

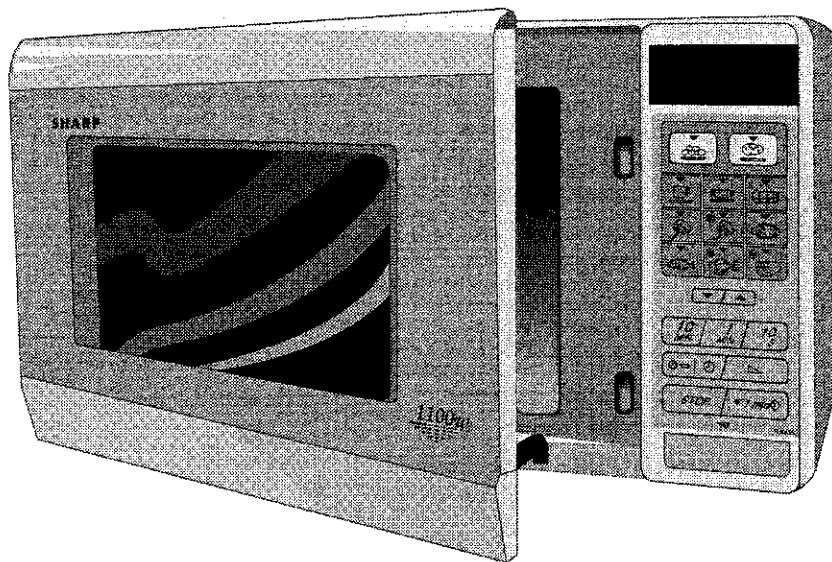
SHARP



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

MODELL
MODÈLE
MODEL
MODELLO
MODELO

R-4A55(B)/(W)



R-4A55(W)H

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 15/F-1
NL	GEBRUIKSAANWIJZING Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt.	Bladzijde 29/NL-1
I	MANUALE D'ISTRUZIONI Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno.	Pagina 43/I-1
E	MANUAL DE INSTRUCCIONES Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno.	Página 57/E-1

DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

1100W(IEC 705)

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

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

F Avertissement
Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien en sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

D INHALT

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	D-1
AUFSTELLANWEISUNGEN	D-3
ZUBEHÖR	D-3
BEZEICHNUNG DER BAUTEILE	D-4
VOR INBETRIEBNAHME	D-5
MANUELLER BETRIEB	D-6

AUTOMATIKPROGRAMME	D-7
ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN	D-12
REINIGUNG UND PFLEGE	D-14
FUNKTIONSPRÜFUNG	D-14
TECHNISCHE DATEN	D-14

F TABLE DES MATIERES

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

FONCTIONNEMENT MANUEL	F-6
FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE	F-7
AUTRES FONCTIONS	F-12
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	F-14
AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR	F-14
FICHE TECHNIQUE	F-14

JL INHOUDSOPGAVE

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

BEDIENING MET DE HAND	NL-6
AUTOMATISCHE BEDIENINGEN	NL-7
ANDERE HANDIGE KENMERKEN	NL-12
ONDERHOUD EN REINIGEN	NL-14
IN GEVAL VAN STORINGEN	NL-14
SPECIFICATIES	NL-14

D INDICE

ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA	I-1
INSTALLAZIONE	I-3
ACCESSORI	I-3
NOME DELLE PARTI	I-4
PRIMA DI USARE IL FORNO	I-5
OPERAZIONI MANUALI	I-6

OPERAZIONI AUTOMATICHE	I-7
ALTRE CARATTERISTICHE CONVENIENTI	I-12
MANUTENZIONE E PULIZIA	I-14
DIAGNOSTICA	I-14
DATI TECNICI	I-14

E INDICE

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

OPERACIONES MANUALES	E-6
OPERACIONES AUTOMATICAS	E-7
OTRAS FUNCIONES CONVENIENTES	E-12
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	E-14
LOCALIZACION DE AVERIAS	E-14
ESPECIFICACIONES	E-14

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

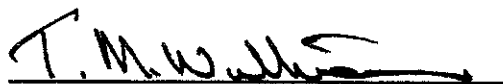
Merkblatt für den Käufer

Sehr geehrte Damen und Herren,

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

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

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



Mr T. M. Williams, Senior General Manager (Firmenstempel / Unterschrift)

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

§ 1

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

§ 2

Zur Vermeidung von Funkstörungen müssen die Mikrowellenherde den Technischen Vorschriften des Bundesamtes für Post und Telekommunikation für die Funkentstörung von Mikrowellenherden" (212 TV 1) entsprechen, vom Bundesamt für Zulassungen in der Telekommunikation (BZT) zugelassen und zum Nachweis der Zulassung beziehungsweise der Einhaltung der genannten Technischen Vorschriften mit einer BZT-Zulassungsnummer gekennzeichnet sein.

Zur Information der Betreiber ist den Mikrowellenherden ein Doppel der Zulassungsurkunde oder ein Merkblatt gemäß Anhang beizufügen.

§ 3

Die Allgemeingenehmigung gilt unter folgender Bedingung und Auflage:

1. Bedingung

Die Mikrowellenherde müssen den Bestimmungen des § 2 entsprechen.

2. Auflage

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

§ 4

Verursachen Mikrowellenherde, die den Bedingungen des § 2 entsprechen, in besonderen Fällen Funkstörungen, so behält sich das Bundesamt für Post und Telekommunikation vor, unter Beteiligung der Betroffenen Maßnahmen zur Beseitigung der Funkstörungen an dem verursachenden Mikrowellenherd oder an der gestörten Empfangsanlage oder an beiden anzuordnen.

Bei Funkstörungen werden Messungen am Aufstellungsort unter Betriebsbedingungen durchgeführt. Diese Messungen stimmen nicht immer mit den Meßbedingungen für die Typprüfung serienmäßig hergestellter Mikrowellenherde überein.

§ 5

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

§ 6

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

§ 7

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

§ 8

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

Hinweise:

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

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

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

WARNUNG

Zur Vermeidung von Feuer

1. Mikrowellengeräte sollten während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Zu hohe Leistungsstufen oder zu lange Garzeiten können das Gargut überhitzen und Feuer verursachen.
2. Wenn das Gerät in einen Einbauschrank eingebaut werden soll, muß der von SHARP zugelassene Einbaurahmen EBR-4500(B)/(W) verwendet werden. Er ist über Ihren Händler erhältlich. Näheres bitte in der dazugehörigen Anleitung nachschlagen oder sich beim Händler nach der korrekten Installationsweise erkundigen. Die Sicherheit und Qualität dieses Produkts ist nur bei Verwendung des genannten Einbaurahmens gewährleistet.
3. Die Steckdose muß ständig zugänglich sein, so daß der Netzstecker im Notfall einfach abgezogen werden kann.
4. Die Netzspannung muß 220-230 V Wechselstrom, 50 Hz betragen und sollte mit einer Sicherung von mindestens 16 A oder einem Sicherungsautomaten von mindestens 16 A ausgestattet sein.
5. Es wird empfohlen das Gerät an einen separaten Stromkreis anzuschließen.
6. Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen Wärme erzeugt wird, z.B. in der Nähe eines konventionellen Herdes.
7. Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen eine hohe Luftfeuchtigkeit vorhanden ist oder sich Kondenswasser bilden kann.
8. Das Gerät nicht im Freien lagern oder aufstellen.
9. **NIEMALS DIE TÜR ÖFFNEN**, wenn im Gerät erwärmte Lebensmittel zu rauchen beginnen. Das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und warten, bis die Lebensmittel nicht mehr rauchen. Öffnen der Tür während der Raumentwicklung kann Feuer verursachen.
10. Nur für Mikrowellengeräte vorgesehene Behälter und Geschirr verwenden. Siehe die entsprechenden Hinweise im mitgelieferten Kochbuch.
11. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn Kunststoff-, Papier- oder andere brennbare Lebensmittelbehälter verwendet werden.
12. Den Spritzschutz, den Garraum, den Drehteller und den Drehteller-Träger nach der Verwendung des Gerätes reinigen. Diese Bauteile sollten trocken und fettfrei sein. Zurückbleibende Fettspritzer können überhitzen, zu rauchen beginnen oder sich entzünden.
13. Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes oder der Lüftungsöffnungen lagern.
14. Niemals die Lüftungsöffnungen blockieren.
15. Alle Metallverschlüsse, Drähte usw. von Lebensmitteln und Verpackungen entfernen.

Funkenbildung auf Metalloberflächen kann zu Feuer führen.

16. Das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl oder Fett verwenden. Temperaturen können nicht kontrolliert werden und das Fett kann sich entzünden.
17. Zum Herstellen von Popcorn sollte nur für Mikrowellengeräte vorgesehenes Popcorn-Geschirr verwendet werden.
18. Keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Gerät lagern.
19. Die Einstellungen nach dem Starten des Gerätes überprüfen, um sicherzustellen, daß das Gerät wie gewünscht arbeitet.
20. Diese Bedienungsanleitung und das Kochbuch zusammen verwenden.

Zur Vermeidung von Verletzungen

1. Das Gerät nicht betreiben, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen aufweist. Überprüfen Sie vor dem Betrieb die folgenden Punkte:
 - (1) Die Tür (darf nicht verzogen sein)
 - (2) Die Scharniere und Türsicherungsverriegelungen (dürfen nicht gebrochen und lose sein)
 - (3) Die Türdichtungen und die Dichtungsoberflächen (dürfen nicht beschädigt sein)
 - (4) Die Garraumwände des Gerätes (dürfen keine Beschädigung an der Oberfläche aufweisen)
 - (5) Das Netzkabel und der Netzstecker (dürfen nicht beschädigt sein)
2. Niemals versuchen, das Gerät selbst einzustellen oder zu reparieren. Das Gerät muß vom SHARP-Kundendienst eingestellt bzw. repariert werden.
3. Das Gerät nicht bei geöffneter Tür oder mit auf irgendeine Weise veränderter Türsicherungsverriegelung betreiben.
4. Niemals das Gerät betreiben, wenn sich Gegenstände zwischen den Türdichtungen und den abdichtenden Oberflächen befinden.
5. Vermeiden Sie die Ansammlung von Fett oder Verschmutzungen auf der Türdichtung und den Dichtungsoberflächen.
6. Personen mit HERZSCHRITTMACHERN sollten ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers nach Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Mikrowellengeräten befragen.

REINIGUNG UND PFLEGE

VORSICHT!
KEINE HANDELSÜBLICHEN OFENREINIGER, SCHEUERENDE ODER SCHARFE REINIGUNGSMITTEL ODER METALLWOLLEREINIGER AM MIKROWELLENGERÄT VERWENDEN.

Außen

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

Bedienfeld

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

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

Innen

- 1 Nach jedem Gebrauch das noch warme Gerät zur Reinigung mit einem weichen, feuchten Tuch oder

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

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

Drehteller und Drehteller-Träger

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

Gerätetür

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

FUNKTIONSPRÜFUNG

Bitte prüfen Sie die folgenden Punkte, bevor Sie den Kundendienst rufen.


1. Stromversorgung

Überprüfen Sie, ob der Netzstecker richtig an eine spannungsführende Netzsteckdose angeschlossen ist. Vergewissern Sie sich, daß die Netzsicherung und der Sicherungsautomat in Ordnung sind.

2. Leuchtet die Garraumlampe bei geöffneter Gerätetür?

JA _____ NEIN _____

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

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

Leuchtet die Lampe?

JA _____ NEIN _____

Dreht sich der Drehteller?

JA _____ NEIN _____

HINWEIS: Der Drehteller dreht sich in beide Richtungen.

Arbeitet die Lüftung?

JA _____ NEIN _____

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

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

JA _____ NEIN _____

Ist das Wasser im Becher nach dem obigen Vorgang warm?

JA _____ NEIN _____

Falls für eine der obigen Fragen die Antwort "NEIN" ist, den Händler oder den autorisierten SHARP-Kundendienst benachrichtigen und das Ergebnis der Prüfung mitteilen.

TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung:	220 - 230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat:	Mindestens 16 A
Leistungsaufnahme:	1,75 KW
Leistungsabgabe:	1100 W (IEC 705)
Mikrowellenfrequenz:	2450 MHz
Außenabmessungen:	520 (B) x 305 (H) x 413 (T) mm
Garraumabmessungen:	342 (B) x 193 (H) x 368 (T) mm
Garrauminhalt:	24 Liter
Drehteller:	∅ 325 mm
Gewicht:	ca. 17 kg
Garraumlampe:	25 W/220-230 V

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

AVERTISSEMENT

Pour éviter tout danger d'incendie

1. Vous devez surveiller le four lorsqu'il est en fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur inflammation.
2. Dans le cas où le four doit être installé à l'intérieur d'un placard de cuisine, vous devez utiliser le cadre EBR-4500(B)/(W) approuvé par SHARP. Ce bâti est disponible chez le revendeur. Reportez-vous aux instructions d'installation du cadre, ou demandez au revendeur comment procéder. Seule l'utilisation de ce cadre garantira la sûreté et la qualité du produit.
3. La prise secteur doit être facilement accessible de manière que le fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.
4. La tension d'alimentation doit être égale à 220-230 V, 50 Hz et le circuit doit être équipé d'un fusible de 16 A minimum, ou d'un disjoncteur également de 16 A minimum.
5. Nous conseillons d'alimenter ce four à partir d'un circuit électrique indépendant.
6. Ne placez pas le four dans un endroit où la température est élevée, par exemple auprès d'un four conventionnel.
7. Ne placez pas ce four dans un endroit où l'humidité est élevée ou encore, dans un endroit où l'humidité peut se condenser.
8. Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.
9. Si les aliments que chauffe le four viennent à fumer, **N'OUVREZ PAS LA PORTE**. Mettez le four hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et attendez que la fumée se soit dissipée. Ouvrir le four alors que les aliments fument peut entraîner leur inflammation.
10. N'utilisez que des réipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Reportez-vous aux conseils qui sont donnés dans le livre de recette.
11. Surveillez le four lorsque vous utilisez des récipients en matière plastique à jeter, des récipients en papier ou tout autre récipient pouvant s'enflammer.
12. Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four, le plateau tournant et le pied du plateau après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.
13. Ne placez pas des produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation.
14. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
15. Retirez toutes les étiquettes, fils, etc. métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique qui à son tour peut produire un incendie.
16. N'utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer.
17. Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.
18. Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four.
19. Vérifiez les réglages après mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement.
20. Lisez et utilisez ce mode d'emploi et le livre de recette qui l'accompagne.

Pour éviter toute blessure

1. N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant tout emploi du four.
 - (1) La porte n'est pas voilée.
 - (2) Les charnières et les loquets de sécurité de la porte ne sont ni endommagés ni desserrés.
 - (3) Le joint de porte et la surface de contact du joint remplissent leur office.
 - (4) La cavité du four n'est pas cabossée.
 - (5) Le cordon d'alimentation et sa fiche sont en bon état.
2. Ne tentez pas de réparer le four. Le four doit être réparé par un technicien d'entretien agréé par SHARP.
3. Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifier pas les loquets de sécurité de la porte.
4. N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.
5. Evitez les accumulations de graisse sur le joint de porte et la surface de contact du joint.
6. Si vous avez un **STIMULATEUR CARDIAQUE**, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de connaître les précautions que vous devez prendre lors de l'utilisation du four.

Pour éviter toute secousse électrique

1. Dans aucun cas vous ne devez déposer la carrosserie extérieure du four.
2. N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d'aération. Si un liquide pénètre dans le four, mettez-le immédiatement hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et adressez-vous à un technicien d'entretien agréé par SHARP.
3. Ne plongez pas la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur du meuble sur lequel est posé le four.
5. Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées.
6. Ne tentez pas de remplacer vous-même la lampe du four et ne laissez personne d'autre qu'un électricien agréé par SHARP faire ce travail.
7. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, faites-le remplacer par un agent d'entretien agréé par SHARP.

Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine

1. N'utilisez jamais aucun récipient scellé. Retirez les rubans d'étanchéité et le couvercle avant toute utilisation d'un tel récipient. Un récipient scellé peut exploser en raison de l'augmentation de pression et ce, même après que le four a été mis hors service.
2. Mettez l'eau à bouillir dans un récipient à large ouverture de manière que les bulles puissent s'échapper. Nous vous conseillons d'introduire une tige en verre, ou un ustensile similaire, dans le liquide de manière à éviter son ébullition soudaine qui pourrait entraîner des éclaboussures.
3. Ne cuisez pas les œufs dans leur coquille. Ils peuvent exploser. Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune afin d'éviter qu'ils n'exploient. Retirez la coquille des œufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.
4. Percez la peau des aliments tels que les pommes

de terre et les saucisses avant de les cuire, car ils peuvent exploser.

Pour éviter toute brûlure

1. Utilisez un porte-récipient ou des gants lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure.
2. Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage.
3. Tenez-vous éloigné du four au moment où vous ouvrez sa porte de manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur.
4. Après avoir réchauffé des aliments farcis, coupez-les en tranches de manière que la vapeur qu'ils contiennent s'échappe de façon à éviter toute brûlure.
5. Remuez les aliments et le contenu du récipient et vérifiez leur température avant de les servir à un bébé, un jeune enfant ou une personne âgée de façon à éviter toute brûlure interne.

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

1. Les enfants ne doivent se servir du four que sous la surveillance d'un adulte.
2. Empêchez qu'ils ne s'appuient sur la porte du four. Ne les laissez pas jouer avec le four qui n'est pas un jouet.
3. Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité telles: l'usage d'un porte-récipient, le retrait avec précaution des produits d'emballage des aliments. Vous devez leur dire de porter une attention particulière aux emballages (par exemple, ceux qui sont destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.

Autres avertissements

1. Vous ne devez pas modifier le four.
2. Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement.
3. Ce four a été conçu pour la préparation d'aliments et ne doit être utilisé que pour leur cuisson. Il n'a pas été étudié pour un usage commercial ou scientifique.

ATTENTION

- Pour éviter une anomalie de fonctionnement et pour éviter d'endommager le four.

1. Ne mettez pas le four en service s'il ne contient rien, faute de quoi vous endommageriez le four.
2. Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière autochauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager le plateau tournant et le pied du plateau. Le temps de préchauffage précisé dans le livre de cuisine ne doit pas être dépassé.
3. N'utilisez aucun ustensile métallique car ils réfléchissent les micro-ondes et peuvent provoquer un arc électrique. Ne tentez pas de cuire ou de réchauffer les aliments dans une boîte de conserve.
4. N'utilisez que le plateau tournant et le pied du plateau conçus pour ce four.
5. Pour éviter de casser le plateau tournant:
 - (a) Avant de nettoyer le plateau tournant, laissez-le refroidir.
 - (b) Ne placez pas les aliments directement sur le plateau tournant.

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

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

6. Ne posez aucun objet sur la carrosserie du four pendant son fonctionnement.

REMARQUES

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

INSTALLATION

- 1) Retirez tous les matériaux d'emballage qui se trouvent à l'intérieur du four, les films de protection et l'étiquette autocollante posée sur la porte.
- 2) Vérifiez soigneusement que le four ne présente aucun signe d'endommagement.
- 3) Posez le four sur une surface horizontale et

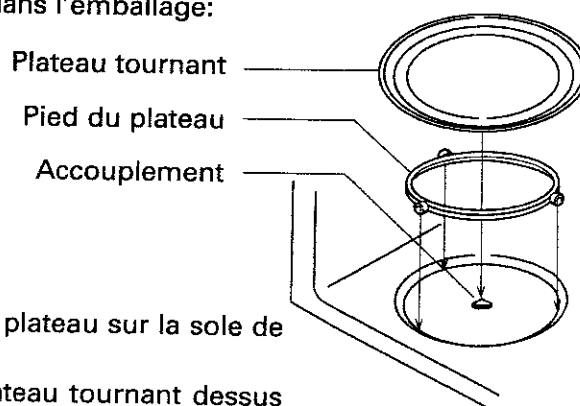
plate et suffisamment solide pour supporter le poids du four et également celui des aliments les plus lourds que vous avez l'intention d'y cuire.

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

ACCESSOIRES

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

- Plateau tournant (NTNT-A051WREO)
- Pied du plateau (FROLPA062WRKO)
- Livre de recette (TCADCA494WRRO)
- Mode d'emploi (TINS-A392WRRO)
- L'étiquette du menu (TLABMA355WRRO)



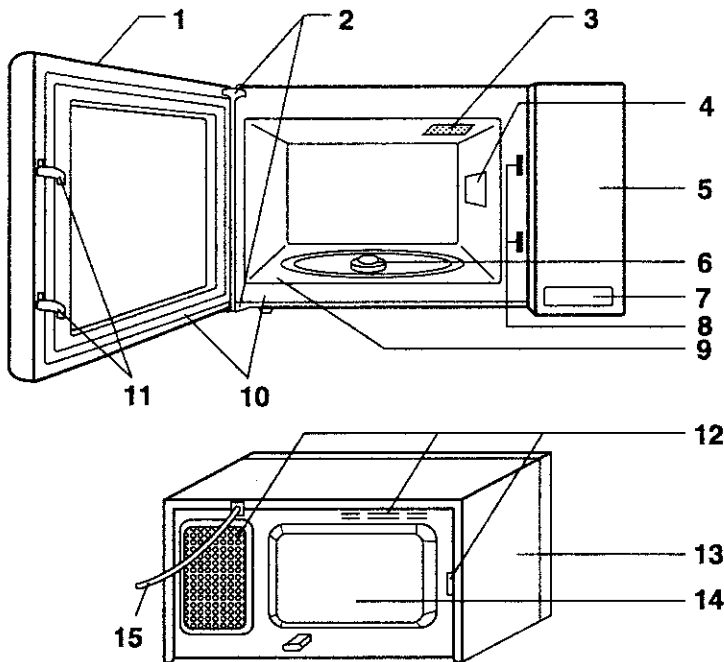
1. Posez le pied du plateau sur la sole de la cavité du four.
2. Puis posez le plateau tournant dessus en tenant compte de l'accouplement.

REMARQUES:

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

LES ORGANES

FOUR



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

TABLEAU DE COMMANDE A TOUCHES A EFFLEUREMENT

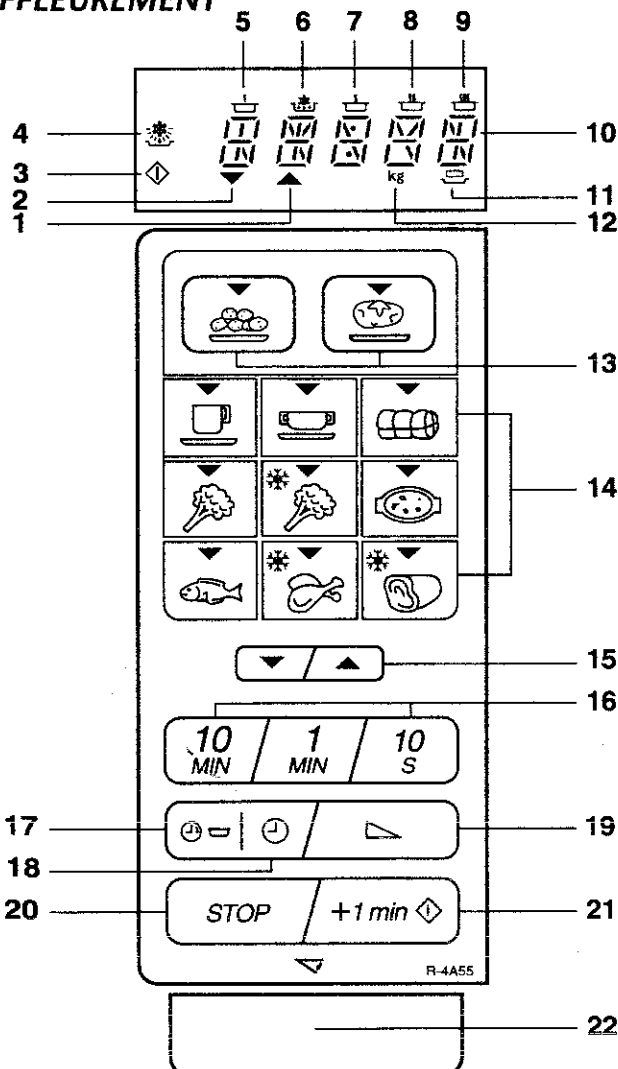


TABLEAU DE COMMANDE ET TEMOINS

Vérifiez les témoins après que le four a confirmé son fonctionnement normal.

1. Témoin PLUS
2. Témoin MOINS
3. Cuisson en cours
Cet indicateur de cuisson montre l'état de cuisson des aliments en cours.
4. Décongélation simple
5. FAIBLE
6. MOYEN-FAIBLE
7. MOYEN
8. MOYEN-FORT
9. FORT
10. Affichage numérique
11. Témoin de PORTION
12. Témoin de POIDS

Indicateur de niveau de puissance

TOUCHES D'OPERATION

13. Touche POMME DE TERRE
14. Touche ACTION INSTANTANEE
15. Touches PLUS (▲)/MOINS (▼)
16. Touches de réglage des TEMPS
17. Touche MINUTERIE/PAUSE
18. Touche DEPART DIFFERE
19. Touche REGLAGE DE PUISSANCE
20. Touche ARRET
21. Touche MINUTE PLUS/DEPART
22. Bouton d'ouverture de la porte

MISE EN SERVICE

1) Branchez le cordon d'alimentation.

* L'affichage indique **88:88** en chiffres clignotants.



2) Appuyez sur la touche ARRÊT (**STOP**).

*L'affichage indique **: :**.

3) Réglez l'horloge comme suit.

REGLAGE DE L'HORLOGE

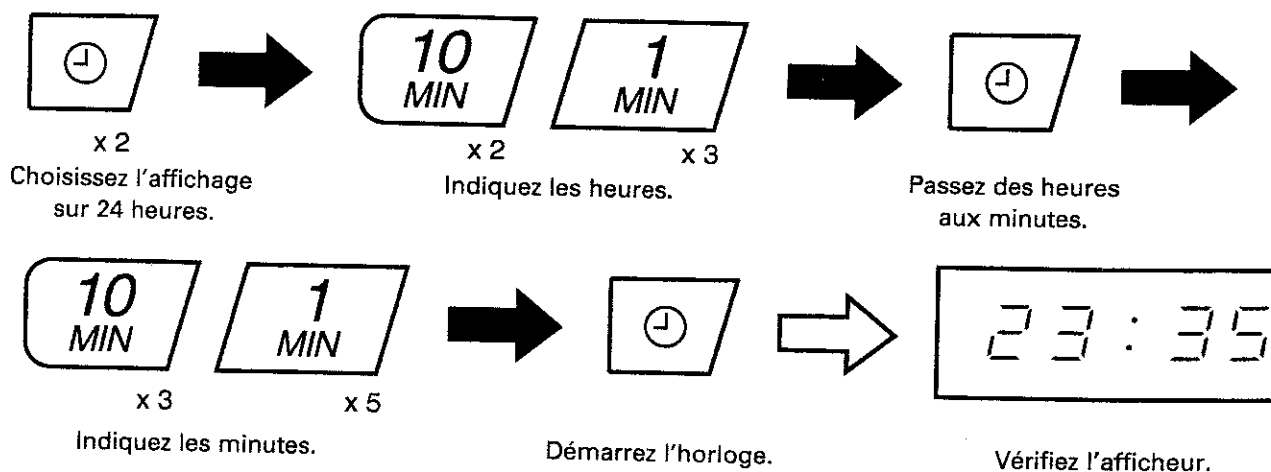
L'horloge a deux modes d'affichage: sur 12 heures ou sur 24 heures.

- I.  x 1: Pour afficher l'heure sur 12 heures, appuyez une fois sur la touche de réglage des TEMPS au cours de la première opération ci-dessous.
- II.  x 2: Pour afficher l'heure sur 24 heures, appuyez deux fois sur la touche de réglage des TEMPS au cours de la première opération ci-dessous.


Exemple: 5 heures de l'après-midi

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

Exemple: Pour régler l'horloge sur 11 heures 35 minutes du soir, avec l'affichage sur 24 heures.



REMARQUES:

- Appuyez sur la touche ARRÊT (**STOP**) si vous faites une erreur au cours de la programmation.
- Lorsque le four fonctionne en mode manuel ou sur minuterie, vous pouvez lire l'heure à l'horloge en appuyant sur la touche HORLOGE (). L'heure qu'il est reste affichée tant que vous avez le doigt posé sur la touche.
- Si le four 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.
- Lorsque vous voulez remettre l'horloge à l'heure, suivez de nouveau le tableau mentionné ci-dessus.

UTILISATION DE LA TOUCHE ARRÊT **STOP**

La touche ARRÊT (**STOP**) sert à:

- Effacer une erreur 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 (appuyez sur la touche **STOP** à deux reprises).

FONCTIONNEMENT 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. Cependant, si l'horloge n'est pas réglée, l'affichage apparaîtra sur l'écran.

CUISSON PAR MICRO-ONDES

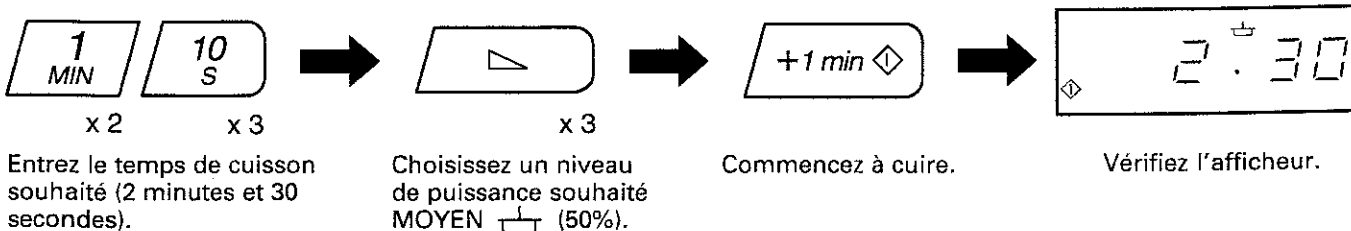
Vous avez le choix entre 5 allures de cuissons, avec possibilité de faire des PAUSES (puissance 0%).

APPELLATION	REGIME DE PUISSANCE	WATTS
FORT (HIGH)	100%	1100
MOYEN-FORT (MEDIUM HIGH)	70%	770
MOYEN (MEDIUM)	50%	550
MOYEN-FAIBLE (MEDIUM LOW)	30%	330
FAIBLE (LOW)	10%	110
PAUSE (HOLD)	0%	0

REMARQUES:

Si vous dépassez la puissance que vous désirez utiliser, continuez d'appuyer sur la touche REGLAGE DE PUISSANCE jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré soit à nouveau atteint. Si vous ne choisissez aucun niveau de puissance, c'est le niveau FORT (100%) qui est automatiquement sélectionné.

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



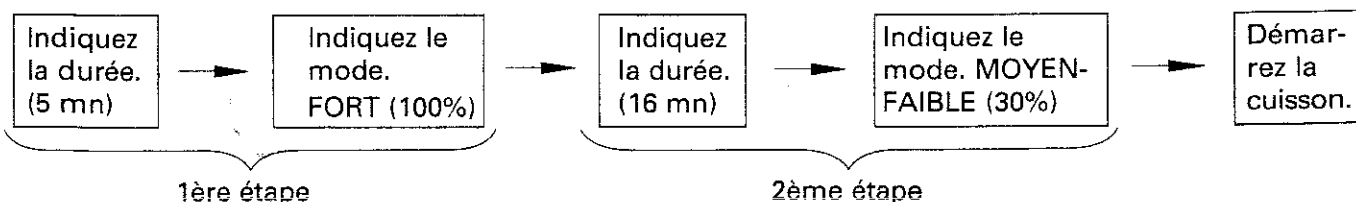
REMARQUES:

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/DEPART (); le compte à rebours reprend.

SEQUENCE DE CUISSONS

Une séquence comprenant 3 étapes qui se composent d'une indication manuelle du temps et du mode, peut être définie.

Exemple: Cuire du riz pendant 5 minutes avec FORT (100%) puis pendant 16 minutes avec MOYEN-FAIBLE (30%).



REMARQUES:

- La fonction PAUSE () ne peut pas être utilisée au cours de la première étape.
- Pour choisir le niveau FORT (100%) au cours de la dernière étape, il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche REGLAGE DE PUISSANCE ().

FRANÇAIS

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

Les touches ACTION INSTANTANEE déterminent automatiquement le niveau de puissance micro-ondes et le temps de cuisson.

Vous disposez de deux touches POMME DE TERRE et de neuf touches ACTION INSTANTANEE. Ce que vous devez savoir avant d'utiliser des fonctions automatiques:

1. Indication du poids

- Le poids des aliments peut être indiqué en appuyant sur une touche POMME DE TERRE ou sur une touche ACTION INSTANTANEE. Au nombre de pression sur une touche correspond un poids d'aliment à cuire. Le mode opératoire pour indiquer le poids est donné dans le tableau ACTION INSTANTANEE.

- N'indiquez que le poids des aliments. Ne tenez pas compte du poids du récipient.

2. Temps de cuisson

Les temps de cuisson programmés sont des temps moyens. Si vous désirez cuire les aliments pendant un temps différent du temps programmé pour le fonctionnement automatique, appuyez sur la touche PLUS (▲) ou MOINS (▼). (Reportez-vous à la page F-12 pour plus de détails.)

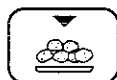
3. Pour protéger les enfants contre un mauvais usage, il faut appuyer sur les touches POMMES DE TERRE et ACTION INSTANTANEE immédiatement après l'action précédent.

4. Message d'affichage

Procédez à ce qui suit lorsque ces messages s'affichent.

Message	Signal d'alarme	Actions
TURN OVER	"bip" "bip" "bip" "bip"	Ouvrez la porte, retournez les aliments puis refermez la porte.
STIR	"bip" "bip" "bip" "bip"	Ouvrez la porte, remuez les aliments puis refermez la porte.
STIR STAND	"bip"	Remuez les aliments et laissez-les reposer. (Pour plus de détails, reportez-vous au tableau de cuisson approprié.)
STAND	"bip"	Laissez reposer les aliments. (Pour plus de détails, reportez-vous au tableau de cuisson approprié.)
STAND COVER	"bip"	Laissez les aliments reposer enveloppés dans une feuille de papier aluminium. (Pour plus de détails, reportez-vous au tableau de cuisson approprié.)
PRESS START		Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/DEPART (+1 min ◊).

Touches POMMES DE TERRE



Les touches POMME DE TERRE permettent de bouillir des pommes de terre, de cuire des pommes de terre en robe des champs et de cuire des pommes de terre comme au four. Pour indiquer le poids, appuyez une fois sur une touche POMME DE TERRE pour chaque 100 grammes de pomme de terre.

Exemple: Pour bouillir 200g de pommes de terre.

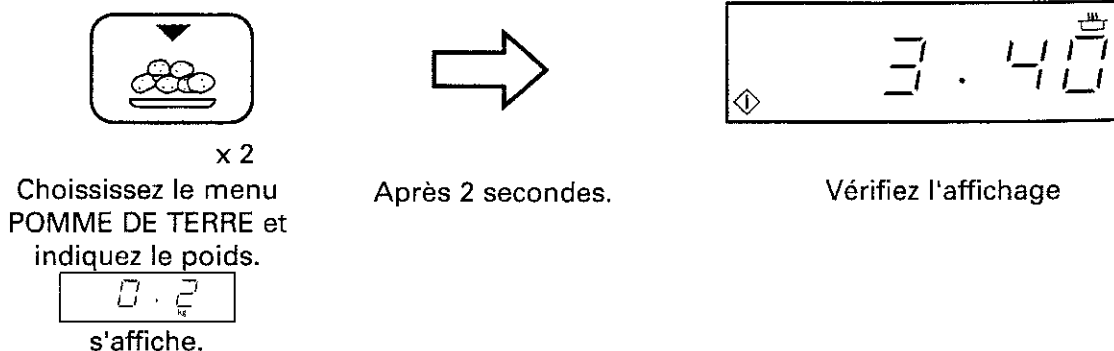




TABLEAU POMME DE TERRE

Aliments/quantité (Ustensiles)	Poids pour chaque pression sur la touche	Température initiale approx.	Procédure
 Pommes de terre bouillies, Pommes de terre en robe des champs 100 à 800g (Bol + Couvercle)	100g	20°C	Pommes de terre bouillies: <ul style="list-style-type: none"> - Pelez les pommes de terre et, si nécessaire, coupez-les en morceaux de même taille. - Placez-les dans un bol. - Ajoutez la quantité d'eau nécessaire (environ 2 cuillères à soupe pour 100g) et un peu de sel. - Couvrez le bol. - Lorsque le signal sonore se fait entendre remuez et couvrez à nouveau. - Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer pendant environ 1 à 2 minutes. Pommes de terre en robe des champs <ul style="list-style-type: none"> - Choisissez des pommes de terre de même taille et lavez-les. - Placez les pommes de terre dans un bol, ajoutez la quantité d'eau nécessaire (environ 2 cuillères à soupe pour 100g) et un peu de sel. - Couvrez le bol. - Lorsque le signal sonore se fait entendre, remuez et couvrez à nouveau. - Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer pendant environ 1 à 2 minutes.
 Pommes de terre au four 200g à 1400g 1 pomme de terre environ 200 à 300g (Plat en porcelaine + film)	100g	20°C	<ul style="list-style-type: none"> - Piquez les pommes de terre avec une fourchette de manière que la vapeur puisse s'échapper, - Enroulez les pommes de terre dans un film plastique pour micro-ondes, placez-les dans un plat en porcelaine et introduisez le plat dans le four en veillant qu'il ne soit pas au centre. - Lorsque le signal sonore se fait entendre, retournez les pommes de terre. - Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer pendant environ 1 à 2 minutes.

ACTION INSTANTANEE



Les touches ACTION INSTANTANEE déterminent automatiquement le niveau de puissance micro-ondes et le temps de cuisson.

Exemple: Pour chauffer deux tasses de boisson (une tasse contient environ 150ml)

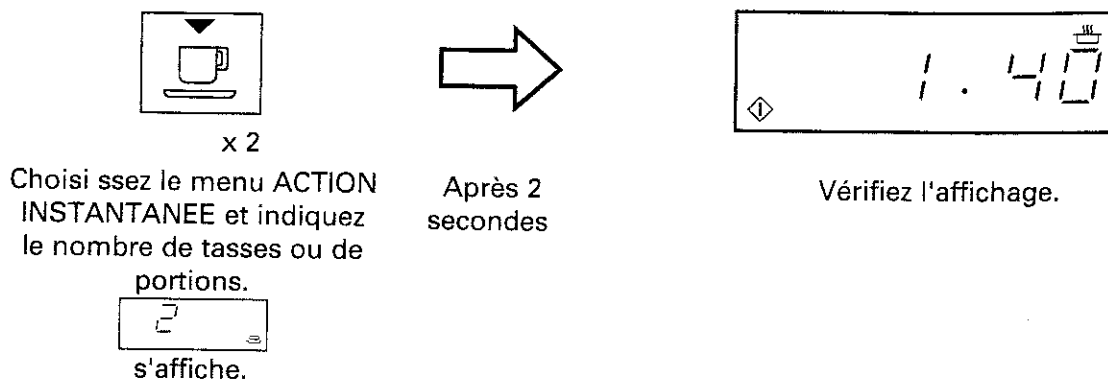










TABLEAU ACTION INSTANTANEE


Aliments/quantité (Ustensiles)	Poids pour chaque pression sur la touche	Température initiale approx.	Procédure	Menus conseillés
 Boissons 1 - 6 Tasses (150ml par tasse) (Tasses)	150ml	20°C * Température de la pièce	<ul style="list-style-type: none"> - Placez les boissons sur le plateau tournant, mais pas au centre. - Après cuisson, remuez et laissez reposer pendant 1 à 2 minutes. 	Café
 Soupes Potée 1 - 4 tasses (200 ml par tasse) (Tasses + film plastique pour cuisson par micro-ondes ou couvercle)	200ml	20°C * Température de la pièce	<ul style="list-style-type: none"> - Placez les tasses sur le plateau tournant, mais pas au centre. - Couvrez la soupe avec un film plastique pour cuisson par micro-ondes ou un couvercle. - Après cuisson, remuez et laissez reposer pendant 1 à 2 minutes. 	
 Rôti de porc 0.6 - 2.0kg. (Plat à gratin) Ingrédients pour 1kg de porc, 3 cuillères à soupe de moutarde 1/2 cuillère à soupe de sel Poivre Ail en poudre Poudre de paprika doux	100g	5°C	<ul style="list-style-type: none"> - Il est préférable d'utiliser du porc maigre. - Mélangez les ingrédients et étalez-les sur le porc. - Lorsque vous entendez le signal, retournez les aliments. - Après la cuisson, laissez les aliments reposer enveloppés dans une feuille de papier aluminium pendant environ 10 minutes. 	Rôti de porc roulé maigre

REMARQUE:

Boisson, soupes et potée

*Si la température initiale de l'aliment est de 5 °C (± 2 °C) - température de l'intérieur de réfrigérateur), appuyez sur la touche PLUS (▲) avant d'appuyer sur la touche ACTION INSTANTANEE.

Aliments/quantité (Ustensiles)	Poids pour chaque pression sur la touche	Température initiale approx.	Procédure	Menus conseillés
 Légumes frais (0.1 - 0.6 kg) (Bol + couvercle)	100g	20°C	<ul style="list-style-type: none"> - Ajoutez la quantité d'eau et de sel désirée. Légumes - Eau <ul style="list-style-type: none"> 100g - 2 cuillères à soupe 400g - 3 cuillères à soupe 600g - 4 cuillères à soupe - Coupez en petits morceaux, par exemple en lanières, cubes ou rondelles. - Couvrez le bol. - Lorsque vous entendez le signal remuez et couvrez à nouveau. - Après la cuisson, laissez les aliments reposer environ 2 minutes. 	<p>Veillez vous reporter au tableau de la page F-11 pour la cuisson des légumes frais.</p>
 Légumes congelés (0.1 - 0.6kg) (Bol + Couvercle)	100g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> - Ajoutez 1-3 cuillères à soupe d'eau. - Couvrez le bol. - Lorsque vous entendez le signal, remuez et couvrez à nouveau. <p>REMARQUE: Pour cuire des légumes congelés formant un bloc, appuyez sur la touche PLUS (▲) avant d'appuyer sur la touche ACTION INSTANTANEE.</p>	
 Gratin (0.5 - 1.5kg) (Plat oval à gratin)	100g	20°C	<ul style="list-style-type: none"> - Préparez le gratin en vous référant au Gratin livre de recettes SHARP qui accompagne d'épinards le four. - Après la cuisson, couvrez et laissez les aliments reposer pendant 5 à 10 minutes. 	
 Filets de poissons 0.2 - 0.8kg (Plat à gratin)	100g	5°C	<ul style="list-style-type: none"> - Déposez les filets dans un plat de manière que les extrémités minces soient tournés vers le centre. - Arroser d'un jus de citron. - Salez et assaisonnez. - Couvrez d'une feuille pour four à micro-ondes. - Après la cuisson, laissez les aliments reposer pendant environ 2 minutes. 	<p>Morue, Rouget, Morue argentée, Pour la morue argentée, utilisez la touche PLUS (▲).</p>
 Décongélation simple 1 Volaille 0.9 - 2.0kg.	(Reportez-vous à la note de la page suivante.) 100g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> - Retournez une assiette, posez-la sur le plateau tournant et placez la volaille sur cette assiette. - Lorsque vous entendez le signal, retournez. - Lorsque vous entendez le second signal, retournez à nouveau. - Après la décongélation, laissez reposer dans une feuille de papier d'aluminium pendant environ 30 à 90 minutes, jusqu'à décongélation totale. 	
Cuisses de poulet 0.2 - 1.0kg.	100g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> - Déposez les cuisses de poulet sur un plat. - Lorsque vous entendez le signal, retournez et changez les positions. - Lorsque vous entendez le second signal, retournez à nouveau. - Après la décongélation, laissez reposer dans une feuille de papier aluminium pendant environ 10 à 15 minutes, jusqu'à décongélation totale. 	
Steaks, Côtelettes 0.2 - 1.0kg (environ 1,5 à 2cm d'épaisseur)	(Reportez-vous à la note de la page suivante.) 100g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> - Déposez une seule couche d'aliments sur un plat, de manière que la partie la plus mince soit tourné vers le centre. Si les aliments sont collés, tentez de les séparer. - Lorsque vous entendez le signal, retournez et changez les positions. - Lorsque vous entendez le second signal, retournez à nouveau. - Après la décongélation, laissez reposer dans une feuille de papier aluminium pendant environ 10 à 15 minutes, jusqu'à décongélation totale. 	

Aliments/quantités (Ustensiles)	Poids pour chaque pression sur la touche	Température initiale approx.	Procédure	Menus conseillés
 Décongélation simple 2 Rôti de viande (0.6 - 1.5 kg)	(Reportez-vous à la note ci-dessous) 100g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> - Retournez une petite assiette, posez-la sur le plateau tournant et placez la viande sur cette assiette. - Lorsque vous entendez le signal, retournez. - Lorsque vous entendez le second signal, retournez à nouveau. - Après la décongélation, laissez reposer dans une feuille de papier aluminium pendant environ 30 à 90 minutes, jusqu'à décongélation totale. 	

REMARQUES:

Décongélation simple:

- 1 Les steaks, côtelettes et cuisses de poulet doivent être congelés séparément.
- 2 Après retournement, protégez les parties déjà décongelées à l'aide de petites feuilles de papier aluminium.
- 3 La volaille et la viande doivent être traités immédiatement après la décongélation.
- 4 Places les aliments dans le four, comme indiqué.



Pilons de poulet, steaks et côtelettes

Volaille et rôti

SUGGESTION POUR LA CUISSON AUTOMATIQUE DES LEGUMES FRAIS

Type de légumes recommandés	Quantité g	Commentaire	Procédure à suivre avant la mise en service du four
Chou-fleur	100-600		Entier, ou coupez en morceau
Brocoli	100-500		Coupez en morceaux
Champignons	100-600	▼	Entier
Fenouil	100-600		Coupez en quatre
Flageolet vert	100-500	▲	Coupez en diagonale
Carotte	100-600	▲	Coupez en tranches
Chou-rave	100-600	▲	Coupez en petits morceaux
Poireau	100-600		Coupez en rondelles
Poivron	100-600		Coupez en petits morceaux
Chou de Bruxelles	100-600		Entier, enlevez les feuilles extérieures
Epinard en branches	100-300	▼	Feuilles entières
Courgettes	100-600		Coupez en tranches

REMARQUE:

- ▲ = Témoin PLUS
- ▼ = Témoin MOINS.

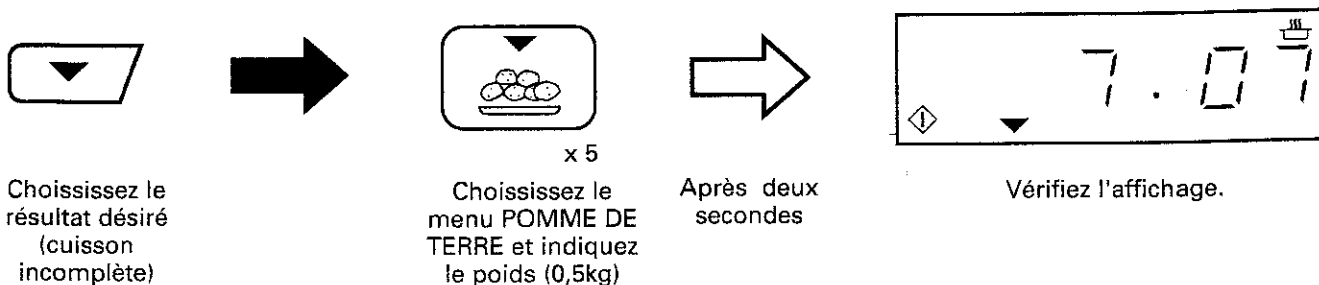
AUTRES FONCTIONS

TOUCHES PLUS (▲) OU MOINS (▼)

Grâce aux touches PLUS (▲) et MOINS (▼), vous pouvez changer le temps réglé programmé pour les opérations automatiques, ou augmenter ou diminuer facilement le temps de cuisson pendant le fonctionnement.

1. Modification du temps réglé programmé

Exemple: Pour cuire 0,5kg de pommes de terre en robes des champs en utilisant la touche POMME DE TERRE et de manière que la cuisson ne soit pas complète.



REMARQUES:

- 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 (▲).

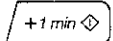
2. Modification du temps de cuisson pendant le fonctionnement

Le temps de cuisson est augmenté ou diminué par pas de 1 minute chaque fois que vous appuyez sur les touches PLUS (▲) ou MOINS (▼)


REMARQUES:

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

TOUCHE MINUTE PLUS/DEPART

La touche MINUTE PLUS/DEPART () vous permet d'utiliser les deux fonctions suivantes:

1. Démarrage direct

Vous pouvez directement commencer la cuisson avec le niveau de puissance FORT  (100%) pendant des multiples de 1 minute en appuyant sur la touche MINUTE PLUS/DEPART.

REMARQUE:

- Pour protéger les enfants contre un mauvais usage, il faut appuyer sur la touche MINUTE PLUS/DEPART immédiatement après l'action précédent.

2. Augmentation du temps de cuisson

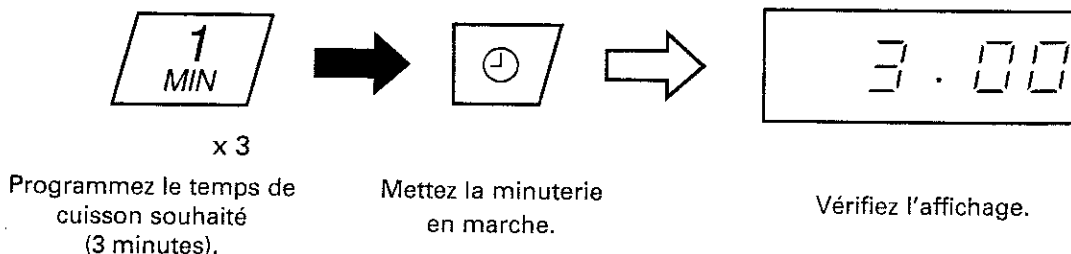
Vous pouvez augmenter le temps de cuisson pendant des multiples de 1 minute si vous appuyez sur la touche tandis que le four est en fonctionnement.

MINUTERIE/PAUSE

1. MINUTERIE


Vous pouvez aussi utiliser cette touche comme minuteur pour d'autres choses.


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

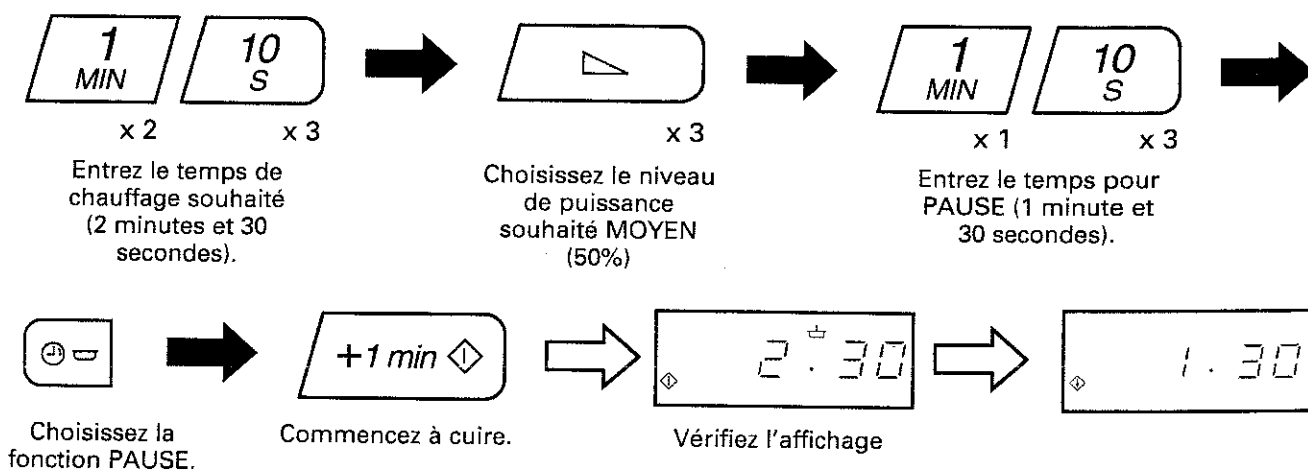


REMARQUE: Un temps quelconque jusqu'à 99 minutes, 90 secondes peut être indiqué.



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 (50%) 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.



REMARQUES:

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.
3. Pendant le fonctionnement MINUTERIE/PAUSE, l'indicateur de niveau de puissance n'est pas affiché.

