

SHARP

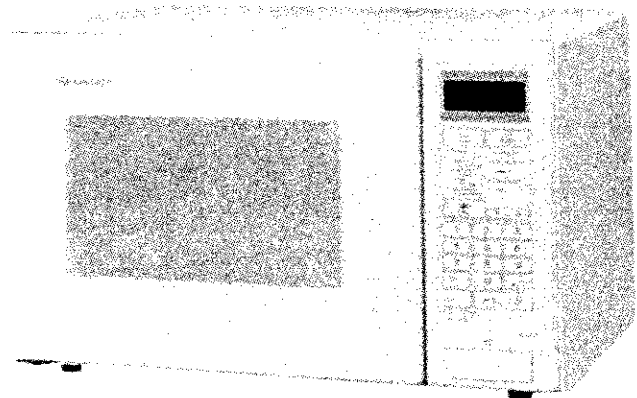
TURNTABLE MICROWAVE OVEN
MIKROWELLENHERD MIT DREHTELLER
FOUR A MICRO-ONDES A PLATEAU TOURNANT
FORNO A MICROONDE CON PIATTO ROTANTE
HORNO DE MICROONDAS CON PLATO GIRATORIO
MICROGOLFOVEN MET DRAAITAFEL



R-3A50(B)/(W)



R-3A50(B)



R-3A50(W)

ENGLISH OPERATION MANUAL	Page 1	ITALIANO MANUALE D'ISTRUZIONI	Pag. 37
DEUTSCH BEDIENUNGSANLEITUNG	Seite 13	ESPAÑOL MANUAL DE MANEJO	Página 49
FRANÇAIS MODE D'EMPLOI	Page 25	NEDERLANDS GEBRUIKSAANWIJZING	Bladzijde 61

CONTENTS

GENERAL INSTRUCTIONS	2
SPECIFICATIONS	2
INSTALLATION INSTRUCTIONS	3
SPECIAL NOTES	3
OPERATION OF AUTO-TOUCH CONTROL PANEL	4
Clock Setting	4
Minute Timer Setting	5
To Use the STOP/CLEAR Pad	5
To Cancel a Programme During Cooking	5
►STEPS BEFORE COOKING ◀	5
Manual Program Operation	5
TIME COOKING	5
OPERATION FOR MINUTE PLUS	6
AUTO START SETTING	6
Auto Function	7
TO USE EASY REHEAT	7
EASY REHEAT CHART	7
TO USE EASY DEFROST	8
EASY DEFROST CHART	8
TO COOK WITH AUTO COOK	9
AUTO COOK CHART	10
More/Less Pad	11
CARE AND CLEANING	12
SERVICE CALL CHECK	12

REINIGUNG UND PFLEGE

KEINE SCHARFEN REINIGUNGSMITTEL ODER HANDELSÜBLICHE OFENREINIGER FÜR DIE HERDTEILE VERWENDEN.

Außen

Den Herd außen mit einer milden Seifenlauge reinigen, danach abspülen und mit einem weichen Tuch abtrocknen. Keine scharfen Reinigungsmittel oder Scheuerpulver verwenden.

Bedienungseinheit

Beim Reinigen der Bedienungseinheit vorsichtig sein. Bei Verschmutzung der Bedienungseinheit vor dem Reinigen die Gerätetür öffnen, dadurch wird sie außer Funktion gesetzt: Die Einheit mit einem feuchten Tuch abwischen. Nicht schrubben und keine chemischen Reinigungsmittel irgendwelcher Art, und auch nicht zu viel Wasser verwenden.

Innenwände

Da auf den Innenwänden des Mikrowellenherdes selbst keine Wärme erzeugt wird, ist die Reinigung ausgesprochen problemlos. Bei Verschmutzung reinigt man die Flächen mit einem feuchten Tuch; bei stärkerer Verschmutzung ein mildes Spülmittel verwenden, danach gründlich mit klarem Wasser nachwischen.

Drehteller und Drehteller-Träger

Von Zeit zu Zeit müssen Drehteller und Drehteller-Träger entfernt werden, um diese Teile oder den Garraumboden zu reinigen. Drehteller und Drehteller-Träger in mildem Spülmittel abwaschen. Sie können auch in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Der Drehtellermotor ist abgedichtet, jedoch sollten bei der Reinigung des Garraumbodens Wasseransammlungen und Verschüttungen vermieden werden.



Tür

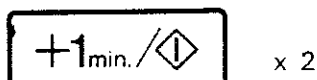
Die Türdichtung und Türoberfläche immer so sauber halten, daß sich weder Fett, Staub noch Spritzer darauf ansammeln. Solche Verschmutzungen könnten das Austreten von Mikrowellenenergie verursachen. Mit einem feuchten Tuch Spritzer von beiden Seiten des Herdfensters entfernen. Die Metall- und Plastikteile sollten regelmäßig mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.

DIESES GERÄT STIMMT MIT DEN BEDINGUNGEN DER EG-RICHTLINIEN 82/499/EWG ÜBEREIN.

FUNKTIONSPRÜFUNG

Vor Anforderung eines Kundendiensttechnikers müssen die folgenden Punkte überprüft werden.

1. Vergewissern Sie sich, daß die Schukosteckdose intakt ist.
2. Leuchtet die Garraumlampe, wenn die Tür geöffnet wird? JA _____ NEIN _____
3. Ein Glas Wasser in den Garraum stellen und die Tür fest schließen. Die Garraumlampe sollte nun, bei richtig geschlossener Herdtür, ausgehen. Das Gerät auf 2 Minuten, Betrieb mit voller Leistung  programmieren. Die Taste  (EINE WEITERE MINUTE/START) zweimal berühren.

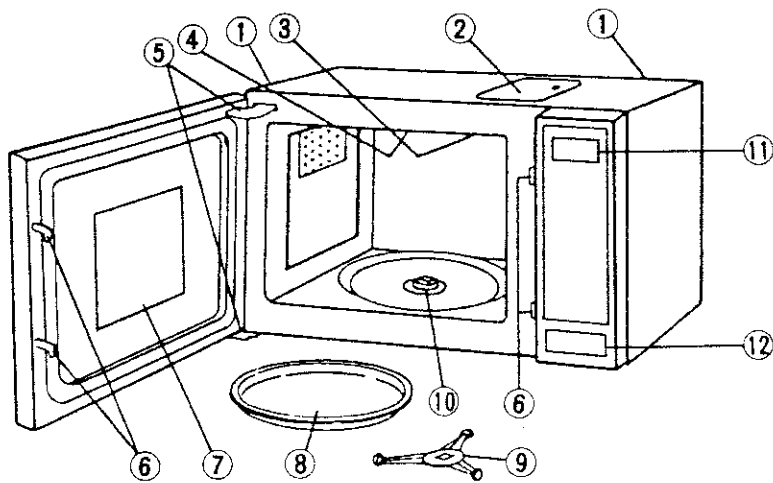



- | | |
|--|---------------------|
| A. Leuchtet die Garraumlampe auf? | JA _____ NEIN _____ |
| B. Beginnt der Kühlventilator zu drehen?
(Hand über die Lüftungsöffnung legen.) | JA _____ NEIN _____ |
| C. Dreht sich der Drehteller? | JA _____ NEIN _____ |
| D. War nach 2 Minuten ein hörbarer Alarmton zu hören und ist die Garanzeige erloschen? | JA _____ NEIN _____ |
| E. Ist das Wasser im Garraum heiß? | JA _____ NEIN _____ |

TABLE DES MATIÈRES

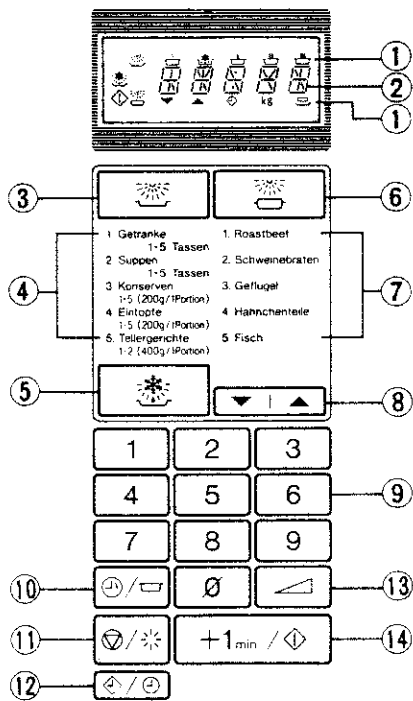
INSTRUCTIONS GENERALES	26
SPECIFICATIONS	26
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	27
NOTES SPECIALES	27
FONCTIONNEMENT DU TABLEAU DE COMMANDE NUMERIQUE	28
Pour régler l'horloge	28
Minuterie	29
Utilisation de la touche ARRET/EFFACEMENT	29
Pour annuler un programme durant la cuisson	29
▶ SEQUENCES AVANT LA CUISSON ◀	29
Operation programmee manuelle	29
DUREE DE CUISSON	29
SYSTEME MINUTE PLUS	30
CUISSON A MISE EN ROUTE AUTOMATIQUE (Auto Start)	31
Fonctionnement automatique	31
POUR UTILISER LE RECHAUFFAGE SIMPLE	31
TABLEAU DE RECHAUFFAGE SIMPLE	31
POUR UTILISER LA DECONGELATION SIMPLE	32
TABLEAU DE DECONGELATION SIMPLE	32
POUR LA CUISSON PAR MICRO-ORDINATEUR	33
TABLEAU DE CUISSON PAR MICRO-ORDINATEUR	34
Touche plus/moins	35
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	36
AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR	36

INSTRUCTIONS GENERALES



1. Orifices de ventilation
2. Trappe d'accès pour remplacer la lampe du four
3. Lampe du four
4. Couvercle de guide d'ondes
5. Charnières
6. Fermetures de porte
7. Porte du four avec hublot
8. Plateau tournant amovible
9. Support à rouleaux
10. Accouplement
11. Tableau de commande Digital
12. Bouton d'ouverture de la porte ()

TABEAU DE COMMANDE AUTOMATIQUE DES TOUCHES



- ① Indicateurs
- ② Affichage numérique
- ③ TOUCHE DE RECHAUFFAGE SIMPLE
- ④ Menu Guide de RECHAUFFAGE SIMPLE
- ⑤ TOUCHE DE DECONGELATION SIMPLE
- ⑥ TOUCHE DE CUISSON AUTOMATIQUE
- ⑦ Menu Guide de CUISSON AUTOMATIQUE
- ⑧ TOUCHE PLUS MOINS
- ⑨ TOUCHES numériques
- ⑩ TOUCHE MINUTERIE/MAINTIEN
- ⑪ TOUCHES D'ARRET/EFFACEMENT
- ⑫ TOUCHE AUTOMATIQUE/HORLOGE
- ⑬ TOUCHE DE NIVEAU DE PUISSANCE
- ⑭ TOUCHE DE MINUTE PLUS/DEMARRAGE DE LA CUISSON

Des étiquettes auto-collantes dans chaque langue sont fournies pour placer sur le menu guide.

SPECIFICATIONS

Tension de ligne C.A.:	Monophasé, 220V, 50 Hz
Puissance C.A. requise:	1,16 kW
Puissance de sortie:	600 W (charge d'eau de 2 litres)
Fréquence de micro-ondes:	2450 MHz
Dimensions extérieures:	460mm (L) x 293mm (H) x 340mm (P)
Dimensions de la cavité:	300mm (L) x 197mm (H) x 324mm (P)
Capacité du four:	19,1 litres
Uniformité de cuisson:	Par plateau tournant (φ 280 mm)
Poids:	Approx. 15 kg

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

1. Contrôle visuel après le déballage:
Retirer tout le matériel d'emballage de la cavité du four. Vérifier s'il n'y a des détérioration du four, tels qu'un mauvais alignement de la porte, des garnitures étanches endommagées autour de la porte ou des chocs à l'intérieur de la cavité du four ou sur la porte. En cas de dommages visibles, ne pas mettre le four en marche et prendre contact avec le distributeur.
Si le four ne fonctionne pas, prendre contact avec un AGENT D'ENTRETIEN AGREE PAR SHARP.
2. L'four ne doit pas être installé près d'une source de chaleur ou de dégagement de vapeur, par exemple, près d'un four conventionnel.
3. L'four est doté d'une prise confort et doit être branché à une prise de courant standard avec prise de terre.
4. La responsabilité du distributeur et du fabricant ne peut être engagée en cas de dommages mécaniques ou personnels entraînés par la non observation de la procédure correcte du branchement électrique. La tension C.A. doit être 220 V, 50 Hz.
5. La fiche d'alimentation doit être branchée dans un prise secteur facile à atteindre.

NOTES SPECIALES

- (a) Le four ne doit pas être utilisé sans placer de nourriture dans la cavité. Le fonctionnement de cette manière risquerait d'endommager l'appareil.
- (b) Ne tentez pas de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte, dans le cas où les contacteurs de porte de sécurité aient été endommagés.
- (c) Ne tentez pas de faire fonctionner le four si des objets sont restés coincés entre la porte et le four.
- (d) Ne faites pas fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four puisse se fermer correctement et qu'il n'y ait aucune détérioration à:
(1) la porte (déformation permanente), (2) aux charnières et aux serrures (cassure ou desserrage), (3) aux joints d'étanchéité de la porte et aux surfaces d'étanchéité.
- (e) Il est dangereux de régler ou de réparer ce four. Seul un technicien correctement formé par SHARP est qualifié pour effectuer de telles interventions.
- (f) Le support à rouleaux est amovible et doit être placé au bon emplacement. Le plateau sera correctement posé sur ce support.
- (g) Ne bouchez pas les ouvertures de ventilation du four.
- (h) En général, un objet métallique ne doit pas être utilisé dans le four pendant la cuisson. Le métal réfléchit l'énergie des micro-ondes et peut entraîner un jaillissement d'étincelles. Même si des ustensiles en métal peuvent être utilisés dans certaines applications limitées, ils ne doivent jamais venir en contact avec les parois du four.
- (i) Ne faites pas cuire des oeufs dans leur coquille. La pression augmentera à l'intérieur de la coquille et la fera exploser (même lorsque la cuisson a été arrêtée).
Ne rechauffez pas des oeufs cuits à moins qu'ils ne soient brouillés ou sur le plat. Crevez le jaune avant de faire cuire des oeufs.
- (j) Ne placez pas de boîtes de conserves dans le four.
- (k) Ne faites pas chauffer d'huile ou de graisse pour une friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et cette dernière risquerait de surchauffer.
- (l) Pour faire bouillir de l'eau ou des liquides dans le four, utilisez récipient à ouverture large (p.e. bols, tasses). Ceci permettra aux bulles d'air qui se forment de s'échapper librement et facilement à la surface de l'eau. Si l'on utilisait un récipient à ouverture étroite (p.e. bouteilles), les bulles d'air pourraient se combiner l'une avec l'autre pour former une poche d'air même lorsque la cuisson a été arrêtée. Le liquide chaud pourrait alors se répandre et brûler l'utilisateur de four.
- (m) Pour chauffer des liquides dans une tasse ou un verre, il est conseillé d'utiliser une baguette de verre ou un objet similaire afin d'éviter une ébullition soudaine (risque d'éclaboussures ou de brûlure).
- (n) On remarquera que certains aliments provoquent de la condensation dans le four. La teneur en humidité des aliments détermine le degré de condensation dans le four. En général, les aliments couverts donnent moins de condensation que ceux qui ne le sont pas. Veillez toutefois à ne pas boucher les ouvertures de ventilation. La condensation est un aspect normal de la cuisson aux micro-ondes.
- (o) Le joint étanche de la porte est conçu pour empêcher toute fuite d'énergie de micro-ondes durant la cuisson.
De temps en temps, de l'humidité peut apparaître autour de la porte du four, mais ceci n'est pas le signe d'un mauvais fonctionnement et ne signifie pas forcément qu'il y a une fuite d'énergie de micro-ondes.

- (p) Pour cuire des aliments contenant beaucoup de sucre ou de graisse, (par exemple un flan, une tarte anglaise ou un gâteau aux fruits), suivez bien attentivement les instructions de cuisson car un dépassement des temps de cuisson conseillés risque de brûler l'intérieur du four et de l'endommager.
- (q) Retirez toujours les couvercles hermétiques ou les joints des récipients avant de procéder au réchauffage ou à la cuisson dans le four à micro-ondes. La pression augmenterait dans le récipient et provoquerait une explosion, même lorsque la cuisson est terminée.
- (r) Pour utiliser un plat à dorer, il convient de placer entre le plateau tournant et le plat à dorer une assiette isolante appropriée comme une assiette en porcelaine. Il convient également de ne pas dépasser la durée de préchauffage indiquée dans les instructions de cuisson du plat afin d'éviter tout dommage au plateau tournant amovible en verre et au support à rouleaux causé par l'effort dû à la chaleur.
- (s) Ne jamais laisser de la nourriture ou quoi que ce soit à l'intérieur du four même quand il n'est pas utilisé.

Avertissement



Le non-respect des prescriptions d'utilisation et d'entretien ainsi que toute intervention permettant de faire fonctionner l'appareil non fermé peuvent entraîner des troubles importants pour la santé.

FONCTIONNEMENT DU TABLEAU DE COMMANDE NUMERIQUE


Votre nouveau four à micro-ondes digital fait appel à un microprocesseur, cerveau électronique qui permet la programmation d'une grande variété de cuissons, impossible à réaliser avec les méthodes de commandes classiques. La programmation de la cuisson se fait en appuyant sur les touches appropriées situées sur le tableau de commande. L'affichage numérique éclairé donne la durée de cuisson, l'heure du jour. Les voyants indiquent le réglage de la cuisson variable ou la fonction de cuisson que vous avez programmée. Un signal d'entrée sonore doit être entendu chaque fois que vous touchez le tableau de commande pour faire une entrée correcte. Si vous n'entendez pas cette tonalité:

- 1) Vous n'avez pas suffisamment appuyé sur la touche,
- 2) Vous avez introduit plus d'entrées que le tableau de commande ne peut en accepter,
- 3) Vous avez fait une entrée incorrecte.

En plus de la tonalité du signal d'entrée, un signal sonore se fera entendre pendant approximativement 2 secondes à la fin du cycle de cuisson.



- * S'assurer que le four est branché à une prise de courant, 220V C.A. uniquement. Lorsque le four est branché, l'affichage visualisera **88:88** clignotant toutes les secondes. Effleurer la touche  (ARRET/EFFACEMENT): **1:00** apparaît.
- * Vous ne pouvez pas programmer le four si la porte n'est pas fermée de façon hermétique.
- * Pendant la cuisson, le programme ne peut pas être changé avant d'avoir appuyé sur la touche  (ARRET/EFFACEMENT). Toutes les fonctions sont verrouillées pour prévenir tout changement accidentel.
- * Si l'alimentation électrique de l'appareil est interrompue, l'affichage visualisera **88:88** par intermittence, une fois le courant rétabli.
Au cas où cela se produit pendant la cuisson, le programme, sera effacé. L'heure sera aussi effacée. Remettre simplement la pendule à l'heure correcte.

Pour régler l'horloge



Effleurer la touche  (ARRET/EFFACEMENT); l'heure apparaît.
Pour entrer l'heure exacte alors qu'il est 12:34.



Se référer à la feuille jointe "Auto-Touch Sheet" A

1. Appuyer la touche  (AUTOMATIQUE/HORLOGE).
2. Introduire l'heure correcte en appuyant sur les numéros en séquence. (1, 2, 3, 4)
3. Appuyer la touche  (AUTOMATIQUE/HORLOGE).

L'horloge est maintenant réglée et conservera l'heure du jour.

- NOTA: 1. Cette horloge possède un affichage 12 heures. Vous pouvez introduire l'heure de 1:00 à 12:59.
2. Dans le cas où le four se trouve dans le mode de minuterie et que vous désirez savoir l'heure appuyez sur la touche  (AUTOMATIQUE/HORLOGE). L'heure restera affichée tant que vous appuyez sur la touche  (AUTOMATIQUE/HORLOGE). Cette opération n'a aucun effet sur la durée de cuisson ou sur la minuterie.


Minuterie

Le Tableau de Commande numérique peut être utilisé en tant que minuterie pour un chronométrage jusqu'à 99 minutes 99 secondes. Cela n'implique pas toujours une cuisson.


Pour chronométrer un appel longue distance de 3 minutes.



Se référer à la feuille jointe "Auto-Touch Sheet" B

1. Introduire la durée désirée. (3'00'')
2. Effleurer  (MINUTERIE/MAINTIEN).

La minuterie commencera le compte à rebours jusqu'à zéro. Lorsque la minuterie atteint 0, le signal si fera entendre. L'heure du jour réapparaîtra sur l'affichage.


Pour appuyer la minuterie durant son fonctionnement, effleurer simplement la touche  (ARRET/EFFACEMENT).

Utilisation de la touche ARRET/EFFACEMENT


1. Pour annuler en cas d'erreur pendant la programmation.
2. Pour arrêter le four un moment durant la cuisson.
3. Pour annuler le temps programmé à la minuterie.

Pour annuler un programme durant la cuisson

Si vous être en train de cuire quelque chose et que vous désirez arrêter le four et annuler la programmation entière de la cuisson, vous pouvez le faire en suivant l'une des étapes suivantes:


1. Ouvrir la porte du four. 2. Fermer la porte. 3. Appuyer sur la touche  (ARRET/EFFACEMENT).

ou

1. Appuyer deux fois sur la touche  (ARRET/EFFACEMENT).

► SEQUENCES AVANT LA CUISSON ◀

Dans le Livre de Cuisine, vous trouverez, étape par étape, des instructions pour chaque recette. Les instructions de base sont mentionnées ci-dessous.











1. Brancher le four dans la prise secteur (220 V CA seulement).
2. Appuyer sur la touche  (ARRET/EFFACEMENT).
3. Appuyer sur le Bouton d'ouverture de la porte et ouvrir la porte.
4. Installer le support à rouleaux sur l'accouplement dans le four et placez le plateau tournant sur le support à rouleau.
5. Placer les aliments sur le plateau tournant et fermez la porte.





Prière de suivre les instructions d'utilisation suivantes pour une utilisation plus précise.

Operation programmee manuelle


DUREE DE CUISSON

Il existe cinq niveaux de puissance préréglés.

REGLAGES DE LA COMMANDE VARIABLE DE CUISSON			Taux de Puissance approximatif des micro-ondes
 PLEINE PUISSANCE	(Appuyer une fois sur la touche	 (NIVEAU DE PUISSANCE).)	100% (600W)
 ROTISSAGE	(Appuyer deux fois sur la touche	 (NIVEAU DE PUISSANCE).)	70% (420W)
 MIJOTAGE	(Appuyer 3 fois sur la touche	 (NIVEAU DE PUISSANCE).)	50% (300W)
 DECONGELATION	(Appuyer 4 fois sur la touche	 (NIVEAU DE PUISSANCE).)	30% (180W)
 CHAUFFAGE	(Appuyer 5 fois sur la touche	 (NIVEAU DE PUISSANCE).)	10% (60W)



Plusieurs plats sont cuits sur  (PLEINE PUISSANCE) de façon à obtenir de meilleurs résultats. La touche  (NIVEAU DE PUISSANCE) vous permet de sélectionner la puissance de cuisson à micro-ondes, mais le four fonctionnera automatiquement sur  (PLEINE PUISSANCE) si vous n'appuyez pas sur la touche  (NIVEAU DE PUISSANCE).


Votre four peut être programmé pour 3 séquences de cuisson automatiques, pouvant commuter du réglage de puissance variable à un autre automatiquement.


Pour réchauffer de la soupe pendant 2 minutes et 30 secondes sur  (MIJOTAGE).











Se référer à la feuille jointe "Auto-Touch Sheet" C

1. Introduire la durée de cuisson désirée. (2'30'')
2. Appuyer trois fois sur la touche  (NIVEAU DE PUISSANCE).
3. Appuyer sur la touche  (MINUTE PLUS/DEMARRAGE).



Pour programmer une seconde séquence, par exemple 1 minute et 30 secondes sur  (PLEINE PUISSANCE):


3. Après avoir effectué l'étape 2, introduire la durée de cuisson désirée pour la seconde séquence de cuisson. (1'30'')
4. Appuyer sur la touche  (MINUTE PLUS/DEMARRAGE).
L'indicateur de cuisson apparaît.


La minuterie compte à rebours pour la première séquence et, lorsqu'elle atteint zéro, la seconde séquence apparaît sur l'affichage et le compte à rebours commence. Lorsque la minuterie atteint 0, les éclairages indicateurs s'éteindront et un signal audible se fera entendre. L'heure de la journée apparaîtra à nouveau sur l'affichage.

- NOTA:
1. Lorsque la porte est ouverte pendant la cuisson, l'heure de cuisson sur l'affichage s'arrête automatiquement. La minuterie reprend son compte à rebours lorsque la porte est refermée et que la touche  (MINUTE PLUS/DEMARRAGE) est effleurée.
 2. Si on appuie sur la touche  (NIVEAU DE PUISSANCE) alors que la valeur la plus faible () est atteinte, l'affichage repasse au réglage de départ ().
 3. Si  (PLEINE PUISSANCE) est choisie comme séquence finale, il n'est pas nécessaire d'effleurer la touche  (NIVEAU DE PUISSANCE). Si  (PLEINE PUISSANCE) n'est pas la dernière séquence, la touche  (NIVEAU DE PUISSANCE) devra être effleurée.
 4. Le plateau tourne dans les deux sens suivant la position du moteur au début d'un cycle de cuisson.

SYSTEME MINUTE PLUS

Le système "Minute plus" permet de prolonger d'une minute la cuisson sur la position  (PLEINE PUISSANCE) et ceci par simple pression sur la touche  (MINUTE PLUS/DEMARRAGE).

Il est possible de prolonger à plusieurs reprises la durée de la cuisson d'une minute en appuyant à chaque fois sur la touche  (MINUTE PLUS/DEMARRAGE) pendant le cycle de cuisson.

- (a) : Pour cuire pendant une minute sur la position  (PLEINE PUISSANCE).






Se référer à la feuille jointe "Auto-Touch Sheet" D

1. Appuyer sur la touche  (MINUTE PLUS/DEMARRAGE).

Le symbole du micro-ondes clignote et la durée de cuisson est décomptée jusqu'à zéro.



Lorsque la minuterie atteindra 0, les éclairages indicateurs s'éteindront et un signal audible se fera entendre. L'heure de la journée apparaîtra à nouveau sur l'affichage.




NOTA:  (MINUTE PLUS/DEMARRAGE) peut être activée pendant la cuisson ou moins d'une minute après que la touche  (ARRET/EFFACEMENT) ait été appuyée ou que la porte du four ait été fermée.

- (b) : Pour prolonger la durée de cuisson de 1 minute, lorsque 1 minute et 30 secondes de cuisson restent, sur la position  (ROTISSAGE).

1. Appuyer sur la touche  (MINUTE PLUS/DEMARRAGE).


Lorsque la minuterie atteindra 0, les éclairages indicateurs s'éteindront et un signal audible se fera entendre. L'heure de la journée apparaîtra à nouveau sur l'affichage.

NOTA: Il est possible de prolonger à plusieurs reprises la durée de la cuisson d'une minute en appuyant à chaque fois sur la touche  (MINUTE PLUS/DEMARRAGE) pendant le cycle de cuisson. La touche  (MINUTE PLUS/DEMARRAGE) peut être utilisée pour n'importe quel programme, à l'exception des programmes suivants.

- 1)  (RECHAUFFAGE SIMPLE)
- 2)  (DECONGELATION SIMPLE)
- 3)  (CUISSON AUTOMATIQUE)





CUISSON A MISE EN ROUTE AUTOMATIQUE (Auto Start)

Si vous souhaitez programmer la mise en route automatique de la cuisson à une certaine heure, suivez la procédure ci-dessous:



Pour cuire un ragoût sur  (MIJOTAGE) pendant 85 minutes et faire commencer la cuisson à 4h30 cet après-midi. Avant de procéder au réglage, assurez-vous que l'horloge est à l'heure. (Il est 1h de l'après-midi.)






Se référer à la feuille jointe "Auto-Touch Sheet" E

1. Introduire l'heure de mise en route désirée. (4:30)
 2. Presser la touche  (AUTOMATIQUE/HORLOGE).
 3. Introduire la durée de cuisson désirée. (85'00'')
 4. Appuyer trois fois sur la touche  (NIVEAU DE PUISSANCE). ()
 5. Appuyer sur la touche  (MINUTE PLUS/DEMARRAGE).
- Le four commencera la cuisson à 4:30.

Le symbole du micro-ondes clignote et la durée de cuisson est décomptée jusqu'à zéro. Lorsque la minuterie atteindra 0, les éclairages indicateurs s'éteindront et un signal audible se fera entendre. L'heure de la journée apparaîtra à nouveau sur l'affichage.

- NOTA: 1. Lorsque vous avez correctement programmé la mise en route automatique du four (Automatique), l'heure (et non pas l'heure du début de mise route) apparaîtra à affichage. Pour vérifier l'heure du début de mise en route programmée, appuyer sur la touche  (AUTOMATIQUE/HORLOGE). Elle apparaîtra à l'affichage aussi longtemps que vous appuierez sur la touche.
2. Pour annuler la mise en route automatique, il faut appuyer deux fois sur la touche  (ARRET/EFFACEMENT).

La fonction de mise en route automatique peut être utilisée pour n'importe quel programme, à l'exception des programmes suivants.

- 1)  DECONGELATION SIMPLE
- 2)  MINUTE PLUS
- 3)  MINUTERIE

Fonctionnement automatique








POUR UTILISER LE RECHAUFFAGE SIMPLE

Le réchauffage simple vous permet de réchauffer nombre de vos nourritures favorites automatiquement sans établir de temps ou de niveau de puissance.

Exemple: Pour réchauffer 3 tasses de soupe.



Se référer à la feuille jointe "Auto-Touch Sheet" F

1. Appuyer sur la touche  (RECHAUFFAGE SIMPLE).  apparaît. L'indication  (type d'aliment) se met à clignoter.
2. Choisir le réchauffage simple désiré. (Appuyer sur la touche 2 pour réchauffer la soupe.) ER-2 s'allume et  se met à clignoter.
3. Appuyer sur les touches numériques pour introduire la quantité. (3)  s'arrête de se met à clignoter.
4. Appuyer sur la touche  (MINUTE PLUS/DEMARRAGE).  apparaît.



Le compte à rebours de la durée de cuisson commence. Lorsque la minuterie arrive à zéro, un signal sonore retentit et  apparaît. Ouvrir la porte ou appuyer sur la touche  (ARRET/EFFACEMENT). L'heure actuelle réapparaît dans l'affichage.

TABLEAU DE RECHAUFFAGE SIMPLE

RÉGLAGE	ALIMENTS	QUANTITE	PROCEDURE DE CUISSON
1	Boissons	1 à 5 tasses	Ne pas couvrir. Remuer après chauffage.
2	Soupes	1 à 5 tasses	Couvrir (couverture ou plastique cuisine résistant à la chaleur). Remuer après chauffage.
3	Conserves en boîte	1 à 5 (200g par personne)	Couvrir (couverture ou plastique cuisine résistant à la chaleur). Remuer après chauffage.
4	Plats cuisinés	1 à 5 (200g par personne)	Couvrir (couverture ou plastique cuisine résistant à la chaleur). Remuer après chauffage.
5	Plats garnis	1 à 2 (400g par personne)	Couvrir (couverture ou plastique cuisine résistant à la chaleur).

NOTA: Dans le cas où on réchauffe deux assiettes, échanger l'assiette du dessus avec l'assiette du dessous lorsque la minuterie numérique atteint 3 ou 4 minutes.




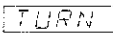
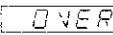
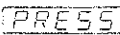
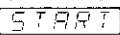


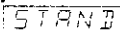
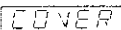
POUR UTILISER LA DECONGELATION SIMPLE

La décongélation simple vous permet de décongeler de la viande en introduisant uniquement le poids.

Exemple: Pour décongeler 1,0 kg de poulet coupé en morceaux.



Se référer à la feuille jointe "Auto-Touch Sheet" G

1. Appuyer sur la touche de  (DECONGELATION SIMPLE).
L'indication Kg se met à clignoter.
2. Utiliser les touches numériques pour introduire le poids. (1, 0)
L'indication Kg arrêtera de clignoter et restera allumée sur l'affichage.
3. Appuyer sur la touche  (MINUTE PLUS/DEMARRAGE).
 apparaît.
Le compte à rebours commence. Au bout de 13 minutes, un signal sonore se fait entendre 4 fois et le four s'arrête. L'indicateur de cuisson s'éteint.
Les indications   (retourner les aliments) sont affichées de façon continue.
4. Ouvrir la porte, tourner la viande. Fermer la porte. Les indications   (appuyer sur la touche de DEMARRAGE) sont affichées de façon continue.
5. Appuyer sur la touche  (MINUTE PLUS/DEMARRAGE).
 apparaît.
La durée de cuisson commence à être comptée à rebours.
Lorsque la minuterie atteint zéro, un signal sonore se fait entendre. L'indication   (patienter) est affichée de façon continue.

Ouvrir la porte du four ou appuyer sur la touche  (ARRET/EFFACEMENT). L'heure de la journée reapparaîtra sur l'affichage.


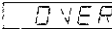
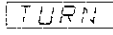
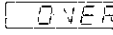
NOTA: Le moment où l'indication   (retourner les aliments) apparaît dépend de la quantité d'aliments. Les indications   apparaissent lorsque la moitié du temps total de décongélation est écoulé.

TABLEAU DE DECONGELATION SIMPLE

Aliment	Quantité (min.—max.)	Procédure
Steak, côtelettes	0,2 kg—1,5 kg	Avec des feuilles d'aluminium, protéger les extrémités fines des côtelettes ou steaks. Placer l'aliment, les parties fines au centre sur un niveau. Dans le cas où les morceaux de viande sont collés les uns aux autres, les séparer dès que possible. Lorsque le four s'est arrêté, retourner l'aliment et protéger les parties chaudes. Lorsque la durée de décongélation s'est écoulée, laisser reposer de 10 à 15 mn.
Volailles	1,0 kg—1,5 kg	Retirer l'emballage d'origine. Avec des feuilles d'aluminium, protéger les bouts des ailes et des pattes. Disposer la volaille, la poitrine tournée en bas. Lorsque le four s'est arrêté, retourner la volaille et protéger les parties chaudes. Lorsque la durée de décongélation s'est écoulée, laisser reposer dans une feuille d'aluminium de 10 à 15 mn. Note Après avoir laissé reposer, passer sous le robinet d'eau froide pour enlever les abattis si cela est nécessaire.
Hachis de boeuf	0,2 kg—1,5 kg	Protéger le bord avec une feuille d'aluminium. Lorsque le four s'est arrêté, retourner le hachis et protéger les parties chaudes. Lorsque la durée de décongélation s'est écoulée, laisser reposer dans une feuille d'aluminium de 10 à 15 mn.
Morceaux de poulet	0,2 kg—1,5 kg	Avec une feuille d'aluminium, protéger le bord. Lorsque le four s'est arrêté, retourner les morceaux et protéger les parties chaudes. Lorsque la durée de décongélation s'est écoulée, laisser reposer dans une feuille d'aluminium de 10—15 mn.
Rôti de boeuf/porc	0,6 kg—1,5 kg	Avec des bandes de feuille d'aluminium larges de 2,5 cm environ protéger le bord. Placer le rôti le côté maigre tourné vers le haut (si possible). Lorsque le four s'est arrêté retourner le rôti et protéger les parties chaudes. Lorsque la durée de décongélation s'est écoulée, laisser reposer dans une feuille d'aluminium de 15 à 30 minutes.

- NOTA: 1. Le poids des aliments doit être arrondi au dixième de kilo le plus proche (p.e. 1,15 kg – 1,2 kg).
2. Les aliments pesant plus ou moins la quantité énumérée dans le tableau doivent être décongelés en suivant les indications dans le livre de cuisine. Si vous entrez une quantité incorrecte, **ERROR** et le poids incorrect seront affichés de manière répétée. La touche ARRET/EFFACEMENT doit être enfoncée pour reprogrammer le four.
3. Les aliments non énumérés dans le tableau peuvent être décongelés en utilisant le fonctionnement programmé manuel.
4. Feuille d'aluminium – Utiliser des feuilles d'aluminium pour protéger les rebords extérieurs, les zones fines, les morceaux d'os, etc.
Séparer les morceaux de viande (p.e. steaks, pattes de poulet) et recouvrir les morceaux déjà décongelés avec une feuille d'aluminium.
La feuille d'aluminium ne doit pas toucher les parois du four. En cas de jaillissement causé par un contact entre la feuille d'aluminium et les parois du four, arrêtez le four et repositionnez les aliments.


POUR LA CUISSON PAR MICRO-ORDINATEUR

La fonction de cuisson par micro-ordinateur calcule automatiquement la puissance des micro-ondes et la durée de cuisson. Elle est basée sur des aliments spécifiques et le poids des aliments.

Supposons que vous désiriez cuire un rôti de bœuf de 1,45 kg.




Se référer à la feuille jointe "Auto-Touch Sheet" H

1. Appuyer sur la touche  (CUISSON PAR MICRO-ORDINATEUR).
Le **FOOD** apparaît.

FOOD se met à clignoter.


2. Sélectionner le réglage de CUISSON PAR MICRO-ORDINATEUR.
(Appuyer sur 1 pour sélectionner Bœuf)
Kg se met à clignoter.


3. Appuyer sur les touches de numéro pour entrer le poids.
(Ex: 1,45 kg doit être entré comme 1,5 kg)
Kg arrête de clignoter.

4. Appuyer sur la touche  (MINUTE PLUS/DEMARRAGE).
Le **START** apparaît.

La première étape de la cuisson par micro-ordinateur commence, la minuterie commence le décompte. Lorsque la première étape est terminée, la sonnerie retentit 4 fois et le four s'arrête. L'indicateur de cuisson s'éteint. L'indication **TURN OVER** est affichée de manière continue.

5. Ouvrir la porte du four et retournez la viande, puis refermez la porte. L'indication **PRESS START** est affichée.

6. Appuyer sur la touche  (MINUTE PLUS/DEMARRAGE).
Le **START** apparaît.

La durée de cuisson est décomptée vers zéro. Lorsque la minuterie atteint zéro, la sonnerie retentit et l'indication **STAND COVER** apparaît sur l'affichage. Lorsqu'on ouvre la porte, ou lorsqu'on appuie sur la touche  (ARRET/EFFACEMENT), l'heure du jour apparaît sur l'affichage.








- NOTA: 1. Utiliser ce mode de cuisson pour les aliments qui se trouvent dans la liste du tableau de cuisson par micro-ordinateur.
2. La cuisson par micro-ordinateur doit être utilisée lorsque les aliments sont à la température normale de stockage.
3. Lorsqu'on introduit une quantité incorrecte, l'indication **ERROR** (erreur) et le poids erroné apparaissent alternativement sur l'affichage.
4. Il est possible d'introduire le poids des aliments pour chaque réglage de cuisson par micro-ordinateur. Le nombre de morceaux () ou le poids (kg) apparaît sur l'affichage. Si on emploie un des ustensiles de cuisson (plat à gâteaux, plat à gratin, etc.) peser tout d'abord cet ustensile et en soustraire la valeur du poids total. La valeur que l'on indique doit correspondre à celle des aliments sinon le temps de cuisson sera trop long.
5. Lors de l'introduction du poids, la valeur doit être arrondie au dixième de kilogramme le plus proche.
(Exemple: 1,25 kg doit être arrondi à 1,3 kg).
6. Il est possible de sélectionner la cuisson désirée. Utiliser la touche  (PLUS) ou  (MOINS) avant d'appuyer sur la touche  (MINUTE PLUS/DEMARRAGE), la cuisson STANDARD est automatiquement sélectionnée si on n'utilise pas la touche  (PLUS) ou  (MOINS).
7. Si on ouvre la porte pendant la cuisson par micro-ordinateur, refermer la porte et appuyer sur la touche  (MINUTE PLUS/DEMARRAGE) afin de poursuivre la cuisson.

TABLEAU DE CUISSON PAR MICRO-ORDINATEUR



Réglage	Aliment	Quantité	Procédure
1	Rôti de boeuf <input type="checkbox"/> ▲ PLUS (Bien cuit) STANDARD (moyen) <input type="checkbox"/> ▼ MOINS (Saignant)	0,6—1,5 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Assaisonner comme désiré. • Placer sur un plat à cuire avec le côté maigre vers le haut. • Lorsque la sonnerie retentit, retourner la viande. • Après la cuisson, envelopper dans une feuille d'aluminium et laisser ainsi pendant 10—15 minutes.
2	Rôti de porc <input type="checkbox"/> ▲ PLUS STANDARD <input type="checkbox"/> ▼ MOINS		
3	Volailles <input type="checkbox"/> ▲ PLUS STANDARD <input type="checkbox"/> ▼ MOINS	1,0—1,5 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Assaisonner comme désiré. • Placer sur un plat à cuire avec la poitrine vers le bas. • Lorsque la sonnerie retentit, retourner la viande. • Après la cuisson, envelopper dans une feuille d'aluminium et laisser ainsi pendant 10—15 minutes.
4	Portions de poulet <input type="checkbox"/> ▲ PLUS STANDARD <input type="checkbox"/> ▼ MOINS	0,2—1,2 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Assaisonner comme désiré. • Placer dans une casserole avec la peau vers le haut. • Recouvrir d'un couvercle en porcelaine ou en verre. • Après la cuisson, envelopper dans une feuille d'aluminium et laisser ainsi pendant 5—10 minutes.
5	Poisson <input type="checkbox"/> ▲ PLUS STANDARD <input type="checkbox"/> ▼ MOINS	0,1—0,6 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Assaisonner comme désiré. • Arranger dans une casserole en une couche unique si possible. • Recouvrir d'un couvercle en porcelaine ou en verre. • Après la cuisson, envelopper dans une feuille d'aluminium et laisser ainsi pendant 3—5 minutes.




Touche plus/moins

PENDANT LA CUISSON

Il est possible d'augmenter ou de diminuer le temps de cuisson par pas de 1 minute en appuyant de façon répétée sur la touche  (PLUS) ou  (MOINS).

AVANT DE COMMENCER LE RECHAUFFAGE SIMPLE , LA DECONGELATION SIMPLE OU LA CUISSON PAR MICRO-ORDINATEUR


Il est possible d'ajuster le résultat de la cuisson en appuyant une fois sur la touche  (PLUS) ou  (MOINS).


1. Dans le cas où l'on désire régler la durée de cuisson, appuyer sur la touche  (PLUS) ou  (MOINS) avant d'appuyer sur la touche  (MINUTE PLUS/DEMARRAGE).

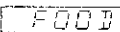
Pour cuire un rôti de boeuf de 1,5 kg bien cuit en utilisant la cuisson par micro-ordinateur 1.



Se référer à la feuille jointe "Auto-Touch Sheet" 1

1. Appuyer sur la touche  (CUISSON PAR MICRO-ORDINATEUR).

 apparaît.

L'indication  se met à clignoter.

2. Sélectionner le réglage de CUISSON PAR MICRO-ORDINATEUR désiré.

(Touche 1 pour rôti de boeuf.)

Kg se met à clignoter.

3. Appuyer sur les touches de numéro pour entrer le poids (1, 5).

Kg arrête de clignoter.

4. Sélectionner la cuisson désirée.

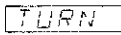
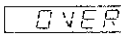
Bien cuit:  (PLUS)

5. Appuyer sur la touche  (MINUTE PLUS/DEMARRAGE).


 apparaît.

La première étape de la cuisson par micro-ordinateur commence, la minuterie commence le décompte.

Lorsque la première étape est terminée, la sonnerie retentit 4 fois et le four s'arrête.

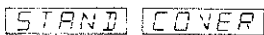

L'indicateur de cuisson s'éteint. Les indications  et  (retourner) sont affichées de façon continue.

6. Ouvrir la porte, retourner la viande et refermer la porte. Les indications  et  (appuyer sur la touche de démarrage) sont affichées.



7. Appuyer sur la touche  (MINUTE PLUS/DEMARRAGE).




 apparaît.




Le compte à rebours de la durée de cuisson commence.

Lorsque la minuterie arrive à zéro, un signal sonore retentit et  apparaît dans l'affichage. Lorsque la porte est ouverte ou que la touche  (ARRET/EFFACEMENT) est enfoncée, l'heure actuelle réapparaît dans l'affichage.

2. Dans le cas où l'on désire annuler ou modifier le réglage  (PLUS) ou  (MOINS).

- Pour annuler le réglage  (PLUS) ou  (MOINS), appuyer une nouvelle fois sur la même touche.

- Pour passer du réglage  (PLUS) au réglage  (MOINS), appuyer tout simplement sur la touche  (MOINS).

- Pour passer du réglage  (MOINS) au réglage  (PLUS), appuyer tout simplement sur la touche  (PLUS).

Il est possible de sélectionner ou de modifier le réglage  (PLUS) ou  (MOINS) avant d'appuyer sur la touche  (MINUTE PLUS/DEMARRAGE).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NE NETTOYER JAMAIS LE FOUR AVEC DES PRODUITS DE NETTOYAGE POUR FOUR COMMERCIAUX, DES PRODUITS ABRASIFS OU DECAPANTS OU AVEC DES TAMPONS DE RECURAGE.

Extérieur

Nettoyer l'extérieur avec une solution d'eau savonneuse, rincer et sécher à l'aide d'un chiffon doux. N'utiliser pas de produits ménagers ou abrasifs.

Tableau de commande des touches

Il faudra faire attention lors du nettoyage du tableau de commande des touches. Si le tableau de commande devient sale, ouvrir la porte du four avant le nettoyage. Cela désactivera le tableau de commande. Essuyer le tableau avec un tissu légèrement humecté d'eau seulement. Ne pas frotter et n'utiliser aucune sorte de détergents chimiques. Eviter d'utiliser trop d'eau.

Parois internes

Le nettoyage est extrêmement facile car aucune chaleur n'est générée sur la surface interne. En cas de nécessité, nettoyer les surfaces internes avec un chiffon doux humide. En cas de salissure plus importante utiliser un savon doux; rincer soigneusement à l'eau tiède.

Plateau tournant et support à rouleaux

Il sera parfois nécessaire de retirer le plateau tournant et le support à rouleaux pour les nettoyer ou pour nettoyer la sole du four. Laver le plateau tournant et le support à rouleaux avec de l'eau savonneuse douce. Sécher avec un tissu doux. Le plateau tournant et le support à rouleaux peuvent être nettoyés dans les lave-vaisselle. Le moteur du plateau tournant est scellé, mais il faudra prendre garde de ne pas y laisser trop d'eau.


Porte

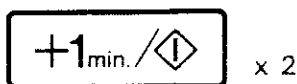
Tener toujours le joint d'étanchéité de la porte et la surface de la porte propres de manière qu'aucune graisse, saleté ou projection ne s'accumulent. De telles accumulations pourraient entraîner une fuite d'énergie des micro-ondes du four. Essuyer la fenêtre des deux côtés à l'aide d'un chiffon humide pour retirer les taches et les projections. Les pièces en métal et en plastique doivent être fréquemment nettoyées avec un chiffon humide.

CET APPAREIL REpond AUX SPECIFICATIONS DE LA DIRECTIVE CEE 82/499/CEE.

AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR

Avant d'appeler le dépanneur, procéder comme suit:

1. Vérifier que la prise de courant est bien connectée et que le fusible est intact.
2. Lorsque la porte est ouverte, est-ce que la lampe du four s'allume? OUI _____ NON _____
3. Placer un verre d'eau dans le four et fermer soigneusement la porte. La lampe du four doit s'éteindre si la porte est correctement fermée. Programmer le four pour 2 minutes sur  (PLEINE PUISSANCE). Appuyer sur ces touches:



- | | | |
|---|-----------|-----------|
| A. La lampe du four s'allume-t-elle? | OUI _____ | NON _____ |
| B. Le ventilateur de refroidissement fonctionne-t-il?
(Placer la main contre l'ouverture de ventilation
arrière et vérifier s'il y a un courant d'air.) | OUI _____ | NON _____ |
| C. Le plateau tourne-t-il? | OUI _____ | NON _____ |
| D. Après deux minutes, est-ce que la sonnerie a retenti et
est-ce que l'indicateur de cuisson s'est éteint? | OUI _____ | NON _____ |
| E. Est-ce que l'eau à l'intérieur du four est chaude? | OUI _____ | NON _____ |

INDICE

ISTRUZIONI GENERALI	38
DATI TECNICI	38
ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE	39
NOTE PARTICOLARI	39
OPERAZIONI CON IL PANNELLO DI CONTROLLO A PULSANTI	40
Funzionamento dell'orologio	40
Il timer dei minuti	41
Uso del pulsante STOP/ANNULLAMENTO	41
Annullamento di un programma durante la cottura	41
► FASE PRIMA DELLA COTTURA ◀	41
Funzionament manuale	41
COTTURA A TEMPO	41
USO DELLA FUNZIONE "ANCORA UN MINUTO"	42
INIZIO AUTOMATICO DELLA COTTURA	43
Funzione a computer	43
USO DELLA FUNZIONE DI RISCALDAMENTO FACILE	43
TABELLA RISCALDAMENTO FACILE	43
SCONGELAMENTO FACILE	44
TABELLA SCONGELAMENTO FACILE	44
USO DELLA COTTURA A COMPUTER	45
GUIDA PER LA COTTURA A COMPUTER	46
Pulsanti PIÙ/MENO	47
ISTRUZIONI PER LA PULIZIA	48
CONTROLLI DA EFFETTUARE PRIMA DI CHIEDERE L'INTERVENTO DI UN TECNICO	48