

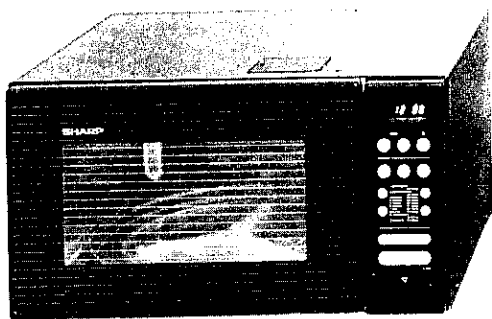
SHARP

MIKORWELLENGERÄT FÜR DEN HAUSGEBRAUCH
FOUR À MICRO-ONDES POUR L'USAGE DOMESTIQUE
MAGNETRONOVEN VOOR HUISELIJK GEBRUIK

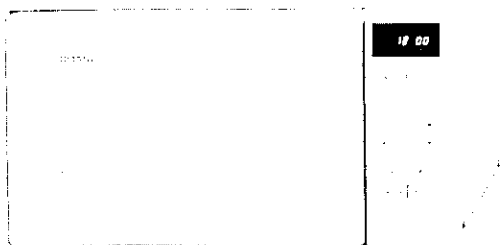
(H)

MODELL
MODÈLE
MODEL

R-5A51S(B)/(W)



R-5A51S(B)



R-5A51S(W)

DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

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 25/F-1
NL	GEbruIKSAANWIJZING Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt.	Bladzijde 49/NL-1

850W(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

De niet-naleving van de gebruiks- en onderhoudsvorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in nietgesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels.

Dit apparaatvoldoet aan de vereiste EN 55014, 02. 1987.

INHALT

D

EINFÜHRUNG	D-1	ERHITZUNGS-AUTOMATIK	D-10
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	D-1	AUFTAU-AUTOMATIK	D-12
WARNHINWEISE	D-1	GAR-AUTOMATIK	D-14
VORSICHTSMASSREGELN	D-4	MANUELLER BETRIEB	D-18
HINWEISE	D-4	MIKROWELLENBETRIEB	D-18
AUFSTELLANWEISUNGEN	D-5	GAREN MIT VERSCHIEDENEN	
ZUBEHÖR	D-5	FOLGEN	D-19
GERÄTETEILE	D-6	ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN	D-20
VOR INBETRIEBNAHME	D-8	LÄNGER (▲)/KÜRZER (▼) TASTEN	D-20
EINSTELLUNG DER UHR	D-8	EINE WEITERE MINUTE	D-21
STOP/LÖSCHEN	D-8	ZEITSCHALTUHR/PAUSE	D-22
AUTOMATIKPROGRAMME	D-9	STARTAUTOMATIK	D-23
MELDUNGEN AUF DEM		NÜTZLICHE VERFAHREN	D-23
DISPLAY	D-9	REINIGUNG UND PFLEGE	D-24
WICHTIGE HINWEISE FÜR DIE		FUNKTIONSPRÜFUNG	D-24
AUTOMATIKPROGRAMME	D-10		

F

TABLE DE MATIÈRES

INTRODUCTION	F-1	RÉCHAUFFAGE SIMPLE	F-10
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE		DÉCONGÉLATION SIMPLE	F-12
SÉCURITÉ	F-1	CUISSON AUTOMATIQUE	F-14
AVERTISSEMENT	F-1	FONCTIONNEMENT MANUEL	F-18
PRÉCAUTION	F-4	CUISSON PAR MICRO-ONDES	F-18
REMARQUE	F-4	PROGRAMMATION ENCHAINÉE	F-19
INSTALLATION	F-5	AUTRES-FONCTIONS	F-20
ACCESSOIRES	F-5	TOUCHES PLUS (▲)/MOINS (▼)	F-20
LES ORGANES ET COMMANDES		FONCTION "MINUTE PLUS"	F-21
DU FOUR	F-6	MINUTERIE/PAUSE	F-22
MISE EN SERVICE	F-8	DÉPART DIFFÉRÉ DU FOUR	F-23
RÉGLAGE DE L'HORLOGE	F-8	MÉTHODE PRATIQUE	F-23
ARRÊT/ANNULATION	F-8	ENTRETIEN ET NETTOYAGE	F-24
FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE	F-9	AVANT D'APPELER LE DÉPANNEUR	F-24
MESSAGES APPARAISSANT SUR			
L'ÉCRAN	F-9		
PRÉCAUTIONS EN CE QUI CONCERNE LE			
FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE	F-10		

NL

INHOUDSOPGAVE

INLEIDING	NL-1	AUTOMATISCHE VERWARMING	NL-10
BELANGRIJKE VOORZORGSMAAT		ONTDOOI AUTOMAAT	NL-12
REGELEN	NL-1	AUTOMATISCH PROGRAMMA	NL-14
WAARSCHUWING	NL-1	BEDIENING MET DE HAND	NL-18
LET OP	NL-4	KOKEN MET DE MAGNETRON	NL-18
OPMERKING	NL-4	MEERFASE KOKEN	NL-19
INSTALLATIE	NL-5	ANDERE HANDIGE KENMERKEN	NL-20
TOEBEHOREN	NL-5	MEER (▲)/MINDER (▼) TOETSSEN	NL-20
NAMEN VAN ONDERDELEN	NL-6	MINUUT TOEVOEGFUNKTIE	NL-21
ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN	NL-8	KOOKWEKKER/AANHOUD	NL-22
INSTELLEN VAN DE KLOK	NL-8	AUTOMATISCH STARTEN	NL-23
STOPPEN/WISSEN	NL-8	HANDIGE METHODE	NL-23
AUTOMATISCHE FUNKTIES	NL-9	ONDERHOUD EN REINIGEN	NL-24
BOODSCHAP IN DE DISPLAY	NL-9	IN GEVAL VAN STORINGEN	NL-24
OPMERKING AANGAANDE			
AUTOMATISCHE FUNKTIES	NL-10		

INTRODUCTION

But d'établissement du mode d'emploi du four

Ce mode d'emploi du four a pour but de vous montrer ce que votre four peut faire. Ceci vous aidera à comprendre le tableau de commande et toutes les fonctions du four. Grâce à ce mode d'emploi du four, vous pouvez réaliser facilement toutes sortes de choses.

En plus de ce mode d'emploi, il vous sera fourni un livre de recettes pour cuisson aux micro-ondes spécialement établi pour accompagner votre four. Cependant, toutes les informations, dont vous aurez besoin pour faire marcher votre nouveau four, sont incluses dans ce mode d'emploi. Ces informations de base pour la cuis-

son sont complétées par les recettes plus détaillées dans ledit livre. En fin de compte, le mode d'emploi du four et le livre de recettes pour cuisson à micro-ondes sont destinés à être utilisés ensemble.

REMARQUE IMPORTANTE:

Avant que vous ne fassiez quoi que ce soit avec votre four, veuillez lire ce mode d'emploi. Ceci est important pour votre sécurité et pour assurer que vous n'endommagez pas votre nouveau four.

Nous vous conseillons de conserver ce mode d'emploi du four dans un endroit sûr pour vous servir de future référence.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

GÉNÉRALITÉS – Les fours à micro-ondes doivent être surveillés lors de l'utilisation. Une durée de cuisson trop longue et une puissance trop grande peuvent provoquer une surchauffe de l'appareil. En cas de surchauffe intense votre plat peut brûler et peut provoquer un début d'incendie.

AVERTISSEMENT – Pour éviter que votre four ne prenne feu et ne s'endommage et pour prévenir les personnes contre le risque de brûlures, le choc électrique ou la blessure:

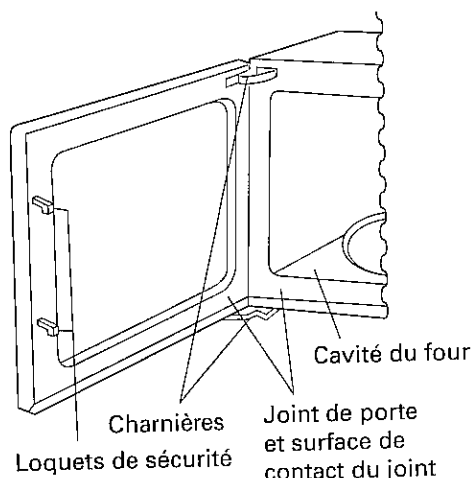
Pour éviter que votre four ne prenne feu

- 1) **Généralités** – Les fours à micro-ondes doivent être surveillés lors de l'utilisation.
- 2) **Temps de cuisson et puissance à régler** – Suivre attentivement les instructions indiquées dans ce mode d'emploi et le livre de recettes, fourni avec le four SHARP, pour cuisson aux micro-ondes.
Le dépassement du temps de cuisson spécifié et/ou l'emploi d'un réglage de haute puissance pourront conduire le four à surchauffer votre aliment, causer un risque de brûlure de celui-ci et endommager le four. On doit faire attention notamment quand on cuit ou chauffe des aliments très sucrés ou gras, tels que pudding, tarte anglaise et gâteaux aux fruits.
- 3) **Risque d'incendie** – Dans le cas où l'aliment brûle ou fume à cause d'une haute température, maintenir fermée la porte du four, éteindre le four et débrancher la fiche de prise de courant de la prise murale ou couper l'alimentation par l'installation d'un fusible ou un disjoncteur de circuit distribution.
Si vous ne respectez pas toutes ces instructions, l'aliment peut prendre feu, ce qui engendre également un endommagement du four.
- 4) **Récipient jetable** – Utiliser seulement des récipients jetables, dont les matières conviennent parfaitement au four à micro-ondes. Ne pas laisser le four en service sans surveillance quand on cuit ou chauffe un aliment dans des récipients en plastique, papier ou autres matières combustibles.
- 5) **Ventilation** – Ne rien placer près des ouvertures de ventilation, car ceci peut engendrer facilement une incendie à cause de l'air chaud provenant de celles-ci.
- 6) **Pièces métalliques** – Eloigner les fils d'attache ou les pièces métalliques, telles que vis, bandes métalliques, ou manches, du papier, des sachets de rotissage ou des aliments. Car ces derniers risquent de fondre ou prendre feu en cas de décharge électrique.
- 7) **Huile et graisse** – Ne jamais chauffer l'huile ou la graisse à friture dans ce four. Il ne vous est pas possible d'en contrôler la température et il y a un risque de surchauffage et prise de feu.
- 8) **Pop-corn** – A moins que vous n'ayez un four à micro-ondes spécial, muni d'un bouton-pression pour pop-corn, ne jamais cuire le pop-corn dans votre four. Car le fait de le cuire dans un four ordinaire sera très dangereux et le résultat ne sera pas satisfaisant non plus. Ne pas utiliser de l'huile à moins que le fabricant ne vous dise que vous devez le faire et ne jamais la chauffer plus longtemps qu'il est conseillé.
- 9) **Entreposage d'aliments** – Ne pas garder d'aliments ou autre chose dans le four lorsque l'appareil n'est pas en service.
- 10) **Cache du répartiteur d'ondes** – Après chaque utilisation, essuyer le répartiteur du guide d'ondes dans la voûte du four avec un chiffon humide pour éliminer les éclaboussures.
Si vous laissez du gras sur la cache du répartiteur d'ondes, celui-ci risque de surchauffer et à la prochaine utilisation, le four, se mettre à fumer ou même risque de prendre feu.

- 11) **Plateau tournant et parois** – Essayer les éclaboussures qui se sont répandues sur le plateau tournant et les coulures de gras qui se sont déposées sur les parois à la suite de la cuisson. Si vous n’y conformez pas, le plateau tournant risque de se surchauffer et votre four, se mettre à fumer ou même prendre feu à la prochaine utilisation.
- 12) **Contrôle** – Veuillez contrôler les divers réglages du four après avoir mis celui-ci en service et cela, pour vous assurer que le four fonctionne comme vous souhaitez

Pour éviter tout endommagement à votre four

- 1) Vérifier que le four n’a pas été endommagé pendant le transport. En particulier, s’assurer que:
- La porte n’est pas décalée ou faussée.
 - Les charnières et loquets de sécurité de la porte ne sont pas cassés ou desserrés.
 - Le joint de porte et la surface de contact du joint ne sont pas endommagés.
 - L’intérieur du four et la porte ne présentent pas d’enfoncements produits par des chocs.
- En cas d’anomalie, veuillez ne pas mettre le four en service. Contacter le revendeur ou un service d’entretien agréé par SHARP. Car le four endommagé peut engendrer une déperdition de micro-ondes.
- 2)
- Ne pas tenter de faire marcher le four avec la porte ouverte à partir du moment où un fonctionnement avec porte ouverte entraîne une exposition nuisible au rayonnement des micro-ondes. Il est important de ne pas trop toucher les loquets de sécurité de la porte du four.



- Ne pas tenter de faire fonctionner le four avec un objet coincé entre le joint de porte et la surface de contact du joint à partir du moment où cela peut entraîner un échappement de radiations en micro-ondes.
- Ne jamais laisser du gras ou des saletés se former sur le joint de porte et la surface de contact du joint, car ceci peut engendrer un échappement de radiations en micro-ondes. Essayer régulièrement le joint et la porte avec un chiffon humide et cela, de préférence avant que les éclaboussures et les graisses ne sèchent sur la surface.

Pour éviter le choc électrique

- 1) **Boîte externe** – Il est impératif de ne pas enlever la boîte externe. Le danger est considérable en raison de la haute tension sous laquelle se trouvent certaines pièces.
- 2) **Orifices** – Ne pas introduire les doigts ou des objets dans les orifices des loquets de sécurité de la porte ou les ouvertures de ventilation. Car il y a un risque de choc électrique ou d’endommagement de l’appareil.

Pour éviter l’explosion et l’ébullition

- 1) **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.
- 2) **Chauffe des liquides** – Pour faire bouillir de l’eau ou une préparation liquide, employer un récipient à large ouverture permettant un 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 (Un éclaboussement ou une brûlure peuvent avoir lieu).
- 3) **Oeufs** – Ne jamais cuire des œufs dans leur coquille, car la coquille risque d’éclater sous l’effet de la pression qui s’y est formée. Si vous désirez cuire ou réchauffer des œufs qui ne sont ni sous la forme “œuf sur le plat”, ni “brouillés”, il faut toujours, pour éviter tout éclatement de cet œuf, percer le jaune d’œuf. Vous devez également couper en tranches des œufs durs avant de les réchauffer dans votre four à micro-ondes.

- 4) **Aliment avec peau ou écorce** – Afin de permettre à la vapeur de s'échapper, percer, d'un trou la peau de pomme de terre, fruit (ex: pommes), saucisson, etc.

Pour éviter les brûlures

- 1) **Porte-récipient et gants réservés pour ce faire** – Utiliser toujours un porte-récipient ou des gants pour prévenir les brûlures consécutives à un contact avec des récipients contenant de la nourriture chaude. Un aliment suffisamment chauffé peut transmettre sa chaleur au récipient, d'où présence d'un risque de brûlure.
- 2) **Visage et mains** – Éviter les brûlures par la vapeur en l'orientant loin du visage et des mains. Soulever doucement le bord le plus éloigné de vous du couvercle du plat et ouvrir prudemment, loin de votre visage, des sacs de maïs et plats mis en sacs allant au four.
- 3) **Rester toujours en arrière** – Se mettre toujours en arrière lors de l'ouverture de la porte du four afin que toute chaleur ou vapeur qui s'est formée puisse se disperser. Maintenir la porte fermée lorsque le four n'est pas en état de service pour éviter les accidents.
- 4) **Aliment à la surface levée** – Couper l'aliment cuit au four après réchauffage afin de libérer la vapeur et éviter les brûlures.
- 5) **Températures** – Tester la température de l'aliment ou la boisson qui vient d'être réchauffé dans le four à micro-ondes avant de le donner à quelqu'un et spécialement aux bébés, jeunes enfants et aux personnes âgées. Cela est important car la température de ce qui a été chauffé dans le four à micro-ondes, continue à monter bien que l'on ait déjà arrêté la cuisson par micro-ondes. Étant donné que la température de la partie externe du récipient ne renseigne pas bien sur la température de l'aliment ou de la boisson, vous devez donc tester la température réelle du contenu.

Pour éviter la prolifération des bactéries nuisibles

Bactéries – Choisir, conserver et manipuler les aliments avec prudence pour préserver leur haute qualité et réduire la propagation de bactéries qui pourraient se développer sur les aliments. Veuillez lire attentivement les recommandations et les spécifications techniques indiquées dans le livre de recettes, fourni avec le four SHARP, pour cuisson à micro-ondes.

Éviter que les enfants ne fassent un mauvais usage du four à micro-ondes.

- 1) **Surveillance** – Les enfants doivent utiliser le four à micro-ondes uniquement en présence d'une personne qui les surveillera de très près.
- 2) **Se pencher ou s'appuyer** – Ne permettre à aucune personne de se pencher ou s'appuyer sur la porte du four, ni jouer avec celui-ci.
- 3) **Enseignement** – On doit apprendre aux enfants toutes les instructions importantes de sécurité: Utilisation du porte-récipient, retrait très prudent du couvercle, prêter de grandes attentions aux emballages (ex. matériels auto-chauffants) destinés à rendre croquant l'aliment, car ceux-ci peuvent devenir extrêmement chauds.

Autres avertissements

- 1) **Dépannage** – Ne pas tenter de régler ou de dépanner soi-même ce four. Faire appel à un dépanneur formé par SHARP.
- 2) **Modification** – En aucun cas, ne jamais tenter de modifier le four.
- 3) **Fonctionnement** – Ne pas faire marcher le four à moins qu'il ne fonctionne comme il est souhaité.
- 4) **Déplacement** – Ne jamais tenter de déplacer le four en état de service.
- 5) **Objet** – Se servir du four à micro-ondes seulement pour cuire ou chauffer l'aliment. Cet appareil n'est pas destiné à d'autre usage.
- 6) **Utilisation ménagère** – Veuillez noter que le four à micro-ondes est destiné uniquement à l'usage ménager. Ce four ne convient pas à un usage commercial, industriel ou pour laboratoire. SHARP refuse toute responsabilité en cas d'endommagement causé par une utilisation incorrecte.
- 7) **Entretien** – Veuillez nettoyer régulièrement votre four à micro-ondes et enlever toutes les taches ou résidus gras sans aucun délai. Si vous ne respectez pas toutes ces instructions, ceci peut affecter la qualité et la sécurité de l'appareil ou porter préjudice à votre garantie.
- 8) **Simulateur cardiaque** – Ceux qui portent un simulateur cardiaque ajusté doivent consulter le médecin ou le fabricant du simulateur en ce qui concerne l'influence des micro-ondes sur celui-ci.

PRÉCAUTION – Pour réduire les risques de problèmes ou d'endommagement avec le four

1) **Ventilation** –

- a) Ne jamais obstruer les ouvertures de ventilation du four.
- b) Lorsque de l'eau ou des aliments pénètrent à l'intérieur du four par l'ouverture de ventilation, arrêter le four immédiatement, le débrancher et appeler nos services pour demander de faire venir chez vous un agent des services autorisés par SHARP.

2) **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.

3) **Vérification des ustensiles** – Avant d'utiliser des plats ou des ustensiles pour la cuisson au four à micro-ondes, vous devez vous assurer qu'ils conviennent à ce mode de cuisson. Vous trouverez des indications sur les ustensiles recommandés dans le livre de recettes fourni avec ce four à micro-ondes de SHARP.

4) **Plat brunisseur** – Lorsque l'on désire faire usage d'un plat brunisseur, on prendra soin d'intercaler un matériau d'isolement (par exemple, un plat en porcelaine) entre le plateau tournant et le plat brunisseur. On veillera également à ce que le temps de préchauffage indiqué dans la recette ne soit pas dépassé de manière que le plateau et le trépied du plateau ne puissent pas être endommagés par une contrainte thermique excessive.

5) **Matériels auto-chauffants** – Ne pas mettre ce genre de matériels directement sur le plateau tournant par la même raison que le plat brunisseur.

6) **Métaux** – Les ustensiles métalliques NE DOIVENT PAS être utilisés pour la cuisson par 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 (tels que les feuilles d'aluminium) est admissible dans certains cas (les exceptions sont signalées dans le livre de recettes). On veillera cependant à ce qu'ils ne puissent jamais entrer en contact avec les parois du four pendant la marche de celui-ci, car ils risquent de s'endommager. Le four doit être placé à plus 2 cm du mur.

7) **Aliments en conserve** – Ne jamais mettre ces boîtes de conserves dans votre four à micro-ondes.

8) **Plateau tournant** – Dans tous les cas d'utilisation, on veillera à ce que le pied du plateau soit parfaitement engagé sur l'axe prévu à cet effet au centre de la cavité et que le plateau tournant soit centré.

En cas de non conformation aux instructions, le plateau tournant risque de ne pas tourner ou se mettre à vibrer, ce qui peut endommager le four.

Si vous faites marcher le four sans le plateau tournant et le pied du plateau, les aliments ne seront pas chauffés, ou cuits de façon non uniforme.

REMARQUE – Informations que vous avez besoin de connaître.

1) **Réclamation de la garantie** – Dans le cas éventuel d'une nécessité de réparation de cet appareil pendant la période de garantie, vous aurez besoin de fournir une preuve de la date d'achat à la société de réparation. Veuillez donc conserver votre facture ou reçu qui vous ont été remis au moment de l'achat.

2) **Plateau tournant** – Le plateau tournant tournera indifféremment dans le sens des aiguilles d'une montre, ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Le sens de la rotation du plateau peut changer à chaque fois que vous mettez en marche le four. Ce fait n'est pas considéré comme un signe d'endommagement.

3) **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 s'infilte 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.

INSTALLATION

- 1) Retirer 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) Ne pas utiliser ce four s'il présente des signes d'endommagement.
- 3) Poser le four sur une surface horizontale et plate et suffisamment solide pour supporter le poids du four et également celui des articles les plus lourds que l'on a l'intention d'y cuire.
- 4) Brancher la fiche de prise de courant du four dans une prise murale standard (avec prise de terre).

REMARQUE IMPORTANTE:

- * Pour monter le four dans un meuble de cuisine, il faut un cadre spécial en vente chez les revendeurs. (EBR-7710(B)/(W)) Consulter le mode d'emploi de ce cadre ou se renseigner auprès du revendeur pour intégrer convenablement le four au meuble de cuisine.
- * Il ne faut pas installer le four dans un endroit où sont générées chaleur et moisissure (par exemple, près d'un four conventionnel), ni près des matières inflammables (ex., rideaux) pour éviter l'incendie.
- * Ne pas installer le four à proximité d'un endroit humide où il risque d'absorber l'humidité.
- * Ne pas ranger ou utiliser le four en plein air.
- * La prise murale doit être facilement accessible pour pouvoir enlever la fiche de prise de courant en cas d'urgence.
- * La source d'alimentation à courant alternatif doit être 220 - 230V, 50Hz. Et cette source doit être équipée d'un fusible de ligne de distribution de 10A au minimum ou un disjoncteur de circuit de distribution de 10A au minimum.
- * Si vous ne voyez comment il faut exactement connecter votre four, veuillez contacter un électricien compétent.

- * S'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé et qu'il ne passe ni sous le four, ni sur toutes autres surfaces chaudes ou bords tranchants.
- * Ne pas faire immerger le cordon d'alimentation, ni la fiche de prise de courant dans l'eau.
- * Insérer la fiche de prise de courant profondément jusqu'à la racine de la prise murale, autrement, cette première risque d'atteindre un état de surchauffement ou prendre feu.
- * Ne pas brancher autre appareil que le four à une source d'alimentation équipée d'un seul fusible de ligne de distribution ou disjoncteur de circuit de distribution. Sinon, le fusible ou le disjoncteur peut sauter ou le câblage intérieur peut devenir chaud et prendre feu.
- * Si vous branchez correctement la fiche de prise de courant dans une prise murale mais cette première s'en détache aussitôt, ou si le cordon d'alimentation est endommagé, renoncer donc à faire fonctionner votre four et contacter votre revendeur ou un service d'entretien agréé par SHARP.
En raison de la défektivité de la fiche de prise de courant, le cordon d'alimentation et la prise murale peuvent devenir très chauds et ainsi finir par prendre feu durant l'état de service ou engendrer un choc électrique.
- * Lors du débranchement de la fiche de prise de courant de la prise murale, vous devez vous servir d'une pince pour retirer la fiche, car le cordon d'alimentation sera également endommagé.

CONSEIL:

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.

ACCESSOIRES

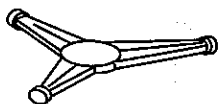
S'assurer que tous les accessoires suivants vous sont fournis:

- Plateau tournant amovible (NTNT-A049WRFO)



Le plateau tournant doit être laissé dans le four. Ne l'en sortir que pour le nettoyer.

- Pied du plateau (FROLPA052WRKO)



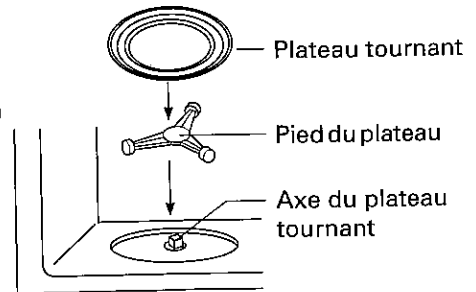
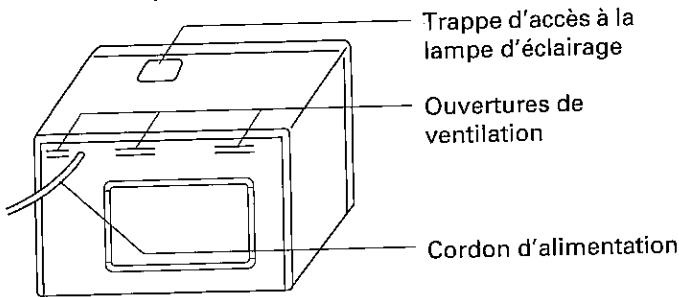
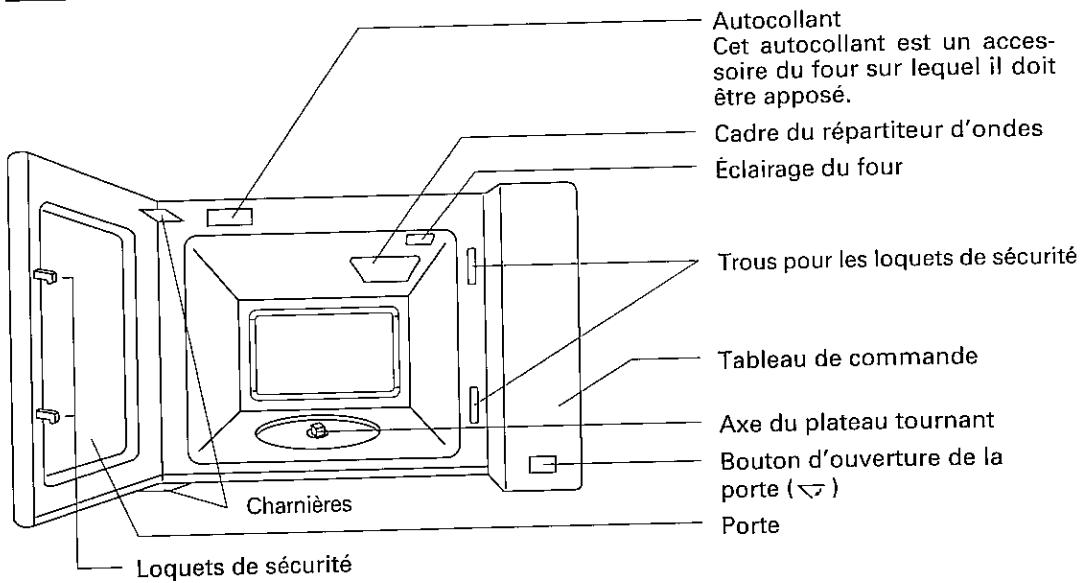
Le pied du plateau doit être toujours engagé dans l'axe du plateau du four.

- Notices et autres documents
- Livre de recettes (TCADCA388WRRO)
- Mode d'emploi du four (TINS-A277WRRO)
- Carte de la Poste Fédérale Allemande (pour l'Allemagne seulement) (TAPLKA108WRRO)
- Autocollant (TLABMA279WRRO)

REMARQUES:

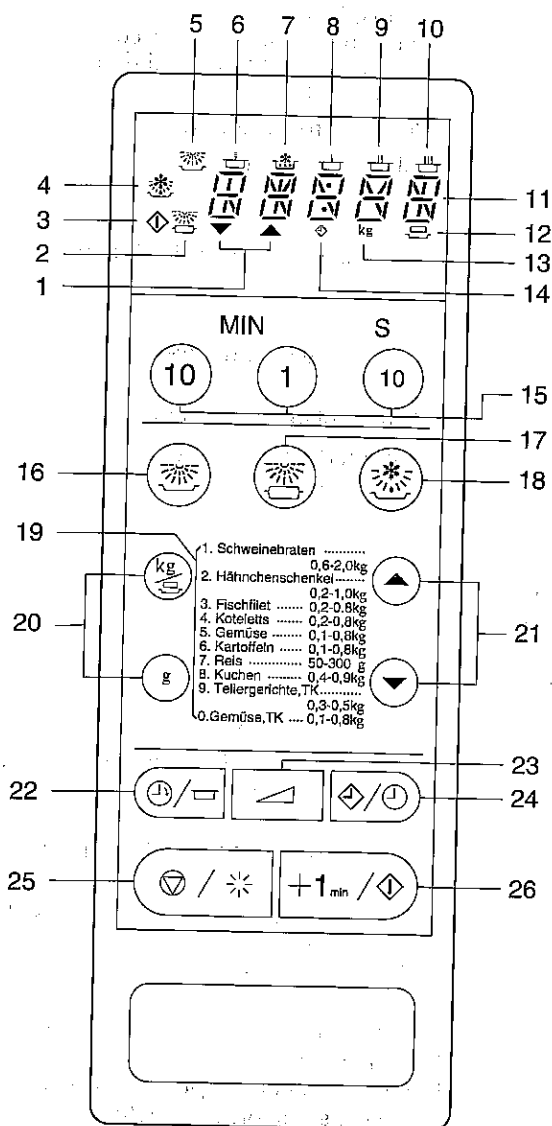
- * Lorsque vous passez une commande d'accessoires, veuillez mentionner à votre revendeur ou un service d'entretien agréé par SHARP ces trois types d'informations: nom des pièces, numéro des pièces et nom du modèle.
- * Le numéro des pièces est imprimé entre parenthèses après le nom des pièces et le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

LES ORGANES ET COMMANDES DU FOUR



1. Engager le pied du plateau tournant dans l'axe du plateau.
2. Ensuite, placer le plateau tournant amovible sur le pied du plateau.

Tableau de commande à touches à effleurement




AFFICHAGE NUMÉRIQUE

1. Témoin plus ou moins
 2. Cuisson automatique
 3. Cuissons en cours
Cet indicateur de cuisson montre l'état de cuisson des aliments en cours.
 4. Décongélation simple
 5. Témoins de réchauffage simple
 6. FAIBLE (LOW)
 7. MOYEN-FAIBLE (MEDIUM LOW)
 8. MOYEN (MEDIUM)
 9. MOYEN-FORT (MEDIUM HIGH)
 10. FORT (HIGH)
- Indicateur de NIVEAU DE PUISSANCE
11. Affichage numérique
 12. Témoin NUMÉRO
 13. Témoin de POIDS
 14. Témoin DÉPART DIFFÉRÉ

TOUCHES D'OPÉRATION

15. Touches de réglage des TEMPS
16. Touche RÉCHAUFFAGE SIMPLE
17. Touche CUISSON AUTOMATIQUE
18. Touche DÉCONGÉLATION SIMPLE
19. GUIDE DE CUISSON AUTOMATIQUE en allemand
Sélectionnez l'autocollant rédigé dans votre langue (allemand, espagnol, français, italien, néerlandais).
20. Touche INDICATION DU POIDS (NOMBRE)
21. Touches PLUS (▲)/MOINS (▼)
22. Touche MINUTERIE/PAUSE
23. Touche RÉGLAGE DE PUISSANCE
24. Touche DÉPART DIFFÉRÉ
25. Touche ARRÊT/ANNULATION
26. Touche MINUTE PLUS/DÉPART

MISE EN SERVICE

- Brancher le cordon d'alimentation.
* L'affichage indique **88:88** en chiffres clignotants.
- Appuyez sur la touche ARRÊT/ANNULATION ().
* L'affichage indique **1:00**. Les touches du tableau de commande sont maintenant opérationnelles.

- Mettre l'horloge à l'heure pour que le four se mette en marche à l'heure souhaitée lorsque vous utilisez le DÉPART DIFFÉRÉ. Si vous ne la mettez pas à l'heure, vous ne pourrez vous servir de la fonction DÉPART DIFFÉRÉ.



Vous pouvez alors mettre l'horloge du four à l'heure.


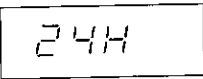


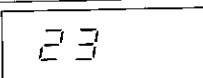

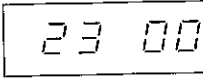


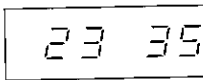

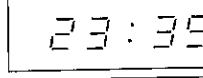
Réglage de l'horloge

Notre four est équipé d'une horloge qui pourra être mise à l'heure. Vous avez deux manières différentes pour régler l'horloge. La différence entre les deux manières, c'est que l'horloge ainsi réglée affiche une heure différente.
Exemple: Il est 5 heures de l'après-midi.



Horloge	Affichage
sur 12 heures (12H)	5:00
sur 24 heures (24H)	17:00


Vous pouvez choisir d'afficher l'heure de deux manières différentes:

-  x 1: **sur 12 heures** (c'est-à-dire de 1:00 à 12:59 avec indication AM et PM).
Pour cela, appuyez une fois sur DÉPART DIFFÉRÉ/HORLOGE au cours de l'étape 1.
 -  x 2: **sur 24 heures** (c'est-à-dire de 0:00 à 23:59).
Pour cela, appuyez deux fois sur DÉPART DIFFÉRÉ/HORLOGE au cours de l'étape 1.
- * Exemple: Supposons que l'on veuille régler l'horloge pour 23 heures 35, c'est-à-dire selon le mode II.


Etape	Descriptions des opérations	Vous devez appuyer sur ces touches	Ces indications apparaîtront sur l'affichage.
1.	Choisir l'horloge sur 24 heures.	 x 2	
2.	Ajuster les heures.	 x 2  x 3	
3.	Passer des heures aux minutes.		
4.	Ajuster les minutes.	 x 3  x 5	
5.	Mettre l'horloge en marche.		

NOTE:

- EN CAS D'ERREUR COMMISE**
Appuyez sur la touche ARRÊT/ANNULATION () si vous faites une erreur au cours de la programmation.
- CONTRÔLE DE L'HEURE QU'IL EST**
Lorsque le four fonctionne en mode manuel ou sur minuterie, vous pouvez lire l'heure à l'horloge en appuyant sur la touche MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE/HORLOGE (). L'heure qu'il est reste affichée tant que vous avez le doigt posé sur la touche.
- EN CAS DE COUPURE DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE**
À la suite d'une a été débranché, l'affichage indique **88:88** en chiffres clignotants (si cela se produit en cours de cuisson, la programmation de cuisson est annulée). Il vous suffit de remettre l'horloge à l'heure pour pouvoir ensuite réutiliser normalement le four.

- REMISE DE L'HORLOGE À L'HEURE**
Lorsque vous voulez remettre l'horloge à l'heure, suivez de nouveau le tableau mentionné ci-dessus.
- EN CAS D'HORLOGE SUR 12 HEURES**
Pour régler l'horloge sur 12 heures (12H), appuyez sur la touche HORLOGE () encore une fois à l'étape 1.

Arrêt/Annulation

- La touche ARRÊT/ANNULATION () sert à:
- Effacer les erreurs en cours de programmation.
 - Annuler le temps de cuisson programmé.
 - Arrêter momentanément le four en cours de cuisson.
 - Annuler un programme de cuisson en cours (appuyer sur la touche à deux reprises).

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

Votre nouveau four à micro-ondes comprend plusieurs fonctionnements automatiques parmi lesquels vous pouvez choisir. Vous pouvez cuire ou décongeler les aliments sans avoir à sélectionner le temps, ni le niveau de puissance. Pour chaque fonctionnement, vous devez lire et suivre attentivement les instructions. N'oubliez jamais de remuer les aliments, les retourner et les mettre en réserve sous couvercle pendant le temps nécessaire. Rappelez-vous les opérations: Stir - Turn - Stand. Les fonctionnements parmi lesquels vous pouvez choisir sont:



1. RÉCHAUFFAGE SIMPLE 2. DÉCONGÉLATION SIMPLE 3. CUISSON AUTOMATIQUE

Messages apparaissant sur l'écran

Au cours des opérations automatiques, des messages apparaissent. Le tableau ci-dessous vous donne la signification de ces messages ainsi que la démarche à suivre.

Message	Sens du message	Opérations à effectuer
TURN OVER	Retourner l'aliment	Retourner l'aliment en suivant les indications sur les tableaux dans ce mode d'emploi.
PRESS START	Mettre en marche	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/MISE EN MARCHÉ (+1min/⊕).
STIR	Remuer	Remuer les aliments comme indiqué dans les tableaux dans ce mode d'emploi. Cette opération a pour but de rendre uniforme la température interne des aliments.
STAND COVER	Repos couvert sous couvercle	Laissez reposer les aliments couverts comme indiqué dans les tableaux dans ce mode d'emploi. Un temps de repos après la cuisson pour dissiper la température interne des aliments améliore la qualité du mets.
STAND	Repos	Laissez reposer comme indiqué dans les tableaux dans ce mode d'emploi. Un temps de repos après la cuisson pour dissiper la température interne des aliments améliore la qualité du mets.
ERROR	Erreur	Le poids que vous avez indiqué est hors des limites est hors des limites programmables. Appuyez sur la touche ARRÊT/ANNULATION (⊖/*) et retapez les instructions dès le début.
ER-1	RÉCHAUFFAGE SIMPLE	Le programme de RÉCHAUFFAGE SIMPLE choisi s'affiche. Veuillez vous reporter page F-10.
ED-1	DÉCONGÉLATION SIMPLE	Le programme de DÉCONGÉLATION choisi s'affiche. Veuillez vous reporter page F-12.
AC-1	CUISSON AUTOMATIQUE	Le programme de CUISSON AUTOMATIQUE choisi s'affiche. Veuillez vous reporter page F-14.

PRÉCAUTIONS EN CE QUI CONCERNE LE FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

1. Entrée du poids:
 - Le poids de l'aliment peut être entré par portion de 100g. Si le poids est supérieur ou inférieur, il doit être arrondi. (Exemple: 1,45 kg doit être arrondi à 1,5 kg).
 - Exception: Le poids pour le "Riz" avec le programme de cuisson automatique (AUTO COOK) No. 7 (voir page F-16) doit être entré par portion de 50g.
 - Si le poids est supérieur ou inférieur, il doit être arrondi. (Exemple: 110g doit être arrondi à 100g)
 - N'entrer que le poids de l'aliment. Ne pas inclure le poids du plat, du moule à cuisson, de la casserole, etc. Il est recommandé de prendre en premier le poids de l'ustensile vide et de le déduire plus tard du poids total. Si cela n'est pas observé, la durée de cuisson sera trop longue amenant un aliment trop cuit.
2. Quantité de nourriture:
Les aliments/boissons dans les tableaux peuvent à tous moments être adaptés aux goûts de chacun. Il est toutefois important que le poids total minimum ou maximum ou que les quantités, comme établis dans le programme ne soient pas dépassés.
3. Température de l'aliment:
Le fonctionnement automatique est bon pour de l'aliment à température de conservation. Par exemple, un poulet sera à la température du réfrigérateur (approx 5°C) et un gâteau sera à la température (approx 20°C) de la pièce. Pour les exceptions se reporter aux instructions dans les tableaux (réchauffage simple, décongélation simple ou cuisson automatique).
4. Augmentation ou réduction des durées de cuisson:
Les temps de cuisson préprogrammés sont des durées moyennes. On peut, à certains moments, souhaiter modifier en plus ou en moins les temps préprogrammés automatiquement. Les temps de cuisson peuvent être modifiés individuellement en utilisant les touches Plus  ou Moins  (voir page F-20).
5. Précaution:
Pour toutes les opérations automatiques, il faut démarrer avec un four froid ou à peine tiède.
6. Remarque:
Le temps réel; de cuisson affiche sur le tableau de commande peut être différent de celui indiqué dans le tableau des opérations.


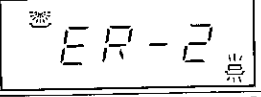


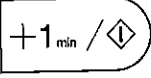
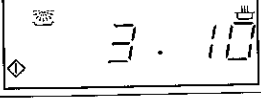
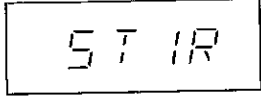
RÉCHAUFFAGE SIMPLE


Le Réchauffage Simple vous permet de réchauffer automatiquement les aliments sans avoir à sélectionner le temps ni la puissance. Vous pouvez choisir entre cinq programmes. Ces programmes sont d'ailleurs montrés dans le tableau de RÉCHAUFFAGE SIMPLE.

Vous pouvez choisir un des 5 programmes de RÉCHAUFFAGE SIMPLE indiqués le poids ou un nombre.

(A) TABLE D'INSTRUCTION

*Exemple: Supposons que l'on veuille réchauffer deux tasses de soupes. (programm No. 2)


Etape	Description des opérations	Vous devez appuyer sur ces touches	Ces indications apparaîtront sur l'affichage
1.	Choisissez le menu RÉCHAUFFAGE SIMPLE (N°2, Soupes).	 x 2	
2.	Entrez la quantité de l'aliment (deux tasses).	 x 2	
3.	Commencez à réchauffer.		
4.			Une fois que le four s'arrête, Bip-bip 
5.	Ouvrez la porte du four et sortez les aliments de celui-ci. Après cela, remuez les aliments suivant le tableau de RÉCHAUFFAGE SIMPLE et cela, pour vous assurer que les aliments sont complètement chauffés.		L'heure qu'il est sera affichée.

NOTE: L'affichage repasse à l'indication de l'heure lorsque vous ouvrez la porte du four ou bien si vous appuyez sur la touche ARRÊT/ANNULATION ().

(B) TABLEAU DE RÉCHAUFFAGE SIMPLE

Pro-gramme No.	Aliments/ Boissons	Quantité	Température initiale approx	Procédure
1	Boissons	1-8 tasses (150 ml par tasse)	20°C	- Ne pas couvrir. - Remuez après l'affichage du message "STIR".
2	Soupes	1-5 tasses (200 ml par cuillère à soupe)	20°C	- Couvrir (couvercle ou plastique cuisine résistant à la chaleur). - Remuez après l'affichage du message "STIR".
3	Plats cuisinés	1-4 tasses (200 ml par cuillère à soupe)	20°C	- Couvrir (couvercle ou plastique cuisine résistant à la chaleur). - Remuez après affichage du message "STIR".
4	Plats garnis	300-500g	20°C	- Couvrir (couvercle ou film plastique résistant à la chaleur). Attention: Enlever entièrement la feuille d'aluminium. Faire attention aux éclaboussures. - Remuez après l'arrêt complet du four.
5	Toasts au fromage	1-6 toasts	20°C	- *Mettre sur un plat et placer dans le four.

Les plats doivent être à la température (approx 20°C) de la pièce avant la cuisson.

Si vous désirez faire chauffer des plats sortant directement (approx 5°C) du réfrigérateur, appuyez sur la touche plus .

Remarques spéciales:

- Soupes et plats en sauces:

Si vous voulez réchauffer les soupes et les plats en sauce dans un bol, la durée de réchauffage est un peu plus longue.

- Plats:

Couper la pièce de viande (un rôti par exemple) en morceaux ou augmenter le temps de réchauffage d'environ 30 secondes de façon à ce que la température intérieure de la viande soit suffisamment élevée (70°C environ).

***Recette: (toast hawaïen)**

- 1 à 4 tranches de pain blanc tartinées au beurre
- 1 à 4 tranches de jambon cuit
- 1 à 4 tranches d'ananas en boîte
- 1 à 4 tranches de fromage
- Paprika douce et en poudre


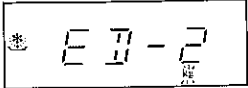


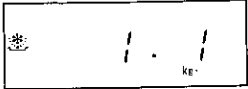
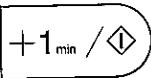
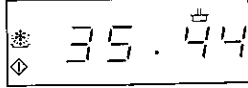
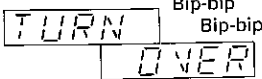
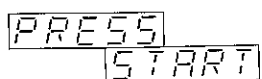
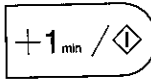
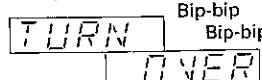
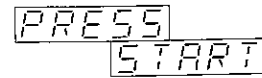
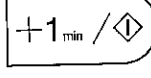
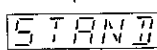
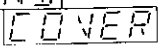
Disposition des ingrédients l'un sur l'autre sur la tartine de beurre. On peut varier avec des tranches de tomates, du salami, du thon, etc.

DÉCONGÉLATION SIMPLE

Vous pouvez choisir l'un des deux programmes de DÉCONGÉLATION SIMPLE des volailles et des viandes et indiquer le poids.

(A) TABLE D'INSTRUCTION

*Exemple: Supposons que l'on veuille décongeler une pièce de viande de 1,1 kg avec le programme N°2.

Etape	Description des opérations	Vous devez appuyer sur ces touches	Ces indications apparaîtront sur l'affichage
1.	Choisissez le DÉCONGÉLATION SIMPLE (programme N°2).	 x 2	
2.	Entrez le poids de l'aliment (1.1kg).	 x 1  x 1	
3.	Commencez à décongeler.		
4.			Une fois que le four s'arrête, Bip-bip 
5.	Ouvrez la porte du four et retournez l'aliment. Après cela, fermez la porte.		
6.	Reprenez la décongélation.		Le reste du temps de décongélation est affiché.
7.			Une fois que le four s'arrête de nouveau, Bip-bip Bip-bip 
8.	Ouvrez de nouveau la porte du four et retournez l'aliment. Après cela, refermez la porte.		
9.	Reprenez encore la décongélation.		Le reste du temps de décongélation est affiché.
10.			Une fois que le four s'arrête de nouveau,   Bip-bip
11.	Ouvrez la porte du four et sortez l'aliment de celui-ci. Après cela, mettez l'aliment en réserve sous couvercle suivant le tableau de DÉCONGÉLATION SIMPLE et cela, pour vous assurer que l'aliment est complètement décongelé.		L'heure qu'il est sera affichée.

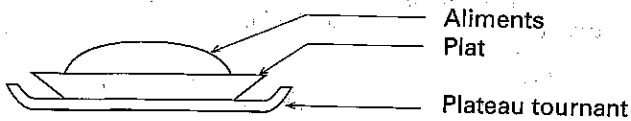
(B) TABLEAU DE DÉCONGÉLATION SIMPLE

Vous pouvez choisir 2 programmes:

Programme 1: Volaille, Cuisses de poulet, Steaks, Côtelettes

Programme 2: Pavé de viande (par exemple, Porc, Bœuf, Veau)

Disposition des aliments:



La volaille et la viande doit être cuisinée immédiatement après la décongélation.

Programme No.	Aliments	Quantite	Méthodes
1	Volaille	0,8 – 2,0 kg	Retirer la volaille de son emballage. Placer le blanc de la volaille vers le haut. Lorsque la sonnerie retentit, retourner la pièce. Après l'affichage du message "STAND COVER", laisser reposer 15 à 30 minutes, dans une feuille d'aluminium. Puis, passer la volaille à l'eau froide pour retirer les abats.
	Cuisses de poulet	0,2 kg–1,0 kg	Lorsque la sonnerie retentir, retourner les cuisses et les remettre en place dans le four. Après l'affichage du message "STAND COVER", laisser reposer 10 à 15 minutes dans une feuille d'aluminium.
	Steaks, Côtelettes	0,2 kg–1,0 kg (environ 1,5 à 2 cm d'épaisseur)	Placer la viande de manière que la partie la plus mince se trouve au centre. Séparer les morceaux autant que possible. Lorsque la sonnerie retentit, retourner les aliments et remettre en place dans le four. Après l'affichage du message "STAND COVER", laisser reposer pendant 10 à 15 minutes.
2	Pavé de viande	0,6 kg–2,0 kg	Si cela est possible, placer la viande de manière que le maigre soit tourné vers le bas. Lorsque la sonnerie retentit, retourner la viande. Après l'affichage du message "STAND COVER", laisser reposer 15 à 30 minutes dans une feuille d'aluminium.

*Conseil:

1. Après les avoir retournées, recouvrir les parties congelées, si nécessaire.
2. Votre congélateur doit pouvoir avoir une température de -18°C .


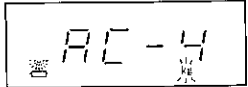

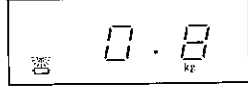
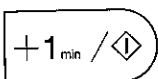
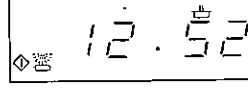
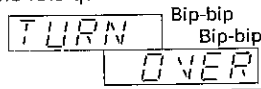
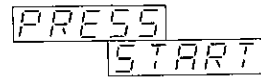
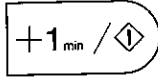
CUISSON AUTOMATIQUE

Vous pouvez choisir simplement l'un des 10 menus préprogrammés et indiquer le poids ou la quantité.

Les dix programmes différents sont montrés dans le tableau de CUISSON AUTOMATIQUE.

(A) TABLE D'INSTRUCTION

*Exemple: Supposons que l'on veuille cuire saignant des biftecks de 0,8 kg.


Étape	Description des opérations	Vous devez appuyer sur ces touches	Ces indications apparaîtront sur l'affichage
1.	Choisissez le menu CUISSON AUTOMATIQUE (N°4).	 x 4	
2.	Entrez le poids de l'aliment (0.8kg).	 x 8	
3.	Commencez à cuire.		
4.			Une fois que le four s'arrête,  Bip-bip Bip-bip
5.	Ouvrez la porte du four et retournez l'aliment. Après cela, fermez la porte.		
6.	Reprenez la cuire.		Le temps de cuisson total est affiché.
7.			Après l'arrêt du four, l'heure qu'il est sera affichée.
8.	Ouvrez la porte du four et sortez l'aliment de celui-ci. Après cela, assurez-vous que l'aliment est complètement cuit suivant le tableau de CUISSON AUTOMATIQUE.		L'heure qu'il est sera affichée.

(B) TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE

Il est possible de sélectionner 10 programmes de cuisson automatique (AUTO COOK) différents. Pour la préparation des légumes frais se reporter aux recettes de base (en page F-17). Ces recettes peuvent être variées et améliorées suivant votre goût.

Remarque: - Nettoyer avec soin la viande, la volaille, le poisson, les légumes et pommes de terre avec de l'eau froide avant la cuisson et sécher avec un papier absorbant.
- Couvrir les aliments avec un film plastique résistant à la chaleur ou un couvercle en plastique pour four à micro-ondes lorsque cela est précisé dans le tableau ci-dessous.

Prog-ramme No.	Aliments Utensiles/ Quantité	Température initiale approx	Procédure	Commentaire	Plats
1	Rôti de porc 0,6-2,0 kg	5°C	Avant de mettre le four en marche, enduire la viande avec 2 à 6 cuillères à café de moutarde, saler, poivrer, mettre de la poudre d'ail et de la poudre de paprika doux. La mettre sur un plat puis dans le four. Le message "TURN OVER" s'affiche, retourner l'aliment. Après l'affichage du message "STAND COVER", enlever le rôti du four, couvrir avec une feuille d'aluminium et le laisser reposer environ 10 minutes.		Roti de roulé de porc
2	Cuisses de poulet 0,2-1,0 kg	5°C	Avant de mettre le four en marche, piquer le poulet avec une aiguille ou une fourchette. Recouvrir les cuisses du poulet de 10 à 40g de beurre en fonction du poids. Saler, poivrer, mettre 1 à 2 cuillères à café de poudre de paprika doux et 1 à 2 cuillères à café de romarin. Après l'arrêt complet du four, laissez-les reposer sous couvercle pendant quelques minutes.		Cuisses de poulet
3	Poisson 0,2-0,8 kg	5°C	Avant de mettre le four en marche, nettoyer le poisson, l'arroser de jus de citron, saler et poivrer, mettre le filet dans un plat, couvrir et le mettre dans le four. Après l'arrêt du four, laissez-les reposer sous couvercle pendant 2 minutes.		Types de poissons recommandés: - Flétan - Morue - Saumon - Plie (0,2-0,6kg) - Haddock
4	Côtelettes (env. 1,5-2,0cm épaisseur) 0,2-0,8 kg	5°C	Avant de mettre le four en marche, disposer les côtelettes dans un plat et couvrez-les avec un couvercle ou une enveloppe en plastique résistance à la chaleur. Le message "TURN OVER" s'affiche retourner l'aliment. Après la cuisson, saler et poivrer.		Côtelettes
5	Légumes 0,1-0,8 kg	20°C	Avant de mettre le four en marche, préparer les légumes. Les mettre dans un bol, ajouter la quantité d'eau requise et saler suivant son goût. Couvrir le bol et le mettre dans le four. Le message "STIR" s'affiche, remuer l'aliment.	Quantité d'eau: 100g = 2 CS 400g = 3 CS 600g = 4 CS 800g = 5 CS	Se reporter au tableau pour les légumes frais en page F-17.
6	Pommes de terre 0.1-0.8 kg	20°C	Choisir des pommes de terre ayant à peu près la même taille et les laver. <u>Pommes de terre en robe des champs:</u> Avant de mettre le four en marche, mettre les pommes de terre dans un bol, ajouter la quantité d'eau nécessaire, saler un peu, couvrir et mettre dans le four. Le message "STIR" s'affiche, remuer l'aliment. <u>Pommes de terre à l'eau:</u> Avant de mettre le four en marche, peler les pommes de terre, les couper en morceaux si nécessaire et les mettre dans un bol. Ajouter la quantité requise d'eau et mettre dans le four. Le message "STIR" s'affiche, remuer l'aliment.	Quantité d'eau: env. 25-30 ml (2-3CS)/100g	Pommes de terre des champs Pommes de terre à l'eau

Programme No.	Aliments/ Ustensiles/ Quantité	Température initiale approx	Procédure	Commentaire	Plats
7	Riz 50-300 g	40°C	Avant de mettre le four en marche, mettre le riz, la quantité d'eau requise chaude et du sel dans un bol profond. Couvrir et mettre dans le four. Une fois que le four s'arrête complètement, remuez bien l'aliment après son réchauffage et laissez-le reposer pendant deux à trois minutes.	Quantité d'eau chaude (env. 50°C)	Riz long bouilli Riz complet bouilli Riz long
				50 g	
				100 g	200 ml
				150 g	300 ml
				200 g	400 ml
				250 g	450 ml
				300 g	550 ml
8	Gâteaux 0.4-0.9 kg	20°C	Avant de mettre le four en marche, préparer le gâteau en suivant la recette ou les instructions sur l'emballage, le mettre dans le moule et mettre dans le four. Après l'affichage du message "STAND", après la cuisson, laisser refroidir le gâteau environ 5 minutes et démouler.		Se reporter au livre de recettes Gâteau prêt à mélanger pour four à micro-ondes.
9	Plats congelés 0.3-0.4 kg	-18°C	Avant de mettre le four en marche, se reporter aux instructions du fabricant sur l'emballage. Placez le plat congelé dans une assiette, si nécessaire, couvrir et mettre dans le four. Appuyer sur la touche PLUS  . Le message "STIR" s'affiche, remuer l'aliment. Une fois que le four s'arrête complètement, remuez bien l'aliment après son réchauffage et laissez-le reposer pendant deux à trois minutes.	Précaution: Enlever complètement la feuille d'aluminium.	Plats surgelés (3 composants)
10	Légumes congelés 0.1-0.8 kg	-18°C	Avant de mettre le four en marche, se reporter aux instructions sur l'emballage. Mettre les légumes dans un bol et ajouter la quantité d'eau requise. Couvrir le bol et le mettre dans le four. Le message "STIR" s'affiche, remuer l'aliment. Après l'arrêt complet du four, mélanger les légumes une fois après la cuisson.	Quantité d'eau: Considérer la quantité d'eau requise sur l'emballage lors du calcul du poids total.	Des légumes surgelés sont disponibles au marché tels: - Chou-fleur - Haricots verts - Brocoli (100-500g) - Choux de Bruxelles - Petits Pois - Petits Pois et Carottes - Macédoines - Chou-rare - Poireaux - Choux rouge - Épinard en branches

Abréviations utilisées dans les tableaux:

- kg = Kilogramme
- g = Gramme
- cm = centimètre
- ml = Millilitre
- CS = Cuillère à soupe
- CC = Cuillère à café
- mm = Minute
- Sec = Seconde

Remarque:

Il y a une grande variété de plats garnis congelés qui sont disponibles aux devantures du marché. Le menu du plat garni congelé, mentionné ci-dessus, a été mis au point en tant que type de plat qu'on peut remuer (Ex.: Boules de viande à la sauce). Les plats garnis congelés qu'on ne peut pas remuer (Ex.: Lasagne, canneloni) devraient être réglés en réglant le temps de cuisson et faisant varier le niveau de puissance pour avoir le meilleur résultat.

Remarque pour cuisson automatique

Légumes, Programme No. 5

Couper les légumes en morceaux de taille sensiblement égale ou prendre soin d'acheter des morceaux de tailles équivalentes.

Type de légumes recommandés	Quantité g	Commentaire	Procédure
Chou-fleur	100-500		Mettre en morceaux
Brocoli	100-600		Mettre en morceaux
Champignons	100-600	▼	Entier
Fenouil	100-800		Couper en quatre
Flageoletsverts	100-500	▲	Couper en diagonal
Carottes	100-600	▲	Couper en tranches
Chou-rare	100-600	▲	Coupez en petits morceaux
Poireaux	100-500		Couper en rondelles
Piment	100-800		Couper en petits morceaux
Choux de Bruxelles	100-800		Entier, enlever les feuilles extérieures
Épinard en branches	100-300	▼	Feuilles entières
Courgettes	100-800		Couper en tranches

▲ = Touche PLUS







▼ = Touche MOINS


FUNCTIONNEMENT MANUEL


Vous choisissez vous-même le temps de cuisson (99 minutes et 90 secondes au maximum) et le mode de cuisson. Lorsque le temps de cuisson que vous avez indiqué est écoulé, le four s'arrête et l'affichage revient à l'indication de l'heure.

Cuisson par MICRO-ONDES

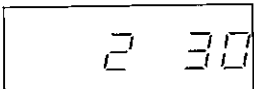
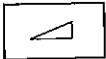
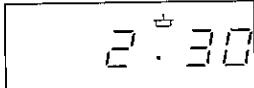
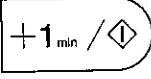
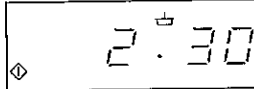
Vous avez le choix entre 5 allures de cuissons, avec possibilité de faire des PAUSES (puissance 0%).

APPELLATION		RÉGIME DE PUISSANCE		WATTS
	HIGH FORT	100%		850
	MEDIUM HIGH MOYEN-FORT	70%		595
	MEDIUM MOYEN	50%		425
	MEDIUM LOW MOYEN-FAIBLE	30%		255
	LOW FAIBLE	10%		85
	HOLD PAUSE	0%		0



Si vous dépassez le niveau de puissance souhaitée, continuez à appuyer sur la touche RÉGLAGE DE PUISSANCE () pour faire défiler de nouveau la série jusqu'au niveau voulu. Si aucune puissance n'est sélectionnée, le four se règle automatiquement sur FORT.

Pour faire une pause en cours de cuisson, appuyez sur la touche (MINUTERIE/PAUSE) (). Cette fonction est sans effet tant que le cycle de cuisson n'a pas démarré.

*Supposons que vous vouliez réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à allure MOYENNE.

Etape	Description des opérations	Vous devez appuyer sur ces touches	Ces indications apparaîtront sur l'affichage.
1.	Entrez le temps de cuisson souhaité (2 minutes et 30 secondes)	MIN 1 x 2 S 10 x 3	
2.	Choisissez un niveau de puissance souhaité (MOYEN).	 x 3	
3.	Commencez à cuire.		


NOTES:

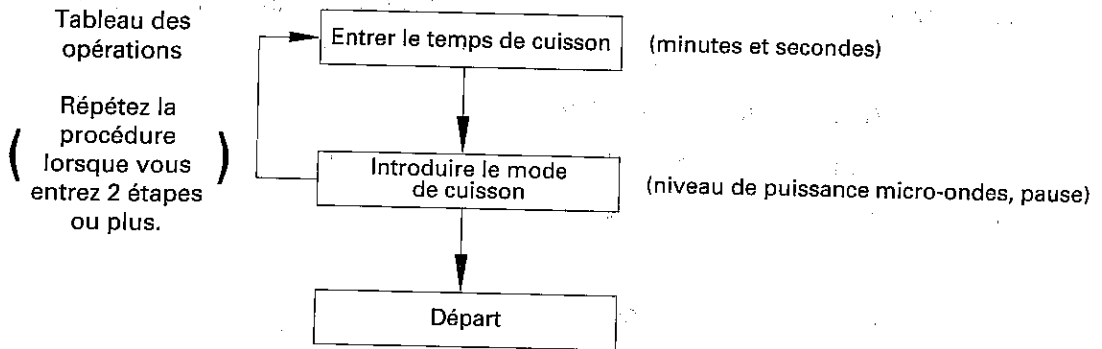
1. L'ouverture de la porte four pendant la cuisson arrête automatiquement le compte à rebours. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur la touche () (MINUTE PLUS/DÉPART); le compte à rebours reprend.
2. Si vous souhaitez cuire à pleine puissance, il n'est pas nécessaire de faire le réglage du niveau de puissance par la touche RÉGLAGE DE PUISSANCE ().

Programmation enchainée



Vous pouvez programmer une succession de modes de cuisson différentes (qui consistent en modes de cuisson manuels) et cela, jusqu'à trois programmes au maximum. Et vous pouvez commencer la cuisson avec votre four comme il est montré en bas.

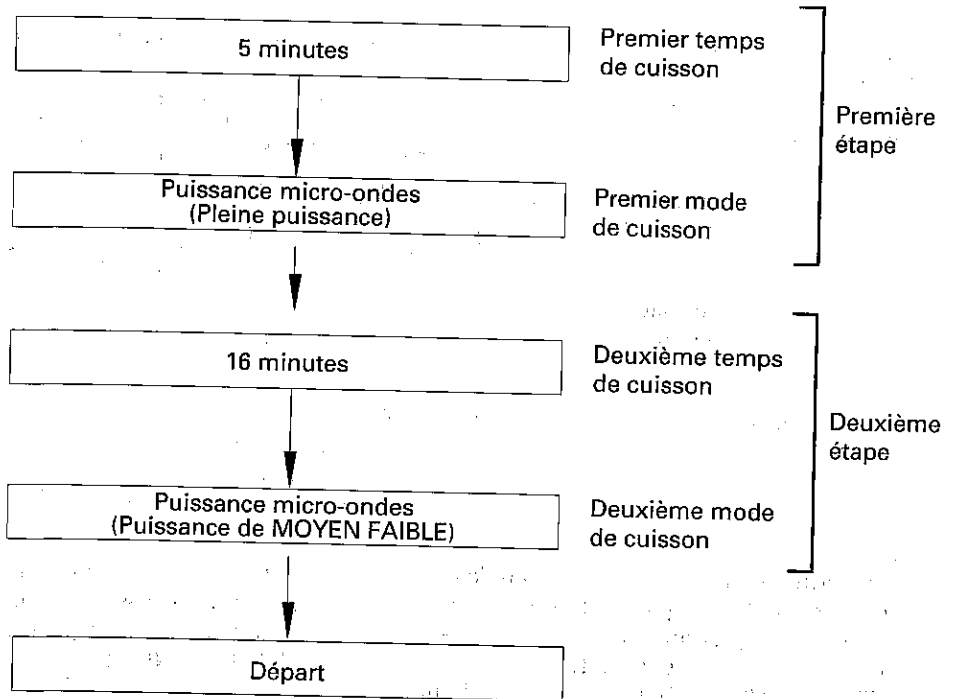
1) Operation


- ① Introduisez le temps de cuisson souhaité (temps nécessaires pour réchauffage, décongélation ou cuisson).
- ② Introduisez le mode de cuisson souhaité (niveau de puissance micro-ondes qu'il faut). Vous pouvez répéter cette procédure jusqu'à deux fois au maximum.
- ③ Appuyer sur la touche de départ ().



Comme avantage, le fonctionnement du four ne sera pas interrompu pendant la cuisson lorsque vous entrez le temps et le mode de cuisson.

- 2) Exemple: Supposons que vous vouliez cuire un aliment d'abord à pleine puissance pendant 5 minutes () puis à puissance MOYEN FAIBLE pendant 16 minutes ().



- Remarques: 1. Vous pouvez programmer jusqu'à trois étapes au maximum.
 2. La fonction de PAUSE () ne peut être programmée à la première étape.

AUTRES FONCTIONS


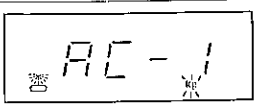

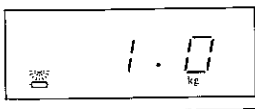

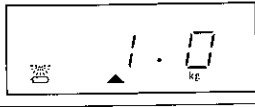
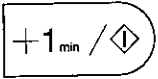
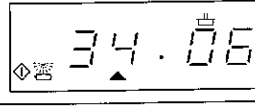
Touches Moins (▼)/Plus (▲)

1. Autres fonctions en dehors des opérations automatiques (RÉCHAUFFAGE SIMPLE, DÉCONGÉLATION SIMPLE et CUISSON AUTOMATIQUE)


Les touches MOINS (▼) et PLUS (▲) doivent vous permettre de cuire votre aliment un peu plus ou moins que par les programmes automatiques pré-réglés.

Par exemple, ceci veut dire qu'en appuyant sur la touche MOINS (▼) vous pouvez amener vos légumes à bonne cuisson mais encore croquants, ou bien votre viande de bœuf saignante. En revanche, si vous voulez obtenir des légumes plus mous ou de la viande bœuf bien cuite, vous appuyerez alors sur la touche PLUS (▲).

*Exemple: Supposons que vous vouliez cuire 1,0 kg de rôti de porc "plus doré" avec le programme de cuisson automatique No 2 (plus de touche).

Etape	Description des opérations	Vous devez appuyer sur ces touches	Ces indications apparaîtront sur l'affichage.
1.	Choisissez le menu CUISSON AUTOMATIQUE (N°1).	 x 1	
2.	Entrez le poids de l'aliment (1.0kg).	 x 1	
3.	Choisissez un mode de cuisson souhaité (bien cuite).		
4.	Commencez à cuire.		

NOTE:

Vous pouvez annuler ou changer toujours le réglage de MOINS (▼) ou PLUS (▲) et cela, avant que vous n'appuyiez sur la touche MINUTE PLUS/DÉPART ().

- Pour annuler la sélection touche PLUS (▲) ou MOINS (▼), il vous suffit d'appuyer une nouvelle fois sur la même touche.
- Vous avez appuyé sur la touche PLUS (▲) au lieu de la touche MOINS (▼). Pour corriger, il vous suffit d'appuyer sur la touche MOINS (▼).
- Vous avez appuyé sur la touche (▼) MOINS au lieu de la touche (▲) PLUS. Pour corriger, il vous suffit d'appuyer sur la touche (▲) PLUS.


2. Fonctions à utiliser au cours de la cuisson

Vous pouvez diminuer ou augmenter le temps de cuisson d'une minute chaque fois que vous appuyez sur les touche PLUS (▲) et MOINS (▼) au cour de la cuisson.


NOTE:

1. Le temps de cuisson peut être augmentée jusqu'à ce que l'affichage numérique montre 99 minutes.
2. Vous ne pouvez vous servir des touches PLUS (▲) ou MOINS (▼) lorsque l'affichage montre 1H. XX (en heure et minutes).

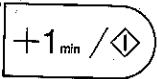
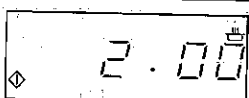
Fonction "Minute Plus"

La fonction MINUTE PLUS vous permet de faire deux choses lorsque vous appuyez simplement sur la touche MINUTE PLUS/DÉPART () .

Vous pouvez:


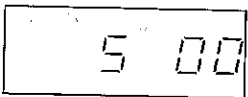

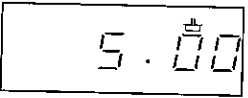
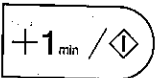
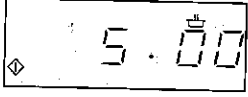
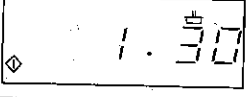
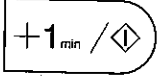
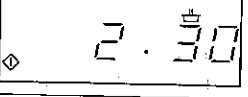
- (1) En moins d'une minute après la cuisson, la fermeture de la porte du four, l'arrêt de la minuterie et l'appui sur la touche "ARRÊT ET ANNULATION" ().
 - Cuire un aliment à pleine puissance micro-ondes pendant un multiple d'une minute (60 secondes).
- (2) Au cours de la cuisson
 - Prolonger le temps de cuisson par unité d'une minute.

*Exemple (1): Supposons que vous vouliez cuire un aliment à pleine puissance pendant 2 minutes.

Etape	Description des opérations	Vous devez appuyer sur ces touches	Ces indications apparaîtront sur l'affichage.
1.	Commencez à cuire. (2 minutes puis)	 x 2	

Une fois que la cuisson commence, la minuterie comptera à rebours jusqu' à zéro et le signal sonore "bip-bip" retentira. Toutes les lampes d'indication s'éteindront et l'affichage montrera de nouveau l'heure qu'il est.

*Exemple (2): Supposons que vous vouliez prolonger le temps de cuisson par unité d'une minute.

Etape	Description des opérations	Vous devez appuyer sur ces touches	Ces indications apparaîtront sur l'affichage.
1.	Entrez le temps de cuisson souhaité. (5 minutes).	MIN  x 5	
2.	Choisissez un niveau de puissance souhaité (MOYEN-FORT).	 x 2	
3.	Commencez à cuire.		
La minuterie commencera à compter à rebours jusqu'à zéro.			
4.	Augmentez d'une minute.		
Le temps de cuisson augmentera d'une minute et l'affichage continuera à compter à rebours.			


Une fois que la minuterie arrive à zéro, le signal sonore "bip-bip" retentira. Toutes les lampes d'indication s'éteindront alors et l'affichage montrera de nouveau l'heure qu'il est.

MINUTERIE/PAUSE


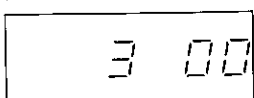

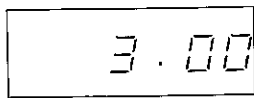
1. MINUTERIE

A part la fonction de la minuterie pour la programmation des modes de cuisson, vous pouvez vous servir de la minuterie pour chronométrer les temps des autres opérations qui n'ont aucun rapport avec la cuisson. Voici quelques exemples de ces opérations:

- Chronométrer le temps de cuisson des œufs à la coque sur une plaque chauffante conventionnelle.
- Chronométrer le temps de mise en réserve des plats cuits par micro-ondes.
- Vous rapeller le temps lorsque vous faites un coup de téléphone à longue distance.


Vous pouvez programmer n'importe quel temps jusqu'à 99 minutes et 90 secondes. Si vous voulez annuler le temps programmé de la minuterie pendant son comptage à rebours, appuyez tout simplement sur la touche ARRÊT/ANNULLATION  et l'affichage reviendra à l'indication de l'heure qu'il est.


*Exemple: Supposons que vous téléphoniez en appel longue distance et que vous souhaitiez être prévenu lorsque que la conversation aura duré 3 minutes.



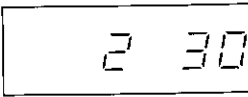

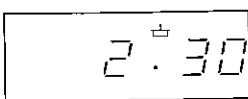


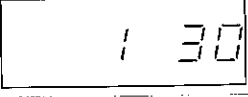

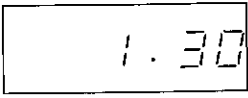
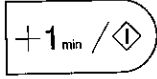
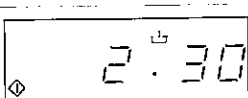
Etape	Description des opérations	Vous devez appuyer sur ces touches	Ces indications apparaîtront sur l'affichage.
1.	Programmez le temps de cuisson souhaité (3 minutes).	MIN  x 3	
2.	Mettez la minuterie en marche.		

Une fois que la minuterie arrive à zéro, le signal sonore "bip-bip" retentira et l'affichage montera de nouveau l'heure qu'il est.



2. PAUSE

A part cinq allures de cuisson, vous pouvez activer aussi la fonction de PAUSE (puissance 0%) qui vous permettra de laisser reposer un aliment à la fin de la période de cuisson ou au cours de la cuisson. Quant aux micro-ondes, il n'y a aucune énergie dépensée pendant le temps de PAUSE .

*Exemple: Supposons qu'à l'aide d'un premier programme, vous vouliez cuire un aliment avec un niveau de puissance MOYEN pendant 2 minutes et 30 secondes et ensuite à l'aide d'un deuxième programme, vous vouliez mettre l'aliment en réserve avec une puissance nulle PAUSE  pendant une minute et 30 secondes.


Etape	Description des opérations	Vous devez appuyer sur ces touches	Ces indications apparaîtront sur l'affichage.
1.	Entrez le temps de chauffage souhaité (2 minutes et 30 secondes).	MIN S  x 2  x 3	
2.	Choisissez le niveau de puissance souhaité (MOYEN)	 x 3	
3.	Entrez le temps pour PAUSE (1 minute et 30 secondes).	MIN S  x 1  x 3	
4.	Choisissez la fonction PAUSE.		
5.	Commencez à cuire.		

Une fois que la minuterie arrive à zéro, le signal sonore "bip-bip" retentira et l'affichage montrera de nouveau l'heure qu'il est.

1. La fonction PAUSE  ne peut être programmée au début d'une succession d'opérations ou utilisée indépendamment. Si la fonction PAUSE  est utilisée au début d'une succession d'opérations ou indépendamment, la minuterie incorporée dans le four commencera à compter à rebours.
2. Vous pouvez entrer le temps pour PAUSE jusqu'à 99 minutes et 90 secondes.

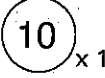
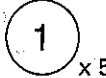
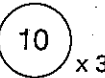
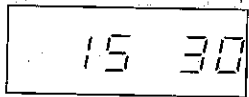

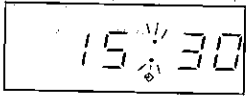
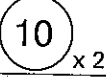

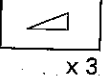

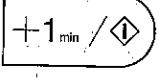
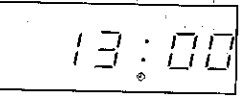
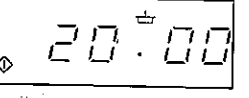
Départ différé du four

Vous pouvez programmer le départ différé du four à l'heure de votre choix.



*Exemple: Supposons que l'on veuille cuire un sauté de bœuf pendant 20 minutes, avec une puissance MOYENNE, () à partir de 15 heures 30 (3:30 PM).

Remarques importantes:

- Lorsque vous mettez votre four à la fonction DÉPART DIFFÉRÉ, il ne faut pas cuire des aliments qui s'altèrent facilement pendant le temps de mise en réserve dans le four. Soyez sûr dans votre choix des aliments qui restent intacts jusqu'au temps de commencement de la fonction DÉPART DIFFÉRÉ.
- Avant de faire réglages, vérifiez que l'horloge est bien à l'heure.









Etape	Description des opérations	Vous devez appuyer sur ces touches	Ces indications apparaîtront sur l'affichage.
1.	Entrez le temps de commencement souhaité (15:30).	MIN   	
2.	Choisissez la fonction DÉPART DIFFÉRÉ.		
3.	Entrez le temps de chauffage souhaité (20 minutes).	MIN 	
4.	Choisissez le niveau de puissance souhaité (MOYEN).	 x 3	
5.	Commencez le programme.		L'heure actuelle s'affiche. Exemple: 13:00 (1:00 PM)  Le four se mettra en marche automatiquement à 16 heures 30. 

NOTE:

- Contrôle du temps de DÉPART DIFFÉRÉ
Si le four est programmé à la fonction DÉPART DIFFÉRÉ et que vous voulez savoir le temps de DÉPART DIFFÉRÉ, appuyez sur la touche DÉPART DIFFÉRÉ/HORLOGE (). Aussi longtemps que vous appuyez sur la touche, ledit temps sera affiché.
Ce contrôle ne donnera aucune influence sur la programmation du four.
- Pour annuler un départ différé après l'avoir programmé, il suffit d'appuyer à deux reprises sur la touche ARRÊT/ANNULATION ().
- Cette fonction de départ différé peut s'utiliser pour tous les modes de fonctionnement autres que DÉCONGÉLATION SIMPLE, RÉCHAUFFAGE SIMPLE, CUISSON AUTOMATIQUE, MINUTE PLUS et MINUTERIE.
Vous pouvez utiliser la fonction DÉPART DIFFÉRÉ avec les programmes de cuisson manuelle.
- Pour l'exemple ci-dessus, nous supposons que l'horloge a été réglée pour afficher l'heure sur 24 heures.
- Le temps de DÉPART DIFFÉRÉ ne peut être introduit que par unité de 10 minutes. Par conséquent, il n'est pas possible d'introduire un temps de moins de 10 minutes ou un temps qui n'est pas dans les unités de 10 minutes.
- Lorsque vous avez introduit l'heure qu'il est dans l'horloge sur 12 heures, vous devez y entrer aussi le temps de DÉPART DIFFÉRÉ. Lorsque vous avez introduit l'heure qu'il est dans l'horloge sur 24 heures, vous devez y entrer aussi le temps de DÉPART DIFFÉRÉ.

"Méthode Pratique"

Pour entrer et choisir

le temps	un menu de RECHAUFFAGE SIMPLE	un menu de CUISSON AUTOMATIQUE	le poids (ou le numéro)	le niveau de puissance
  			 	

continuez tout simplement à appuyer sur la touche jusqu'à ce que le temps voulu, le numéro de programme, le poids (ou le numéro) ou le niveau de puissance soient affichés sur l'écran.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

PRÉCAUTION

NE PAS UTILISER LES PRODUITS VENDUS DANS LE COMMERCE POUR LE NETTOYAGE DES FOURS CAR CERTAINS SONT TRÈS DE-CAPANTS OU ABRASIFS.

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 de commande

On veillera à ce que le tableau de commande soit toujours propre. S'il devient sale, il se peut qu'il soit difficile d'entrer les données. Ouvrir la porte avant de nettoyer pour rendre les boutons de commande inopérants.

Nettoyer à l'aide d'un chiffon humecté d'eau. Éviter de mouiller abondamment le tableau. Ne pas utiliser de produit abrasif ou chimique qui pourraient endommager le tableau et rendre les boutons inutilisables.

Intérieur du four

- 1) Pour un nettoyage facile, essuyer 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, se servir alors de l'eau savonneuse et puis essuyer à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés.

- 2) S'assurer que l'eau savonneuse ou l'eau ne pénètre pas à travers les petits trous dans les parois. Sinon, elle risque de causer des dommages au four.
- 3) Ne pas se servir d'un aspirateur de type vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.

Plateau et trépied tournants

Enlever tout d'abord le plateau tournant et le pied du plateau du four. Puis, laver le plateau tournant et le pied du plateau au moyen de l'eau savonneuse. Enfin, essuyer le plateau tournant et le pied du plateau avec un chiffon doux et les mettre tous les deux sur l'égouttoir à vaisselle avant de les remettre en place.

Porte

Essuyer fréquemment la porte intérieurement et extérieurement avec un chiffon humide pour éliminer les éclaboussures ou dépôts.

AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR


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

1. Alimentation

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

Vérifiez le fusible et le disjoncteur.

2. Placez une tasse contenant environ 150ml d'eau dans le four et refermez la porte.

La lampe d'éclairage du four doit être éteinte (si la porte est bien fermée). Programmez le four en cuisson par micro-ondes pendant 1 minute à puissance HIGH 



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

OUI _____ NON _____

Le plateau tournant tourne-t-il?

OUI _____ NON _____

NOTE: Le plateau tournant peut tourner dans un sens ou dans l'autre. Cela n'a pas d'importance.

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.)

Au bout d'une minute, le signal sonore retentit-il?

OUI _____ NON _____

Et le témoin de cuisson s'éteint-il?

OUI _____ NON _____

L'eau se trouvant dans la tasse est-elle alors chaude?

OUI _____ NON _____

Si la réponse à l'une quelconque des questions ci-dessus est "NON" votre four présente effectivement une anomalie de fonctionnement. Appelez un service de dépannage agréé par SHARP en précisant la nature de cette anomalie.

D**TECHNISCHE DATEN**

Netzspannung:
Sicherung/Sicherungsautomat:

220-230V, 50Hz, Einphasenstrom
Mindestens 10A Sicherung/mindestens 10A
Sicherungsautomaten

Leistungsaufnahme:

1,4kW

Leistungsabgabe:

850W (IEC 705)

Mikrowellenfrequenz:

2450MHz

Außenabmessungen:

550mm(B)x312mm(H)x417mm(T)

Garraumabmessungen:

381mm(B)x210mm(H)x411mm(T)

Garrauminhalt:

33 Liter

Gar-Gleichmäßigkeit:

Drehteller-System (ø360mm)

Gewicht:

Ca. 17.5kg

F**FICHE TECHNIQUE**

Alimentation électrique:
Fusible/Disjoncteur:

220-230V, 50Hz, monophasé
Fusible de ligne de distribution de 10 A au minimum/
disjoncteur de circuit de distribution de 10 A au
minimum

Consommation électrique:

1,4kW

Puissance de sortie:

850W (CEI 705)

Fréquence micro-ondes:

2450MHz

Dimensions extérieures:

550mm(L)x312mm(H)x417mm(P)

Dimensions de la cavité:

381mm(L)x210mm(H)x411mm(P)

Volume de la cavité:

33 litres

Uniformisation de la cuisson:

Par plateau tournant (ø360mm)

Poids:

17.5kg environ

NL**SPECIFICATIES**

Netzspanning:
Zekering/schakelaar:

220-230V, 50Hz, enkele fase
verdeelkabelzekering van minstens 10A/
verdeelcircuitsschakelaar van minstens 10A

Vereist vermogen:

1,4kW

Uitgangsvermogen:

850W (IEC 705)

Microgolffrekwentie:

2450MHz

Afmetingen buitenkant:

550mm(B)x312mm(H)x417mm(D)

Afmetingen binnenkant:

381mm(B)x210mm(H)x411mm(D)

Kapaciteit oven:

33 l

Kookstelsel:

Draaitafelsysteem (ø360mm)

Gewicht:

Ca. 17.5kg

SHARP

SHARP ELECTRONICS (U.K.) LTD. Manchester U.K. TINS-A277WRRO-H11 Gedrukt in Grossbritannien
SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH Imprimé au Royaume-Uni
Sonninstrasse 3, 2000 Hamburg 1 Gedrukt in England
Federal Republic of Germany