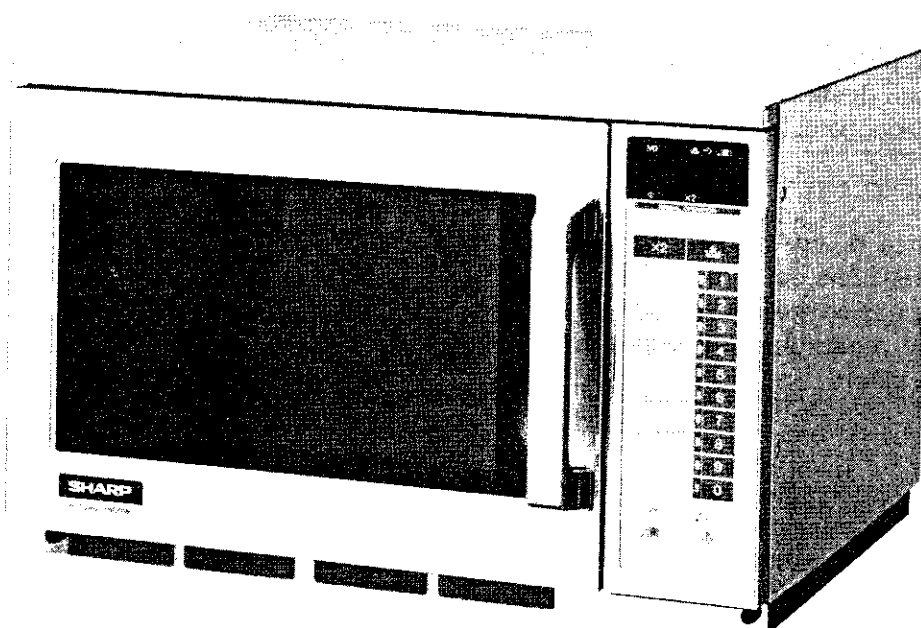


SHARP

PROFESSIONELLE MIKROWELLENGERÄT
FOUR À MICRO-ONDES COMMERCIAL
KOMMERCIËLE MAGNETRON
FORNO A MICROONDE COMMERCIALE
HORNO MICROONDAS INDUSTRIAL



R-2390



DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

DEUTSCH BEDIENUNGSANLEITUNG	Seite 1/D-1	ITALIANO MANUALE D'ISTRUZIONI	Pag. 55/I-1
FRANÇAIS MODE D'EMPLOI	Page 19/F-1	ESPAÑOL MANUAL DE MANEJO	Página 73/S-1
NEDERLANDS GEBRUIKSAANWIJZING	Bladzijde 37/NL-1		

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 ne sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte.

Cet appareil répond aux spécifications de la EN 55014, 02.1987.

NL**Waarschuwing**

De niet-naleving 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 gezondheidsletelsels.

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 e l'alterazione del forno che ne permetta l'uso a portello aperto possono costituire un grave pericolo per la vostra salute.

Questo apparecchio è stato prodotto in conformità alle EN 55014, 02.1987.

S**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 las especificaciones de la EN 55014, 02.1987.

1) ESTE APARATO CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES DEL REGLAMENTO SOBRE PERTURBACIONES REDIOELECTRICAS APROBADO EN R.D. 138/89.

2) ASI MISHO 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	FPWBFA213 WREO	CERCA DE CABLE DE LA FUENTE DE ALIMENTACION

D INHALT (1/D-1 – 18/D-18)

AUFSTELLANWEISUNGEN.....	D-1	ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN	
WICHTIGE HINWEISE.....	D-2	Einstellung der Lautstärke.....	D-11
BAUTEILEBEZEICHNUNGEN.....	D-3	Programmsperre.....	D-11
VOR INBETRIEBNAHME.....	D-4	Zählerfunktionen.....	D-12
PROGRAMMBETRIEB.....	D-4	Informationen zu FEHLERMELDUNGEN...	D-13
Speichereinstellung.....	D-5	REINIGUNG UND PFLEGE.....	D-14
Garen mit Speicherprogramm.....	D-7	FUNKTIONSPRÜFUNG.....	D-15
Garen einer doppelten Menge mit		TECHNISCHE DATEN.....	D-15
speicherprogramm.....	D-7	UTENSILIEN.....	D-16
Speicherkontrolle.....	D-8	ERHITZUNGS-GAR-UND-	
MANUELLER BETRIEB.....	D-9	AUFTAUTABELLE.....	D-17
Garen mit Zeiteinstellung.....	D-9		

F TABLE DES MATIERES (19/F-1 – 36/F-18)

INSTALLATION.....	F-1	AUTRES FONCTIONS	
PRECAUTIONS A OBSERVER.....	F-2	Réglage du niveau sonore.....	F-11
LES ORGANES ET COMMANDES DU		Verrouillage de la programmation.....	F-11
FOUR.....	F-3	Fonctions du compteur.....	F-12
MISE EN SERVICE.....	F-4	Messages d'anomalies de	
UTILISATION DES PROGRAMMES.....	F-4	fonctionnement.....	F-13
Réglage de la mémoire.....	F-5	ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	F-14
Cuisson commandée par un programme		AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR.....	F-15
en mémoire.....	F-7	FICHE TECHNIQUE.....	F-15
Cuisson d'une quantité double,		USTENSILES.....	F-16
commandée par un programme		GUIDE DE TEMPS DE CHAUFFAGE ET	
en mémoire.....	F-7	DE CUISSON.....	F-17
Vérification de la mémoire.....	F-8		
FONCTIONNEMENT MANUEL.....	F-9		
Temps de cuisson.....	F-9		

NL INHOUDSOPGAVE (37/NL-1 – 54/NL-18)

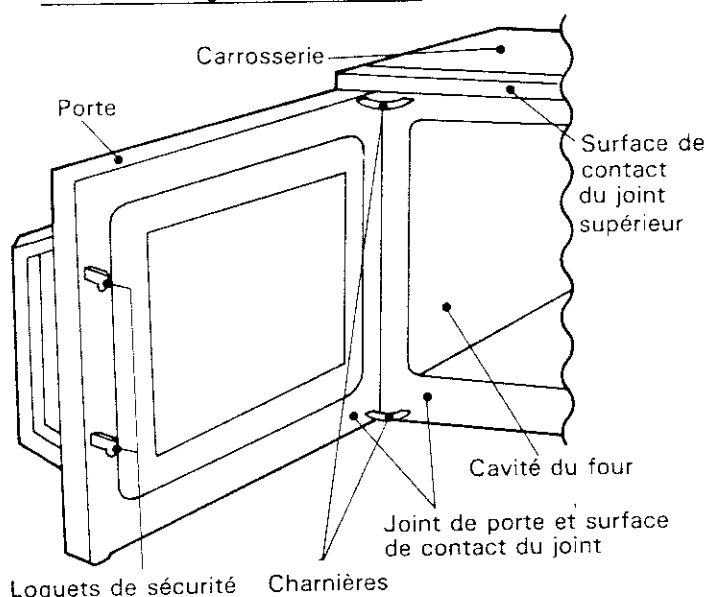
INSTALLATIE.....	NL-1	ANDERE HANDIGE KENMERKEN	
VOORZORGSMAATREGELEN.....	NL-2	Instellen van het volume.....	NL-11
NAMEN VAN ONDERDELEN.....	NL-3	Programmavergrendeling.....	NL-11
ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN.....	NL-4	Tellerfuncties.....	NL-12
WERKING VAN HET PROGRAMMA.....	NL-4	Informatie aangaande foutlezingen.....	NL-13
Instellen van het geheugen.....	NL-5	ONDERHOUD EN REINIGEN.....	NL-14
Koken met het geheugen programma.....	NL-7	IN GEVAL VAN STORINGEN.....	NL-15
Koken van een dubbele hoeveelheid		SPECIFICATIES.....	NL-15
m.b.v. het geheugen programma.....	NL-7	KOOKGEREEDSCHAP.....	NL-16
Kontroleren van het geheugen.....	NL-8	OPWARMINGS EN KOOKTIJDEN GIDS.....	NL-17
BEDIENING MET DE HAND.....	NL-9		
Koken met een ingestelde tijd.....	NL-9		

Menge	Lebensmittel	Ungefähre Erhitzungszeit	Anmerkungen
Kasserollen			
200 g	Gebackene Bohnen	1 Min. 10 Sek.	Erhitzen, abgedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
200 g	Rindfleisch in Rotwein	1 Min. 10 Sek.	Erhitzen, abgedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
200 g	Rindsgulasch	1 Min. 10 Sek.	Erhitzen, abgedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
200 g	Rindfleischintopf	1 Min. 10 Sek.	Erhitzen, abgedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
200 g	Rindfleischschnitten mit Bratensoße	50 Sek.	Erhitzen, abgedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
200 g	Hühnerfrikassee	1 Min. 10 Sek.	Erhitzen, abgedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
200 g	Hühn à la King	1 Min. 10 Sek.	Erhitzen, abgedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
200 g	Paprika mit Fleisch	1 Min. 10 Sek.	Erhitzen, abgedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
200 g	Lasagne	1 Min. 10 Sek.	Erhitzen, abgedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
200 g	Fleischkäse	1 Min. 10 Sek.	Erhitzen, abgedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
200 g	Makkaroni (Rindfleisch-Soße)	1 Min. 10 Sek.	Erhitzen, abgedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
200 g	Makkaroni (Käsesoße)	1 Min. 10 Sek.	Erhitzen, abgedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
200 g	Topf-Törtchen	1 Min. 10 Sek.	Erhitzen, abgedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
200 g	Ravioli	1 Min. 10 Sek.	Erhitzen, abgedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
200 g	Garnelen auf kreolische Art	1 Min. 10 Sek.	Erhitzen, abgedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
200 g	Garnelen-Newburg	1 Min. 10 Sek.	Erhitzen, abgedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
225 g	Kurze Rindsrippe	1 Min. 10 Sek.	Erhitzen, abgedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
200 g	Spaghetti	50 Sek.	Erhitzen, abgedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
200 g	Eintopfahähnchen	1 Min. 10 Sek.	Erhitzen, abgedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
200 g	Thunfisch-Kasserolle	1 Min. 10 Sek.	Erhitzen, abgedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
215 g	Geschnittener Truthahn	50 Sek.	Erhitzen, abgedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
Gemüse			
115 g	Spargel	30–35 Sek.	Erhitzen, abgedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
115 g	Grüne Bohnen	20–25 Sek.	Erhitzen, abgedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
115 g	Brokkoli	20–25 Sek.	Erhitzen, abgedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
115 g	Geschnittene Karotten	20–25 Sek.	Erhitzen, abgedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
115 g	Blumenkohl	20–25 Sek.	Erhitzen, abgedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
115 g	Maiskölbchen	20–25 Sek.	Erhitzen, abgedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
115 g	Pilze	30–35 Sek.	Erhitzen, abgedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
115 g	Erbsen	20–25 Sek.	Erhitzen, abgedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
115 g	Überbackene Kartoffeln	30–35 Sek.	Erhitzen, abgedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
200 g	Vorgebackene Kartoffeln	40–45 Sek.	Erhitzen, nicht abgedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
Erstmaliges Garen			
2 Scheiben	Speck (à 30 g)	1 Min.	Zwischen Papierhandtüchern garen
1 Kolben	Mais (ca. 130 g)	1 Min. 10 Sek.	Mit Butter bestreichen und abdecken
140 g	Rührei	50 Sek.	3 Mal umrühren
170 g	Hummerschwanz	1 Min. 35 Sek.	Spalten, mit Butter bestreichen und würzen, abgedeckt erhitzen
170 g	Kartoffel	2 Min. 20 Sek.	Waschen, nicht abgedeckt erhitzen
225 g	Forelle	1 Min. 10 Sek.	Mit Butter bestreichen und abgedeckt garen
Auftauen			
Die Lebensmittel nach dem Auftauen wenden. Die AUFTAUEN-Taste verwenden. (Die AUFTAUEN-Taste ist auf eine Mikrowellen-Leistungsstufe von 10% eingestellt.)			
170 g	Hummerschwanz	3 Min.	
225 g	Heilbutt	4 Min.	
225 g	Lammkotelett	5 Min.	
450 g	Lammkoteletts	7 Min. 10 Sek.	
225 g	Schweinskotelett	5 Min.	
450 g	Schweinekoteletts	7 Min. 10 Sek.	
225 g	Lachs-Steak	4 Min.	
225 g	Garnelen	4 Min.	

INSTALLATION

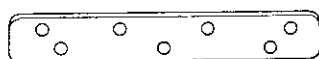
- 1) Retirer tous les matériaux d'emballage qui se trouvent à l'intérieur du four, le film de protection qui recouvre la carrosserie.
- 2) Vérifier que le four n'a pas été endommagé pendant le transport. En particulier, s'assurer que:
 - a) La porte n'est pas décalée ou faussée.
 - b) Les charnières et loquets de sécurité de la porte ne sont pas cassés ou desserrés.
 - c) Le joint de porte et la surface de contact du joint ne sont pas endommagés.
 - d) L'intérieur du four et la porte ne présentent pas d'enfoncements produits par des chocs.

En cas d'anomalie, ne pas mettre le four en service. Contacter le revendeur ou un service d'entretien agréé par SHARP.



- 3) Ne pas placer le four à proximité d'une source de chaleur et de vapeur (four ordinaire, par exemple).

Vérifier que l'emballage contient tous les accessoires suivants:



Plaque de montage pour la superposition de deux fours.



Platine de protection

Notices et autres documents

- Mode d'emploi du four
- Autocollant pour les menus
Indiquer les noms de plats et leur durée de cuisson sur cet autocollant qui sera ensuite fixé sur le panneau de commande.
- Carte de la Poste Fédérale Allemande (pour l'Allemagne seulement)

- 4) Le cordon d'alimentation du four est équipé d'une fiche schuko à brancher dans une prise murale standard (avec prise de terre). Par mesure de sécurité, choisir une prise murale facilement accessible pour pouvoir débrancher le four en cas d'urgence.
- 5) Ne pas placer le cordon d'alimentation sous le four.
- 6) Le revendeur et le fabricant dégagent leur responsabilité en cas de dommages matériels ou de blessures imputables à un raccordement incorrect du four à l'alimentation. La tension de secteur doit être 220-230V, 50Hz.
- 7) Lorsque deux fours professionnels doivent être superposés:
 - 7-1) Installez le four A et posez le four B sur le four A, comme le montre l'illustration.
 - 7-2) Retirez les trois (3) vis (a) et (c) supérieures, à l'arrière du four A.
 - 7-3) Retirez les quatre (4) vis (b) inférieures, à l'arrière du four B.
 - 7-4) Tout d'abord, placer la plaque de fixation à l'arrière des fours de façon à aligner les trous des quatre vis sur le four B et des trois vis sur le four A. Fixer cette plaque, comme le montre la figure A, au moyen des vis (a) et (b) précédemment retirées.
 - 7-5) Introduire l'extrémité de la platine de protection du cordon d'alimentation sur la gauche des ouïes d'aération du four A, comme le montre la figure B. Cela fait, fixer la platine de protection sur la gauche de la plaque de fixation au moyen de la vis (c), comme le montrent les figures A et B.

ATTENTION: Dans le cas où deux fours sont superposés, la plaque de fixation et la platine de protection doivent être posées de telle manière que le cordon d'alimentation du four B ne soit pas soumis à l'air chaud provenant du four A, et.

Chaque four doit être alimenté par une prise séparée.

S'assurer que le cordon d'alimentation du four B n'est pas coincé par la plaque de fixation ni la platine de protection.

Ne pas superposer plus de deux fours.

Fig. A

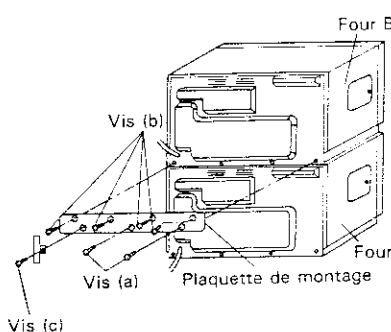
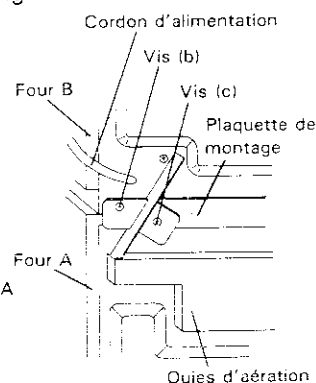


Fig. B



PRECAUTIONS A OBSERVER

Généralités

- 1) **Contrôle d'aspect** — Ne pas utiliser ce four s'il présente des signes d'endommagement. Voir la rubrique 2) du chapitre INSTALLATION, page F-1.
- 2) **Porte** — Ne jamais faire fonctionner le four avec un objet pris entre le four et la porte.
- 3) **Ventilation** — Les ouïes d'aération du four ne doivent pas être obstruées.
- 4) **Dépannage** — Ne pas tenter de régler ou de dépanner soi-même ce four. Faire appel à un réparateur formé par SHARP.
- 5) **Fonctionnement à vide** — Le four ne doit pas être mis en service s'il ne contient aucun aliment. Le fonctionnement à vide peut endommager le four.
- 6) **Entreposage d'aliments** — Ne rien entreposer dans le four, même lorsqu'il est n'est pas en service.
- 7) **Après cuisson** — A la fin de la cuisson, le ventilateur demeure en service pendant une minute pour abaisser la température des composants électroniques et des pièces mécaniques.

Ustensiles

- 1) Avant d'utiliser un ustensile de cuisson, s'assurer que son emploi est possible dans un four à micro-ondes.
- 2) **Métaux** — Les ustensiles métalliques NE DOIVENT PAS être utilisés pour la cuisson MICRO-ONDES. Les métaux réfléchissent les micro-ondes et il y a risque de formation d'arcs électriques.
* L'usage d'un ustensile ou d'un produit métallique (tel que les feuilles d'aluminium) est admissible dans certains cas. On veillera cependant à ce qu'ils ne puissent jamais entrer en contact avec les parois du four.
Le four doit être placé à plus de 2 cm du mur.
- 3) **Récipients à couvercle** — Enlever le joint du couvercle du récipient, ou le couvercle lui-même s'il est étanche. Si le récipient est hermétiquement fermé, la pression interne augmente et il y a risque d'explosion même après l'arrêt du four.

- 4) **Chauffe des liquides** — Pour faire bouillir de l'eau ou une préparation liquide, employer un récipient à large ouverture permettant l'échappement libre des vapeurs d'ébullition. Si l'ouverture du récipient est trop étroite, il se forme de grosses bulles qui éclatent en projetant du liquide bouillant même après l'arrêt du four. Pour éviter les éclaboussures et les brûlures, il est recommandé de placer une baguette de verre ou un objet similaire dans le récipient contenant le liquide à porter à ébullition.
- 5) **Divers** — On trouvera page 16 des indications sur les ustensiles recommandés.

Aliments

- 1) **Oeufs** — Ne pas faire cuire des oeufs dans leur coquille car la coquille risque d'éclater sous l'effet de la pression interne, même après l'arrêt du four. Ne pas réchauffer des oeufs cuits, à moins qu'il ne s'agisse d'oeufs brouillés ou sur le plat. Crever les jaunes avant de faire cuire des oeufs.
- 2) **Huile et graisse** — Ne pas chauffer l'huile ou la graisse à friture dans ce four. Il n'est pas possible d'en contrôler la température et il y a risque de surchauffe.
- 3) **Sucre** — Pour la cuisson des préparations très sucrées ou grasses (pudding, tarte anglaise, gâteau aux fruits, etc.), respecter scrupuleusement les instructions de cuisson car le dépassement du temps de cuisson conseillé risque de brûler l'intérieur du four et de l'endommager.

Divers

- 1) **Condensation** — L'humidité contenue dans certains aliments produit parfois un phénomène de condensation contre les parois et la porte du four. Cela n'est pas anormal. La condensation est en général moins abondante si l'aliment est couvert pendant la cuisson. Il arrive même que l'humidité suinte par le joint et l'encadrement de la porte du four. Cela est normal et n'est pas le signe d'une fuite de micro-ondes vers l'extérieur.

LES ORGANES ET COMMANDES DU FOUR

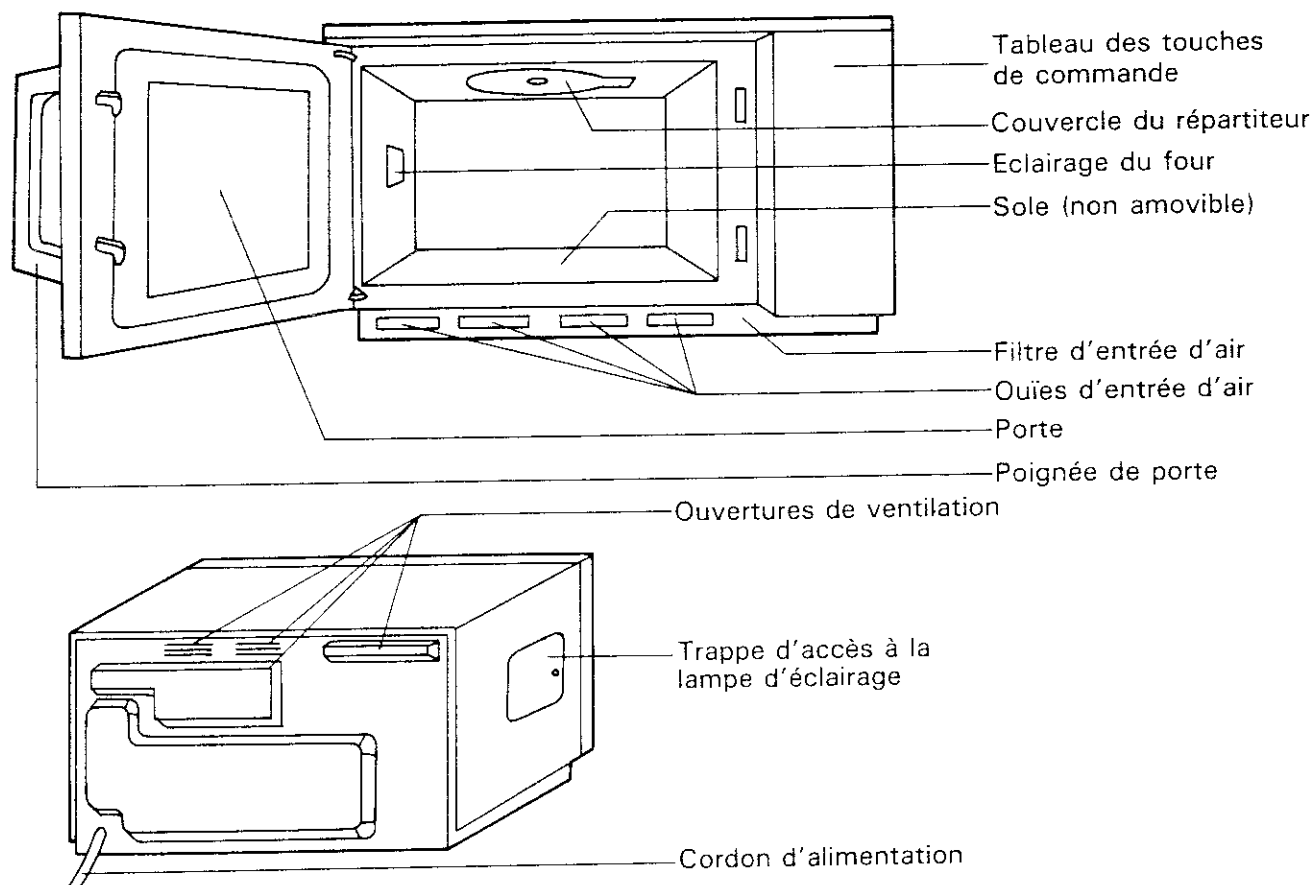
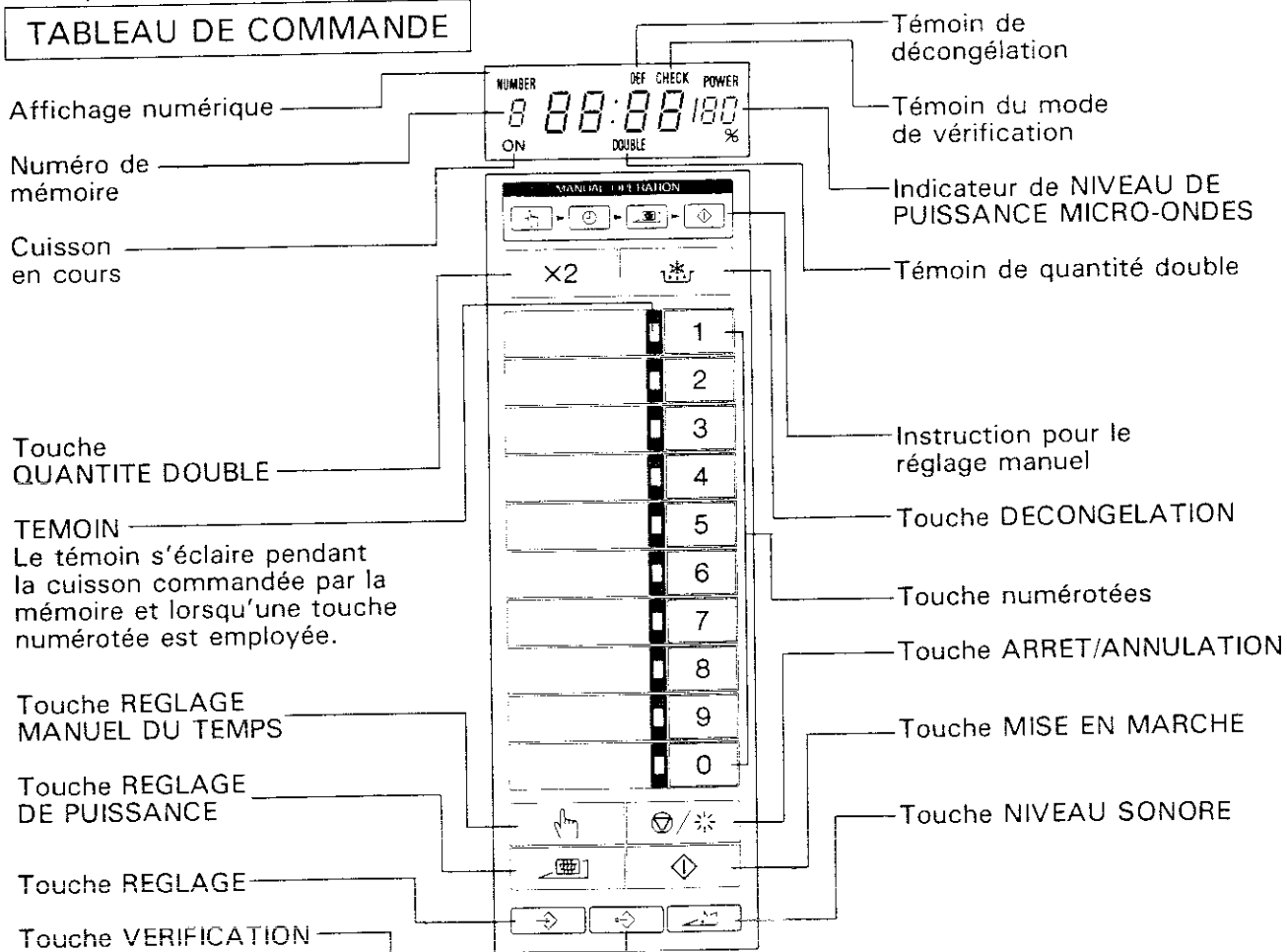


TABLEAU DE COMMANDE



MISE EN SERVICE

- * Avant de mettre en marche, prenez la peine de lire entièrement ce mode d'emploi pour bien comprendre le fonctionnement du four.
- 1) Branchez le cordon d'alimentation.
 - * L'affichage indique . en chiffres clignotants.
- 2) Les touches n'ont d'effet que si la porte est fermée.
- 3) L'éclairage du four et le ventilateur sont en service pendant une minute après l'ouverture de la porte ou à la fin de la cuisson.
- 4) La programmation est annulée lorsque aucune touche n'est utilisée pendant plus de trois minutes au cours d'une programmation.
- 5) La cuisson est arrêtée lorsque la porte est ouverte pendant une cuisson commandée par la mémoire.
- 6) Pendant la cuisson, sauf la cuisson commandée par la mémoire, le four s'arrête lorsque la porte est ouverte et la programmation est annulée si on n'appuie pas sur la touche MISE EN MARCHE () dans la minute qui suit la fermeture de la porte.

UTILISATION DES PROGRAMMES

Ce four dispose d'une mémoire qui peut contenir dix programmes de cuisson.

Pour chaque plat, un coefficient multiplicateur est prévu lorsque la quantité est doublée.

Les dix programmes de cuisson préétablis sont indiqués dans le tableau ci-dessous (pour leur utilisation, se reporter page F-7).

Touche No.	Programme préétabli		Coefficient multiplicateur pour quantité double
	Durée	Niveau de puissance	
1	5 s	100%	1,8
2	10 s	100%	1,8
3	20 s	100%	1,8
4	30 s	100%	1,8
5	40 s	100%	1,8
6	50 s	100%	1,8
7	1 mn 00 s	100%	1,8
8	1 mn 15 s	100%	1,8
9	1 mn 30 s	100%	1,8
0	2 mn	100%	1,8

En cas de nécessité, les programmes de cuisson peuvent être modifiés individuellement (se reporter page F-5, "Réglage du temps de cuisson et du niveau de puissance"). Les coefficients multiplicateurs peuvent également être modifiés individuellement (se reporter page F-6, "Réglage du coefficient multiplicateur"). Pour la vérification des valeurs en mémoire, se reporter page F-8, "Examen du contenu de la mémoire".

Un programme de cuisson peut comprendre deux séquences. Le four peut avoir 11 niveaux de puissance restituée.

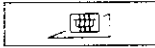
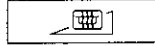
En cas de panne de secteur, le contenu de la mémoire n'est pas effacé; il est donc inutile de reprendre sa programmation. Aucune pile n'est utilisée pour préserver le contenu de la mémoire.

Réglage de la mémoire

Il est possible de régler séparément chaque mémoire.

Réglage du temps et du niveau de puissance

* **Exemple:** Supposons que l'on veuille régler la mémoire 1 pour une cuisson à 70% pendant 5 minutes suivie d'une cuisson à 50% pendant 3 minutes.

Étape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1	Tout d'abord, annuler le verrouillage de programmation (se reporter page F-11). Appuyer sur la touche REGLAGE.		NUMBER .
2	Appuyer sur la touche NUMERO 1 .	1	NUMBER 1.
3	Appuyer sur la touche REGLAGE MANUEL DU TEMPS.		NUMBER 1.0
4	Appuyer sur les touches numérotées 5 , 0 et 0 .	5 0 0	NUMBER 1 5.00
5	Appuyer sur la touche de réglage du NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES.		NUMBER 1 5.00 POWER 100%
6	Appuyer sur la touche NUMERO 7 .	7	NUMBER 1 5.00 POWER 70%
7	Appuyer sur la touche REGLAGE MANUEL DU TEMPS.		NUMBER 1.0
8	Appuyer sur les touches numérotées 3 , 0 et 0 .	3 0 0	NUMBER 1 3.00
9	Appuyer sur la touche de réglage du NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES.		NUMBER 1 3.00 POWER 100%
10	Appuyer sur la touche NUMERO 5 .	5	NUMBER 1 3.00 POWER 50%
11	Appuyer sur la touche REGLAGE.		NUMBER .

NOTES: Si on choisit 100%, il est inutile d'indiquer le niveau de puissances micro-ondes.

Si le temps de cuisson est supérieur au temps maximal, l'affichage indique "EE 9". Dans ce cas, appuyer sur la touche ARRET/ANNULATION () et recommencer la programmation. (Pour le temps maximal, se reporter page F-11.)

Réglage du coefficient multiplicateur

Il est possible de modifier le coefficient multiplicateur mis en mémoire.

* **Exemple:** Supposons que l'on veuille mettre en mémoire 1 un coefficient de 1,67 pour la quantité double.

Étape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1	Tout d'abord, annuler le verrouillage de programmation (se reporter page F-11). Appuyer sur la touche REGLAGE.		NUMBER .
2	Appuyer sur la touche QUANTITE DOUBLE pendant 2 secondes.	x2 (Pendant 2 secondes)	NUMBER . DOUBLE
3	Appuyer sur la touche NUMERO 1 .	1	NUMBER 1 . DOUBLE
4	Appuyer sur la touche REGLAGE MANUEL DU TEMPS.		NUMBER 1 0.00 DOUBLE
5	Appuyer sur les touches numérotées 1 , 6 et 7 .	1 6 7	NUMBER 1 1.67 DOUBLE
6	Appuyer sur la touche REGLAGE.		NUMBER .

NOTES: 1. Le coefficient multiplicateur doit être modifié pour chaque mémoire séparément.
2. Le coefficient multiplicateur peut prendre une valeur quelconque comprise entre 0 et 9,99.

Cuisson commandée par un programme en mémoire

Il est possible de mettre en marche le four en appuyant simplement sur la touche numérotée correspondant au programme à utiliser.

* **Exemple:** Supposons que l'on veuille régler la mémoire 1 pour une cuisson à 70% pendant 5 minutes suivie d'une cuisson à 50% pendant 3 minutes.

Étape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1	Appuyer sur la touche NUMERO 1 .	1	

Cuisson d'une quantité double, commandée par un programme en mémoire

* **Exemple:** Supposons que l'on veuille cuire une quantité double en utilisant le programme de la mémoire 1. (Dans ce cas, le coefficient multiplicateur est 1,67.)

Étape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1	Appuyer sur la touche QUANTITE DOUBLE.	x2	
2	Appuyer sur la touche NUMERO 1 .	1	

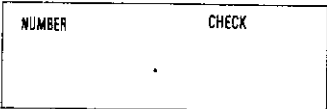
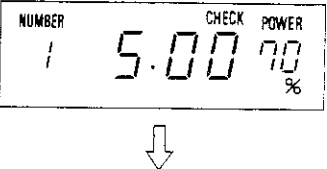
NOTE: Si le temps de cuisson est supérieur au temps maximal, l'affichage indique "EE 9". Dans ce cas, appuyer sur la touche ARRET/ANNULATION () et recommencer la programmation. (Pour le temps maximal, se reporter page F-9.)

Vérification de la mémoire

Il est possible de vérifier le contenu de chaque mémoire.

Vérification du temps et du niveau de puissance

* **Exemple:** Supposons que l'on veuille connaître le contenu de la mémoire 1 réglée pour une cuisson à 70% pendant 5 minutes suivie d'une cuisson à 50% pendant 3 minutes.

Étape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1	Tout d'abord, annuler le verrouillage de programmation (se reporter page F-11). Appuyer sur la touche VERIFICATION.		
2	Appuyer sur la touche NUMERO 1 .	1 Cette indication se répète.	  Clignotement alterné

FRANÇAIS

NOTE: 1. Pour annuler la vérification de la mémoire, appuyer sur la touche ARRET/ANNULATION ().

2. Lorsque (. 0) s'affiche, la mémoire ne contient rien.

Vérification du coefficient multiplicateur

* **Exemple:** Supposons que l'on veuille connaître le coefficient multiplicateur que contient la mémoire 1 et qui est égal à 1,67. Se reporter à "Vérification du temps et du niveau de puissance" ci-dessus. Appuyer sur la touche QUANTITE DOUBLE (x2) entre l'étape 1 et 2 ci-dessus.

FONCTIONNEMENT MANUEL

Un programme de cuisson peut comprendre deux séquences. Le four peut avoir 11 niveaux de puissance restituée.

Durée maximale de cuisson

- 1) Lorsque le programme de cuisson n'exige qu'un seul niveau de puissance, la durée maximale de cuisson est égale à 30 minutes.
- 2) Lorsque le programme de cuisson exige deux niveaux de puissance, la durée maximale de cuisson est la suivante:
 15 minutes par niveau de puissance si le niveau de puissance est égal ou supérieur à 50%.
 30 minutes par niveau de puissance si le niveau de puissance est égal ou inférieur à 40%.

Niveaux de puissance micro-ondes

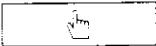
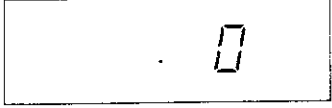
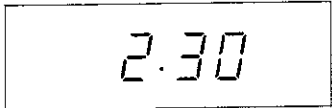
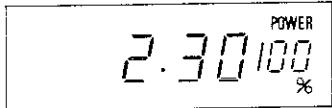
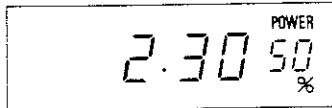
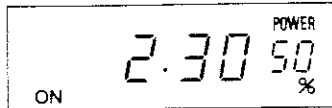
Les niveaux de puissance sont: 100%, 90%, 80%, 70%, 60%, 50%, 40%, 30%, 20%, 10% et 0%.

Niveau de puissance micro-ondes	100%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%	0%
Touches numérotées		9	8	7	6	5	4	3	2	1	0

Si on choisit 100%, il est inutile d'indiquer le niveau de puissances micro-ondes.

Temps de cuisson

* **Exemple:** Supposons que vous vouliez réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à 50%.

Étape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1	Appuyer sur la touche REGLAGE MANUEL DU TEMPS.		
2	Appuyer sur les touches numérotées 2 , 3 et 0 .	  	
3	Appuyer sur la touche de réglage du NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES.		
4	Appuyer sur la touche NUMERO 5 .		
5	Appuyer sur la touche MISE EN MARCHÉ.		

NOTE: Si le temps de cuisson est supérieur au temps maximal, l'affichage indique "EE 9". Dans ce cas, appuyer sur la touche ARRÊT/ANNULATION () et recommencer la programmation.

Vous pouvez aisément décongeler des aliments en utilisant la touche DEFROST. Des exemples vous sont fournis à la page F-18, "GUIDE DE TEMPS DE CHAUFFAGE ET DE CUISSON".

* **Exemple:** Supposons que vous désiriez décongeler 225 g de côtelette d'agneau.

Étape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1	Appuyer sur la touche DECONGELATION.		
2	Appuyer sur les touches numérotées  ,  et  .	  	
3	Appuyer sur la touche REGLAGE.		

AUTRES FONCTIONS

Réglage du niveau sonore

Il est possible de choisir un des cinq niveaux sonores prééglés.

Pour régler le niveau sonore après annulation du verrouillage de la programmation, appuyer sur la touche NIVEAU SONORE () jusqu'à ce que l'on entende le signal sonore au niveau souhaité.

NOTE: Le niveau sonore diminue lorsque l'on appuie sur la touche NIVEAU SONORE (), puis augmente à nouveau.

Verrouillage de la programmation

Le verrouillage de la programmation est destiné à éviter que le contenu des mémoires ne soit modifié ou effacé par erreur.

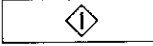
Le verrouillage de la programmation est automatique lorsque le four est alimenté et qu'aucune touche n'est utilisée dans les trois minutes qui suivent l'annulation du verrouillage de la programmation. Le verrouillage de la programmation peut également être réalisé manuellement. Après programmation, les touches SET (), CHECK () et VOLUME () sont sans effet.

Pour verrouiller la programmation

Étape	Description des opérations	Manipulation des touches
1	Appuyer sur la touche de réglage du NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES pendant 2 secondes.	 (Pendant 2 secondes)

Pour deverrouiller la programmation

Le deverrouillage de la programmation doit être annulé avant mise en mémoire, vérification de la mémoire, réglage du niveau sonore et vérification du compteur.

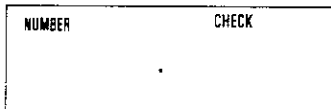
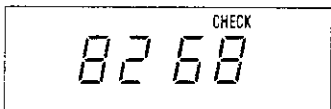
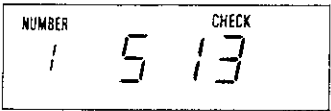
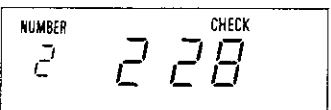
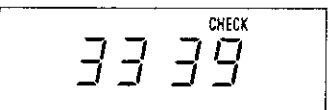
Étape	Description des opérations	Manipulation des touches
1	Appuyer sur la touche MISE EN MARCHE pendant 2 secondes.	 (Pendant 2 secondes)

Fonctions du compteur

Le nombre d'utilisations du four est mémorisé par le compteur et pour chaque touche. Il est possible de connaître le nombre d'utilisations. (Se reporter à Vérification du compteur ou Remise à zéro du compteur, page F-12, 13).

Vérification du compteur

* **Exemple:** Supposons que l'on veuille connaître le nombre total d'utilisations du four, le nombre d'utilisations des mémoires 1 et 2 et le nombre d'utilisations manuelles. Supposons également que le four a été utilisé 8263 fois, dont 513 fois pour cuisson commandée par la mémoire 1, 228 fois pour cuisson commandée par la mémoire 2 et 3339 fois pour cuisson commandée manuellement.

Étape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1	Tout d'abord, annuler le verrouillage de programmation (se reporter page F-11). Appuyer sur la touche VERIFICATION pendant 2 secondes.	 (Pendant 2 secondes)	
2	Après 2 secondes.		 (Nombre total d'utilisations)
3	Appuyer sur la touche NUMERO  .		 (Nombre d'utilisation de la mémoire 1)
4	Appuyer sur la touche NUMERO  .		 (Nombre d'utilisation de la mémoire 2)
5	Appuyer sur la touche REGLAGE MANUEL DU TEMPS.		 (Nombre d'utilisation manuelle)

NOTES: 1. Pour annuler la vérification du compteur, appuyer sur la touche ARRET/ANNULATION ().

2. Chaque compteur peut atteindre 9999 avant d'être remis à 0.

Remise à zéro du compteur

Chaque compteur peut être remis à zéro en appuyant sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES () pendant 2 secondes après une vérification du compteur.

* **Exemple:** Supposons que l'on veuille remettre à zéro le compteur correspondant à la mémoire 1.

Étape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage						
1	Tout d'abord, annuler le verrouillage de programmation (se reporter page F-11). Appuyer sur la touche VERIFICATION pendant 2 secondes.	 (Pendant 2 secondes)	<table><tr><td>NUMBER</td><td>CHECK</td></tr><tr><td colspan="2">.</td></tr></table>	NUMBER	CHECK	.			
NUMBER	CHECK								
.									
2	Après 2 secondes.		<table><tr><td colspan="2">CHECK</td></tr><tr><td colspan="2">8268</td></tr></table> (Nombre total d'utilisations)	CHECK		8268			
CHECK									
8268									
3	Appuyer sur la touche NUMERO <table><tr><td>1</td></tr></table> .	1	<table><tr><td>1</td></tr></table>	1	<table><tr><td>NUMBER</td><td>CHECK</td></tr><tr><td>1</td><td>513</td></tr></table> (Nombre d'utilisation de la mémoire 1)	NUMBER	CHECK	1	513
1									
1									
NUMBER	CHECK								
1	513								
4	Appuyer sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES pendant 2 secondes.	 (Pendant 2 secondes)	<table><tr><td>NUMBER</td><td>CHECK</td></tr><tr><td>1</td><td>513</td></tr></table>	NUMBER	CHECK	1	513		
NUMBER	CHECK								
1	513								
5	Après 2 secondes.		<table><tr><td>NUMBER</td><td>CHECK</td></tr><tr><td>1</td><td>0</td></tr></table>	NUMBER	CHECK	1	0		
NUMBER	CHECK								
1	0								

- NOTE: 1. Pour annuler la vérification du compteur, appuyer sur la touche ARRET/ANNULATION ().
2. Pour remettre à zéro le compteur correspondant aux utilisations manuelles, appuyer sur la touche REGLAGE MANUEL DU TEMPS () au cours de l'étape 3 et non sur la touche numérotée.
3. Pour remettre à zéro le compteur correspondant au nombre total d'utilisation, ne pas procéder à l'étape 3.

Messages d'anomalies de fonctionnement

En cas d'affichage d'un message, suivre les instructions données ci-dessous.

MESSAGES D'ANOMALIES	
EE1, EE2, EE3, EE4, EE5, EE6, EE8	Le four est hors d'état de fonctionner. Prendre contact avec le revendeur ou un service d'entretien agréé par Sharp.
EE7	La température de l'air en sortie est trop élevée. S'assurer que les ouïes d'entrée et de sortie d'air ne sont pas obstruées, que la température de la pièce n'est pas excessive et que le four n'est pas mis en fonctionnement alors qu'il ne contient aucun aliment. Corriger le défaut, appuyez sur la touche STOP/CLEAR () et attendre quelques minutes avant d'utiliser le four.
EE9	Le temps de cuisson est supérieur au temps maximal autorisé. Appuyez sur la touche STOP/CLEAR () et reprendre la programmation.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NE PAS UTILISER LES PRODUITS VENDUS DANS LE COMMERCE POUR LE NETTOYAGE DES FOURS CAR CERTAINS SONT TRÈS DECAPANTS OU ABRASIFS. LES TAMPONS DE RECURAGE RISQUENT DE RAYER ET TERNIR LE TABLEAU DES TOUCHES DE COMMANDES ET LES PEINTURES DU FOUR A MICRO-ONDES.

Extérieur du four

Nettoyer l'extérieur du four au savon doux et à l'eau. Rincer pour éliminer l'eau savonneuse et sécher avec un chiffon doux.

Tableau des touches de commande

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

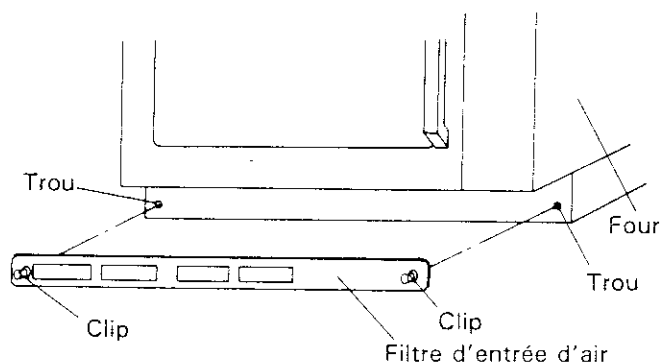
Intérieur du four

- 1) En fin de journée, essuyer les projections d'aliments ou les aliments renversés au moyen d'un chiffon doux et humide ou d'une éponge. Le cas échéant, utiliser une solution savonneuse et rincer soigneusement à l'eau chaude.

ATTENTION:
NE PAS RETIRER LA SOLE DU FOUR.

- 2) Après chaque utilisation du four, nettoyer au moyen d'un chiffon doux le couvercle du répartiteur placé à la partie supérieure du four.
- 3) En fin de journée, nettoyer les surfaces de contact des joints avec un chiffon doux et humide ou une éponge pour éliminer les projections d'aliments ou de graisse de manière qu'elles ne puissent pas s'accumuler.
L'accumulation de projections peut entraîner des fuites de micro-ondes.

Filtre d'entrée d'air



Veiller à ce que le filtre d'entrée d'air soit propre. Retirer le filtre après avoir libéré les deux (2) clips qui le maintiennent.

Laver le filtre dans une solution d'eau savonneuse puis essuyez-le avec un chiffon doux.

Remettre le filtre en place après nettoyage. Nettoyer le filtre toutes les deux semaines.

ATTENTION:
NE PAS UTILISER LE FOUR SANS LE FILTRE A AIR.

AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR

Avant de faire appel à un dépanneur, commencez par effectuer vous-même les vérifications suivantes:

1. À l'ouverture de la porte ?

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

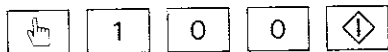
OUI _____ NON _____

B. Le ventilateur fonctionne-t-il ?

OUI _____ NON _____

(Vérifier en plaçant la main sur les ouïes arrière.)

2. Placez une tasse pleine d'eau dans le four et refermez la porte.



A. Le témoin de cuisson s'éclaire-t-il ?

OUI _____ NON _____

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

OUI _____ NON _____

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

FICHE TECHNIQUE

Alimentation électrique:	220—230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible:	Fusible temporisé 16A
Consommation électrique:	2,6 kW
Puissance de sortie:	1600W (CEI 705)
Fréquence micro-ondes:	2450 MHz
Dimensions extérieures:	510 mm (L) x 335 mm (H) x 415 mm (P) (un seul four) 510 mm (L) x 670 mm (H) x 425 mm (P) (deux fours superposés)
Dimensions de la cavité:	330 mm (L) x 210 mm (H) x 330 mm (P)
Volume de la cavité:	23 litres
Uniformisation de la cuisson:	Répartiteur de micro-ondes
Poids:	32 kg environ

USTENSILES

USTENSILES METALLIQUES

Il faut se garder d'utiliser des ustensiles métalliques et des ustensiles à garniture métallique dans le four à micro-ondes. Il y a deux raisons à cela. Les micro-ondes réfléchissent sur le métal, par conséquent les aliments dans ces récipients métalliques ne seront pas aussi bien cuits que ceux dans un récipient en plastique, verre, faïence ou porcelaine. Il y a également une possibilité de décharge statique ou étincelle entre l'espace dans le métal et l'ustensile métallique. Ceci est appelé "jaillissement d'étincelles". Si cela se produit à l'intérieur du four, il suffit d'éteindre le four et de transvaser les aliments dans un récipient non-métallique.

Toutefois, il existe 3 cas où du métal peut être utilisé dans le four à micro-ondes.

1) Feuille d'aluminium

Des feuilles d'aluminium en petites quantités peuvent être utilisées dans le four à micro-ondes. Elles sont principalement utilisées pour protéger. Si, par exemple, lors de la cuisson d'une dinde, les ailes commencent à cuire trop, couvrir le bout des ailes avec de petits morceaux de feuilles d'aluminium afin d'arrêter la cuisson de cette partie de la dinde. Il doit y avoir une grande quantité d'aliments chaque fois que l'on utilise du métal.

2) Aliments pré-cuits congelés dans des récipients à feuille de métal.

Lorsque l'on cuit des aliments dans des récipients à feuille de métal, les récipients doivent être moins profonds que 1,7 cm. Ne pas oublier que chaque fois que l'on cuit dans du métal, les micro-ondes sont réfléchies et les aliments ne seront pas cuits. Par conséquent, il faut donc toujours retirer toute feuille de métal qui recouvre le récipient. La meilleure méthode consiste, après retiré la feuille de métal, à remettre le récipient métallique dans le paquet ou la boîte en papier d'origine, et de placer tout cela dans le four à micro-ondes. La quantité d'aliment doit être supérieure à la quantité de métal, et le récipient métallique ne doit pas toucher les parois du four.

3) Broches métalliques

Il est possible d'utiliser les broches métalliques si elles sont suffisamment chargées. Si des étincelles jaillissent, mettre le four sur arrêt, retirer les brochettes et remplacer les broches métalliques par des broches en bois.

Chaque fois que l'on utilise des feuilles en métal, des récipients à feuille en métal, ou des broches métalliques, prendre garde à ce que le métal ne touche pas les côtés du four.

USTENSILES EN VERRE, VERRE-CERAMIQUE, CERAMIQUE ET PORCELAINE

La plupart des ustensiles en verre, verre-céramique, céramique et porcelaine sont excellents pour l'utilisation dans les fours à micro-ondes. La verrerie résistante à la chaleur, à moins qu'elle ne possède des garnitures ou des parties métalliques, peut presque toujours être utilisée dans le four à micro-ondes, qu'elle soit transparente ou opaque. Toutefois, prendre garde à ne pas utiliser de la verrerie fragile car elle risque de se briser par la chaleur des aliments, mais non pas par les micro-ondes.

La plupart des assiettes plates, à moins d'avoir des garnitures métalliques, peuvent être utilisées pour chauffer des plats. Les ustensiles à garnitures ou pièces métalliques, telles que vis, colliers, poignées, etc., doivent être évités.

L'émail fêlé ou fendillé ou les écailles sont également des signes qu'une assiette ne doit pas être utilisée. Les tasses ou les pots en céramique dont les anses ont été collées ne sont pas conseillés pour être utilisés dans un four à micro-ondes.

OBJETS EN PAPIER

Pour la cuisson à feu doux, tel que le réchauffage ou les temps de cuisson très courts et pour les aliments à faible pourcentage de matière grasse, de sucre ou d'eau, le papier est excellent pour être utilisé dans le four à micro-ondes. Les serviettes de table, les serviettes de toilette, les assiettes, les verres, les cartons, le papier d'emballage pour congélateur et les boîtes en carton dans lesquelles sont emballés certains morceaux de viande, sont également des ustensiles pratiques pour être utilisés dans le four à micro-ondes. Le papier est utilisé dans le four à micro-ondes comme isolant contre l'humidité. Les assiettes et verres en papier recouverts d'une pellicule de cire ne doivent pas être utilisés car les températures élevées peuvent faire fondre la cire. Toutefois, les assiettes recouvertes de plastique peuvent être utilisées dans le four à micro-ondes.

Le papier ciré et les serviettes en papier font de parfaits couvercles lâches et empêchent les éclaboussures. Ne pas se servir de serviettes en papier, assiettes, ou autres ustensiles faites à partir de papier recyclé. Il se peut, en effet, que le papier recyclé contienne des impuretés qui pourraient enflammer le papier au cours du chauffage. Certains ustensiles en papier peuvent contenir des matières nocives.

USTENSILES EN PLASTIQUE ET CAOUTCHOUC (MOUSSE)

Les assiettes et les récipients en plastique et caoutchouc (mousse) ne doivent pas être utilisés pour la cuisson d'aliments à fort pourcentage de matière grasse ou de sucre car la chaleur des aliments sera trop chaude pour le plastique et pourrait le faire fondre ou lui faire perdre sa forme. Les petits sacs de cuisson conçus pour résister à l'ébullition et à la congélation dans la cuisine classique, peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes. Ne pas fermer les petits sacs de cuisson en plastique avec l'attache métallique fournie car elle deviendra chaude et fera fondre l'emballage en plastique. Tout petit sac ou récipient de cuisson fermé doit être percé afin de permettre à la vapeur de s'échapper. Ne pas tenter de cuire dans des sacs de rangement en plastique car ils ne pourront résister à la chaleur des aliments. Un emballage en plastique peut être utilisé pour couvrir les aliments durant la cuisson. Les emballages en plastique qui se tendent ne conviennent pas car ils sont trop étanches. Chaque fois que l'on retire un emballage en plastique qui s'est serré autour de l'ustensile, il suffit de lever le plastique loin de soi afin que la vapeur puisse s'échapper et il n'y aura pas de risque de s'ébouillanter. Il n'est pas conseillé d'utiliser la mélamine dans le four à micro-ondes.

OSIER, BOIS ET PAILLE

Il est possible d'utiliser de l'osier, du bois et de la paille dans le four pendant de courtes périodes: toutefois, il ne faut pas les utiliser pour les aliments à fort pourcentage de matière grasse ou de sucre car la chaleur des aliments peut carboniser l'ustensile. Les racleurs, les spatules et les cuillères de bois peuvent être laissés dans le four à micro-ondes durant la cuisson.

GUIDE DE TEMPS DE CHAUFFAGE ET DE CUISSON

1. Chaque aliment est censé être conservé à une température de réfrigération, environ 4°C, sauf indication contraire (dans la section des commentaires).
2. Chaque item doit être couvert, sauf indication contraire.
3. Chaque aliment doit être cuit sur un plat ou un récipient non métallique et résistant à la chaleur.

Quantité	Item	Temps de chauffage approximatif	Commentaires
Pâtisseries, Petits Pains, Denrées Cuites			
2	Biscuits	8 sec.	Cuire, à découvert, de la température de la pièce
3	Petits pains au lait	8 sec.	Cuire, à découvert, de la température de la pièce
1	Pâtisserie danoise	8 sec.	Cuire, à découvert, de la température de la pièce
3	Petits pains mangés à l'heure du dîner	8 sec.	Cuire, à découvert, de la température de la pièce
2	Beignets	8 sec.	Cuire, à découvert, de la température de la pièce
2	Petits pains mollets	8 sec.	Cuire, à découvert, de la température de la pièce
1	Pâté en croute	10 sec.	Cuire, à découvert, de la température de réfrigération
1	Petit pain sucré	8 sec.	Cuire, à découvert, de la température de la pièce
Pour le patit déjeuner			
150 g	Toast et Bacon	25–30 sec.	Cuire, à découvert, de la température de réfrigération, de précuisson
150 g	Toast et Saucisse	25–30 sec.	Cuire, à découvert, de la température de réfrigération, de précuisson
150 g	Crêpes et Bacon	25–30 sec.	Cuire, à découvert, de la température de réfrigération, de précuisson
150 g	Crêpes et Saucisse	25–30 sec.	Cuire, à découvert, de la température de réfrigération, de précuisson
140 g	Oeufs brouillés et Bacon	25 sec.	Cuire, à découvert, de la température de réfrigération, de précuisson
140 g	Oeufs brouillés et Saucisse	25–30 sec.	Cuire, à découvert, de la température de réfrigération, de précuisson
4 tranches	Bacon	30 sec.	Cuire, à découvert, de la température de réfrigération, de précuisson
4 tranches	Saucisse	30 sec.	Cuire, à découvert, de la température de réfrigération, de précuisson
Sandwiches			
115 g	Bacon et Tomate	25 sec.	Cuire, à découvert, de la température de réfrigération, de précuisson
130 g	Viande rôtie	40 sec.	Cuire, à découvert, de la température de réfrigération, de précuisson
130 g	Hamburger	40 sec.	Cuire, à découvert, de la température de réfrigération, de précuisson
130 g	Hamburger au fromage	40 sec.	Cuire, à découvert, de la température de réfrigération, de précuisson
130 g	Boeuf de conserve	40 sec.	Cuire, à découvert, de la température de réfrigération, de précuisson
85 g	Saucisse de Francfort	15 sec.	Cuire, à découvert, de la température de réfrigération, de précuisson
140 g	Saucisson de Francfort	25 sec.	Cuire, à découvert, de la température de réfrigération, de précuisson
100 g	Fromage grillé	15 sec.	Cuire, à découvert, de la température de réfrigération, de précuisson
100 g	Sandwich au fromage	15 sec.	Cuire, à découvert, de la température de réfrigération, de précuisson
115 g	Jambon et Fromage	25 sec.	Cuire, à découvert, de la température de réfrigération, de précuisson
140 g	Saucisse italienne	30 sec.	Cuire, à découvert, de la température de réfrigération, de précuisson
130 g	Pastrami	25 sec.	Cuire, à découvert, de la température de réfrigération, de précuisson
100 g	Rôti de boeuf	25 sec.	Cuire, à découvert, de la température de réfrigération, de précuisson
140 g	Hamburger au poivre du Chili	45 sec.	Cuire, à couvert, de la température de réfrigération, de précuisson
140 g	Hot dog au poivre du Chili	15 sec.	Cuire, à couvert, de la température de réfrigération, de précuisson

Cantidad	Alimento	Tiempo aproximado de calentamiento	Comentario
Guisados en cazuela			
200 g	Judías octofadas	1 min. 10 seg.	Caliente, tapado, a partir de la temperatura de refrigeración para alimentos precocinados.
200 g	Ternera al Burgundy	1 min. 10 seg.	Caliente, tapado, a partir de la temperatura de refrigeración para alimentos precocinados.
200 g	Goulash de ternera	1 min. 10 seg.	Caliente, tapado, a partir de la temperatura de refrigeración para alimentos precocinados.
200 g	Ternera estofada	1 min. 10 seg.	Caliente, tapado, a partir de la temperatura de refrigeración para alimentos precocinados.
200 g	Filete de ternera en su jugo	50 seg.	Caliente, tapado, a partir de la temperatura de refrigeración para alimentos precocinados.
200 g	Pollo guisado	1 min. 10 seg.	Caliente, tapado, a partir de la temperatura de refrigeración para alimentos precocinados.
200 g	Pollo a la King	1 min. 10 seg.	Caliente, tapado, a partir de la temperatura de refrigeración para alimentos precocinados.
200 g	Chili con carne	1 min. 10 seg.	Caliente, tapado, a partir de la temperatura de refrigeración para alimentos precocinados.
200 g	Lasaña	1 min. 10 seg.	Caliente, tapado, a partir de la temperatura de refrigeración para alimentos precocinados.
200 g	Redondo de carne picada	1 min. 10 seg.	Caliente, tapado, a partir de la temperatura de refrigeración para alimentos precocinados.
200 g	Macarrones (con salsa de tomate y carne picada)	1 min. 10 seg.	Caliente, tapado, a partir de la temperatura de refrigeración para alimentos precocinados.
200 g	Macarrones (con salsa de queso)	1 min. 10 seg.	Caliente, tapado, a partir de la temperatura de refrigeración para alimentos precocinados.
200 g	Empanada de carne	1 min. 10 seg.	Caliente, tapado, a partir de la temperatura de refrigeración para alimentos precocinados.
200 g	Raviolis	1 min. 10 seg.	Caliente, tapado, a partir de la temperatura de refrigeración para alimentos precocinados.
200 g	Gambas Creole	1 min. 10 seg.	Caliente, tapado, a partir de la temperatura de refrigeración para alimentos precocinados.
200 g	Gambas Newburg	1 min. 10 seg.	Caliente, tapado, a partir de la temperatura de refrigeración para alimentos precocinados.
225 g	Costillas de ternera	1 min. 10 seg.	Caliente, tapado, a partir de la temperatura de refrigeración para alimentos precocinados.
200 g	Espaguetis	50 seg.	Caliente, tapado, a partir de la temperatura de refrigeración para alimentos precocinados.
200 g	Pollo estofado	1 min. 10 seg.	Caliente, tapado, a partir de la temperatura de refrigeración para alimentos precocinados.
200 g	Guisado de bonito	1 min. 10 seg.	Caliente, tapado, a partir de la temperatura de refrigeración para alimentos precocinados.
215 g	Filetes de pavo	50 seg.	Caliente, tapado, a partir de la temperatura de refrigeración para alimentos precocinados.
Verduras			
115 g	Espárragos	30–35 seg.	Caliente, tapado, a partir de la temperatura de refrigeración para alimentos precocinados.
115 g	Judías verdes	20–25 seg.	Caliente, tapado, a partir de la temperatura de refrigeración para alimentos precocinados.
115 g	Brócoli	20–25 seg.	Caliente, tapado, a partir de la temperatura de refrigeración para alimentos precocinados.
115 g	Rodajas de zanahoria	20–25 seg.	Caliente, tapado, a partir de la temperatura de refrigeración para alimentos precocinados.
115 g	Coliflor	20–25 seg.	Caliente, tapado, a partir de la temperatura de refrigeración para alimentos precocinados.
115 g	Granos de maíz	20–25 seg.	Caliente, tapado, a partir de la temperatura de refrigeración para alimentos precocinados.
115 g	Champiñones	30–35 seg.	Caliente, tapado, a partir de la temperatura de refrigeración para alimentos precocinados.
115 g	Guisantes	20–25 seg.	Caliente, tapado, a partir de la temperatura de refrigeración para alimentos precocinados.
115 g	Patatas gratinadas	30–35 seg.	Caliente, tapado, a partir de la temperatura de refrigeración para alimentos precocinados.
200 g	Patatas precocinadas	40–45 seg.	Caliente, sin tapar, a partir de la temperatura de refrigeración para alimentos precocinados.
Cocción primaria			
2 lonchas	Bacon (30 g)	1 min.	Cocínelo entre servilletas de papel.
1 unidad	Mazorca de maíz (aprox. 130g)	1 min. 10 seg.	Poner mantequilla y tapar.
140 g	Huevos revueltos	50 seg.	Agite 3 veces.
170 g	Colas de langosta	1 min. 35 seg.	Separe, ponga mantequilla y sazone, caliente tapándolas.
170 g	Patatas	2 min. 20 seg.	Lave, seque, caliente sin tapar.
225 g	Trucha	1 min. 10 seg.	Ponga mantequilla y tápela.
Descongelación			
Dé la vuelta a los alimentos después de descongelarlos. Utilice la tecla DEFROST. (La tecla DEFROST está ajustada a un nivel de potencia de microondas del 10%.)			
170 g	Colas de langosta	3 min.	
225 g	Filete de pescado (Halibut)	4 min.	
225 g	Chuletas de cordero	5 min.	
450 g	Chuletas de cordero	7 min. 10 seg.	
225 g	Chuletas de cerdo	5 min.	
450 g	Chuletas de cerdo	7 min. 10 seg.	
225 g	Salmón en rodajas	4 min.	
225 g	Gambas	4 min.	

SHARP

SHARP CORPORATION

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.

Sonninstrasse 3, 2000 Hamburg 1

West Germany

TINSEA518WRR0-H91

Gedruckt in Japan

imprimé au Japon

Gedruckt in Japan

Stampato in Giappone

Impreso en Japón