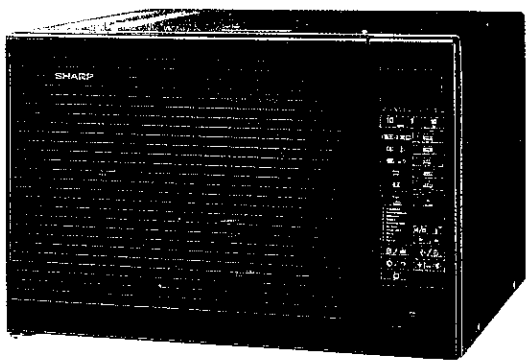
SHARP

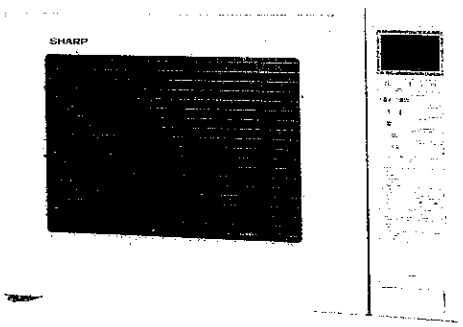
FOUR À MICRO-ONDES POUR CUISSON AU GRIL & À CONVECTION/TYPE INTÉGRÉ
FORNO A MICROONDE A GRIGLIA E CONVEZIONE/TIPO INCORPORATO
HORNO DE MICROONDAS, CONVECCION Y PARRILLA/TIPO EMPOTRADO

H-2

R-8R50(B)/(W)



R-8R50(B)



R-8R50(W)

FRANÇAIS MODE D'EMPLOI	Page **1/F-1**
ITALIANO MANUALE D'ISTRUZIONI	Pagina **23/I-1**
ESPAÑOL MANUAL DE MANEJO	Pàgina **45/S-1**

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.

"CET APPAREIL EST CONFORME AVEC LES PRESCRIPTIONS DE BS-800 ET EEC-499."
POUR QUE CET APPAREIL SOIT CONFORME AVEC LES DRECTIVES EEC: 82/499/EEC, LES OPERATIONS DE CUISSON COURTE NE DOIVENT PAS ETRE EFFECTUEES PLUS SOUVENT QUE UNE FOIS PAR MINUTE.

Attenzione
La non osservanza delle seguenti norme d'uso e di manutenzione e una modifica del forno che ne permetta l'uso a sportello aperto potrebbero causare seri rischi per la vostra salute.

"QUESTO APPARECCHIO È CONFORME ALLA NORME BS-800 E CEE-499".
PER SODDISFARE LE NORME CEE 82/499/CEE, LE OPERAZIONI DI COTTURA BREVI NON DOVREBBERO ESSERE EFFETTUATE PIÙ DI UNA VOLTA AL MINUTO.

Advertencia
Pueden presentarse serios peligros para la salud si no se observan estas instrucciones de uso y mantenimiento, o si el horno se estropea de modo tal que resulte posible hacerlo funcionar aunque la puerta haya quedado abierta.

"ESTE APARATO CUMPLE LAS ESPECIFICACIONES DE LAS NORMAS BS-800 Y EEC-499."
A FIN DE CUMPLIR CON LA DIRECTIVA 82/499/EEC DE LA CEE, NO DEBE REALIZARSE MAS DE UNA OPERACION POR MINUTO.

— TABLE DES MATIERES —

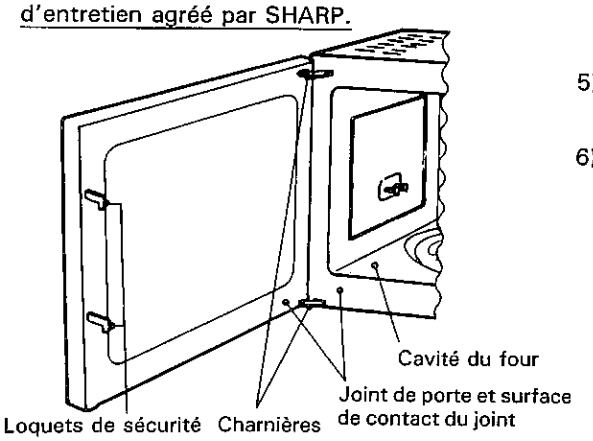
INSTALLATION ..... F- 2
PRECAUTIONS A OBSERVER ..... F- 3
LES ORGANES ET COMMANDES DU FOUR ..... F- 4
ACCESSOIRES ..... F- 5
MISE EN SERVICE ..... F- 6
Réglage de l'horloge ..... F- 6
Arrêt/Annulation ..... F- 7
Programmation d'une succession de modes de cuisson ..... F- 7
Contrôles ..... F- 8
FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE ..... F- 8
Remarques préliminaires ..... F- 8
Messages apparaissant à l'affichage ..... F- 8
DECONGELATION SIMPLE ..... F- 9
CUISSON AUTOMATIQUE F-10
FONCTIONNEMENT MANUEL F-11
Cuisson par MICRO-ONDES F-11
Cuisson par CONVECTION F-12
Cuisson au GRIL F-13
Cuisson COMBINEE F-14
Cuisson à la ROTISSOIRE F-15
Préchauffage du four F-16
AUTRES FONCTIONS F-17
Minuteur F-17
Fonction "Minute Plus" F-17
Mise en marche automatique du four F-18
Touches Plus (▲)/Moins (▼) F-19
ENTRETIEN ET NETTOYAGE F-20
AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR F-21
FICHE TECHNIQUE F-22

INSTALLATION

1) Enlever tous les matériaux d'emballage à l'intérieur du four, ainsi que le film protecteur et les étiquettes de la porte du four et du panneau de commande.

2) Vérifier que le four n'a pas été endommagé pendant le transport. En particulier, s'assurer que:
   a) La porte n'est pas décalée ou faussée.
   b) Les charnières et loquets de sécurité de la porte ne sont pas cassés ou desserrés.
   c) Le joint de porte et la surface de contact du joint ne sont pas endommagés.
   d) L'intérieur du four et la porte ne présentent pas d'enfoncements produits par des chocs.

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



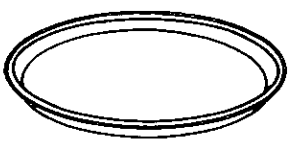
3) Ne pas placer le four à proximité d'une source de chaleur et de vapeur (four ordinaire, par exemple). Le hublot de porte devient très chaud pendant la cuisson; choisir un emplacement à au moins 80 cm au-dessus du sol, hors de portée des jeunes enfants.

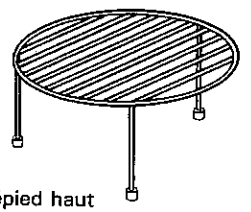
4) Le four est équipé d'une fiche 3 broches à brancher dans une prise murale standard (avec prise de terre). Par mesure de sécurité, choisir une prise murale facilement accessible pour pouvoir débrancher le four en cas d'urgence.
   Note: Pour monter le four dans un meuble de cuisine, il faut un cadre spécial en vente chez les revendeurs. Consulter le mode d'emploi de ce cadre ou se renseigner auprès du revendeur pour intégrer convenablement le four au meuble de cuisine.

5) Ne pas placer le cordon d'alimentation sous le four.

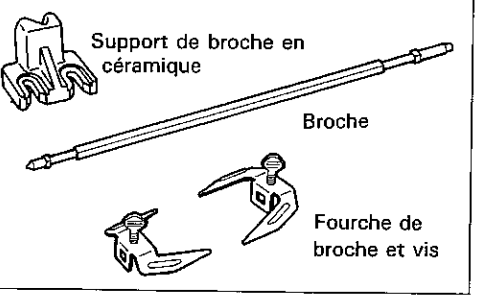
6) Le revendeur et le fabricant dégagent leur responsabilité en cas de dommages matériels ou de blessures imputables à un raccordement incorrect du four à l'alimentation. La tension de secteur doit être 220V, 50Hz.

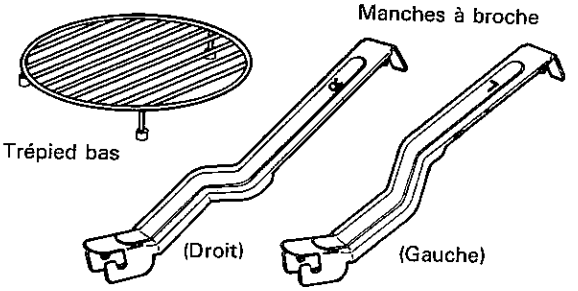
Vérifier que l'emballage contient tous les accessoires suivants:


Plateau tournant amovible


Trépied haut

Rôtissoire





Notices et autres documents
- Livre de recettes pour cuisson par convection et au gril
- Livre de recettes pour cuisson aux micro-ondes
- Mode d'emploi du four (allemand, néerlandais, anglais)
- Mode d'emploi du four (français, italien, espagnol)
- Etiquette aide-mémoire
- Carte de la Poste Fédérale Allemande (pour l'Allemagne seulement)

PRECAUTIONS A OBSERVER

Généralités

1) **Contrôle d'aspect** — Ne pas utiliser ce four s'il présente des signes d'endommagement. Voir la rubrique 2) du chapitre INSTALLATION, page F-2.
2) **Porte** — Ne jamais faire fonctionner le four avec un objet pris entre le four et la porte.
3) **Plateau tournant** — Avant d'utiliser le four, vérifier que le support de plateau est bien en place et le plateau tournant bien centré sur son support.
4) **Ventilation** — Ne jamis obstruer les ouvertures de ventilation du four.
5) **Dépannage** — Ne pas tenter de régler ou de dépanner soi-même ce four. Faire appel à un dépanneur formé par SHARP.
6) **Fonctionnement à vide** — En mode cuisson par micro-ondes (y compris les modes cuisson combinée 1 et 2, la DECONGELATION SIMPLE et les PROGRAMMES AUTOMATIQUES), ne jamais mettre le four en marche sans aliment à l'intérieur. Le fonctionnement à vide risque d'endommager le four.
7) **Entreposage d'aliments** — Ne rien entreposer dans le four, même lorsqu'il est n'est pas en service.
8) **Rôtissoire** — Si les fourches de la broches sont très proches l'une de l'autre, il y a risque de formation d'un arc électrique entre les deux. Pour éviter cela, placer les fourches perpendiculairement et à une distance suffisante l'une de l'autre.
9) **Après utilisation du four** — Lorsqu'on vient d'utiliser le four en mode cuisson par CONVECTION, cuisson COMBINEE 1 ou 2, GRIL ou PROGRAMME AUTOMATIQUE, le ventilateur continue à fonctionner un certain temps pour refroidir l'appareillage électronique et mécanique.

Ustensiles

1) **Métaux** — NE JAMAIS utiliser des ustensiles métalliques autres que les accessoires fournis pour la cuisson à MICRO-ONDES. Les métaux réfléchissent les micro-ondes et il y a risque de formation d'arcs électriques.
   * L'usage de l'aluminium ménager est admissible dans certains cas (voir le livre de recettes). On devra toutefois veiller à ce que le papier d'aluminium ne puisse entrer en contact avec les parois du four, le plateau tournant ou le trépied.
   * En mode de cuisson COMBINEE, il est possible d'utiliser un ustensile métallique à condition de placer un isolant électrique thermorésistant (plat à tarte ou à pizza en Pyrex® ou en verre, assiette en porcelaine ordinaire) entre le récipient métallique et le plateau tournant ou le trépied. S'il y a malgré tout production d'un arc électrique, ne pas employer cet ustensile métallique pour la cuisson COMBINEE.
2) **Récipients à couvercle** — Enlever le joint du couvercle du récipent, ou le couvercle lui-même s'il est étanche. Si le récipient est hermétiquement fermé, la pression interne augmente et il y a risque d'explosion même après l'arrêt du four.
3) **Chauffe des liquides** — Pour faire bouillir de l'eau ou une préparation liquide, employer un récipient à large ouverture permettant l'échappement libre des vapeurs d'ébullition. Si l'ouverture du récipient est trop étroite, il se forme de grosses bulles qui éclatent en projetant du liquide bouillant même après l'arrêt du four. Pour éviter les éclaboussures et les brûlures, il est recommandé de placer une baguette de verre ou un objet similaire dans le récipient contenant le liquide à porter à ébullition.
4) **Divers** — On trouvera des indications sur les ustensiles recommandés dans l'introduction du livre de recettes fourni avec le four.

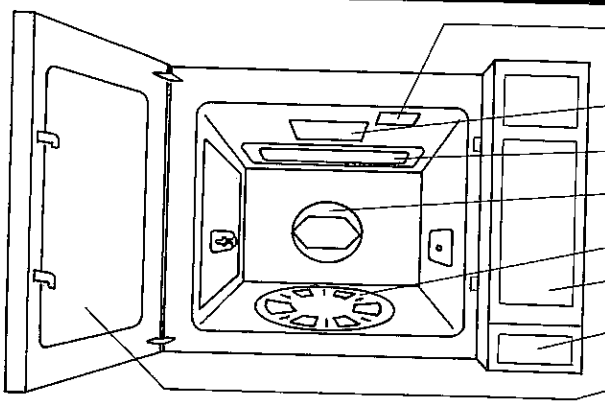
Aliments

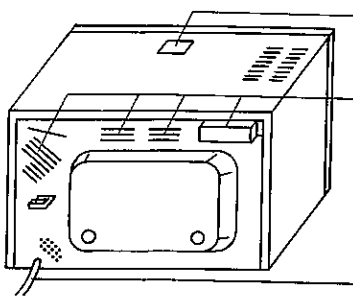
1) **Oeufs** — Ne pas faire cuire des oeufs dans leur coquille car la coquille risque d'éclater sous l'effet de la pression interne, même après l'arrêt du four. Ne pas réchauffer des oeufs cuits, à moins qu'il ne s'agisse d'oeufs brouillés ou sur le plat. Crever les jaunes avant de faire cuire des oeufs.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

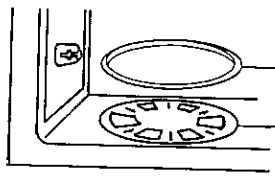
Divers

1) **Condensation** — L'humidité contenue dans certains aliments produit parfois un phénomène de condensation contre les parois et la porte du four. Cela n'est pas anormal. La condensation est en général moins abondante si l'aliment est couvert pendant la cuisson. Il arrive même que l'humidité suinte par le joint et l'encadrement de la porte du four. Cela est normal et n'est pas le signe d'une fuite de micro-ondes vers l'extérieur.
2) **Brûlures** — Pendant la cuisson par CONVECTION ou au GRIL, la cuisson COMBINEE ou selon un programme la cuisson AUTOMATIQUE, le four devient très chaud. Ouvrir et fermer la porte en la saisissant par la poignée en plastique. Se munir de protections matelassées (gants de four, etc.) pour sortir le plat du four. Utiliser les manches fournis à cet effet pour déposer la broche de la rôtissoire. Prendre garde de ne pas toucher les parois du four.

LES ORGANES ET COMMANDES DU FOUR

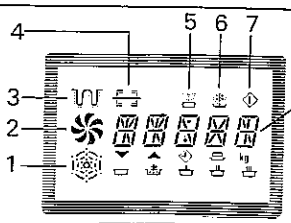




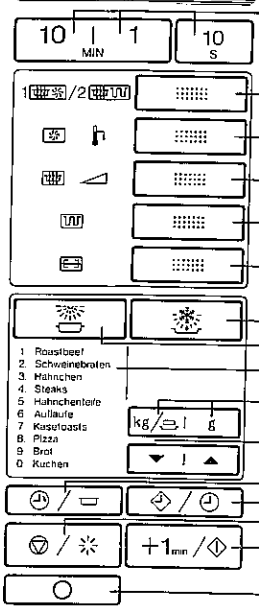


Poser le plateau tournant sur son support

Tableau de commande à touches à effleurement



Affichage numérique
Témoins de fonctionnement
1. Cuisson par micro-ondes et décongélation
2. Cuisson par convection
3. Cuisson au gril
4. Rôtissoire
5. Cuisson automatiqu
6. Décongélation simp
7. Cuisson en cours



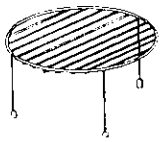
Touches de réglage des TEMPS
Touche CUISSON COMBINEE
Touche CUISSON PAR CONVECTION/REGLAGE DE TEMPERATURE
Touche CUISSON PAR MICRO-ONDES/REGLAGE DE PUISSANCE
Touche CUISSON AU GRIL
Touche de commande ROTISSOIRE
Touche DECONGELATION SIMPLE
Touche CUISSON AUTOMATIQUE
AIDE-MEMOIRE en allemand
Touche INDICATION DU POIDS (NOMBRE)
Touches PLUS (▲)/MOINS (▼)
Touche MINUTEUR/PAUSE
Touche MISE EN MARCHE AUTOMATIQUE/HORLOGE
Touche ARRET/ANNULATION
Touche MINUTE PLUS/MISE EN MARCHE
Touche de l'INTERRUPTEUR GENERAL * Ne s'utilise qu'en cas d'urgence.

ACCESSOIRES

■ PLATEAU TOURNANT

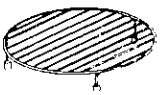
S'utilise dans tous les modes de cuisson. (En cuisson par CONVECTION, on peut poser le trépied haut sur le plateau tournant pour cuire en même temps deux plats superposés.)

■ TREPIED HAUT



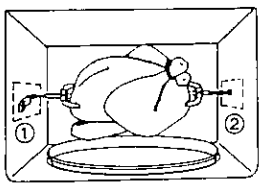
Pour la cuisson par CONVECTION sur de deux plats superposés et pour la cuisson au GRIL.

■ TREPIED BAS



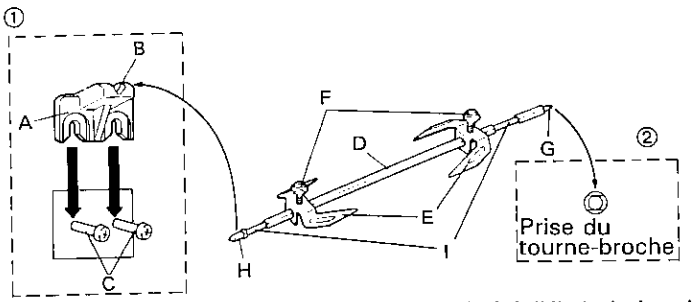
Pour le rôtissage ou le gratinage.

■ ROTISSOIRE



Très commode pour faire rôtir la viande et la volaille en la dorant uniformément sans qu'il soit nécessaire de la retourner en cours de cuisson.

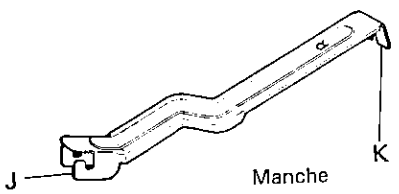
EMBROCHAGE ET MISE EN PLACE DE LA BROCHE:



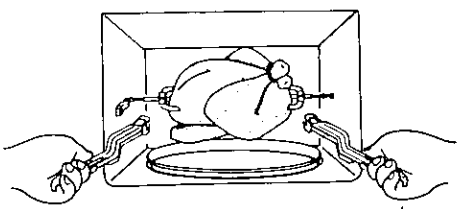
1. Mettre en place le support en céramique (A) sur les appuis (C) contre la paroi gauche du four.
2. Embrocher l'aliment bien au centre de la broche (D). Mettre en place les fourches (E) de part et d'autre de l'aliment et bien serrer les vis de blocage (F) des fourches.
3. Introduire l'extrémité (G) de la broche dans la prise du tourne-broche contre la paroi droite du four. Tourner la broche sur elle-même en poussant vers la droite pour qu'elle prenne bien sa place dans la prise du tourne-broche.
4. Poser l'autre extrémité (H) de la broche dans l'encoche du support en céramique (B).

NOTE: Faire tourner la broche d'un tour complet pour vérifier que l'aliment ne bute pas contre le plateau tournant car la broche risquerait de se décrocher du support en céramique.

DEPOSE DE LA BROCHE:



1. Saisir la broche par les extrémités (I) dans les crochets (J) des manches à broche. Commencer par soulever légèrement le côté gauche de la broche et sortir la broche du four, le côté gauche en premier.
2. Pour débrocher, maintenir l'aliment immobile au moyen d'une fourchette à viande et tirer la broche en la saisissant avec le crochet (K) du manche par l'une des extrémités (I).



NOTE:
LES PAROIS DU FOUR SONT TRES CHAUDES EN FIN DE CUISSON. PORTER DES GANTS MATELASSES POUR NE PAS SE BRULER EN DEPOSANT LA BROCHE.
LE SUPPORT EN CERAMIQUE NE SERT QU'A MAINTENIR LA BROCHE.
LORSQU'ON N'UTILISE PAS LA ROTISSOIRE, ENLEVER ET RANGER CE SUPPORT AVEC LES AUTRES ACCESSOIRES.

MISE EN SERVICE

* Avant de mettre en marche, prenez la peine de lire entièrement ce mode d'emploi pour bien comprendre le fonctionnement du four.
* Il est indispensable d'effectuer les opérations ci-dessous avant de pouvoir utiliser le four. Nous recommandons de mettre l'horloge à l'heure pour que le four se mette en marche à l'heure souhaitée lorsque vous utilisez les automatismes.

1) Branchez le cordon d'alimentation.
   * L'affichage indique [88:88] en chiffres clignotants.
2) Appuyez sur la touche ARRET/ANNULATION.
   * L'affichage indique [1:00]. Les touches du tableau de commande sont maintenant opérantes.

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

Réglage de l'horloge

* Supposons qu'il soit 11 heures 34 (du matin ou du soir).

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1.	Appuyez sur la touche MISE EN MARCHE AUTOMATIQUE/HORLOGE	⏱/🕘	0
2.	Appuyez une fois sur la touche 10 MIN. et une fois sur la touche 1 MIN.	10 MIN x 1 ; 1 MIN x 1	11
3.	Appuyez de nouveau sur la touche MISE EN MARCHE AUTOMATIQUE/HORLOGE.	⏱/🕘	11 00
4.	Appuyez trois fois sur la touche 10 MIN. et quatre fois sur la touche 1 MIN.	10 MIN x 3 ; 1 MIN x 4	11 34
5.	Appuyez encore une fois sur la touche MISE EN MARCHE AUTOMATIQUE/HORLOGE.	⏱/🕘	11:34

NOTES: 1. L'horloge du four a un cycle de 12 heures (1:00 à 12:59).
2. A la suite d'une panne de courant ou si le four à micro-ondes 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.

Arrêt/Annulation

La touche [⏻/☼] (ARRET/ANNULATION) sert à:

1. Effacer les erreurs en cours de programmation.
2. Désactiver le minuteur.
3. Arrêter momentanément le four en cours de cuisson.
4. Annuler un programme de cuisson en cours (appuyer sur la touche à deux reprises).

Programmation d'une succession de modes de cuisson

Ce four peut être programmé pour cuire une préparation selon un enchaînement de modes de cuisson différents (MICRO-ONDES, CONVECTION, GRIL, cuisson COMBINEE). Vous pouvez par exemple programmer les séquences suivantes:

	Première phase	Deuxième phase	Troisième phase	Quatrième phase
Exemple 1	MOCRO-ONDES	MOCRO-ONDES	MOCRO-ONDES	MOCRO-ONDES
2	MOCRO-ONDES	PAUSE	MOCRO-ONDES	
3	MOCRO-ONDES	Cuisson COMBINEE		
4	PRECHAUFFAGE	CONVECTION	CONVECTION	
5	PRECHAUFFAGE	Cuisson COMBINEE		
6	Cuisson COMBINEE	GRIL		

Vous trouverez dans le livre de recettes des idées sur les possibilités offertes par cette fonction de programmation de plusieurs modes de cuisson successifs.

* Supposons que vous vouliez décongeler 1 kg de steak à four MOYEN-FAIBLE pendant 11 minutes, laisser reposer 11 minutes (pause) et décongeler encore 6 minutes à MOYEN-FAIBLE. (Retournez les steaks une fois après 5 minutes et une deuxième fois après 22 minutes.)

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches
1.	Appuyez une fois sur la touche 10 MIN. et une fois sur la touche 1 MIN.	10 MIN x 1 ; 1 MIN x 1
2.	Appuyez quatre fois sur la touche CUISSON PAR MICRO-ONDES/REGLAGE DE PUISSANCE.	x 4
3.	Appuyez une fois sur la touche 10 MIN. et une fois sur la touche 1 MIN.	10 MIN x 1 ; 1 MIN x 1
4.	Appuyez sur la touche MINUTEUR/PAUSE.	⏲/▭
5.	Appuyez six fois sur la touche 1 MIN.	1 MIN x 6
6.	Appuyez quatre fois sur la touche CUISSON PAR MICRO-ONDES/REGLAGE DE PUISSANCE.	x 4
7.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/MISE EN MARCHE.	+1min/◇

Contrôles

Horloge: Lorsque le four fonctionne en mode manuel ou en mode minuteur, vous pouvez lire l'heure à l'horloge en appuyant sur la touche [◇/⊖] (MISE EN MARCHE AUTOMATIQUE/HORLOGE). L'heure qu'il est reste affichée tant que vous avez le doigt posé sur la touche.

Heure de mise en marche automatique:
Si vous avez programmé la mise en marche automatique du four, vous pouvez vérifier l'heure programmée en appuyant sur la touche [◇/⊖] (MISE EN MARCHE AUTOMATIQUE/HORLOGE). L'heure programmée reste affichée tant que vous avez le doigt posé sur la touche.

Température programmée:
En mode de cuisson par CONVECTION ou de cuisson COMBINEE, vous pouvez vérifier la température que vous avez programmée en appuyant sur la touche [CONV] (CUISSON PAR CONVECTION/REGLAGE DE TEMPERATURE). La température programmée reste affichée tant que vous avez le doigt posé sur la touche.

Température dans le four:
Pendant le préchauffage du four, vous pouvez connaître la température atteinte en appuyant sur la touche [CONV] (CUISSON PAR CONVECTION/REGLAGE DE TEMPERATURE). La température à l'intérieur du four reste affichée tant que vous avez le doigt posé sur la touche. Si la température est inférieure à 40°C, l'affichage indique [LO C]

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

Remarques préliminaires

1. Consultez le livre de recettes qui contient des indications détaillés sur la préparation, les ustensiles à utiliser et la marche à suivre.
2. En indiquant le poids de l'aliment à cuire, arrondissez le chiffre à la centaine de grammes la plus proche. (Ainsi, pour 1,45 kg, vous indiquez 1,5 kg.)
3. Les automatismes sont prévus pour l'aliment à sa température normale. Par exemple, le poulet est considéré comme étant à la température du réfrigérateur et la pâte à gâteau à la température de la pièce.
4. Attention: Tous les programmes de cuisson automatique doivent être lancés alors que le four est froid.

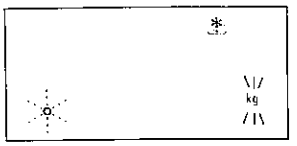
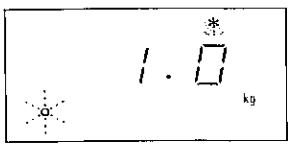
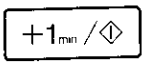
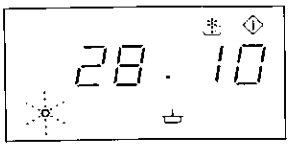
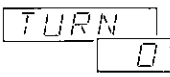
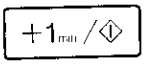
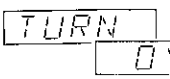
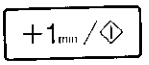
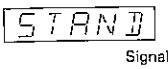
Messages apparaissant à l'affichage

Message	Sens du message	Opérations à effectuer
TURN OVER	Retourner l'aliment	Retournez l'aliment en suivant les indications du livre de recettes.
PRESS START	Mettre en marche en marche	Appuyez sur la touche [+1min/◇] (MINUTE PLUS/MISE EN MARCHE).
STAND COVER	Réserver sous couvercle	Mettez en réserve sous couvercle comme indiqué dans le livre de recettes. Un temps de mise en réserve après cuisson pour dissipation de la température interne de la viande améliore la qualité du mets.
STAND	Réserver	Mettez en réserve comme indiqué dans le livre de recettes. Un temps de mise en réserve après cuisson pour dissipation de la température interne de la viande améliore la qualité du mets.
ERROR	Erreur	Le poids que vous avez indiqué est hors des limites de poids. Appuyez sur la touche [⊘/☼] (ARRET/ANNULATION) et retapez les instructions dès le début.

DECONGELATION SIMPLE

Pour décongeler de la viande dans ce four, il suffit que vous en indiquiez le poids.

* Supposons que vous vouliez décongeler 1,0 kg de steak.

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1.	Appuyez sur la touche DECONGELATION SIMPLE.		
2.	Appuyez une fois sur la touche kg/ NOMBRE.		
3.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/ MISE EN MARCHE.		
4.			 Signal sonore Signal sonore Signal sonore Signal sonore
5.	Retournez la viande et refermez la porte du four.		
6.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/ MISE EN MARCHE.		
7.			 Signal sonore Signal sonore Signal sonore Signal sonore
8.	Retournez la viande et refermez la porte du four.		
9.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/ MISE EN MARCHE.		
10.			 Signal sonore

L'affichage repasse à l'indication de l'heure qu'il est lorsque vous ouvrez la porte du four ou bien si vous appuyez sur la touche [⏻/✳] (ARRET/ANNULATION).

CUISSON AUTOMATIQUE

Pour la CUISSON AUTOMATIQUE d'un aliment, il vous suffit de choisir le mode de cuisson préprogrammé correspondant et d'indiquer le poids ou le nombre.

* Supposons que vous vouliez cuire 1,5 kg de rôti de boeuf.

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1.	Appuyez une fois sur la touche CUISSON AUTOMATIQUE.	x 1	AC - 1
2.	Appuyez une fois sur la touche kg/ NOMBRE et 5 fois sur la touche g.	kg/ x 1 ; g x 5	1.5 kg
3.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/ MISE EN MARCHE.	+1min /	25.55
4.			Signal sonore Signal sonore Signal sonore Signal sonore TURN OVER
5.	Retournez la viande et refermez la porte.		PRESS START
6.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/MISE EN MARCHE.	+1min /	6.25
7.			Signal sonore STAND COVER

L'affichage repasse à l'indication de l'heure qu'il est lorsque vous ouvrez la porte du four ou bien si vous appuyez sur la touche [/] (ARRET/ANNULATION).

NOTE: Après l'étape 3, suivez les indications apparaissant à l'affichage. (Voir la page F-8.)

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 qu'il est.

Cuisson par MICRO-ONDES

Vous avez le choix entre 5 niveaux de puissance de chauffe par micro-ondes, avec possibilité de faire des PAUSES (puissance 0%).

APPELLATION		REGIME DE PUISSANCE	WATTS
FORT	(PLEINE PUISSANCE)	100%	750
MOYEN-FORT	(ROTISSAGE)	70%	525
MOYEN	(MIJOTAGE)	50%	375
MOYEN-FAIBLE	(DECONGELATION)	30%	225
FAIBLE	(RECHAUFFAGE)	10%	75
PAUSE	(ATTENTE)	0%	0

Si vous dépassez le niveau de puissance souhaitée, continuez à appuyer sur la touche ▦ ◿ (CUISSON PAR MICRO-ONDES/REGLAGE DE PUISSANCE) pour faire défiler de nouveau la série jusqu'au niveau voulu. Si n'effectue pas cette sélection du niveau de puissance, le four se règle automatiquement sur FORT. Pour faire une pause en cours de cuisson, appuyez sur la touche [⏲/▭] (MINUTEUR/PAUSE). Cette fonction est sans effet tant que le cycle de cuisson n'a pas démarré.

* Supposons que vous vouliez réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à four "MOYEN".

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1.	Appuyez deux fois sur la touche 1 MIN. et une fois sur la touche 10 SEC.	[1 MIN] x 2 [10 S] x 3	2 30
2.	Appuyez trois fois sur la touche CUISSON PAR MICRO-ONDES/REGLAGE DE PUISSANCE.	▦ ◿ [⋮⋮⋮] x 3	2 . 30
3.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/MISE EN MARCHE.	[+1min/⏀]	2 . 30

NOTES: 1. L'ouverture de la porte du four pendant la cuisson arrête automatiquement le compte à rebours. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur la touche [+1min/⏀] (MINUTE PLUS/MISE EN MARCHE); le compte à rebours reprend.

2. Si vous souhaitez une chauffe à four "FORT", il n'est pas nécessaire de faire le réglage du niveu de puissance par la touche ▦ ◿ (CUISSON PAR MICRO-ONDES/REGLAGE DE PUISSANCE).

Cuisson par CONVECTION

Vous avez le choix entre dix températures différentes pour le cuisson par convection (250°C, 230°C, 220°C, 200°C, 180°C, 160°C, 130°C, 100°C, 70°C, 40°C).

De la même manière que pour le réglage du niveau de puissance de la cuisson par micro-ondes, faire défiler à l'affichage la série des températures en appuyant sur la touche (CUISSON PAR CONVECTION/REGLAGE DE TEMPERATURE) jusqu'à apparition de la valeur souhaitée.

Il n'est généralement pas nécessaire de préchauffer le four.
Si la recette impose le préchauffage, procédez comme indiqué à la page F-16.

* Supposons que vous vouliez cuire un aliment à 200°C pendant 25 minutes.

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1.	Appuyez deux fois sur la touche 10 MIN. et cinq fois sur la touche 1 MIN.	10 MIN x 2 ; 1 MIN x 5	25 00
2.	Appuyez quatre fois sur la touche CUISSON PAR CONVECTION/REGLAGE DE TEMPERATURE.	x 4	200C
3.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/MISE EN MARCHE.	+1min / ◈	25.00

Cuisson au GRIL

Ce four permet de cuire les aliments au GRIL.

* Supposons que vous vouliez cuire au gril des steaks de boeufs pendant 11 minutes. (Retournez les biftecks après 8 minutes.)

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1.	Appuyez une fois sur la touche 10 MIN. et une fois sur la touche 1 MIN.	10 MIN x 1 ; 1 MIN x 1	11:00
2.	Appuyez sur la touche CUISSON AU GRIL.	[GRIL] ; [::::::]	GRIL 11.00
3.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/ MISE EN MARCHE	+1min / ◇	GRIL ◇ 11.00

NOTE: Pour la cuisson au gril ordinaire, l'usage du trépied haut est recommandé.

Cuisson COMBINEE

Ce four permet la cuisson COMBINEE, c'est-à-dire l'utilisation simultanée de deux modes de cuisson différents, ce qui présente l'avantage de raccourcir le temps de cuisson. La température de convection et la puissance des micro-ondes sont réglables indépendamment pour adapter la cuisson à divers types d'aliments.

SELECTION	PUISSANCE DES MICRO-ONDES	TEMPERATURE DU FOUR	ELEMENT CHAUFFANT DU GRIL
CUISSON COMBINEE 1 (MICRO-ONDES/CONVECTION)	100% *	250°C **	Arrêt
CUISSON COMBINEE 2 (MICRO-ONDES/GRIL)	100% *	—	Marche

* Si vous voulez régler la puissance des micro-ondes:
- Appuyez sur la touche (CUISSON PAR MICRO-ONDES/REGLAGE DE PUISSANCE).

** Si vous voulez régler la température du four:
- Appuyez sur la touche (CUISSON PAR CONVECTION/REGLAGE DE TEMPERATURE).

* Supposons que vous vouliez cuire un gratin pendant 15 minutes en mode (CUISSON COMBINEE 1).

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1.	Appuyez une fois sur la touche 10 MIN. et 5 fois sur la touche 1 MIN.	10 MIN x 1 ; 1 MIN x 5	15 00
2.	Appuyez une fois sur la touche CUISSON COMBINEE.	1 ; x 1	1 Une seconde plus tard 250C
3.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/MISE EN MARCHE.	+1min /	15.00

NOTE: En CUISSON COMBINEE, il ne faut pas superposer deux plats dans le four.

Cuisson à la ROTISSOIRE

La rôtissoire permet de cuire uniformément une volaille d'un poids maximum de 2 kg, soit par simple cuisson au GRIL, soit en cuisson COMBINEE 2. Le mouvement du tourne-broche dispense d'arrêter périodiquement le four pour retourner l'aliment.

* Supposons que vous vouliez cuire une volaille pendant 28 minutes à la rôtissoire.

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1.	Appuyez une fois sur la touche 10 MIN.	10 MIN x 1	10 00
2.	Appuyez deux fois sur la touche CUISSON COMBINEE.	1/2 x 2	2
3.	Appuyez quatre fissur la touche 1 MIN.	1 MIN x 4	4 00
4.	Appuyez trois fois sur la touche CUISSON PAR MICRO-ONDES/REGLAGE DE PUISSANCE.	x 3	4.00
5.	Appuyez une fois sur la touche 10 MIN. et 4 fois sur la touche 1 MIN.	10 MIN x 1 ; 1 MIN x 4	14 00
6.	Appuyez sur la touche CUISSON AU GRIL.		14.00
7.	Appuyez sur la touche de commande ROTISSOIRE.		14.00
8.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/ MISE EN MARCHE.	+1min / ⏀	10.00

NOTES: 1. La broche ne sert que pour la cuisson à la ROTISSOIRE. Lorsqu'on n'utilise pas la ROTISSOIRE, enlever le support de broche.
2. Utiliser des gants matelassés pour ne pas risquer de se brûler contre les parois du four en déposant la broche.

ATTENTION: Le plateau tournant est immobile pendant la cuisson à la ROTISSOIRE.

Préchauffage du four

Il n'est en général pas nécessaire de préchauffer. Toutefois, il est possible de préchauffer le four si vous souhaitez le faire pour certaines recettes spéciales.

Préchauffage et cuisson

Vous pouvez programmer le four en combinant préchauffage et cuisson.

* Supposons que vous vouliez préchauffer le four à 220°C, puis cuire des biscuits à 200°C pendant 15 minutes.

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1.	Appuyez trois fois sur la touche CUISSON PAR CONVECTION/REGLAGE DE TEMPERATURE.	x 3	220C
2.	Appuyez une fois sur la touche 10 MIN. et 5 fois sur la touche 1 MIN.	10 MIN x 1 ; 1 MIN x 5	15 00
3.	Appuyez deux fois sur la touche CUISSON PAR CONVECTION/REGLAGE DE TEMPERATURE.	x 2	200C
4.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/MISE EN MARCHE.	+1min /◈	PRE- HEAT
	Lorsque le four atteint la température programmée, le signal sonore retentit quatre fois. Cette température du four est maintenue automatiquement pendant 15 minutes.		220C ◈
5.	Ouvrez la porte, placez votre préparation dans le four et mettez en marche.	+1min /◈	15.00 ◈

NOTE: Si vous voulez préchauffer à la même température que la cuisson ultérieure, vous pouvez omettre l'étape 3 de la marche à suivre ci-dessus.

Préchauffage

Il est possible de programmer uniquement le préchauffage du four.

* Supposons que vous vouliez préchauffer le four à 230°C.

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches
1.	Appuyez deux fois sur la touche CUISSON PAR CONVECTION/REGLAGE DE TEMPERATURE.	x 2
2.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/MISE EN MARCHE.	+1min /◈

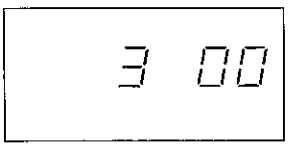
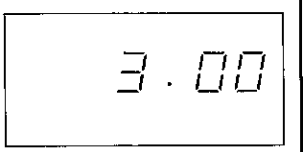
NOTE: Pour régler la température, appuyez sur la touche (CUISSON PAR CONVECTION/REGLAGE DE TEMPERATURE) autant de fois qu'il faut pour faire apparaître la valeur souhaitée à l'affichage.

AUTRES FONCTIONS

Minuteur

Le minuteur du four peut s'utiliser pour chronométrer les temps indépendamment du four. Ce minuteur est réglable jusqu'à 99 minutes et 90 secondes.

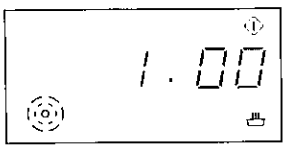
* Supposons que vous téléphoniez en appel longue distance et que vous souhaitiez être prévenu lorsque que la conversation aura duré 3 minutes.

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1.	Appuyez trois fois sur la touche 1 MIN.	1 MIN x 3	
2.	Appuyez sur la touche MINUTEUR.	⏲ / ▭	

Fonction "Minute Plus"

Cette fonction permet de prolonger le temps de cuisson sans refaire le réglage complet. Le temps de cuisson est prolongé d'une minute à chaque pression sur la touche [+1min/⏀] (MINUTE PLUS/MISE EN MARCHE). Si le four est à l'arrêt, cette touche de fonction permet de le mettre en marche pour 1 minute en mode micro-ondes FORT.

* Supposons que vous souhaitiez réchauffer un aliment pendant 1 minute à four FORT.

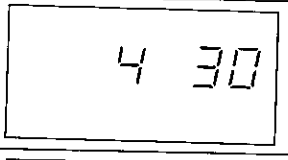
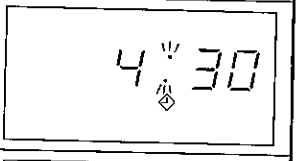
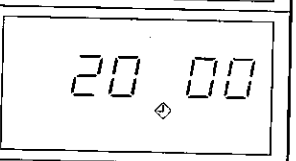
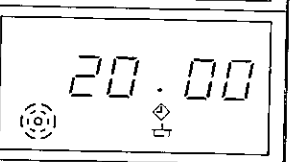
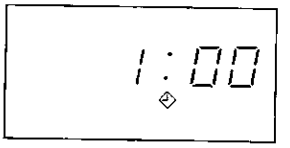
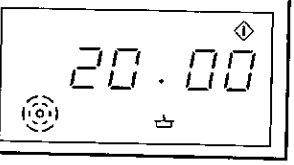
Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/ MISE EN MARCHE.	+1min/⏀	

NOTE: La fonction "Minute Plus" n'est opérante que pendant la cuisson, ou bien au cours de la minute qui suit la fermeture de la porte ou l'arrêt manuel du four par la touche [⏻/☼] (ARRET/ANNULATION).

Mise en marche automatique du four

Vous pouvez programmer la mise en marche automatique du four à l'heure de votre choix.

* Supposons que vous vouliez cuire un ragoût par micro-ondes à four MOYEN pendant 20 minutes à partir de 4 heures 30 l'après-midi du même jour.
Avant de faire les réglages, vérifiez que l'horloge est bien à l'heure.

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1.	Appuyez quatre fois sur la touche 1 MIN, et trois fois sur la touche 10 SEC.	1 MIN x 4 ; 10 S x 3	
2.	Appuyez sur la touche MISE EN MARCHE AUTOMATIQUE/HORLOGE.	⏲ / 🕘	
3.	Appuyez deux fois sur la touche 10 MIN.	10 MIN x 2	
4.	Appuyez trois fois sur la touche CUISSON PAR MICRO-ONDES/REGLAGE DE PUISSANCE.	x 3	
5.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/MISE EN MARCHE.	+1min / ⏲	Affichage obtenue si vous faites cette programmation à 1 heure 00 de l'après-midi.  Le four se mettra en marche automatiquement à 4 heures 30. 

NOTES: 1. Cette fonction de mise en marche automatique peut s'utiliser pour tous les modes de fonctionnement autres que CUISSON AUTOMATIQUE, DECONGELATION SIMPLE, MINUTE PLUS et MINUTEUR.

2. Pour annuler une mise en marche automatique après l'avoir programmée, il suffit d'appuyer à deux reprises sur la touche ⏻/✳ (ARRET/ANNULATION).

3. Il est possible de programmer un enchaînement de modes de cuisson différents (MICRO-ONDES, CONVECTION, GRIL, cuisson COMBINEE 1 ou 2) pouvant comportant jusqu'à 4 phases successives. (Voir page F-7.)

Touches Plus (▲)/Moins (▼)

Les touches [▼ | ▲] (MOINS/PLUS) permettent de prolonger ou de raccourcir le temps de cuisson pour obtenir le degré de cuisson souhaité. Cette fonction est particulièrement commode pour la décongélation ou la cuisson automatique car elle évite de refaire une programmation complète simplement parce qu'on souhaite un temps de traitement légèrement plus long ou plus court que le temps standard.

* Supposons que vous vouliez cuire 1 kg de steak de boeuf (programme de CUISSON AUTOMATIQUE 4) et que vous aimiez les steaks "bien cuits".

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1.	Appuyez quatre fois sur la touche CUISSON AUTOMATIQUE.	x 4	AC-4
2.	Appuyez une fois sur la touche kg (NOMBRE).	x 1	1.0 kg
3.	Vous voulez vos steaks "bien cuits": Appuyez sur la touche PLUS.		1.0 kg
4.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/MISE EN MARCHE.		14.10

NOTE: Tant que la DECONGELATION SIMPLE ou la CUISSON AUTOMATIQUE n'a pas commencé, vous pouvez annuler ou changer votre réglage de degré de cuisson:

- 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).

La sélection du degré de cuisson par les touches PLUS et MOINS est possible tant que vous n'avez pas appuyé sur la touche [+1min/◇] (MINUTE PLUS/MISE EN MARCHE) pour mettre le four en marche.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

Extérieur du four

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

Tableau des touches de commande

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

Intérieur du four

1) A l'exception de la paroi arrière, les parois du four sont en acier inoxydable. Les éclaboussures et coulures s'enlèvent facilement en frottant avec une chiffon doux ou une éponge pendant que le four est encore tiède. Si les taches résistent à un simple essuyage, employer de l'eau savonneuse et rincer à l'eau chaude.
2) La paroi arrière du four est auto-nettoyante, c'est-à-dire qu'elle a reçu une finition spéciale sur laquelle les impuretés sont éliminées par oxydation pendant la cuisson. Les détergents et les poudres abrasives en vente dans le commerce risqueraient d'endommager cette finition. En cas de besoin, essuyer simplement la paroi arrière avec une serviette de papier, avant que les éclaboussures ne durcissent, pendant que le four est encore tiède.
3) Il arrive que, surtout si on cuit au four des viandes très grasses, cette paroi auto-nettoyante se salisse. Nous recommandons dans ce cas de faire fonctionner le four à vide en mode convection à 250°C pendant 30 minutes pour porter l'effet auto-nettoyant à son maximum.
4) Après chaque utilisation, essuyer le répartiteur du guide d'ondes dans la voûte du four avec un chiffon humide pour éliminer les éclaboussures.
5) Après chaque utilisation pendant que le four est encore tiède, essuyer le joint et l'encadrement de porte pour éviter une accumulation de dépôts graisseux et autres coulures nuisible à la fermeture hermétique de la porte.
   La présence d'impuretés sur le joint et l'encadrement de porte peut être à l'origine de fuites de micro-ondes à l'extérieur du four.

Plateau tournant et support de plateau

Il est souhaitable d'enlever de temps à autre le plateau tournant et son support pour les laver et nettoyer le fond du four. Laver le plateau tournant et son support dans l'eau savonneuses, rincer et sécher avec un torchon doux. Ces pièces peuvent être lavées sans inconvénient dans un lave-vaisselle.

Porte

Essuyer fréquemment la porte intérieurement et extérieurement avec un chiffon humide pour éliminer les éclaboussures ou coulures.
En particulier, le joint et l'encadrement de porte doivent être toujours propres pour éviter que des dépôts d'impuretés ne gênent la fermeture hermétique de la porte. Si la porte ferme imparfaitement, il y a risque de fuite de micro-ondes vers l'extérieur du four.

Broches, fourches de broches et support de broche en céramique

La broche et ses fourches en acier plaqué, ainsi que le support de broche en céramique, peuvent être lavés sans inconvénient à l'eau savonneuse ou dans un lave-vaisselle.

AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR

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

1. La lampe d'éclairage du four s'allume-t-elle à l'ouverture de la porte ? OUI ___ NON___

   NOTE: Si l'alimentation est coupée à l'interrupteur général, la lampe d'éclairage ne s'allume pas même lorsqu'on ouvre la porte du four.

2. Placez une tasse pleine d'eau dans le four et refermez la porte. (La lampe d'éclairage doit du four doit être éteinte si la porte est bien fermée). Programmez le four en cuisson par micro-ondes pendant 2 minutes sur (FORT).

   [+1min /⏀] x 2

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

   B. Le ventilateur tourne-t-il ? OUI ___ NON___
   (Pour vous en assurer, posez la main sur les ouvertures de ventilation.)

   C. Le plateau tournant tourne-t-il ? OUI ___ NON___
   NOTE: Le plateau tournant peut tourner dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire. Cela n'a pas d'importance.

   D. Au bout des deux minutes, le signal sonore retentit-il et le témoin de cuisson s'éteint-il ? OUI ___ NON___

   E. L'eau dans le four est-elle chaude ? OUI ___ NON___

3. Ressortez la tasse du four.
   Mettez en place le support de broche en céramique et la broche (avec ses fourches) (Voir la page xx).
   Refermez la porte. Programmez le four pour une cuisson à 180°C pendant 3 minutes.
   Touches à utiliser:

   [1 MIN] x 3 [⚙] [⏲] [::::::] x 5 [⇔] [::::::] [+1min /⏀]

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

   B. Le ventilateur tourne-t-il ? OUI ___ NON___
   (Pour vous en assurer, posez la main sur les ouvertures de ventilation.)

   C. La broche tourne-t-elle ? OUI ___ NON___
   NOTE: La broche tourne indifféremment vers l'avant ou vers l'arrière. Le plateau tournant est immobile pendant la cuisson à la ROTISSOIRE.

   D. Au bout des trois minutes, l'intérieur du four est-il chaud ? OUI ___ NON___

4. Programmez le four pour une cuisson au GRIL avec tourne-broche (ROTISSOIRE) pendant 3 minutes.

   [1 MIN] x 3 [⚙] [::::::] [⇔] [::::::] [+1min /⏀]

   A. Au bout des 3 minutes, l'élément chauffant est-il rouge indandescent ? OUI ___ NON___

Après cet essai de fonctionnement de la ROTISSOIRE, ressortez du four la broche (avec ses fourches) et le support de broche en céramique.

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

FICHE TECHNIQUE

Alimentation électrique:	220V, 50 Hz, monophasé
Fusible:	Fusible temporisé 16A
Consommation électrique:	
Micro-ondes:	1,5 kW
Convection:	1,6 kW
Gril:	2,6 kW au maximum
Cuisson combinée:	3,0 kW
Puissance de sortie:	
Micro-ondes:	750W (avec une charge de 2 litres d'eau)
Elément de chauffant par convection:	1500W
Elément chauffant du gril:	1000W
Fréquence micro-ondes:	2450 MHz
Dimensions extérieures:	555 mm (L) x 380 mm (H) x 516 mm (P)
Dimensions de la cavité:	375 mm (L) x 254 mm (H) x 385 mm (P)
Volume de la cavité:	36,7 litres
Uniformisation de la cuisson:	Par plateau tournant (ϕ365 mm)
Poids:	30 kg environ

— INDICE —

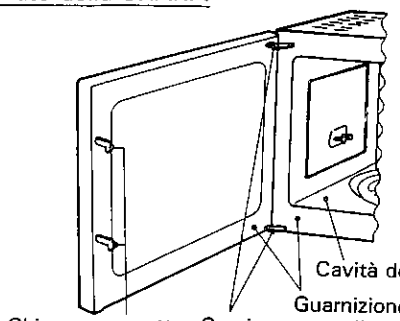
INSTALLAZIONE ..... I- 2
PRECAUZIONI ..... I- 3
NOME DELLE VARIE PARTI ..... I- 4
ACCESSORI ..... I- 5
PRIMA DI USARE IL FORNO ..... I- 6
Regolazione dell'orologio ..... I- 6
Arresto/cancellazione ..... I- 7
Cottura a più fasi ..... I- 7
Controllo ..... I- 8
FUNZIONI AUTOMATICHE ..... I- 8
Avvertenze sulle funzioni automatiche ..... I- 8
Messaggi del display delle funzioni automatiche ..... I- 8
SCONGELAMENTO FACILE ..... I- 9
COTTURA AUTOMATICA I-10
OPERAZIONI MANUALI I-11
Cottura A MICROONDE I-11
Cottura A CONVEZIONE I-12
Cottura ALLA GRIGLIA I-13
Cottura ABBINATA I-14
Cottura ALLO SPIEDO I-15
Preriscaldamento I-16
ALTRE CARATTERISTICHE CONVENIENTI I-17
Timer dei minuti I-17
Funzione ancora un minuto I-17
Avvio automatico della cottura I-18
Tasti più (▲)/meno (▼) I-19
MANUTENZIONE E PULIZIA I-20
DIAGNOSTICA I-21
DATI TECNICI I-22

INSTALLAZIONE

1) Togliete tutto il materiale di imballaggio dal forno, tutte le pellicole protettive in plastica e l'adesivo delle caratteristiche dallo sportello del forno e dal pannello di comando.

2) Controllate con cura se il forno a microonde ha subito danni. Prestate particolare attenzione a:
   a) Lo sportello, che non deve essere storto o deformato.
   b) Le cerniere e chiusura a scatto del forno, che non devono essere né allentate né spezzate.
   c) Le guarnizioni dello sportello e le loro superfici, che non devono aver subito alcun danno.
   d) L'interno del forno a microonde ed il suo sportello, che non devono essere ammaccati in alcun loro punto.

   Se doveste notare danni di qualsiasi tipo, non usate il forno ed entrate immediatamente in contatto con il rivenditore o con un agente autorizzato della SHARP.



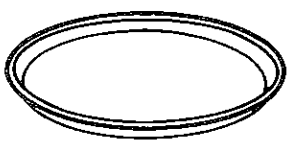
3) Il forno non deve venire installato in luoghi caldi o umidi (ad esempio in cucina vicino ad un fornello a gas) e, dato che lo sportello in vetro si riscalda durante la cottura, il fondo del forno a microonde deve trovarsi ad almeno 80 cm dal suolo per essere fuori dalla portata di bambini.

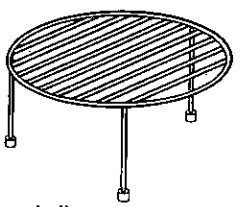
4) Il forno a microonde possiede una spina di alimentazione Shuko. Essa deve venire collegata con una presa di corrente standard (dotata di terminale di messa a terra). La presa deve essere facilmente accessibile in modo da poter essere scollegata rapidamente in caso di emergenza.
   Nota: Se il forno a microonde deve venire incorporato in un mobile di cucina è necessario usare un telaio apposito. Esso può essere acquistato presso un rivenditore autorizzato. Per quanto riguarda le procedure di installazione, consultate le istruzioni di installazione allegate al telaio o il vostro rivenditore.

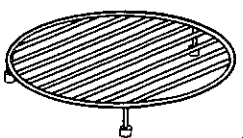
5) Evitate di stendere il cavo di alimentazione al di sotto del forno a microonde.

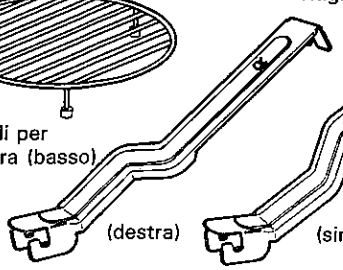
6) Né il fabbricante né il rivenditore del forno a microonde possono accettare responsabilità per danni all'apparecchio o ferite a persone che risultino dalla mancata osservanza delle procedure di alimentazione e collegamento corrette. Il voltaggio di corrente alternata deve essere di 220 V, 50 Hz.

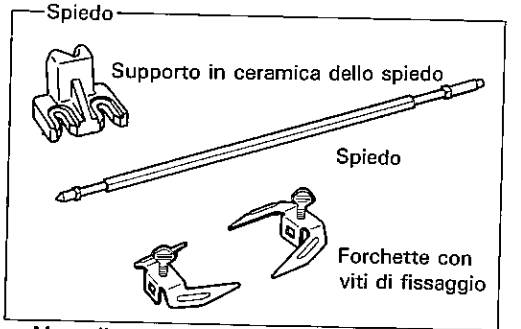
Controllate di possedere i seguenti accessori:


Piatto estraibile


Treppiedi per cottura (alto)


Treppiedi per rosolatura (basso)





Manuali ecc.
- Libretto di cottura a convezione ed alla griglia
- Libretto di cottura a microonde
- Libretto d'istruzioni (TEDESCO, OLANDESE ED INGLESE)
- Libretto d'istruzioni (FRANCESE, ITALIANO, SPAGNOLO)
- Adesivo menù
- Scheda DEUTSCHE BUNDESPOST (solo per il mercato tedesco)

PRECAUZIONI

In generale

1) **Controllo visivo** — Non usate il forno a microonde se ha subito danni. Vedi la nota 2 della sezione INSTALLAZIONE a pagina I-2.
2) **Sportello** — Non usate il forno a microonde se qualsiasi oggetto dovesse rimanere preso nella guarnizione fra il forno e lo sportello.
3) **Piatto rotante** — In tutti i modi di funzionamento, il piatto rotante deve essere posato correttamente in cima al suo supporto.
4) **Ventilazione** — Le fessure di ventilazione del forno non devono mai venire ostruite.
5) **Riparazioni** — E' pericoloso affidare la regolazione o la riparazione del forno a microonde a personale che non sia specializzato ed addestrato dalla Sharp.
6) **Uso a forno vuoto** — L'uso del forno con le microonde (compresi i due modi di cottura ABBINATA 1 e 2, lo SCONGELAMENTO FACILE la COTTURA AUTOMATICA) senza cibo nel forno deve venire evitato. Esso potrebbe danneggiare il forno a microonde.
7) **Cibo abbandonato nel forno** — Non lasciate cibo nel forno quando questo non è in uso.
8) **Spiedo** — Se le due forchette dello spiedo vengono avvicinate troppo, fra di esse si potrebbe creare un arco voltaico. Per evitare tale fenomeno, allontanatele o mettetele una perpendicolare all'altra.
9) **Dopo la cottura** — Dopo la cottura A CONVEZIONE, ABBINATA 1 e 2, ALLA GRIGLIA o AUTOMATICA, la ventola potrebbe rimanere in moto per qualche tempo per abbassare la temperatura dei componenti elettronici e meccanici del forno a microonde.

Utensili

1) **Metallo** — Durante la cottura A MICROONDE, NON USATE utensili in metallo che non siano fra gli accessori in dotazione. Il metallo riflette le microonde e può quindi causare archi voltaici.
   * Se usate per qualche scopo particolare oggetti in metallo (ad esempio fogli in alluminio, vedi in proposito il libretto di cucina per le eccezione consentite), essi non dovono comunque entrare in contatto con le pareti del forno, con il piatto rotante o con i treppiedi.
   * Potete utilizzare utensili in metallo nel modo di cottura ABBINATA. Per evitare archi voltaici, tuttavia, posate un isolatore resistente al calore, ad esempio un piatto in Pyrex(R), un vassoio per pizza o in ceramica fra l'utensile in metallo ed il treppiedi o piatto rotante. Se si verificano comunque archi, abbandonate l'uso di tale utensile durante la cottura ABBINATA.
2) **Contenitori con coperchio** — Prima di mettere nel forno dei contenitori con coperchio a tenuta, togliete tali coperchi. Al loro interno potrebbe altrimenti accumularsi pressione che potrebbe causare esplosioni anche dopo che il forno si è fermato.
3) **Bollitura** — Quando fate bollire acqua o altri liquidi, usate solo contenitori ad imboccatura larga in modo che le bolle di aria o vapore possano sfuggire liberamente. Se il contenitore avesse un'imboccatora stretta, delle bolle potrebbero rimanere intrappolate al suo interno e quindi sfuggire all'improvviso anche dopo che il forno si è spento, causando ustioni all'utente. Consigliamo quindi di mettere nel forno un contenitore ampio in vetro che non permetta la formazione di simili bolle (e quindi non costituisca un pericolo).
4) **Altri** — Per gli utensili raccomandati, consultate l'introduzione nel ricettario accluso all'unità.

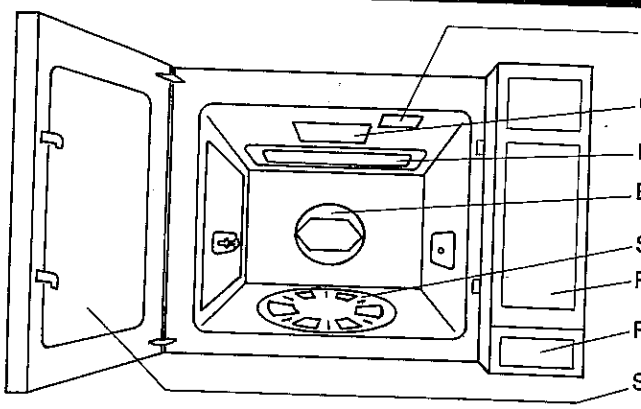
Cibi

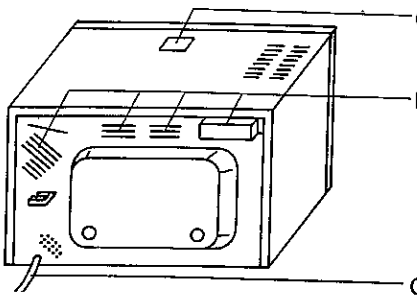
1) **Uova** — Non cuocete uova nel guscio. La pressione potrebbe salire al loro interno al punto tale da farle esplodere (anche dopo che il forno si è spento). Non riscaldate uova già cotte a meno che non siano strapazzate o in pezzi. Prima della cottura, forate le uova da cuocere.
2) **Oli e grassi** — Non riscaldate oli o grassi da frittura. La temperatura, che non può essere controllata, potrebbe salire eccessivamente.
3) **Zucchero** — Quando cuocete cibi ad alto contenuto zuccherino, ad esempio torte, crostate e simili, seguite scrupolosamente le istruzioni fornite in merito. Superando i tempi di cottura prescritti potreste bruciare i cibi e danneggiare il forno a microonde.

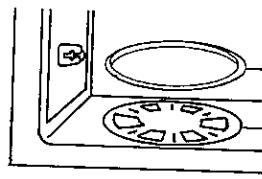
Altri

1) **Formazione di condensa** — L'umidità e l'acqua contenuta nei cibi possono a volte condensarsi sulle pareti del forno o all'interno dello sportello. Durante la cottura, questo è normale. In generale, coprendo il cibo esso causa minore condensa. Attorno alla guarnizione dello sportello ed alla sua superficie di adesione può occasionalmente apparire dell'umidità, ma anche questo è un fonomeno normale che deve essere considerato come una prova che il forno è perfettamente isolato e non perde microonde all'esterno durante la cottura.
2) **Forno surriscaldato** — Durante la cottura A CONVEZIONE, ALLA GRIGLIA, ABBINATA ed AUTOMATICA, il forno si riscalda. Raccomandiamo di maneggiare il cibo con una presina. Servitevi sempre della porzione in plastica dello sportello per chiuderlo ed usate sempre le maniglie dello spiedo per estrarlo dal forno. Non toccate mai l'elemento di riscaldamento della griglia e le pareti del forno dopo l'uso dei modi di cottura menzionati.

NOME DELLE VARIE PARTI

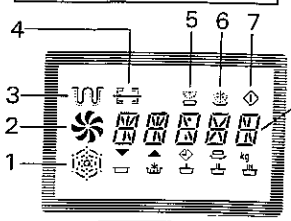






Posate il piatto rotante sul suo supporto.

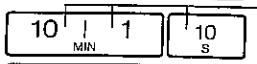
Pannello pulsanti



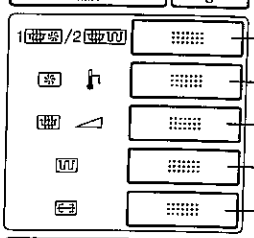
Display digitale

Indicatori

1. Indicatore delle microonde e di scongelamento
2. Indicatore di convezione
3. Indicatore di cottura alla griglia
4. Indicatore di cottura allo spiedo
5. Indicatore di cottura automatica
6. Indicatore di scongelamento facile
7. Indicatore di cottura



Pulsanti del TEMPO



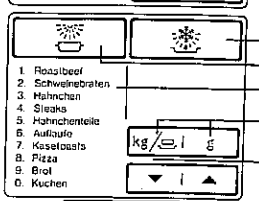
Pulsante di COTTURA ABBINATA

Pulsante del MODO DI CONVEZIONE/REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA

Pulsante delle MICROONDE/REGOLAZIONE DELLE MICROONDE

Pulsante di COTTURA ALLA GRIGLIA

Pulsante di COTTURA ALLO SPIEDO



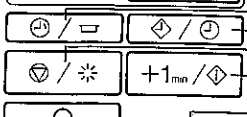
Pulsante di SCONGELAMENTO FACILE

Pulsante di COTTURA AUTOMATICA

GUIDA DEL MENU' in tedesco

Pulsanti di INTRODUZIONE DEL PESO (NUMERI)

Pulsanti PIU' (▲)/MENO (▼)



Pulsante del TIMER DEI MINUTI/MANTENIMENTO

Pulsante di AVVIO AUTOMATICO/REGOLAZIONE DELL'OROLOGIO

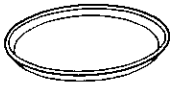
Pulsante di ARRESTO/ANNULLAMENTO

Pulsante ANCORA UN MINUTO/AVVIO COTTURA

Pulsante principale di spegnimento * Usato solo in caso di emergenza per spegnere il forno a microonde.

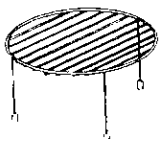
ACCESSORI

■ PIATTO ROTANTE



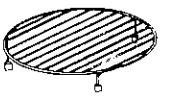
Usato in tutti i modi di cottura. (Può essere inoltre usato con il treppiedi alto per la cottura A CONVEZIONE a due fasi.)

■ TREPPIEDI ALTO



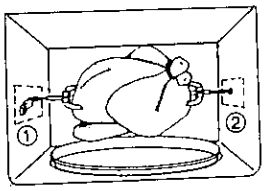
Usato per la cottura A CONVEZIONE a due fasi e ALLA GRIGLIA.

■ TREPPIEDI BASSO



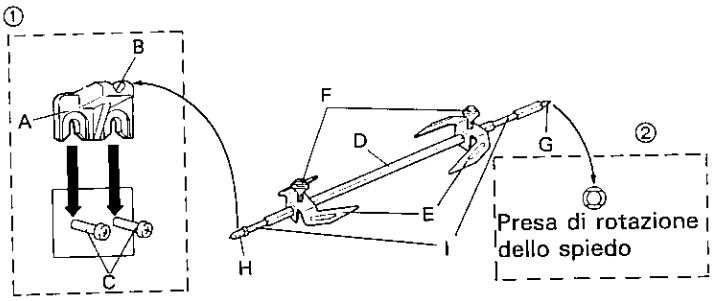
Usato per arrostire, cucinare torte.

■ SPIEDO



COME INSERIRE IL CIBO:

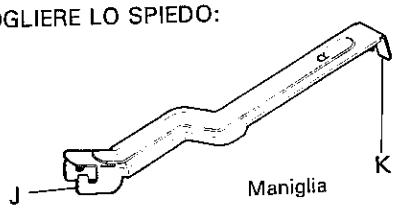
Il sistema di arrostitura allo spiedo è conveniente per la cottura di carni e pollame. L'intera superficie del cibo viene cotta uniformemente senza che sia necessario farlo ruotare.



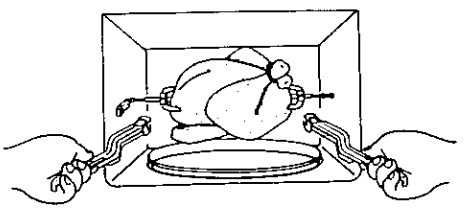
1. Applicate il supporto in ceramica dello spiedo (A) ai ganci (C) sulla parete sinistra del forno.
2. Inserite lo spiedo (D) nella carne e portate questa al centro dello spiedo stesso. Fate scivolare le forchette (E) da ambedue i lati, fissando quindi le viti (F) di ambedue le forchette.
3. Inserite l'estremità dello spiedo (G) nella presa di rotazione dello spiedo nella parete destra del forno. Spingete verso destra facendo ruotare lo spiedo sino a che si inserisce bene, bloccandosi nella presa.
4. Sostenete l'altra estremità dello spiedo (H) con la cavità del supporto in ceramica dello spiedo (B).

NOTA: Quando usate lo spiedo, controllate che la carne sullo spiedo non entri in contatto con il piatto rotante. Se lo toccasse, lo spiedo potrebbe uscire dal suo supporto in ceramica.

PER TOGLIERE LO SPIEDO:



1. Posate le due maniglie (J) sullo spiedo (I). Sollevate leggermente il lato sinistro dello spiedo e toglietelo dal lato sinistro, prima, e poi dal destro.
2. Per estrarre lo spiedo dalla carne, fermate la maniglia (K) sull'estremità dello spiedo stesso (I) e togliete quest'ultimo tenendo ferma la carne con un forchettone.



NOTA:
LE PARETI DEL FORNO POTREBBERO SURRISCALDARSI ED E' QUINDI CONSIGLIABILE TOGLIERE LO SPIEDO PORTANDO GUANTI DA CUCINA.
IL SUPPORTO IN CERAMICA DELLO SPIEDO SERVE PER LA SOLA COTTURA ALLO SPIEDO. TERMINATA LA COTTURA ALLO SPIEDO, TOGLIETE IL SUPPORTO IN CERAMICA DELLO SPIEDO DAL FORNO E METTETELO INSIEME AGLI ALTRI UTENSILI IN DOTAZIONE ALL'APPARECCHIO.

PRIMA DI USARE IL FORNO

* Prima di adoperare il forno a microonde, leggete e capite bene tutto questo manuale.
* Prima di poter usare il forno a microonde, dovete fare i seguenti preparativi. Vi consigliamo inoltre di regolare l'orologio del forno in modo da essere certi che i tempi di cottura saranno corretti.

1) Collegate il forno a microonde ad una presa di corrente.
   * Il display del forno inizia a lampeggiare, mostrando l'indicazione [88:88]
2) Toccate il pulsante di ARRESTO/ANNULLAMENTO.
   * [1:00] appare sul display e tutti i pulsanti del pannello di comando cessano di funzionare.

A questo punto potete regolare l'ora esatta dell'orologio.

Regolazione dell'orologio

* Supponiamo che vogliate introdurre come ora esatta le 11:34 (del mattino o del pomeriggio).

Fase	Procedura	Ordine	Display
1.	Toccate il pulsante di AVVIO AUTOMATICO/REGOLAZIONE DELL'OROLOGIO.	⏱/🕘	0
2.	Toccate il pulsante 10 MIN. e quello 1 MIN. una volta ciascuno.	10 MIN x 1 ; 1 MIN x 1	11
3.	Toccate di nuovo il pulsante di AVVIO AUTOMATICO/REGOLAZIONE DELL'OROLOGIO.	⏱/🕘	11 00
4.	Toccate il pulsante 10 MIN. tre volte e quello 1 MIN. quattro volte.	10 MIN x 3 ; 1 MIN x 4	11 34
5.	Toccate di nuovo il pulsante di AVVIO AUTOMATICO/REGOLAZIONE DELL'OROLOGIO.	⏱/🕘	11:34

NOTE: 1. L'ora viene indicata nel formato a sole 12 ore (dalla 1:00 alle 12:59).

2. Se l'alimentazione del forno a microonde dovesse per qualche ragione cessare, quando questa riprende il display mostra l'indicazione [88:88] ad intermittenza. L'ora esatta viene perduta. Riregolatela nel modo spiegato.

Arresto/annulamento

Usate il pulsante [⏻/☼] (ARRESTO/ANNULAMENTO) per:

1. Cancellare un errore compiuto nel corso della programmazione del forno.
2. Disattivare il timer da un minuto.
3. Fermare temporaneamente il forno a microonde durante la cottura.
4. Per cancellare un programma durante la cottura, premete il pulsante due volte.

Cottura a più fasi

Il forno a microonde può essere programmato per più sequenze di cottura automatica A CONVEZIONE, A MICROONDE, ALLA GRIGLIA e ABBINATA. Fra le sequenze che potreste usare, ricordiamo le seguenti:

	PRIMA SEQUENZA	SECONDA SEQUENZA	TERZA SEQUENZA	QUARTA SEQUENZA
Esempio 1	MICROONDE	MICROONDE	MICROONDE	MICROONDE
2	MICROONDE	MANTENIMENTO	MICROONDE	
3	MICROONDE	ABBINATA		
4	PRERISCALDAMENTO	CONVEZIONE	CONVEZIONE	
5	PRERISCALDAMENTO	ABBINATA		
6	ABBINATA	GRIGLIA		

Per quanto riguarda le occasioni in cui potete utilizzare la cottura a più fasi, consultate il vostro ricettario.

* Supponiamo vogliate scongelare 1 kg di bistecche per 11 minuti a potenza MEDIO BASSA, quindi per 11 minuti nel modo di MANTENIMENTO ed infine 6 minuti a potenza MEDIO BASSA. (Voltate le bistecche dopo 5 e 22 minuti.)

Fase	Procedura	Ordine
1.	Toccate il pulsante 10 MIN. e quello 1 MIN. una volta ciascuno.	[10 MIN] x 1 [1 MIN] x 1
2.	Toccate il pulsante delle MICROONDE/ REGOLAZIONE DELLE MICROONDE quattro volte.	[▦ ◿] [⋮⋮⋮] x 4
3.	Toccate il pulsante 10 MIN. e quello 1 MIN. una volta ciascuno.	[10 MIN] x 1 [1 MIN] x 1
4.	Toccate il pulsante del TIMER DEI MINUTI/MANTENIMENTO.	[◷/▭]
5.	Toccate il pulsante 1 MIN. sei volte.	[1 MIN] x 6
6.	Toccate il pulsante delle MICROONDE/ REGOLAZIONE DELLE MICROONDE quattro volte.	[▦ ◿] [⋮⋮⋮] x 4
7.	Toccate il pulsante ANCORA UN MINUTO/AVVIO COTTURA.	[+1min/◈]

Controllo

Orologio: Se il forno a microonde si trova nel modo di cottura o del timer da un minuto e volete conoscere l'ora, toccate il pulsante [⏲/⏲] (AVVIO AUTOMATICO/REGOLAZIONE DELL'OROLOGIO). L'ora rimane visualizzata sintanto che il vostro dito rimane sul pulsante.

Ora di avvio automatico: Se il forno a microonde è predisposto per l'avvio automatico e volete conoscere l'ora in cui tale avvio deve avvenire, toccate il pulsante [⏲/⏲] (AVVIO AUTOMATICO/REGOLAZIONE DELL'OROLOGIO. L'ora rimane visualizzata sintanto che il vostro dito rimane sul pulsante.

Programmed temperature: Se il forno a microonde si trova nel modo di cottura a convezione o abbinata e volete sapere la temperatura programmata, toccate il pulsante [♨] (MODO DI CONVEZIONE/REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA). La temperatura rimane visualizzata sintanto che il vostro dito rimane sul pulsante.

Teperatura nel forno: Se il forno a microonde si trova nel modo di preriscaldamento e volete sapere la temperatura nel forno, toccate il pulsante [♨] (MODO DI CONVEZIONE/REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA). La temperatura rimane visualizzata sintanto che il vostro dito rimane sul pulsante. Se essa fosse inferiore ai 40°C, l'indicazione [LO C] appare sul display.

FUNZIONI AUTOMATICHE

Avvertenze sulle funzioni automatiche

1. Per dettagli (come preparare il cibo, utensili da usare, ecc.) consultate il ricettario.
2. Il peso del cibo introdotto deve essere arrotondato per eccesso o difetto all'etto più vicino.
3. Le funzioni automatiche sono utilizzabili per cibi a temperature normali di conservazione. Per un pollo, ad esempio, la temperatura del frigorifero o per una torta la temperatura ambiente.
4. Avvertenza: Tutte le OPERAZIONI AUTOMATICHE devono avere inizio a forno freddo.

Messaggi del display delle funzioni automatiche

Messaggi	Suo significato	Procedura
[TURN OVER]	Voltare	Voltate il cibo come spiegato nel ricettario.
[PRESS START]	Avviate il forno	Toccate il pulsante [+1min/⏲] (ANCORA UN MINUTO/AVVIO COTTURA).
[STAND COVER]	Lasciar riposare/coprire	Lasciando posare il cibo per qualche tempo, la temperatura interna delle carni si dissipa, migliorandone il sapore. Coprite e lasciate riposare il cibo seguendo le istruzioni date dal ricettario.
[STAND]	Lasciar riposare	Lasciando posare il cibo per qualche tempo, la temperatura interna delle carni si dissipa, migliorandone il sapore. Lasciate riposare il cibo seguendo le istruzioni date dal ricettario.
[ERROR]	Errore.	Il peso introdotto da voi supera i limiti consentiti. Toccate il pulsante [⊗/✳] (ARRESTO/ANNULLAMENTO) e reintroducete i dati dall'inizio.

Scongelamento facile

Potete scomgelare cibi introducendo soli il loro peso.

* Supponiamo vogliate scongelare una bistecca da 1,0 kg.

Fase	Procedura	Ordine	Display
1.	Toccate il pulsante di SCONGELAMENTO FACILE.	❄	❄ kg
2.	Toccate il tasto di INTRODUZIONE DEL PESO (NUMERI)	kg/⏎	❄ 1.0 kg
3.	Toccate il pulsante ANCORA UN MINUTO/AVVIO COTTURA.	+1min/◇	❄ ◇ 28.10
4.			TURN OVER Beep Beep Beep Beep
5.	Girate la carne e chiudete lo sportello del forno a microonde.		PRESS START
6.	Toccate il pulsante ANCORA UN MINUTO/AVVIO COTTURA.	+1min/◇	❄ ◇ 25.10
7.			TURN OVER Beep Beep Beep Beep
8.	Girate la carne e chiudete lo sportello del forno a microonde.		PRESS START
9.	Toccate il pulsante ANCORA UN MINUTO/AVVIO COTTURA.	+1min/◇	❄ ◇ 8.30
10.			STAND Beep

L'ora esatta appare sul display quando aprite il forno microonde o toccate il pulsante ⊘/☼ (ARRESTO/ANNULLAMENTO).

COTTURA AUTOMATICA

Potete utilizzare la COTTURA AUTOMATICA semplicemente scegliendo un modo di cottura ed introducente il peso o un numero.

* Supponiamo vogliate cuocere 1,5 kg di roast beef.

Fase	Procedura	Ordine	Display
1.	Toccate il pulsante di COTTURA AUTOMATICA una sola volta.	x 1	AC - 1 kg
2.	Toccate il pulsante di INTRODUZIONE DEL PESO (NUMERI) una volta e quindi toccatelo altre 5 volte per introdurre gli ettogrammi.	kg/ x 1 g x 5	1.5 kg
3.	Toccate il pulsante ANCORA UN MINUTO/AVVIO COTTURA.	+1min /	25.55
4.			TURN OVER Beep Beep Beep Beep
5.	Girate il cibo. Chiudete lo sportello.		PRESS START
6.	Toccate il pulsante ANCORA UN MINUTO/AVVIO COTTURA.	+1min /	6.25
7.			STAND COVER Beep

L'ora esatta appare sul display quando aprite il forno microonde o toccate il pulsante [⊘/✲] (ARRESTO/ANNULLAMENTO).

NOTA: Dopo la fase 3, seguite i messaggi del display. (Vedi pagina I-8.)

OPERAZIONI MANUALI

L'uso manuale del forno a microonde permtte la programmazione per sino a 99 minuti e 90 secondi. Quando il forno a microonde si ferma, l'ora esatta appare sul display.

Cottura A MICROONDE

Vi sono cinque livelli di potenza delle microonde, oltre a quello di MANTENIMENTO (0%).

LIVELLI		POTENZA MICROONDE	WATT
ALTA	(POTENZA MASSIMA)	100%	750
MEDIO ALTA	(ARROSTITURA)	70%	525
MEDIA	(BOLLITURA)	50%	375
MEDIO BASSA	(SCONGELAMENTO)	30%	225
BASSA	(RISCALDAMENTO)	10%	75
MANTENIMENTO	(MANTENIMENTO)	0%	0

Se superate il livello di potenza desiderato, continuate a toccare il pulsante (MICROONDE/REGOLAZIONE DELLE MICROONDE) sino a raggiungere di nuovo tale livello. Se non toccaste il tasto, il livello di potenza ALTA viene impostato automaticamente. Per mantenere la temperatura del forno, toccate il pulsante [⏲/▭] (TIMER DEI MINUTI/MANTENIMENTO). La funzione non può però essere usata per dare inizio ad un ciclo di cottura.

*Supponiamo vogliate riscaldare minestra per 2 minuti e 30 secondi a potenza MEDIA.

Fase	Procedura	Ordine	Display
1.	Toccate il pulsante 1 MIN. due volte e quello 10 SEC. tre volte.	[1 MIN] x 2 [10 S] x 3	2 30
2.	Toccate il pulsante delle MICROONDE/REGOLAZIONE DELLE MICROONDE tre volte.	[MICROONDE/REGOLAZIONE] x 3	2.30
3.	Toccate il pulsante ANCORA UN MINUTO/AVVIO COTTURA.	[+1min/◈]	2.30

NOTE: 1. Quando lo sportello viene aperto nel corso della cottura, il tempo di cottura visualizzato si ferma. Il conteggio alla rovescia riprende quando lo sportello viene richiuso ed il pulsante [+1min/◈] (ANCORA UN MINUTO/AVVIO COTTURA) viene premuto.

2. Se la potenza ALTA viene scelta come sequenza finale, non è necessario toccare il pulsante (MICROONDE/REGOLAZIONE DELLE MICROONDE).

Cottura A CONVEZIONE

Potete programmare il forno a microonde per la cottura ad una di 10 temperature di convezione differenti (250°C, 230°C, 220°C, 200°C, 180°C, 160°C, 130°C, 100°C, 70°C e 40°C).

La temperatura viene regolata in modo simile a quello visto per la cottura a microonde toccando il pulsante (MODO DI CONVEZIONE/REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURE) sino a far apparire il valore desiderato sul display.

In generale, il preriscaldamento del forno non è necessario. (Vedi pagina I-16.)

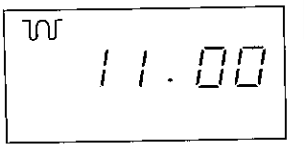
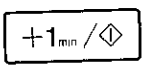
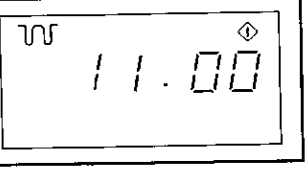
* Supponiamo desideriate cucinare a 200°C per 25 minuti.

Fase	Procedura	Ordine	Display
1.	Toccate il pulsante 10 MIN. due volte e quello 1 MIN. cinque volte.	10 MIN x 2 ; 1 MIN x 5	25 00
2.	Toccate il pulsante delle MODO DI CONVEZIONE/REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURE quattro volte.	x 4	200C
3.	Toccate il pulsante ANCORA UN MINUTO/AVVIO COTTURA.	+1min / ◈	25.00

Cottura ALLA GRIGLIA

Il vostro forno può anche cucinare alla griglia.

* Supponiamo desideriate cucinare alla griglia una bistecca per 11 minuti.

Fase	Procedura	Ordine	Display
1.	Toccate il pulsante 10 MIN. una volta e quello 1 MIN. una volta.	10 MIN x 1 1 MIN x 1	11 00
2.	Toccate il pulsante di COTTURA ALLA GRIGLIA.		
3.	Toccate il pulsante ANCORA UN MINUTO/AVVIO COTTURA.		

NOTA: Per la cottura alla griglia raccomandiamo in generale l'uso del treppiedi alto.

Cottura ABBINATA

Il vostro forno a microonde può cucinare cibi ABBINANDO due tipi diversi di cottura. I due modi di cottura che scegliete vengono applicati contemporaneamente in modo da cucinare il cibo in modo rapido ed uniforme. La temperatura di convezione del cibo e la potenza delle microonde possono essere regolatein modo adatto ad una grande varietà di cibi.

REGOLAZIONE	POTENZA MICROONDE	TEMPERATURA FORNO	ELEMENTO RISCALDAMENTO GRIGLIA
ABBINATA 1 (microonde/convezione)	100% *	250°C **	Spento
ABBINATA 2 (microonde/griglia)	100% *	—	Acceso

* Per regolare la potenza delle microonde:
- Toccate il pulsante (MICROONDE/REGOLAZIONE DELLE MICROONDE).

** Per regolare la temperatura del forno:
- Toccate il pulsante (MODO DI CONVEZIONE/REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA).

* Supponiamo desideriate cucinare un gratin per 15 minuti nel modo di cottura ABBINATA 1.

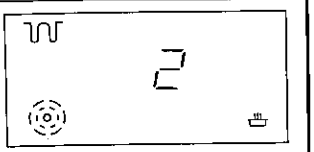
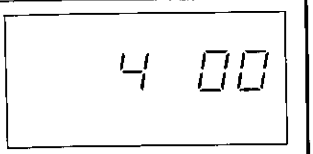
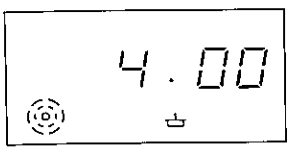
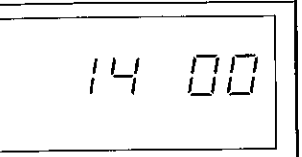
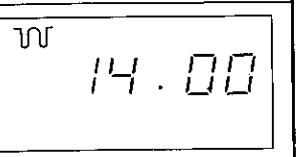
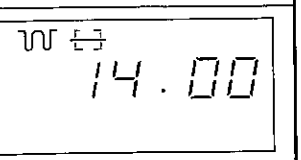
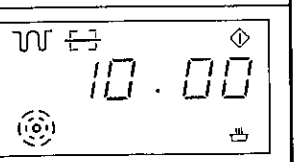
Fase	Procedura	Ordine	Display
1.	Toccate il pulsante 10 MIN. una volta e quello 1 MIN. cinque volte.	10 MIN x 1; 1 MIN x 5	15 00
2.	Toccate il pulsante di COTTURA ABBINATA una volta.	1; x 1	1 Dopo 1 secando. 250C
3.	Toccate il pulsante ANCORA UN MINUTO/AVVIO COTTURA.	+1min / ◇	15.00

NOTA: Non usate il modo di cottura a due fasi con la cottura ABBINATA.

Cottura ALLO SPIEDO

Per cucinare in modo uniforme carni da sino a 2 kg come pollami ed arrosti, utilizzate lo spiedo del forno a microonde con la cottura ALLA GRIGLIA o ABBINATA 2, che permettono la cottura del cibo senza dover fermare il forno a microonde per voltare la carne.

* Supponiamo desideriate cucinare pollo per 28 minuti nel modo di cottura ALLO SPIEDO.

Fase	Procedura	Ordine	Display
1.	Toccate il pulsante 10 MIN. una volta.	10 MIN x 1	
2.	Toccate il pulsante di COTTURA ABBINATA due volte.	1/2 x 2	
3.	Toccate il pulsante 1 MIN. quattro volte.	1 MIN x 4	
4.	Toccate il pulsante delle MICROONDE/ REGOLAZIONE DELLE MICROONDE tre volte.	x 3	
5.	Toccate il pulsante 10 MIN. una volta e quello 1 MIN. quattro volte.	10 MIN x 1, 1 MIN x 4	
6.	Toccate il pulsante di COTTURA ALLA GRIGLIA.		
7.	Toccate il pulsante di COTTURA ALLO SPIEDO.		
8.	Toccate il pulsante ANCORA UN MINUTO/AVVIO COTTURA.	+1min / ◈	

NOTE: 1. Lo spiedo serve solo per la cottura ALLO SPIEDO. Toglietelo a cottura ALLO SPIEDO terminata.
2. Le pareti del forno potrebbero riscaldarsi e quindi è consigliabile togliere il cibo portando guanti.

ATTENZIONE: Il piatto rotante durante la cottura ALLO SPIEDO non ruota.

Preriscaldamento

Il vostro forno non richiede preriscaldamento. Se voleste preriscaldare il forno per alcune ricette particolari, per ò potete farlo.

Preriscaldamento e cottura

Il vostro forno a microonde può essere programmato per combinare preriscaldamento e cottura.

* Supponiamo vogliate preriscaldare il forno a 220° e poi cucinare biscotti a 200°C per 15 minuti.

Fase	Procedura	Ordine	Display
1.	Toccate il pulsante del MODO DI CONVEZIONE/REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA tre volte.	x 3	220C
2.	Toccate il pulsante 10 MIN. 1 volta e quello 1 MIN. cinque volte.	10 MIN x 1; 1 MIN x 5	15 00
3.	Toccate il pulsante del MODO DI CONVEZIONE/REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA due volte.	x 2	200C
4.	Toccate il pulsante ANCORA UN MINUTO/AVVIO COTTURA.	+1min / ◊	PRE- HEAT
	Quando la temperatura programmata viene raggiunta, un segnale acustico risuona 4 volte. Il forno a microonde quindi si porta nel modo di mantenimento della temperatura. Questa viene mantenuta costante per 15 minuti.		220C
5.	Aprite lo sportello del forno. Introducetevi il cibo. Avviate la cottura.	+1min / ◊	15.00

NOTA: Se volete preriscaldare e cucinare il cibo alla stessa temperatura, potete tralasciare la fase 3 appena descritta.

Preriscaldamento

Il forno a microonde può anche essere programmato per il solo preriscaldamento.

* Supponiamo vogliate preriscaldare il forno a 230°C.

Fase	Procedura	Ordine
1.	Toccate il pulsante del MODO DI CONVEZIONE/REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA due volte.	x 2
2.	Toccate il pulsanteANCORA UN MINUTO/AVVIO COTTURA.	+1min / ◊

NOTA: La temperatura del forno può essere scelta toccando il pulsante (MODO DI CONVEZIONE/REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA) sino a far comparire la temperatura desiderata sul display.

ALTRE CARATTERISTICHE CONVENIENTI

Timer dei minuti

Il vostro forno a microonde possiede un conveniente timer dei minuti programmabile per tempi da sino a 99 minuti e 90 secondi.

* Supponiamo vogliate controllare la durata di una telefonata internazionale da 3 minuti.

Fase	Procedura	Ordine	Display
1.	Toccate il pulsante 1 MIN. tre volte..	1 MIN x 3	3 00
2.	Toccate il pulsante TIMER DEI MINUTI.	⏲ / ▭	3.00

Funzione ancora un minuto

Questa caratteristica vi permette di aggiungere rapidamente un minuto al tempo di cottura semplicemente toccando il pulsante [+1min/⏀] (ANCORA UN MINUTO/AVVIO COTTURA) una volta per ciascun minuto addizionale. Potete anche servirvi di questa caratteristica per avviare rapidamente la cottura a potenza ALTA per 1 minuto toccando il tasto mentre il forno A MICROONDE non è ancora in funzione.

* Supponiano desideriate cucinare per 1 minuto a potenza ALTA.

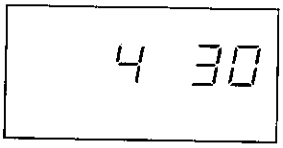
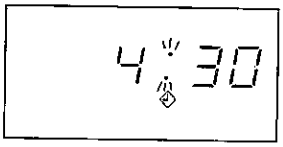
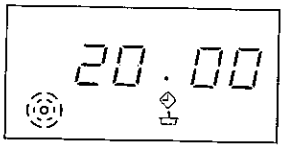
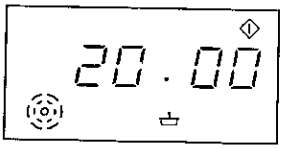
Fase	Procedura	Ordine	Display
1.	Toccate il pulsante ANCORA UN MINUTO/AVVIO COTTURA.	+1min/⏀	⏀ 1.00

NOTA: Il minuto in più può essere introdotto solo 1 minuto dopo la cottura richiudendo lo sportello e toccando il tasto di [⏀/✳] (ARRESTO/ANNULLAMENTO) o durante la cottura stessa.

Avvio automatico della cottura

Potete regolare il forno in modo che inizi la cottura automaticamente ad una certa ora.

* Supponiamo vogliate iniziare a cucinare uno stufato alle 4:30 del pomeriggio cucinandolo per 20 minuti. Prima della regolazione, controllate che l'orologio sia regolato sull'ora esatta.

Fase	Procedura	Ordine	Display
1.	Toccate il pulsante 1 MIN. quattro volte e quello 10 SEC. tre volte.	1 MIN x 4 — 10 S x 3	
2.	Toccate il pulsante di AVVIO AUTOMATICO/REGOLAZIONE DELL'OROLOGIO.	⏱ / 🕐	
3.	Toccate il pulsante 10 MIN. due volte.	10 MIN x 2	
4.	Toccate il pulsante delle MICROONDE/POTENZA DELLE MICROONDE tre volte.	⊞ ◿ ⋮⋮⋮ x 3	
5.	Toccate il tasto ANCORA UN MINUTO/AVVIO COTTURA.	+1min / ⏱	Supponiamo che ora siano le 1:00. Il forno si avvia alle 4:30 pomeridiane. 

NOTE: 1. L'avvio automatico del forno a microonde può essere usato per qualsiasi programma, ad eccezione di quelli di COTTURA AUTOMATICA, SCONGELAMENTO FACILE, ANCORA UN MINUTO e TIMER DEI MINUTI.

2. Per cancellare il modo di avvio automatico della cottura, limitatevi a toccare il pulsante ⊘/✳ (ARRESTO/ANNULLAMENTO).

3. Il vostro forno a microonde può essere programmato per completare una serie di sino a 4 sequenze di cottura A MICROONDE, CONVEZIONE, GRIGLIA ed ABBINATA 1 o 2. (Consultate in proposito pag. I-7.)

Tasti più (▲)/meno (▼)

Potete aggiungere o togliere minuti di cottura a seconda dell'andamento della cottura del cibo premendo questi convenienti pulsanti [▼ | ▲] (MENO/PIU'). Potete anche regolare i risultati dello SCONGELAMENTO FACILE o della COTTURA AUTOMATICA prima dell'inizio invece di dover riprogrammare da capo.

* Supponiamo vogliate cucinare una bistecca ben cotta da 1,0 kg con la COTTURA AUTOMATICA 4.

Fase	Procedura	Ordine	Display
1.	Toccate il pulsante di COTTURA AUTOMATICA quattro volte.	x 4	AC-4
2.	Toccate il tasto di INTRODUZIONE DEL PESO (NUMERI) una volta.	kg/ x 1	1.0 kg
3.	Scegliete il grado di cottura desiderato. Ben cotto. Toccate PIU'.	▲	1.0 kg
4.	Toccate il pulsante ANCORA UN MINUTO/AVVIO COTTURA.	+1min /◇	14.10

NOTE: Prima di dare inizio allo SCONGELAMENTO FACILE o alla COTTURA AUTOMATICA se voleste cancellare o modificare i tempi ottenuti con pulsanti PIU' (▲)/MENO (▼):

- Per cancellare le regolazioni ottenute con PIU' (▲) e MENO (▼) toccate di nuovo lo stesso pulsante.
- Per cambiare le regolazioni da PIU' (▲) a MENO (▼), toccate semplicemente il tasto MENO (▼).
- Per cambiare le regolazioni da MENO (▼) a PIU' (▲), toccate semplicemente il tasto PIU' (▲).

Potete scegliere o cambiare la regolazione PIU' o MENO in qualsiasi momento prima di toccare il pulsante [+1min /◇] (ANCORA UN MINUTO/AVVIO COTTURA).

MANUTENZIONE E PULIZIA

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

Esterno del forno a microonde

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

Pannello dei pulsanti a sfioramento

Il pannello dei pulsanti deve venire pulito ogni tanto. Se fosse molto sporco, i pulsanti potrebbero rispondere con difficoltà. Prima di pulire il pannello, aprite lo sportello per disattivare la pulsantiera. Usate un panno inumidito con sola acqua e strofinate leggermente il pannello sino a che non è pulito. Non usate troppa acqua. Non usate soluzioni pulenti o abrasivi, o potreste danneggiare gravemente il pannello e rendere i tasti inservibili.

Interno del forno

1) Le pareti del forno sono in acciaio inossidabile, salvo il pannello posteriore del forno, e sono quindi facilmente lavabili a forno ancora caldo immediatamente dopo l'uso con un panno o spugna umidi. Per sporco più tenace, usate acqua saponata e risciacquate il forno con acqua calda.
2) La parete posteriore del forno possiede una finitura speciale. Essa ossida gradualmente lo sporco durante la cottura normale. Essa viene danneggiata dai liquidi pulenti e dagli abrasivi normalmente in commercio. Se si sporcasse molto, potrebbe essere necessario pulirlo a mano. Usate un fazzoletto di carta o una spugna per togliere lo sporco a forno ancora caldo, quando lo sporco è ancora morbido.
3) Per aumentare l'effetto pulente della finitura del pannello, si raccomanda di far funzionare a vuoto il forno a microonde per 30 minuti a 250°C nel modo di convezione dopo la cottura di carni grasse.
4) Dopo ciascun uso, pulite il copri guida onde con un panno soffice e umido per ripulirlo.
5) Pulite a forno caldo dopo la cottura la superficie della guarnizione dello sportello con un panno umido o una spugna in modo da togliere sporco, grasso e schizzi in modo che non si possano accumulare. Se lo sporco si dovesse accumulare, potrebbe causare perdite di microonde.

Piatto rotante e suo supporto

Ogni tanto, togliete dal forno a microonde il piatto rotante ed il suo supporto in modo da poterli lavare e pulite il fondo del forno. Lavate piatto rotante e supporto in acqua saponata. Asciugateli con un panno soffice. Sia il piatto rotante che il suo supporto possono essere lavati in lavastoviglie.

Sportello

Pulite spesso lo sportello e la sua finestra su ambedue i lati con un panno umido.
Tenete sia la guarnizione che le sue superfici di adesione ben pulite in modo da evitare ogni perdita di microonde dal forno.

Spiedo, forchette e supporto in ceramica dello spiedo

Lo spiedo e le forchette sono in acciaio placcato, mentre il supporto è in ceramica. Essi possono essere lavati in acqua saponata o in lavastoviglie.

DIAGNOSTICA

Prima di chiamare personale specializzato per riparazioni, controllate i punti che seguono.

1. A sportello aperto la lampadina del forno si accende? Sì _____ No_____

   NOTA: Premuto il tasto pulsante (PRINCIPALE DI SPEGNIMENTO), la luce nel forno non si accende neppure quando lo sportello viene aperto.

2. Posate un bicchiere d'acqua nel forno e chiudete bene lo sportello. Se questo è ben chiuso, la lampadina si deve spegnere. Programmate il forno per due minuti sulla posizione di potenza massima.

   [+1min /⏀] x 2

   A. La lampadina si accende? Sì _____ No_____

   B. La ventola gira? Sì _____ No_____
   (Controllate posando una mano sulle fessure di ventilazione.)

   C. Il piatto rotante gira? Sì _____ No_____
   NOTA: Il piatto rotante gira in senso orario ed antiorario.

   D. Dopo due minuti, si sente un segnale acustico e l'indicatore di cottura si spegne? Sì _____ No_____

   E. L'acqua nel forno è calda? Sì _____ No_____

3. Togliete il bicchiere dal forno.
   Installate il supporto in ceramica dello spiedo e quindi lo spiedo (con le maniglie) (consultando pag. I-5) e chiudete bene lo sportello. Programmate il forno a microonde per 3 minuti a 180°C.
   Toccate i seguenti pulsanti:

   [1 MIN] x 3 [⏀] [⏀] [⏀] x 5 [⏀] [⏀] [+1min /⏀]

   A. La lampadina si accende? Sì _____ No_____

   B. La ventola gira? Sì _____ No_____
   (Controllate posando una mano sulle fessure di ventilazione.)

   C. Lo spiedo gira? Sì _____ No_____
   NOTA: Lo spiedo ruota in avanti o all'indietro. Il piatto rotante durante la cottura ALLO SPIEDO non ruota.

   D. Dopo tre minuti, l'interno del forno è caldo? Sì _____ No_____

4. Programmate il forno a microonde per tre minuti di cottura ALLA GRIGLIA con lo SPIEDO.

   [1 MIN] x 3 [⏀] [⏀] [⏀] [⏀] [+1min /⏀]

   A. Dopo 3 minuti, l'elemento di riscaldamento della griglia è diventato rosso? Sì _____ No_____

Controllato il funzionamento dello SPIEDO, toglietelo (con le maniglie apposite) insieme al suo supporto in ceramica.

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

DATI TECNICI

Voltaggio di corrente alternata:	220 V, 50 Hz, monofase
Fusibile:	16 A a intervallo di tempo
Potenza richiesta:	
Microonde:	1,5 kW
Convezione:	1,6 kW
Griglia:	Max. 2,6 kW
Abbinata:	3,0 kW
Potenza emessa:	
Microonde:	750 W (con 2 litri d'acqua come carico)
Elemento riscaldamento convezione:	1500 W
Elemento riscaldamento griglia:	1000 W
Frequenza microonde:	2450 Hz
Dimensioni esterne:	555 mm(L) x 380 mm(A)x 516 mm(P)
Dimensioni cavità:	375 mm(L) x 254 mm(A) x 385 mm(P)
Capacità forno:	36,7 litri
Uniformità di cottura:	Sistema a piatto rotante (diametro 365 mm)
Peso:	Circa 30 kg

— INDICE —

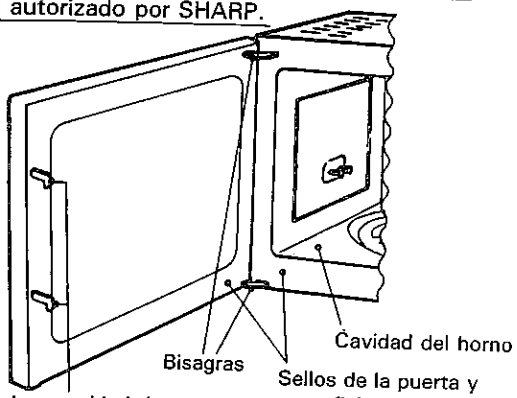
INSTALACION ..... S- 2
PRECAUCIONES ..... S- 3
NOMBRES DE LAS PIEZAS ..... S- 4
ACCESORIOS ..... S- 5
ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO ..... S- 6
Puesta en hora del reloj ..... S- 6
Parada/cancelación ..... S- 7
Cocción con secuencia múltiple ..... S- 7
Comprobación ..... S- 8
OPERACIONES AUTOMATICAS ..... S- 8
Cuidados en las operaciones automáticas ..... S- 8
Mensajes de las operaciones automáticas ..... S- 8
DESCONGELACION FACIL ..... S- 9
COCCION AUTOMATICA S-10
OPERACIONES MANUALES S-11
Cocción por MICROONDAS S-11
Cocción por CONVECCION S-12
Cocción a la PARILLA S-13
Cocción DOBLE S-14
Cocción con ASADOR GIRATORIO S-15
Precalentamiento S-16
OTRAS FUNCIONES CONVENIENTES S-17
Temporizador de minutos S-17
1 minuto más S-17
INICIO AUTOMATICO S-18
Teclas de más (▲)/menos (▼) S-19
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO S-20
LOCALIZACION DE AVERIAS S-21
ESPECIFICACIONES S-22

INSTALACION

1) Extraiga todos los materiales del interior de la cavidad del horno y extraiga también la película de protección y la etiquete engomada de la puerta del horno y del panel de control.

2) Compruebe cuidadosamente el horno por si estuviese estropeado. Ponga mucha atención a los puntos siguientes:
   a) Cerciórese de que la puerta no esté mal alineada ni deformada.
   b) Cerciórese de que las bisagras y pestillos de seguridad de la puerta no estén rotos ni flojos.
   c) Asegúrese de que los sellos de la puerta y las superficies de sellado no estén estropeados.
   d) Cerciórese de que no haya abolladuras en la cavidad del horno ni en la puerta.

   En caso de encontrar alguna avería no ponga el horno en funcionamiento, póngase en contacto con su concesionario o agente de servicio autorizado por SHARP.



3) El horno no debe instalarse en lugares donde se genere calor y humedad -cerca de un horno convencional por ejemplo. Y, como la puerta de cristal se calienta durante la cocción, la parte inferior del horno debe quedar a más de 80 cm por encima del suelo, para que no quede al alcance de los niños.

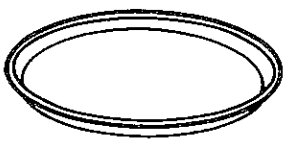
4) El horno dispone de una clavija Schuko. Esta clavija debe conectarse a un tomacorriente del hogar que esté conectado a tierra. El tomacorriente debe quedar a mano para poder desconectar la clavija rápidamente en caso de emergencia.

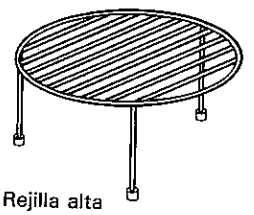
   Nota: Cuando vaya a empotrar el horno en un mueble de cocina deberá utilizar el marco especial de instalación. Este marco podrá adquirírselo a su concesionario. Consulte el manual de instalación del marco o pregunte a su concesionario cuál es el procedimiento de instalación apropiado.

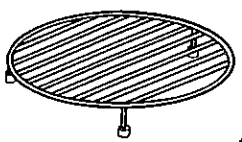
5) Tenga cuidado de que el cable de alimentación no quede debajo del horno.

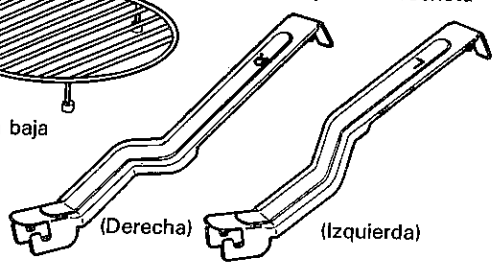
6) Ni el fabricante ni los distribuidores asumirán responsabilidad alguna por los daños ocasionados al horno o por las lesiones sufridas por cualquier persona debido a la inobservancia del correcto procedimiento de conexión eléctrica. La tensión alterna debe ser de 200 V, 50 Hz.

Cerciórese de disponer de los accesorios siguientes:

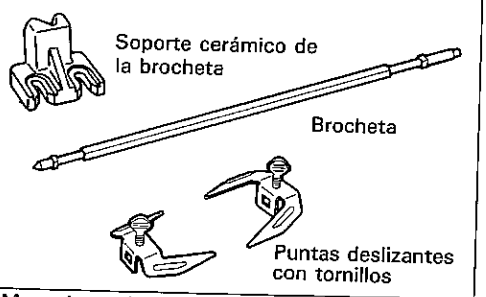

Plato giratorio separable


Rejilla alta


Rejilla baja



Asador giratorio



Manuales y demás
- Libro de cocina para convección y parrilla
- Libro de cocina para microondas
- Manual de manejo (ALEMAN, HOLANDES INGLES)
- Manual de manejo (FRANCES, ITALIANO, ESPAÑOL)
- Etiqueta engomada para menús
- Tarjeta DEUTSCHE BUNDESPOT (para el mercado alemán solamente)

PRECAUCIONES

Generalidades

1) **Comprobación visual** — No ponga el horno en funcionamiento si está estropeado. Lea por favor INSTALACION 2) en la página S-2.

2) **Puerta** — No utilice el horno habiendo objetos entre la superficie de sellado del horno y la puerta.

3) **Plato giratorio** — Para todo tipo de operaciones, el soporte del plato giratorio debe estar correctamente insertado, y el plato giratorio debe colocarse correctamente sobre él.

4) **Ventilación** — Los orificios de ventilación del horno no deben taparse nunca.

5) **Reparaciones** — Es peligroso que el horno sea ajustado o reparado por otra persona que no sea un técnico de servicio autorizado preparado por SHARP.

6) **Funcionamiento en vacío** — Al utilizar microondas (incluyendo el modo DOBLE 1 y 2, la DESCONGELACION FACIL fácil y la COCCION AUTOMATICA), no utilice el horno estando su cavidad vacía. El horno podría estropearse si lo pone en funcionamiento estando su cavidad vacía.

7) **Sobras de comida** — No deje comina ni otras cosas en el interior del horno, incluso cuando no lo utilice.

8) **Asador giratorio** — Cuando las dos puntas del asador giratorio estén demasiado cerca una de otra se producirá un arco eléctrico. Para evitarlo, separe bien las puntas o póngalas perpendicularmente entre sí.

9) **Después de la cocción** — Después de cocinar en el modo de CONVECCION, DOBLE 1 y 2, PARRILLA y COCCION AUTOMATICA, el ventilador permanecerá encendido durante un rato para que se enfríen los componentes electrónicos y mecánicos.

Utensilios

1) **Metal** — Los utensilios de metal que no sean los suministrados no deben utilizarse para cocinar con MICROONDAS. El metal refleja la energía microondas y podría causar descargas eléctricas conocidas por el nombres de arcos eléctricos.
   * Si utiliza metal (como por ejemplo papel de aluminio) para propósitos especiales (consulte su libro de cocina para excepciones) éste nunca debe tocar las paredes del horno, el plato giratorio o las rejillas del horno durante el funcionamiento.
   * El metal puede utilizarse para el modo de cocción DOBLE. Para evitar la formación del arco eléctrico, ponga un aislador resistente al calor, como por ejemplo una fuente Pyrex® , una bandeja de cristal para pizzas o un plato de porcelana entre el utensilio de metal y la rejilla o el plato giratorio. Si se sigue produciendo el arco eléctrico, deje de utilizar ese utensilio para la cocción DOBLE.

2) **Recipientes con tapas** — Quite siempre las tapas de los recipientes antes de utilizarlos. En los recipientes herméticamente cerrados se acumulará presión que podría producir una explosión incluso después de haber apagado el horno.

3) **Ebullición** — Cuando cueza agua o líquidos, utilice un recipiente de amplia abertura para que puedan escapar libremente las burbujas de aire. En los recipientes de aberturas pequeñas podrían formarse burbujas que al romperse y salpicar podrían causar quemaduras, incluso después de apagar el horno. Por eso se recomienda insertar una varilla de cristal o algo similar, para evitar la ebullición repentina que al salpicar podría producir quemaduras.

4) **Otros** — Para conocer los utensilios recomendados consulte la introducción del libro de cocina suministrado.

Alimentos

1) **Huevos** — No cocine huevos en sus cáscaras. Se acumulará presión en el interior del huevo y éste explotará (incluso después de haber apagado el horno). No vuelva a calentar huevos a menos que éstos estén revueltos o cortados. Pinche la yema de los huevos antes de cocinarlos.

2) **Aceite y grasa** — No caliente aceite ni grasa para freir. La temperatura no puede ser controlada y podría producirse un recalentamiento.

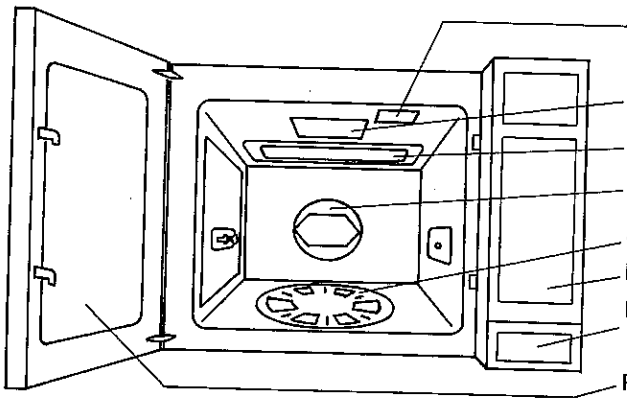
3) **Azucar** — Cuando cocine alimentos con un contenido alto de azucar o grasa, pudín de Navidad, pasteles de carne y pasteles de fruta por ejemplo, siga cuidadosamente las instrucciones de cocción recomendadas. No exceda los tiempos de cocción recomendados porque podrían quemarse los alimentos y estropearse el horno.

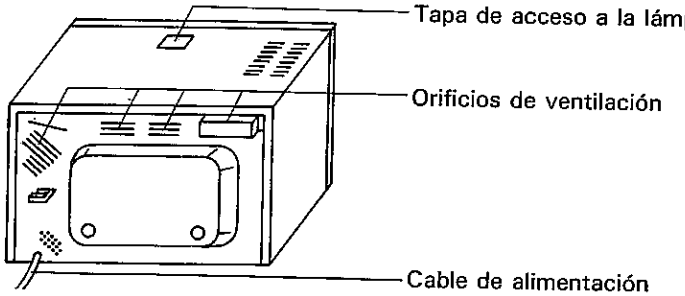
Otros

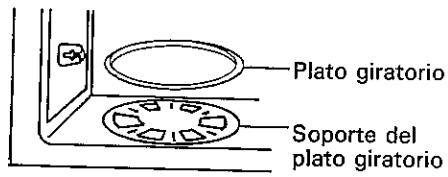
1) **Condensación** — La humedad de los alimentos podría producir condensación algunas veces en las paredes del horno o en el interior de la puerta. Esto es normal en la cocción. Generalmente, los alimentos tapados producirán menos condensación que los que no están tapados. Algunas veces aparecerá humedad alrededor del sello de la puerta y superficies de sellado; esto no es nada anormal y debe tomarse como una prueba de que la energía de microondas se escapa del horno durante la cocción.

2) **Horno caliente** — El horno se calentará durante el modo de CONVECCION, PARRILA, DOBLE o COCCION AUTOMATICA. En este caso se recomienda utilizar una almohadilla o guante de cocina. Utilice siempre la parte de plástico de la puerta para abrirla y cerrarla. Cuando utilice el asador giratorio utilice siempre las asas de la brocheta para retirar dicha brocheta. Durante estos modos de cocción tenga siempre cuidado para no tocar el elemento de calentamiento de la parrilla ni las paredes del horno.

NOMBRES DE LAS PIEZAS

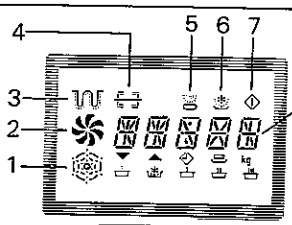






Ponga el plato giratorio en el soporte del plato giratorio.

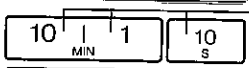
Panel de control de toque automático



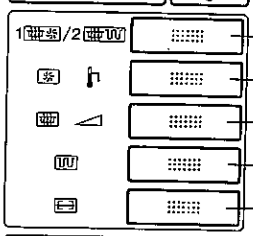
Visualizador digital

Indicadores

1. Indicador de microondas y descongelación
2. Indicador de convección
3. Indicador de parrilla
4. Indicador de asador giratorio
5. Indicador de cocción automática
6. Indicador de descongelación fácil
7. Indicador de cocción



Teclas de TIEMPO



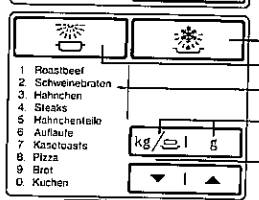
Tecla de SELECCION DE COCCION DOBLE

Tecla de MODO DE CONVECCION/FIJACION DE TEMPERATURA

Tecla de MODO MICROONDAS/FIJACION DE POTENCIA

Tecla de MODO DE PARRILLA

Tecla de COCCION CON ASADOR GIRATORIO



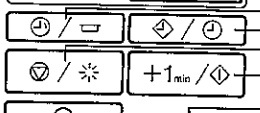
Tecla de DESCONGELACION FACIL

Tecla de COCCION AUTOMATICA

GUIA DE MENU en alemán

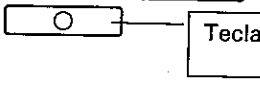
Teclas de INTRODUCCION DE PESO (NUMERO)

Teclas de MAS (▲)/MENOS (▼)



Tecla de TEMPORIZADOR DE MINUTOS/RETENCION

Tecla de INICIO AUTOMATICO/PUESTA EN HORA DEL RELOJ



Tecla de PARADA/CANCELACION

Tecla 1 MINUTO MAS/INICIO DE COCCION

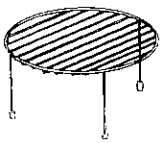
Tecla de APAGADO DE LA ALIMENTACION * Se utiliza solamente en caso de emergencia para apagar el horno.

ACCESORIOS

■ PLATO GIRATORIO

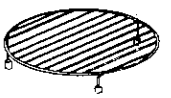
Para todos los modos de cocción. (Puede utilizarse además con la rejilla alta para realizar la cocción por CONVECCION de dos etapas.)

■ REJILLA ALTA



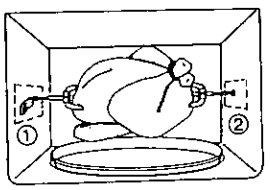
Se utiliza para realizar la cocción por CONVECCION en dos etapas, y también para la cocción a la PARRILLA.

■ REJILLA BAJA



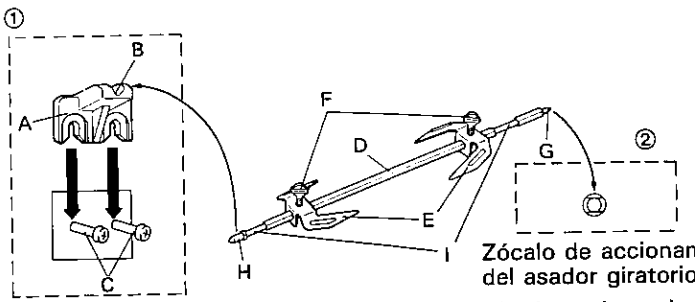
Se utiliza para asar o cocer.

■ ASADOR GIRATORIO



El sistema del asador giratorio es muy conveniente para preparar carnes y aves asadas. Toda la superficie de los alimentos adquirirá un color dorado uniforme, sin tener que darles la vuelta durante la cocción.

PARA PONER ALIMENTOS:

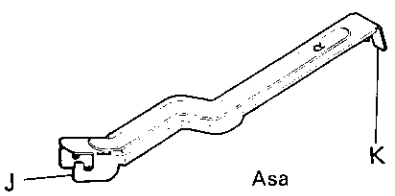


Zócalo de accionamiento del asador giratorio

1. Coloque el soporte cerámico de la brocheta (A) en los ganchos (C) de la pared izquierda del horno.
2. Inserte la brocheta (D) en el alimento y ponga el alimento en el centro de la brocheta. Deslice las puntas (E) desde ambos lados y apriete firmemente los tornillos (F) de ambas puntas.
3. Inserte el extremo de la brocheta (G) en el zócalo de accionamiento situado en la pared derecha del horno. Empuje la brocheta hacia la derecha, girándola ligeramente hasta que se ajuste bien en el zócalo de accionamiento del asador giratorio.
4. Apoye el otro extremo de la brocheta (H) en el hueco del soporte cerámico de la brocheta (B).

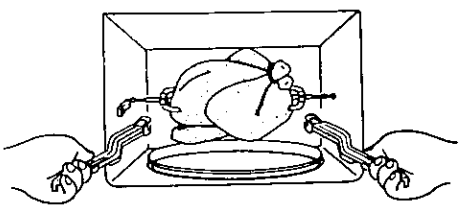
NOTA: Cuando utilice el sistema del asador giratorio cerciórese de que el alimento puesto en la brocheta no toque el plato giratorio. Si el alimento toca el plato giratorio, el alimento junto con la brocheta podrían desprenderse del soporte cerámico de la brocheta.

PARA EXTRAER LA BROCHETA:



1. Haciendo uso de las dos asas, ponga los extremos (J) en la brocheta (I). Levante ligeramente el lado izquierdo de la brocheta y luego retírela tirando primero del lado izquierdo.
2. Para extraer la brocheta del alimento, enganche el extremo (K) del asa en el extremo de la brocheta (I) y extraiga la brocheta mientras sujete el alimento con un tenedor para carnes.

NOTA:
LAS PAREDES DE LA CAVIDAD PODRIAN CALENTARSE Y POR LO TANTO, LE RECOMENDAMOS QUE UTILICE GUANTES AL EXTRAER LA BROCHETA.
EL SOPORTE CERAMICO DE LA BROCHETA ES PARA COCINAR CON ASADOR GIRATORIO SOLAMENTE.
UNA VEZ FINALIZADA LA COCCION CON ASADOR GIRATORIO, EXTRAIGA EL SOPORTE CERAMICO DE LA BROCHETA Y GUARDELO JUNTO CON LOS OTROS ACCESORIOS.



ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

* Antes de utilizar su nuevo horno microondas, asegúrese de leer y entender completamente las instrucciones de este manual.
* Antes de utilizar el horno deberá seguir el procedimiento indicado más abajo. Luego se recomienda poner la hora correcta en el reloj del horno para cerciorarse de que las horas de inicio de las características automáticas sean correctas.

1) Enchufe el horno al tomacorrientes.
   * En el visualizador del horno empezará a parpadear [88:88].
2) Pulse la tecla de PARADA/CANCELACION.
   * [1:00] aparecerá en el visualizador y todas las teclas del panel de control se activarán.

Ahora puede usted poner la hora en el reloj del horno.

Puesta en hora del reloj

* Suponga que desea introducir la hora correcta del día, las 11:34 (A.M. o P.M.).

Paso	Procedimiento	Orden	Visualización
1.	Pulse la tecla de INICIO AUTOMATICO/PUESTA EN HORA DEL RELOJ.	⏱/🕘	0
2.	Pulse una sola vez la tecla 10 MIN. y y la tecla 1 MIN.	10 MIN x 1 ; 1 MIN x 1	11
3.	Pulse una vez más la tecla de INICIO AUTOMATICO/PUESTA EN HORA DEL RELOJ.	⏱/🕘	11 00
4.	Pulse 3 veces la tecla 10 MIN. y 4 veces la tecla 1 MIN.	10 MIN x 3 ; 1 MIN x 4	11 34
5.	Pulse una vez más la tecla de INICIO AUTOMATICO/PUESTA EN HORA DEL RELOJ.	⏱/🕘	11:34

NOTAS: 1. Este es un reloj del tipo de doce horas (desde la 1:00 hasta las 12:59).
2. Si se cortase la alimentación de energía a su horno microondas, en el visualizador empezará a parpadear [88:88] una vez recuperada la alimentación eléctrica. Si ocurre esto durante la cocción, el programa se borrará. La hora del día también se borrará. Vuelva a poner de nuevo la hora correcta en el reloj.

Parada/cancelación

Utilice la tecla [⊗/✳] (PARADA/CANCELACION) para:

1. Borrar datos cuando haya cometido un error durante la programación.
2. Cancelar el temporizador de minutos.
3. Parar temporalmente el horno durante la cocción.
4. Cancelar un programa durante la cocción; pulsando la tecla dos veces.

Cocción con secuencia múltiple

Su horno puede ser programado para funcionar con secuencias de cocción múltiples, para la cocción en el modo de MICROONDAS, CONVECCION, PARRILLA y DOBLE. Entre las secuencias que podría utilizar se incluyen:

	Primera secuencia	Segunda secuencia	Tercera secuencia	Cuarta secuencia
Ejemplo 1	MICROONDAS	MICROONDAS	MICROONDAS	MICROONDAS
2	MICROONDAS	RETENCION	MICROONDAS	
3	MICROONDAS	DOBLE		
4	PRECALENTAMIENTO	CONVECCION	CONVECCION	
5	PRECALENTAMIENTO	DOBLE		
6	DOBLE	PARRILLA		

Lea su libro de cocina para obtener ideas sobre cómo utilizar la cocción de secuencia múltiple.

* Suponga que desea descongelar 1 kg de filetes durante 11 minutos a nivel MEDIO BAJO y luego durante otros 11 minutos a nivel de RETENCION. Después, durante 6 minutos a MEDIO BAJO. (Dé vuelta a los filetes después de 5 minutos y después de 22 minutos.)

Paso	Procedimiento	Orden
1.	Pulse una sola vez la tecla 10 MIN. y la tecla 1 MIN.	10 MIN x 1 — 1 MIN x 1
2.	Pulse seis veces la tecla de MODO MICROONDAS/FIJACION DE POTENCIA.	⊞ ◿ ⁞⁞⁞ x 4
3.	Pulse una sola vez la tecla 10 MIN. y la tecla 1 MIN.	10 MIN x 1 — 1 MIN x 1
4.	Pulse la tecla de TEMPORIZADOR DE MINUTOS/RETENCION.	◷/▭
5.	Pulse seis veces la tecla 1 MIN.	1 MIN x 6
6.	Pulse cuatro veces la tecla de MODO MICROONDAS/FIJACION DE POTENCIA.	⊞ ◿ ⁞⁞⁞ x 4
7.	Pulse la tecla 1 MINUTO MAS/INICIO DE COCCION.	+1min/◈

Comprobación

Reloj: Si el horno se encuentra en el modo de cocción o temporizador de minutos y usted desea saber la hora del día, pulse la tecla [◈/◴] (INICIO AUTOMATICO/PUESTA EN HORA DEL RELOJ). La hora se visualizará durante tanto tiempo como tenga pulsada la tecla.

Hora de inicio automático:
Si el horno está en el modo de inicio automático y usted desea saber la hora programada para el inicio automático, pulse la tecla [◈/◴] (INICIO AUTOMATICO/PUESTA EN HORA DEL RELOJ). La hora se visualizará durante tanto tiempo como tenga pulsada la tecla.

Temperatura programada:
Si el horno está realizando la cocción en el modo de convección o doble y usted desea conocer la temperatura programada, pulse la tecla [CONV] (MODO DE CONVECCION/FIJACION DE TEMPERATURA). La hora se visualizará durante tanto tiempo como tenga pulsada la tecla.

Temperatura actual:
Si el horno se encuentra realizando el precalentamiento y usted desea saber la temperatura actual, pulse la tecla [CONV] (MODO DE CONVECCION/FIJACION DE TEMPERATURA). La hora se visualizará durante tanto tiempo como tenga pulsada la tecla. Si en este momento la temperatura del horno es inferior a 40°C se visualizará [LO C].

OPERACIONES AUTOMATICAS

Cuidados en las operaciones automáticas

1. Consulte por favor el libro de cocina para obtener detalles sobre cómo preparar los alimentos, utensilios, procedimiento, etc.).
2. Cuando introduzca el peso de los alimentos, éste debe redondearse a la décima de kilogramo más próxima. (Por ejemplo, 1,45 kg debe redondearse a 1,5 kg)
3. Las operaciones automáticas funcionan con los alimentos a la temperatura de almacenamiento normal. Por ejemplo, el pollo a la temperatura del refrigerador y los pasteles a la temperatura de la sala.
4. Precaución: Todas las OPERACIONES AUTOMATICAS deben iniciarse estando el horno frío.

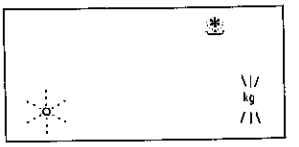
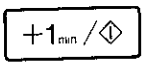
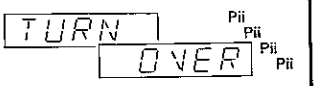
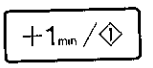
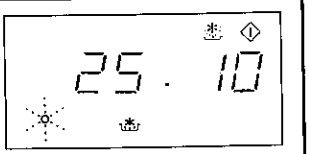
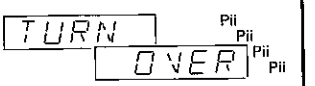
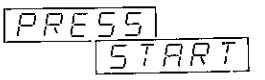
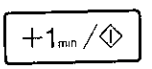
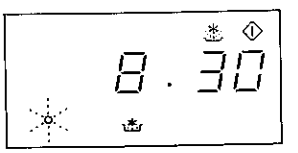
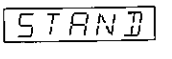
Mensajes de las operaciones automáticas

Mensaje	Significado	Procedimiento
TURN OVER	Dé vuelta al alimento	Dé vuelta al alimento según las indicaciones del libro de cocina.
PRESS START	Pulse la tecla de inicio de cocción	Pulse la tecla [+1min./◈] (1 MINUTO MAS/INICIO DE COCCION).
STAND COVER	Tapar y dejar en reposo	Tapa y deje en reposo los alimentos según las instrucciones de libro de cocina. El tiempo de reposo después de la cocción ayuda a disipar la temperatura interior de la carne para obtener así mejores resultados.
STAND	Reposo	Deje en reposo los alimentos según las instrucciones de libro de cocina. El tiempo de reposo después de la cocción ayuda a disipar la temperatura interior de la carne para obtener así mejores resultados.
ERROR	Error	El peso introducido excede el límite de peso. Pulse la tecla [⊘/✲] (PARADA/CANCELACION) para volver a introducir la información desde el principio.

DESCONGELACION FACIL

Podrá descongelar carnes introduciendo el peso solamente.

* Suponga que desea descongelar un filete de 1 kg.

Paso	Procedimiento	Orden	Visualización
1.	Pulse la tecla DESCONGELACION FACIL.		
2.	Pulse la tecla de kg/números.		
3.	Pulse la tecla de 1 MINUTO MAS/INICIO DE COCCION.		
4.			
5.	Dé vuelta a los alimentos. Cierre la puerta.		
6.	Pulse la tecla de 1 MINUTO MAS/INICIO DE COCCION.		
7.			
8.	Dé vuelta a los alimentos. Cierre la puerta		
9.	Pulse la tecla de 1 MINUTO MAS/INICIO DE COCCION.		
10.			

Cuando abra la puerta del horno o pulse la tecla (PARADA/CANCELACION), la hora del día aparecerá en el visualizador.

COCCION AUTOMATICA

La COCCION AUTOMATICA podrá efectuarla seleccionando el menú e introduciendo el peso o número solamente.

* Suponga que desea cocinar un rosbif de 1,5 kg.

Paso	Procedimiento	Orden	Visualización
1.	Pulse una vez la tecla de COCCION AUTOMATICA.	x 1	AC - 1
2.	Pulse la tecla de kg/números.	kg/ x 1 g x 5	1.5 kg
3.	Pulse la tecla de 1 MINUTO MAS/INICIO DE COCCION.	+1min /	25.55
4.			TURN OVER
5.	Dé vuelta a los alimentos. Cierre la puerta.		PRESS START
6.	Pulse la tecla 1 MINUTO MAS/INICIO DE COCCION.	+1min /	6.25
7.			STAND COVER

Cuando abra la puerta del horno o toque la tecla [⊘/✲] (PARADA/CANCELACION), la hora del día aparecerá de nuevo en el visualizador.

NOTE: Después del paso 3, siga las indicaciones de los mensajes. (Vea la página S-8.)

OPERACIONES MANUALES

Con las operaciones manuales, su horno podrá programarse para un máximo de 99 minutos, 90 segundos. Al finalizar el funcionamiento del horno, la hora del día aparece en el visualizador.

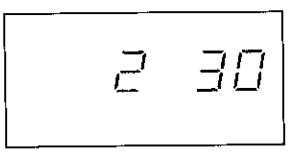
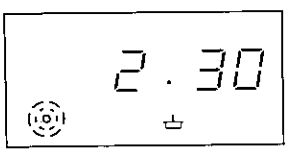
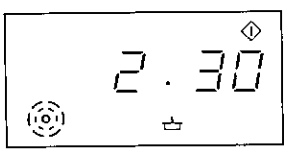
Cocción por MICROONDAS

Hay cinco niveles diferentes de potencia de microondas preajustable para su horno, así como también RETENCION (0%).

NIVELES		POTENCIA DE MICROONDAS	VATIOS
ALTO	(POTENCIA MAXIMA)	100%	750
MEDIO ALTO	(ASADO)	70%	525
MEDIO	(COCCION LENTA)	50%	375
MEDIO BAJO	(DESCONGELACION)	30%	225
BAJO	(CALENTAMIENTO)	10%	75
RETENCION	(RETENCION)	0%	0

Si sobrepasa el nivel de potencia deseado, continue pulsando la tecla [MODO DE MICROONDAS/FIJACION DE POTENCIA] hasta alcanzar el nivel deseado otra vez. Si no pulsa la tecla se seleccionará el nivel ALTO.
Para retener el horno, pulse la tecla [TEMPORIZADOR DE MINUTOS/RETENCION]. Pero esta tecla no puede utilizarse para iniciar un ciclo de cocción.

*Suponga que desea calentar sopa durante 2 minutos y 30 segundas a nivel MEDIO.

Paso	Procedimiento	Orden	Visualización
1.	Pulse la tecla 1 MIN. dos veces y la tecla 10 SEC. tres veces.	1 MIN x 2 ; 10 S x 3	
2.	Pulse tres veces la tecla de MODO MICROONDAS/FIJACION DE POTENCIA.	x 3	
3.	Pulse la tecla de 1 MINUTO MAS/INICIO DE COCCION.	+1min/◇	

NOTAS: 1. Cuando abra la puerta durante el proceso de cocción, el tiempo de cocción indicado en el visualizador se parará automáticamente. El tiempo de cocción empieza a reducirse de nuevo al cerrar la puerta y pulsar la tecla [+1min/◇] (MINUTO MAS/INICIO DE COCCION).

2. Si selecciona el nivel ALTO como secuencia final no será necesario que pulse la tecla [MODO DE MICROONDAS/FIJACION DE POTENCIA].

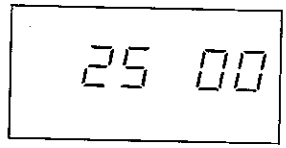
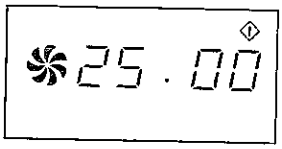
Cocción por CONVECCION

Usted podrá programar su horno para que cocine a una de entre diez temperaturas de cocción por convección (250°C, 230°C, 220°C, 200°C, 180°C, 160°C, 130°C, 100°C, 70°C y 40°C).

De forma similar a la cocción por microondas, la temperatura se fija pulsando la tecla (MODO DE CONVECCION/FIJACION DE TEMPERATURA) hasta que la temperatura deseada aparezca en el visualizador.

En general, no es necesario precalentar el horno. Si fuese necesario precalentarlo vea la página S-16.

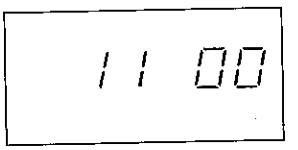
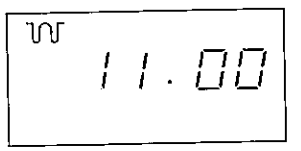
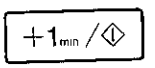
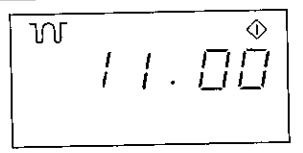
* Suponga que desea cocer alimentos a 200°C durante 25 minutos.

Paso	Procedimiento	Orden	Visualización
1.	Pulse la tecla 10 MIN. dos veces y la tecla 1 MIN. cinco veces.	10 MIN x 2 ; 1 MIN x 5	
2.	Pulse cuatro veces la tecla de MODO DE CONVECCION/FIJACION DE TEMPERATURA.	x 4	
3.	Pulse la tecla de 1 MINUTO MAS/INICIO DE COCCION.	+1min /	

Cocción a la PARILIA

Su horno está equipado para hacer alimentos a la PARRILLA.
(Dé vuelta a los filetes después de 8 minutos.)

* Suponga que desea cocinar filetes a la PARRILLA durante 11 minutos. (Dé vuelta a los filetes después de transcurridos 8 minutos.)

Paso	Procedimiento	Orden	Visualización
1.	Pulse una vez la tecla 10 MIN. y la tecla 1 MIN.	10 MIN x 1 ; 1 MIN x 1	
2.	Pulse la tecla de MODO DE PARRILLA.		
3.	Pulse la tecla de 1 MINUTO MAS/INICIO DE COCCION.		

NOTA: Generalmente se recomienda la parrilla alta para cocinar a la parrilla.

Cocción DOBLE

Su horno puede cocinar utilizando dos modos de cocción DOBLE. En el modo de cocción DOBLE, los modos de cocción en combinación que usted seleccione se utilizan simultáneamente para cocinar rápidamente de forma uniforme. La temperatura de convección y la potencia de microondas pueden fijarse para poder cocinar una amplia gama de alimentos.

FIJACION	POTENCIA DE MICROONDAS	TEMPERATURA DEL HORNO	ELEMENTO DE CALEFACCION DE LA PARRILLA
DOBLE 1 (MICROONDAS/CONVECCION)	100% *	250°C **	Apagado
DOBLE 2 (MICROONDAS/PARRILLA)	100% *	—	Apagado

* Si usted desea ajustar la potencia de microondas.
- Pulse la tecla (MODO MICROONDAS/FIJACION DE POTENCIA).

** Si usted desea ajustar la temperatura del horno.
- Pulse la tecla (MODO DE CONVECCION/FIJACION DE TEMPERATURA).

* Suponga que desea cocinar alimentos gratinados durante 15 minutos en el modo de COCCION DOBLE 1.

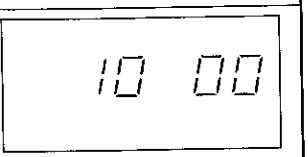
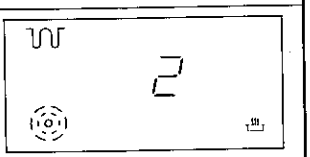
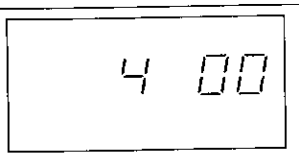
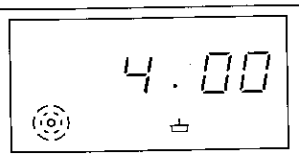
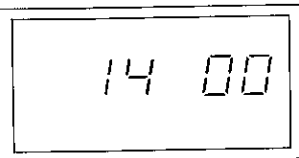
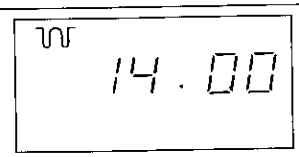
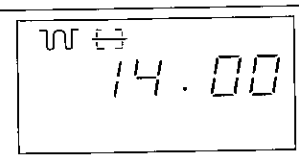
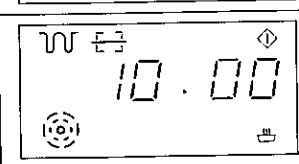
Paso	Procedimiento	Orden	Visualización
1.	Pulse la tecla 10 MIN. una vez y la tecla 1 MIN. cinco veces.	10 MIN x 1 · 1 MIN x 5	15 00
2.	Pulse una vez la tecla de SELECCION DE COCCION DOBLE.	1 · x 1	1 Después de 1 segundo. 250C
3.	Pulse la tecla 1 MINUTO MAS/INICIO DE COCCION.	+1min / ⏀	15.00

NOTA: No utilice la cocción de dos etapas en el modo de COCCION DOBLE.

Cocción con ASADOR GIRATORIO

Para asar uniformemente carnes y aves de hasta 2 kg, el asador giratorio utilizado junto con el modo de cocción a la PARRILA o cocción DOBLE 2 le permite cocinar alimentos sin tener que parar el horno para dar vuelta a los alimentos o recolocarlos.

* Suponga que desea cocinar un pollo durante 28 minutos con el ASADOR GIRATORIO.

Paso	Procedimiento	Orden	Visualización
1.	Pulse una vez la tecla 10 MIN.	10 MIN x 1	
2.	Pulse dos veces la tecla de SELECCION DE COCCION DOBLE.	1 /2 x 2	
3.	Pulse cuatro veces la tecla 1 MIN.	1 MIN x 4	
4.	Pulse tres veces la tecla de MODO DE MICROONDAS/FIJACION DE POTENCIA.	x 3	
5.	Pulse una vez la tecla 10 MIN. y cuatro veces la tecla 1 MIN.	10 MIN x 1 — 1 MIN x 4	
6.	Pulse la tecla del MODO DE PARRILLA.		
7.	Pulse la tecla de COCCION CON ASADOR GIRATORIO.		
8.	Pulse la tecla de 1 MINUTO MAS/INICIO DE COCCION.	+1min /	

NOTAS: 1. La brocheta es para la cocción con asador giratorio solamente. Extraiga el soporte de la brocheta después de finalizar la cocción con asador giratorio.
2. Las paredes de la cavidad podrían estar calientes. Póngase guantes para realizar la extracción.

PRECAUCION: El plato giradiscos se para durante la cocción con asador giratorio.

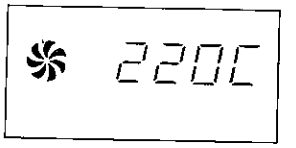
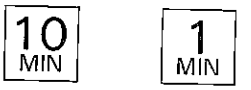
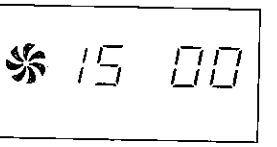
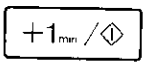
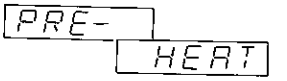
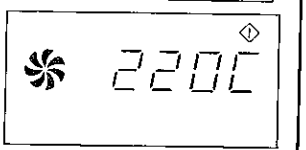
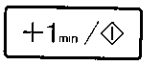
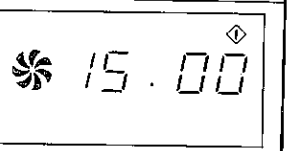
Precalentamiento

Su horno no necesita precalentarse. Sin embargo, podrá utilizar el precalentamiento para algunos platos específicos.

Precalentamiento y cocción

Su horno puede ser programado para que combine el precalentamiento y la cocción.

* Suponga que desea precalentar a 220°C y hacer galletas a 200°C durante 15 minutos.

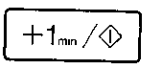
Paso	Procedimiento	Orden	Visualización
1.	Pulse tres veces la tecla de modo de CONVECCION/FIJACION DE TEMPERATURA.	x 3	
2.	Pulse una vez la tecla 10 MIN. y cinco veces la tecla 1 MIN.	 x 1 x 5	
3.	Pulse dos veces la tecla de MODO DE CONVECCION/FIJACION DE TEMPERATURA.	x 2	
4.	Pulse la tecla de 1 MINUTO MAS/INICIO DE COCCION.		
	Cuando el horno alcance la temperatura programada sonará cuatro veces una señal audible. El horno iniciará luego la operación de retención de la temperatura. El horno retendrá automáticamente la temperatura durante 15 minutos.		
5.	Abra la puerta, ponga los alimentos en el horno y empiece a cocinar.		

NOTA: Si desea precalentar y cocinar a la misma temperatura de convección, omita el paso 3 del procedimiento recién mencionado.

Precalentamiento

Su horno puede ser programado para que haga el precalentamiento solamente.

* Suponga que desea precalentar a 230°C.

Paso	Procedimiento	Orden
1.	Pulse dos veces la tecla de MODO DE CONVECCION/FIJACION DE TEMPERATURA.	x 2
2.	Pulse la tecla 1 MINUTO MAS/INICIO DE COCCION.	

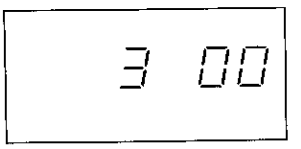
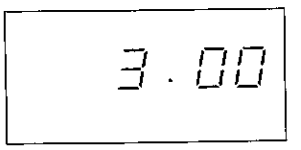
NOTA: Pulsando la tecla (MODO DE CONVECCION/FIJACION DE TEMPERATURA) podrá seleccionar la temperatura del horno deseada. La temperatura deseada aparecerá en el visualizador.

OTRAS FUNCIONES CONVENIENTES

Temporizador de minutos

Su horno está equipado con un temporizador de minutos de mucha utilidad, para cronometrar un tiempo de hasta 99 minutos y 90 segundos.

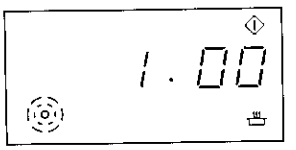
* Suponga que quiere cronometrar una llamada a larga distancia de 3 minutos.

Paso	Procedimiento	Orden	Visualización
1.	Pulse tres veces la tecla 1 MIN.	1 MIN x 3	
2.	Pulse la tecla TEMPORIZADOR DE MINUTOS.	⏲ / ▭	

1 minuto más

Esta característica le permite añadir rápidamente incrementos de 1 minuto al tiempo de cocción, pulsando simplemente la tecla [+1min /◇] (MINUTO MAS/INICIO DE COCCION) por cada minuto de más que desee. También podrá utilizar esta característica para iniciar rápidamente la cocción por microondas a nivel ALTO pulsando la tecla cuando el horno no esté aún funcionando.

* Suponga que desea cocinar durante 1 minuto a nivel ALTO.

Paso	Procedimiento	Orden	Visualización
1.	Pulse la tecla 1 MINUTO MAS/INICIO DE COCCION.	+1min /◇	

NOTA: La función de 1 minuto más solo puede utilizarse durante la cocción o antes de que pase un minuto después de haber terminado la cocción, cerrando la puerta y pulsando la tecla de [⊗ / ✳] (PARADA/CANCELACION).

INICIO AUTOMATICO

Usted podrá preparar el horno para que comience automáticamente a cocinar a cualquier hora que desee.

* Suponga que dese comenzar a cocinar un cocido durante 20 minutos al nivel MEDIO a partir de las 4:30 de esta tarde. Antes de preparar el horno cerciórese de que el reloj esté mostrando la hora del día correcta.

Paso	Procedimiento	Orden	Visualización
1.	Pulse cuatro veces la tecla 1 MIN. y tres veces la tecla 10 MIN.	1 MIN x 4 ; 10 S x 3	4 30
2.	Pulse la tecla de INICIO AUTOMATICO/PUESTA EN HORA DEL RELOJ.	◈ / ◷	4 30
3.	Pulse dos veces la tecla 10 MIN.	10 MIN x 2	20 00
4.	Pulse tres veces la tecla MODO MICROONDAS/FIJACION DE POTENCIA.	x 3	20 00
5.	Pulse la tecla 1 MINUTO MAS/INICIO DE COCCION.	+1min / ◈	Suponga que fija la 1:00 P.M. 1 00 El horno empezará a cocinar a las 4:30 P.M. 20 00

NOTAS: 1. El comienzo automático puede utilizarse para cualquier programa, excepto COCCION AUTOMATICA, DESCONGELACION FACIL, 1 MINUTO MAS y TEMPORIZADOR DE MINUTOS.

2. Para cancelar el comienzo automático pulse simplemente dos veces la tecla ⊘/✲ (PARADA/CANCELACION).

3. Su horno puede programarse para completar una serie de hasta 4 secuencias de cocción para cocción por MICROONDAS, CONVECCION, PARRILLA y DOBLE 1 ó 2. (Vea la página S-7.)

Teclas de más (▲)/menos (▼)

Utilizando las convenientes teclas [▼ | ▲] (MENOS/MAS) usted podrá añadir o restar tiempo de cocción. O ajustar el resultado de la cocción para la DESCONGELACION FACIL o COCCION AUTOMATICA antes de que comiencen, en lugar de tener que volver a introducir todo el programa de cocción.

* Suponga que desea cocinar (bien hecho) 1 kg de filetes en el modo de COCCION AUTOMATICA 4.

Paso	Procedimiento	Orden	Visualización
1.	Pulse cuatro veces la tecla COCCION AUTOMATICA.	x 4	AC-4
2.	Pulse una vez la tecla de INTRODUCCION DE PESO (NUMERO).	x 1	1.0 kg
3.	Seleccione el tipo de cocción deseado. Bien hecho; MAS Pulse la tecla MAS.		1.0 kg
4.	Pulse la tecla 1 MINUTO MAS/INICIO DE COCCION.		14.10

NOTAS: En el caso que necesite cancelar o cambiar la fijación MAS (▲) o MENOS (▼) antes de comenzar la DESCONGELACION FACIL y la COCCION AUTOMATICA:

- Para cancelar MAS o MENOS pulse de nuevo la misma tecla.
- Para cambiar de MAS a MENOS pulse simplemente la tecla ▼ (MENOS).
- Para cambiar de MENOS a MAS pulse simplemente la tecla ▲ (MAS).

Usted podrá seleccionar o cambiar la fijacion MAS o MENOS en cualquier momento antes de pulsar la tecla [+1min/⏻] (MINUTO MAS/INICIO DE COCCION).

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

Exterior del horno

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

Panel de control por teclas

Al limpiar el panel de control por teclas debe tener cuidado. Si el panel se ensucia será difícil introducir los datos. Abra la puerta antes de realizar la limpieza del panel para desactivar así las teclas. Utilizando un paño humedecido en agua solamente, páselo suavemente por el panel antas que éste quede limpio. Evite utilizar agua en exceso.
No utilice ningún limpiador químico o abrasivo porque el panel podría estropearse y no podrían introducirse datos con las teclas.

Interior del horno

1) A excepción de la pared trasera, las demás paredes interiores del horno son de acero inoxidable. Para facilitar la limpieza, limpie la suciedad con un paño blando humedecido o una esponja después de utilizar el horno, cuando éste está aún caliente. Para limpiar manchas pesadas, utilice jabón suave y aclare minuciosamente con agua caliente.
2) La pared trasera tiene un acabado de limpieza continua. El acabado ha sido formulado especialmente para oxidar gradualmente la mayoría de las manchas durante la cocción normal. La superficie de esta pared podría estropearse si utiliza limpiadores en polvo, abrasivos o limpiadores de venta en el comercio del ramo. Si las salpicaduras fuesen excesivas será necesario realizar la limpieza manual. En este caso, utilice una toalla de papel o una esponja para quitar la salpicadura excesiva mientras el horno está aún caliente y la salpicadura está todavía blanda.
3) Para que el efecto de limpieza en la pared de acabado de limpieza continua sea más eficaz, le recomendamos que, después de cocinar carnes grasientas, mantenga el horno vacío y en funcionamiento durante 30 minutos en el modo de convección y a 250°C.
4) Después de cada utilización, limpie la tapa de la guía de microondas, situada en el techo del horno, con un paño húmedo para eliminar las salpicaduras.
5) Limpie la grasa, comida derramada y salpicaduras de las con un paño suave o una esponja después de cada utilización, mientras el horno está aún caliente y las salpicaduras están todavía blandas; de esta forma evitará la acumulación de suciedad.
   Ésta acumulación podría causar fugas de energía de microondas del horno.

Plato giratorio y su soporte

Saque de vez en cuando el plato giratorio y su soporte para limpiarlos, o para limpiar el piso del horno. Lave el plato giratorio y su soporte con agua y jabón suave. Séquelos luego con un paño suave. El plato giratorio y su soporte pueden lavarse en un lavaplatos.

Puerta

Limpie frecuentemente la puerta y la ventana, en ambos lados, con un paño húmedo para limpiar los alimentos derramados o las salpicaduras.
Mantenga siempre el sello de la puerta y las superficies de sellado limpios de manera que no se acumule grasa, alimentos derramados o salpicaduras. Tal acumulación podría causar fugas de energía de microondas del horno.

Brocheta, puntas y soporte cerámico de la brocheta

La brocheta y las puntas son de acero niquelado, y el soporte de la brocheta es de cerámica. Estas piezas pueden lavarse con agua y jabón suave.

LOCALIZACION DE AVERIAS

Sírvase consultar los puntos siguientes antes de solicitar los servicios de un técnico.

1. Cuando abre la puerta, ¿se enciende la lámpara del horno? SI _____ NO ____

   NOTA: Una vez pulsada la tecla de APAGADO DE LA ALIMENTACION, la lámpara del horno no se encenderá, incluso cuando se abra la puerta.

2. Ponga una taza de agua en el horno y cierre firmemente la puerta. La lámpara de la puerta deberá apagarse si la puerta se cierre apropiadamente. Programe el horno para que funcione durante dos minutos a la MAXIMA POTENCIA.

   [+1min/⏀] x 2

   A. ¿Se enciende la lámpara? SI _____ NO ____

   B. ¿Funciona el ventilador de enfriamiento? SI _____ NO ____
   (Compruebe si funciona el ventilador poniendo la mano sobre las aberturas de ventilación.)

   C. ¿Gira el plato giratorio? SI _____ NO ____
   NOTA: El plato giratorio gira hacia la derecha o hacia la izquierda.

   D. Después de transcurridos dos minutos, ¿suena una señal audible y se apaga el indicador de cocción? SI _____ NO ____

   E. ¿Está caliente el agua en el interior del horno? SI _____ NO ____

3. Saque la taza del horno.
   Coloque correctamente el soporte cerámico de la brocheta y la brocheta (con las puntas) (vea la página S-5) y cierre firmemente la puerta. Programe el horno para que funcione durante 3 minutos a 180°C.
   Pulse estas teclas:

   [1 MIN] x 3 [⏀] [⏀] [⏀] x 5 [⏀] [⏀] [⏀] [+1min/⏀]

   A. ¿Se enciende la lámpara del horno? SI _____ NO ____

   B. ¿Funciona el ventilador de enfriamiento? SI _____ NO ____
   (Compruebe si funciona el ventilador poniendo la mano sobre las aberturas de ventilación.)

   C. ¿Gira el asador giratorio? SI _____ NO ____
   NOTA: La brocheta gira hacia adelante o hacia atrás.
   El plato giradiscos se para durante la cocción con asador giratorio.

   D. ¿Está el interior del horno caliente después de transcurridos tres minutos? SI _____ NO ____

4. Programe el hrono para que funcione durante 3 minutos en el modo de PARRILLA con el ASADOR GIRATORIO.

   [1 MIN] x 3 [⏀] [⏀] [⏀] [⏀] [⏀] [⏀] [+1min/⏀]

   A. Una vez transcurridos 3 minutos, ¿se pone rojo el elemento de calentamiento de la parrilla? SI _____ NO ____

Después de probar el funcionamiento del ASADOR GIRATORIO, quite la brocheta (con las puntas) y el soporte cerámico de la brocheta del horno.

Si la respuesta a todas las preguntas hechas fuese "NO", acuda a un agente de servicio SHARP autorizado y notifíquele el resultado de sus comprobaciones.

ESPECIFICACIONES

Tensión alterna:	220 V, 50 Hz, monofásica
Fusible:	16 A, retardo de tiempo
Energía eléctrica de CA:	
Microondas:	1,5 kW
Convección:	1,6 kW
Parrilla:	2,6 kW máxima
Doble:	3,0 kW
Potencia de salida:	
Microondas:	750 W (carga de 2 litros de agua)
Elemento calentador de cocción:	1.500 W
Elemento calentador de la parrilla:	1.000 W
Frecuencia de microondas:	2.450 MHz
Dimensiones exteriores:	555 mm(An.) x 300 mm(Al.) x 362 mm(Prof.)
Dimensiones de la cavidad:	375 mm(An.) x 254 mm(Al.) x 385 mm(Prof.)
Capacidad del horno:	36,7 litros
Uniformidad de cocción:	Sistema de plato giratorio (ϕ365 mm)
Peso:	30 kg aproximadamente

NOTE

NOTE

SHARP

SHARP CORPORATION

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.
Sonninstrasse 3, 2000 Hamburg 1
West Germany

TINSEA462WRR0-H91

Imprimé en Thaïlande
Stampato in Tailandia
Impreso en Tailandia