wordt voortgezet wanneer de deur wordt gesloten en op de MINUUT-PLUS/START-toets () wordt gedrukt.
2. Druk op de VERMOGENNIVEAU-toets () wanneer u tijdens het koken het vermogeniveau wilt weten. Het vermogeniveau blijft op het display getoond totdat u de VERMOGENNIVEAU-toets () loslaat.

AUTOMATISCHE BEDIENING

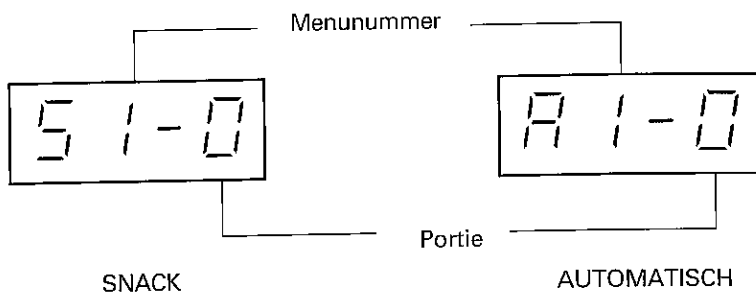
Met de AUTOMATISCHE BEDIENINGSFUNKTIE wordt het juiste vermogen en de kooktijd automatisch ingesteld.

U heeft de keus uit 2 SNACK en 8 AUTOMATISCHE menu's.

De volgende punten zijn belangrijk voor het gebruik van deze automatische functie:

1. Mededelingen op het display

- Wanneer u op de SNACK- of AUTOMATISCH-toets drukt, toont het display het volgende:



- De oven stopt, u hoort pieptonen en de resterende kooktijd knippert op het display wanneer er iets moet gebeuren (bijvoorbeeld wanneer u het voedsel moet draaien). Druk op de MINUUT-PLUS/START-toets () om het koken voort te zetten. Zie de kooktabel voor gedetailleerde aanwijzingen.

2. Invoeren van menu

Het menu kan met de SNACK- of AUTOMATISCH-toets worden ingevoerd. Druk eenvoudigweg op de toets totdat het gewenste menunummer op het display wordt getoond.

3. Invoeren van gewicht of hoeveelheid

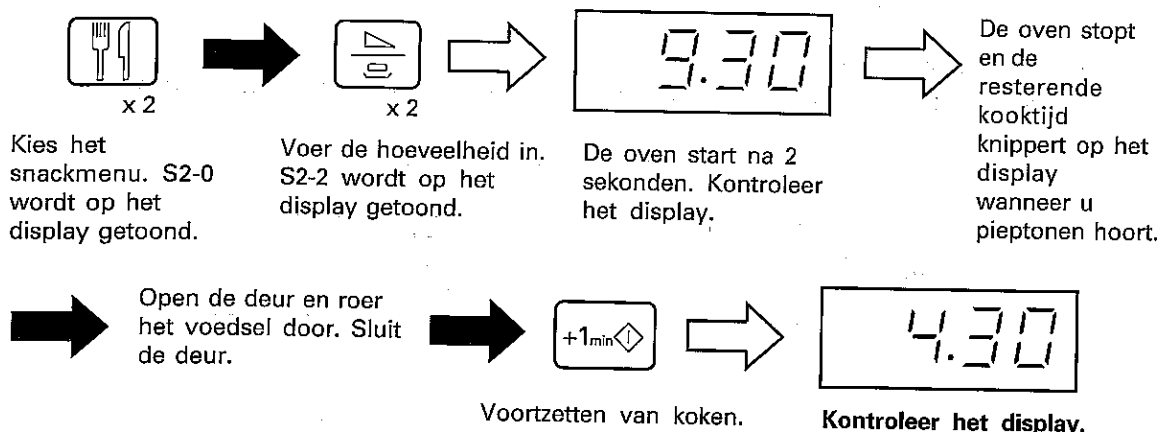
- Het gewicht of de hoeveelheid voedsel kan met de VERMOGENNIVEAU/PORTIE-toets () worden ingevoerd. Het aantal vereiste drukken op de toets verschilt afhankelijk van het gewicht of de hoeveelheid voedsel die u wenst te koken. Aanwijzingen voor het invoeren van het gewicht of de hoeveelheid voedsel vindt u in de kooktabel en op de menusticker.
- U moet na het kiezen van het menu op de VERMOGENNIVEAU/PORTIE-toets () drukken, daar de oven anders niet start.
- Voer alleen het gewicht van het voedsel in en niet het gewicht van het voedsel en de schaal of dergelijke.
- Gebruik de handmatige functie indien het gewicht of de hoeveelheid meer of minder is dan in de kooktabel aangegeven.
- Volg voor een optimaal resultaat de aanwijzingen in de kooktabel goed op.

- ## 4. De temperatuur van het bereide voedsel verschilt afhankelijk van de "basistemperatuur" van het voedsel voordat u het in de oven plaatste. Controleer na het koken of het voedsel gaar is. U kunt indien nodig de kooktijd verlengen en een ander vermogenniveau gebruiken.

SNACK-toets

Met de SNACK-toets kunt u gemakkelijk en snel soep, casseroles en diepvriesmaaltijden bereiden.

Voorbeeld: 600 gram kant-en-klare diepvriesmaaltijd koken.



SNACK-TABEL

Menu-nummer	Voedsel en hoeveelheid (benodigdheden)	Eenheid per druk op de toets	Basistemperatuur van voedsel	Handeling	Aanbevolen menu's
1.	Soep Casseroles 1 - 4 koppen 200 ml/kop (Kop + magnetronplastic of deksel)	200 ml	20°C kamertem- peratuur	- Plaats de koppen van het midden van de draaitafel. - Bedek met magnetronplastic of deksel. - Na het koken doorroeren en ca. 1-2 minuten laten staan.	
2.	Kant-en-klare diepvriesmaaltijden 0,4 - 0,8 kg Totale gewicht* (Casserole + magnetronplastic of deksel)	200 g	-18°C	- Voeg indien door de fabrikant aanbevolen, wat vocht toe. - Bedek met magnetronplastic of deksel. - Kook zonder afdekking indien de fabrikant dat aanbeveelt. - Wanneer de oven stopt en u pieptonen hoort, moet u het voedsel doorroeren en daarna weer afdekken. - Na het koken doorroeren en ca. 1-2 minuten laten staan.	Roerbare gerechten, bijv. Tortellini, Tagliatelli, Chinese gerechten

* Indien de fabrikant van het gerecht aanbeveelt vocht toe te voegen, is het niet nodig om het gewicht van het voedsel plus het vocht te wegen wanneer u de SNACK functie gebruikt.

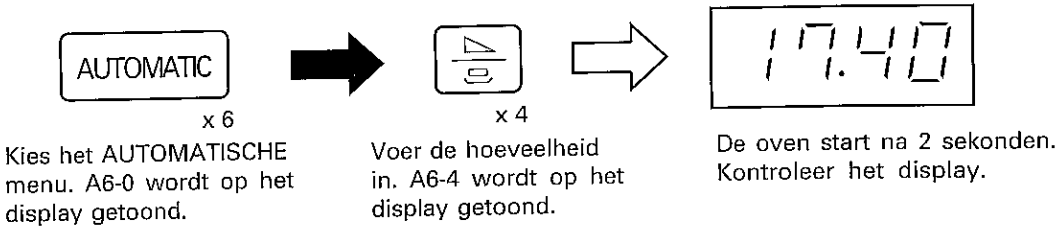
* Indien het voedsel in een folie-container is verpakt, moet u het eerst in een voor magnetrongebruik geschikte schaal plaatsen.

AUTOMATISCH-toets

AUTOMATIC

Door op de AUTOMATISCH-toets te drukken, wordt automatisch het juiste vermogen en de kooktijd berekend.

Voorbeeld: 1,1 kg gratin koken



AUTOMATISCH-TABEL

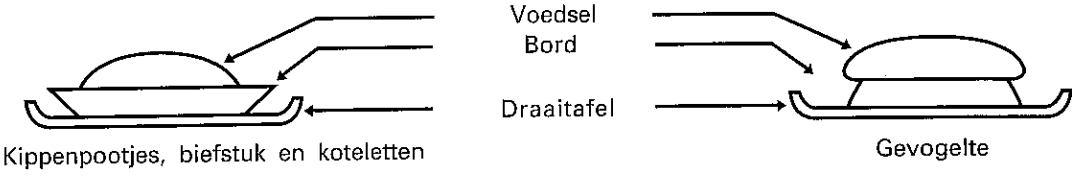
Menu-nummer	Voedsel en hoeveelheid (benodigdheden)	Eenheid per druk op de toets	Basistemperatuur van voedsel	Handeling	Aanbevolen menu's
1.	Drankjes 1 - 6 koppen 150 ml/kop (kop)	150 ml	20°C kamertem- peratuur	- Plaats de koppen van het midden van de draaitafel. - Na het verwarmen doorroeren en ca. 1 - 2 minuten laten staan. OPMERKING: Verwarm met de handmatige functie indien de basistemperatuur 5°C (±2°C) koelkasttemperatuur is.	Koffie
2.	Gekookte aardappelen Aardappelen in de schil 0,2 - 0,8 kg (Schaal + deksel)	200 g	20°C	Gekookte aardappelen - Schil de aardappelen en snij in gelijke stukken. - Leg de aardappelen in een schaal. - Voeg de vereiste hoeveelheid water toe (per 100 gram ca. 2 eetlepels) en wat zout. - Plaats de deksel. - Wanneer de oven stopt en u pieptonen hoort, moet u de aardappels omscheppen en daarna weer afdekken. - Na het koken ca. 1-2 minuten laten staan. Aardappelen in de schil - Gebruik aardappelen van min of meer gelijke grootte en was de aardappelen. - Leg de aardappelen in een schaal. - Voeg de vereiste hoeveelheid water toe (per 100 gram ca. 2 eetlepels) en wat zout. - Plaats de deksel. - Wanneer de oven stopt en u pieptonen hoort, moet u de aardappels omscheppen en daarna weer afdekken. - Na het koken ca. 1-2 minuten laten staan.	

Menu-nummer	Voedsel en hoeveelheid (benodigdheden)	Eenheid per druk op de toets	Basistemperatuur van voedsel	Handeling	Aanbevolen menu's
3. 	Diepvriesgroenten 0,2 - 0,6 kg (Schaal + deksel)	200 g	-18°C	- Voeg 1 - 3 eetlepels water toe. (Met champignons hoeft u geen water toe te voegen.) - Plaats de deksel. - Wanneer de oven stopt en u pieptonen hoort, doorroeren en daarna weer afdekken. - Na het koken ca. 1-2 minuten laten staan. OPMERKING: Gebruik de handmatige functie indien de diepvriesgroenten een compact blok vormen.	
4. 	Verse groenten 0,2 - 0,6 kg (Schaal + deksel)	200 g	20°C	- Voeg de gewenste hoeveelheid water toe (1 eetlepel per 100 gram) en wat zout. - Snij in kleine stukjes, blokjes of repen. - Plaats de deksel. - Wanneer de oven stopt en u pieptonen hoort, doorroeren en daarna weer afdekken. - Na het koken ca. 2 minuten laten staan.	Bloemkool Broccoli Venkel Prei Paprika Spruitjes Courgettes Spinazie
5. 	Visfilet met saus 0,4 - 1,6 kg vis: 0,2 - 0,8 kg saus: 0,2 - 0,8 kg (Quichevorm)	400 g vis: 200 g saus: 200 g	Vis 5°C Saus 20°C	- Leg de visfilets met de staartvin naar het midden gericht in de quichevorm. - Giet de voorbereide saus over de visfilets. - Bedek met magnetronplastic. - Na het koken ca. 2 min. laten staan.	Vis: Kabeljauw Roodbaars Koolvis Saus: Provencalesaus Pikante saus Prei-kaassaus Kerriesaus
Zie de sausrecepten op blz.11.					
6. 	Gratin 0,5 - 1,5 kg (Ondiepe ovale gratinschaal)	200 g	20°C	- Maak de gratin klaar zoals in het bijgeleverde SHARP kookboek beschreven. - Na het koken ca. 5 - 10 min. laten staan.	Spinaziegratin
7. 	Kippenpootjes 0,2 - 0,8 kg (Quichevorm)	200 g	5°C	- Meng de ingrediënten en spreid over de kippenpootjes uit. - Prik het vel van de kippenpootjes door. - Leg de kippenpootjes met de dunne uiteinden naar het midden in de quichevorm. - Bedek met magnetronplastic. - Wanneer de oven stopt en u pieptonen hoort, de kippenpootjes draaien. - Na het koken ca. 3 min. laten staan.	Kippenpootjes
Ingrediënten voor 0,8 kg kippenpootjes (4 - 5 stuks) 1 1/2 eetlepel olie 1/2 theelepel zout 1 theelepel zoete paprikapoeder wat rosemaryjn.					

Menu-nummer	Voedsel en hoeveelheid (benodigdheden)	Eenheid per druk op de toets	Basistemperatuur van voedsel	Handeling	Aanbevolen menu's
8. 	Gemakkelijk ontdooien Gevogelte 0,3 - 1,8 kg	(Zie OPMERKING onderaan de bladzijde.) 300 g	-18°C	• Leg een bord omgekeerd op de draaitafel en leg het gevogelte op het bord. • Wanneer de oven stopt en u pieptonen hoort, het gevogelte draaien. • Wanneer de oven stopt en u pieptonen hoort, wederom draaien. • Na het ontdooien ca. 30 - 90 min. in aluminiumfolie laten staan totdat het gevogelte geheel is ontdooid.	
	Kippenpootjes 0,3 - 0,9 kg	300 g	-18°C	• Leg de kippenpootjes op een bord. • Wanneer de oven stopt en u pieptonen hoort, de kippenpootjes draaien en weer netjes leggen. • Wanneer de oven stopt en u pieptonen hoort, wederom draaien. • Na het ontdooien ca. 10 - 30 min. in aluminiumfolie gewikkeld laten staan totdat de kippenpootjes geheel zijn ontdooid.	
	Biefstuk Koteletten 0,3 - 0,9 kg (ca. 1,5 - 2 cm dik)	300 g	-18°C	• Leg het vlees met de dunne delen naar het midden in een enkele laag op een bord. Wanneer stukken aan elkaar vast zitten, moet u deze zodra mogelijk van elkaar scheiden. • Wanneer de oven stopt en u pieptonen hoort, het vlees draaien en weer netjes leggen. • Wanneer de oven stopt en u pieptonen hoort, wederom draaien. • Na het ontdooien ca. 10 - 30 min. in aluminiumfolie gewikkeld laten staan totdat het vlees geheel is ontdooid.	

OPMERKING:

- Gemakkelijk ontdooien
1. Biefstuk, koteletten en kippenpootjes dienen in een enkele laag te zijn ingevroren.
 2. Na het draaien de ontdooide gedeelten met dunne, vlakke stroken aluminiumfolie bedekken.
 3. Het gevogelte moet direkt na het ontdooien worden bereid.
 4. Plaats het voedsel zoals aangegeven in de oven:



RECEPTEN

Visfilet met saus

Kabeljauwfilet provencale

Ingrediënten

20 g	boter
100 g	in schijfjes gesneden champignons
1 teen	knoflook (geperst)
-50 g	sjalot
1 blik (825 g)	tomaten zonder sap, goed laten uitlekken
1 theelepel	citroensap
2 eetlepels	tomatenketchup
1/2 - 1 theelepel	gedroogde basilicum
	peper, zout
800 g	kabeljauwfilets

Vorbereiding

1. Kook tegelijk boter, champignons, sjalot en knoflook 3 - 4 min. op 100% in een quichevorm.
2. Meng tomaten, citroensap, ketchup, basilicum, peper en zout.
3. Leg visfilets op de groenten en bedek met saus en wat groenten.
4. Kook met AUTOMATISCH A5 "Visfilet met saus".

Visfilet met prei-kaassaus

Ingrediënten

50 g	boter
-175 g	sjalots
1/2 theelepel	gedroogde marjolein
40 g	bloem
500 ml	melk
100 g	geraspte gruyère
	zout, peper
11/2 eetlepel	gehakte peterselie
800 g	visfilets (bijv. koolvis)

Vorbereiding

1. Kook tegelijk boter, sjalots en marjolein 3 - 4 min. op 100% in een casserole.
2. Roer de bloem erdoor en voeg melk toe. Roer totdat u een gladde saus heeft.
3. Kook zonder deksel 3 - 4 min. op 100%.
4. Roer de kaas erdoor en proef of de smaak goed is.
5. Leg visfilets in een quichevorm en giet de saus erover.
6. Kook met AUTOMATISCH A5 "Visfilet met saus".
7. Na het koken de vis verwijderen en de saus goed doorroeren.

Visfilet met pikante saus

Ingrediënten

1 blik (825 g)	tomaten, uitgelekt
1 blik (280 g)	maïs
2 - 3 theelepels	chilisaus
40 g	ui, fijn gehakt
3 theelepels	rode wijn azijn
1/4 theelepel	mosterd
	thym
	cayenne peper
800 g	visfilets (bijv. roodbaars)

Vorbereiding

1. Meng de ingrediënten voor de saus.
2. Leg visfilets (bijv. roodbaars) in een quichevorm en giet de saus erover.
3. Kook met AUTOMATISCH A5 "Visfilet met saus".

Visfilet met kerriesaus

Ingrediënten

40 g	boter
30 g	gehakte amandelen
1 - 2 eetlepels	kerrie
30 g	bloem (volkoren)
40 g	rozijnen
200 g	ananas (kleine stukjes)
1/8 l	bouillon
1/8 l	anassap
150 g	zure room
100 g	erwten (diepvries)
	zout, peper
800 g	visfilets (bijv. koolvis)

Vorbereiding

1. Kook tegelijk boter, amandelen en kerrie 1 - 2 min. op 100% in een afgedekte schaal.
2. Roer de bloem erdoor en roer goed.
3. Voeg rozijnen, ananas, anassap, bouillon en room al roerend toe.
4. Kook met deksel 2 - 3 min. op 100%. Na het koken goed doorroeren.
5. Voeg erwten toe en roer door.
6. Breng op smaak met peper en zout.
7. Leg visfilets in een quichevorm en giet de saus erover.
8. Kook met deksel met AUTOMATISCH A5 "Visfilet met saus"

OPMERKING:

1. Deze hoeveelheden zijn voor 1,6 kg. Indien u minder dan 1,6 kg wilt koken, moet u de ingrediënten voor de saus verminderen en tevens de kooktijd voor de saus verlagen.
2. Indien u een dikkere saus voor de kabeljauwfilet provencale of dikkere pikante saus voor de visfilet wenst, verwijdert u de visfilet na het koken en roert u wat verdikkingsmiddel door de saus (volg de aanwijzingen van het verdikkingsmiddel op).

ANDERE HANDIGE FUNKTIES

MINUUT-PLUS/START-toets



Met de MINUUT-PLUS/START-toets () kunt u de volgende functies uitvoeren:

1. Direkt starten

U kunt het koken op 100% direkt starten en de tijd per minuut met een druk op de MINUUT-PLUS/START-toets () instellen.

OPMERKING:

Om te voorkomen dat kinderen per ongeluk de MINUUT-PLUS/START-toets () bedienen, kunt u de toets alleen binnen 1 minuut berekend vanaf de voorgaande bediening gebruiken.

2. Verlengen van de kooktijd

U kunt de kooktijd met stappen van 1 minuut verlengen door tijdens het koken op de MINUUT-PLUS/START-toets () te drukken.

ONDERHOUD EN REINIGEN

LET OP:

GEBRUIK GEEN IN DE HANDEL VERKRIJGBARE OVENREINIGERS, OPLOSMIDDELEN OF SCHUURMIDDELEN EN SCHUURSPONSJES OP WELK GEDEELTE VAN DE MAGNE-TRONOVEN DAN OOK.

Buitenkant van de oven

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

Bedieningspaneel

Open de deur alvorens u begint met reinigen om zo de bedieningstoetsen te deactiveren.

U dient bij het reinigen van het bedieningspaneel de nodige voorzichtigheid in acht te nemen. Gebruik een enkel 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.

Binnenkant van de oven

- 1) Veeg na elke maal dat de oven gebruikt wordt eventuele spatten of overkooksels weg met een zachte vochtige doek of een spons terwijl de oven nog warm is. Bij hardnekkiger vuil, veeg weg met een milde zeepoplossing bevochtigde doek totdat alle vlekken verdwenen zijn.
- 2) Zorg ervoor dat de zeepoplossing of het water niet door de ventilatie-openingen in de wanden dringen daar dit de oven kan beschadigen.
- 3) Gebruik voor de binnenkant van de oven geen spray-type reinigers.

Draaitafel en draaisteun

Verwijder eerst de draaitafel en de draaisteun uit de oven. Was daarna de draaitafel en de draaisteun in een lauw sopje. Afdrogen met een zachte doek. Zowel de draaitafel als de draaisteun kan in de afwasmachine worden afgewassen.

Deur

Veeg de deur, deurafdichtingen, andere hiernaast liggende delen en beide zijden van het raam regelmatig met een zachte, vochtige doek af om spatten en vuil te verwijderen.

IN GEVAL VAN STORINGEN

Kontroleer het volgende alvorens de reparateur te bellen:

1. Voeding

Ga na dat de stekker stevig in het stopkontakt zit.

Ga na dat de zekering/circuitonderbreker in orde is.

2. Brandt de ovenlamp indien de deur open is?

JA _____ NEE _____

3. Zet een kopje met 150 ml water in de oven en sluit de deur stevig.

De ovenlamp dient uit te gaan nadat de deur goed is gesloten. Stel de oven op één minuut en HOOG  (100%) in.

Brandt de ovenlamp?

JA _____ NEE _____

Draait de draaitafel?

JA _____ NEE _____

OPMERKING: De draaitafel draait in beide richtingen.

Werkt de ventilator?

JA _____ NEE _____

(Ga dit na door uw hand over de ventilatie-openingen te leggen).

Hoort u na 1 minuut de pieptoon en is de klokindicator gedooft?

JA _____ NEE _____

Is het water in het kopje na bovengenoemde handelingen warm?

JA _____ NEE _____

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

ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

ATTENZIONE

Per evitare pericolo d'incendi

1. Il forno a microonde non deve rimanere incostituito durante il funzionamento. I livelli di potenza troppo alti o i tempi di cottura troppo lunghi possono surriscaldare il cibo e causare un incendio.
2. Se si installa il forno in un armadietto della cucina, si deve usare il telaio di installazione EBR-4500(B)/(W) SHARP. Esso è disponibile presso il rivenditore. Riferitevi alle istruzioni di installazione del telaio o fatevi spiegare dal rivenditore il corretto modo di installazione. Soltanto l'uso di questo telaio può garantire la sicurezza e la qualità del prodotto.
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 220-230 V, 50 Hz, con un fusibile del quadro di distribuzione o un salvavita di un minimo di 16A.
5. Si raccomanda di usare un circuito elettrico di alimentazione separato esclusivamente per questo prodotto.
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. Se il cibo che si riscalda nel forno comincia a sprigionare fumo, **NON APRITE LO SPORTELLLO**. Spegnete il forno, staccate il cavo di alimentazione e aspettate finché il cibo ha smesso di fumare. Se si apre lo sportello mentre il cibo fuma si può causare un incendio.
10. Usate esclusivamente recipienti e utensili adatti per forni a microonde. Riferitevi ai relativi suggerimenti nel ricettario in dotazione.
11. Non lasciate il forno incostituito usando plastica, carta od altro recipiente infiammabile a perdere.
12. Dopo l'uso, pulite sempre il coperchio guida onde, la cavità del forno, il piatto rotante e il sostegno rotante. Essi devono essere asciutti ed esenti da grasso. Le accumulazioni di grasso possono surriscaldarsi, fumare o infiammarsi.
13. Non mettete materiali infiammabili vicino al forno o alle aperture di ventilazione.
14. Non bloccate le aperture di ventilazione.
15. 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.

16. 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.
17. Per fare il granoturco soffiato (popcorn), usate esclusivamente un forno a microonde speciale.
18. Non conservate cibo od oggetti all'interno del forno.
19. Controllate le regolazioni dopo aver avviato il forno, per accertarvi che esso funzioni nel modo desiderato.
20. Usate questo manuale d'istruzioni insieme con il libro di ricette fornito.

Per evitare potenziali ferite

1. Non usate il forno se è danneggiato o non funziona normalmente. Controllate quanto segue prima di continuare ad usarlo.
 - (1) Lo sportello (che non sia storto)
 - (2) Le cerniere e chiusure a scatto dello sportello (che non siano rotte o allentate)
 - (3) Le guarnizioni e superfici di tenuta dello sportello
 - (4) La cavità del forno (che non ci siano ammaccature)
 - (5) Il cavo di alimentazione e la sua spina.
2. Non cercate di mettere a punto o di riparare il forno da soli. Esso deve essere messo a punto e riparato esclusivamente da un tecnico di servizio SHARP autorizzato.
3. Non fate funzionare il forno con lo sportello aperto, e non modificate in alcun modo le chiusure a scatto del forno.
4. Non fate funzionare il forno se c'è un oggetto tra le guarnizioni e le superfici di tenuta dello sportello.
5. Non lasciate che grasso o sporco si accumulino sulle guarnizioni e le superfici di tenuta dello sportello. Seguite le istruzioni di "MANUTENZIONE E PULIZIA" a pag. 13.
6. 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 lasciate pendere il cavo di alimentazione dal bordo di un tavolo o banco.
5. Tenete il cavo di alimentazione lontano da superfici riscaldate.
6. Non cercate di sostituire da soli la lampadina del forno, e non fatela sostituire da chi non sia un elettricista SHARP autorizzato.
Se 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

1. Non usate mai recipienti sigillati. Togliete i sigilli e coperchi prima dell'uso. I recipienti sigillati possono esplodere a causa dell'aumento della pressione, anche dopo lo spegnimento del forno.
2. Fate attenzione usando il forno a microonde con i liquidi. Usate recipienti con grandi aperture che permettano la fuoriuscita delle bolle d'aria. Non 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) Rigate il liquido prima di scaldarlo/ riscaldarlo.
 - 2) Si consiglia di inserire nel liquido un'asticiola di vetro od altro oggetto simile durante il riscaldamento.
 - 3) Lasciate riposare il liquido nel forno alla fine del tempo di cottura, per evitare la bollitura con eruzioni ritardate.
3. Non cuocete le uova nel loro guscio, perché possono esplodere. Per cucinare o riscaldare le uova che non sono state strapazzate, foratene il tuorlo. Sgusciate e affettate le uova sode prima di riscaldarle nel forno a microonde.

4. Forate la buccia delle patate, salicce e frutta prima di cucinarle, perché altrimenti possono esplodere.

Per evitare bruciature

1. Per evitare bruciature, usate stracci o guanti da cucina per togliere il cibo dal forno.
2. Per evitare le bruciature causate dal vapore, aprite sempre lontani dal viso e dalle mani i recipienti, popcorn, sacchetti di cottura nel forno, ecc.
3. Per evitare le bruciature causate dalla fuoriuscita del vapore e del calore, tenetevi discosti dallo sportello del forno quando lo aprite.
4. Per far uscire il vapore ed evitare bruciature, praticate delle incisioni sui cibi ripieni riscaldati.
5. 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.

Per evitare che i bambini usino il forno in modo sbagliato

1. I bambini devono usare il forno soltanto sotto la supervisione degli adulti.
2. Non lasciate che i bambini si appoggino allo sportello del forno o si dondolino contro di esso. Inoltre, non permettete loro di giocare con esso.
3. Insegnate ai bambini tutte le misure importanti per la sicurezza, l'uso degli stracci per prendere i recipienti, la rimozione con precauzione dei coperchi e, in particolare, degli involucri (p.es., dei materiali autoriscaldanti) 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 in casa e deve essere usato esclusivamente per la loro cottura. Esso non è adatto per l'uso commerciale o in laboratorio.

PRECAUZIONE

- Per evitare difetti di funzionamento o danni al forno:

1. Mai far funzionare il forno quando è vuoto, perchè 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 piatto rotante e al sostegno rotante. Non dovete inoltre superare il tempo di preriscaldamento specificato nelle istruzioni del piatto.
3. Non usate utensili metallici, perchè riflettono le microonde e causano la formazione di arco. Non mettete barattoli nel forno.
4. Usate soltanto il piatto rotante e il sostegno rotante progettati per questo forno.
5. Per evitare che il piatto rotante si rompa:
 - (a) Prima di pulire il piatto rotante con acqua, lasciatelo raffreddare.
 - (b) Non mettete il cibo direttamente sul piatto rotante.

(c) Non mettete cibi o utensili caldi sul piatto rotante freddo.

(d) Non mettete cibi o utensili freddi sul piatto rotante caldo.

6. Non mettete alcun oggetto sul mobile esterno durante il funzionamento del forno.

NOTA:

1. Se non siete sicuri sul modo di collegare il forno, rivolgetevi ad un elettricista specializzato.
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

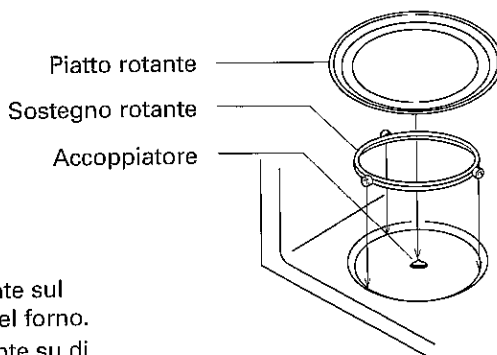
- 1) Togliete ogni materiale d'imballaggio dalla cavità del forno e staccate tutte le pellicole di protezione e l'adesivo delle caratteristiche dallo sportello del forno.
- 2) Controllate con cura che il forno non sia danneggiato.

- 3) Mettete il forno su una superficie piana sufficientemente solida da sopportarne il peso e il cibo più pesante che si possa cuocere.
- 4) 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:

- Piatto rotante (NTNT-A051WREO)
- Sostegno rotante (FROLPA062WRKO)
- Libro di ricette (TCADCA494WRRO)
- Manuale d'istruzioni (TINS-A433WRRO)
- Etichetta del menu (TCAUHA191WRRO)



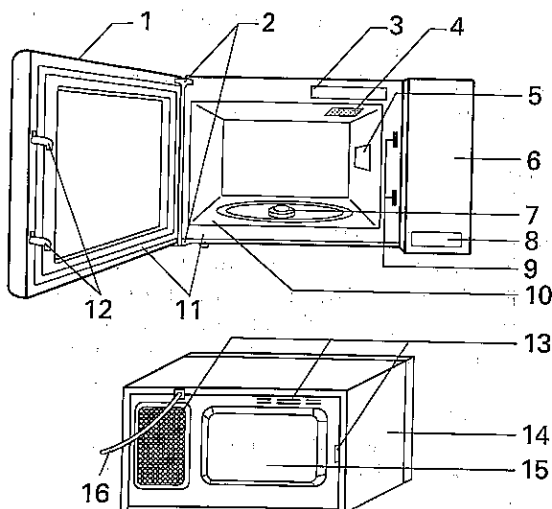
1. Mettete il sostegno rotante sul pavimento della cavità del forno.
2. Mettete poi il piatto rotante su di esso e montatelo sull'accoppiatore.

NOTA:

- * Ordinando gli accessori, dite al rivenditore o ad un tecnico di servizio SHARP autorizzato il nome della parte, il numero della parte e il nome del modello.
- * Il numero della parte è stampigliato tra parentesi quadre dopo il nome della parte e il nome del modello sulla copertina di questo manuale di istruzioni.

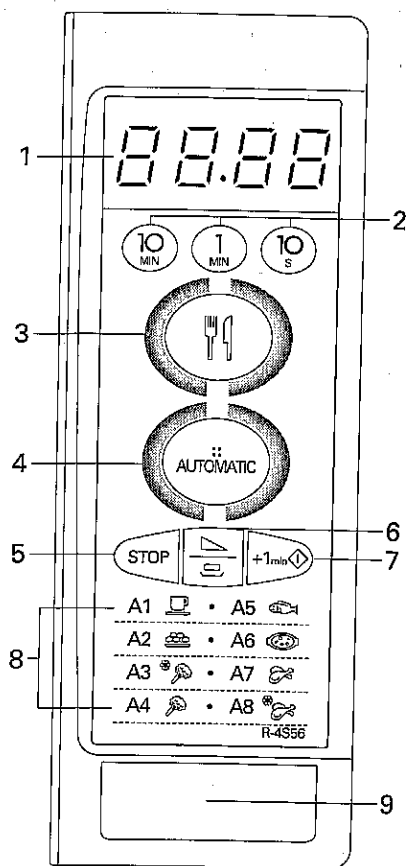
NOME DELLE PARTI

FORNO



1. Sportello
2. Cerniere
3. Etichetta del menu (vedete sotto)
4. Luce del forno
5. Coperchio guida onde
6. Pannello dei comandi
7. Accoppiatore
8. Pulsante di apertura sportello
9. Aperture di bloccaggio sportello
10. Cavità del forno
11. Guarnizioni e superfici di tenuta sportello
12. Chiusure a scatto sportello
13. Aperture di ventilazione
14. Mobile esterno
15. Mobile posteriore
16. Cavo di alimentazione

PANNELLO PULSANTI



L'etichetta del menu non è attaccata. Essa è in dotazione al forno e deve essere attaccata sulla posizione mostrata. Se la si attacca in un altro posto, potrebbe staccarsi a causa del calore generato dal forno.

1. Display digitale
2. Pulsanti del tempo
3. Pulsante dello SPUNTINO
4. Pulsante AUTOMATICO
5. Pulsante di ARRESTO
6. Pulsante di LIVELLO POTENZA/PORZIONE
7. Pulsante di ANCORA UN MINUTO/AVVIO
8. Menu AUTOMATICO
 - A1 Bevande
 - A2 Patate lesse/in camicia
 - A3 Verdure surgelate
 - A4 Verdure fresche
 - A5 Filetto di pesce in salsa
 - A6 Gratin
 - A7 Cosce di pollo
 - A8 Scongelo facile
9. Pulsante di apertura sportello

PRIMA DI USARE IL FORNO

Collegate il forno ad una presa di corrente.

* Il display del forno mostra .

Uso del pulsante di ARRESTO

STOP

Usate il pulsante di ARRESTO () 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.

OPERAZIONI MANUALI

Le operazioni manuali permettono di programmare il forno fino a 99 minuti e 90 secondi.
Alla fine del funzionamento del forno, sul display riappare zero.

Cottura a MICROONDE



Ci sono cinque livelli di potenza preselezionati del forno a microonde.

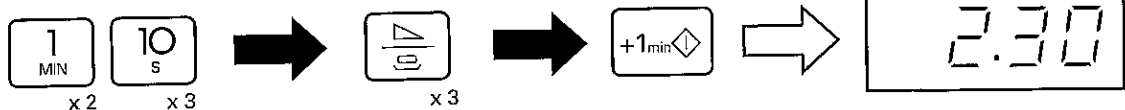
LIVELLI	POTENZA MICROONDE	WATT	DISPLAY
 HIGH	100%	1100	100P
 MEDIUM HIGH	70%	770	70P
 MEDIUM	50%	550	50P
 MEDIUM LOW	30%	330	30P
 LOW	10%	110	10P

NOTA:

Se oltrepassate il livello di potenza desiderato, continuate a toccare il pulsante di LIVELLO POTENZA () finché non raggiungete di nuovo il livello desiderato.

Se non si seleziona il livello, viene automaticamente regolato il livello del 100%.

Esempio: Per riscaldare una minestra per 2 minuti e 30 secondi alla potenza di 50%.



Immettete il tempo di cottura desiderato (2 min. e 30 sec.)

NOTA:

Selezionate la potenza desiderata. Sul display appare 50P.

Cominciate la cottura.

Controllate il display.

1. Se si apre lo sportello del forno durante la cottura, il tempo di cottura sul display digitale si arresta automaticamente. Il conteggio alla rovescia del tempo di cottura riprende quando si chiude lo sportello e si preme il pulsante di ANCORA UN MINUTO/AVVIO ().
2. Se durante la cottura desiderate conoscere il livello della potenza, toccate il pulsante di LIVELLO POTENZA (). Il livello di potenza rimane visualizzato per tutto il tempo che continuate a toccare il pulsante.

OPERAZIONI AUTOMATICHE

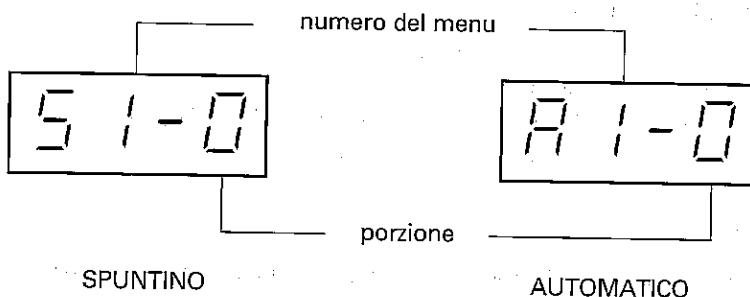
Le OPERAZIONI AUTOMATICHE determinano automaticamente la potenza delle microonde e il tempo di cottura corretti.

Potete scegliere 2 menu SPUNTINO e 8 menu AUTOMATICO.

Per usare questa funzione automatica dovete conoscere:

1. I messaggi sul display

- Quando toccate il pulsante SPUNTINO o AUTOMATICO, il display mostra quanto segue.



- Se è necessario un intervento (p.es., per rigirare il cibo), il forno si arresta, si sente un segnale acustico e il tempo di cottura restante lampeggia sul display. Per continuare la cottura, toccate il pulsante di ANCORA UN MINUTO/AVVIO (). Le istruzioni dettagliate si trovano nella tabella di cottura.
2. Il modo di immissione del menu
- Il menu può essere immesso toccando il pulsante SPUNTINO o AUTOMATICO finché non appare il numero del menu desiderato.
3. Il modo di immissione del peso o della quantità.
- Il peso o la quantità del cibo possono essere immessi toccando il pulsante di LIVELLO POTENZA/PORZIONE (). Il numero di volte che bisogna premere il pulsante corrisponde al peso o alla quantità del cibo che si cuoce. Le istruzioni per immettere il peso o la quantità si trovano nella tabella di cottura e sulla Etichetta del Menu.
 - Dopo aver selezionato il menu, ricordatevi di toccare il pulsante di LIVELLO POTENZA/PORZIONE (), perché altrimenti il forno non si avvia.
 - Immettete soltanto il peso del cibo. Non includete il peso del contenitore.
 - Cucinate il cibo con un peso/quantità maggiore o minore di quello indicato nella tabella di cottura usando i programmi manuali.
 - Per ottenere i risultati migliori, seguite le istruzioni della tabella di cottura.
4. La temperatura finale varia secondo quella iniziale del cibo. Dopo la cottura, accertatevi che il cibo sia cotto. Se necessario, potete estendere il tempo di cottura e variare il livello della potenza.

Pulsante dello SPUNTINO

Il pulsante dello SPUNTINO offre la possibilità di cucinare velocemente e facilmente le minestre, i cibi in casseruola e i cibi precotti surgelati.

Esempio: Per cucinare 600 g di cibi precotti surgelati.

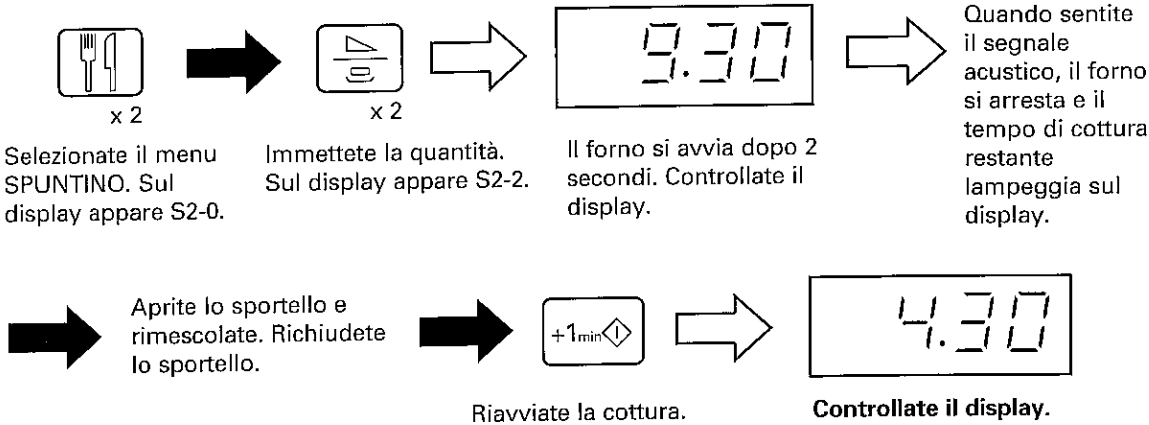


TABELLA DELLO SPUNTINO

Numero del menu	Cibo e quantità (utensilli)	Unità per pressione	Temperatura iniziale del cibo	Procedura	Menu raccomandati
1.	Minestre /Cibi in casseruola 1-4 tazze 200 ml/tazza (Tazza + Plastica trasparente per microonde o coperchio)	200 ml	Temperatura ambiente di 20°C	- Mettete le tazze fuori centro sul piatto rotante. - Coprite con plastica trasparente per microonde o coperchio. - Alla fine della cottura, rimescolate e lasciate riposare per 1-2 minuti circa.	
2.	Cibi precotti surgelati Peso totale* di 0,4-0,8 kg (Casseruola + plastica trasparente per microonde o coperchio)	200 g	-18°C	- Aggiungete, se è il caso, il liquido raccomandato dal fabbricante. - Coprite con plastica trasparente per microonde o coperchio. - Cucinate senza coprire se così consigliato dal fabbricante. - Quando il forno si arresta e sentite il segnale acustico, rimescolate e coprite di nuovo. - Alla fine della cottura, rimescolate e lasciate riposare per 1-2 minuti circa.	Tipo rimescolabile p.es., Tortellini Tagliatelle Menu cinese

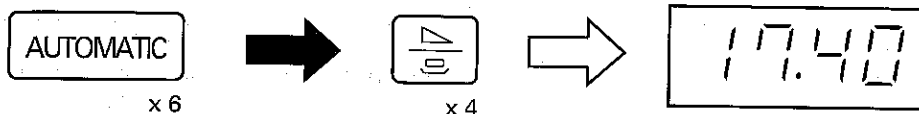
* Se il fabbricante del cibo raccomanda l'aggiunta di un liquido, quando si usa la funzione SPUNTINO bisogna pesare il peso totale del cibo insieme con il liquido.

* Se il cibo è venduto in un recipiente di stagnola, trasferitelo su un piatto adatto alla cottura nel forno a microonde.

Pulsante **AUTOMATICO** AUTOMATIC

Il pulsante AUTOMATICO determina automaticamente il livello di potenza delle microonde e il tempo di cottura corretti.

Esempio: Per cucinare un gratin di 1,1 kg.



Selezionate il menu AUTOMATICO. Sul display appare A6-0.

Immettete la quantità. Sul display appare A6-4.

Il forno si avvia dopo 2 secondi. Controllate il display.

TABELLA DI COTTURA AUTOMATICA

Numero del menu	Cibo e quantità (utensilli)	Unità per pressione	Temperatura iniziale del cibo	Procedura	Menu raccomandati
1. 	Bevande 1-6 tazze 150 ml/tazza (Tazza)	150 ml	Temperatura ambiente di 20°C	- Mettete le bevande fuori centro sul piatto rotante. - Dopo aver riscaldato, rimescolate e lasciate riposare per 1-2 minuti circa. NOTA: Se la temperatura iniziale è quella di 5°C ($\pm 2^\circ\text{C}$) del frigorifero, usate il modo di cottura manuale.	Caffè
2. 	Patate bollite Patate in camicia 0,2-0,8 kg (Terrina+Coperchio)	200 g	20°C	Patate bollite - Sbucciate le patate e tagliatele a pezzi uguali, come desiderato. - Mettetele in una terrina. - Aggiungete la quantità necessaria d'acqua (2 cucchiaini circa per ogni 100 g) e un po' di sale. - Coprite con il coperchio. - Quando il forno si arresta e sentite il segnale acustico, rimescolate e coprite di nuovo. - Alla fine della cottura, lasciate riposare le patate per 1-2 minuti. Patate in camicia - Scegliete le patate all'incirca della stessa grandezza e lavatele. - Mettetele in una terrina. - Aggiungete la quantità necessaria d'acqua (2 cucchiaini circa per ogni 100 g) e un po' di sale. - Coprite con il coperchio. - Quando il forno si arresta e sentite il segnale acustico, rimescolate e coprite di nuovo. - Alla fine della cottura, lasciate riposare le patate per 1-2 minuti.	

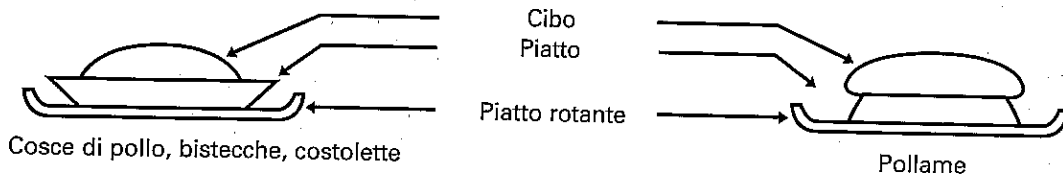
Numero del menu	Cibo e quantità (utensili)	Unità per pressione	Temperatura iniziale del cibo	Procedura	Menu raccomandati
3. 	Verdure surgelate 0,2-0,6 kg (Terrina+Coperchio)	200 g	-18°C	• Aggiungete 1-3 cucchiaini d'acqua. (Con i funghi non è necessario aggiungere acqua.) • Coprite con il coperchio. • Quando il forno si arresta e sentite il segnale acustico, rimescolate e coprite di nuovo. • Alla fine della cottura, lasciate riposare le patate per 1-2 minuti. NOTA: Cucinate manualmente le verdure surgelate compatte.	
4. 	Verdure fresche 0,2-0,6 kg (Terrina+Coperchio)	200 g	20°C	• Aggiungete la quantità necessaria d'acqua (1 cucchiaino per ogni 100 g) e salate a piacere. • Tagliate a pezzettini (p.es., a strisce, cubetti, fettine). • Coprite con il coperchio. • Quando il forno si arresta e sentite il segnale acustico, rimescolate e coprite di nuovo. • Alla fine della cottura, lasciate riposare per 2 minuti circa.	Cavolfiori Broccoli Finocchi Porri Peperoni Cavoletti di Bruxelles Zucchini Spinaci
5. 	Filetto di pesce in salsa 0,4-1,6 kg pesce: 0,2-0,8 kg salsa: 0,2-0,8 kg (Forma per crostate) Vedete le ricette per la salsa a pag. 11.	400 g pesce: 200 g salsa: 200 g	Pesce 5°C Salsa 20°C	• Mettete il filetto di pesce in una forma per crostate, con l'estremità sottile rivolta al centro. • Spalmate la salsa preparata sul filetto di pesce. • Coprite con plastica trasparente per microonde. • Alla fine della cottura, lasciate riposare per 2 minuti circa.	Pesce: Merluzzo Pesce rosa Merlano nero Salsa: Provenzale Piccante Al formaggio verde Al curry
6. 	Gratin 0,5-1,5 kg (Piatto ovale basso per gratin))	200 g	20°C	• Preparate il gratin riferendovi al libro di ricette SHARP in dotazione. • Alla fine della cottura, lasciate riposare il cibo coperto per 5-10 minuti circa.	Gratin di spinaci
7. 	Cosce di pollo 0,2-0,8 kg (Forma per crostate) Ingredienti per 0,8 kg di cosce di pollo (4-5 pezzi) 1 1/2 chucchiaio d'olio 1/2 cucchiaino di sale 1 cucchiaino di paprika dolce, un po' di rosmarino	200 g	5°C	• Mischiate gli ingredienti e spalmateli sulle cosce di pollo. • Forate la pelle delle cosce di pollo. • Mettete le cosce di pollo su una forma per crostate con le estremità sottili rivolte al centro. • Coprite con plastica trasparente per microonde. • Quando il forno si arresta e sentite il segnale acustico, rigirate il cibo. • Alla fine della cottura, lasciate riposare per 3 minuti circa.	Cosce di pollo

Numero del menu	Cibo e quantità (utensili)	Unità per pressione	Temperatura iniziale del cibo	Procedura	Menu raccomandati
8. 	Scongelamento facile Pollame 0,3-1,8 kg	(Vedete la NOTA sotto) 300 g	-18°C	- Sistematicamente un piatto capovolto sul piatto rotante e mettetevi sopra il pollame. - Quando il forno si arresta e sentite il segnale acustico, girate. - Quando il forno si arresta e sentite il segnale acustico, rigirate. - Dopo lo scongelamento lasciate riposare coperto con carta stagnola per 30-90 minuti fino al completo scongelamento.	
	Cosce di pollo 0,3-0,9 kg	300 g	-18°C	- Mettete le cosce di pollo in un piatto. - Quando il forno si arresta e sentite il segnale acustico, girate e riarrangiate nel piatto. - Quando il forno si arresta e sentite il segnale acustico, rigirate. - Dopo lo scongelamento lasciate riposare coperto con carta stagnola per 10-30 minuti fino al completo scongelamento.	
	Bistecche Costolette 0,3-0,9 kg (1,5-2 cm circa di spessore)	300 g	-18°C	- Disponete il cibo sul piatto in un singolo strato con le parti sottili al centro. Se le porzioni sono attaccate, cercate di separarle quanto più possibile. - Quando il forno si arresta e sentite il segnale acustico, girate e riarrangiate nel piatto. - Quando il forno si arresta e sentite il segnale acustico, rigirate. - Dopo lo scongelamento lasciate riposare coperto con carta stagnola per 10-30 minuti fino al completo scongelamento.	

NOTA:

Scongelamento facile

- Le bistecche, costolette e cosce di pollo vanno congelate in un singolo strato.
- Dopo averle rigirate, coprite le porzioni scongelate con piccoli pezzi di carta stagnola.
- Il pollame va cucinato immediatamente dopo lo scongelamento.
- Mettete il cibo nel forno come mostrato:



Filetto di pesce in salsa

Filetto di merluzzo alla provenzale

Ingredienti

20 g	burro
100 g	funghi tagliati a fettine
1 spicchio	d'aglio(schiacciato)
50 g	cipollina
1 scatola (825 g)	pomodori senza il sugo (scolati bene)
1 cucchiaino	succo di limone
2 cucchiaini	concentrato di pomodoro
1/2-1 cucchiaino	basilico secco
	pepe, sale
800 g	filetto di merluzzo

Preparazione

1. Fate cuocere insieme in una forma per crostate per 3-4 minuti alla potenza del 100% il burro, i funghi, la cipolla e l'aglio.
2. Mescolate insieme i pomodori, il succo di limone, il concentrato di pomodoro, il basilico, il pepe e il sale.
3. Mettete il filetto di pesce sulle verdure e coprite con la salsa e con le verdure.
4. Fate cuocere in AUTOMATICO A5 "Filetto di pesce in salsa".

Filetto di pesce in salsa verde al formaggio

Ingredienti

50 g	burro
175 g	cipollina
1/2 cucchiaino	maggiorana
40 g	farina
500 ml	latte
100 g	gruviera grattugiato
	sale, pepe
11/2 cucchiaino	prezzemolo tritato
800 g	filetto di pesce (p.es., merlano nero)

Preparazione

1. Mettete il burro, la cipolla e la maggiorana in una casseruola e fate riscaldare per 3-4 minuti alla potenza del 100%.
2. Aggiungete la farina e il latte. Rimescolate fino a ottenere una salsa uniforme.
3. Cucinate senza coprire per 3-4 minuti alla potenza del 100%.
4. Aggiungete il formaggio mescolando e assaggiate per il sale.
5. Mettete il filetto in una forma per crostate e versateci sopra la salsa.
6. Fate cuocere in AUTOMATICO A5 "Filetto di pesce in salsa".
7. Alla fine della cottura, togliete il pesce e mescolate bene la salsa.

NOTA:

1. Queste indicazioni sono per 1,6 kg. Se volete cucinare meno di 1,6 kg, dovete ridurre gli ingredienti della salsa ed anche il tempo di cottura per la preparazione della salsa.
2. Se volete più densa la salsa per il filetto di merluzzo alla provenzale o per il filetto di pesce in salsa piccante, togliete il pesce dopo la cottura e aggiungete la polvere di condensamento della salsa (riferitevi alle istruzioni del fabbricante).

Filetto di pesce in salsa piccante

Ingredienti

1 scatola (825 g)	pomodori scolati
1 scatola (280 g)	cereali
2 -3 cucchiaini	salsa chilli
40 g	cipolla finemente tritata
3 cucchiaini	aceto rosso
1/4 cucchiaino	mostarda
	timo
	pepe di cayenna
800 g	filetto di pesce (p.es., pesce rosa)

Preparazione

1. Mescolate insieme gli ingredienti della salsa.
2. Mettete il filetto di pesce (p.es., pesce rosa) in una forma per crostate e spalmate la salsa sul filetto.
3. Fate cuocere in AUTOMATICO A5 "Filetto di pesce in salsa".

Filetto di pesce al curry

Ingredienti

40 g	burro
30 g	mandorle tritate
1-2 cucchiaini	curry
30 g	farina (integrale)
40 g	uva passa
200 g	ananas (a pezzetti)
1/8 l	brodo
1/8 l	succo di ananas
150 g	panna fermentata
100 g	piselli (surgelati)
	sale, pepe
800 g	filetto di pesce (merlano nero)

Preparazione

1. Fate riscaldare coperti per 1-2 minuti alla potenza del 100% il burro, le mandorle e il curry.
2. Aggiungete la farina e rimescolate bene.
3. Aggiungete l'uva passa, l'ananas, il succo di ananas, il brodo e la crema, rimescolando continuamente.
4. Fate cuocere con il coperchio per 2-3 minuti alla potenza del 100%, e rimescolate dopo la cottura.
5. Aggiungete i piselli e rimescolate.
6. Assaggiate per condire con sale e pepe.
7. Mettete il pesce in una forma per crostate e versateci sopra la salsa.
8. Fate cuocere in AUTOMATICO A5 "Filetto di pesce in salsa".

ALTRE COMODE FUNZIONI

Pulsante di ANCORA UN MINUTO/AVVIO

Il pulsante di ANCORA UN MINUTO/AVVIO () vi permette di usare le funzioni seguenti:

1. Avvio diretto

Potete cominciare a cucinare direttamente con il livello di potenza del 100% e in passi di 1 minuto premendo il pulsante di ANCORA UN MINUTO/AVVIO ().

NOTA:

Per evitare problemi causati dai bambini, il pulsante di ANCORA UN MINUTO/AVVIO () può essere usato soltanto entro 1 minuto dopo una operazione precedente.

2. Estensione del tempo di cottura

Potete estendere il tempo di cottura in multipli di 1 minuto premendo il pulsante di ANCORA UN MINUTO/AVVIO () durante la cottura.

MANUTENZIONE E PULIZIA

PRECAUZIONE:

PER PULIRE IL FORNO A MICROONDE, NON USATE PULITORI PER FORNO DEL TIPO IN COMMERCIO, ABRASIVI, PULITORI FORTI O PAGLIETTE.

Esterno del forno a microonde

L'esterno del forno può essere facilmente pulito con acqua saponata. Non dimenticate di togliere il sapone e di asciugare il forno a microonde con un panno morbido ed asciutto.

Pannello dei comandi

Aprirete lo sportello prima di procedere alla pulizia, in modo da disattivare i pulsanti del pannello dei comandi. Pulite con cura il pannello dei comandi. Strofinare delicatamente il pannello, con un panno inumidito con acqua soltanto, finché è pulito. Non usate troppa acqua. Non usate alcun agente di pulizia chimico o abrasivo.

Interno del forno

- 1) Per la pulitura, togliete ogni schizzo o grumo di sporco con un panno morbido o spugna subito dopo l'uso a forno ancora caldo. Per lo sporco più difficile, usate un detergente debole e pulite più volte con un panno umido finché tutto lo sporco è scomparso.
- 2) Controllate che sapone ed acqua non penetrino attraverso i fori nelle pareti, perché possono causare danni al forno.
- 3) Non usate pulitori di tipo spray all'interno del forno.

Piatto rotante e sostegno rotante

Togliete il piatto rotante e il sostegno rotante dal forno. Lavate il piatto rotante e il sostegno rotante con acqua leggermente saponata. Asciugateli con un panno morbido. Sia il piatto rotante sia il sostegno rotante possono essere lavati nella lavapiatti.

Sportello

Pulite spesso lo sportello, le guarnizioni, le aree adiacenti ed entrambi i lati della sua finestra con un panno umido, togliendo ogni macchia e grumo di cibo.

DIAGNOSTICA

Prima di chiamare personale specializzato per le riparazioni, controllate i punti seguenti.

1. Alimentazione

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

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

2. Quando si apre lo sportello, la luce del forno si accende? SÌ _____ NO _____

3. Mettete una tazza con 150 ml d'acqua nel forno e chiudete saldamente lo sportello. La luce del forno si deve spegnere se si chiude bene lo sportello. Programmate il forno per un minuto sulla ALTA  (100%) di potenza massima.

La luce del forno si accende?

SÌ _____ NO _____

Il piatto rotante gira?

SÌ _____ NO _____

NOTA: Il piatto rotante può girare in entrambe le direzioni.

Il sistema di ventilazione funziona?

SÌ _____ NO _____

(Controllate posando una mano sulle aperture).

Il segnale acustico suona dopo 1 minuto

SÌ _____ NO _____

e l'indicatore di cottura si spegne?

SÌ _____ NO _____

La tazza con 150 ml d'acqua diventa calda dopo l'operazione sopra?

SÌ _____ NO _____

Se ottenete NO in risposta ad una delle domande di questa pagina, chiamate un tecnico di servizio SHARP autorizzato e riferitegli quanto sapete.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

AVISOS

Para evitar incendios

1. El horno de microondas no debe 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. En caso de que el horno vaya a ser instalado en un mueble de cocina, debe utilizarse el marco de instalación EBR-4500(B)/(W) patentado por SHARP. Este marco puede adquirirse en su tienda o distribuidor. Consulte las instrucciones de instalación del marco o pregunte a su distribuidor con respecto al procedimiento de instalación adecuado. Solamente utilizando este marco se puede garantizar la seguridad y calidad del producto.
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 220-230 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. Se recomienda utilizar un solo circuito separado para alimentar a 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 ve que sale humo de la comida que se está calentando en el horno, NO ABRA LA PUERTA. Apague y desenchufe el horno y espere hasta que deje de salir humo. Si abre la puerta mientras sale humo de la comida podría causar un incendio.
10. Utilice sólo recipientes, envases y utensilios adecuados para cocinar con microondas. Vea las sugerencias correspondientes en el libro adjunto de cocina.
11. No deje el horno funcionando sin que haya alguien controlando su cocción cuando emplee envases desechables de plástico, papel u otros materiales combustibles para calentar o cocinar la comida.
12. Limpie la tapa de la guía de ondas, la cavidad del horno, el plato giratorio y el soporte del rodillo después de utilizarlos. Quíteles 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 la entrada de 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. Utilice este manual de instrucciones y el recetario adjunto conjuntamente.

Para evitar estropear el horno

1. No haga funcionar el horno si está estropeado o funciona mal. Compruebe los puntos siguientes antes de utilizarlo.
 - (1) La puerta (ni deformada ni combada).
 - (2) Las bisagras y pestillos de seguridad (ni rotos ni flojos).
 - (3) Los sellos de la puerta y las superficies de sellado.
 - (4) La cavidad del horno (no está abollada).
 - (5) El cable o enchufe de alimentación de la corriente.
2. No intente ajustar o reparar el horno usted mismo. El horno debe ser ajustado o reparado solamente mediante un técnico de servicio SHARP autorizado.
3. No ponga el horno a funcionar con la puerta abierta ni altere de ninguna forma los pestillos (cierres) de la puerta de seguridad.
4. No haga funcionar el horno si hay algún objeto atrapado entre los sellos de la puerta y las superficies de sellado.
5. No permita que se acumule grasa o suciedad en los sellos de las puertas ni en las superficies de sellado. Siga las instrucciones de "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO" en la página 13.
6. 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 del borde de una mesa o mostrador.
5. Mantenga el cable de alimentación alejado de las superficies calientes.
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

1. No use nunca recipientes o envases sellados. Quite los cierres y tapas antes de utilizarlos. Los recipientes sellados pueden explotar al acumularse la presión incluso después de haber apagado el horno.
2. Tenga cuidado cuando caliente líquidos en el horno de microondas. Utilice un recipiente de boca ancha para que puedan escapar las burbujas. No caliente nunca líquidos en recipientes de boca estrecha tales como biberones, dado que su contenido podría salirse del recipiente al calentarse y provocar quemaduras.
Para evitar la salida repentina de líquido hirviendo y las posibles quemaduras:
 - 1) Agite el líquido antes de calentarlo/recalentarlo.
 - 2) Es aconsejable introducir una varilla de vidrio o utensilio similar en el líquido mientras calienta.
 - 3) Deje el líquido en reposo al final del tiempo de cocción para evitar que hierva y salpique después.
3. No cocine los huevos en sus cáscaras dado que podrían explotar. Para cocinar o volver a calentar huevos que no estén mezclados o revueltos, pinche las yemas para que no exploten. Corte

también los huevos duros con cáscara antes de calentarlos en el horno de microondas.

4. 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

1. Utilice manoplas o guantes especiales para hornos al sacar la comida para evitar que se queme.
2. Abra siempre los recipientes, envases de palomitas de maíz, bolsas de cocinar en el horno, etc., lejos de su cara y manos para evitar quemaduras del vapor.
3. Manténgase siempre hacia atrás al abrir la puerta del horno para evitar las quemaduras de vapor o calor que se escapa.
4. Corte los alimentos asados o cocidos con rellenos después de calentarlos para que suelten el vapor y evitar quemaduras.
5. 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.

Para evitar que los niños lo utilicen de forma inadecuada

1. Los niños pueden utilizar los hornos de microondas sólo cuando estén bajo supervisión de las personas mayores.
2. No apoyarse ni agarrarse de la puerta del horno. No juegue con el horno ni lo utilice como un juguete.
3. A los niños se les debe enseñar todas las medidas de seguridad importantes tales como la utilización de guantes o manoplas para no quemarse, retirar con cuidado las envolturas de las comidas y tener un cuidado especial con los alimentos (por ej., los envueltos en materiales autocalentables) diseñados para tostar la comida porque puede que estén demasiado calientes.

Otros avisos

1. No intente nunca hacer ninguna modificación en el horno.
2. No mueva el horno mientras está funcionando.
3. Este horno es para preparar solamente comidas en el hogar y debe utilizarse sólo para cocinar alimentos. No es adecuado para utilizarlo con fines comerciales o de laboratorio.

PRECAUCIONES

- Para prevenir averías en el horno y para no estropearlo, tenga en cuenta lo siguiente:
- 1. No haga funcionar el horno cuando esté vacío. Si no lo hace así se estropeará el horno.
- 2. Si utiliza algún plato para dorar o materiales autocalentables, coloque siempre debajo un aislador termorresistente como, por ejemplo, un plato de porcelana para evitar que se estropee el plato giratorio y el soporte del rodillo debido al esfuerzo calorífico. No debe sobrepasar el tiempo de precalentamiento especificado en las instrucciones del plato.
- 3. No utilice utensilios de metal que reflejan las microondas y pueden ocasionar arcos o chispas eléctricas. No ponga nunca latas en el horno.
- 4. Utilice sólo el plato giratorio y el soporte del rodillo diseñados para este horno.
- 5. Para evitar que se rompa el plato giratorio:
 - (a) Antes de limpiar el plato giratorio con agua, déjelo enfriar.
 - (b) No coloque los alimentos directamente sobre el plato giratorio.

- (c) No ponga comidas ni utensilios calientes sobre un plato giratorio frío.
- (d) No ponga comidas ni utensilios fríos sobre un plato giratorio caliente.
- 6. No coloque nada en la partes exteriores del horno mientras está funcionando.

NOTAS

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

INSTALACION

- 1) Saque todos los materiales de embalaje del interior del horno y quite toda la película protectora y la etiqueta engomada del exterior de la puerta del horno.
- 2) Compruebe el horno cuidadosamente por si está estropeado.
- 3) Coloque el horno sobre una superficie plana y

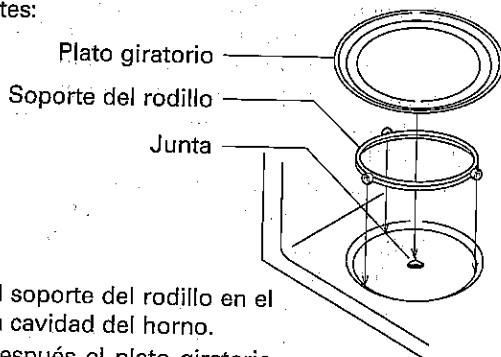
nivelada que sea suficientemente resistente para soportar no sólo el peso del horno, sino también el plato o comida más pesado que pueda cocinar.

- 4) 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:

- Plato giratorio (NTNT-A051WREO)
- Soporte del rodillo (FROLPA062WRKO)
- Recetario (TCADCA494WRRO)
- Manual de instrucciones (TINS-A433WRRO)
- Etiqueta de menús (TCAUHA191WRRO)



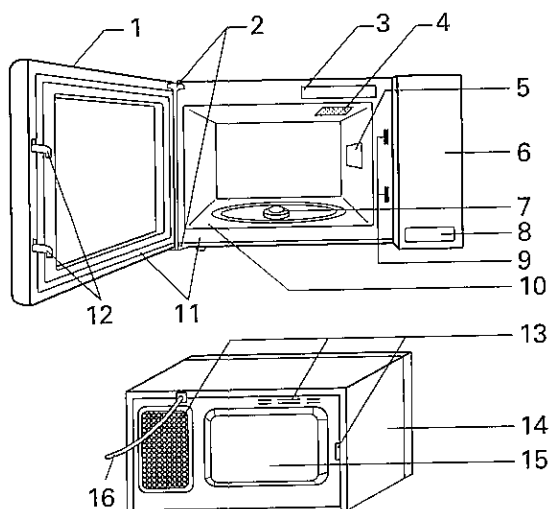
1. Coloque el soporte del rodillo en el suelo de la cavidad del horno.
2. Coloque después el plato giratorio sobre el soporte colocado en la junta.

NOTAS:

- * Cuando haga el pedido de los accesorios, indíquelo a su distribuidor o técnico de servicio SHARP autorizado los tres datos siguientes: el nombre de la pieza, el número de la pieza y el nombre del modelo.
- * El número de la pieza viene indicado entre paréntesis después de su nombre correspondiente y el nombre del modelo viene escrito en la cubierta de este manual de instrucciones.

NOMBRE DE LAS PIEZAS

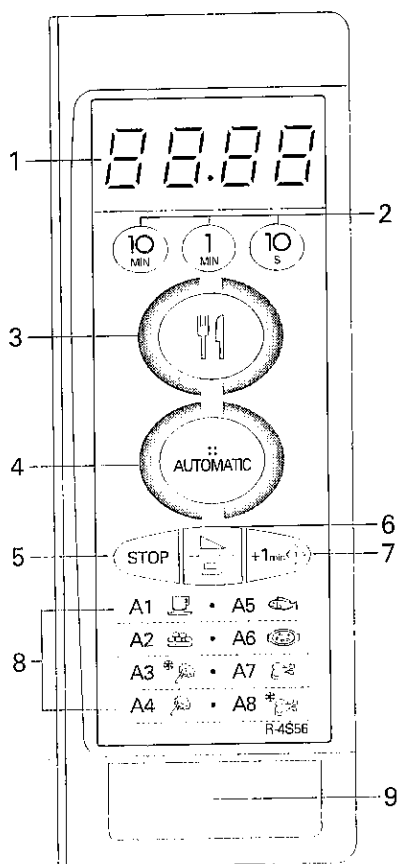
HORNO



1. Puerta
2. Bisagras de la puerta
3. Etiqueta de menú (vea más abajo)
4. Lámpara del horno
5. Tapa de la guía de ondas
6. Panel de control
7. Junta
8. Botón para abrir la puerta
9. Orificios de cierre de la puerta
10. Cavity del horno
11. Sellos de la puerta y superficies de sellado
12. Pestillos de la puerta de seguridad
13. Orificios de ventilación
14. Exterior de la caja
15. Parte exterior
16. Cable de alimentación

La etiqueta de menú no viene pegada. Esta etiqueta es un accesorio del horno y debe ponerse en la posición indicada. Si la pone en otro lugar podría desprenderse debido al calor generado.

PANEL DE CONTROL DE PULSACION TOAUTOMATICA



1. Visualizador digital
2. Teclas de tiempo
3. Tecla de COMIDAS RAPIDAS
4. Tecla de OPERACION AUTOMATICA
5. Tecla de PARADA
6. Tecla de NIVEL DE POTENCIA/ PORCIONES
7. Tecla de 1 MINUTO MAS/INICIO DE COCCION
8. Menús AUTOMATICOS
 - A1 Bebidas
 - A2 Patatas hervidas/con piel
 - A3 Verduras congeladas
 - A4 Verduras frescas
 - A5 Filetes de pescado con salsa
 - A6 Gratinados
 - A7 Muslos de pollo
 - A8 Descongelación fácil
9. Botón para abrir la puerta

ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Enchufe el horno a la toma de corriente.

* El visualizador del horno indicará .

Utilización de la tecla de PARADA

STOP

Utilice la tecla de PARADA () 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.

OPERACIONES MANUALES

Con las operaciones manuales podrá programar el horno para un máximo de 99 minutos y 90 segundos.

Al terminar el funcionamiento del horno, la hora del día aparecerá de nuevo en el visualizador..

Cocción por MICROONDAS



Hay cinco niveles diferentes de potencia de microondas preajustables para su horno.

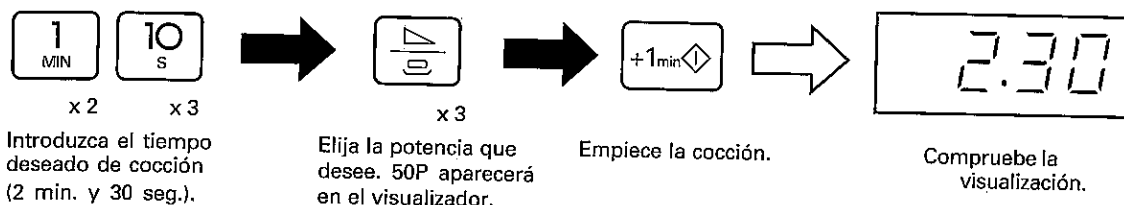
NIVELES	POTENCIA DE MICROONDAS	VATIOS	VISUALIZADOR
 HIGH	100%	1100	100P
 MEDIUM HIGH	70%	770	70P
 MEDIUM	50%	550	50P
 MEDIUM LOW	30%	330	30P
 LOW	10%	110	10P

NOTA:

Si sobrepasa el nivel de potencia deseado, continúe pulsando la tecla de NIVEL DE POTENCIA () hasta que alcance otra vez el nivel deseado.

Si no pone ningún nivel, se seleccionará automáticamente el nivel del 100%.

Ejemplo: Suponga que desea calentar sopa durante 2 minutos y 30 segundos al 50% de potencia.



NOTAS:

1. Cuando abra la puerta durante el proceso de cocción, el tiempo de cocción indicado en el visualizador se parará automáticamente. El tiempo de cocción empieza a reducirse de nuevo al cerrar la puerta y pulsar la tecla de 1 MINUTO MAS/INICIO DE COCCION ().
2. Si quiere saber el nivel de potencia durante la cocción, pulse la tecla de NIVEL DE POTENCIA (). El nivel de potencia se visualizará mientras mantenga pulsada esta tecla.

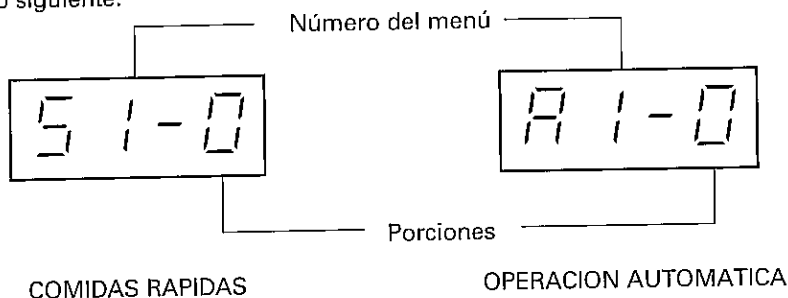
OPERACION AUTOMATICA

La OPERACION AUTOMATICA calcula automáticamente la potencia de microondas y el tiempo de cocción correctos. Puede elegir 2 menús de COMIDAS RAPIDAS y 8 menús AUTOMATICOS.

Al utilizar esta función automática, tenga en cuenta lo siguiente:

1. Mensajes en el visualizador

- Cuando pulse la tecla de COMIDAS RAPIDAS o la tecla de OPERACION AUTOMATICA, el visualizador indicará lo siguiente:



- Cuando tenga que hacer algo (por ejemplo, dar la vuelta a la comida), el horno se parará y sonará una señal audible, al tiempo que destellará el tiempo de cocción restante en el visualizador. Para continuar cocinando, pulse la tecla de 1 MINUTO MAS/INICIO DE COCCION (). Las instrucciones detalladas se incluyen en la tabla de cocción.

2. Introducción del menú

El menú puede introducirse pulsando la tecla de COMIDAS RAPIDAS o la de OPERACION AUTOMATICA hasta que aparezca el número que se desee en el visualizador.

3. Introducción del peso o cantidad

- El peso o la cantidad de comida puede introducirse pulsando la tecla de NIVEL DE POTENCIA/PORCIONES (). El número de veces que necesita pulsar la tecla se corresponde con el peso o cantidad de comida que vaya a cocinar. Las instrucciones para introducir el peso o la cantidad se encuentran en la tabla de cocción y en la etiqueta de menús.
- Asegúrese de pulsar la tecla de NIVEL DE POTENCIA/PORCIONES () después de seleccionar el menú o el horno no empezará a funcionar.
- Introduzca sólo el peso de la comida. No incluya el peso del envase o recipiente.
- Para cocinar comidas que pesen más o menos que los pesos/cantidades indicados en la tabla de cocción, utilice programas manuales.
- Para conseguir los mejores resultados, siga las instrucciones de la tabla de cocción.

- ## 4. La temperatura final dependerá de la temperatura inicial de la comida. Compruebe si la comida está hecha después de la cocción. Si es necesario, puede ampliar el tiempo de cocción y modificar el nivel de potencia.

Tecla de COMIDAS RAPIDAS



La tecla de COMIDAS RAPIDAS le ofrece la posibilidad de cocinar rápida y fácilmente sopas, guisados y platos precocinados congelados.

Ejemplo: Suponga que quiere cocinar 600 g de un plato congelado precocinado.

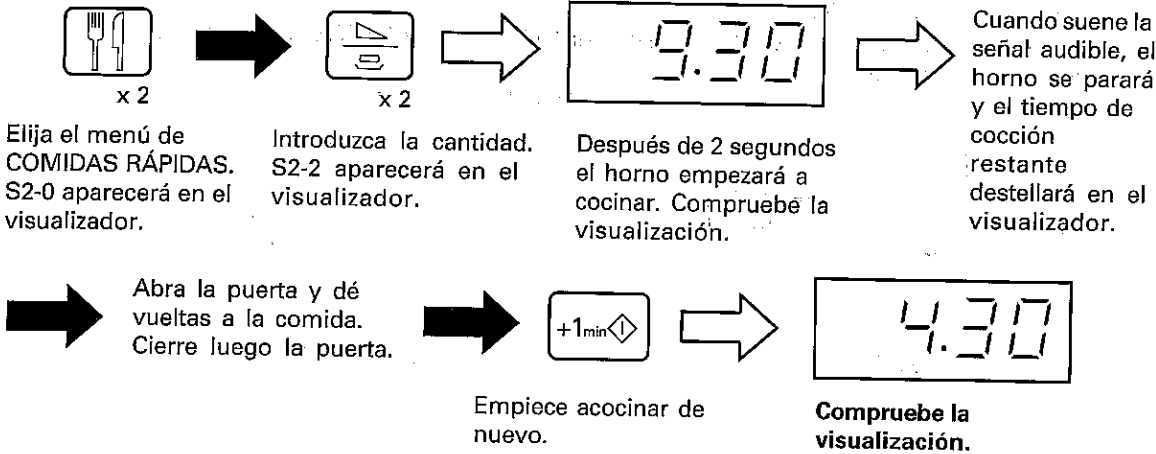


TABLA DE COMIDAS RAPIDAS

Número de menú	Comida y cantidad (vajilla)	Unidad por pulsación	Temp. inicial de la comida	Procedimiento	Menús recomendados
1.	Sopas Guisados o estofados 1 - 4 tazas 200 ml/taza (Tazas+Tapas o plástico de envolver para microondas)	200 ml	20°C Temperatura ambiente	- Coloque las tazas en los bordes del plato giratorio. - Cubra con tapa o plástico de envolver adecuado para microondas. - Después de la cocción, remueva y deje reposar de 1 a 2 minutos.	
2.	Platos precocinados congelados 0,4 - 0,8 kg Peso total* (Guisado o estofado+ Tapas o plástico de envolver para microondas)	200 g	-18°C	- Añada algo de líquido si así lo recomienda el fabricante. - Cubra con tapa o plástico de envolver adecuado para microondas. - Cocine sin tapar si así lo indican las instrucciones. - Cuando se pare el horno y suene la señal, remueva y vuelva a tapar. - Después de la cocción, remueva y deje reposar de 1 a 2 minutos.	Menús que se puedan dar vuelta, por ej., Tortellini Togliatelle Menús chinos

* Si el fabricante recomienda añadir líquido, será necesario pesar el peso total de la comida más el líquido cuando se utilice la función de COMIDAS RAPIDAS.

* Si la comida está en un recipiente de aluminio, pásela a un plato adecuado resistente a las microondas.

Tecla de OPERACION AUTOMATICA

AUTOMATIC

La tecla de OPERACION AUTOMATICA calcula automáticamente el nivel de potencia de microondas y el tiempo de cocción correctos.

Ejemplo: Suponga que quiere cocinar un gratinado que pesa 1,1 kg.

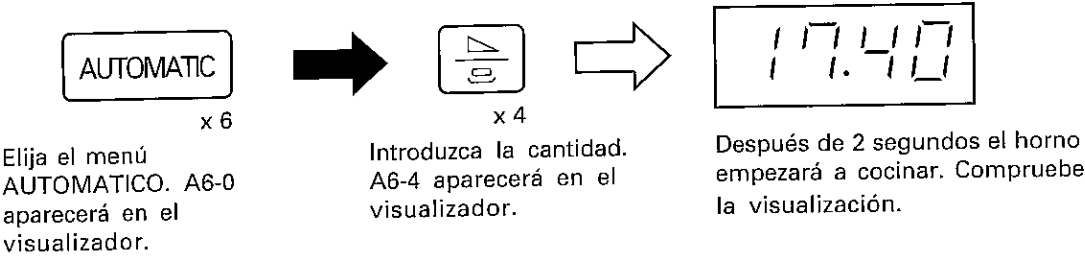


TABLA DE MENUS AUTOMATICOS

Número de menú	Comida y cantidad (vajilla)	Unidad por pulsación	Temp. inicial de la comida	Procedimiento	Menús recomendados
1.	Bebidas 1 - 6 tazas 150 ml/taza (Taza)	150 ml	20°C Temperatura ambiente	- Coloque las bebidas en los bordes del plato giratorio. - Después de calentarlas, remueva y deje reposar de 1 a 2 minutos. NOTA: Si la temperatura inicial de la comida es la del frigorífico de 5°C (±2°C), cocine manualmente.	Cafés
2.	Patatas hervidas Patatas con piel 0,2 - 0,8 kg (Cuenco + Tapa)	200 g	20°C	Patatas hervidas - Pele las patatas y córtelas en trozos que sean aproximadamente iguales y del tamaño que desee. - Póngalas en un cuenco. - Añada la cantidad necesaria de agua (por cada 100 g unas 2 cucharadas soperas) y un poco de sal. - Cubra con tapa. - Cuando se pare el horno y suene la señal, dé vueltas a las patatas y vuelva a taparlas. - Después de la cocción, déjelas reposar de 1 a 2 minutos. Patatas con piel - Elija patatas que tengan aproximadamente el mismo tamaño y lávelas. - Ponga las patatas en un cuenco. - Añada la cantidad necesaria de agua (unas 2 cucharadas soperas por cada 100 g) y un poco de sal. - Cubra con tapa. - Cuando se pare el horno y suene la señal, dé vueltas a las patatas y vuelva a taparlas. - Después de la cocción, déjelas reposar de 1 a 2 minutos.	

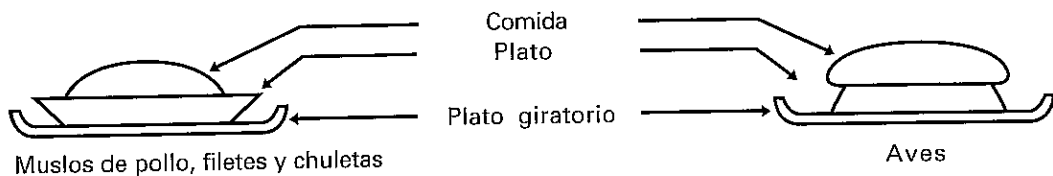
Número de menú	Comida y cantidad (vajilla)	Unidad por pulsación	Temp. inicial de la comida	Procedimiento	Menús recomendados
3. 	Verduras congeladas 0,2 - 0,6 kg (Cuenco+ Tapa)	200 g	-18°C	- Añada 1-3 cucharadas soperas de agua. (Para los champiñones no es necesario añadir agua adicional.) - Cubra con tapa. - Cuando se pare el horno y suene la señal, dé vueltas a las verduras y vuelva a taparlas. - Después de la cocción, déjelas reposar de 1 a 2 minutos. NOTA: Si tiene verduras congeladas en bloque, cóccinelas manualmente.	
4. 	Verduras frescas 0,2 - 0,6 kg (Cuenco + Tapa)	200 g	20°C	- Añada la cantidad necesaria de agua (1 cucharada sopera por cada 100 g) y sal que desee. - Corte en trozos pequeños, ya sea en juliana, dados o rodajas. - Cubra con tapa. - Cuando se pare el horno y suene la señal, dé vueltas a las verduras y vuelva a taparlas. - Después de la cocción, déjelas reposar unos 2 minutos.	Coliflor Brécol Hinojo Puerros Pimiento Coles de Bruselas Calabacines Espinacas
5. 	Filetes de pescado con salsa 0,4 - 1,6 kg Pescado: 0,2 - 0,8kg Salsa: 0,2 - 0,8 kg (Molde poco profundo)	400 g Pescado: 200g Salsa: 200 g	Pescado 5°C Salsa 20°C	- Coloque los filetes de pescado en un molde poco profundo con sus extremos más delgados o finos hacia el centro. - Eche la salsa preparada sobre los filetes. - Tápelos con plástico de envolver para microondas. - Después de la cocción, déjelos reposar unos 2 minutos.	Pescados: Bacalao Pescado rosa Pescado de piel oscura Salsas: Provenzal Picante Puerros y queso Curry
Vea las recetas con salsa de la página 11.					
6. 	Gratinados 0,5 - 1,5 kg (Molde profundo y ovalado para gratinados)	200 g	20°C	- Prepare el gratén consultando el recetario SHARP adjunto. - Después de la cocción, deje reposar la comida de 5 a 10 minutos.	Gratén de espinacas
7. 	Muslos de pollo 0,2 - 0,8 kg (Molde poco profundo)	200 g	5°C	- Mezcle los ingredientes y extiéndalos sobre los muslos de pollo. - Pinche la piel del pollo. - Ponga los muslos de pollo en un molde poco profundo con los extremos delgados hacia el centro. - Tápelos con plástico de envolver para microondas. - Cuando se pare el horno y suene la señal, dé la vuelta a los muslos. - Después de la cocción, déjelos reposar unos 3 minutos.	Muslos o patas de pollo
Ingredientes para 0,8 kg de muslos de pollo (4-5 piezas) 1 1/2 cucharada sopera de aceite 1/2 cucharadita de sal 1 cucharadita de paprika dulce Un poco de romero					

Número de menú	Comida y cantidad (vajilla)	Unidad por pulsación	Temp. inicial de la comida	Procedimiento	Menús recomendados
8. 	Descongelación fácil Aves 0,3 - 1,8 kg	(Vea las NOTAS de más abajo) 300 g	-18°C	• Ponga un plato boca abajo sobre el plato giratorio y coloque las aves encima. • Cuando se pare el horno y suene la señal, déles la vuelta. • Cuando se pare el horno y suene la señal, déles la vuelta de nuevo. • Después de la descongelación, déjelas envueltas en papel de aluminio de 30 a 90 minutos hasta que estén completamente descongeladas.	
	Muslos de pollo 0,3 - 0,9 kg	300 g	-18°C	• Ponga los muslos de pollo en un plato. • Cuando se pare el horno y suene la señal, déles la vuelta y vuelva a colocarlos bien. • Cuando se pare el horno y suene la señal, déles la vuelta de nuevo. • Después de la descongelación, déjelos envueltos en papel de aluminio de 10 a 30 minutos hasta que estén completamente descongelados.	
	Filetes, costillas 0,3 - 0,9 kg (de 1,5 a 2 cm de grosor)	300 g	-18°C	• Coloque los alimentos en un plato con las partes más finas o delgadas en el centro, formando una sola capa. Si los filetes o costillas están amontonados, trate de separarlos lo más posible. • Cuando se pare el horno y suene la señal, déles la vuelta y vuelva a colocarlos bien. • Cuando se pare el horno y suene la señal, déles la vuelta de nuevo. • Después de la descongelación, déjelos envueltos en papel de aluminio de 10 a 30 minutos hasta que estén completamente descongelados.	

NOTAS:

Descongelación fácil

1. Los filetes, chuletas y muslos de pollo deben congelarse en una sola capa.
2. Después de voltearlas, proteja las partes descongeladas con trozos pequeños y planos de papel de aluminio.
3. Las aves deben prepararse inmediatamente después de descongelarlas.
4. Coloque la comida en el horno tal como se muestra:



RECETAS

Filetes de pescado con salsa

Filete de bacalao a la provenzal

Ingredientes

20 g	mantequilla
100 g	champiñones cortados en rodajas
1 diente	ajo (machacado)
Unos 50 g	cebolletas
1 lata (825 g)	tomates sin jugo, bien escurridos
1 cucharadita	zummo de limón
2 cucharadas soperas	tomate ketchup
1/2 - 1 cucharadita	albahaca seca
	sal y pimienta
800 g	filetes de bacalao

Preparación

1. Cocine la mantequilla, los champiñones, las cebolletas y el ajo juntos en un plato poco profundo durante 3 - 4 minutos al 100%.
2. Mezcle los tomates, el zummo de limón, el ketchup, la albahaca, la pimienta y la sal.
3. Coloque los filetes de bacalao sobre las verduras y cúbralos con la salsa y algunas verduras.
4. Cocine en AUTOMATICO A5 "Filetes de pescado con salsa".

Filetes de pescado con salsa de puerros y queso

Ingredientes

50 g	mantequilla
Unos 175 g	cebolletas
1/2 cucharadita	mejorana seca
40 g	harina
500 ml	leche
100 g	queso Gruyere rayado
	sal y pimienta
1 1/2 cucharadas soperas	perejil picado
800 g	filetes de pescado (por ej., pescado de piel oscura)

Preparación

1. Ponga la mantequilla, las cebolletas y la mejorana en una cacerola y caliente durante 3 - 4 minutos al 100%.
2. Agregue la harina y la leche removiendo bien hasta que quede una salsa uniforme.
3. Cocine durante 3 - 4 minutos al 100% destapado.
4. Agregue el queso y la sal y pimienta al gusto, removiendo bien.
5. Coloque los filetes de pescado en un plato poco profundo y eche la salsa sobre ellos.
6. Cocine en AUTOMATICO A5 "Filetes de pescado con salsa".
7. Después de la cocción, saque los filetes de pescado y remueva bien la salsa.

NOTAS:

1. Estas instrucciones son para 1,6 kg. Si desea cocinar menos de esta cantidad deberá ajustar (reducir) los ingredientes de la salsa así como el tiempo de cocción que se indica para preparar la salsa.
2. Si desea que sea más espesa la salsa provenzal para los filetes de bacalao o la salsa picante para los filetes de pescado, saque el pescado después de cocinarlo y agregue polvo espesante para salsas (siguiendo las instrucciones del fabricante).

Filetes de pescado con salsa picante

Ingredientes

1 lata (825 g)	tomates escurridos
1 lata (280 g)	maíz
2 - 3 cucharaditas	salsa de guindilla
40 g	cebolla finamente picada
3 cucharaditas	vinagre de vino tinto
1/4 cucharadita	mostaza
	tomillo
	pimienta del ají de Cayena
800 g	filetes de pescado (por ej, de pescado de piel rosa)

Preparación

1. Mezcle todos los ingredientes de la salsa.
2. Coloque los filetes de pescado en un plato poco profundo y extienda la salsa sobre los filetes.
3. Cocine en AUTOMATICO A5 "Filetes de pescado con salsa".

Filetes de pescado con salsa curry

Ingredientes

40 g	mantequilla
30 g	almendras picadas
1 - 2 cucharadas soperas	curry
30 g	harina integral
40 g	pasas
200 g	piña en trozos pequeños
1/8 l	caldo
1/8 l	zummo de piña
150 g	nata líquida agria
100 g	guisantes congelados
	sal y pimienta
800 g	filetes de pescado (de piel oscura)

Preparación

1. Caliente la mantequilla, las almendras y el curry tapado durante 1 - 2 minutos al 100%.
2. Añada la harina mezclándola muy bien.
3. Agregue las pasas, la piña, el zummo de piña, el caldo y la nata, removiéndolo bien.
4. Cocínelo tapado durante 2 - 3 minutos al 100% y déle vueltas después de la cocción.
5. Añada los guisantes y déle vueltas.
6. Aliñe con sal y pimienta al gusto.
7. Coloque el pescado en un plato poco profundo y extienda la salsa por encima.
8. Cocine en AUTOMATICO A5 "Filetes de pescado con salsa".

OTRAS FUNCIONES CONVENIENTES

Tecla de 1 MINUTO MAS/INICIO DE COCCION

La tecla de 1 MINUTO MAS/INICIO DE COCCION () le permite activar las dos funciones siguientes:

1. Inicio inmediato

Puede empezar a cocinar inmediatamente a la potencia de 100% en incrementos de 1 minuto pulsando la tecla de 1 MINUTO MAS/INICIO DE COCCION ().

NOTA:

Para evitar que los niños la usen de forma errónea, la tecla de 1 MINUTO MAS/INICIO DE COCCION () puede usarse sólo antes de que transcurra 1 minuto de la operación anterior.

2. Ampliación del tiempo de cocción

Puede ampliar el tiempo de cocción en incrementos de 1 minuto pulsando la tecla de 1 MINUTO MAS/INICIO DE COCCION () durante el proceso de cocción.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

PRECAUCIONES :

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

Exterior del horno

El exterior de su horno puede limpiarse fácilmente con jabón suave y agua. No se olvide de eliminar el jabón con un paño y de secar el exterior del horno con una toalla suave.

Panel de control

Antes de limpiar el panel, abra la puerta para desactivar las teclas del panel de control.

Tenga cuidado al limpiar el panel de control. Utilizando un paño humedecido solamente en agua, páselo suavemente por el panel hasta que éste quede limpio. No utilice mucha agua. No emplee ningún producto de limpieza químico o abrasivo.

Interior del horno

- 1) Para limpiar el horno, quite las partes de comida derramada y las salpicaduras con un

pañó humedecido o con una esponja, después de usarlo y mientras está todavía caliente. Para limpiar las salpicaduras o manchas más grandes, utilice jabón suave y quítelas frotando varias veces con un paño humedecido hasta que desaparezcan por completo.

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

Plato giratorio y soporte del rodillo

Retire primero el plato giratorio y el soporte del rodillo del horno. Lave después tanto el plato giratorio como el soporte del rodillo en agua jabonosa y séquelos con un paño seco. Tanto el plato giratorio como el soporte del rodillo pueden lavarse también en un lavaplatos.

Puerta

Limpie frecuentemente la puerta, los sellos de la puerta, zonas adyacentes y los dos lados de la ventana con un paño húmedo para limpiar los alimentos derramados o las salpicaduras.

LOCALIZACION DE AVERIAS

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 se abre la puerta, ¿se enciende la lámpara del horno? SI _____ NO _____
3. Ponga una taza conteniendo unos 150 ml de agua en el horno y cierre firmemente la puerta. La lámpara del horno se apagará si la puerta está bien cerrada. Programe el horno para 1 minuto en ALTO  (100%).

¿Se enciende la lámpara del horno?

SI _____ NO _____

¿Gira el plato giratorio?

SI _____ NO _____

NOTA: El plato giratorio da vueltas en cualquier sentido.

¿Funciona la ventilación?

SI _____ NO _____

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

Transcurrido 1 minuto,

¿Suena la señal y se apaga el indicador de cocción

SI _____ NO _____

¿Está la taza con los 150 ml de agua templada después de la operación anterior?

SI _____ NO _____

Si la respuesta a alguna de estas preguntas fuese "NO", acuda a un técnico de servicio SHARP autorizado y notifíquelo el resultado de sus comprobaciones.

D TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung:	220 - 230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat:	Mindestens 16 A
Leistungsaufnahme:	1,75 kW
Leistungsabgabe:	1100 W (IEC 705)
Mikrowellenfrequenz:	2450 MHz
Außenabmessungen:	520 (B) x 305 (H) x 413 (T) mm
Garraumabmessungen:	342 (B) x 193 (H) x 368 (T) mm
Garrauminhalt:	24 Liter
Drehteller:	ø 325 mm
Gewicht:	ca. 18 kg
Garraumlampe:	25 W/220-230 V

F FICHE TECHNIQUE

Tension d'alimentation:	220-230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible ou disjoncteur de protection:	minimum 16 A
Consommation électrique:	1,75 kW
Puissance de sortie:	1100 W (IEC 705)
Fréquence des micro-ondes:	2450 MHz
Dimensions extérieures:	520 (L) x 305 (H) x 413 (P) mm
Dimensions de la cavité:	342 (L) x 193 (H) x 368 (P) mm
Volume de la cavité:	24 litres
Plateau tournant:	ø 325 mm
Poids:	Environ 18 kg
Eclairage du four:	25 W/220-230 V

NL SPECIFICATIES

Netspanning:	220 - 230 V, 50 Hz, enkele fase
Zekering/circuitonderbreker:	Minimaal 16A
Vereist vermogen:	1,75 kW
Uitgangsvermogen:	1100 W (IEC 705)
Magnetronfrequentie:	2450 MHz
Afmetingen buitenkant:	520 (B) x 305 (H) x 413 (D) mm
Afmetingen binnenkant:	342 (B) x 193 (H) x 368 (D) mm
Kapaciteit oven:	24 liter
Draaitafel:	Doorsnee 325 mm
Gewicht:	Ca. 18 kg
Ovenlamp:	25 W/220-230 V

I DATI TECNICI

Tensione di linea:	220-230 V, 50 Hz, monofase
Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico:	16A minimo
Tensione di alimentazione:	1,75 kW
Potenza erogata:	1100 W (IEC705)
Frequenza microonde:	2450 MHz
Dimensioni esterne:	520(L) x 305(A) x 413(P) mm
Dimensioni cavità:	342(L) x 193(A) x 368(P) mm
Capacità forno:	24 litri
Piatto rotante:	ø325 mm
Peso:	18 kg circa
Lampada forno:	25 W/220-230 V

E ESPECIFICACIONES

Tensión alterna:	220-230 V, 50 Hz, monofásica
Fusible de línea de distribución/interruptor de distribución:	Mínimo 16 A
Energía eléctrica:	1,75 kW
Potencia de salida:	1100 W (IEC 705)
Frecuencia de microondas:	2.450 MHz
Dimensiones exteriores:	520 (An.) x 305 (Al.) x 413 (Prof.) mm
Dimensiones de la cavidad:	342 (An.) x 193 (Al.) x 368 (Prof.) mm
Capacidad del horno:	24 litros
Plato giratorio:	ø325 mm
Peso:	18 kg aproximadamente
Lámpara del horno:	25 W/220-230 V

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

TINS-A433WRRO-H41

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

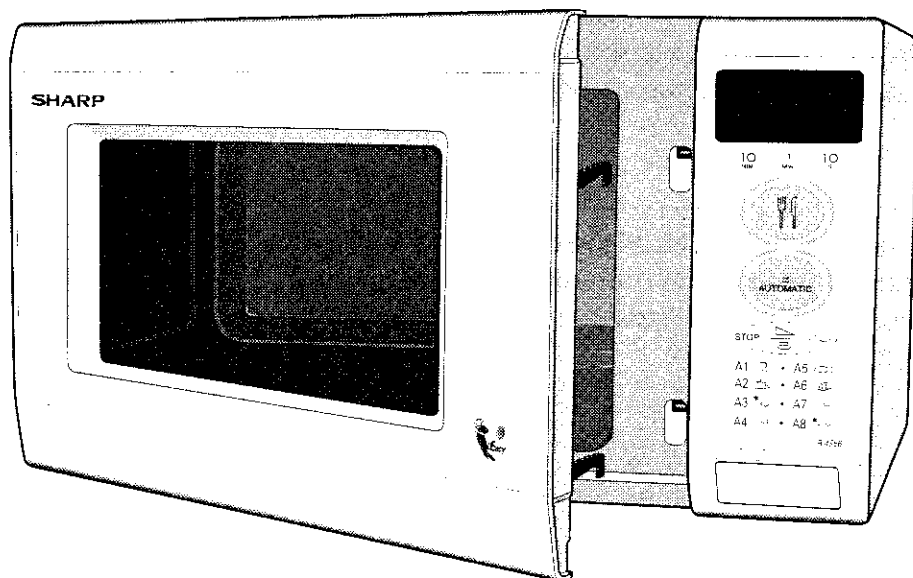
SHARP

MIKROWELLENGERÄT FÜR DEN HAUSGEBRAUCH
 FOUR A MICRO-ONDES POUR L'USAGE DOMESTIQUE
 MAGNETRONOVEN VOOR HUISELIJK GEBRUIK
 FORNO A MICROONDE PER USO DOMESTICO
 HORNO MICROONDAS PARA EL HOGAR

MODELL
 MODELE
 MODEL
 MODELLO
 MODELO



R-4S56(B)/(W)



R-4S56(W)H

DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

D	BEDIENUNGSANLEITUNG Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten.	Seite 1/D-1
F	MODE D'EMPLOI Ce mode d'emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d'utiliser votre four à micro-ondes.	Page 14/F-1
NL	GEBRUIKSAANWIJZING Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt.	Bladzijde 27/NL-1
I	MANUALE D'ISTRUZIONI Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno.	Pagina 40/I-1
E	MANUAL DE INSTRUCCIONES Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno.	Página 53/E-1

1100W(IEC 705)

D

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

Dieses Gerät stimmt mit den Bedingungen der EN 55014, 02. 1987 überein.

F

Avertissement: 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.

Cet appareil répond aux spécifications de la EN 55014, 02. 1987.

NL

Waarschuwing: Het niet naleven van de gebruiks- en onderhoudsvorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels.

Dit apparaat voldoet aan de vereiste EN 55014, 02. 1987.

I

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

Questo apparecchio è stato prodotto in conformità alla EN 55014, 02. 1987.

E

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

Este aparato cumple con las especificaciones de la EN 55014, 02. 1987.

- 1) ESTE APARATO CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES DEL REGLAMENTO SOBRE PERTURBACIONES RADIOELECTRICAS APROBADO EN R. D. 138/89.
- 2) ASI MISMO DISPONE DE LOS ELEMENTOS ANTIPARASITARIOS NECESARIOS PARA CUMPLIR CON LOS LIMITES ESTABLECIDOS, SIENDO SU LOCALIZACION:

COMPONENTES SUPRESORES DE RUIDO	IDENTIFICACION	LOCALIZACION
UNIDAD DE FILTRO DE RUIDO	FPWBFA270WREO	CERCA DEL CABLE DE LA FUENTE DE ALIMENTACION

D INHALT

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	D-1	AUTOMATISCHER BETRIEB	D-6
AUFSTELLANWEISUNGEN	D-3	REZEPTE	D-11
ZUBEHÖR	D-3	ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN	D-12
BEZEICHNUNG DER BAUTEILE	D-4	REINIGUNG UND PFLEGE	D-13
VOR INBETRIEBNAHME	D-5	FUNKTIONSPRÜFUNG	D-13
MANUELLER BETRIEB	D-5		

F TABLE DES MATIERES

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE		FONCTIONNEMENT MANUEL	F-5
SECURITE	F-1	FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE	F-6
INSTALLATION	F-3	RECETTES	F-11
ACCESSOIRES	F-3	AUTRES FONCTIONS	F-12
LES ORGANES	F-4	ENTRETIEN ET NETTOYAGE	F-13
MISE EN SERVICE	F-5	AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR	F-13

NL INHOUDSOPGAVE

BELANGRIJKE		HANDBEDIENING	NL-5
VEILIGHEIDSMATREGELEN	NL-1	AUTOMATISCHE BEDIENINGEN	NL-6
INSTALLATIE	NL-3	RECEPTEN	NL-11
TOEBEHOREN	NL-3	ANDERE HANDIGE FUNKTIES	NL-12
NAMEN VAN ONDERDELEN	NL-4	ONDERHOUD EN REINIGEN	NL-13
ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN	NL-5	IN GEVAL VAN STORINGEN	NL-13

I INDICE

ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA		OPERAZIONI MANUALI	I-5
SICUREZZA	I-1	OPERAZIONI AUTOMATICHE	I-6
INSTALLAZIONE	I-3	RICETTE	I-11
ACCESSORI	I-3	ALTRE COMODE FUNZIONI	I-12
NOME DELLE PARTI	I-4	MANUTENZIONE E PULIZIA	I-13
PRIMA DI USARE IL FORNO	I-5	DIAGNOSTICA	I-13

E INDICE

MEDIDAS IMPORTANTES DE		OPERACIONES MANUALES	E-5
SEGURIDAD	E-1	OPERACIONES AUTOMATICAS	E-6
INSTALACION	E-3	RECETAS	E-11
ACCESORIOS	E-3	OTRAS FUNCIONES CONVENIENTES	E-12
NOMBRE DE LAS PIEZAS	E-4	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	E-13
ANTES DE LA PUESTA EN		LOCALIZACION DE AVERIAS	E-13
FUNCIONAMIENTO	E-5		

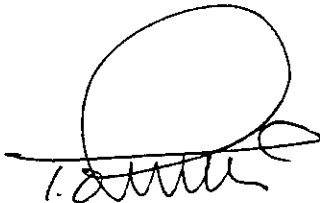
- | | |
|--------------------------|---|
| ☐ D | Gilt nur für die BR-Deutschland |
| ☐ F | Applicable uniquement pour la République Fédérale d'Allemagne. |
| ☐ NL | Alleen van toepassing voor Duitsland. |
| ☐ I | Applicabile soltanto al modello per la Repubblica Federale Tedesca. |
| ☐ E | Aplicable sólo para la República Federal de Alemania. |

Merkblatt für den Käufer

Sehr geehrte Damen und Herren,

das von Ihnen erworbene Mikrowellengerät arbeitet mit Hochfrequenz und kann unter Umständen Funkdienste stören, z.B. den Ton- und Fernsehrundfunkempfang. Es ist nach den geltenden Technischen Vorschriften des Bundesamtes für Post und Telekommunikation (BAPT) funkentstört und zugelassen und trägt als Nachweis dafür eine BZT-Zulassungsnummer. Bitte überzeugen Sie sich selbst.

In ungünstigen Fällen können Funkstörungen durch Mikrowellengeräte auch dann nicht ausgeschlossen werden, wenn sie die Technischen Vorschriften des BAPT einhalten. In solchen Fällen wenden sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder direkt an uns.



Mr T Omori, Division General Manager for Microwave Oven.

SHARP MANUFACTURING CO. OF. UK.
SHARP HOUSE
WREXHAM
CLWYD LL12 0PG
UNITED KINGDOM

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

AVERTISSEMENT

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 inflammation.
2. Dans le cas où le four doit être installé à l'intérieur d'un placard de cuisine, vous devez utiliser le cadre EBR-4500(B)/(W) approuvé par SHARP. Ce bâti est disponible chez le revendeur. Reportez-vous aux instructions d'installation du cadre, ou demandez au revendeur comment procéder. Seule l'utilisation de ce cadre garantira la sûreté et la qualité du produit.
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 220-230 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. Nous conseillons d'alimenter ce four 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 les aliments que chauffe le four viennent à fumer, **N'OUVREZ PAS LA PORTE**. Mettez le four hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et attendez que la fumée se soit dissipée. Ouvrir le four alors que les aliments fument peut entraîner leur inflammation.
10. N'utilisez que des recipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Reportez-vous aux conseils qui sont donnés dans le livre de recette.
11. Surveillez le four lorsque vous utilisez des récipients en matière plastique à jeter, des récipients en papier ou tout autre récipient pouvant s'enflammer.
12. Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four, le plateau tournant et le pied du plateau après chaque utilisation du four. 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. Lisez et utilisez ce mode d'emploi et le livre de recette qui l'accompagne.

Pour éviter toute blessure

1. N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant tout emploi du four.
 - (1) La porte n'est pas voilée.
 - (2) Les charnières et les loquets de sécurité de la porte ne sont ni endommagés ni desserrés.
 - (3) Le joint de porte et la surface de contact du joint remplissent leur office.
 - (4) La cavité du four n'est pas cabossée.
 - (5) Le cordon d'alimentation et sa fiche sont en bon état.
2. Ne tentez pas de réparer le four. Le four doit être réparé par un technicien d'entretien agréé par SHARP.
3. Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifiez pas les loquets de sécurité de la porte.
4. N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.
5. Evitez que la graisse ou la saleté ne s'accumulent sur le joint de porte ou sur la surface de contact du joint. Respectez les instructions du paragraphe "Entretien et nettoyage", page 13.
6. 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 du meuble sur lequel est posé le four.
5. Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées.
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.
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

1. N'utilisez jamais aucun récipient scellé. Retirez les rubans d'étanchéité et le couvercle avant tout utilisation d'un tel récipient. Un récipient scellé peut exploser en raison de l'augmentation de pression et ce, même après que le four a été mis hors service.
2. Prenez des précautions lorsque vous employez les micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients à large ouverture de manière que les bulles puissent s'échapper. Ne chauffez pas un liquide dans un récipient à col étroit tel qu'un biberon car le contenu du récipient peut déborder rapidement et provoquer des brûlures.
Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque:
 - 1) Remuez le liquide avant de le chauffer ou de le réchauffer.
 - 2) Placez une tige de verre ou un objet similaire dans le récipient contenant le liquide.
 - 3) Conservez le liquide quelque temps dans le four à la fin de la période de chauffage de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.
3. Ne cuisez pas les œufs dans leur coquille. Ils peuvent exploser. Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune 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.

4. Percez la peau des aliments tels que les pommes de terre et les saucisses avant de les cuire, car ils peuvent exploser.

Pour éviter toute brûlure

1. Utilisez un porte-récipient ou des gants lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure.
2. Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage.
3. 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.
4. 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.
5. 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.

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

1. Les enfants ne doivent se servir du four que sous la surveillance d'un adulte.
2. 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.
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 a été conçu pour la préparation d'aliments et ne doit être utilisé que pour leur cuisson. Il n'a pas été étudié pour un usage commercial ou scientifique.

ATTENTION

- 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 le plateau tournant et le pied du plateau. Le temps de préchauffage précisé dans le livre de cuisine 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. N'utilisez que le plateau tournant et le pied du plateau conçus pour ce four.
5. Pour éviter de casser le plateau tournant:
 - (a) Avant de nettoyer le plateau tournant, laissez-le refroidir.
 - (b) Ne placez pas les aliments directement sur le plateau tournant.

(c) Ne placez pas des aliments chauds ou un plat chaud sur le plateau tournant lorsqu'il est froid.

(d) Ne placez pas des aliments froids ou un plat froid sur le plateau tournant lorsqu'il est chaud.

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

INSTALLATION

- 1) Retirez tous les matériaux d'emballage qui se trouvent à l'intérieur du four, les films de protection et l'étiquette autocollante posée sur la porte.
- 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) Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise murale standard (avec prise de terre).

ACCESSOIRES

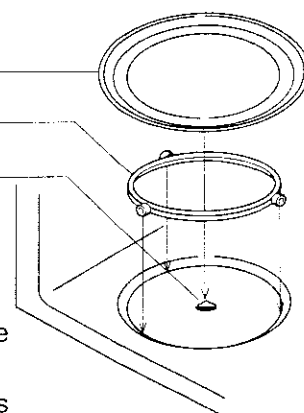
Assurez-vous que les accessoires suivants sont contenus dans l'emballage:

- Plateau tournant (NTNT-A051WREO)
- Pied du plateau (FROLPA062WRKO)
- Livre de recette (TCADCA494WRRO)
- Mode d'emploi (TINS-A433WRRO)
- L'étiquette du menu (TCAUHA191WRRO)

Plateau tournant

Pied du plateau

Accouplement



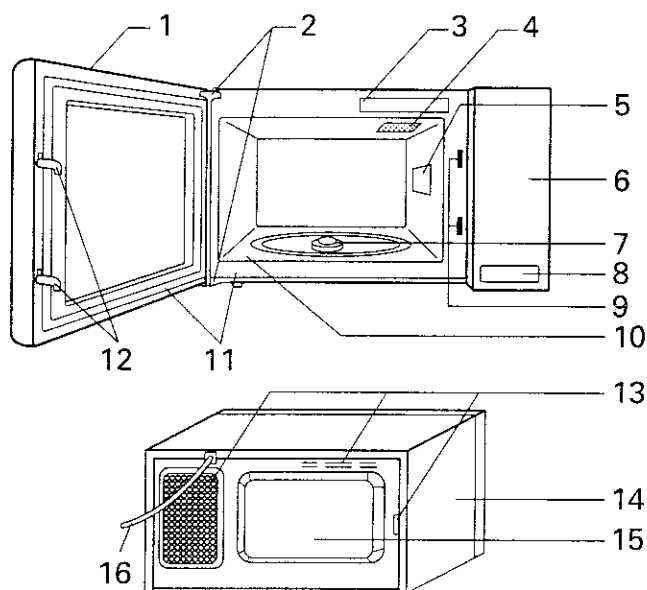
1. Posez le pied du plateau sur la sole de la cavité du four.
2. Puis posez le plateau tournant dessus en tenant compte de l'accouplement.

REMARQUES:

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

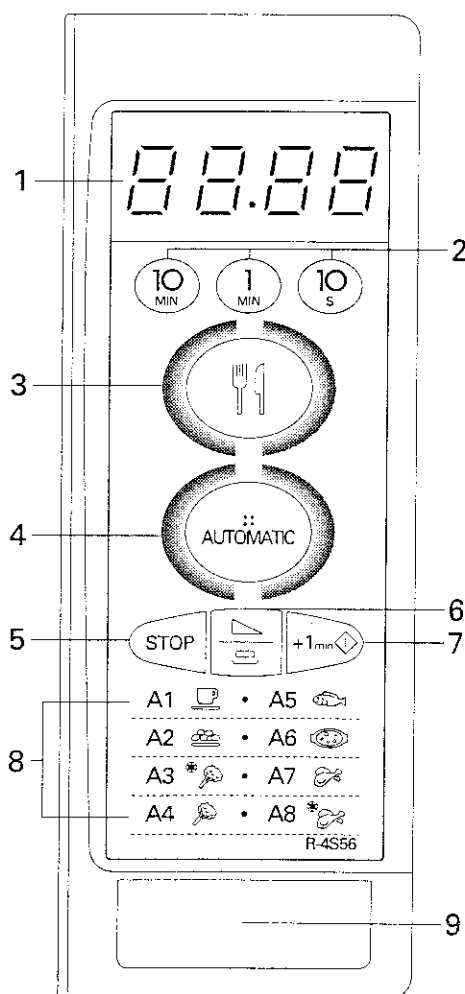
LES ORGANES

Four



1. Porte
2. Charnières
3. Etiquette de menu (Reportez-vous ci-dessous)
4. Eclairage du four
5. Cadre du répartiteur d'ondes
6. Tableau de commande
7. Accouplement
8. Bouton d'ouverture de la porte
9. Ouvertures des verrous de la porte
10. Cavité du four
11. Joint de porte et surface de contact du joint
12. Loquets de sécurité
13. Ouvertures de ventilation
14. Partie extérieure
15. Partie arrière
16. Cordon d'alimentation

Tableau de commande à touches à effleurement



1. Afficheur numérique
2. Touches de temps
3. Touche SNACK
4. Touche AUTOMATIC
5. Touche ARRET
6. Touche REGLAGE DE PUISSANCE/PORTION
7. Touche MINUTE PLUS/DEPART
8. Programmes CUISSON AUTOMATIQUE
 - A1 Boissons
 - A2 Pommes de terre bouillies/en robe des champs
 - A3 Légumes congelés
 - A4 Légumes frais
 - A5 Filets de poisson en sauce
 - A6 Gratin
 - A7 Cuisses de poulet
 - A8 Décongélation simple
9. Bouton d'ouverture de la porte

MISE EN SERVICE

Branchez la prise du cordon d'alimentation du four.

* L'afficheur du four indique .

Utilisation de la touche **ARRET**

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 (en ce cas, appuyez deux fois sur cette touche).

FONCTIONNEMENT MANUEL

Vous devez choisir le temps de cuisson (99 minutes et 90 secondes au maximum).

Lorsque le temps de cuisson que vous avez indiqué est écoulé, l'afficheur indique zéro.

CUISSON PAR MICRO-ONDES

Vous avez le choix entre cinq niveaux de puissance.

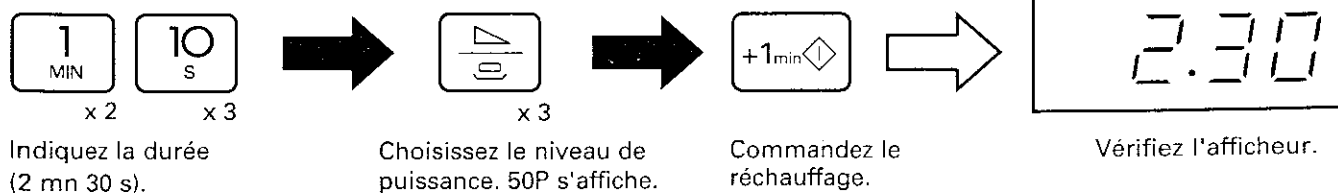
NIVEAUX		PUISSANCE MICRO-ONDES	WATTS	AFFICHEUR
	HIGH	100%	1100	100P
	MEDIUM HIGH	70%	770	70P
	MEDIUM	50%	550	50P
	MEDIUM LOW	30%	330	30P
	LOW	10%	110	10P

REMARQUE:

Si vous dépassez la puissance que vous désirez utiliser, continuez d'appuyer sur la touche REGLAGE DE PUISSANCE () 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% qui est automatiquement utilisé.

Exemple: Supposons que vous vouliez réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à mi-puissance (50%).



REMARQUES:

1. L'ouverture de la porte pendant la cuisson provoque l'arrêt de l'indication fournie par l'afficheur numérique. Le décompte de la durée de cuisson reprend dès que vous fermez la porte et que vous appuyez sur la touche MINUTE PLUS/DEPART ().
2. Pour connaître le niveau de puissance pendant la cuisson, appuyez sur la touche REGLAGE DE PUISSANCE (). Le niveau est affiché aussi longtemps que vous maintenez la pression d'un doigt sur cette touche.

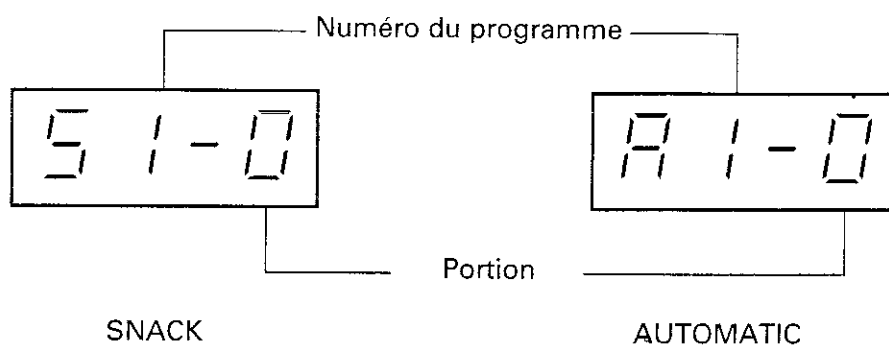
FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

Le temps de cuisson et le niveau de puissance sont automatiquement déterminés par le four. Vous disposez de deux programmes SNACK et de huit programmes CUISSON AUTOMATIQUE.

Lors de l'utilisation du fonctionnement automatique, vous devez noter ce qui suit.

1. Messages affichés

- Lorsque vous appuyez sur la touche SNACK ou la touche AUTOMATIC, voici ce qui s'affiche:



- Lorsqu'une action de votre part est requise (par exemple, retourner les aliments), le four cesse de fonctionner et émet un signal sonore; le temps de cuisson restant clignote. Pour poursuivre la cuisson, appuyez sur la touche MINUTE PLUS/DEPART (). Des instructions détaillées sont fournies dans le tableau de cuisson.

2. Choix d'un programme

Vous choisissez un programme de cuisson en appuyant sur la touche SNACK ou sur la touche AUTOMATIC de manière à afficher le numéro du programme.

3. Indication du poids ou de la quantité

- Vous indiquez le poids ou la quantité d'aliment en appuyant sur la touche REGLAGE DE PUISSANCE/PORTION (). Le nombre de pressions sur cette touche dépend du poids ou de la quantité. La manière d'indiquer ce poids ou cette quantité est indiquée dans les tableaux de cuisson et sur l'étiquette de menus.
- Vous devez appuyer sur la touche REGLAGE DE PUISSANCE/PORTION () après avoir choisi un programme, faute de quoi le four ne se mettra pas en service.
- Indiquez uniquement le poids des aliments. Ne tenez pas compte du poids du récipient.
- Si le poids ou la quantité des aliments diffèrent de ceux figurant dans les tableaux de cuisson, utilisez le fonctionnement manuel.
- Vous obtiendrez les meilleurs résultats en respectant les indications fournies dans les tableaux de cuisson.

4. La température finale dépend de la température initiale des aliments. Assurez-vous que la cuisson est effectivement terminée à l'expiration du temps prévu. Vous pouvez prolonger le temps de cuisson si nécessaire.

Touche SNACK



La touche SNACK convient parfaitement pour cuire rapidement et simplement soupes, ragoûts et plats préparés surgelés.

Exemple: Supposons que vous vouliez cuire un plat préparé surgelé de 600 g.

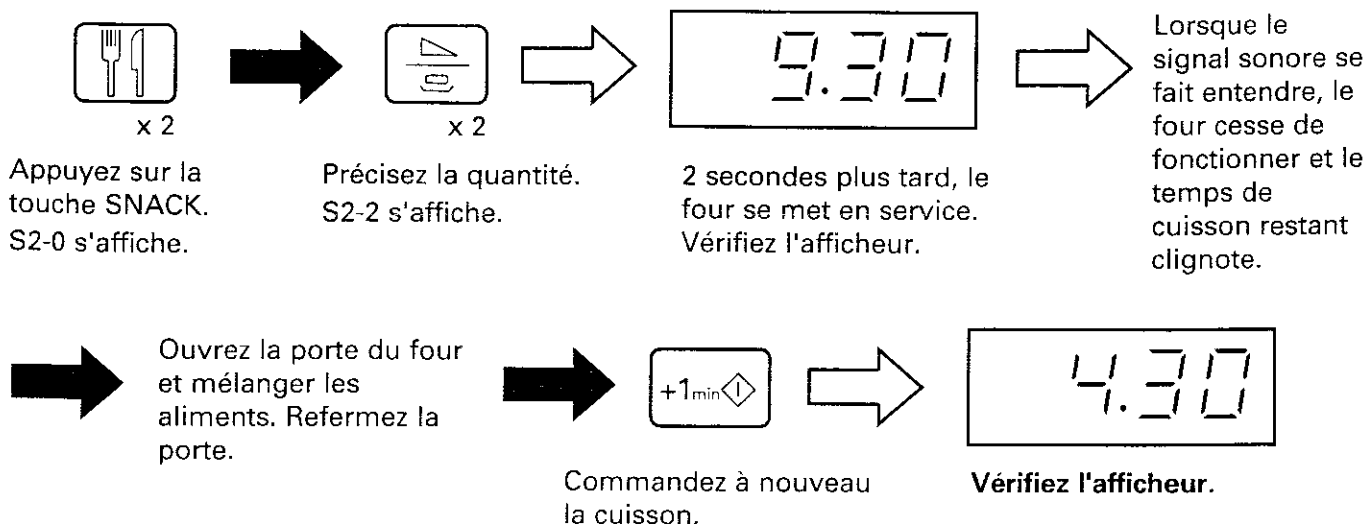


TABLEAU DE CUISSON SNACK

Numéro du programme	Aliments et quantités (ustensiles)	Poids ou volume par pression	Température initiale des aliments	Procédure	Menus conseillés
1.	Soupes Ragoûts 1 - 4 tasses 200 ml/tasse (Tasse + Film pour fours à micro-ondes ou couvercle)	200 ml	20°C Température de la pièce	• Posez le récipient sur le plateau tournant, éloigné du centre. • Couvrez le récipient d'un film pour fours à micro-ondes ou d'un couvercle. • Après cuisson, remuez et laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.	
2.	Plats préparés surgelés Poids total 0,4 - 0,8 kg* (Casserole + Film pour fours à micro-ondes ou couvercle)	200 g	-18°C	• Ajoutez le liquide conseillé par le fabricant. • Couvrez le récipient d'un film pour fours à micro-ondes ou d'un couvercle. • Cuisez à découvert si le fabricant le suggère. • Lorsque le four émet un signal sonore et cesse de fonctionner, remuez et couvrez à nouveau. • Après cuisson, remuez et laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.	Plats pouvant être mélangés, par exemple tortellini, tagliatelli, plats chinois

* Si le fabricant du plat conseille l'ajout d'un liquide, vous devez tenir compte du poids de ce liquide lorsque vous utilisez la touche SNACK.

* Si le plat est dans un récipient en papier d'aluminium, transférez-le dans un plat prévu pour les fours à micro-ondes.

Touche **AUTOMATIC** AUTOMATIC

Lorsque vous appuyez sur la touche **AUTOMATIC**, le four détermine par lui-même le niveau de puissance et le temps de cuisson.

Exemple: Supposons que vous vouliez cuire un gratin de 1,1 kg.

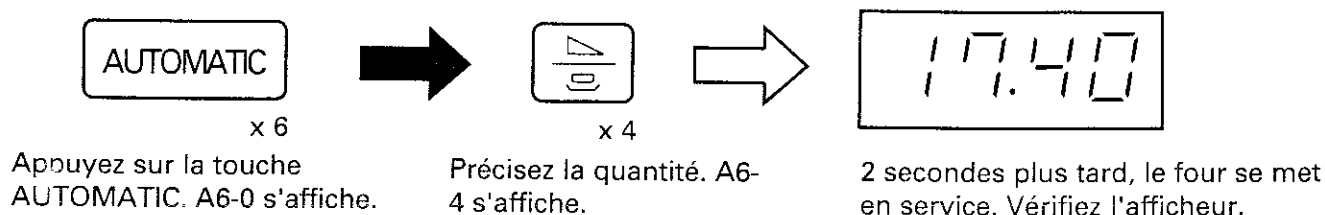


TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIC

Numéro du programme	Aliments et quantités (ustensiles)	Poids ou volume par pression	Température initiale des aliments	Procédure	Menus conseillés
1. 	Boissons 1 - 6 tasses 150 ml/tasse (Tasse)	150 ml	20°C Température de la pièce	• Posez le récipient sur le plateau tournant, éloigné du centre. • Après réchauffage, remuez et laissez reposer 1 à 2 minutes. Remarque: Si la température initiale des aliments est égale à 5°C (±2°C), la température du réfrigérateur, utilisez le fonctionnement manuel.	Café
2. 	Pommes de terre bouillies Pommes de terre en robe des champs 0,2 - 0,8 kg (Bol + couvercle)	200 g	20°C	Pommes de terre bouillies • Pelez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de mêmes dimensions, si cela est nécessaire. • Placez-les dans un bol. • Ajoutez la quantité requise d'eau (environ 2 cuillères à soupe pour chaque 100 g) et une pointe de sel. • Couvrez. • Lorsque le four émet un signal sonore et cesse de fonctionner, remuez et couvrez à nouveau. • Après cuisson, laissez reposer les pommes de terre 1 à 2 minutes. Pommes de terre en robe des champs • Choisissez des pommes de terre de mêmes dimensions et lavez-les. • Placez-les dans un bol. • Ajoutez la quantité requise d'eau (environ 2 cuillères à soupe pour chaque 100 g) et une pointe de sel. • Couvrez. • Lorsque le four émet un signal sonore et cesse de fonctionner, remuez et couvrez à nouveau. • Après cuisson, laissez reposer les pommes de terre 1 à 2 minutes.	

Numéro du programme	Aliments et quantités (ustensiles)	Poids ou volume par pression	Température initiale des aliments	Procédure	Menus conseillés
3. 	Légumes congelés 0,2 - 0,6 kg (Bol + couvercle)	200 g	-18°C	- Ajoutez 1 à 3 cuillères à soupe d'eau. (Dans le cas des champignons, il est inutile d'ajouter de l'eau.) - Couvrez. - Lorsque le four émet un signal sonore et cesse de fonctionner, remuez et couvrez à nouveau. - Après cuisson, laissez reposer les légumes 1 à 2 minutes. Remarque: Si les légumes forment un bloc, utilisez le fonctionnement manuel.	
4. 	Légumes frais 0,2 - 0,6 kg (Bol + couvercle)	200 g	20°C	- Ajoutez la quantité requise d'eau (environ 1 cuillère à soupe pour chaque 100 g) et une pointe de sel. - Coupez les légumes en morceaux (cubes, tranches, rondelles). - Couvrez. - Lorsque le four émet un signal sonore et cesse de fonctionner, remuez et couvrez à nouveau. - Après cuisson, laissez reposer les légumes 2 minutes environ.	Choux-fleurs Brocolis Fenouils Poireaux Poivrons Choux de Bruxelles Courgettes Epinards
5. 	Filets de poisson en sauce 0,4 - 1,6 kg Poisson: 0,2 - 0,8 kg Sauce: 0,2 - 0,8 kg (Plat à quiche)	400 g Poisson: 200 g Sauce: 200 g	Poisson à 5°C Sauce à 20°C	- Placez les filets dans un plat à quiche, les extrémités les plus minces tournées vers l'intérieur. - Nappez les filets avec la sauce. - Couvrez d'un film pour fours à micro-ondes. - Après cuisson, laissez reposer les aliments 2 minutes environ.	Poissons: Morue Rouget Morue argentée Sauces: Provençale Piquante Poireaux et fromage Curry
Reportez-vous aux recettes de sauce figurant à la page 11.					
6. 	Gratin 0,5 - 1,5 kg (Plat à gratin peu profond, oval)	200 g	20°C	- Préparez le gratin comme il est dit dans le livre de cuisine SHARP fourni. - Après la cuisson, laissez reposer les aliments à couvert pendant 5 à 10 minutes environ.	Gratin d'épinards
7. 	Cuisses de poulet 0,2 - 0,8 kg (Plat à quiche)	200 g	5°C	- Mélangez les ingrédients et étalez-les sur les cuisses de poulet. - Piquez la peau des cuisses de poulet pour la percer. - Placez les cuisses de poulet dans un plat à quiche, les extrémités minces tournées vers l'intérieur. - Couvrez d'un film pour fours à micro-ondes. - Lorsque le four émet un signal sonore et cesse de fonctionner, retournez les aliments. - Après la cuisson, laissez reposer les aliments à couvert pendant 3 minutes environ.	Cuisses de poulet
Ingrédients pour 0,8 kg de cuisses de poulet (4 ou 5 morceaux) 1 1/2 cuillère à soupe d'huile 1/2 cuillère à café de sel 1 cuillère à café de paprika et de romarin					

Numéro du programme	Aliments et quantités (ustensiles)	Poids ou volume par pression	Température initiale des aliments	Procédure	Menus conseillés
8. 	Décongélation simple Volaille 0,3 - 1,8 kg	(reportez-vous à la remarque ci-dessous) 300 g	-18°C	• Posez un plat retourné sur le plateau tournant et placez la volaille sur le plat. • Lorsque le four émet un signal sonore et cesse de fonctionner, retournez la volaille. • Lorsqu'à nouveau le four émet un signal sonore et cesse de fonctionner, retournez la volaille. • Après décongélation, laissez reposer la volaille dans un feuille de papier d'aluminium pendant 30 à 90 minutes, ou jusqu'à ce que la décongélation soit totale.	
	Cuisses de poulet 0,3 - 0,9 kg	300 g	-18°C	• Posez les cuisses de poulet dans un plat. • Lorsque le four émet un signal sonore et cesse de fonctionner, retournez les cuisses de poulet et changez-les de place. • Lorsqu'à nouveau le four émet un signal sonore et cesse de fonctionner, retournez les cuisses de poulet. • Après décongélation, laissez reposer les cuisses de poulet dans un feuille de papier d'aluminium pendant 10 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que la décongélation soit totale.	
	Steaks Côtelettes 0,3 - 0,9 kg (environ 1,5 - 2 cm d'épaisseur)	300 g	-18°C	• Posez les aliments sur un plat, parties minces tournées vers le centre, de manière qu'ils ne forment qu'une couche. S'ils sont collés, tentez de les séparer dès que possible. • Lorsque le four émet un signal sonore et cesse de fonctionner, retournez les aliments et changez-les de place. • Lorsqu'à nouveau le four émet un signal sonore et cesse de fonctionner, retournez les aliments. • Après décongélation, laissez reposer les aliments dans un feuille de papier d'aluminium pendant 10 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que la décongélation soit totale.	

REMARQUES:

Décongélation simple

1. Les steaks, côtelettes et cuisses de poulet doivent être congelés séparément.
2. Après retournement, protégez les parties déjà décongelées à l'aide de morceaux de feuille de papier d'aluminium.
3. La volaille doit être traitée immédiatement après décongélation.
4. Placez les aliments dans le four, comme le montre l'illustration.



Filets de poisson en sauce

Filets de morue à la provençale

Ingrédients

20 g	beurre
100 g	champignons coupés en lamelles
1 gousse	ail (écrasée)
50 g	oignon de printemps
1 boîte (825 g)	tomates sans jus, bien égoutées
1 cuillère à café	jus de citron
2 cuillères à soupe	ketchup
1/2 - 1 cuillère à café	basilic séché
	poivre, sel
800 g	filets de morue

Préparation

1. Dans un plat à quiche, cuisez ensemble le beurre, les champignons, les oignons et l'ail pendant 3 à 4 minutes à 100%.
2. Mélangez les tomates, le jus de citron, le ketchup, le basilic, le poivre et le sel.
3. Placez les filets sur ces légumes, nappez-les de sauce et d'une partie des légumes.
4. Utilisez le programme AUTOMATIC A5 "Filets de poisson en sauce".

Filets de poisson aux poireaux et fromage

Ingrédients

50 g	beurre
175 g	oignon de printemps
1/2 cuillère à café	marjolaine séchée
40 g	farine
500 ml	lait
100 g	gruyère râpé, sel, poivre
1 1/2 cuillère à soupe	persil haché
800 g	filets de poisson (par ex., morue argentée)

Préparation

1. Dans un plat à quiche, cuisez ensemble le beurre, les oignons et la marjolaine pendant 3 à 4 minutes à 100%.
2. Ajoutez la farine et le lait et mélangez soigneusement pour obtenir une sauce onctueuse.
3. Cuisez à découvert pendant 3 à 4 minutes à 100%.
4. Ajoutez le fromage et goûtez l'assaisonnement.
5. Placez les filets de poisson dans un plat à quiche et nappez-les de sauce.
6. Utilisez le programme AUTOMATIC A5 "Filets de poisson en sauce".
7. Après cuisson, retirez les filets de poisson et remuez soigneusement la sauce.

Remarques:

1. Ces recettes sont prévues pour 1,6 kg d'aliment. Pour cuire une quantité moindre, vous devez réduire les quantités d'ingrédients de la sauce et son temps de cuisson.
2. Pour épaissir la sauce des filets de morue à la provençale ou des filets de poisson à la sauce piquante, retirez les filets de poisson après cuisson et ajoutez un épaississant (respectez les instructions du fabricant).

Filets de poisson à la sauce piquante

Ingrédients

1 boîte (825 g)	tomates, égoutées
1 boîte (280 g)	maïs
2 à 3 cuillères à soupe	sauce aux piments
40 g	oignon, finement haché
3 cuillères à café	vinaigre de vin rouge
1/4 cuillère à café	moutarde
	thym
	poivre de cayenne
800 g	filets de poisson (par ex., rouget)

Préparation

1. Mélangez les ingrédients de la sauce.
2. Placez les filets de poisson (par ex., rouget) dans un plat à quiche et nappez-les avec la sauce.
3. Utilisez le programme AUTOMATIC A5 "Filets de poisson en sauce".

Filets de poisson au curry

Ingrédients

40 g	beurre
30 g	amandes pilées
1 - 2 cuillères à soupe	curry
30 g	farine (farine complète de blé)
40 g	raisins secs
200 g	ananas (en petits morceaux)
1/8 l	bouillon
1/8 l	jus d'ananas
150 g	crème sure
100 g	pois (congelés), sel, poivre
800 g	filets de poisson (morue argentée)

Préparation

1. Chauffez à couvert le beurre, les amandes et le curry pendant 1 à 2 minutes à 100%.
2. Ajoutez la farine et mélangez soigneusement.
3. Ajoutez les raisins, l'ananas, le jus d'ananas, le bouillon et la crème, tout en remuant.
4. Cuisez à couvert pendant 2 à 3 minutes à 100% et remuez après cuisson.
5. Ajoutez les pois et remuez.
6. Corrigez l'assaisonnement.
7. Placez les filets de poisson dans un plat à quiche et nappez avec la sauce.
8. Cuisez à couvert en utilisant le programme AUTOMATIC A5 "Filets de poisson en sauce".

AUTRES FONCTIONS

La touche MINUTE PLUS/DEPART

La touche MINUTE PLUS/DEPART () permet de procéder aux opérations suivantes:

1. Départ immédiat de la cuisson

Vous pouvez commencer à cuire à la puissance maximale (100%), par périodes de 1 minute, en appuyant sur la touche MINUTE PLUS/DEPART ().

REMARQUE:

Pour éviter qu'un enfant ne fasse un usage abusif de la touche MINUTE PLUS/DEPART (), son utilisation n'est possible que dans la minute qui suit une autre opération.

2. Prolongation de la durée de cuisson

En appuyant sur la touche MINUTE PLUS/DEPART () pendant la cuisson, vous pouvez prolonger la durée de celle-ci par périodes de 1 minute.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

PRECAUTION :

N'UTILISEZ AUCUN PRODUIT DE NETTOYAGE, AUCUN ABRASIF, AUCUN TAMPON DE RECURAGE POUR NETTOYER L'INTERIEUR OU L'EXTERIEUR DU FOUR.

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.

Tableau de commande

Ouvrez la porte avant de le nettoyer pour rendre inopérante les boutons de commande.

Nettoyez à l'aide d'un chiffon humecté d'eau. Evitez de mouiller abondamment le tableau.

Intérieur du four

- 1) Pour un nettoyage facile, essuyez les éclaboussures et les dépôts à l'aide d'un chiffon doux et mouillé ou une éponge après chaque utilisation et pendant que le four est encore tiède. Si les tâches 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.

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

Plateau tournant et pied du plateau

Enlevez tout d'abord le plateau tournant et le pied du plateau. Puis, lavez le plateau tournant et le pied du plateau au moyen d'eau savonneuse. Enfin, essuyez le plateau tournant et le pied du plateau avec un chiffon doux et mettez-les tous deux sur l'égouttoir à vaisselle avant de les remettre en place.

Porte

Pour éliminer les éclaboussures et les dépôts, essuyez fréquemment la porte, le joint de porte, les zones contiguës et les deux faces du hublot avec un chiffon doux et humide.

AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR

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. Quand la porte est ouverte, la lampe est-elle éclairée?

OUI _____ NON _____

3. Placez une tasse de 150 ml d'eau dans le four et fermez soigneusement la porte.

La lampe doit s'éteindre si la porte est correctement fermée. Programmez le four pour une minute sur FORT  (100%).

La lampe s'éclaire-t-elle?

OUI _____ NON _____

Le plateau tournant tourne-t-il?

OUI _____ NON _____

REMARQUE: Le plateau tournant peut tourner dans les deux sens.

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)

Après une minute le signal sonore se fait-il entendre et l'indicateur de cuisson s'éteint-il?

OUI _____ NON _____

Est-ce que la tasse avec 150 ml d'eau est chaude après les opérations ci-dessus?

OUI _____ NON _____

Si la réponse à l'une quelconque des questions ci-dessus est "NON", le four présente effectivement une anomalie de fonctionnement. Appelez un technicien d'entretien agréé par SHARP et précisez-lui ce que vous avez constaté.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

WAARSCHUWING

Voorkomen van brand

1. Laat de magnetronoven tijdens gebruik niet onbeheerd achter. Te hoge niveau's of te lange kooktijden kunnen het voedsel mogelijk oververhitten met brand tot gevolg.
2. Gebruik het door SHARP erkende inbouwframe EBR-4500(B)/(W) indien u de oven in een keukenkast of dergelijk inbouwt. Het inbouwframe is in de handel verkrijgbaar. Zie de handleiding van het frame voor details aangaande het inbouwen of raadpleeg uw handelaar. Alleen gebruik van dit inbouwframe garandeert veiligheid en optimale prestaties van deze oven.
3. Steek de stekker van het netsnoer in een gemakkelijk toegankelijk stopkontakt zodat u de stekker in een noodgeval snel uit het stopkontakt kunt trekken.
4. Sluit de oven alleen aan op een stopkontakt met 220 - 230 V wisselstroom met een minimale 16 A zekering of een minimale 16 A circuitonderbreker.
5. Het wordt aanbevolen om een apart circuit voor deze oven te gebruiken.
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. OPEN NOOIT DE OVENDEUR indien er rook van verwarmd voedsel in de oven komt. Schakel de oven uit, trek de stekker uit het stopkontakt en wacht totdat er geen rook meer van het voedsel komt. Openen van de ovendeur terwijl er rook van het voedsel komt kan brand veroorzaken.
10. Gebruik alleen bakjes, schalen en dergelijke die geschikt zijn voor magnetronovens. Zie het kookboek voor bruikbare materialen.
11. Blijf in de buurt van de oven indien u wegwerp-plastik, papier of andere brandbare materialen gebruikt.
12. Reinig het afdekplaatje voor de golfgeleider, de ovenruimte, draaitafel en draaisteun na gebruik. Deze onderdelen dienen droog en vetvrij te zijn. Vet kan mogelijk oververhitten, gaan roken en vlam vatten.
13. Plaats geen ontvlambare materialen in de buurt van de oven of de ventilatie-openingen.
14. Blokkeer de ventilatie-openingen niet.

15. Verwijder alle metalen draadjes, verzegelingen, enz. van het voedsel en de verpakking. Vonken van metalen voorwerpen kunnen mogelijk brand veroorzaken.
16. 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.
17. Gebruik alleen popcorn dat in een voor magnetronovens geschikt materiaal is verpakt.
18. Bewaar geen voedsel of andere voorwerpen in de magnetronoven.
19. Kontroleer dat de instellingen van de magnetronoven juist zijn nadat u de oven heeft gestart.
20. Volg de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing en het kookboek op.

Voorkomen van persoonlijk letsel

1. Gebruik de oven niet indien deze is beschadigd of niet normaal funktioneert. Controleer alvorens gebruik het volgende:
 - (1) De deur (niet krom)
 - (2) De scharnieren en veiligheidsdeurgrendels (niet gebroken, los of beschadigd)
 - (3) De deurafdichtingen en pasvlakken
 - (4) De ovenruimte (geen deuken)
 - (5) Het netsnoer en de stekker
2. Repareer de oven niet zelf. Reparatie of afstellingen dienen alleen door erkend SHARP onderhoudspersoneel te worden uitgevoerd.
3. Gebruik de oven niet met de deur geopend. Breng geen veranderingen in de veiligheidsdeurgrendels aan.
4. Gebruik de oven niet indien er een voorwerp tussen de deurafdichtingen en pasvlakken is.
5. Zorg dat er geen vet of vuil op de deurafdichtingen en pasvlakken is. Volg de aanwijzingen bij "ONDERHOUD EN REINIGEN" op blz. 13 goed op.
6. Personen met een PACEMAKER dienen een dokter of de fabrikant van de pacemaker te raadplegen aangaande speciale voorzorgsmaatregelen bij gebruik van een magnetronoven.

D TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung:	220 - 230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat:	Mindestens 16 A
Leistungsaufnahme:	1,75 kW
Leistungsabgabe:	1100 W (IEC 705)
Mikrowellenfrequenz:	2450 MHz
Außenabmessungen:	520 (B) x 305 (H) x 413 (T) mm
Garraumabmessungen:	342 (B) x 193 (H) x 368 (T) mm
Garrauminhalt:	24 Liter
Drehteller:	ø 325 mm
Gewicht:	ca. 18 kg
Garraumlampe:	25 W/220-230 V

F FICHE TECHNIQUE

Tension d'alimentation:	220-230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible ou disjoncteur de protection:	minimum 16 A
Consommation électrique:	1,75 kW
Puissance de sortie:	1100 W (IEC 705)
Fréquence des micro-ondes:	2450 MHz
Dimensions extérieures:	520 (L) x 305 (H) x 413 (P) mm
Dimensions de la cavité:	342 (L) x 193 (H) x 368 (P) mm
Volume de la cavité:	24 litres
Plateau tournant:	ø 325 mm
Poids:	Environ 18 kg
Eclairage du four:	25 W/220-230 V

NL SPECIFICATIES

Netspanning:	220 - 230 V, 50 Hz, enkele fase
Zekering/circuitonderbreker:	Minimaal 16A
Vereist vermogen:	1,75 kW
Uitgangsvermogen:	1100 W (IEC 705)
Magnetronfrequentie:	2450 MHz
Afmetingen buitenkant:	520 (B) x 305 (H) x 413 (D) mm
Afmetingen binnenkant:	342 (B) x 193 (H) x 368 (D) mm
Kapaciteit oven:	24 liter
Draaitafel:	Doorsnee 325 mm
Gewicht:	Ca. 18 kg
Ovenlamp:	25 W/220-230 V

I DATI TECNICI

Tensione di linea:	220-230 V, 50 Hz, monofase
Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico:	16A minimo
Tensione di alimentazione:	1,75 kW
Potenza erogata:	1100 W (IEC705)
Frequenza microonde:	2450 MHz
Dimensioni esterne:	520(L) x 305(A) x 413(P) mm
Dimensioni cavità:	342(L) x 193(A) x 368(P) mm
Capacità forno:	24 litri
Piatto rotante:	ø325 mm
Peso:	18 kg circa
Lampada forno:	25 W/220-230 V

E ESPECIFICACIONES

Tensión alterna:	220-230 V, 50 Hz, monofásica
Fusible de línea de distribución/interruptor de distribución:	Mínimo 16 A
Energía eléctrica:	1,75 kW
Potencia de salida:	1100 W (IEC 705)
Frecuencia de microondas:	2.450 MHz
Dimensiones exteriores:	520 (An.) x 305 (Al.) x 413 (Prof.) mm
Dimensiones de la cavidad:	342 (An.) x 193 (Al.) x 368 (Prof.) mm
Capacidad del horno:	24 litros
Plato giratorio:	ø325 mm
Peso:	18 kg aproximadamente
Lámpara del horno:	25 W/220-230 V

SHARP

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

TINS-A433WRRO-H41

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

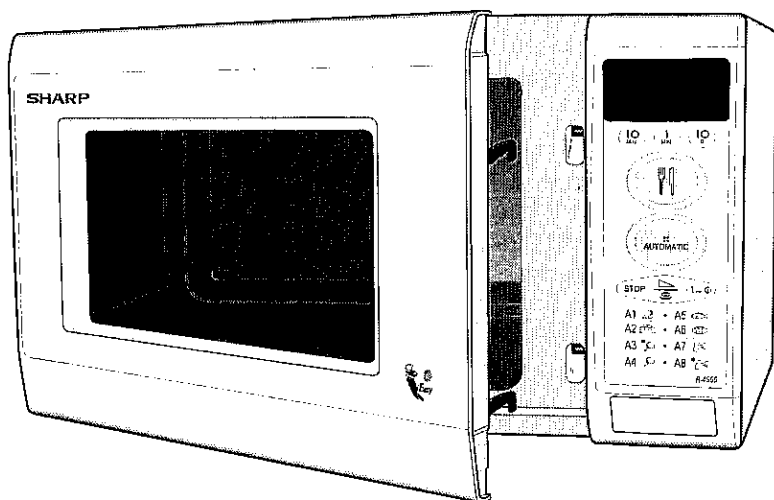
SHARP

KROWELLENGERÄT FÜR DEN HAUSGEBRAUCH
UR A MICRO-ONDES POUR L'USAGE DOMESTIQUE
MAGNETRONOVEN VOOR HUISELIJK GEBRUIK
RNO A MICROONDE PER USO DOMESTICO
RNO MICROONDAS PARA EL HOGAR

MODELL
MODELE
MODEL
MODELLO
MODELO



R-4S56(B)/(W)



R-4S56(W)H

DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

D	BEDIENUNGSANLEITUNG Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten.	Seite 1/D-1
F	MODE D'EMPLOI Ce mode d'emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d'utiliser votre four à micro-ondes.	Page 14/F-1
NL	GEBRUIKSAANWIJZING Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt.	Bladzijde 27/NL-1
I	MANUALE D'ISTRUZIONI Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno.	Pagina 40/I-1
E	MANUAL DE INSTRUCCIONES Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno.	Página 53/E-1

1100W(IEC 705)

D

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

Dieses Gerät stimmt mit den Bedingungen der EN 55014, 02. 1987 überein.

F

Avertissement: 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.

Cet appareil répond aux spécifications de la EN 55014, 02. 1987.

NL

Waarschuwing: Het niet naleven van de gebruiks- en onderhoudsvoorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels.

Dit apparaat voldoet aan de vereiste EN 55014, 02. 1987.

I

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

Questo apparecchio è stato prodotto in conformità alla EN 55014, 02. 1987.

E

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

Este aparato cumple con las especificaciones de la EN 55014, 02. 1987.

- 1) ESTE APARATO CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES DEL REGLAMENTO SOBRE PERTURBACIONES RADIOELECTRICAS APROBADO EN R. D. 138/89.
- 2) ASI MISMO DISPONE DE LOS ELEMENTOS ANTIPARASITARIOS NECESARIOS PARA CUMPLIR CON LOS LIMITES ESTABLECIDOS, SIENDO SU LOCALIZACION:

COMPONENTES SUPRESORES DE RUIDO	IDENTIFICACION	LOCALIZACION
UNIDAD DE FILTRO DE RUIDO	FPWBFA270WREO	CERCA DEL CABLE DE LA FUENTE DE ALIMENTACION

D INHALT

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	D-1
AUFSTELLANWEISUNGEN	D-3
ZUBEHÖR	D-3
BEZEICHNUNG DER BAUTEILE	D-4
VOR INBETRIEBNAHME	D-5
MANUELLER BETRIEB	D-5

AUTOMATISCHER BETRIEB	D-6
REZEPTE	D-11
ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN	D-12
REINIGUNG UND PFLEGE	D-13
FUNKTIONSPRÜFUNG	D-13

F TABLE DES MATIERES

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE	
SECURITE	F-1
INSTALLATION	F-3
ACCESSOIRES	F-3
LES ORGANES	F-4
MISE EN SERVICE	F-5

FONCTIONNEMENT MANUEL	F-5
FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE	F-6
RECETTES	F-11
AUTRES FONCTIONS	F-12
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	F-13
AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR	F-13

NL INHOUDSOPGAVE

BELANGRIJKE	
VEILIGHEIDSMATREGELEN	NL-1
INSTALLATIE	NL-3
TOEBEHOREN	NL-3
NAMEN VAN ONDERDELEN	NL-4
ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN	NL-5

HANDBEDIENING	NL-5
AUTOMATISCHE BEDIENINGEN	NL-6
RECEPTEN	NL-11
ANDERE HANDIGE FUNKTIES	NL-12
ONDERHOUD EN REINIGEN	NL-13
IN GEVAL VAN STORINGEN	NL-13

I INDICE

ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA	
SICUREZZA	I-1
INSTALLAZIONE	I-3
ACCESSORI	I-3
NOME DELLE PARTI	I-4
PRIMA DI USARE IL FORNO	I-5

OPERAZIONI MANUALI	I-5
OPERAZIONI AUTOMATICHE	I-6
RICETTE	I-11
ALTRE COMODE FUNZIONI	I-12
MANUTENZIONE E PULIZIA	I-13
DIAGNOSTICA	I-13

E INDICE

MEDIDAS IMPORTANTES DE	
SEGURIDAD	E-1
INSTALACION	E-3
ACCESORIOS	E-3
NOMBRE DE LAS PIEZAS	E-4
ANTES DE LA PUESTA EN	
FUNCIONAMIENTO	E-5

OPERACIONES MANUALES	E-5
OPERACIONES AUTOMATICAS	E-6
RECETAS	E-11
OTRAS FUNCIONES CONVENIENTES	E-12
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	E-13
LOCALIZACION DE AVERIAS	E-13

ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

ATTENZIONE

Per evitare pericolo d'incendi

1. Il forno a microonde non deve rimanere incostituito durante il funzionamento. I livelli di potenza troppo alti o i tempi di cottura troppo lunghi possono surriscaldare il cibo e causare un incendio.
2. Se si installa il forno in un armadietto della cucina, si deve usare il telaio di installazione EBR-4500(B)/(W) SHARP. Esso è disponibile presso il rivenditore. Riferitevi alle istruzioni di installazione del telaio o fatevi spiegare dal rivenditore il corretto modo di installazione. Soltanto l'uso di questo telaio può garantire la sicurezza e la qualità del prodotto.
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 220-230 V, 50 Hz, con un fusibile del quadro di distribuzione o un salvavita di un minimo di 16A.
5. Si raccomanda di usare un circuito elettrico di alimentazione separato esclusivamente per questo prodotto.
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. Se il cibo che si riscalda nel forno comincia a sprigionare fumo, **NON APRITE LO SPORTELLLO**. Spegnete il forno, staccate il cavo di alimentazione e aspettate finché il cibo ha smesso di fumare. Se si apre lo sportello mentre il cibo fuma si può causare un incendio.
10. Usate esclusivamente recipienti e utensili adatti per forni a microonde. Riferitevi ai relativi suggerimenti nel ricettario in dotazione.
11. Non lasciate il forno incostituito usando plastica, carta od altro recipiente infiammabile a perdere.
12. Dopo l'uso, pulite sempre il coperchio guida onde, la cavità del forno, il piatto rotante e il sostegno rotante. Essi devono essere asciutti ed esenti da grasso. Le accumulazioni di grasso possono surriscaldarsi, fumare o infiammarsi.
13. Non mettete materiali infiammabili vicino al forno o alle aperture di ventilazione.
14. Non bloccate le aperture di ventilazione.
15. 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.

16. 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.
17. Per fare il granoturco soffiato (popcorn), usate esclusivamente un forno a microonde speciale.
18. Non conservate cibo od oggetti all'interno del forno.
19. Controllate le regolazioni dopo aver avviato il forno, per accertarvi che esso funzioni nel modo desiderato.
20. Usate questo manuale d'istruzioni insieme con il libro di ricette fornito.

Per evitare potenziali ferite

1. Non usate il forno se è danneggiato o non funziona normalmente. Controllate quanto segue prima di continuare ad usarlo.
 - (1) Lo sportello (che non sia storto)
 - (2) Le cerniere e chiusure a scatto dello sportello (che non siano rotte o allentate)
 - (3) Le guarnizioni e superfici di tenuta dello sportello
 - (4) La cavità del forno (che non ci siano ammaccature)
 - (5) Il cavo di alimentazione e la sua spina.
2. Non cercate di mettere a punto o di riparare il forno da soli. Esso deve essere messo a punto e riparato esclusivamente da un tecnico di servizio SHARP autorizzato.
3. Non fate funzionare il forno con lo sportello aperto, e non modificate in alcun modo le chiusure a scatto del forno.
4. Non fate funzionare il forno se c'è un oggetto tra le guarnizioni e le superfici di tenuta dello sportello.
5. Non lasciate che grasso o sporco si accumulino sulle guarnizioni e le superfici di tenuta dello sportello. Seguite le istruzioni di "MANUTENZIONE E PULIZIA" a pag. 13.
6. 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 lasciate pendere il cavo di alimentazione dal bordo di un tavolo o banco.
5. Tenete il cavo di alimentazione lontano da superfici riscaldate.
6. Non cercate di sostituire da soli la lampadina del forno, e non fatela sostituire da chi non sia un elettricista SHARP autorizzato.
Se 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

1. Non usate mai recipienti sigillati. Togliete i sigilli e coperchi prima dell'uso. I recipienti sigillati possono esplodere a causa dell'aumento della pressione, anche dopo lo spegnimento del forno.
2. Fate attenzione usando il forno a microonde con i liquidi. Usate recipienti con grandi aperture che permettano la fuoriuscita delle bolle d'aria. Non 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) Rigirate il liquido prima di scaldarlo/ riscaldarlo.
 - 2) Si consiglia di inserire nel liquido un'asticiola di vetro od altro oggetto simile durante il riscaldamento.
 - 3) Lasciate riposare il liquido nel forno alla fine del tempo di cottura, per evitare la bollitura con eruzioni ritardate.
3. Non cuocete le uova nel loro guscio, perché possono esplodere. Per cucinare o riscaldare le uova che non sono state strapazzate, foratene il tuorlo. Sgusciate e affettate le uova sode prima di riscaldarle nel forno a microonde.

4. Forate la buccia delle patate, salicce e frutta prima di cucinarle, perché altrimenti possono esplodere.

Per evitare bruciature

1. Per evitare bruciature, usate stracci o guanti da cucina per togliere il cibo dal forno.
2. Per evitare le bruciature causate dal vapore, aprite sempre lontani dal viso e dalle mani i recipienti, popcorn, sacchetti di cottura nel forno, ecc.
3. Per evitare le bruciature causate dalla fuoriuscita del vapore e del calore, tenetevi discosti dallo sportello del forno quando lo aprite.
4. Per far uscire il vapore ed evitare bruciature, praticate delle incisioni sui cibi ripieni riscaldati.
5. 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.

Per evitare che i bambini usino il forno in modo sbagliato

1. I bambini devono usare il forno soltanto sotto la supervisione degli adulti.
2. Non lasciate che i bambini si appoggino allo sportello del forno o si dondolino contro di esso. Inoltre, non permettete loro di giocare con esso.
3. Insegnate ai bambini tutte le misure importanti per la sicurezza, l'uso degli stracci per prendere i recipienti, la rimozione con precauzione dei coperchi e, in particolare, degli involucri (p.es., dei materiali autoriscaldanti) per rendere il cibo croccante, in quanto possono diventare estremamente caldi.

Altri avvertimenti

1. Non modificate il modo il forno.
2. Non spostate il forno mentre sta funzionando.
3. Questo forno serve alla preparazione dei cibi in casa e deve essere usato esclusivamente per la loro cottura. Esso non è adatto per l'uso commerciale o in laboratorio.

PRECAUZIONE

- Per evitare difetti di funzionamento o danni al forno:

1. Mai far funzionare il forno quando è vuoto, perchè 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 piatto rotante e al sostegno rotante. Non dovete inoltre superare il tempo di preriscaldamento specificato nelle istruzioni del piatto.
3. Non usate utensili metallici, perchè riflettono le microonde e causano la formazione di arco. Non mettete barattoli nel forno.
4. Usate soltanto il piatto rotante e il sostegno rotante progettati per questo forno.
5. Per evitare che il piatto rotante si rompa:
 - (a) Prima di pulire il piatto rotante con acqua, lasciatelo raffreddare.
 - (b) Non mettete il cibo direttamente sul piatto rotante.

(c) Non mettete cibi o utensili caldi sul piatto rotante freddo.

(d) Non mettete cibi o utensili freddi sul piatto rotante caldo.

6. Non mettete alcun oggetto sul mobile esterno durante il funzionamento del forno.

NOTA:

1. Se non siete sicuri sul modo di collegare il forno, rivolgetevi ad un elettricista specializzato.
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

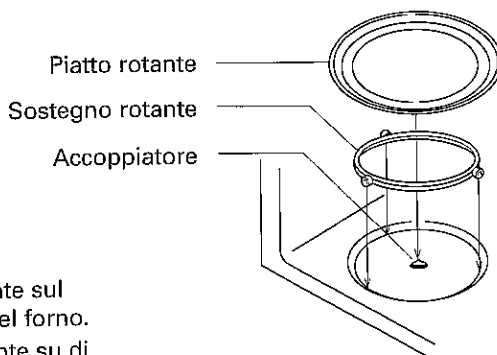
- 1) Togliete ogni materiale d'imballaggio dalla cavità del forno e staccate tutte le pellicole di protezione e l'adesivo delle caratteristiche dallo sportello del forno.
- 2) Controllate con cura che il forno non sia danneggiato.

- 3) Mettete il forno su una superficie piana sufficientemente solida da sopportarne il peso e il cibo più pesante che si possa cuocere.
- 4) 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:

- Piatto rotante (NTNT-A051WREO)
- Sostegno rotante (FROLPA062WRKO)
- Libro di ricette (TCADCA494WRRO)
- Manuale d'istruzioni (TINS-A433WRRO)
- Etichetta del menu (TCAUHA191WRRO)



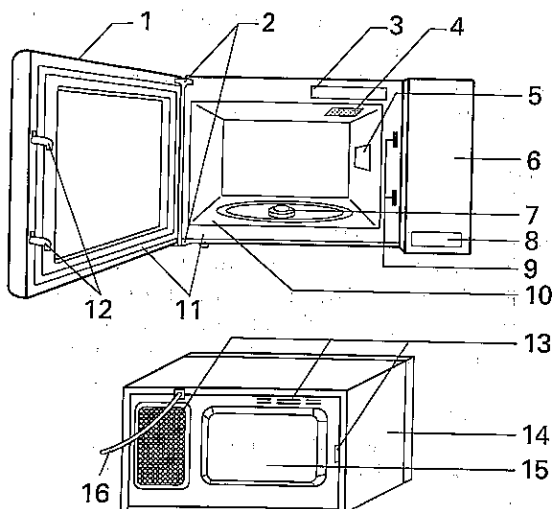
1. Mettete il sostegno rotante sul pavimento della cavità del forno.
2. Mettete poi il piatto rotante su di esso e montatelo sull'accoppiatore.

NOTA:

- * Ordinando gli accessori, dite al rivenditore o ad un tecnico di servizio SHARP autorizzato il nome della parte, il numero della parte e il nome del modello.
- * Il numero della parte è stampigliato tra parentesi quadre dopo il nome della parte e il nome del modello sulla copertina di questo manuale di istruzioni.

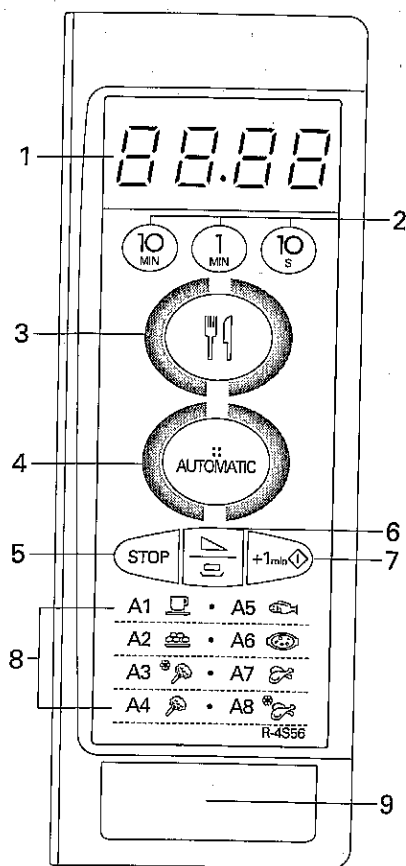
NOME DELLE PARTI

FORNO



1. Sportello
2. Cerniere
3. Etichetta del menu (vedete sotto)
4. Luce del forno
5. Coperchio guida onde
6. Pannello dei comandi
7. Accoppiatore
8. Pulsante di apertura sportello
9. Aperture di bloccaggio sportello
10. Cavità del forno
11. Guarnizioni e superfici di tenuta sportello
12. Chiusure a scatto sportello
13. Aperture di ventilazione
14. Mobile esterno
15. Mobile posteriore
16. Cavo di alimentazione

PANNELLO PULSANTI



L'etichetta del menu non è attaccata. Essa è in dotazione al forno e deve essere attaccata sulla posizione mostrata. Se la si attacca in un altro posto, potrebbe staccarsi a causa del calore generato dal forno.

1. Display digitale
2. Pulsanti del tempo
3. Pulsante dello SPUNTINO
4. Pulsante AUTOMATICO
5. Pulsante di ARRESTO
6. Pulsante di LIVELLO POTENZA/PORZIONE
7. Pulsante di ANCORA UN MINUTO/AVVIO
8. Menu AUTOMATICO
 - A1 Bevande
 - A2 Patate lesse/in camicia
 - A3 Verdure surgelate
 - A4 Verdure fresche
 - A5 Filetto di pesce in salsa
 - A6 Gratin
 - A7 Cosce di pollo
 - A8 Scongelo facile
9. Pulsante di apertura sportello

PRIMA DI USARE IL FORNO

Collegate il forno ad una presa di corrente.

* Il display del forno mostra .

Uso del pulsante di ARRESTO

STOP

Usate il pulsante di ARRESTO () 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.

OPERAZIONI MANUALI

Le operazioni manuali permettono di programmare il forno fino a 99 minuti e 90 secondi.
Alla fine del funzionamento del forno, sul display riappare zero.

Cottura a MICROONDE



Ci sono cinque livelli di potenza preselezionati del forno a microonde.

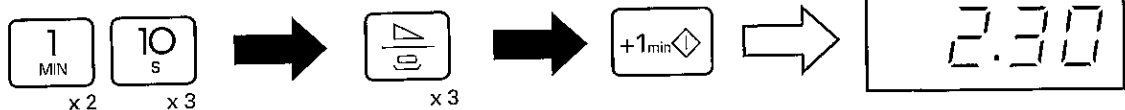
LIVELLI	POTENZA MICROONDE	WATT	DISPLAY
 HIGH	100%	1100	100P
 MEDIUM HIGH	70%	770	70P
 MEDIUM	50%	550	50P
 MEDIUM LOW	30%	330	30P
 LOW	10%	110	10P

NOTA:

Se oltrepassate il livello di potenza desiderato, continuate a toccare il pulsante di LIVELLO POTENZA () finché non raggiungete di nuovo il livello desiderato.

Se non si seleziona il livello, viene automaticamente regolato il livello del 100%.

Esempio: Per riscaldare una minestra per 2 minuti e 30 secondi alla potenza di 50%.



Immettete il tempo di cottura desiderato (2 min. e 30 sec.)

NOTA:

Selezionate la potenza desiderata. Sul display appare 50P.

Cominciate la cottura.

Controllate il display.

1. Se si apre lo sportello del forno durante la cottura, il tempo di cottura sul display digitale si arresta automaticamente. Il conteggio alla rovescia del tempo di cottura riprende quando si chiude lo sportello e si preme il pulsante di ANCORA UN MINUTO/AVVIO ().
2. Se durante la cottura desiderate conoscere il livello della potenza, toccate il pulsante di LIVELLO POTENZA (). Il livello di potenza rimane visualizzato per tutto il tempo che continuate a toccare il pulsante.

OPERAZIONI AUTOMATICHE

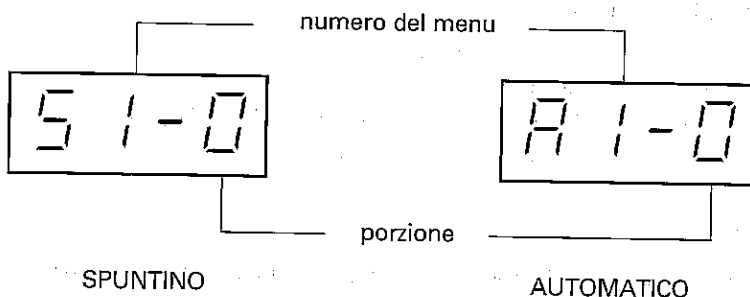
Le OPERAZIONI AUTOMATICHE determinano automaticamente la potenza delle microonde e il tempo di cottura corretti.

Potete scegliere 2 menu SPUNTINO e 8 menu AUTOMATICO.

Per usare questa funzione automatica dovete conoscere:

1. I messaggi sul display

- Quando toccate il pulsante SPUNTINO o AUTOMATICO, il display mostra quanto segue.



- Se è necessario un intervento (p.es., per rigirare il cibo), il forno si arresta, si sente un segnale acustico e il tempo di cottura restante lampeggia sul display. Per continuare la cottura, toccate il pulsante di ANCORA UN MINUTO/AVVIO (). Le istruzioni dettagliate si trovano nella tabella di cottura.
2. Il modo di immissione del menu
- Il menu può essere immesso toccando il pulsante SPUNTINO o AUTOMATICO finché non appare il numero del menu desiderato.
3. Il modo di immissione del peso o della quantità.
- Il peso o la quantità del cibo possono essere immessi toccando il pulsante di LIVELLO POTENZA/PORZIONE (). Il numero di volte che bisogna premere il pulsante corrisponde al peso o alla quantità del cibo che si cuoce. Le istruzioni per immettere il peso o la quantità si trovano nella tabella di cottura e sulla Etichetta del Menu.
 - Dopo aver selezionato il menu, ricordatevi di toccare il pulsante di LIVELLO POTENZA/PORZIONE (), perché altrimenti il forno non si avvia.
 - Immettete soltanto il peso del cibo. Non includete il peso del contenitore.
 - Cucinate il cibo con un peso/quantità maggiore o minore di quello indicato nella tabella di cottura usando i programmi manuali.
 - Per ottenere i risultati migliori, seguite le istruzioni della tabella di cottura.
4. La temperatura finale varia secondo quella iniziale del cibo. Dopo la cottura, accertatevi che il cibo sia cotto. Se necessario, potete estendere il tempo di cottura e variare il livello della potenza.

Pulsante dello SPUNTINO

Il pulsante dello SPUNTINO offre la possibilità di cucinare velocemente e facilmente le minestre, i cibi in casseruola e i cibi precotti surgelati.

Esempio: Per cucinare 600 g di cibi precotti surgelati.

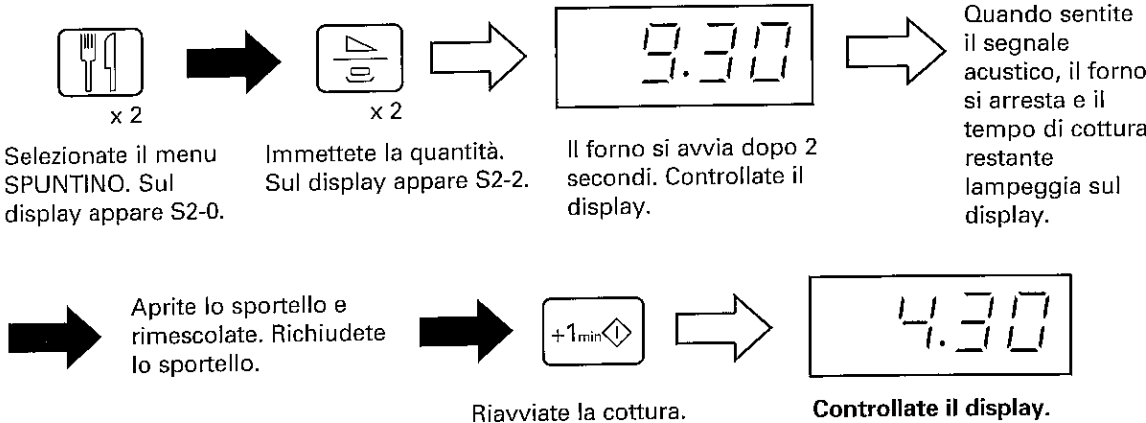


TABELLA DELLO SPUNTINO

Numero del menu	Cibo e quantità (utensilli)	Unità per pressione	Temperatura iniziale del cibo	Procedura	Menu raccomandati
1.	Minestre /Cibi in casseruola 1-4 tazze 200 ml/tazza (Tazza + Plastica trasparente per microonde o coperchio)	200 ml	Temperatura ambiente di 20°C	- Mettete le tazze fuori centro sul piatto rotante. - Coprite con plastica trasparente per microonde o coperchio. - Alla fine della cottura, rimescolate e lasciate riposare per 1-2 minuti circa.	
2.	Cibi precotti surgelati Peso totale* di 0,4-0,8 kg (Casseruola + plastica trasparente per microonde o coperchio)	200 g	-18°C	- Aggiungete, se è il caso, il liquido raccomandato dal fabbricante. - Coprite con plastica trasparente per microonde o coperchio. - Cucinate senza coprire se così consigliato dal fabbricante. - Quando il forno si arresta e sentite il segnale acustico, rimescolate e coprite di nuovo. - Alla fine della cottura, rimescolate e lasciate riposare per 1-2 minuti circa.	Tipo rimescolabile p.es., Tortellini Tagliatelle Menu cinese

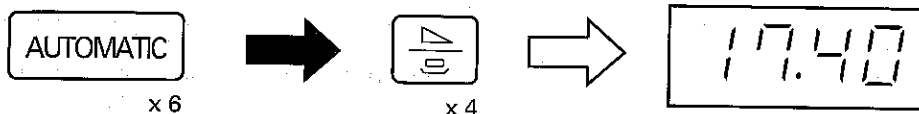
* Se il fabbricante del cibo raccomanda l'aggiunta di un liquido, quando si usa la funzione SPUNTINO bisogna pesare il peso totale del cibo insieme con il liquido.

* Se il cibo è venduto in un recipiente di stagnola, trasferitelo su un piatto adatto alla cottura nel forno a microonde.

Pulsante **AUTOMATICO** AUTOMATIC

Il pulsante AUTOMATICO determina automaticamente il livello di potenza delle microonde e il tempo di cottura corretti.

Esempio: Per cucinare un gratin di 1,1 kg.



Selezionate il menu AUTOMATICO. Sul display appare A6-0.

Immettete la quantità. Sul display appare A6-4.

Il forno si avvia dopo 2 secondi. Controllate il display.

TABELLA DI COTTURA AUTOMATICA

Numero del menu	Cibo e quantità (utensilli)	Unità per pressione	Temperatura iniziale del cibo	Procedura	Menu raccomandati
1. 	Bevande 1-6 tazze 150 ml/tazza (Tazza)	150 ml	Temperatura ambiente di 20°C	- Mettete le bevande fuori centro sul piatto rotante. - Dopo aver riscaldato, rimescolate e lasciate riposare per 1-2 minuti circa. NOTA: Se la temperatura iniziale è quella di 5°C ($\pm 2^\circ\text{C}$) del frigorifero, usate il modo di cottura manuale.	Caffè
2. 	Patate bollite Patate in camicia 0,2-0,8 kg (Terrina+Coperchio)	200 g	20°C	Patate bollite - Sbucciate le patate e tagliatele a pezzi uguali, come desiderato. - Mettetele in una terrina. - Aggiungete la quantità necessaria d'acqua (2 cucchiai circa per ogni 100 g) e un po' di sale. - Coprite con il coperchio. - Quando il forno si arresta e sentite il segnale acustico, rimescolate e coprite di nuovo. - Alla fine della cottura, lasciate riposare le patate per 1-2 minuti. Patate in camicia - Scegliete le patate all'incirca della stessa grandezza e lavatele. - Mettetele in una terrina. - Aggiungete la quantità necessaria d'acqua (2 cucchiai circa per ogni 100 g) e un po' di sale. - Coprite con il coperchio. - Quando il forno si arresta e sentite il segnale acustico, rimescolate e coprite di nuovo. - Alla fine della cottura, lasciate riposare le patate per 1-2 minuti.	

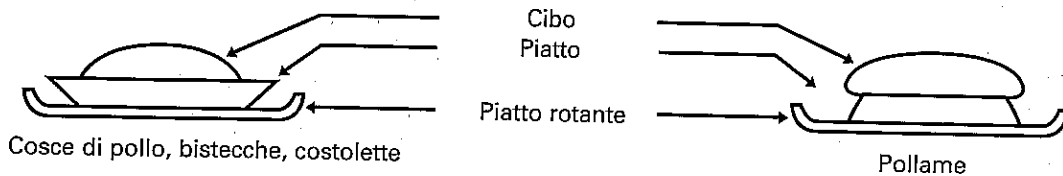
Numero del menu	Cibo e quantità (utensili)	Unità per pressione	Temperatura iniziale del cibo	Procedura	Menu raccomandati
3. 	Verdure surgelate 0,2-0,6 kg (Terrina+Coperchio)	200 g	-18°C	• Aggiungete 1-3 cucchiaini d'acqua. (Con i funghi non è necessario aggiungere acqua.) • Coprite con il coperchio. • Quando il forno si arresta e sentite il segnale acustico, rimescolate e coprite di nuovo. • Alla fine della cottura, lasciate riposare le patate per 1-2 minuti. NOTA: Cucinate manualmente le verdure surgelate compatte.	
4. 	Verdure fresche 0,2-0,6 kg (Terrina+Coperchio)	200 g	20°C	• Aggiungete la quantità necessaria d'acqua (1 cucchiaino per ogni 100 g) e salate a piacere. • Tagliate a pezzettini (p.es., a strisce, cubetti, fettine). • Coprite con il coperchio. • Quando il forno si arresta e sentite il segnale acustico, rimescolate e coprite di nuovo. • Alla fine della cottura, lasciate riposare per 2 minuti circa.	Cavolfiori Broccoli Finocchi Porri Peperoni Cavoletti di Bruxelles Zucchini Spinaci
5. 	Filetto di pesce in salsa 0,4-1,6 kg pesce: 0,2-0,8 kg salsa: 0,2-0,8 kg (Forma per crostate) Vedete le ricette per la salsa a pag. 11.	400 g pesce: 200 g salsa: 200 g	Pesce 5°C Salsa 20°C	• Mettete il filetto di pesce in una forma per crostate, con l'estremità sottile rivolta al centro. • Spalmate la salsa preparata sul filetto di pesce. • Coprite con plastica trasparente per microonde. • Alla fine della cottura, lasciate riposare per 2 minuti circa.	Pesce: Merluzzo Pesce rosa Merlano nero Salsa: Provenzale Piccante Al formaggio verde Al curry
6. 	Gratin 0,5-1,5 kg (Piatto ovale basso per gratin))	200 g	20°C	• Preparate il gratin riferendovi al libro di ricette SHARP in dotazione. • Alla fine della cottura, lasciate riposare il cibo coperto per 5-10 minuti circa.	Gratin di spinaci
7. 	Cosce di pollo 0,2-0,8 kg (Forma per crostate) Ingredienti per 0,8 kg di cosce di pollo (4-5 pezzi) 1 1/2 chucchiaio d'olio 1/2 cucchiaino di sale 1 cucchiaino di paprika dolce, un po' di rosmarino	200 g	5°C	• Mischiate gli ingredienti e spalmateli sulle cosce di pollo. • Forate la pelle delle cosce di pollo. • Mettete le cosce di pollo su una forma per crostate con le estremità sottili rivolte al centro. • Coprite con plastica trasparente per microonde. • Quando il forno si arresta e sentite il segnale acustico, rigirate il cibo. • Alla fine della cottura, lasciate riposare per 3 minuti circa.	Cosce di pollo

Numero del menu	Cibo e quantità (utensili)	Unità per pressione	Temperatura iniziale del cibo	Procedura	Menu raccomandati
8. 	Scongelamento facile Pollame 0,3-1,8 kg	(Vedete la NOTA sotto) 300 g	-18°C	- Sistematicamente un piatto capovolto sul piatto rotante e mettetevi sopra il pollame. - Quando il forno si arresta e sentite il segnale acustico, girate. - Quando il forno si arresta e sentite il segnale acustico, rigirate. - Dopo lo scongelamento lasciate riposare coperto con carta stagnola per 30-90 minuti fino al completo scongelamento.	
	Cosce di pollo 0,3-0,9 kg	300 g	-18°C	- Mettete le cosce di pollo in un piatto. - Quando il forno si arresta e sentite il segnale acustico, girate e riarrangiate nel piatto. - Quando il forno si arresta e sentite il segnale acustico, rigirate. - Dopo lo scongelamento lasciate riposare coperto con carta stagnola per 10-30 minuti fino al completo scongelamento.	
	Bistecche Costolette 0,3-0,9 kg (1,5-2 cm circa di spessore)	300 g	-18°C	- Disponete il cibo sul piatto in un singolo strato con le parti sottili al centro. Se le porzioni sono attaccate, cercate di separarle quanto più possibile. - Quando il forno si arresta e sentite il segnale acustico, girate e riarrangiate nel piatto. - Quando il forno si arresta e sentite il segnale acustico, rigirate. - Dopo lo scongelamento lasciate riposare coperto con carta stagnola per 10-30 minuti fino al completo scongelamento.	

NOTA:

Scongelamento facile

- Le bistecche, costolette e cosce di pollo vanno congelate in un singolo strato.
- Dopo averle rigirate, coprite le porzioni scongelate con piccoli pezzi di carta stagnola.
- Il pollame va cucinato immediatamente dopo lo scongelamento.
- Mettete il cibo nel forno come mostrato:



Filetto di pesce in salsa

Filetto di merluzzo alla provenzale

Ingredienti

20 g	burro
100 g	funghi tagliati a fettine
1 spicchio	d'aglio(schiacciato)
50 g	cipollina
1 scatola (825 g)	pomodori senza il sugo (scolati bene)
1 cucchiaino	succo di limone
2 cucchiaini	concentrato di pomodoro
1/2-1 cucchiaino	basilico secco
	pepe, sale
800 g	filetto di merluzzo

Preparazione

1. Fate cuocere insieme in una forma per crostate per 3-4 minuti alla potenza del 100% il burro, i funghi, la cipolla e l'aglio.
2. Mescolate insieme i pomodori, il succo di limone, il concentrato di pomodoro, il basilico, il pepe e il sale.
3. Mettete il filetto di pesce sulle verdure e coprite con la salsa e con le verdure.
4. Fate cuocere in AUTOMATICO A5 "Filetto di pesce in salsa".

Filetto di pesce in salsa verde al formaggio

Ingredienti

50 g	burro
175 g	cipollina
1/2 cucchiaino	maggiorana
40 g	farina
500 ml	latte
100 g	gruviera grattugiato
	sale, pepe
11/2 cucchiaino	prezzemolo tritato
800 g	filetto di pesce (p.es., merlano nero)

Preparazione

1. Mettete il burro, la cipolla e la maggiorana in una casseruola e fate riscaldare per 3-4 minuti alla potenza del 100%.
2. Aggiungete la farina e il latte. Rimescolate fino a ottenere una salsa uniforme.
3. Cucinate senza coprire per 3-4 minuti alla potenza del 100%.
4. Aggiungete il formaggio mescolando e assaggiate per il sale.
5. Mettete il filetto in una forma per crostate e versateci sopra la salsa.
6. Fate cuocere in AUTOMATICO A5 "Filetto di pesce in salsa".
7. Alla fine della cottura, togliete il pesce e mescolate bene la salsa.

NOTA:

1. Queste indicazioni sono per 1,6 kg. Se volete cucinare meno di 1,6 kg, dovete ridurre gli ingredienti della salsa ed anche il tempo di cottura per la preparazione della salsa.
2. Se volete più densa la salsa per il filetto di merluzzo alla provenzale o per il filetto di pesce in salsa piccante, togliete il pesce dopo la cottura e aggiungete la polvere di condensamento della salsa (riferitevi alle istruzioni del fabbricante).

Filetto di pesce in salsa piccante

Ingredienti

1 scatola (825 g)	pomodori scolati
1 scatola (280 g)	cereali
2 -3 cucchiaini	salsa chilli
40 g	cipolla finemente tritata
3 cucchiaini	aceto rosso
1/4 cucchiaino	mostarda
	timo
	pepe di cayenna
800 g	filetto di pesce (p.es., pesce rosa)

Preparazione

1. Mescolate insieme gli ingredienti della salsa.
2. Mettete il filetto di pesce (p.es., pesce rosa) in una forma per crostate e spalmate la salsa sul filetto.
3. Fate cuocere in AUTOMATICO A5 "Filetto di pesce in salsa".

Filetto di pesce al curry

Ingredienti

40 g	burro
30 g	mandorle tritate
1-2 cucchiaini	curry
30 g	farina (integrale)
40 g	uva passa
200 g	ananas (a pezzetti)
1/8 l	brodo
1/8 l	succo di ananas
150 g	panna fermentata
100 g	piselli (surgelati)
	sale, pepe
800 g	filetto di pesce (merlano nero)

Preparazione

1. Fate riscaldare coperti per 1-2 minuti alla potenza del 100% il burro, le mandorle e il curry.
2. Aggiungete la farina e rimescolate bene.
3. Aggiungete l'uva passa, l'ananas, il succo di ananas, il brodo e la crema, rimescolando continuamente.
4. Fate cuocere con il coperchio per 2-3 minuti alla potenza del 100%, e rimescolate dopo la cottura.
5. Aggiungete i piselli e rimescolate.
6. Assaggiate per condire con sale e pepe.
7. Mettete il pesce in una forma per crostate e versateci sopra la salsa.
8. Fate cuocere in AUTOMATICO A5 "Filetto di pesce in salsa".

ALTRE COMODE FUNZIONI

Pulsante di ANCORA UN MINUTO/AVVIO

Il pulsante di ANCORA UN MINUTO/AVVIO () vi permette di usare le funzioni seguenti:

1. Avvio diretto

Potete cominciare a cucinare direttamente con il livello di potenza del 100% e in passi di 1 minuto premendo il pulsante di ANCORA UN MINUTO/AVVIO ().

NOTA:

Per evitare problemi causati dai bambini, il pulsante di ANCORA UN MINUTO/AVVIO () può essere usato soltanto entro 1 minuto dopo una operazione precedente.

2. Estensione del tempo di cottura

Potete estendere il tempo di cottura in multipli di 1 minuto premendo il pulsante di ANCORA UN MINUTO/AVVIO () durante la cottura.

MANUTENZIONE E PULIZIA

PRECAUZIONE:

PER PULIRE IL FORNO A MICROONDE, NON USATE PULITORI PER FORNO DEL TIPO IN COMMERCIO, ABRASIVI, PULITORI FORTI O PAGLIETTE.

Esterno del forno a microonde

L'esterno del forno può essere facilmente pulito con acqua saponata. Non dimenticate di togliere il sapone e di asciugare il forno a microonde con un panno morbido ed asciutto.

Pannello dei comandi

Aprirete lo sportello prima di procedere alla pulizia, in modo da disattivare i pulsanti del pannello dei comandi. Pulite con cura il pannello dei comandi. Strofinare delicatamente il pannello, con un panno inumidito con acqua soltanto, finché è pulito. Non usate troppa acqua. Non usate alcun agente di pulizia chimico o abrasivo.

Interno del forno

- 1) Per la pulitura, togliete ogni schizzo o grumo di sporco con un panno morbido o spugna subito dopo l'uso a forno ancora caldo. Per lo sporco più difficile, usate un detergente debole e pulite più volte con un panno umido finché tutto lo sporco è scomparso.
- 2) Controllate che sapone ed acqua non penetrino attraverso i fori nelle pareti, perché possono causare danni al forno.
- 3) Non usate pulitori di tipo spray all'interno del forno.

Piatto rotante e sostegno rotante

Togliete il piatto rotante e il sostegno rotante dal forno. Lavate il piatto rotante e il sostegno rotante con acqua leggermente saponata. Asciugateli con un panno morbido. Sia il piatto rotante sia il sostegno rotante possono essere lavati nella lavapiatti.

Sportello

Pulite spesso lo sportello, le guarnizioni, le aree adiacenti ed entrambi i lati della sua finestra con un panno umido, togliendo ogni macchia e grumo di cibo.

DIAGNOSTICA

Prima di chiamare personale specializzato per le riparazioni, controllate i punti seguenti.

1. Alimentazione

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

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

2. Quando si apre lo sportello, la luce del forno si accende? SÌ _____ NO _____

3. Mettete una tazza con 150 ml d'acqua nel forno e chiudete saldamente lo sportello. La luce del forno si deve spegnere se si chiude bene lo sportello. Programmate il forno per un minuto sulla ALTA  (100%) di potenza massima.

La luce del forno si accende?

SÌ _____ NO _____

Il piatto rotante gira?

SÌ _____ NO _____

NOTA: Il piatto rotante può girare in entrambe le direzioni.

Il sistema di ventilazione funziona?

SÌ _____ NO _____

(Controllate posando una mano sulle aperture).

Il segnale acustico suona dopo 1 minuto

SÌ _____ NO _____

e l'indicatore di cottura si spegne?

SÌ _____ NO _____

La tazza con 150 ml d'acqua diventa calda dopo l'operazione sopra?

SÌ _____ NO _____

Se ottenete NO in risposta ad una delle domande di questa pagina, chiamate un tecnico di servizio SHARP autorizzato e riferitegli quanto sapete.

D TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung:	220 - 230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat:	Mindestens 16 A
Leistungsaufnahme:	1,75 kW
Leistungsabgabe:	1100 W (IEC 705)
Mikrowellenfrequenz:	2450 MHz
Außenabmessungen:	520 (B) x 305 (H) x 413 (T) mm
Garraumabmessungen:	342 (B) x 193 (H) x 368 (T) mm
Garrauminhalt:	24 Liter
Drehteller:	ø 325 mm
Gewicht:	ca. 18 kg
Garraumlampe:	25 W/220-230 V

F FICHE TECHNIQUE

Tension d'alimentation:	220-230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible ou disjoncteur de protection:	minimum 16 A
Consommation électrique:	1,75 kW
Puissance de sortie:	1100 W (IEC 705)
Fréquence des micro-ondes:	2450 MHz
Dimensions extérieures:	520 (L) x 305 (H) x 413 (P) mm
Dimensions de la cavité:	342 (L) x 193 (H) x 368 (P) mm
Volume de la cavité:	24 litres
Plateau tournant:	ø 325 mm
Poids:	Environ 18 kg
Eclairage du four:	25 W/220-230 V

NL SPECIFICATIES

Netspanning:	220 - 230 V, 50 Hz, enkele fase
Zekering/circuitonderbreker:	Minimaal 16A
Vereist vermogen:	1,75 kW
Uitgangsvermogen:	1100 W (IEC 705)
Magnetronfrequentie:	2450 MHz
Afmetingen buitenkant:	520 (B) x 305 (H) x 413 (D) mm
Afmetingen binnenkant:	342 (B) x 193 (H) x 368 (D) mm
Kapaciteit oven:	24 liter
Draaitafel:	Doorsnee 325 mm
Gewicht:	Ca. 18 kg
Ovenlamp:	25 W/220-230 V

I DATI TECNICI

Tensione di linea:	220-230 V, 50 Hz, monofase
Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico:	16A minimo
Tensione di alimentazione:	1,75 kW
Potenza erogata:	1100 W (IEC705)
Frequenza microonde:	2450 MHz
Dimensioni esterne:	520(L) x 305(A) x 413(P) mm
Dimensioni cavità:	342(L) x 193(A) x 368(P) mm
Capacità forno:	24 litri
Piatto rotante:	ø325 mm
Peso:	18 kg circa
Lampada forno:	25 W/220-230 V

E ESPECIFICACIONES

Tensión alterna:	220-230 V, 50 Hz, monofásica
Fusible de línea de distribución/interruptor de distribución:	Mínimo 16 A
Energía eléctrica:	1,75 kW
Potencia de salida:	1100 W (IEC 705)
Frecuencia de microondas:	2.450 MHz
Dimensiones exteriores:	520 (An.) x 305 (Al.) x 413 (Prof.) mm
Dimensiones de la cavidad:	342 (An.) x 193 (Al.) x 368 (Prof.) mm
Capacidad del horno:	24 litros
Plato giratorio:	ø325 mm
Peso:	18 kg aproximadamente
Lámpara del horno:	25 W/220-230 V

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

TINS-A433WRRO-H41

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

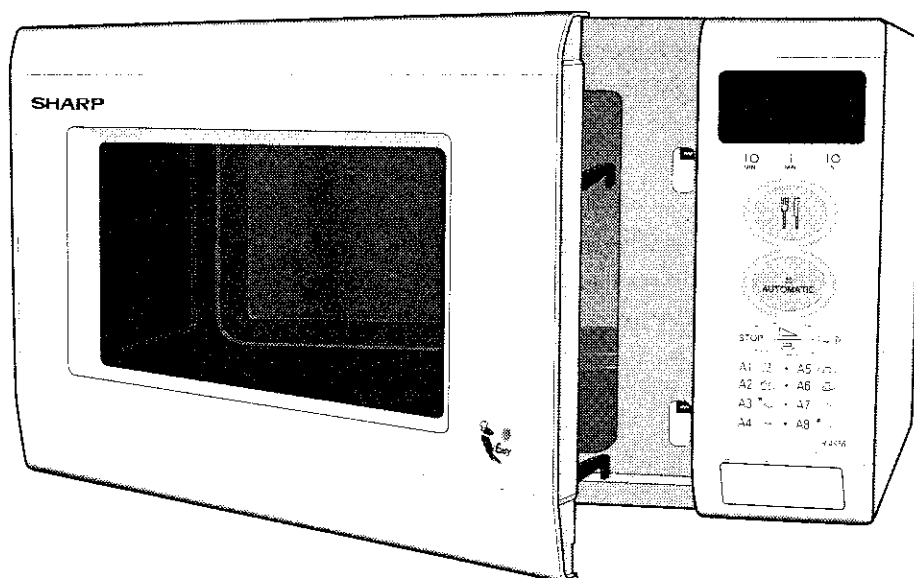
SHARP

MIKROWELLENGERÄT FÜR DEN HAUSGEBRAUCH
 FOUR A MICRO-ONDES POUR L'USAGE DOMESTIQUE
 MAGNETRONOVEN VOOR HUISELIJK GEBRUIK
 FORNO A MICROONDE PER USO DOMESTICO
 HORNO MICROONDAS PARA EL HOGAR

MODELL
 MODELE
 MODEL
 MODELLO
 MODELO



R-4S56(B)/(W)



R-4S56(W)H

DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

D	BEDIENUNGSANLEITUNG Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten.	Seite 1/D-1
F	MODE D'EMPLOI Ce mode d'emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d'utiliser votre four à micro-ondes.	Page 14/F-1
NL	GEBRUIKSAANWIJZING Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt.	Bladzijde 27/NL-1
I	MANUALE D'ISTRUZIONI Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno.	Pagina 40/I-1
E	MANUAL DE INSTRUCCIONES Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno.	Página 53/E-1

1100W(IEC 705)

D

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

Dieses Gerät stimmt mit den Bedingungen der EN 55014, 02. 1987 überein.

F

Avertissement: 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.

Cet appareil répond aux spécifications de la EN 55014, 02. 1987.

NL

Waarschuwing: Het niet naleven van de gebruiks- en onderhoudsvorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels.

Dit apparaat voldoet aan de vereiste EN 55014, 02. 1987.

I

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

Questo apparecchio è stato prodotto in conformità alla EN 55014, 02. 1987.

E

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

Este aparato cumple con las especificaciones de la EN 55014, 02. 1987.

- 1) ESTE APARATO CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES DEL REGLAMENTO SOBRE PERTURBACIONES RADIOELECTRICAS APROBADO EN R. D. 138/89.
- 2) ASI MISMO DISPONE DE LOS ELEMENTOS ANTIPARASITARIOS NECESARIOS PARA CUMPLIR CON LOS LIMITES ESTABLECIDOS, SIENDO SU LOCALIZACION:

COMPONENTES SUPRESORES DE RUIDO	IDENTIFICACION	LOCALIZACION
UNIDAD DE FILTRO DE RUIDO	FPWBFA270WREO	CERCA DEL CABLE DE LA FUENTE DE ALIMENTACION

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

PRECAUTION :

N'UTILISEZ AUCUN PRODUIT DE NETTOYAGE, AUCUN ABRASIF, AUCUN TAMPON DE RECURAGE POUR NETTOYER L'INTERIEUR OU L'EXTERIEUR DU FOUR.

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.

Tableau de commande

Ouvrez la porte avant de le nettoyer pour rendre inopérante les boutons de commande.

Nettoyez à l'aide d'un chiffon humecté d'eau. Evitez de mouiller abondamment le tableau.

Intérieur du four

- 1) Pour un nettoyage facile, essuyez les éclaboussures et les dépôts à l'aide d'un chiffon doux et mouillé ou une éponge après chaque utilisation et pendant que le four est encore tiède. Si les tâches 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.

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

Plateau tournant et pied du plateau

Enlevez tout d'abord le plateau tournant et le pied du plateau. Puis, lavez le plateau tournant et le pied du plateau au moyen d'eau savonneuse. Enfin, essuyez le plateau tournant et le pied du plateau avec un chiffon doux et mettez-les tous deux sur l'égouttoir à vaisselle avant de les remettre en place.

Porte

Pour éliminer les éclaboussures et les dépôts, essuyez fréquemment la porte, le joint de porte, les zones contiguës et les deux faces du hublot avec un chiffon doux et humide.

AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR

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. Quand la porte est ouverte, la lampe est-elle éclairée?

OUI _____ NON _____

3. Placez une tasse de 150 ml d'eau dans le four et fermez soigneusement la porte.

La lampe doit s'éteindre si la porte est correctement fermée. Programmez le four pour une minute sur FORT  (100%).

La lampe s'éclaire-t-elle?

OUI _____ NON _____

Le plateau tournant tourne-t-il?

OUI _____ NON _____

REMARQUE: Le plateau tournant peut tourner dans les deux sens.

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)

Après une minute le signal sonore se fait-il entendre et l'indicateur de cuisson s'éteint-il?

OUI _____ NON _____

Est-ce que la tasse avec 150 ml d'eau est chaude après les opérations ci-dessus?

OUI _____ NON _____

Si la réponse à l'une quelconque des questions ci-dessus est "NON", le four présente effectivement une anomalie de fonctionnement. Appelez un technicien d'entretien agréé par SHARP et précisez-lui ce que vous avez constaté.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

WAARSCHUWING

Voorkomen van brand

1. Laat de magnetronoven tijdens gebruik niet onbeheerd achter. Te hoge niveau's of te lange kooktijden kunnen het voedsel mogelijk oververhitten met brand tot gevolg.
2. Gebruik het door SHARP erkende inbouwframe EBR-4500(B)/(W) indien u de oven in een keukenkast of dergelijk inbouwt. Het inbouwframe is in de handel verkrijgbaar. Zie de handleiding van het frame voor details aangaande het inbouwen of raadpleeg uw handelaar. Alleen gebruik van dit inbouwframe garandeert veiligheid en optimale prestaties van deze oven.
3. Steek de stekker van het netsnoer in een gemakkelijk toegankelijk stopkontakt zodat u de stekker in een noodgeval snel uit het stopkontakt kunt trekken.
4. Sluit de oven alleen aan op een stopkontakt met 220 - 230 V wisselstroom met een minimale 16 A zekering of een minimale 16 A circuitonderbreker.
5. Het wordt aanbevolen om een apart circuit voor deze oven te gebruiken.
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. OPEN NOOIT DE OVENDEUR indien er rook van verwarmd voedsel in de oven komt. Schakel de oven uit, trek de stekker uit het stopkontakt en wacht todat er geen rook meer van het voedsel komt. Openen van de ovendeur terwijl er rook van het voedsel komt kan brand veroorzaken.
10. Gebruik alleen bakjes, schalen en dergelijke die geschikt zijn voor magnetronovens. Zie het kookboek voor bruikbare materialen.
11. Blijf in de buurt van de oven indien u wegwerp-plastik, papier of andere brandbare materialen gebruikt.
12. Reinig het afdekplaatje voor de golfgeleider, de ovenruimte, draaitafel en draaisteun na gebruik. Deze onderdelen dienen droog en vetvrij te zijn. Vet kan mogelijk oververhitten, gaan roken en vlam vatten.
13. Plaats geen ontvlambare materialen in de buurt van de oven of de ventilatie-openingen.
14. Blokkeer de ventilatie-openingen niet.
15. Verwijder alle metalen draadjes, verzegelingen, enz. van het voedsel en de verpakking. Vonken van metalen voorwerpen kunnen mogelijk brand veroorzaken.
16. 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.
17. Gebruik alleen popcorn dat in een voor magnetronovens geschikt materiaal is verpakt.
18. Bewaar geen voedsel of andere voorwerpen in de magnetronoven.
19. Kontroleer dat de instellingen van de magnetronoven juist zijn nadat u de oven heeft gestart.
20. Volg de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing en het kookboek op.

Voorkomen van persoonlijk letsel

1. Gebruik de oven niet indien deze is beschadigd of niet normaal functioneert. Controleer alvorens gebruik het volgende:
 - (1) De deur (niet krom)
 - (2) De scharnieren en veiligheidsdeurgrendels (niet gebroken, los of beschadigd)
 - (3) De deurafdichtingen en pasvlakken
 - (4) De ovenruimte (geen deuken)
 - (5) Het netsnoer en de stekker
2. Repareer de oven niet zelf. Reparatie of afstellingen dienen alleen door erkend SHARP onderhoudspersoneel te worden uitgevoerd.
3. Gebruik de oven niet met de deur geopend. Breng geen veranderingen in de veiligheidsdeurgrendels aan.
4. Gebruik de oven niet indien er een voorwerp tussen de deurafdichtingen en pasvlakken is.
5. Zorg dat er geen vet of vuil op de deurafdichtingen en pasvlakken is. Volg de aanwijzingen bij "ONDERHOUD EN REINIGEN" op blz. 13 goed op.
6. 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 of buffet hangen.
5. Houd het netsnoer uit de buurt van warme oppervlakken.
6. Vervang niet zelf de ovenlamp en laat de lamp niet door ondeskundige, niet door SHARP erkende elektriciens uitvoeren.
Raadpleeg uw handelaar of erkend SHARP onderhoudspersoneel indien de ovenlamp niet meer funktioneert.
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. Gebruik nooit verzegelde containers of bakjes. Verwijder zegels en deksels alvorens gebruik. Verzegelde bakjes en dergelijke kunnen zelfs nadat de oven is uitgeschakeld namelijk ontploffen indien de druk in het bakje te hoog is opgelopen.
2. Let op bij het bereiden van vloeistoffen met de magnetron. Gebruik altijd flessen of containers met een wijde hals zodat bellen kunnen ontsnappen. Kook nooit in flessen met een dunne hals, zoals baby-zuigflessen, daar de vloeistof plotseling uit de fles zou kunnen spuiten met brandwonden mogelijk tot gevolg. Voorkom dat kokende vloeistof uit de fles spat:
 - 1) Roer de vloeistof alvorens het verwarmen/opwarmen door.
 - 2) Steek voor het opwarmen een glazen staaf of dergelijk voorwerp in de vloeistof.
 - 3) Laat de vloeistof na het koken even in de oven staan zodat wordt voorkomen dat de vloeistof later uit de fles spuit.
3. Kook eieren niet in de schaal. Eieren kunnen namelijk ontploffen indien deze in hun afgesloten schaal worden gekookt. Voor het koken of opwarmen van eieren die niet zijn

geslagen of op een andere manier zijn verwerkt, dient u ter voorkomen van het ontploffen van het ei het eigeel door te prikken. Pel eieren en snijd hard gekookte eieren in plakjes alvorens deze in de magnetronoven te verwarmen.

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

Voorkomen van brandwonden

1. Voorkom brandwonden en gebruik ovenhandschoenen of aanzetbare stelen voor pannen indien u het voedsel uit de oven haalt.
2. Voorkom brandwonden door hete stoom en houd open bakjes, popcornschalen, kookzakken en dergelijk uit de buurt van uw gezicht en handen.
3. Bij het openen van de deur ontsnapt er hitte en stoom. Doe daarom bij het openen van de ovendeur een stap achteruit.
4. Voorkom brandwonden en snij gevuld en gebakken voedsel door zodat stoom en hitte kan ontsnappen.
5. 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.

Let op kleine kinderen

1. Kinderen dienen alleen de oven onder toezicht van een volwassene te gebruiken.
2. Let op dat kinderen niet aan de deur of oven gaan hangen. De oven is geen speelgoed.
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 voor het bereiden van voedsel bij u thuis en dient derhalve alleen voor het koken van voedsel te worden gebruikt. Gebruik de oven niet voor commerciële doeleinden of in een laboratorium.

LET OP

- Voorkomen van problemen of beschadiging.

1. Schakel de oven niet aan wanneer deze leeg is. De oven wordt mogelijk beschadigd indien deze leeg in werking wordt gesteld.
2. Ter voorkomen van beschadiging van de draaitafel en steun door oververhitting dient u bij gebruik van bruineringschalen of zelfverwarmende materialen altijd een hittebestendig isolatiemateriaal zoals een porseleinen bord, onder de schaal of het materiaal te plaatsen. Stel nooit een langere tijd in dan de voor het gerecht voorgeschreven kooktijd.
3. Gebruik geen metalen voorwerpen. Mikrogolven reflektieren hier namelijk op waardoor vonken worden opgewekt. Plaats geen blikjes in de oven.
4. Gebruik alleen de voor deze oven ontworpen draaitafel en draaisteun.
5. Voorkomen van barsten van de draaitafel:
 - (a) Laat de draaitafel afkoelen alvorens deze met water te reinigen.

- (b) Plaats voedsel nooit direct op de draaitafel.
 - (c) Plaats heet voedsel of een hete schaal en dergelijke niet op een koude draaitafel.
 - (d) Plaats koud voedsel of een koude schaal en dergelijke niet op een warme draaitafel.
6. 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, juiste manier is aangesloten.
3. Kondens of vocht kan mogelijk op de ovenwanden of rond de deurafdichtingen en pasvlakken worden gevormd. Dit is normaal en duidt niet op een defect of het lekken van mikrogolven.

INSTALLATIE

- 1) Verwijder alle verpakkingsmaterialen uit de magnetron en verwijder al het beschermende plastic en alle stickers met reclames, enz. van de oven deur.
- 2) Controleer de oven regelmatig op beschadiging.
- 3) Plaats de oven op een vlak en waterpas

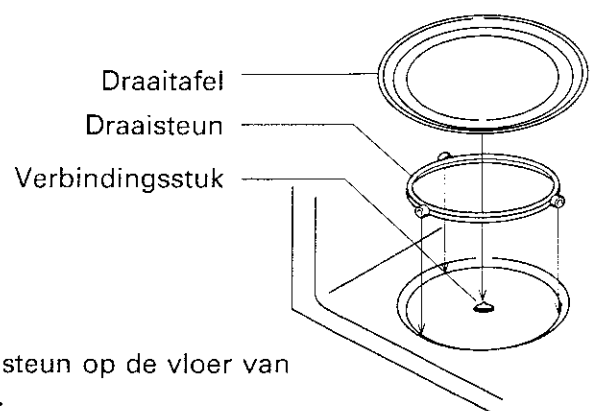
oppervlak dat sterk genoeg is om het gewicht te houden plus het gewicht van het zwaarste item dat eventueel wordt gekookt.

- 4) Steek de stekker van de oven in een standaard geaard stopkontakt.

TOEBEHOREN

Kontroleer dat de volgende accessoires zijn geleverd:

- Draaitafel (NTNT-A051WREO)
- Draaisteun (FROLPA062WRKO)
- Kookboek (TCADCA494WRRO)
- Gebruiksaanwijzing (TINS-A433WRRO)
- Menusticker (TCAUHA191WRRO)



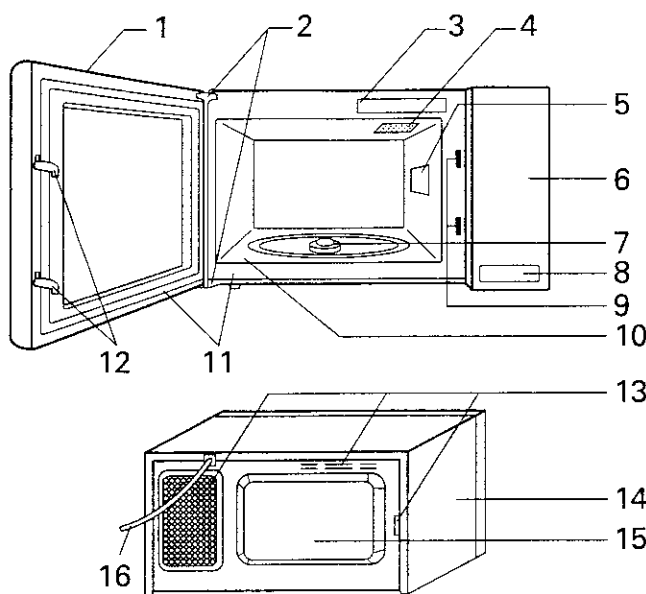
1. Plaats de draaisteun op de vloer van de ovenruimte.
2. Plaats vervolgens de draaitafel op het verbindingsstuk van de draaisteun.

OPMERKINGEN:

- * Stel uw handelaar of erkend SHARP onderhoudspersoneel bij het nabestellen van accessoires op de hoogte van: de naam en het nummer van het onderdeel en de modelnaam.
- * Het onderdeelnummer is in haakjes gegeven na de naam van het onderdeel en de modelnaam is gedrukt op de voorkant van deze gebruiksaanwijzing.

NAMEN VAN ONDERDELEN

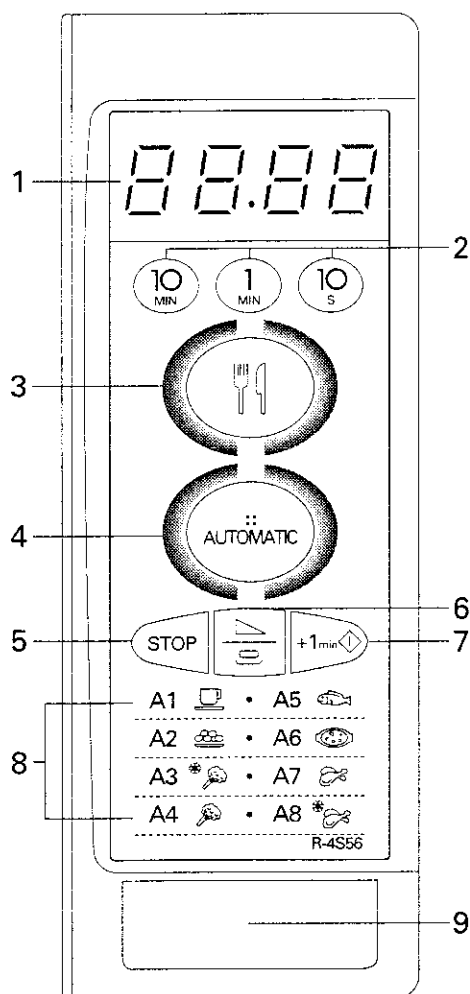
OVEN



1. Deur
2. Scharnieren
3. Menusticker (zie hieronder)
4. Ovenlamp
5. Afdekplaatje voor golfgeleider
6. Bedieningspaneel
7. Verbindingsstuk
8. Deur open-toets
9. Openingen voor de veiligheidsdeurgrendels
10. Ovenruimte
11. Deurafdichtingen en pasvlakken
12. Veiligheidsdeurgrendels
13. Ventilatie-openingen
14. Behuizing
15. Achterpaneel
16. Netsnoer

De menusticker is niet aangebracht. Deze sticker hoort echter bij de oven en moet op de aangegeven plaats worden geplakt. Plak de sticker niet op een andere plaats, daar de sticker anders mogelijk door hitte los komt.

AUTO-TOUCH BEDIENINGSPANEEL



1. Digitale display
2. Tijdtoetsen
3. SNACK-toets
4. AUTOMATISCH-toets
5. STOP-toets
6. VERMOGENNIVEAU/PORTIE-toets
7. MINUUT-PLUS/START-toets
8. AUTOMATISCHE menu's
 - A1 Drank
 - A2 Gekookte/ongeschilde aardappelen
 - A3 Diepvriesgroenten
 - A4 Verse groenten
 - A5 Visfilet met saus
 - A6 Gratin
 - A7 Kippenpootjes
 - A8 Gemakkelijk ontdooien
9. Deur open-toets

ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN

Steek de stekker in het stopkontakt.

* Het ovendisplay toont: .

Gebruik van de STOP-toets

STOP

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.

HANDBEDIENING

Bij handmatige bediening kan de oven tot maximaal 99 minuten en 90 seconden worden geprogrammeerd. Nadat de gemaakte instellingen van de oven zijn uitgevoerd, wordt "nul" weer op het display getoond.

KOKEN MET DE MAGNETRON



Uw magnetron heeft vijf voorkeuzevermogeniveau's.

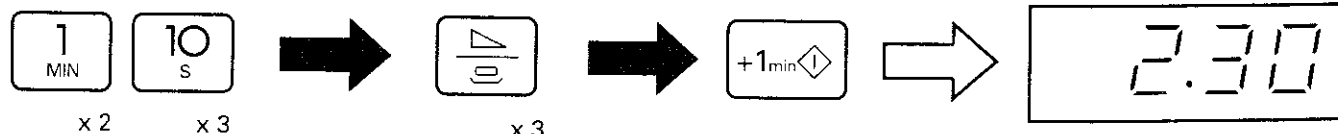
NIVEAU'S	MICROGOLF-VERMOGEN	WATT	DISPLAY
 HIGH	100%	1100	100P
 MEDIUM HIGH	70%	770	70P
 MEDIUM	50%	550	50P
 MEDIUM LOW	30%	330	30P
 LOW	10%	110	10P

OPMERKING:

Druk indien u het gewenste vermogen heeft gemist, herhaaldelijk op de VERMOGENNIVEAU-toets () totdat het gewenste vermogen weer wordt getoond.

100% wordt automatisch ingesteld indien u geen vermogeniveau kiest.

Voorbeeld: Soep opwarmen voor 2 minuten en 30 seconden met een vermogen van 50%.



Voer de gewenste tijd in (2 min. en 30 sek.).

Kies het gewenste vermogen. 50P wordt op het display getoond.

Start.

Kontroleer het display.

OPMERKING:

1. Wanneer de deur tijdens het koken wordt geopend, stopt het "aftellen" van de kooktijd op het digitale display automatisch. Het "aftellen" van de kooktijd wordt voortgezet wanneer de deur wordt gesloten en op de MINUUT-PLUS/START-toets () wordt gedrukt.
2. Druk op de VERMOGENNIVEAU-toets () wanneer u tijdens het koken het vermogeniveau wilt weten. Het vermogeniveau blijft op het display getoond totdat u de VERMOGENNIVEAU-toets () loslaat.

AUTOMATISCHE BEDIENING

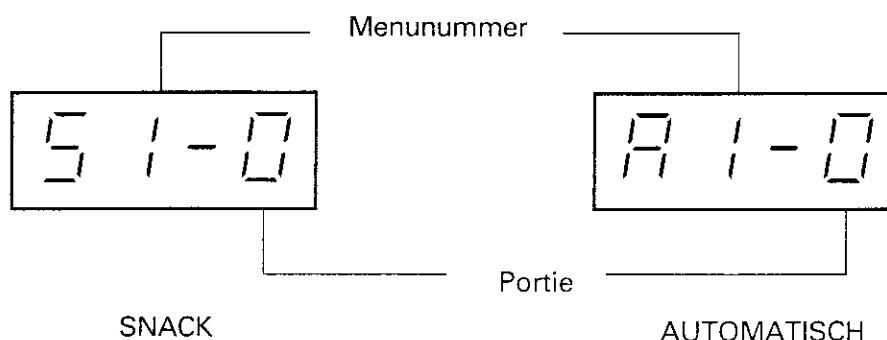
Met de AUTOMATISCHE BEDIENINGSFUNKTIE wordt het juiste vermogen en de kooktijd automatisch ingesteld.

U heeft de keus uit 2 SNACK en 8 AUTOMATISCHE menu's.

De volgende punten zijn belangrijk voor het gebruik van deze automatische functie:

1. Mededelingen op het display

- Wanneer u op de SNACK- of AUTOMATISCH-toets drukt, toont het display het volgende:



- De oven stopt, u hoort pieptonen en de resterende kooktijd knippert op het display wanneer er iets moet gebeuren (bijvoorbeeld wanneer u het voedsel moet draaien). Druk op de MINUUT-PLUS/START-toets () om het koken voort te zetten. Zie de kooktabel voor gedetailleerde aanwijzingen.

2. Invoeren van menu

Het menu kan met de SNACK- of AUTOMATISCH-toets worden ingevoerd. Druk eenvoudigweg op de toets totdat het gewenste menunummer op het display wordt getoond.

3. Invoeren van gewicht of hoeveelheid

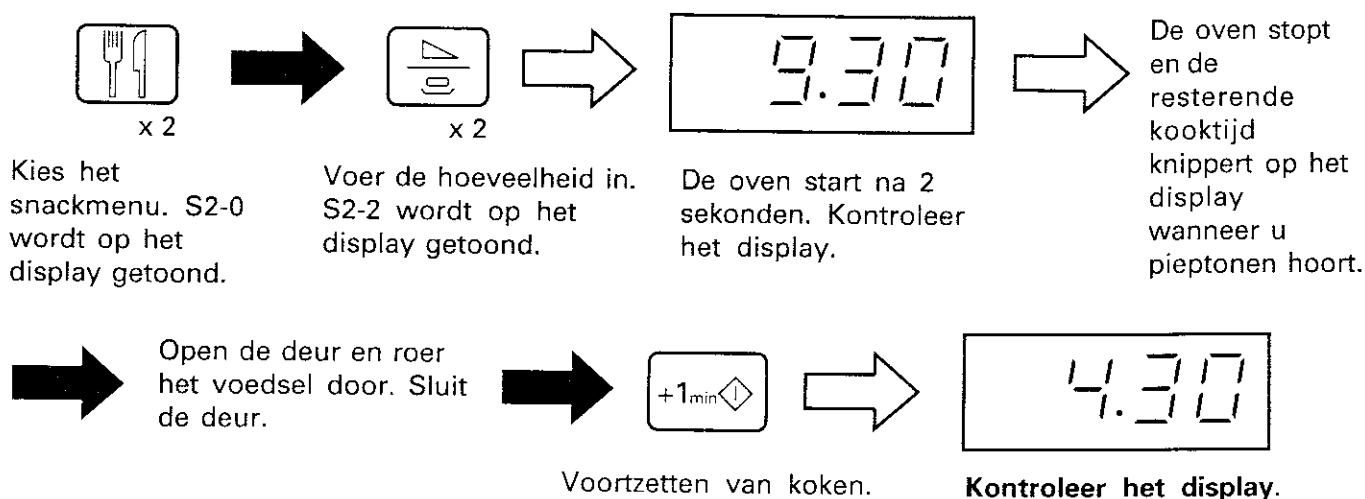
- Het gewicht of de hoeveelheid voedsel kan met de VERMOGENNIVEAU/PORTIE-toets () worden ingevoerd. Het aantal vereiste drukken op de toets verschilt afhankelijk van het gewicht of de hoeveelheid voedsel die u wenst te koken. Aanwijzingen voor het invoeren van het gewicht of de hoeveelheid voedsel vindt u in de kooktabel en op de menusticker.
- U moet na het kiezen van het menu op de VERMOGENNIVEAU/PORTIE-toets () drukken, daar de oven anders niet start.
- Voer alleen het gewicht van het voedsel in en niet het gewicht van het voedsel en de schaal of dergelijke.
- Gebruik de handmatige functie indien het gewicht of de hoeveelheid meer of minder is dan in de kooktabel aangegeven.
- Volg voor een optimaal resultaat de aanwijzingen in de kooktabel goed op.

4. De temperatuur van het bereide voedsel verschilt afhankelijk van de "basistemperatuur" van het voedsel voordat u het in de oven plaatste. Controleer na het koken of het voedsel gaar is. U kunt indien nodig de kooktijd verlengen en een ander vermogenniveau gebruiken.

SNACK-toets

Met de SNACK-toets kunt u gemakkelijk en snel soep, casseroles en diepvriesmaaltijden bereiden.

Voorbeeld: 600 gram kant-en-klare diepvriesmaaltijd koken.



SNACK-TABEL

Menu-nummer	Voedsel en hoeveelheid (benodigdheden)	Eenheid per druk op de toets	Basistemperatuur van voedsel	Handeling	Aanbevolen menu's
1.	Soep Casseroles 1 - 4 koppen 200 ml/kop (Kop + magnetronplastic of deksel)	200 ml	20°C kamertem- peratuur	- Plaats de koppen van het midden van de draaitafel. - Bedek met magnetronplastic of deksel. - Na het koken doorroeren en ca. 1-2 minuten laten staan.	
2.	Kant-en-klare diepvriesmaaltijden 0,4 - 0,8 kg Totale gewicht* (Casserole + magnetronplastic of deksel)	200 g	-18°C	- Voeg indien door de fabrikant aanbevolen, wat vocht toe. - Bedek met magnetronplastic of deksel. - Kook zonder afdekking indien de fabrikant dat aanbeveelt. - Wanneer de oven stopt en u pieptonen hoort, moet u het voedsel doorroeren en daarna weer afdekken. - Na het koken doorroeren en ca. 1-2 minuten laten staan.	Roerbare gerechten, bijv. Tortellini, Tagliatelli, Chinese gerechten

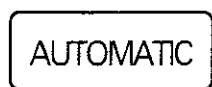
* Indien de fabrikant van het gerecht aanbeveelt vocht toe te voegen, is het niet nodig om het gewicht van het voedsel plus het vocht te wegen wanneer u de SNACK functie gebruikt.

* Indien het voedsel in een folie-container is verpakt, moet u het eerst in een voor magnetrongebruik geschikte schaal plaatsen.

AUTOMATISCH-toets AUTOMATIC

Door op de AUTOMATISCH-toets te drukken, wordt automatisch het juiste vermogen en de kooktijd berekend.

Voorbeeld: 1,1 kg gratin koken



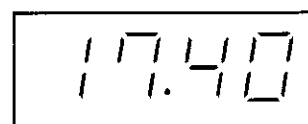
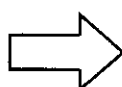
x 6

Kies het AUTOMATISCHE menu. A6-0 wordt op het display getoond.



x 4

Voer de hoeveelheid in. A6-4 wordt op het display getoond.



De oven start na 2 seconden. Controleer het display.

AUTOMATISCH-TABEL

Menu-nummer	Voedsel en hoeveelheid (benodigdheden)	Eenheid per druk op de toets	Basistemperatuur van voedsel	Handeling	Aanbevolen menu's
1. 	Drankjes 1 - 6 koppen 150 ml/kop (kop)	150 ml	20°C kamertem- peratuur	- Plaats de koppen van het midden van de draaitafel. - Na het verwarmen doorroeren en ca. 1 - 2 minuten laten staan. OPMERKING: Verwarm met de handmatige functie indien de basistemperatuur 5°C (±2°C) koelkasttemperatuur is.	Koffie
2. 	Gekookte aardappelen Aardappelen in de schil 0,2 - 0,8 kg (Schaal + deksel)	200 g	20°C	Gekookte aardappelen - Schil de aardappelen en snij in gelijke stukken. - Leg de aardappelen in een schaal. - Voeg de vereiste hoeveelheid water toe (per 100 gram ca. 2 eetlepels) en wat zout. - Plaats de deksel. - Wanneer de oven stopt en u pieptonen hoort, moet u de aardappels omscheppen en daarna weer afdekken. - Na het koken ca. 1-2 minuten laten staan. Aardappelen in de schil - Gebruik aardappelen van min of meer gelijke grootte en was de aardappelen. - Leg de aardappelen in een schaal. - Voeg de vereiste hoeveelheid water toe (per 100 gram ca. 2 eetlepels) en wat zout. - Plaats de deksel. - Wanneer de oven stopt en u pieptonen hoort, moet u de aardappels omscheppen en daarna weer afdekken. - Na het koken ca. 1-2 minuten laten staan.	

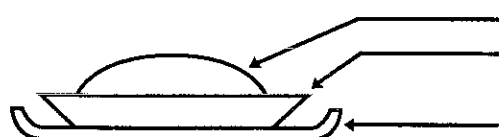
Menu-nummer	Voedsel en hoeveelheid (benodigdheden)	Eenheid per druk op de toets	Basistemperatuur van voedsel	Handeling	Aanbevolen menu's
3. 	Diepvriesgroenten 0,2 - 0,6 kg (Schaal + deksel)	200 g	-18°C	- Voeg 1 - 3 eetlepels water toe. (Met champignons hoeft u geen water toe te voegen.) - Plaats de deksel. - Wanneer de oven stopt en u pieptonen hoort, doorroeren en daarna weer afdekken. - Na het koken ca. 1-2 minuten laten staan. OPMERKING: Gebruik de handmatige functie indien de diepvriesgroenten een kompakt blok vormen.	
4. 	Verse groenten 0,2 - 0,6 kg (Schaal + deksel)	200 g	20°C	- Voeg de gewenste hoeveelheid water toe (1 eetlepel per 100 gram) en wat zout. - Snij in kleine stukjes, blokjes of repen. - Plaats de deksel. - Wanneer de oven stopt en u pieptonen hoort, doorroeren en daarna weer afdekken. - Na het koken ca. 2 minuten laten staan.	Bloemkool Broccoli Venkel Prei Paprika Spruitjes Courgettes Spinazie
5. 	Visfilet met saus 0,4 - 1,6 kg vis: 0,2 - 0,8 kg saus: 0,2 - 0,8kg (Quichevorm)	400 g vis: 200 g saus: 200 g	Vis 5°C Saus 20°C	- Leg de visfilets met de staartvin naar het midden gericht in de quichevorm. - Giet de voorbereide saus over de visfilets. - Bedek met magnetronplastic. - Na het koken ca. 2 min. laten staan.	Vis: Kabeljauw Roodbaars Koolvis Saus: Provencalesaus Pikante saus Prei-kaassaus Kerriesaus
Zie de sausrecepten op blz.11.					
6. 	Gratin 0,5 - 1,5 kg (Ondiepe ovale gratinschaal)	200 g	20°C	- Maak de gratin klaar zoals in het bijgeleverde SHARP kookboek beschreven. - Na het koken ca. 5 - 10 min. laten staan.	Spinaziegratin
7. 	Kippenpootjes 0,2 - 0,8 kg (Quichevorm)	200 g	5°C	- Meng de ingrediënten en spreid over de kippenpootjes uit. - Prik het vel van de kippenpootjes door. - Leg de kippenpootjes met de dunne uiteinden naar het midden in de quichevorm. - Bedek met magnetronplastic. - Wanneer de oven stopt en u pieptonen hoort, de kippenpootjes draaien. - Na het koken ca. 3 min. laten staan.	Kippenpootjes
Ingrediënten voor 0,8 kg kippenpootjes (4 - 5 stuks) 1 1/2 eetlepel olie 1/2 theelepel zout 1 theelepel zoete paprikapoeder wat rosemaryn.					

Menu-nummer	Voedsel en hoeveelheid (benodigdheden)	Eenheid per druk op de toets	Basistemperatuur van voedsel	Handeling	Aanbevolen menu's
8. 	Gemakkelijk ontdooien Gevogelte 0,3 - 1,8 kg	(Zie OPMERKING onderaan de bladzijde.) 300 g	-18°C	• Leg een bord omgekeerd op de draaitafel en leg het gevogelte op het bord. • Wanneer de oven stopt en u pieptonen hoort, het gevogelte draaien. • Wanneer de oven stopt en u pieptonen hoort, wederom draaien. • Na het ontdooien ca. 30 - 90 min. in aluminiumfolie laten staan totdat het gevogelte geheel is ontdood.	
	Kippenpootjes 0,3 - 0,9 kg	300 g	-18°C	• Leg de kippenpootjes op een bord. • Wanneer de oven stopt en u pieptonen hoort, de kippenpootjes draaien en weer netjes leggen. • Wanneer de oven stopt en u pieptonen hoort, wederom draaien. • Na het ontdooien ca. 10 - 30 min. in aluminiumfolie gewikkeld laten staan totdat de kippenpootjes geheel zijn ontdood.	
	Biefstuk Koteletten 0,3 - 0,9 kg (ca. 1,5 - 2 cm dik)	300 g	-18°C	• Leg het vlees met de dunne delen naar het midden in een enkele laag op een bord. Wanneer stukken aan elkaar vast zitten, moet u deze zodra mogelijk van elkaar scheiden. • Wanneer de oven stopt en u pieptonen hoort, het vlees draaien en weer netjes leggen. • Wanneer de oven stopt en u pieptonen hoort, wederom draaien. • Na het ontdooien ca. 10 - 30 min. in aluminiumfolie gewikkeld laten staan totdat het vlees geheel is ontdood.	

OPMERKING:

Gemakkelijk ontdooien

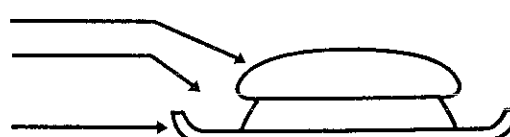
1. Biefstuk, koteletten en kippenpootjes dienen in een enkele laag te zijn ingevroren.
2. Na het draaien de ontdooide gedeelten met dunne, vlakke stroken aluminiumfolie bedekken.
3. Het gevogelte moet direkt na het ontdooien worden bereid.
4. Plaats het voedsel zoals aangegeven in de oven:



Kippenpootjes, biefstuk en koteletten

Voedsel
Bord

Draaitafel



Gevogelte

RECEPTEN

Visfilet met saus

Kabeljauwfilet provencale

Ingrediënten

20 g	boter
100 g	in schijfjes gesneden champignons
1 teen	knoflook (geperst)
-50 g	sjalot
1 blik (825 g)	tomaten zonder sap, goed laten uitlekken
1 theelepel	citroensap
2 eetlepels	tomatenketchup
1/2 - 1 theelepel	gedroogde basilicum
	peper, zout
800 g	kabeljauwfilets

Vorbereiding

1. Kook tegelijk boter, champignons, sjalot en knoflook 3 - 4 min. op 100% in een quichevorm.
2. Meng tomaten, citroensap, ketchup, basilicum, peper en zout.
3. Leg visfilets op de groenten en bedek met saus en wat groenten.
4. Kook met AUTOMATISCH A5 "Visfilet met saus".

Visfilet met prei-kaassaus

Ingrediënten

50 g	boter
-175 g	sjalots
1/2 theelepel	gedroogde marjolein
40 g	bloem
500 ml	melk
100 g	geraspte gruyère
	zout, peper
11/2 eetlepel	gehakte peterselie
800 g	visfilets (bijv. koolvis)

Vorbereiding

1. Kook tegelijk boter, sjalots en marjolein 3 - 4 min. op 100% in een casserole.
2. Roer de bloem erdoor en voeg melk toe. Roer totdat u een gladde saus heeft.
3. Kook zonder deksel 3 - 4 min. op 100%.
4. Roer de kaas erdoor en proef of de smaak goed is.
5. Leg visfilets in een quichevorm en giet de saus erover.
6. Kook met AUTOMATISCH A5 "Visfilet met saus".
7. Na het koken de vis verwijderen en de saus goed doorroeren.

Visfilet met pikante saus

Ingrediënten

1 blik (825 g)	tomaten, uitgelekt
1 blik (280 g)	maïs
2 - 3 theelepels	chilisaus
40 g	ui, fijn gehakt
3 theelepels	rode wijn azijn
1/4 theelepel	mosterd
	thym
	cayenne peper
800 g	visfilets (bijv. roodbaars)

Vorbereiding

1. Meng de ingrediënten voor de saus.
2. Leg visfilets (bijv. roodbaars) in een quichevorm en giet de saus erover.
3. Kook met AUTOMATISCH A5 "Visfilet met saus".

Visfilet met kerriesaus

Ingrediënten

40 g	boter
30 g	gehakte amandelen
1 - 2 eetlepels	kerrie
30 g	bloem (volkoren)
40 g	rozijnen
200 g	ananas (kleine stukjes)
1/8 l	bouillon
1/8 l	ananasap
150 g	zure room
100 g	erwten (diepvries)
	zout, peper
800 g	visfilets (bijv. koolvis)

Vorbereiding

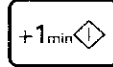
1. Kook tegelijk boter, amandelen en kerrie 1 - 2 min. op 100% in een afgedekte schaal.
2. Roer de bloem erdoor en roer goed.
3. Voeg rozijnen, ananas, ananassap, bouillon en room al roerend toe.
4. Kook met deksel 2 - 3 min. op 100%. Na het koken goed doorroeren.
5. Voeg erwten toe en roer door.
6. Breng op smaak met peper en zout.
7. Leg visfilets in een quichevorm en giet de saus erover.
8. Kook met deksel met AUTOMATISCH A5 "Visfilet met saus"

OPMERKING:

1. Deze hoeveelheden zijn voor 1,6 kg. Indien u minder dan 1,6 kg wilt koken, moet u de ingrediënten voor de saus verminderen en tevens de kooktijd voor de saus verlagen.
2. Indien u een dikkere saus voor de kabeljauwfilet provencale of dikkere pikante saus voor de visfilet wenst, verwijdert u de visfilet na het koken en roert u wat verdikkingsmiddel door de saus (volg de aanwijzingen van het verdikkingsmiddel op).

ANDERE HANDIGE FUNKTIES

MINUUT-PLUS/START-toets



Met de MINUUT-PLUS/START-toets () kunt u de volgende functies uitvoeren:

1. Direkt starten

U kunt het koken op 100% direkt starten en de tijd per minuut met een druk op de MINUUT-PLUS/START-toets () instellen.

OPMERKING:

Om te voorkomen dat kinderen per ongeluk de MINUUT-PLUS/START-toets () bedienen, kunt u de toets alleen binnen 1 minuut berekend vanaf de voorgaande bediening gebruiken.

2. Verlengen van de kooktijd

U kunt de kooktijd met stappen van 1 minuut verlengen door tijdens het koken op de MINUUT-PLUS/START-toets () te drukken.

ONDERHOUD EN REINIGEN

LET OP:

GEBRUIK GEEN IN DE HANDEL VERKRIJGBARE OVENREINIGERS, OPLOSMIDDELEN OF SCHUURMIDDELEN EN SCHUURSPONSJES OP WELK GEDEELTE VAN DE MAGNE-TRONOVEN DAN OOK.

Buitenkant van de oven

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

Bedieningspaneel

Open de deur alvorens u begint met reinigen om zo de bedieningstoetsen te deaktiveren.

U dient bij het reinigen van het bedieningspaneel de nodige voorzichtigheid in acht te nemen. Gebruik een enkel 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.

Binnenkant van de oven

- 1) Veeg na elke maal dat de oven gebruikt wordt eventuele spatten of overkooksels weg met een zachte vochtige doek of een spons terwijl de oven nog warm is. Bij hardnekkiger vuil, veeg weg met een milde zeepoplossing bevochtigde doek totdat alle vlekken verdwenen zijn.
- 2) Zorg ervoor dat de zeepoplossing of het water niet door de ventilatie-openingen in de wanden dringen daar dit de oven kan beschadigen.
- 3) Gebruik voor de binnenkant van de oven geen spray-type reinigers.

Draaitafel en draaisteun

Verwijder eerst de draaitafel en de draaisteun uit de oven. Was daarna de draaitafel en de draaisteun in een lauw sopje. Afdrogen met een zachte doek. Zowel de draaitafel als de draaisteun kan in de afwasmachine worden afgewassen.

Deur

Veeg de deur, deurafdichtingen, andere hiernaast liggende delen en beide zijden van het raam regelmatig met een zachte, vochtige doek af om spatten en vuil te verwijderen.

IN GEVAL VAN STORINGEN

Kontroleer het volgende alvorens de reparateur te bellen:

1. Voeding

Ga na dat de stekker stevig in het stopkontakt zit.

Ga na dat de zekering/circuitonderbreker in orde is.

2. Brandt de ovenlamp indien de deur open is?

JA _____ NEE _____

3. Zet een kopje met 150 ml water in de oven en sluit de deur stevig.

De ovenlamp dient uit te gaan nadat de deur goed is gesloten. Stel de oven op één minuut en HOOG  (100%) in.

Brandt de ovenlamp?

JA _____ NEE _____

Draait de draaitafel?

JA _____ NEE _____

OPMERKING: De draaitafel draait in beide richtingen.

Werkt de ventilator?

JA _____ NEE _____

(Ga dit na door uw hand over de ventilatie-openingen te leggen).

Hoort u na 1 minuut de pieptoon en is de klokindicator gedooft?

JA _____ NEE _____

Is het water in het kopje na bovengenoemde handelingen warm?

JA _____ NEE _____

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

D TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung:	220 - 230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat:	Mindestens 16 A
Leistungsaufnahme:	1,75 kW
Leistungsabgabe:	1100 W (IEC 705)
Mikrowellenfrequenz:	2450 MHz
Außenabmessungen:	520 (B) x 305 (H) x 413 (T) mm
Garraumabmessungen:	342 (B) x 193 (H) x 368 (T) mm
Garrauminhalt:	24 Liter
Drehteller:	ø 325 mm
Gewicht:	ca. 18 kg
Garraumlampe:	25 W/220-230 V

F FICHE TECHNIQUE

Tension d'alimentation:	220-230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible ou disjoncteur de protection:	minimum 16 A
Consommation électrique:	1,75 kW
Puissance de sortie:	1100 W (IEC 705)
Fréquence des micro-ondes:	2450 MHz
Dimensions extérieures:	520 (L) x 305 (H) x 413 (P) mm
Dimensions de la cavité:	342 (L) x 193 (H) x 368 (P) mm
Volume de la cavité:	24 litres
Plateau tournant:	ø 325 mm
Poids:	Environ 18 kg
Eclairage du four:	25 W/220-230 V

NL SPECIFICATIES

Netspanning:	220 - 230 V, 50 Hz, enkele fase
Zekering/circuitonderbreker:	Minimaal 16A
Vereist vermogen:	1,75 kW
Uitgangsvermogen:	1100 W (IEC 705)
Magnetronfrequentie:	2450 MHz
Afmetingen buitenkant:	520 (B) x 305 (H) x 413 (D) mm
Afmetingen binnenkant:	342 (B) x 193 (H) x 368 (D) mm
Kapaciteit oven:	24 liter
Draaitafel:	Doorsnee 325 mm
Gewicht:	Ca. 18 kg
Ovenlamp:	25 W/220-230 V

I DATI TECNICI

Tensione di linea:	220-230 V, 50 Hz, monofase
Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico:	16A minimo
Tensione di alimentazione:	1,75 kW
Potenza erogata:	1100 W (IEC705)
Frequenza microonde:	2450 MHz
Dimensioni esterne:	520(L) x 305(A) x 413(P) mm
Dimensioni cavità:	342(L) x 193(A) x 368(P) mm
Capacità forno:	24 litri
Piatto rotante:	ø325 mm
Peso:	18 kg circa
Lampada forno:	25 W/220-230 V

E ESPECIFICACIONES

Tensión alterna:	220-230 V, 50 Hz, monofásica
Fusible de línea de distribución/ interruptor de distribución:	Mínimo 16 A
Energía eléctrica:	1,75 kW
Potencia de salida:	1100 W (IEC 705)
Frecuencia de microondas:	2.450 MHz
Dimensiones exteriores:	520 (An.) x 305 (Al.) x 413 (Prof.) mm
Dimensiones de la cavidad:	342 (An.) x 193 (Al.) x 368 (Prof.) mm
Capacidad del horno:	24 litros
Plato giratorio:	ø325 mm
Peso:	18 kg aproximadamente
Lámpara del horno:	25 W/220-230 V

SHARP

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

TINS-A433WRRO-H41

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

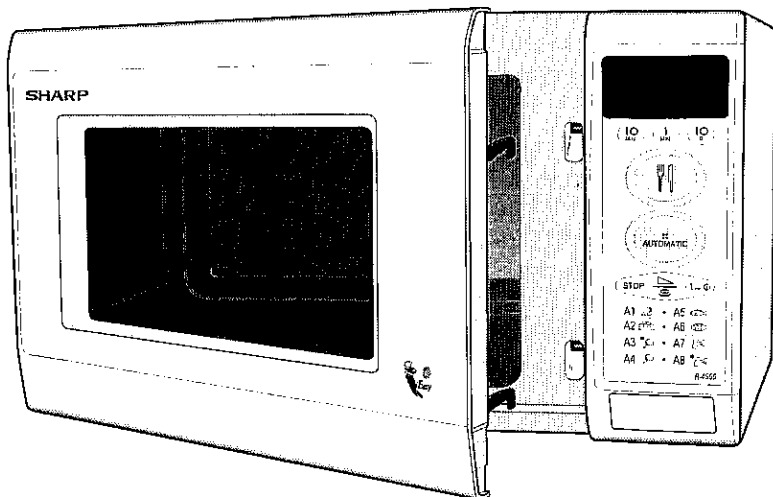
SHARP

KROWELLENGERÄT FÜR DEN HAUSGEBRAUCH
UR A MICRO-ONDES POUR L'USAGE DOMESTIQUE
MAGNETRONOVEN VOOR HUISELIJK GEBRUIK
RNO A MICROONDE PER USO DOMESTICO
RNO MICROONDAS PARA EL HOGAR

MODELL
MODELE
MODEL
MODELLO
MODELO



R-4S56(B)/(W)



R-4S56(W)H

DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

D	BEDIENUNGSANLEITUNG Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten.	Seite 1/D-1
F	MODE D'EMPLOI Ce mode d'emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d'utiliser votre four à micro-ondes.	Page 14/F-1
NL	GEBRUIKSAANWIJZING Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt.	Bladzijde 27/NL-1
I	MANUALE D'ISTRUZIONI Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno.	Pagina 40/I-1
E	MANUAL DE INSTRUCCIONES Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno.	Página 53/E-1

1100W(IEC 705)

D

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

Dieses Gerät stimmt mit den Bedingungen der EN 55014, 02. 1987 überein.

F

Avertissement: 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.

Cet appareil répond aux spécifications de la EN 55014, 02. 1987.

NL

Waarschuwing: Het niet naleven van de gebruiks- en onderhoudsvorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels.

Dit apparaat voldoet aan de vereiste EN 55014, 02. 1987.

I

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

Questo apparecchio è stato prodotto in conformità alla EN 55014, 02. 1987.

E

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

Este aparato cumple con las especificaciones de la EN 55014, 02. 1987.

- 1) ESTE APARATO CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES DEL REGLAMENTO SOBRE PERTURBACIONES RADIOELECTRICAS APROBADO EN R. D. 138/89.
- 2) ASI MISMO DISPONE DE LOS ELEMENTOS ANTIPARASITARIOS NECESARIOS PARA CUMPLIR CON LOS LIMITES ESTABLECIDOS, SIENDO SU LOCALIZACION:

COMPONENTES SUPRESORES DE RUIDO	IDENTIFICACION	LOCALIZACION
UNIDAD DE FILTRO DE RUIDO	FPWBFA270WREO	CERCA DEL CABLE DE LA FUENTE DE ALIMENTACION

D INHALT

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	D-1
AUFSTELLANWEISUNGEN	D-3
ZUBEHÖR	D-3
BEZEICHNUNG DER BAUTEILE	D-4
VOR INBETRIEBNAHME	D-5
MANUELLER BETRIEB	D-5

AUTOMATISCHER BETRIEB	D-6
REZEPTE	D-11
ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN	D-12
REINIGUNG UND PFLEGE	D-13
FUNKTIONSPRÜFUNG	D-13

F TABLE DES MATIERES

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE	
SECURITE	F-1
INSTALLATION	F-3
ACCESSOIRES	F-3
LES ORGANES	F-4
MISE EN SERVICE	F-5

FONCTIONNEMENT MANUEL	F-5
FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE	F-6
RECETTES	F-11
AUTRES FONCTIONS	F-12
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	F-13
AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR	F-13

NL INHOUDSOPGAVE

BELANGRIJKE	
VEILIGHEIDSMAAATREGELEN	NL-1
INSTALLATIE	NL-3
TOEBEHOREN	NL-3
NAMEN VAN ONDERDELEN	NL-4
ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN	NL-5

HANDBEDIENING	NL-5
AUTOMATISCHE BEDIENINGEN	NL-6
RECEPTEN	NL-11
ANDERE HANDIGE FUNKTIES	NL-12
ONDERHOUD EN REINIGEN	NL-13
IN GEVAL VAN STORINGEN	NL-13

I INDICE

ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA	
SICUREZZA	I-1
INSTALLAZIONE	I-3
ACCESSORI	I-3
NOME DELLE PARTI	I-4
PRIMA DI USARE IL FORNO	I-5

OPERAZIONI MANUALI	I-5
OPERAZIONI AUTOMATICHE	I-6
RICETTE	I-11
ALTRE COMODE FUNZIONI	I-12
MANUTENZIONE E PULIZIA	I-13
DIAGNOSTICA	I-13

E INDICE

MEDIDAS IMPORTANTES DE	
SEGURIDAD	E-1
INSTALACION	E-3
ACCESORIOS	E-3
NOMBRE DE LAS PIEZAS	E-4
ANTES DE LA PUESTA EN	
FUNCIONAMIENTO	E-5

OPERACIONES MANUALES	E-5
OPERACIONES AUTOMATICAS	E-6
RECETAS	E-11
OTRAS FUNCIONES CONVENIENTES	E-12
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	E-13
LOCALIZACION DE AVERIAS	E-13

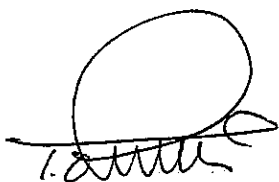
- | | |
|--------------------------|---|
| ☐ D | Gilt nur für die BR-Deutschland |
| ☐ F | Applicable uniquement pour la République Fédérale d'Allemagne. |
| ☐ NL | Alleen van toepassing voor Duitsland. |
| ☐ I | Applicabile soltanto al modello per la Repubblica Federale Tedesca. |
| ☐ E | Aplicable sólo para la República Federal de Alemania. |

Merkblatt für den Käufer

Sehr geehrte Damen und Herren,

das von Ihnen erworbene Mikrowellengerät arbeitet mit Hochfrequenz und kann unter Umständen Funkdienste stören, z.B. den Ton- und Fernsehrundfunkempfang. Es ist nach den geltenden Technischen Vorschriften des Bundesamtes für Post und Telekommunikation (BAPT) funkentstört und zugelassen und trägt als Nachweis dafür eine BZT-Zulassungsnummer. Bitte überzeugen Sie sich selbst.

In ungünstigen Fällen können Funkstörungen durch Mikrowellengeräte auch dann nicht ausgeschlossen werden, wenn sie die Technischen Vorschriften des BAPT einhalten. In solchen Fällen wenden sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder direkt an uns.



Mr T Omori, Division General Manager for Microwave Oven.

SHARP MANUFACTURING CO. OF. UK.
SHARP HOUSE
WREXHAM
CLWYD LL12 0PG
UNITED KINGDOM

**Allgemeingenehmigung nach dem Gesetz über
den Betrieb von Hochfrequenzgeräten: vom
11. Dezember 1991.**

§1

Aufgrund des §3 des Gesetzes über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten (HFrG) vom 9. August 1949 (WIGBl. S. 235), geändert durch Artikel 135 des Einführungsgesetzes zum Gesetz über Ordnungswidrigkeit (EGOWiG) vom 24. Mai 1968 (BGBl. I S. 503, 538) und durch Artikel 4 Abs. 10 des Gesetzes zur Neustrukturierung des Post- und Fernmeldewesens und der Deutschen Bundespost (Post-StruktG) vom 08. Juni 1989 (BGBl. I S. 1026, 1049), wird für den Betrieb von Mikrowellenherden, deren Arbeitsfrequenz auf einer ISM-Frequenz liegt, eine Allgemeingenehmigung erteilt.

§2

Zur Vermeidung von Funkstörungen müssen die Mikrowellenherde den Technischen Vorschriften des Bundesamtes für Post und Telekommunikation für die Funktörung von Mikrowellenherden" (212 TV 1) entsprechen, vom Bundesamt für Zulassungen in der Telekommunikation (BZT) zugelassen und zum Nachweis der Zulassung beziehungsweise der Einhaltung der genannten Technischen Vorschriften mit einer BZT-Zulassungsnummer gekennzeichnet sein. Zur Information der Betreiber ist den Mikrowellenherden ein Doppel der Zulassungsurkunde oder ein Merkblatt gemäß Anhang beizufügen.

§3

Die Allgemeingenehmigung gilt unter folgender Bedingung und Auflage:

1. Bedingung: Die Mikrowellenherde müssen den Bestimmungen des §2 entsprechen.
2. Auflage: Liegen Anhaltspunkte dafür vor, daß Mikrowellenherde, die den Bedingungen des §2 entsprechen, Funkstörungen verursachen, so ist den Beauftragten des Bundesamtes für Post und Telekommunikation in den verkehrsüblichen Zeiten der Zutritt zu den Grundstücken, Räumen oder Fahrzeugen, auf oder in denen diese Mikrowellenherde betrieben werden, zu gestatten.

§4

Verursachen Mikrowellenherde, die den Bedingungen des §2 entsprechen, in besonderen Fällen Funkstörungen, so behält sich das Bundesamt für Post und Telekommunikation vor, unter Beteiligung der Betroffenen Maßnahmen zur Beseitigung der Funkstörungen an dem verursachenden Mikrowellenherd oder an der gestörten Empfangsanlage oder an beiden anzuordnen. Bei Funkstörungen werden Messungen am Aufstellungsort unter Betriebsbedingungen durchgeführt. Diese Messungen stimmen nicht immer mit den Meßbedingungen für die Typprüfung serienmäßig hergestellter Mikrowellenherde überein.

§5

1. Der Bundesminister für Post und Telekommunikation kann die Bedingungen und Auflagen der Allgemeingenehmigung jederzeit ergänzen oder ändern. Er kann die Allgemeingenehmigung allgemein widerrufen.
2. Das Bundesamt für Post und Telekommunikation ist berechtigt, Mikrowellenherde daraufhin zu prüfen, ob die § 3 genannte Bedingung eingehalten wird. Bei einem Verstoß gegen die im §3 genannte Bedingung und Auflage kann das Bundesamt für Post und Telekommunikation anordnen, den Mikrowellenherd außer Betrieb zu setzen. Darüber hinaus kann das Bundesamt für Post und Telekommunikation die Allgemeingenehmigung im Einzelfall widerrufen, wenn der Mikrowellenherd Funkstörungen verursacht.

§6

Nach Widerruf der Genehmigung gemäß § 5 ist ein weiterer Betrieb der betroffenen Mikrowellenherde nach §8 des Gesetzes über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten vom 9. August 1949 eine ordnungswidrige Handlung im Sinne des Gesetzes über Ordnungswidrigkeiten vom 24. Mai 1968 in der Fassung vom 19. Februar 1987 (BGBl. I S. 602). Das gleiche gilt für den Betrieb ohne Erfüllung der Bedingung des §3. Die Ordnungswidrigkeit kann mit einer Geldbuße geahndet werden. Mikrowellenherde, auf die sich eine Ordnungswidrigkeit bezieht, können eingezogen werden.

§7

Die Bestimmungen des §2 finden keine Anwendung auf Mikrowellenherde, die den Bestimmungen der Allgemeingenehmigung gemäß AmtsblVfg Nr. 745/1988 entsprechen, die bis zum Inkrafttreten dieser Allgemeingenehmigung in Betrieb genommen worden sind und darüber hinaus noch bis zum 30. Juni 1992 in Betrieb genommen werden, solange sie keine Funkdienste stören.

§8

Diese Allgemeingenehmigung gilt vom 11. Dezember 1991 an und ersetzt die im Amtsblatt des Bundesministers für das Post- und Fernmeldewesen am 25. August 1988 unter AmtsblVfg Nr. 745/1988, S. 1599, veröffentlichte Allgemeingenehmigung.

Hinweise: Die mit Anlage 1 zur AmtsblVfg 243/1991 veröffentlichte Allgemeingenehmigung für Geräte der Grenzwertklasse B gilt weiter. Mikrowellenherde, die den Anforderungen der Allgemeingenehmigung nach Anlage 1 zur AmtsblVfg 243/1991 entsprechen, sind entweder mit dem Funkschutzzeichen des Verbandes Deutscher Elektrotechniker oder mit einer Bescheinigung des Herstellers oder Importeurs zu versehen. Die BZT-Zulassungsnummer erteilt das **Bundesamt für Zulassungsnummer in der Telekommunikation,**
Postfach 30 50, W-6600 Saarbrücken

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

WARNUNG

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. Wenn das Gerät in einen Einbauschrank eingebaut werden soll, muß der von SHARP zugelassene Einbaurahmen EBR-4500(B)/(W) verwendet werden. Er ist über Ihren Händler erhältlich. Näheres bitte in der dazugehörigen Anleitung nachschlagen oder sich beim Händler nach der korrekten Installationsweise erkundigen. Die Sicherheit und Qualität dieses Produkts ist nur bei Verwendung des genannten Einbaurahmens gewährleistet.
3. Die Steckdose muß ständig zugänglich sein, so daß der Netzstecker im Notfall einfach abgezogen werden kann.
4. Die Netzspannung muß 220-230 V Wechselstrom, 50 Hz betragen und sollte mit einer Sicherung von mindestens 16 A oder einem Sicherungsautomaten von mindestens 16 A ausgestattet sein.
5. Es wird empfohlen das Gerät an einen separaten Stromkreis anzuschließen.
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. NIEMALS DIE TÜR ÖFFNEN, wenn im Gerät erwärmte Lebensmittel zu rauchen beginnen. Das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und warten, bis die Lebensmittel nicht mehr rauchen. Öffnen der Tür während der Rauchentwicklung kann Feuer verursachen.
10. Nur für Mikrowellengeräte vorgesehene Behälter und Geschirr verwenden. Siehe die entsprechenden Hinweise im mitgelieferten Kochbuch.
11. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn Kunststoff-, Papier- oder andere brennbare Lebensmittelbehälter verwendet werden.
12. Den Spritzschutz, den Garraum, den Drehteller und den Drehteller-Träger nach der Verwendung des Gerätes 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. Diese Bedienungsanleitung und das Kochbuch zusammen verwenden.

Zur Vermeidung von Verletzungen

1. Das Gerät nicht betreiben, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen aufweist. Überprüfen Sie vor dem Betrieb die folgenden Punkte:
 - (1) Die Tür (darf nicht verzogen sein)
 - (2) Die Scharniere und Türsicherungsverriegelungen (dürfen nicht gebrochen und lose sein)
 - (3) Die Türdichtungen und die Dichtungsoberflächen (dürfen nicht beschädigt sein)
 - (4) Die Garraumwände des Gerätes (dürfen keine Beschädigung an der Oberfläche aufweisen)
 - (5) Das Netzkabel und der Netzstecker (dürfen nicht beschädigt sein)
2. Niemals versuchen, das Gerät selbst einzustellen oder zu reparieren. Das Gerät muß vom SHARP-Kundendienst eingestellt bzw. repariert werden.
3. Das Gerät nicht bei geöffneter Tür oder mit auf irgendeine Weise veränderter Türsicherungsverriegelung betreiben.
4. Niemals das Gerät betreiben, wenn sich Gegenstände zwischen den Türdichtungen und den abdichtenden Oberflächen befinden.
5. Vermeiden Sie die Ansammlung von Fett oder Verschmutzungen auf der Türdichtung und den Dichtungsoberflächen. Bitte folgen Sie den Hinweisen im Kapitel "Reinigung und Pflege" auf Seite 13.
6. 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 Türsicherheitsverriegelung oder Lüftungsöffnungen kommen lassen oder Gegenstände in diese Öffnungen stecken. Wenn größere Mengen Flüssigkeiten verschüttet werden, müssen Sie sofort das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den SHARP-Kundendienst anfordern.
3. Niemals das Netzkabel bzw. den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten legen.
4. Das Netzkabel nicht über die scharfe Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte führen.
5. Das Netzkabel von erwärmten Oberflächen 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

1. Niemals verschlossene Behälter verwenden. Verschlüsse und Abdeckungen entfernen. Verschlossene Behälter können durch den Druckanstieg selbst nach dem Ausschalten des Gerätes noch explodieren.
2. 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 herauspritzen kann und zu Verbrennungen führen könnte.
Um plötzlichen Siedeverzug und Verbrennungen zu vermeiden:
 - 1) Die Flüssigkeiten vor dem Kochen/Erhitzen umrühren.
 - 2) Es wird empfohlen, während des Erhitzens, einen Glasstab oder ähnlichen Gegenstand in den Behälter zu stecken.
 - 3) Nach dem Erhitzen, die Flüssigkeit noch kurze Zeit im Gerät stehen lassen, um verspäteten Siedeverzug zu verhindern.
3. Keine Eier in der Schale kochen, da sie explodieren können. Zum Kochen oder Aufwärmen von Eiern, die nicht verquirlt oder verrührt wurden, das Eigelb anstecken, damit es nicht explodiert. Vor dem Aufwärmen im

Mikrowellengerät die Schale von gekochten Eiern entfernen und die Eier in Scheiben schneiden.

4. Die Schale von Lebensmitteln, z.B. Kartoffeln, Würstchen oder Obst, vor dem Garen anstecken, damit der Dampf entweichen kann.

Zur Vermeidung von Verbrennungen

1. Beim Entnehmen von Gargut aus dem Garraum sollten Topflappen o.ä. verwendet werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
2. Behälter, Popcorneschirr, Kochbeutel, usw. immer vom Gesicht und den Händen abgewandt öffnen, um Verbrennungen durch Dampf zu vermeiden.
3. Beim Öffnen des Gerätes immer von der Tür zurückgehen, um Verbrennungen durch entweichenden Dampf und Hitze zu vermeiden.
4. Lebensmittel mit Füllungen nach dem Garen immer aufschneiden, damit der Dampf entweichen kann. So vermeiden Sie Verbrennungen.
5. Um Verbrennungen zu vermeiden, immer die Lebensmittelltemperatur 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.

Zur Vermeidung von Fehlbedienung durch Kinder

1. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen bedienen.
2. Nicht an die Gerätetür lehnen oder an der Tür hängend schwingen. Das Mikrowellengerät ist kein Spielzeug!
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 Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen und darf nur zum Garen von Lebensmitteln verwendet werden. Es eignet sich nicht für gewerbliche Zwecke oder den Gebrauch in einem Labor.

VORSICHT

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 Drehteller gestellt werden. Dadurch werden Beschädigungen des Drehtellers und des Drehteller-Trägers durch Wärme vermieden. Die angegebene Aufheizzeit für das Geschirr sollte nicht überschritten werden.
3. Kein Metallgeschirr verwenden, da Mikrowellen reflektiert werden und dies zu Funkenbildung führt. Keine Konserven in das Gerät stellen.
4. Nur den für dieses Gerät vorgesehenen Drehteller und den Drehteller-Träger verwenden.
5. Um das Zerspringen des Drehtellers zu vermeiden:
 - (a) Vor dem Reinigen den Drehteller abkühlen lassen.

(b) Keine Lebensmittel direkt auf den Drehteller legen.

(c) Kein heißes Gargut oder heißes Geschirr auf den kalten Drehteller stellen.

(d) Keine kalten Lebensmittel oder kaltes Geschirr auf den heißen Drehteller stellen.

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

AUFSTELLANWEISUNGEN

- 1) Alles Verpackungsmaterial aus dem Innern des Gerätes, den Schutzfilm und die Aufkleber von der Gerätetür entfernen.
- 2) Das Gerät nicht betreiben, wenn es beschädigt ist.
- 3) Das Mikrowellengerät auf einer flachen, geraden

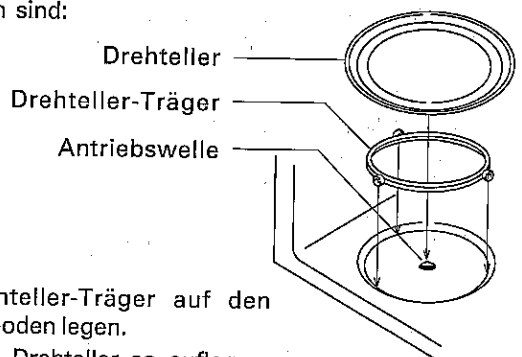
Oberfläche aufstellen, die stabil genug ist, das Gewicht des Gerätes und der darin zubereiteten Lebensmittel zu tragen.

- 4) Den Netzstecker des Mikrowellengerätes mit einer normalen, geerdeten Steckdose verbinden.

ZUBEHÖR

Überprüfen, daß die folgenden Zubehöerteile vorhanden sind:

- Drehteller (NTNT-A051WREO)
- Drehteller-Träger (FROLPA062WRKO)
- Kochbuch (TCADCA494WRRO)
- Bedienungsanleitung (TINS-A433WRRO)
- Menüaufkleber (TCAUHA191WRRO)



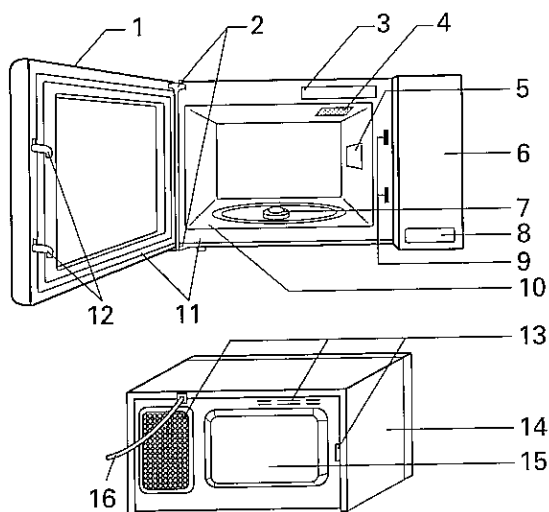
1. Den Drehteller-Träger auf den Garraumboden legen.
2. Dann den Drehteller so auflegen, daß dieser mit der Antriebswelle übereinstimmt.

HINWEISE:

- * Bei der Bestellung von Zubehörteilen müssen Sie dem Händler bzw. dem SHARP-Kundendienst immer folgendes angeben: Teilebezeichnung, Teilenummer und Modellnamen.
- * Die Teilenummer steht jeweils in der Klammer hinter der Teilebezeichnung. Den Modellnamen des Mikrowellengerätes finden Sie auf dem Titelblatt dieser Anleitung.

BEZEICHNUNG DER BAUTEILE

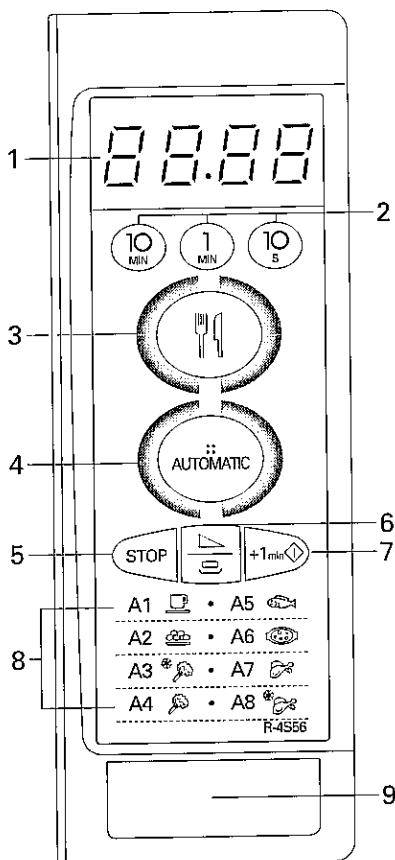
GERÄT



1. Tür
2. Türscharniere
3. Menü-Aufkleber (siehe unten)
4. Garraumlampe
5. Hohlleiter-Spritzschutz
6. Bedienfeld
7. Antriebswelle
8. Türöffner
9. Öffnungen für Türsicherungsverriegelung
10. Garraum
11. Türdichtungen und Dichtungsflächen
12. Türsicherungsverriegelung
13. Lüftungsöffnungen
14. Außenseite
15. Rückseite
16. Netzanschlusskabel

Der Menü-Aufkleber, der dem Gerät als Zubehörteil beiliegt, sollte an der gezeigten Stelle angebracht werden. Bei anderer Anbringung könnte er sich durch die entstehende Hitze ablösen.

ELEKTRONISCHES BEDIENFELD



1. Digitalanzeige
2. Zeiteingabe-Tasten
3. SNACK-Taste
4. AUTOMATIK-Taste
5. STOP-Taste
6. LEISTUNGSSTUFE/PORTIONEN-Taste
7. PLUS/START-Taste
8. Automatik-Programme
 - A1 Getränke
 - A2 Salz- & Pellkartoffeln
 - A3 Gemüse, TK
 - A4 Frisches Gemüse
 - A5 Fischfilet mit Sauce
 - A6 Aufläufe
 - A7 Hähnchenschenkel
 - A8 Auftau-Automatik
9. Türöffner

VOR INBETRIEBNAHME

Das Gerät an eine Steckdose anschließen.

* In der Anzeige erscheint .

Benutzung der STOP-Taste

STOP

Die STOP-Taste () dient für folgende Zwecke:

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

MANUELLER BETRIEB

Der manuelle Betrieb ermöglicht das Programmieren für bis zu 99 Minuten und 90 Sekunden. Nach Ende des Programms stellt sich die Anzeige wieder auf Null zurück.

MIKROWELLENLEISTUNG



Für den manuellen Betrieb stehen fünf verschiedene Leistungsstufen zur Auswahl.

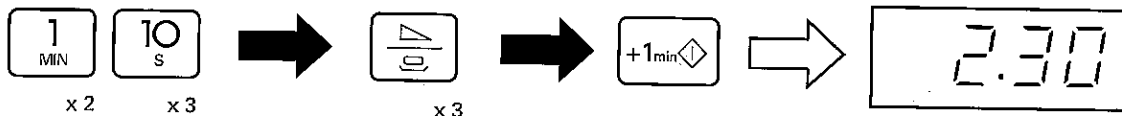
EINSTELLUNG	LEISTUNGSSTUFE	WATT	ANZEIGE
 HIGH	100%	1100	100P
 MEDIUM HIGH	70%	770	70P
 MEDIUM	50%	550	50P
 MEDIUM LOW	30%	330	30P
 LOW	10%	110	10P

HINWEIS:

Falls die gewünschte Leistungsstufe überschritten wird, die LEISTUNGSSTUFE-Taste () so oft drücken, bis die gewünschte Stufe wieder angezeigt wird.

Falls die Taste nicht gedrückt wird, arbeitet das Gerät automatisch mit voller Leistung HIGH (100%).

Beispiel: Erhitzen von Suppe für 2 Min. 30 Sek. mit 50% Mikrowellenleistung.



Die gewünschte Garzeit (2 Min. 30 Sek.) eingeben.

Die Leistungsstufe einstellen. In der Anzeige erscheint "50P".

Den Betrieb starten.

Anzeige prüfen.

HINWEIS:

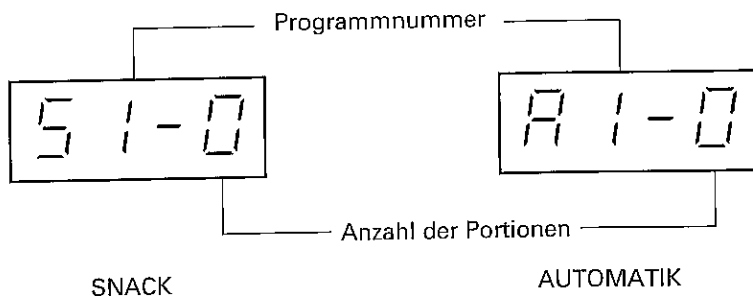
1. Wenn während des Garens die Garraumtür geöffnet wird, stoppt die angezeigte restliche Garzeit. Nach dem Schließen der Tür und Drücken der PLUS/START-Taste () beginnt die Anzeige erneut zurückzuzählen.
2. Während des Garens kann mit der LEISTUNGSSTUFE-Taste () die eingestellte Leistungsstufe kontrolliert werden. Sie wird angezeigt, solange die Taste gedrückt gehalten wird.

AUTOMATISCHER BETRIEB

Bei automatischem Betrieb erfolgt die Einstellungsstufe und Garzeit automatisch. Hierfür stehen zwei SNACK-GERICHTE- und weitere acht AUTOMATIK-Programme zur Verfügung. Was Sie zum automatischen Betrieb wissen sollten:

1. Meldung im Display

- Wenn auf die SNACK- oder AUTOMATIK-Taste gedrückt wird, zeigt die Digitalanzeige folgendes an:



- Wenn Ihre Unterstützung erforderlich wird (z.B. zum Wenden des Garguts), stoppt der Betrieb und ein Signalton ertönt, wobei in der Anzeige die restliche Garzeit blinkt. Zum Fortsetzen des Betriebes, die PLUS/START-Taste () drücken. Genaue Anweisungen finden Sie in der SNACK- und AUTOMATIK-TABELLE.

2. Programmwahl

Zum Wählen des Programms die SNACK- bzw. AUTOMATIK-Taste so oft drücken, bis die Anzeige die gewünschte Programmnummer anzeigt.

3. Eingabe von Gewicht oder Menge

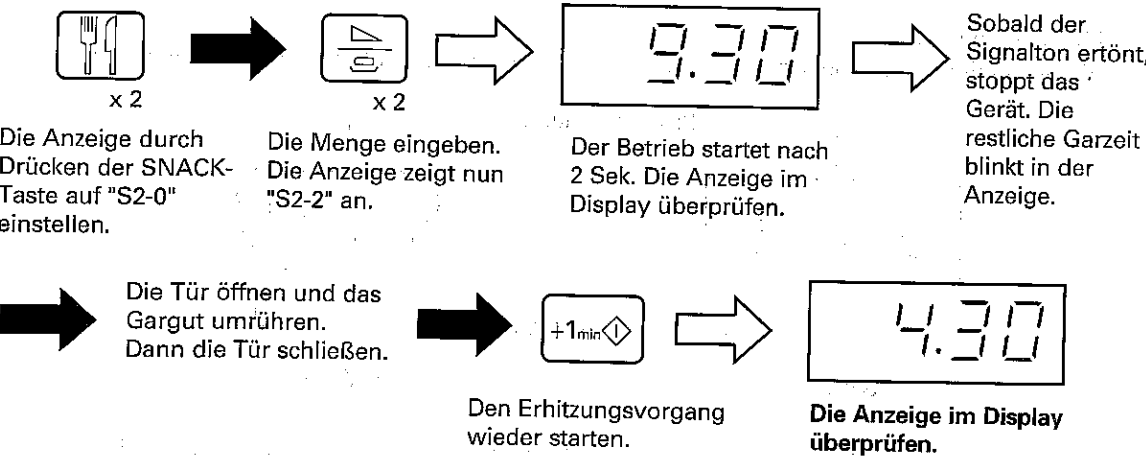
- Das Gewicht bzw. die Menge des Lebensmittels wird durch entsprechend häufiges Drücken der LEISTUNGSSTUFE/PORTIONEN-Taste () eingegeben. Näheres hierzu finden Sie in den nachstehenden Tabellen und auf dem Menü-Aufkleber.
- Nach Wahl des Programms muß die LEISTUNGSSTUFE/PORTIONEN-Taste () betätigt werden, da der Betrieb anderenfalls nicht startet.
- Nur das Gewicht des Lebensmittels eingeben. Das Gewicht der verwendeten Behälter ist vorher abzuziehen.
- Die Automatikprogramme nicht verwenden, wenn das Gewicht bzw. die Menge des Lebensmittels die angegebene Einheit pro Tastendruck über- bzw. unterschreitet. In solchen Fällen auf manuellen Betrieb übergehen.
- Die Anleitungen in den Tabellen beachten, um einwandfreie Resultate zu erhalten.

- Die Endtemperatur richtet sich auch nach der Ausgangstemperatur des Garguts. Nach der Zubereitung prüfen, ob das Lebensmittel ausreichend gegart ist. Falls erforderlich, eine längere Garzeit oder höhere Leistungsstufe einstellen.

SNACK-TASTE

Die SNACK-Taste ermöglicht schnelles und einfaches Zubereiten von Suppen, Eintöpfen und Tiefkühl-Fertiggerichten.

Beispiel: Garen eines Tiefkühl-Fertiggerichts (600 g)



SNACK-TABELLE

Programm-Nummer	Speisen/Menge (Geschirr)	Einheit pro Tastendruck	Ungefähre Ausgangs-temperatur	Verfahren	Empfohlene Menüs
1.	Suppen Eintöpfe 1 - 4 Suppentassen 200 ml/Tasse (Suppentassen + Mikrowellenfolie oder Deckel)	200 ml	20°C Raumtemperatur	- Die Tassen am Rand des Drehtellers plazieren. - Mit Mikrowellenfolie oder Deckel abdecken. - Nach dem Erhitzen umrühren und für etwa 1 - 2 Min. stehen lassen.	
2.	Tiefkühl-Fertiggerichte 0,4 - 0,8 kg Gesamtgewicht* (Schüssel mit Deckel oder Mikrowellenfolie)	200 g	-18°C	- Falls vom Hersteller empfohlen, etwas Flüssigkeit zugeben. - Mit Deckel oder Mikrowellenfolie abdecken. - Falls vom Hersteller gewünscht, ohne Deckel erhitzen. - Wenn das Gerät stoppt und der Signalton ertönt, umrühren und ggf. wieder abdecken. - Nach dem Garen umrühren und etwa 1 - 2 Min. stehen lassen.	Umrührbare Speisen, z.B. Tortellini, Tagliatelle, China-Gerichte

* Falls der Hersteller das Hinzugeben von Flüssigkeit empfiehlt, ist bei Benutzung der SNACK-Programme das Gewicht einschließlich der zusätzlichen Flüssigkeit einzugeben.

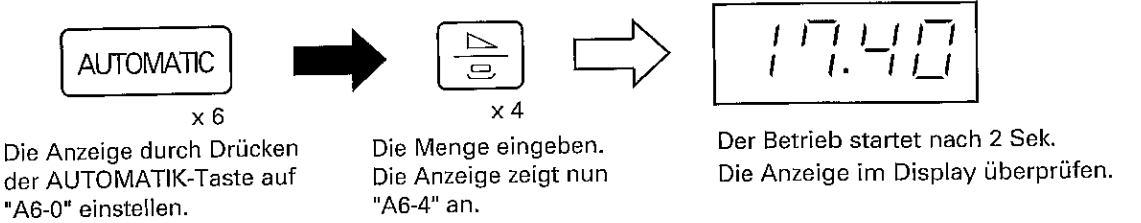
* Falls das Gericht in Folienverpackung abgepackt ist, bitte in einen mikrowellengeeigneten Behälter umfüllen.

AUTOMATIK-TASTE

AUTOMATIC

Bei Programmwahl mit der AUTOMATIK-Taste wird die richtige Leistungsstufe und Garzeit automatisch eingestellt.

Beispiel: Garen eines Auflaufs (1,1 kg)



AUTOMATIK-TABELLE

Programm-Nummer	Speisen/Menge (Geschirr)	Einheit pro Tastendruck	Ungefähre Ausgangs-temperatur	Verfahren	Empfohlene Menüs
1. 	Getränke 1 - 6 Tassen 150 ml/Tasse (Tassen)	150 ml	20°C Raumtemperatur	- Die Tassen am Rand des Drehtellers plazieren. - Nach dem Erhitzen umrühren und etwa 1 - 2 Min. stehen lassen. HINWEIS: Im Kühlschrank verwahrte Getränke (Ausgangstemperatur 5°C, ±2°C) im manuellen Betrieb erhitzen.	Kaffee
2. 	Salzkartoffeln Pellkartoffeln 0,2 - 0,8 kg (Schüssel mit Deckel)	200 g	20°C	Salzkartoffeln: - Die Kartoffeln schälen und, falls erforderlich, in ungefähr gleich große Stücke schneiden. - Die Kartoffeln in die Schüssel geben. - Die erforderliche Menge Wasser (ca. 2 EL pro 100 g) und etwas Salz zugeben. - Mit dem Deckel abdecken. - Wenn das Gerät stoppt und der Signalton ertönt, umrühren und wieder abdecken. - Die Kartoffeln nach dem Garen für etwa 1 - 2 Min. stehen lassen. Pellkartoffeln: - Ungefähr gleichgroße Kartoffeln auswählen und waschen. - Die Kartoffeln in die Schüssel geben. - Die erforderliche Menge Wasser (ca. 2 EL pro 100 g), sowie etwas Salz zugeben. - Mit dem Deckel abdecken. - Wenn das Gerät stoppt und der Signalton ertönt, umrühren und wieder abdecken. - Die Kartoffeln nach dem Garen für etwa 1 - 2 Min. stehen lassen.	

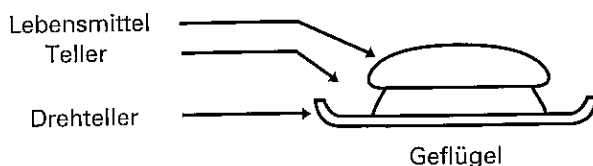
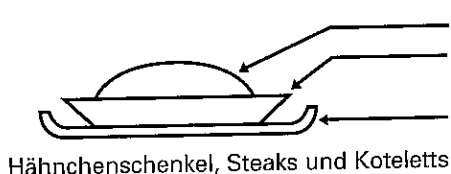
DEUTSCH

Programm- Nummer	Speisen/Menge (Geschirr)	Einheit pro Tastendruck	Ungefähre Ausgangs- temperatur	Verfahren	Empfohlene Menüs
3. 	Gemüse, TK 0,2 - 0,6 kg (Schüssel mit Deckel)	200 g	-18°C	• Etwa 1 - 3 EL Wasser zugeben. (Bei Champignons ist keine zusätzliche Wasserzugabe erforderlich.) • Mit dem Deckel abdecken. • Wenn das Gerät stoppt und der Signalton ertönt, umrühren und wieder abdecken. • Nach dem Garen für etwa 1 - 2 Min. stehen lassen. HINWEIS: Kompakt gefrorenes Gemüse im manuellen Betrieb garen.	
4. 	Frisches Gemüse 0,2 - 0,6 kg (Schüssel mit Deckel)	200 g	20°C	• Die benötigte Menge Wasser (etwa 1 EL pro 100 g) und Salz zugeben. • Das Gemüse kleinschneiden, z.B. in Streifen, Würfel oder Scheiben. • Mit dem Deckel abdecken. • Wenn das Gerät stoppt und der Signalton ertönt, umrühren und erneut abdecken. • Nach dem Garen für etwa 2 Min. stehen lassen.	Blumenkohl Broccoli Fenchel Lauch (Porree) Paprika Rosenkohl Zucchini Spinat
5. 	Fischfilet mit Sauce 0,4 - 1,6 kg Fisch: 0,2 - 0,8 kg Sauce: 0,2 - 0,8 kg (Quicheform)	400 g Fisch: 200 g Sauce: 200 g	Fisch: 5°C Sauce: um 20°C	• Das Fischfilet mit den dünnen Enden zur Mitte in die Quicheform legen. • Die vorbereitete Sauce auf das Filet geben. • Mit Mikrowellenfolie abdecken. • Nach dem Garen für etwa 2 Min. stehen lassen.	Fisch: Kabeljau Rotbarsch Seelachs Sauce: Sauce Provençal Pikante Sauce Lauch/Käse- Sauce Curry-Sauce
Rezepte für die Sauce finden Sie auf Seite 11.					
6. 	Aufläufe 0,5 - 1,5 kg (Flache ovale Auflaufform)	200 g	20°C	• Den Auflauf entsprechend dem beiliegenden SHARP-Kochbuch vorbereiten. • Nach dem Garen abdecken und für etwa 5 - 10 Min. stehen lassen.	Spinatauflauf
7. 	Hähnchenschenkel 0,2 - 0,8 kg (Quicheform)	200 g	5°C	• Die Zutaten vermischen und die Hähnchenschenkel damit bestreichen. • Die Haut der Hähnchenschenkel anstechen. • Die Hähnchenschenkel mit den dünnen Enden zur Mitte in die Quicheform legen. • Mit Mikrowellenfolie abdecken. • Wenn das Gerät stoppt und der Signalton ertönt, das Gargut wenden. • Nach dem Garen für etwa 3 Min. stehen lassen.	Hähnchenschenkel
Zutaten für 0,8 kg Hähnchenschenkel (ca. 4 - 5 Stck.) 1 1/2 EL Öl 1/2 TL Salz 1 TL Paprika, süß etwas Rosmarin					

Programm-Nummer	Speisen/Menge (Geschirr)	Einheit pro Tastendruck	Ungefähre Ausgangs-temperatur	Verfahren	Empfohlene Menüs
8. 	Auftau-Automatik Geflügel 0,3 - 1,8 kg	(siehe HINWEIS unten) 300 g	-18°C	• Einen Teller mit der Unterseite nach oben auf den Drehteller legen und das Geflügel auf den Tellerboden legen. • Wenn das Gerät stoppt und der Signalton ertönt, das Geflügel wenden. • Beim nächsten Signalton nochmals wenden. • Nach dem Auftauen etwa 30 - 90 Min. mit Alu-Folie abgedeckt stehen lassen, bis das Geflügel vollständig aufgetaut ist.	
	Hähnchenschenkel 0,3 - 0,9 kg	300 g	-18°C	• Die Hähnchenschenkel auf einen Teller legen. • Wenn das Gerät stoppt und der Signalton ertönt, wenden und umordnen. • Beim nächsten Signalton nochmals wenden. • Nach dem Auftauen etwa 10 - 30 Min. mit Alu-Folie abgedeckt stehen lassen, bis die Hähnchenschenkel vollständig aufgetaut sind.	
	Steaks Koteletts 0,3 - 0,9 kg (ca. 1,5 - 2 cm dick)	300 g	-18°C	• Die Stücke mit den dünneren Teilen zur Mitte gerichtet nebeneinander (nicht übereinander) auf einen Teller legen. Wenn die Stücke zusammenhaften, diese so bald wie möglich voneinander trennen. • Wenn das Gerät stoppt und der Signalton ertönt, wenden und umordnen. • Beim nächsten Signalton nochmals wenden. • Nach dem Auftauen etwa 10 - 30 Min. mit Alu-Folie abgedeckt stehen lassen, bis das Fleisch vollständig aufgetaut ist.	

HINWEIS:**Auftau-Automatik**

1. Steaks, Koteletts und Hähnchenschenkel sollten nebeneinander (einlagig) eingefroren werden.
2. Bereits aufgetaute Teile beim Wenden mit schmalen flachen Stückchen Alu-Folie abdecken.
3. Geflügel sollte sofort nach dem Auftauen verarbeitet werden.
4. Das aufzutauende Lebensmittel wie gezeigt in den Garraum stellen:



REZEPTE

Rezepte:

Fischfilet mit Sauce

Kabeljaufilet Provençal

Zutaten

- 20 g Butter
- 100 g Champignons, in Scheiben geschnitten
- 1 Zehe Knoblauch (zerdrückt)
- ca. 50 g Frühlingszwiebeln
- 1 Dose Tomaten ohne Saft, gut abgetropft (825 g)
- 1 TL Zitronensaft
- 2 EL Tomatenketchup
- 1/2 - 1 TL Basilikum, getrocknet
- Pfeffer, Salz
- 800 g Kabeljaufilet

Zubereitung

1. Butter, Champignons, Zwiebeln und Knoblauch in einer Quicheform für etwa 3 - 4 Min. mit 100% Leistung zusammen garen.
2. Tomaten, Zitronensaft, Ketchup, Basilikum, Pfeffer und Salz mischen.
3. Das Fischfilet auf das Gemüse legen und mit Sauce und etwas Gemüse bedecken.
4. Mit AUTOMATIK-Programm A5 (Fischfilet mit Sauce) garen.

Fischfilet mit Lauch-Käse-Sauce

Zutaten

- 50 g Butter
- ca. 175 g Frühlingszwiebeln
- 1/2 TL Majoran, getrocknet
- 40 g Mehl
- 500 ml Milch
- 100 g Gruyere Käse, gerieben
- Salz, Pfeffer
- 1 1/2 EL Petersilie, gehackt
- 800 g Fischfilet (z.B. Seelachs)

Zubereitung

1. Butter, Zwiebeln und Majoran in eine Schüssel geben und für 3 - 4 Min. mit 100% Leistung erhitzen.
2. Das Mehl unterrühren und die Milch zugeben. Zu einer glatten Sauce verrühren.
3. Ohne Deckel für 3 - 4 Min. mit 100% Leistung garen.
4. Den Käse einrühren und abschmecken.
5. Das Fischfilet in eine Quicheform legen und die Sauce darübergießen.
6. Mit AUTOMATIK-Programm A5 (Fischfilet mit Sauce) garen.
7. Nach dem Garen den Fisch herausnehmen und die Sauce gut durchrühren.

HINWEISE:

1. Die Angaben gelten für 1,6 kg. Falls weniger als 1,6 kg zubereitet werden soll, sind die Zutaten und Garzeiten für die Sauce entsprechend anzupassen (zu verringern).
2. Wenn die Sauce für den Kabeljau Provençal oder das Fischfilet mit pikanter Sauce dickflüssiger sein soll, den Fisch nach dem Garen entnehmen und etwas Saucenbinder einrühren (Herstellieranleitung bitte beachten).

Fischfilet mit pikanter Sauce

Zutaten

- 1 Dose Tomaten, abgetropft (825 g)
- 1 Dose Mais (280 g)
- 2 - 3 TL Chili-Sauce
- 40 g Zwiebeln, fein gehackt
- 3 TL Rotwein-Essig
- 1/4 TL Senf
- Thymian
- Cayenne-Pfeffer
- 800 g Fischfilet (z.B. Rotbarsch)

Zubereitung

1. Die Zutaten für die Sauce vermischen.
2. Das Fischfilet (z.B. Rotbarsch) in eine Quicheform legen und die Sauce auf dem Filet verteilen.
3. Mit AUTOMATIK-Programm A5 (Fischfilet mit Sauce) garen.

Fischfilet mit Curry-Sauce

Zutaten

- 40 g Butter
- 30 g Mandeln, gehackt
- 1 - 2 TL Curry
- 30 g Mehl (Vollweizenmehl)
- 40 g Rosinen
- 200 g Ananas (kleine Stücke)
- 1/8 l Brühe
- 1/8 l Ananassaft
- 150 g Saure Sahne
- 100 g Erbsen (tiefgefroren)
- Salz, Pfeffer
- 800 g Fischfilet (Seelachs)

Zubereitung

1. Butter, Mandeln und Curry abgedeckt für etwa 1 - 2 Min. mit 100% Leistung erhitzen.
2. Das Mehl zugeben und gut verrühren.
3. Unter ständigem Rühren Rosinen, Ananas, Ananassaft, Brühe und Sahne zugeben.
4. Abgedeckt für etwa 2 - 3 Min. mit 100% Leistung garen und anschließend umrühren.
5. Die Erbsen zugeben und umrühren.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Den Fisch in eine Quicheform legen und die Sauce darübergießen.
8. Abgedeckt mit AUTOMATIK-Programm A5 (Fischfilet mit Sauce) garen.

ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN

PLUS/START-Taste



Die PLUS/START-Taste () bietet folgende Möglichkeiten:

1. Direktstart

Durch Drücken der PLUS/START-Taste () kann der Garvorgang direkt gestartet werden (jeweils eine Minute mit 100% Leistung).

HINWEIS:

Zum Schutz vor Mißbrauch durch Kinder arbeitet die PLUS/START-Taste () nur innerhalb einer Minute nach der letzten Bedienung.

2. Verlängerung der Garzeit

Jedes Drücken der Taste () bei laufendem Garvorgang verlängert die Garzeit um jeweils 1 Minute.

REINIGUNG UND PFLEGE

VORSICHT!

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

Außen

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

Bedienfeld

Vor dem Reinigen die Tür öffnen, um das Bedienfeld außer Betrieb zu setzen.

Das Bedienfeld vorsichtig mit einem feuchten Tuch reinigen. Niemals zuviel Wasser und keine chemischen oder scheuernden Reiniger verwenden, da das Bedienfeld dadurch beschädigt werden kann.

Innen

1. Nach jedem Gebrauch das noch warme Gerät zur Reinigung mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm abwischen, um leichte

Verschmutzungen zu entfernen. Für starke Verschmutzungen eine milde Seifenlauge verwenden und mehrmals mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm gründlich nachwischen, bis alle Rückstände vollständig entfernt sind.

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

Drehteller und Drehteller-Träger

Entfernen Sie zuerst den Drehteller und den Drehteller-Träger aus dem Garraum. Den Drehteller und den Träger mit einer milden Seifenlauge reinigen und mit einem weichen Tuch trocknen. Beide Teile sind spülmaschinenfest.

Gerätetür

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

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. Leuchtet die Garraumlampe bei geöffneter Gerätetür? JA _____ NEIN _____

3. Einen Meßbecher mit etwa 150 ml Wasser in das Gerät stellen und die Tür schließen.

Die Garraumlampe sollte erlöschen, wenn die Tür geschlossen wird. Das Gerät für eine Minute auf der Leistungsstufe HIGH  (100%) programmieren und den Betrieb starten.

Leuchtet die Lampe? JA _____ NEIN _____

Dreht sich der Drehteller? JA _____ NEIN _____

HINWEIS: Der Drehteller dreht sich in beide Richtungen.

Arbeitet die Lüftung? JA _____ NEIN _____

(Legen Sie Ihre Hand über die Lüftungsöffnungen und prüfen Sie, ob Luft herauskommt.)

Ertönt der Signalton und erlischt das Gar-Symbol nach 1 Minute? JA _____ NEIN _____

Ist das Wasser im Becher nach dem obigen Vorgang 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.

D TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung:	220 - 230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat:	Mindestens 16 A
Leistungsaufnahme:	1,75 kW
Leistungsabgabe:	1100 W (IEC 705)
Mikrowellenfrequenz:	2450 MHz
Außenabmessungen:	520 (B) x 305 (H) x 413 (T) mm
Garraumabmessungen:	342 (B) x 193 (H) x 368 (T) mm
Garrauminhalt:	24 Liter
Drehteller:	ø 325 mm
Gewicht:	ca. 18 kg
Garraumlampe:	25 W/220-230 V

F FICHE TECHNIQUE

Tension d'alimentation:	220-230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible ou disjoncteur de protection:	minimum 16 A
Consommation électrique:	1,75 kW
Puissance de sortie:	1100 W (IEC 705)
Fréquence des micro-ondes:	2450 MHz
Dimensions extérieures:	520 (L) x 305 (H) x 413 (P) mm
Dimensions de la cavité:	342 (L) x 193 (H) x 368 (P) mm
Volume de la cavité:	24 litres
Plateau tournant:	ø 325 mm
Poids:	Environ 18 kg
Eclairage du four:	25 W/220-230 V

NL SPECIFICATIES

Netspanning:	220 - 230 V, 50 Hz, enkele fase
Zekering/circuitonderbreker:	Minimaal 16A
Vereist vermogen:	1,75 kW
Uitgangsvermogen:	1100 W (IEC 705)
Magnetronfrequentie:	2450 MHz
Afmetingen buitenkant:	520 (B) x 305 (H) x 413 (D) mm
Afmetingen binnenkant:	342 (B) x 193 (H) x 368 (D) mm
Kapaciteit oven:	24 liter
Draaitafel:	Doorsnee 325 mm
Gewicht:	Ca. 18 kg
Ovenlamp:	25 W/220-230 V

I DATI TECNICI

Tensione di linea:	220-230 V, 50 Hz, monofase
Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico:	16A minimo
Tensione di alimentazione:	1,75 kW
Potenza erogata:	1100 W (IEC705)
Frequenza microonde:	2450 MHz
Dimensioni esterne:	520(L) x 305(A) x 413(P) mm
Dimensioni cavità:	342(L) x 193(A) x 368(P) mm
Capacità forno:	24 litri
Piatto rotante:	ø325 mm
Peso:	18 kg circa
Lampada forno:	25 W/220-230 V

E ESPECIFICACIONES

Tensión alterna:	220-230 V, 50 Hz, monofásica
Fusible de línea de distribución/interruptor de distribución:	Mínimo 16 A
Energía eléctrica:	1,75 kW
Potencia de salida:	1100 W (IEC 705)
Frecuencia de microondas:	2.450 MHz
Dimensiones exteriores:	520 (An.) x 305 (Al.) x 413 (Prof.) mm
Dimensiones de la cavidad:	342 (An.) x 193 (Al.) x 368 (Prof.) mm
Capacidad del horno:	24 litros
Plato giratorio:	ø325 mm
Peso:	18 kg aproximadamente
Lámpara del horno:	25 W/220-230 V

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

TINS-A433WRRO-H41

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

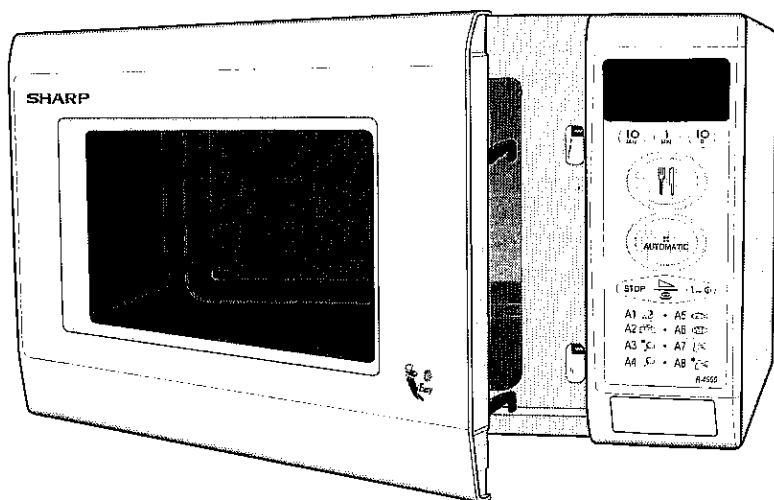
SHARP

KROWELLENGERÄT FÜR DEN HAUSGEBRAUCH
UR A MICRO-ONDES POUR L'USAGE DOMESTIQUE
MAGNETRONOVEN VOOR HUISELIJK GEBRUIK
RNO A MICROONDE PER USO DOMESTICO
RNO MICROONDAS PARA EL HOGAR

MODELL
MODELE
MODEL
MODELLO
MODELO



R-4S56(B)/(W)



R-4S56(W)H

DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

D	BEDIENUNGSANLEITUNG Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten.	Seite 1/D-1
F	MODE D'EMPLOI Ce mode d'emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d'utiliser votre four à micro-ondes.	Page 14/F-1
NL	GEBRUIKSAANWIJZING Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt.	Bladzijde 27/NL-1
I	MANUALE D'ISTRUZIONI Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno.	Pagina 40/I-1
E	MANUAL DE INSTRUCCIONES Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno.	Página 53/E-1

1100W(IEC 705)

D

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

Dieses Gerät stimmt mit den Bedingungen der EN 55014, 02. 1987 überein.

F

Avertissement: 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.

Cet appareil répond aux spécifications de la EN 55014, 02. 1987.

NL

Waarschuwing: Het niet naleven van de gebruiks- en onderhoudsvorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels.

Dit apparaat voldoet aan de vereiste EN 55014, 02. 1987.

I

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

Questo apparecchio è stato prodotto in conformità alla EN 55014, 02. 1987.

E

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

Este aparato cumple con las especificaciones de la EN 55014, 02. 1987.

- 1) ESTE APARATO CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES DEL REGLAMENTO SOBRE PERTURBACIONES RADIOELECTRICAS APROBADO EN R. D. 138/89.
- 2) ASI MISMO DISPONE DE LOS ELEMENTOS ANTIPARASITARIOS NECESARIOS PARA CUMPLIR CON LOS LIMITES ESTABLECIDOS, SIENDO SU LOCALIZACION:

COMPONENTES SUPRESORES DE RUIDO	IDENTIFICACION	LOCALIZACION
UNIDAD DE FILTRO DE RUIDO	FPWBFA270WREO	CERCA DEL CABLE DE LA FUENTE DE ALIMENTACION

D INHALT

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	D-1
AUFSTELLANWEISUNGEN	D-3
ZUBEHÖR	D-3
BEZEICHNUNG DER BAUTEILE	D-4
VOR INBETRIEBNAHME	D-5
MANUELLER BETRIEB	D-5

AUTOMATISCHER BETRIEB	D-6
REZEPTE	D-11
ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN	D-12
REINIGUNG UND PFLEGE	D-13
FUNKTIONSPRÜFUNG	D-13

F TABLE DES MATIERES

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE	
SECURITE	F-1
INSTALLATION	F-3
ACCESSOIRES	F-3
LES ORGANES	F-4
MISE EN SERVICE	F-5

FONCTIONNEMENT MANUEL	F-5
FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE	F-6
RECETTES	F-11
AUTRES FONCTIONS	F-12
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	F-13
AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR	F-13

NL INHOUDSOPGAVE

BELANGRIJKE	
VEILIGHEIDSMAAATREGELEN	NL-1
INSTALLATIE	NL-3
TOEBEHOREN	NL-3
NAMEN VAN ONDERDELEN	NL-4
ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN	NL-5

HANDBEDIENING	NL-5
AUTOMATISCHE BEDIENINGEN	NL-6
RECEPTEN	NL-11
ANDERE HANDIGE FUNKTIES	NL-12
ONDERHOUD EN REINIGEN	NL-13
IN GEVAL VAN STORINGEN	NL-13

I INDICE

ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA	
SICUREZZA	I-1
INSTALLAZIONE	I-3
ACCESSORI	I-3
NOME DELLE PARTI	I-4
PRIMA DI USARE IL FORNO	I-5

OPERAZIONI MANUALI	I-5
OPERAZIONI AUTOMATICHE	I-6
RICETTE	I-11
ALTRE COMODE FUNZIONI	I-12
MANUTENZIONE E PULIZIA	I-13
DIAGNOSTICA	I-13

E INDICE

MEDIDAS IMPORTANTES DE	
SEGURIDAD	E-1
INSTALACION	E-3
ACCESORIOS	E-3
NOMBRE DE LAS PIEZAS	E-4
ANTES DE LA PUESTA EN	
FUNCIONAMIENTO	E-5

OPERACIONES MANUALES	E-5
OPERACIONES AUTOMATICAS	E-6
RECETAS	E-11
OTRAS FUNCIONES CONVENIENTES	E-12
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	E-13
LOCALIZACION DE AVERIAS	E-13

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

AVISOS

Para evitar incendios

1. El horno de microondas no debe 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. En caso de que el horno vaya a ser instalado en un mueble de cocina, debe utilizarse el marco de instalación EBR-4500(B)/(W) patentado por SHARP. Este marco puede adquirirse en su tienda o distribuidor. Consulte las instrucciones de instalación del marco o pregunte a su distribuidor con respecto al procedimiento de instalación adecuado. Solamente utilizando este marco se puede garantizar la seguridad y calidad del producto.
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 220-230 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. Se recomienda utilizar un solo circuito separado para alimentar a 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 ve que sale humo de la comida que se está calentando en el horno, NO ABRA LA PUERTA. Apague y desenchufe el horno y espere hasta que deje de salir humo. Si abre la puerta mientras sale humo de la comida podría causar un incendio.
10. Utilice sólo recipientes, envases y utensilios adecuados para cocinar con microondas. Vea las sugerencias correspondientes en el libro adjunto de cocina.
11. No deje el horno funcionando sin que haya alguien controlando su cocción cuando emplee envases desechables de plástico, papel u otros materiales combustibles para calentar o cocinar la comida.
12. Limpie la tapa de la guía de ondas, la cavidad del horno, el plato giratorio y el soporte del rodillo después de utilizarlos. Quíteles 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 la entrada de 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. Utilice este manual de instrucciones y el recetario adjunto conjuntamente.

Para evitar estropear el horno

1. No haga funcionar el horno si está estropeado o funciona mal. Compruebe los puntos siguientes antes de utilizarlo.
 - (1) La puerta (ni deformada ni combada).
 - (2) Las bisagras y pestillos de seguridad (ni rotos ni flojos).
 - (3) Los sellos de la puerta y las superficies de sellado.
 - (4) La cavidad del horno (no está abollada).
 - (5) El cable o enchufe de alimentación de la corriente.
2. No intente ajustar o reparar el horno usted mismo. El horno debe ser ajustado o reparado solamente mediante un técnico de servicio SHARP autorizado.
3. No ponga el horno a funcionar con la puerta abierta ni altere de ninguna forma los pestillos (cierres) de la puerta de seguridad.
4. No haga funcionar el horno si hay algún objeto atrapado entre los sellos de la puerta y las superficies de sellado.
5. No permita que se acumule grasa o suciedad en los sellos de las puertas ni en las superficies de sellado. Siga las instrucciones de "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO" en la página 13.
6. 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 del borde de una mesa o mostrador.
5. Mantenga el cable de alimentación alejado de las superficies calientes.
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

1. No use nunca recipientes o envases sellados. Quite los cierres y tapas antes de utilizarlos. Los recipientes sellados pueden explotar al acumularse la presión incluso después de haber apagado el horno.
2. Tenga cuidado cuando caliente líquidos en el horno de microondas. Utilice un recipiente de boca ancha para que puedan escapar las burbujas. No caliente nunca líquidos en recipientes de boca estrecha tales como biberones, dado que su contenido podría salirse del recipiente al calentarse y provocar quemaduras.
Para evitar la salida repentina de líquido hirviendo y las posibles quemaduras:
 - 1) Agite el líquido antes de calentarlo/recalentarlo.
 - 2) Es aconsejable introducir una varilla de vidrio o utensilio similar en el líquido mientras calienta.
 - 3) Deje el líquido en reposo al final del tiempo de cocción para evitar que hierva y salpique después.
3. No cocine los huevos en sus cáscaras dado que podrían explotar. Para cocinar o volver a calentar huevos que no estén mezclados o revueltos, pinche las yemas para que no exploten. Corte

también los huevos duros con cáscara antes de calentarlos en el horno de microondas.

4. 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

1. Utilice manoplas o guantes especiales para hornos al sacar la comida para evitar que se queme.
2. Abra siempre los recipientes, envases de palomitas de maíz, bolsas de cocinar en el horno, etc., lejos de su cara y manos para evitar quemaduras del vapor.
3. Manténgase siempre hacia atrás al abrir la puerta del horno para evitar las quemaduras de vapor o calor que se escapa.
4. Corte los alimentos asados o cocidos con rellenos después de calentarlos para que suelten el vapor y evitar quemaduras.
5. 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.

Para evitar que los niños lo utilicen de forma inadecuada

1. Los niños pueden utilizar los hornos de microondas sólo cuando estén bajo supervisión de las personas mayores.
2. No apoyarse ni agarrarse de la puerta del horno. No juegue con el horno ni lo utilice como un juguete.
3. A los niños se les debe enseñar todas las medidas de seguridad importantes tales como la utilización de guantes o manoplas para no quemarse, retirar con cuidado las envolturas de las comidas y tener un cuidado especial con los alimentos (por ej., los envueltos en materiales autocalentables) diseñados para tostar la comida porque puede que estén demasiado calientes.

Otros avisos

1. No intente nunca hacer ninguna modificación en el horno.
2. No mueva el horno mientras está funcionando.
3. Este horno es para preparar solamente comidas en el hogar y debe utilizarse sólo para cocinar alimentos. No es adecuado para utilizarlo con fines comerciales o de laboratorio.

PRECAUCIONES

- Para prevenir averías en el horno y para no estropearlo, tenga en cuenta lo siguiente:
- 1. No haga funcionar el horno cuando esté vacío. Si no lo hace así se estropeará el horno.
- 2. Si utiliza algún plato para dorar o materiales autocalentables, coloque siempre debajo un aislador termorresistente como, por ejemplo, un plato de porcelana para evitar que se estropee el plato giratorio y el soporte del rodillo debido al esfuerzo calorífico. No debe sobrepasar el tiempo de precalentamiento especificado en las instrucciones del plato.
- 3. No utilice utensilios de metal que reflejan las microondas y pueden ocasionar arcos o chispas eléctricas. No ponga nunca latas en el horno.
- 4. Utilice sólo el plato giratorio y el soporte del rodillo diseñados para este horno.
- 5. Para evitar que se rompa el plato giratorio:
 - (a) Antes de limpiar el plato giratorio con agua, déjelo enfriar.
 - (b) No coloque los alimentos directamente sobre el plato giratorio.

- (c) No ponga comidas ni utensilios calientes sobre un plato giratorio frío.
- (d) No ponga comidas ni utensilios fríos sobre un plato giratorio caliente.
- 6. No coloque nada en la partes exteriores del horno mientras está funcionando.

NOTAS

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

INSTALACION

- 1) Saque todos los materiales de embalaje del interior del horno y quite toda la película protectora y la etiqueta engomada del exterior de la puerta del horno.
- 2) Compruebe el horno cuidadosamente por si está estropeado.
- 3) Coloque el horno sobre una superficie plana y

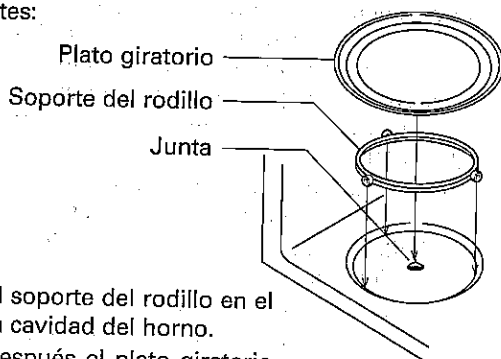
nivelada que sea suficientemente resistente para soportar no sólo el peso del horno, sino también el plato o comida más pesado que pueda cocinar.

- 4) 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:

- Plato giratorio (NTNT-A051WREO)
- Soporte del rodillo (FROLPA062WRKO)
- Recetario (TCADCA494WRRO)
- Manual de instrucciones (TINS-A433WRRO)
- Etiqueta de menús (TCAUHA191WRRO)



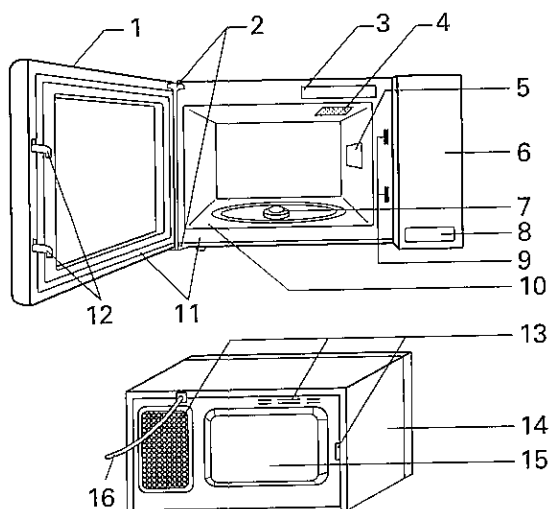
1. Coloque el soporte del rodillo en el suelo de la cavidad del horno.
2. Coloque después el plato giratorio sobre el soporte colocado en la junta.

NOTAS:

- * Cuando haga el pedido de los accesorios, indíquelo a su distribuidor o técnico de servicio SHARP autorizado los tres datos siguientes: el nombre de la pieza, el número de la pieza y el nombre del modelo.
- * El número de la pieza viene indicado entre paréntesis después de su nombre correspondiente y el nombre del modelo viene escrito en la cubierta de este manual de instrucciones.

NOMBRE DE LAS PIEZAS

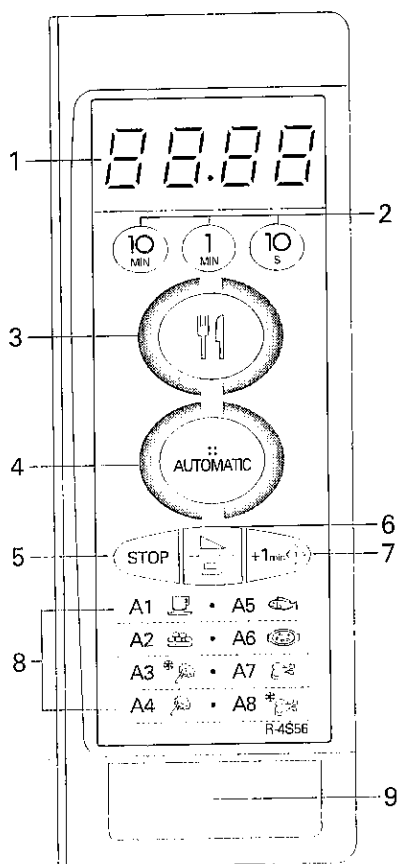
HORNO



1. Puerta
2. Bisagras de la puerta
3. Etiqueta de menú (vea más abajo)
4. Lámpara del horno
5. Tapa de la guía de ondas
6. Panel de control
7. Junta
8. Botón para abrir la puerta
9. Orificios de cierre de la puerta
10. Cavity del horno
11. Sellos de la puerta y superficies de sellado
12. Pestillos de la puerta de seguridad
13. Orificios de ventilación
14. Exterior de la caja
15. Parte exterior
16. Cable de alimentación

La etiqueta de menú no viene pegada. Esta etiqueta es un accesorio del horno y debe ponerse en la posición indicada. Si la pone en otro lugar podría desprenderse debido al calor generado.

PANEL DE CONTROL DE PULSACION TOAUTOMATICA



1. Visualizador digital
2. Teclas de tiempo
3. Tecla de COMIDAS RAPIDAS
4. Tecla de OPERACION AUTOMATICA
5. Tecla de PARADA
6. Tecla de NIVEL DE POTENCIA/ PORCIONES
7. Tecla de 1 MINUTO MAS/INICIO DE COCCION
8. Menús AUTOMATICOS
 - A1 Bebidas
 - A2 Patatas hervidas/con piel
 - A3 Verduras congeladas
 - A4 Verduras frescas
 - A5 Filetes de pescado con salsa
 - A6 Gratinados
 - A7 Muslos de pollo
 - A8 Descongelación fácil
9. Botón para abrir la puerta

ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Enchufe el horno a la toma de corriente.

* El visualizador del horno indicará .

Utilización de la tecla de PARADA

STOP

Utilice la tecla de PARADA () 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.

OPERACIONES MANUALES

Con las operaciones manuales podrá programar el horno para un máximo de 99 minutos y 90 segundos.

Al terminar el funcionamiento del horno, la hora del día aparecerá de nuevo en el visualizador..

Cocción por MICROONDAS



Hay cinco niveles diferentes de potencia de microondas preajustables para su horno.

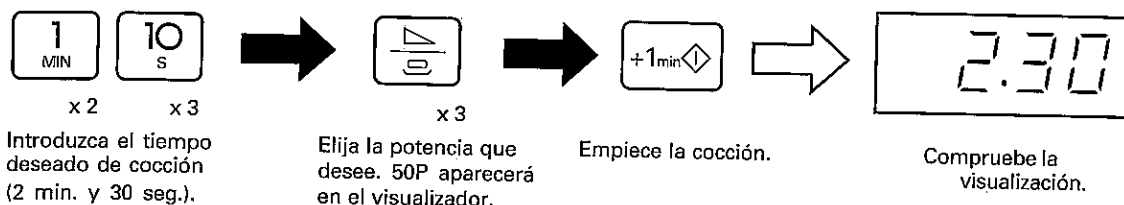
NIVELES	POTENCIA DE MICROONDAS	VATIOS	VISUALIZADOR
 HIGH	100%	1100	100P
 MEDIUM HIGH	70%	770	70P
 MEDIUM	50%	550	50P
 MEDIUM LOW	30%	330	30P
 LOW	10%	110	10P

NOTA:

Si sobrepasa el nivel de potencia deseado, continúe pulsando la tecla de NIVEL DE POTENCIA () hasta que alcance otra vez el nivel deseado.

Si no pone ningún nivel, se seleccionará automáticamente el nivel del 100%.

Ejemplo: Suponga que desea calentar sopa durante 2 minutos y 30 segundos al 50% de potencia.



NOTAS:

1. Cuando abra la puerta durante el proceso de cocción, el tiempo de cocción indicado en el visualizador se parará automáticamente. El tiempo de cocción empieza a reducirse de nuevo al cerrar la puerta y pulsar la tecla de 1 MINUTO MAS/INICIO DE COCCION ().
2. Si quiere saber el nivel de potencia durante la cocción, pulse la tecla de NIVEL DE POTENCIA (). El nivel de potencia se visualizará mientras mantenga pulsada esta tecla.

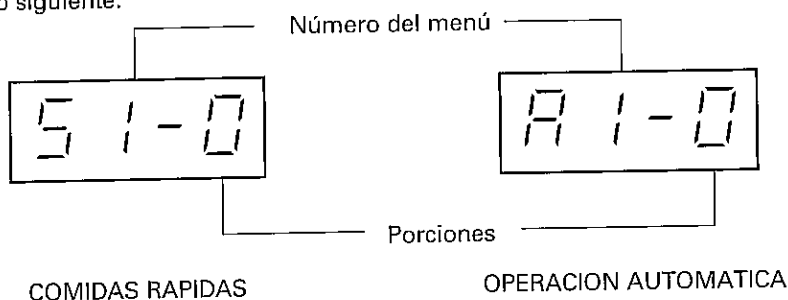
OPERACION AUTOMATICA

La OPERACION AUTOMATICA calcula automáticamente la potencia de microondas y el tiempo de cocción correctos. Puede elegir 2 menús de COMIDAS RAPIDAS y 8 menús AUTOMATICOS.

Al utilizar esta función automática, tenga en cuenta lo siguiente:

1. Mensajes en el visualizador

- Cuando pulse la tecla de COMIDAS RAPIDAS o la tecla de OPERACION AUTOMATICA, el visualizador indicará lo siguiente:



- Cuando tenga que hacer algo (por ejemplo, dar la vuelta a la comida), el horno se parará y sonará una señal audible, al tiempo que destellará el tiempo de cocción restante en el visualizador. Para continuar cocinando, pulse la tecla de 1 MINUTO MAS/INICIO DE COCCION (). Las instrucciones detalladas se incluyen en la tabla de cocción.

2. Introducción del menú

El menú puede introducirse pulsando la tecla de COMIDAS RAPIDAS o la de OPERACION AUTOMATICA hasta que aparezca el número que se desee en el visualizador.

3. Introducción del peso o cantidad

- El peso o la cantidad de comida puede introducirse pulsando la tecla de NIVEL DE POTENCIA/PORCIONES (). El número de veces que necesita pulsar la tecla se corresponde con el peso o cantidad de comida que vaya a cocinar. Las instrucciones para introducir el peso o la cantidad se encuentran en la tabla de cocción y en la etiqueta de menús.
- Asegúrese de pulsar la tecla de NIVEL DE POTENCIA/PORCIONES () después de seleccionar el menú o el horno no empezará a funcionar.
- Introduzca sólo el peso de la comida. No incluya el peso del envase o recipiente.
- Para cocinar comidas que pesen más o menos que los pesos/cantidades indicados en la tabla de cocción, utilice programas manuales.
- Para conseguir los mejores resultados, siga las instrucciones de la tabla de cocción.

- ## 4. La temperatura final dependerá de la temperatura inicial de la comida. Compruebe si la comida está hecha después de la cocción. Si es necesario, puede ampliar el tiempo de cocción y modificar el nivel de potencia.

Tecla de COMIDAS RAPIDAS



La tecla de COMIDAS RAPIDAS le ofrece la posibilidad de cocinar rápida y fácilmente sopas, guisados y platos precocinados congelados.

Ejemplo: Suponga que quiere cocinar 600 g de un plato congelado precocinado.

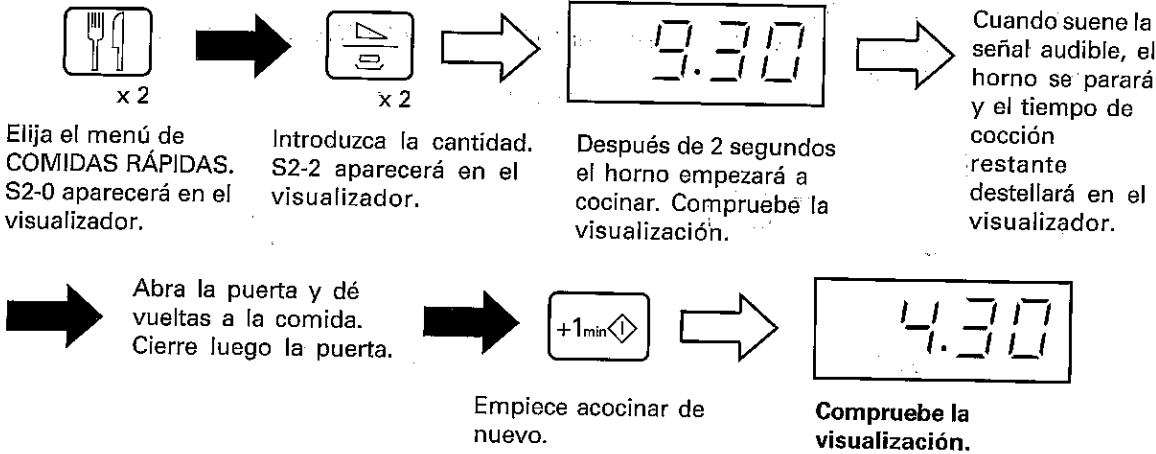


TABLA DE COMIDAS RAPIDAS

Número de menú	Comida y cantidad (vajilla)	Unidad por pulsación	Temp. inicial de la comida	Procedimiento	Menús recomendados
1.	Sopas Guisados o estofados 1 - 4 tazas 200 ml/taza (Tazas+Tapas o plástico de envolver para microondas)	200 ml	20°C Temperatura ambiente	- Coloque las tazas en los bordes del plato giratorio. - Cubra con tapa o plástico de envolver adecuado para microondas. - Después de la cocción, remueva y deje reposar de 1 a 2 minutos.	
2.	Platos precocinados congelados 0,4 - 0,8 kg Peso total* (Guisado o estofado+ Tapas o plástico de envolver para microondas)	200 g	-18°C	- Añada algo de líquido si así lo recomienda el fabricante. - Cubra con tapa o plástico de envolver adecuado para microondas. - Cocine sin tapar si así lo indican las instrucciones. - Cuando se pare el horno y suene la señal, remueva y vuelva a tapar. - Después de la cocción, remueva y deje reposar de 1 a 2 minutos.	Menús que se puedan dar vuelta, por ej., Tortellini Togliatelle Menús chinos

* Si el fabricante recomienda añadir líquido, será necesario pesar el peso total de la comida más el líquido cuando se utilice la función de COMIDAS RAPIDAS.

* Si la comida está en un recipiente de aluminio, pásela a un plato adecuado resistente a las microondas.

Tecla de OPERACION AUTOMATICA

AUTOMATIC

La tecla de OPERACION AUTOMATICA calcula automáticamente el nivel de potencia de microondas y el tiempo de cocción correctos.

Ejemplo: Suponga que quiere cocinar un gratinado que pesa 1,1 kg.

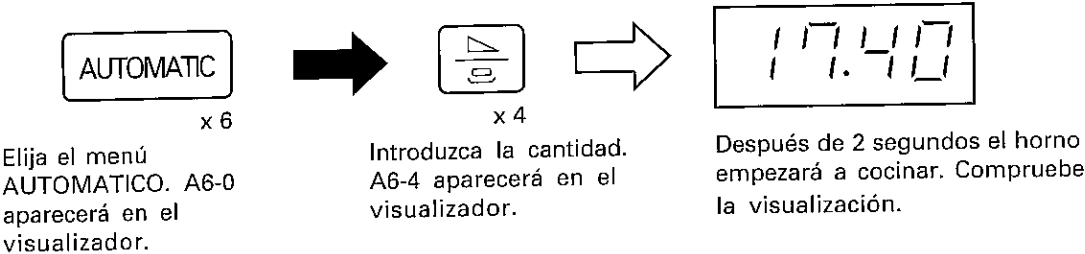


TABLA DE MENUS AUTOMATICOS

Número de menú	Comida y cantidad (vajilla)	Unidad por pulsación	Temp. inicial de la comida	Procedimiento	Menús recomendados
1.	Bebidas 1 - 6 tazas 150 ml/taza (Taza)	150 ml	20°C Temperatura ambiente	- Coloque las bebidas en los bordes del plato giratorio. - Después de calentarlas, remueva y deje reposar de 1 a 2 minutos. NOTA: Si la temperatura inicial de la comida es la del frigorífico de 5°C (±2°C), cocine manualmente.	Cafés
2.	Patatas hervidas Patatas con piel 0,2 - 0,8 kg (Cuenco + Tapa)	200 g	20°C	Patatas hervidas - Pele las patatas y córtelas en trozos que sean aproximadamente iguales y del tamaño que desee. - Póngalas en un cuenco. - Añada la cantidad necesaria de agua (por cada 100 g unas 2 cucharadas soperas) y un poco de sal. - Cubra con tapa. - Cuando se pare el horno y suene la señal, dé vueltas a las patatas y vuelva a taparlas. - Después de la cocción, déjelas reposar de 1 a 2 minutos. Patatas con piel - Elija patatas que tengan aproximadamente el mismo tamaño y lávelas. - Ponga las patatas en un cuenco. - Añada la cantidad necesaria de agua (unas 2 cucharadas soperas por cada 100 g) y un poco de sal. - Cubra con tapa. - Cuando se pare el horno y suene la señal, dé vueltas a las patatas y vuelva a taparlas. - Después de la cocción, déjelas reposar de 1 a 2 minutos.	

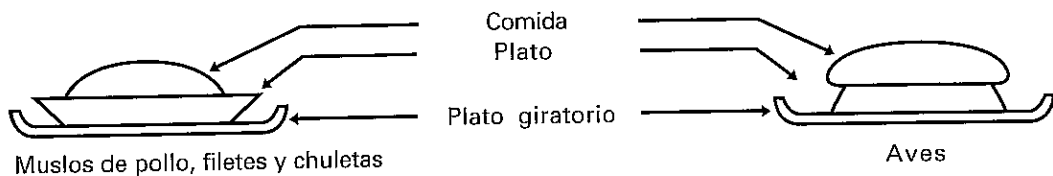
Número de menú	Comida y cantidad (vajilla)	Unidad por pulsación	Temp. inicial de la comida	Procedimiento	Menús recomendados
3. 	Verduras congeladas 0,2 - 0,6 kg (Cuenco+ Tapa)	200 g	-18°C	- Añada 1-3 cucharadas soperas de agua. (Para los champiñones no es necesario añadir agua adicional.) - Cubra con tapa. - Cuando se pare el horno y suene la señal, dé vueltas a las verduras y vuelva a taparlas. - Después de la cocción, déjelas reposar de 1 a 2 minutos. NOTA: Si tiene verduras congeladas en bloque, cóccinelas manualmente.	
4. 	Verduras frescas 0,2 - 0,6 kg (Cuenco + Tapa)	200 g	20°C	- Añada la cantidad necesaria de agua (1 cucharada sopera por cada 100 g) y sal que desee. - Corte en trozos pequeños, ya sea en juliana, dados o rodajas. - Cubra con tapa. - Cuando se pare el horno y suene la señal, dé vueltas a las verduras y vuelva a taparlas. - Después de la cocción, déjelas reposar unos 2 minutos.	Coliflor Brécol Hinojo Puerros Pimiento Coles de Bruselas Calabacines Espinacas
5. 	Filetes de pescado con salsa 0,4 - 1,6 kg Pescado: 0,2 - 0,8kg Salsa: 0,2 - 0,8 kg (Molde poco profundo)	400 g Pescado: 200g Salsa: 200 g	Pescado 5°C Salsa 20°C	- Coloque los filetes de pescado en un molde poco profundo con sus extremos más delgados o finos hacia el centro. - Eche la salsa preparada sobre los filetes. - Tápelos con plástico de envolver para microondas. - Después de la cocción, déjelos reposar unos 2 minutos.	Pescados: Bacalao Pescado rosa Pescado de piel oscura Salsas: Provenzal Picante Puerros y queso Curry
Vea las recetas con salsa de la página 11.					
6. 	Gratinados 0,5 - 1,5 kg (Molde profundo y ovalado para gratinados)	200 g	20°C	- Prepare el gratén consultando el recetario SHARP adjunto. - Después de la cocción, deje reposar la comida de 5 a 10 minutos.	Gratén de espinacas
7. 	Muslos de pollo 0,2 - 0,8 kg (Molde poco profundo)	200 g	5°C	- Mezcle los ingredientes y extiéndalos sobre los muslos de pollo. - Pinche la piel del pollo. - Ponga los muslos de pollo en un molde poco profundo con los extremos delgados hacia el centro. - Tápelos con plástico de envolver para microondas. - Cuando se pare el horno y suene la señal, dé la vuelta a los muslos. - Después de la cocción, déjelos reposar unos 3 minutos.	Muslos o patas de pollo
Ingredientes para 0,8 kg de muslos de pollo (4-5 piezas) 1 1/2 cucharada sopera de aceite 1/2 cucharadita de sal 1 cucharadita de paprika dulce Un poco de romero					

Número de menú	Comida y cantidad (vajilla)	Unidad por pulsación	Temp. inicial de la comida	Procedimiento	Menús recomendados
8. 	Descongelación fácil Aves 0,3 - 1,8 kg	(Vea las NOTAS de más abajo) 300 g	-18°C	• Ponga un plato boca abajo sobre el plato giratorio y coloque las aves encima. • Cuando se pare el horno y suene la señal, déles la vuelta. • Cuando se pare el horno y suene la señal, déles la vuelta de nuevo. • Después de la descongelación, déjelas envueltas en papel de aluminio de 30 a 90 minutos hasta que estén completamente descongeladas.	
	Muslos de pollo 0,3 - 0,9 kg	300 g	-18°C	• Ponga los muslos de pollo en un plato. • Cuando se pare el horno y suene la señal, déles la vuelta y vuelva a colocarlos bien. • Cuando se pare el horno y suene la señal, déles la vuelta de nuevo. • Después de la descongelación, déjelos envueltos en papel de aluminio de 10 a 30 minutos hasta que estén completamente descongelados.	
	Filetes, costillas 0,3 - 0,9 kg (de 1,5 a 2 cm de grosor)	300 g	-18°C	• Coloque los alimentos en un plato con las partes más finas o delgadas en el centro, formando una sola capa. Si los filetes o costillas están amontonados, trate de separarlos lo más posible. • Cuando se pare el horno y suene la señal, déles la vuelta y vuelva a colocarlos bien. • Cuando se pare el horno y suene la señal, déles la vuelta de nuevo. • Después de la descongelación, déjelos envueltos en papel de aluminio de 10 a 30 minutos hasta que estén completamente descongelados.	

NOTAS:

Descongelación fácil

1. Los filetes, chuletas y muslos de pollo deben congelarse en una sola capa.
2. Después de voltearlas, proteja las partes descongeladas con trozos pequeños y planos de papel de aluminio.
3. Las aves deben prepararse inmediatamente después de descongelarlas.
4. Coloque la comida en el horno tal como se muestra:



RECETAS

Filetes de pescado con salsa

Filete de bacalao a la provenzal

Ingredientes

20 g	mantequilla
100 g	champiñones cortados en rodajas
1 diente	ajo (machacado)
Unos 50 g	cebolletas
1 lata (825 g)	tomates sin jugo, bien escurridos
1 cucharadita	zummo de limón
2 cucharadas soperas	tomate ketchup
1/2 - 1 cucharadita	albahaca seca
	sal y pimienta
800 g	filetes de bacalao

Preparación

1. Cocine la mantequilla, los champiñones, las cebolletas y el ajo juntos en un plato poco profundo durante 3 - 4 minutos al 100%.
2. Mezcle los tomates, el zummo de limón, el ketchup, la albahaca, la pimienta y la sal.
3. Coloque los filetes de bacalao sobre las verduras y cúbralos con la salsa y algunas verduras.
4. Cocine en AUTOMATICO A5 "Filetes de pescado con salsa".

Filetes de pescado con salsa de puerros y queso

Ingredientes

50 g	mantequilla
Unos 175 g	cebolletas
1/2 cucharadita	mejorana seca
40 g	harina
500 ml	leche
100 g	queso Gruyere rayado
	sal y pimienta
1 1/2 cucharadas soperas	perejil picado
800 g	filetes de pescado (por ej., pescado de piel oscura)

Preparación

1. Ponga la mantequilla, las cebolletas y la mejorana en una cacerola y caliente durante 3 - 4 minutos al 100%.
2. Agregue la harina y la leche removiendo bien hasta que quede una salsa uniforme.
3. Cocine durante 3 - 4 minutos al 100% destapado.
4. Agregue el queso y la sal y pimienta al gusto, removiendo bien.
5. Coloque los filetes de pescado en un plato poco profundo y eche la salsa sobre ellos.
6. Cocine en AUTOMATICO A5 "Filetes de pescado con salsa".
7. Después de la cocción, saque los filetes de pescado y remueva bien la salsa.

NOTAS:

1. Estas instrucciones son para 1,6 kg. Si desea cocinar menos de esta cantidad deberá ajustar (reducir) los ingredientes de la salsa así como el tiempo de cocción que se indica para preparar la salsa.
2. Si desea que sea más espesa la salsa provenzal para los filetes de bacalao o la salsa picante para los filetes de pescado, saque el pescado después de cocinarlo y agregue polvo espesante para salsas (siguiendo las instrucciones del fabricante).

Filetes de pescado con salsa picante

Ingredientes

1 lata (825 g)	tomates escurridos
1 lata (280 g)	maíz
2 - 3 cucharaditas	salsa de guindilla
40 g	cebolla finamente picada
3 cucharaditas	vinagre de vino tinto
1/4 cucharadita	mostaza
	tomillo
	pimienta del ají de Cayena
800 g	filetes de pescado (por ej, de pescado de piel rosa)

Preparación

1. Mezcle todos los ingredientes de la salsa.
2. Coloque los filetes de pescado en un plato poco profundo y extienda la salsa sobre los filetes.
3. Cocine en AUTOMATICO A5 "Filetes de pescado con salsa".

Filetes de pescado con salsa curry

Ingredientes

40 g	mantequilla
30 g	almendras picadas
1 - 2 cucharadas soperas	curry
30 g	harina integral
40 g	pasas
200 g	piña en trozos pequeños
1/8 l	caldo
1/8 l	zummo de piña
150 g	nata líquida agria
100 g	guisantes congelados
	sal y pimienta
800 g	filetes de pescado (de piel oscura)

Preparación

1. Caliente la mantequilla, las almendras y el curry tapado durante 1 - 2 minutos al 100%.
2. Añada la harina mezclándola muy bien.
3. Agregue las pasas, la piña, el zummo de piña, el caldo y la nata, removiéndolo bien.
4. Cocínelo tapado durante 2 - 3 minutos al 100% y déle vueltas después de la cocción.
5. Añada los guisantes y déle vueltas.
6. Aliñe con sal y pimienta al gusto.
7. Coloque el pescado en un plato poco profundo y extienda la salsa por encima.
8. Cocine en AUTOMATICO A5 "Filetes de pescado con salsa".

OTRAS FUNCIONES CONVENIENTES

Tecla de 1 MINUTO MAS/INICIO DE COCCION

La tecla de 1 MINUTO MAS/INICIO DE COCCION () le permite activar las dos funciones siguientes:

1. Inicio inmediato

Puede empezar a cocinar inmediatamente a la potencia de 100% en incrementos de 1 minuto pulsando la tecla de 1 MINUTO MAS/INICIO DE COCCION ().

NOTA:

Para evitar que los niños la usen de forma errónea, la tecla de 1 MINUTO MAS/INICIO DE COCCION () puede usarse sólo antes de que transcurra 1 minuto de la operación anterior.

2. Ampliación del tiempo de cocción

Puede ampliar el tiempo de cocción en incrementos de 1 minuto pulsando la tecla de 1 MINUTO MAS/INICIO DE COCCION () durante el proceso de cocción.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

PRECAUCIONES :

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

Exterior del horno

El exterior de su horno puede limpiarse fácilmente con jabón suave y agua. No se olvide de eliminar el jabón con un paño y de secar el exterior del horno con una toalla suave.

Panel de control

Antes de limpiar el panel, abra la puerta para desactivar las teclas del panel de control.

Tenga cuidado al limpiar el panel de control. Utilizando un paño humedecido solamente en agua, páselo suavemente por el panel hasta que éste quede limpio. No utilice mucha agua. No emplee ningún producto de limpieza químico o abrasivo.

Interior del horno

- 1) Para limpiar el horno, quite las partes de comida derramada y las salpicaduras con un

pañó humedecido o con una esponja, después de usarlo y mientras está todavía caliente. Para limpiar las salpicaduras o manchas más grandes, utilice jabón suave y quítelas frotando varias veces con un paño humedecido hasta que desaparezcan por completo.

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

Plato giratorio y soporte del rodillo

Retire primero el plato giratorio y el soporte del rodillo del horno. Lave después tanto el plato giratorio como el soporte del rodillo en agua jabonosa y séquelos con un paño seco. Tanto el plato giratorio como el soporte del rodillo pueden lavarse también en un lavaplatos.

Puerta

Limpie frecuentemente la puerta, los sellos de la puerta, zonas adyacentes y los dos lados de la ventana con un paño húmedo para limpiar los alimentos derramados o las salpicaduras.

LOCALIZACION DE AVERIAS

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 se abre la puerta, ¿se enciende la lámpara del horno? SI _____ NO _____
3. Ponga una taza conteniendo unos 150 ml de agua en el horno y cierre firmemente la puerta. La lámpara del horno se apagará si la puerta está bien cerrada. Programe el horno para 1 minuto en ALTO  (100%).

¿Se enciende la lámpara del horno?

SI _____ NO _____

¿Gira el plato giratorio?

SI _____ NO _____

NOTA: El plato giratorio da vueltas en cualquier sentido.

¿Funciona la ventilación?

SI _____ NO _____

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

Transcurrido 1 minuto,

¿Suena la señal y se apaga el indicador de cocción

SI _____ NO _____

¿Está la taza con los 150 ml de agua templada después de la operación anterior?

SI _____ NO _____

Si la respuesta a alguna de estas preguntas fuese "NO", acuda a un técnico de servicio SHARP autorizado y notifíquelo el resultado de sus comprobaciones.

D TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung:	220 - 230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat:	Mindestens 16 A
Leistungsaufnahme:	1,75 kW
Leistungsabgabe:	1100 W (IEC 705)
Mikrowellenfrequenz:	2450 MHz
Außenabmessungen:	520 (B) x 305 (H) x 413 (T) mm
Garraumabmessungen:	342 (B) x 193 (H) x 368 (T) mm
Garrauminhalt:	24 Liter
Drehteller:	ø 325 mm
Gewicht:	ca. 18 kg
Garraumlampe:	25 W/220-230 V

F FICHE TECHNIQUE

Tension d'alimentation:	220-230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible ou disjoncteur de protection:	minimum 16 A
Consommation électrique:	1,75 kW
Puissance de sortie:	1100 W (IEC 705)
Fréquence des micro-ondes:	2450 MHz
Dimensions extérieures:	520 (L) x 305 (H) x 413 (P) mm
Dimensions de la cavité:	342 (L) x 193 (H) x 368 (P) mm
Volume de la cavité:	24 litres
Plateau tournant:	ø 325 mm
Poids:	Environ 18 kg
Eclairage du four:	25 W/220-230 V

NL SPECIFICATIES

Netspanning:	220 - 230 V, 50 Hz, enkele fase
Zekering/circuitonderbreker:	Minimaal 16A
Vereist vermogen:	1,75 kW
Uitgangsvermogen:	1100 W (IEC 705)
Magnetronfrequentie:	2450 MHz
Afmetingen buitenkant:	520 (B) x 305 (H) x 413 (D) mm
Afmetingen binnenkant:	342 (B) x 193 (H) x 368 (D) mm
Kapaciteit oven:	24 liter
Draaitafel:	Doorsnee 325 mm
Gewicht:	Ca. 18 kg
Ovenlamp:	25 W/220-230 V

I DATI TECNICI

Tensione di linea:	220-230 V, 50 Hz, monofase
Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico:	16A minimo
Tensione di alimentazione:	1,75 kW
Potenza erogata:	1100 W (IEC705)
Frequenza microonde:	2450 MHz
Dimensioni esterne:	520(L) x 305(A) x 413(P) mm
Dimensioni cavità:	342(L) x 193(A) x 368(P) mm
Capacità forno:	24 litri
Piatto rotante:	ø325 mm
Peso:	18 kg circa
Lampada forno:	25 W/220-230 V

E ESPECIFICACIONES

Tensión alterna:	220-230 V, 50 Hz, monofásica
Fusible de línea de distribución/interruptor de distribución:	Mínimo 16 A
Energía eléctrica:	1,75 kW
Potencia de salida:	1100 W (IEC 705)
Frecuencia de microondas:	2.450 MHz
Dimensiones exteriores:	520 (An.) x 305 (Al.) x 413 (Prof.) mm
Dimensiones de la cavidad:	342 (An.) x 193 (Al.) x 368 (Prof.) mm
Capacidad del horno:	24 litros
Plato giratorio:	ø325 mm
Peso:	18 kg aproximadamente
Lámpara del horno:	25 W/220-230 V

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

TINS-A433WRRO-H41

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