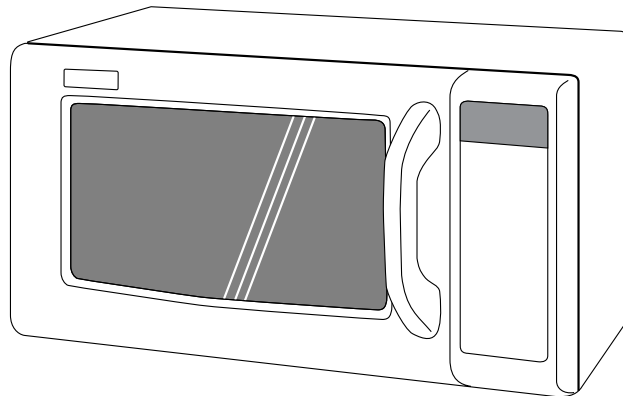




SHARP

PROFESSIONELLES MIKROWELLENGERÄT
FOUR A MICRO-ONDES COMMERCIAL
KOMMERCIËLE MAGNETRONOVEN
FORNO A MICROONDE COMMERCIALE
HORNO MICROONDAS INDUSTRIAL



D	BEDIENUNGSANLEITUNG - Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten. Achtung: Die Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Serviceanweisungen sowie jeglicher Eingriff, der das Betreiben des Gerätes in geöffnetem Zustand (z.B. geöffnetes Gehäuse) erlaubt, führt zu erheblichen Gesundheitsschäden. <i>Dieses Gerät entspricht den Anforderungen der EG-Richtlinien 89/336/EWG und 73/23/EWG mit Änderung 93/68/EWG. SERVICEABWICKLUNG FÜR DEUTSCHLAND, siehe Seite 87.</i>
F	MODE D'EMPLOI - Ce mode d'emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d'utiliser votre four à micro-ondes. Avertissement: Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien en sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte. <i>Ce matériel répond aux exigences contenues dans les directives 89/336/CEE et 73/23/CEE modifiées par la directive 93/68/CEE.</i>
NL	GEbruIKSAANWIJZING - Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt. Waarschuwing: Het niet naleven van de gebruiks- en onder- houdsvoorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels. <i>Dit apparaat voldoet aan de eisen van de richtlijnen 89/336/EEG en 73/23/EEG, gewijzigd door 93/68/EEG.</i>
I	MANUALE D'ISTRUZIONI - Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno. Avvertenza: La mancata osservanza di queste istruzioni sull'uso e sulla manutenzione del forno, o l'alterazione del forno che ne permetta l'uso a sportello aperto, possono costituire un grave pericolo per la vostra salute. <i>Quest' apparecchio è conforme ai requisiti delle direttive 89/336/EEC e 73/23/EEC, come emendata dalla direttiva 93/68/EEC.</i>
E	MANUAL DE INSTRUCCIONES - Este manual contiene información muy importante que debe leerse antes de utilizar el horno. Advertencia: Pueden presentarse serios riesgos para su salud si no respeta estas instrucciones de uso y mantenimiento, o si el horno se modifica de forma que pueda ponerse en funcionamiento con la puerta abierta. <i>Este aparato satisface las exigencias de las Directivas 89/336/CEE y 73/23/CEE, modificadas por medio de la 93/68/CEE.</i>

DEUTSCH
Seite 1/D-1

FRANÇAIS
Page 18/F-1

NEDERLANDS
Bladzijde 35/NL-1

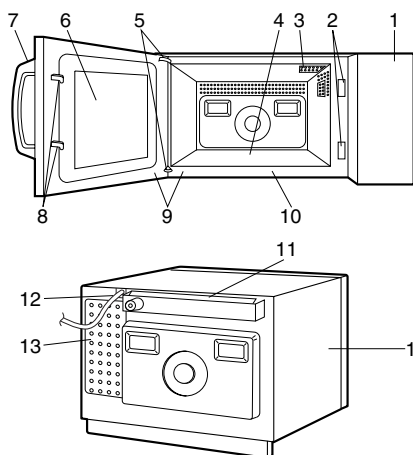
ITALIANO
Pagina 52/I-1

ESPAÑOL
Página 69/E-1

R-15AT 1000W(IEC 60705)



BEZEICHNUNG DER BAUTEILE/L'ES ORGANES



D

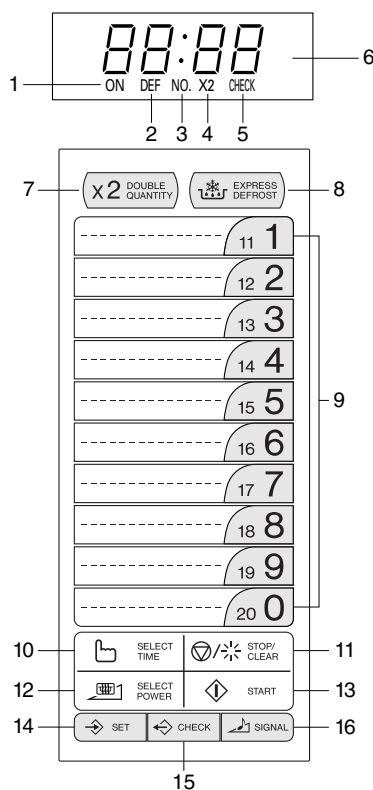
GERÄT

- 1 Bedienfeld
- 2 Öffnungen für Türsicherheitsverriegelung
- 3 Garraumlampe
- 4 Keramikboden (nicht entfernbar)
- 5 Türscharniere
- 6 Tür
- 7 Türgriff
- 8 Türsicherheitsverriegelung
- 9 Türdichtungen und Dichtungsoberflächen
- 10 Innenraum-Abdeckungsplatte
- 11 Belüftungsabdeckung und-öffnungen
- 12 Netzkabel
- 13 Lufteintrittsöffnungen
- 14 Außenseite

F

FOUR

- 1 Tableau de commande
- 2 Ouvertures des verrous de la porte
- 3 Eclairage du four
- 4 Sole en céramique (non amovible)
- 5 Charnières
- 6 Porte
- 7 Poignée d'ouverture de la porte
- 8 Loquets de sécurité
- 9 Joint de porte et surface de contact du joint
- 10 Face de la cavité
- 11 Ouïes d'aération et couvercle
- 12 Cordon d'alimentation
- 13 Entrées d'air
- 14 Carrosserie extérieure



ELEKTRONISCHES BE-DIENFELD

ANZEIGE UND SYMBOLE

Vergewissern Sie sich nach dem Einschalten anhand der Symbole, dass das Gerät wie vorgesehen arbeitet.

- 1 Garbetrieb-Anzeige
Zeigt an, dass gegart wird.
- 2 Anzeige für SCHNELLES AUFTAUEN
- 3 Speichernummern-Anzeige
- 4 Anzeige für doppelte Menge
- 5 Kontrollbetrieb-Anzeige
- 6 Digitalanzeige

BEDIENUNGSTASTEN

- 7 DOPPELTE-MENGE-Taste
- 8 EXPRESS AUFTAU-Taste
- 9 NUMMERN-Tasten
- 10 ZEITWAHL-Taste
- 11 STOP/LÖSCHEN-Taste
- 12 LEISTUNGSSSTUFEN-Taste
- 13 START-Taste
- 14 EINSTELL-Taste
- 15 KONTROLL-Taste
- 16 SIGNAL-Taste

TABLEAU DE COMMANDE

TABLEAU DE COMMANDE ET TÉMOINS

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

- 1 Témoin de cuisson
Il s'éclaire pendant la cuisson.
- 2 Témoin DÉCONGÉLATION RAPIDE
- 3 Numéro de mémoire
- 4 Témoin de quantité double
- 5 Témoin de mode de vérification
- 6 Affichage numérique

TOUCHES D'OPÉRATION

- 7 Touche QUANTITÉ DOUBLE
- 8 Touche DÉCONGÉLATION RAPIDE
- 9 Touche NUMÉROTÉE
- 10 Touche SÉLECTION DE DURÉE
- 11 Touche ARRÊT/ANNULATION
- 12 Touche SÉLECTION DE PUISSANCE
- 13 Touche MARCHÉ
- 14 Touche RÉGLAGE
- 15 Touche VÉRIFICATION
- 16 Touche SIGNAL



NAMEN VAN ONDERDELEN/NOME DELLE PARTI/NOMBRE DE LAS PIEZAS

(NL)

OVEN

- 1 Bedieningspaneel
- 2 Openingen voor deurvergrendeling
- 3 Ovenlamp
- 4 Keramische vloerplaat (kan niet verwijderd worden)
- 5 Deurscharnieren
- 6 Deur
- 7 Deur open-hendel
- 8 Veiligheidsdeurgrendels
- 9 Deurafdichtingen en pasvlakken
- 10 Voorplaat van ovenruimte
- 11 Ventilatie-afdekking
- 12 Netsnoer
- 13 Luchtinlaatopeningen
- 14 Behuizing

(I)

FORNO

- 1 Pannello comandi
- 2 Aperture di bloccaggio sportello
- 3 Luce forno
- 4 Piano di ceramica (Non asportabile)
- 5 Cerniere sportello
- 6 Sportello
- 7 Manico di apertura sportello
- 8 Ganci di sicurezza sportello
- 9 Sigilli sportello e superfici di sigillo
- 10 Piastra frontale del vano forno
- 11 Copertura di ventilazione dell'aria
- 12 Cavo di alimentazione
- 13 Aperture di aspirazione dell'aria
- 14 Mobile esterno

(E)

HORNO

- 1 Panel de control
- 2 Orificios de cierre de la puerta
- 3 Lámpara del horno
- 4 Piso de cerámica (No desmontable)
- 5 Bisagras de la puerta
- 6 Puerta
- 7 Asa de abertura de la puerta
- 8 Pestillos de la puerta de seguridad
- 9 Sellos de la puerta y superficies de sellado
- 10 Placa frontal hueca
- 11 Cubierta de ventilación de aire
- 12 Cable de alimentación
- 13 Aberturas de entrada de aire
- 14 Exterior de la caja

AUTO-TOUCH BEDIENINGSPANEEL

DISPLAY EN INDICATORS

Controleer of de indicators van de gewenste ovenfunctie(s) oplichten nadat u de oven heeft gestart.

- 1 Kookindicator
Deze indicator toont dat het koken is gestart.
- 2 SNELONTDOOI-indicator
- 3 Geheugennummerindicator
- 4 Dubbele hoeveelheid-indicator
- 5 Controlefunctie-indicator
- 6 Digitale display

BEDIENINGSTOETSEN

- 7 DUBBELE HOEVEELHEID-toets
- 8 SNELONTDOOI-toets
- 9 NUMMER-toetsen
- 10 TIJD INSTELLEN-toets
- 11 STOPPEN/WISSEN-toets
- 12 VERMOGEN INSTELLEN-toets
- 13 START-toets
- 14 INSTEL-toets
- 15 CONTROLE-toets
- 16 BEDIENINGSTOON-toets

PANNELLO COMANDI

DISPLAY E INDICATORI

Controllate gli indicatori dopo l'avviamento del forno, per avere la conferma che funzioni nel modo desiderato.

- 1 Indicatore di cottura
Indica che la cottura è in progresso.
- 2 Indicatore SCONGELAMENTO RAPIDO
- 3 Indicatore di numero memoria
- 4 Indicatore di quantità doppia
- 5 Indicatore di modo verifica
- 6 Display digitale

PULSANTI DI FUNZIONAMENTO

- 7 Tasto QUANTITÀ DOPPIA
- 8 Tasto SCONGELAMENTO RAPIDO
- 9 Tasti NUMERO
- 10 Tasto SELEZIONE TEMPO
- 11 Tasto ARRESTO/CANCELLAZIONE
- 12 Tasto SELEZIONE POTENZA
- 13 Tasto AVVIO
- 14 Tasto IMPOSTAZIONE
- 15 Tasto CONTROLLO
- 16 Tasto SEGNALE

PANEL DE CONTROL DE TOQUE AUTOMATICO

VISUALIZADOR E INDICADORES

Compruebe los indicadores después de poner el horno en funcionamiento para asegurarse de que su operación va ya a ser la deseada.

- 1 Indicador de cocción
Este indicador muestra que el horno está cocinando.
- 2 Indicador de DESCONGELACIÓN RÁPIDA
- 3 Indicador del número de la memoria
- 4 Indicador de cantidad doble
- 5 Indicador del modo de comprobación
- 6 Visualizador digital

TECLAS DE MANEJO

- 7 Tecla de DOBLE CANTIDAD
- 8 Tecla de DESCONGELACIÓN RÁPIDA
- 9 Teclas NUMÉRICAS
- 10 Tecla de SELECCIÓN DE TIEMPO
- 11 Tecla de PARADA/CANCELACIÓN
- 12 Tecla de SELECCIÓN DE POTENCIA
- 13 Tecla de INICIO
- 14 Tecla de FIJACIÓN
- 15 Tecla de COMPROBACIÓN
- 16 Tecla de SEÑAL



ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

IMPORTANTE: ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA PERSONALE DA LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER OGNI RIFERIMENTO FUTURO.

Per evitare pericolo d'incendi

1. **Il forno a microonde non deve rimanere incostudito durante il funzionamento. I livelli di potenza troppo alti o i tempi di cottura troppo lunghi possono surriscaldare il cibo e causare un incendio.**
2. Questo forno non è progettato per essere incorporato in una parete o mobile.
3. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile, in modo da poter staccare facilmente il cavo di alimentazione in caso d'emergenza.
4. La tensione di alimentazione del forno deve essere di 230 V, 50 Hz, con un fusibile del quadro di distribuzione o un salvavita di un minimo di 16A.
5. Questo apparecchio deve essere collegato ad un circuito elettrico dedicato.
6. Non lasciate il forno vicino a fonti di calore come, per esempio, un forno convenzionale.
7. Non installate il forno in un posto molto umido o dove si può accumulare la condensa.
8. Non lasciate o usate il forno all'aperto.
9. **Qualora il forno dovesse produrre del fumo, spegnetelo ovvero sfilatene la spina dalla presa di corrente, mantenendo inoltre lo sportello chiuso in modo da soffocare le eventuali fiamme.**
10. **Usate esclusivamente recipienti e utensili adatti per forni a microonde. Riferitevi a "CONSIGLI E INFORMAZIONI UTILI" a pag. I-15. Si raccomanda di verificare gli utensili affinché risultino adatti all'utilizzo all'interno di forni a microonde.**
11. **In caso di riscaldamento di alimenti contenuti in contenitori di plastica o di carta, a causa della possibilità della loro combustione mantenete il forno sotto osservazione.**
12. **Dopo l'uso, pulire il piano di ceramica e il vano forno. Essi devono essere asciutti ed esenti da grasso. Le accumulazioni di grasso possono surriscaldarsi, fumare o infiammarsi.**
13. Non mettete materiali infiammabili vicino al forno o alle aperture di ventilazione.
14. Non bloccate le aperture di ventilazione.
15. Togliete dal cibo e dal suo involucro i sigilli e fili di chiusura metallici. La formazione di arco sulle superfici metalliche può causare un incendio.
16. Non usate il forno a microonde per friggere o riscaldare l'olio di frittura. La temperatura in tal caso non può essere controllata e può causare un incendio.
17. Per fare il granoturco soffiato (popcorn), usate esclusivamente un forno a microonde speciale.
18. Non conservate cibo od oggetti all'interno del forno.
19. Controllate le regolazioni dopo aver avviato il forno, per accertarvi che esso funzioni nel modo desiderato.
20. Per evitare surriscaldamento o incendio, prestare molta attenzione per la cottura o il riscaldamento di cibi che contengono molto zucchero o sostanze grasse, quali ad esempio,

salsicce, pasticcio di carne o dolci di Natale.

21. Seguire i relativi suggerimenti presenti in questo manuale di istruzioni e nel paragrafo del libro di ricette allegato.

Per evitare potenziali ferite

ATTENZIONE:

1. Non usate il forno se è danneggiato o non funziona normalmente. Controllate quanto segue prima di continuare ad usarlo.
 - a) Che lo sportello si chiuda correttamente e che non sia fuori sesto o deformato.
 - b) Che le cerniere e i dispositivi di chiusura dello sportello non siano rotti o allentati.
 - c) Che la guarnizioni e le superfici tenuta dello sportello non siano danneggiate.
 - d) Che la cavità del forno o lo sportello non siano ammaccati.
 - e) Che il cavo di alimentazione e la sua spina non siano danneggiati.
2. Se lo sportello o le sue guarnizioni si danneggiano, interrompete l'uso del forno sino all'avvenuta riparazione da parte di personale competente.
3. **Non cercare mai di adattare, riparare o modificare il forno personalmente. Qualsiasi intervento di assistenza o riparazione dell'apparecchio che richieda la rimozione della copertura di protezione dall'esposizione diretta alle microonde deve essere effettuato esclusivamente da personale specializzato.**
4. Non fate funzionare il forno con lo sportello aperto, e non modificate in alcun modo le chiusure a scatto del forno.
5. Non fate funzionare il forno se c'è un oggetto tra le guarnizioni e le superfici di tenuta dello sportello.
6. Non lasciate che grasso o sporco si accumulino sulle guarnizioni e sulle parti vicine. Seguite le Istruzioni di "MANUTENZIONE E PULIZIA" a pag. I-14.
7. Chi porta uno STIMOLATORE CARDIACO deve rivolgersi al medico o al fabbricante dello stimolatore cardiaco riguardo alle precauzioni da prendere per l'uso del forno a microonde.

Per evitare le scosse elettriche

1. Il mobile del forno non deve assolutamente essere smontato.
2. Non inserite alcun oggetto nelle aperture di ventilazione del forno. Se vi spandete dentro un liquido, spegnete immediatamente il forno, staccate il cavo di alimentazione e chiamate il tecnico di servizio SHARP autorizzato.
3. Non immergete il cavo di alimentazione o la sua spina nell'acqua od altro liquido.
4. Non lasciare pendere il cavo di alimentazione dal bordo di un tavolo o di un banco di lavoro.
5. Tenete il cavo di alimentazione lontano dalle superfici riscaldate, soprattutto dalla parte posteriore del forno.
6. Non cercate di sostituire da soli la lampadina del forno, e non fatela sostituire da chi non sia un elettricista SHARP autorizzato. Si la lampadina si, guasta, rivolgetevi al rivenditore o ad un concessionario SHARP autorizzato.



- Se il cavo di alimentazione del forno dovesse danneggiarsi, deve essere sostituito con un cavo speciale da un tecnico SHARP autorizzato.

Per evitare esplosioni o bolliture improvvise

ATTENZIONE:

- Per evitare esplosioni o bolliture improvvise. non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati, perché potrebbero esplodere.**
- Il riscaldamento di bevande mediante microonde può produrre una loro ritardata ed improvvisa ebollizione e, pertanto, è necessario fare attenzione durante il maneggio del contenitore in cui si trovano.**
- Non usate mai recipienti sigillati. Togliete i sigilli e coperchi prima dell'uso. I recipienti sigillati possono esplodere a causa dell'aumento della pressione, anche dopo lo spegnimento del forno.
- Fate attenzione usando il forno a microonde con i liquidi. Usate recipienti con grandi aperture che permettano la fuoriuscita delle bolle d'aria.

Non riscaldare mai in recipienti con collo stretto, come i poppatoi, perché potrebbe verificarsi un'eruzione del contenuto dal contenitore quando vengono riscaldati, con pericolo di bruciature.

Per evitare le improvvise eruzioni del liquido bollente con possibili bruciature:

- Predisporre un periodo di tempo non eccessivamente lungo (vedi pag. I-16).
- Mescolare bene il liquido prima di cuocere o riscaldare.
- Durante il riscaldamento si consiglia di porre nel liquido un'astuccia di vetro, o qualcosa di simile (purché non di metallo).
- Lasciar riposare il liquido nel forno per almeno 20 secondi alla fine del tempo di cottura per evitare l'eruzione ritardata della bollitura.
- Non usare il forno a microonde per cuocere le uova con il guscio né per riscaldare le uova sode intere, perché potrebbero esplodere dopo la fase di riscaldamento. Per cucinare o riscaldare le uova che non sono state strapazzate, foratene il tuorlo e l'albume.**
- Forate la buccia delle patate, salicce e frutta prima di cucinarle, perché altrimenti possono esplodere.

Per evitare bruciature

ATTENZIONE:

Al fine di evitare scottature, prima del consumo si raccomanda di agitare bene il contenuto di biberon o di vasetti per l'alimentazione dei bambini, nonché di controllarne la temperatura.

- Per evitare bruciature, usate stracci o guanti da cucina per togliere il cibo dal forno.
- Per evitare ustioni causate dal vapore o da improvvise eruzioni di bollitura, aprire sempre contenitori, recipienti per pop-corn, sacchetti da forno, ecc., tenendoli lontani dal viso e dalle mani.
- Per evitare bruciature, provate sempre la temperatura del cibo e rimescolatelo prima di servirlo, facendo particolarmente attenzione alla temperatura dei cibi e delle bevande prima di imboccare i neonati, i bambini e i vecchi.**

La temperatura del contenitore non è un indice sicuro della temperatura del cibo o della bevanda all'interno; controllatene sempre la temperatura.

- Per evitare le bruciature causate dalla fuoriuscita del vapore e del calore, tenetevi discosti dallo sportello del forno quando lo aprite.
- Per far uscire il vapore ed evitare bruciature, praticate delle incisioni sui cibi ripieni riscaldati.
- Non lasciare che i bambini si avvicinino allo sportello per evitare che possano scottarsi.
- Non toccate la parte posteriore del forno, perché diventa molto calda.

Per evitare che i bambini usino il forno in modo sbagliato

AVVERTENZA:

Permettere ai bambini di usare il forno a microonde senza controllo di adulti solo quando sono state fornite adeguate istruzioni in modo che questi possano farlo in modo sicuro ed abbiano ben compreso i rischi derivanti da un uso non appropriato.

- I bambini devono usare il forno soltanto in presenza di un adulto. Non lasciare che i bambini si appoggino o si dondolino contro lo sportello del forno. Inoltre, non permettere loro di usare il forno come un giocattolo. I bambini piccoli devono essere controllati così da evitare che giochino con il forno.
- Illustrare ai bambini le norme di sicurezza: insegnare loro ad usare le presine per togliere i piatti dal forno, a rimuovere con precauzione i coperchi e, in particolare, gli involucri (ad esempio i materiali autoriscaldanti) usati per rendere il cibo croccante, in quanto possono diventare estremamente caldi.

Altri avvertimenti

- Non modificate il alcun modo il forno.
- Non spostate il forno mentre sta funzionando.
- Questo forno serve alla preparazione dei cibi e deve essere usato esclusivamente a questo scopo. Esso non è adatto per l'uso in un laboratorio.

Per evitare difetti di funzionamento o danni al forno:

- Mai far funzionare il forno quando è vuoto, perché ciò lo può danneggiare.
- Usando un piatto per rosolare i cibi, o del materiale autoriscaldante, mettetelo sempre sotto di esso del materiale isolante resistente al calore, come un piatto di porcellana, per evitare danni al piano di ceramica. Non dovete inoltre superare il tempo di preriscaldamento specificato nelle istruzioni del piatto.
- Non usate utensili metallici, perché riflettono le microonde e causano la formazione di arco. Non mettete barattoli nel forno.
- Non mettete alcun oggetto sul mobile esterno del forno durante qualsiasi modo di riscaldamento.

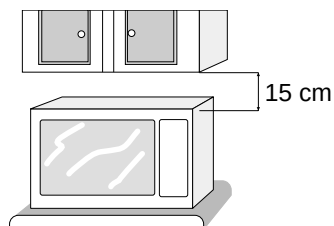
NOTA:

- Se non siete sicuri sul modo di collegare il forno, rivolgetevi ad un elettricista qualificato.
- Il fabbricante e il rivenditore non possono essere ritenuti responsabili per i danni al forno e le ferite alle persone causati dalla non osservanza della procedura corretta di collegamento elettrico.
- Sulle pareti del forno, o intorno alle guarnizioni e superfici di tenuta dello sportello, potrebbero formarsi vapore o gocce d'acqua. Ciò è normale e non indica una perdita o un difetto del forno.



INSTALLAZIONE

- 1) Togliete tutto il materiale d'imballaggio dall'interno della cavità del forno. Togliete tutte le pellicole blu di protezione dall'esterno del forno.
- 2) Controllate con cura che il forno non sia danneggiato.
- 3) Mettete il forno su una superficie piana sufficientemente solida da sopportarne il peso e il cibo più pesante che si possa cuocere.
- 4) Controllare che sopra il forno vi sia uno spazio libero di almeno 15 cm.
- 6) L'unità può essere fissata a un piano di copertura o un supporto. A questo scopo l'unità sul fondo è dotata di un foro per vite. Dopo avere installato definitivamente il forno, eseguire un foro nel piano di copertura per una vite autofilettante di 5 mm. Il sostegno dovrebbe stare a 20 mm dal lato sinistro dell'involucro esterno e 180 mm più indietro rispetto al bordo anteriore della piastra frontale del vano forno.



- 5) Inserite la spina del cavo di alimentazione del forno in una presa a muro standard a massa.

ACCESSORI

Accertatevi che i seguenti accessori siano presenti:

Manuali ecc.

- Manuale d'istruzioni
- Adesivo del menu
Scrivete i tempi di cottura e i nomi dei piatti su questo adesivo e attaccatelo al pannello dei comandi.
- Foglio delle avvertenze cautelari (AVVERTENZE E ISTRUZIONI PARTICOLARI: Matricola TCAUHA276WRRZ)

NOTE:

- Ordinando gli accessori, dite al rivenditore o ad un tecnico di servizio SHARP autorizzato il nome della parte e il nome del modello.
- Il nome del modello è stampato sulla copertina di questo manuale di istruzioni.

ITALIANO



PRIMA DI USARE IL FORNO

Il funzionamento del forno viene controllato premendo i tasti appropriati sul pannello dei comandi. Ogni volta che viene premuto un tasto del pannello dei comandi si dovrebbe avvertire un segnale acustico.

- Dopo avere collegato il forno a microonde alla presa di corrente, sul display digitale appare .
- Le immissioni sulla tastierina si possono eseguire soltanto quando lo sportello è chiuso.
- Quando non vengono premuti tasti per più di 3 minuti, la modalità di programmazione o di controllo viene disattivata.
- All'azzeramento del tempo, sul display appare . Scompare quando viene aperto lo sportello del forno o quando viene premuto il tasto **ARRESTO/CANCELLAZIONE** .

IMPOSTAZIONE DEL SEGNALE ACUSTICO

- Si può scegliere tra 2 suoni diversi o di disattivare il segnale acustico del forno.
- Per impostare un segnale, toccare due volte il tasto **IMPOSTAZIONE** entro 2 secondi e poi tenere premuto il tasto **SEGNALE** fino ad avvertire il suono desiderato.

ARRESTO DEL FORNO

- Se si desidera arrestare il forno durante la cottura, premere una volta il tasto **ARRESTO/CANCELLAZIONE** o aprire lo sportello (tranne durante la cottura programmata). Per avviare di nuovo il forno, chiudere lo sportello e premere il tasto **AVVIO** entro 1 minuto.
- Quando lo sportello viene aperto durante la cottura programmata, il programma viene cancellato.
- Se si desidera cancellare un programma durante la cottura, premere due volte il tasto **ARRESTO/CANCELLAZIONE** .
- Se si desidera correggere un errore durante la programmazione, premere una volta il tasto **ARRESTO/CANCELLAZIONE** .



COME AZIONARE IL FORNO

Introduzione: L'acqua, lo zucchero e il grasso assorbono le microonde che determinano la vibrazione delle loro molecole. Questo genera calore per attrito, allo stesso modo di quando ci si riscalda le mani strofinandole l'una con l'altra. La parti esterne dei cibi vengono riscaldate dall'energia delle microonde mentre le parti rimanenti per conduzione. Affinché i cibi vengano riscaldati uniformemente è importante girarli, riposizionarli o mescolarli. Quando raccomandato, non muovere i cibi, non è opzionale, ma è necessario per ottenere una cottura completa. È particolarmente importante per i cibi più compatti quale un trancio di carne.

NOTE:

- Le microonde passano attraverso le stoviglie e gli utensili non metallici e riscaldano il cibo in essi contenuti.
- Le microonde vengono riflesse dal metallo.
- Il forno è dotato di rivestimento metallico e di una fitta rete metallica sullo sportello per evitare la dispersione delle microonde.
- Le stoviglie metalliche non sono adatte per la cottura a microonde.

COTTURA PROGRAMMATA

NOTE SULLA COTTURA PROGRAMMATA:

- Questo forno è dotato di 20 banchi di memoria (1-20) che servono per la memorizzazione di programmi di cottura.
- I banchi di memoria 1-0 sono stati preprogrammati come mostrato in tabella. Se necessario, questi banchi di memoria preprogrammati possono essere modificati singolarmente.
- Inoltre, per tutti i banchi di memoria viene memorizzata una costante di tempo 1,7 per quantità doppie. Se necessario, la costante di tempo memorizzata può anche essere cambiata singolarmente.
- Le informazioni contenute nei banchi di memoria, durante le interruzioni di corrente non vengono perse. Dopo le interruzioni di corrente non è necessario riprogrammare il forno. Per questo tipo di memoria non occorrono batterie.
- Se si desidera memorizzare o controllare il programma o la cottura utilizzando i banchi di memoria 11-20, premere due volte il tasto **NUMERO** desiderato entro 1 secondo.

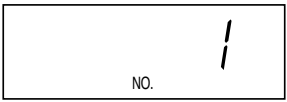
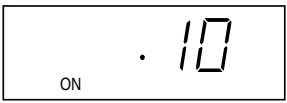
No. memoria	Tempo di cottura	Potenza emessa
1	10 sec.	100%
2	20 sec.	100%
3	30 sec.	100%
4	45 sec.	100%
5	1 min.	100%
6	1 min. 15 sec.	100%
7	1 min. 30 sec.	100%
8	2 min.	100%
9	2 min. 30 sec.	100%
0	3 min.	100%

Per controllare i programmi memorizzati far riferimento a "Controllo della memoria" a pagina I-9.

Per modificare i programmi memorizzati, far riferimento a "Memorizzazione di un programma" a pagina I-6.

COTTURA CON PROGRAMMAZIONE

Esempio: Quando si desidera cuocere usando la memoria 1 programmata per 10 secondi al 100%.

Passo	Procedura	Sequenza tasti	Display
1	Premere il tasto NUMERO  .		 Dopo circa 1 secondo. 



COTTURA DI DOPPIE PORZIONI CON PROGRAMMAZIONE

Esempio: Quando si desidera cuocere una quantità doppia usando la memoria 1.

Passo	Procedura	Sequenza tasti	Display
1	Premere il tasto QUANTITÀ DOPPIA .		 NO. lampeggia.
2	Premere il tasto NUMERO .		 Dopo circa 1 secondo.

- Note:
- Se il tempo memorizzato eccede il tempo massimo per la cottura di una quantità doppia, il display mostra l'indicazione "EE9" e quindi il forno si arresta. La memoria può essere utilizzata per la cottura di una sola porzione. Per quanto riguarda il tempo massimo si prega di vedere sotto.
 - Quantità doppia si riferisce al tempo necessario per la cottura di una doppia porzione; non indica un tempo doppio.
 - Per il sistema di cottura "PROGRAMMATA" non occorre usare il tasto **AVVIO** . Se sul display viene indicato un programma, START non può essere usato per avviare il forno.

MEMORIZZAZIONE DI UN PROGRAMMA

È possibile cambiare i programmi memorizzati in tutti i banchi di memoria.

Gli stadi di cottura che possono essere immessi sono:

No. memoria 1-10 Massimo 3 stadi

No. memoria 11-20 Massimo 2 stadi

Livello potenza microonde 0~100%

Tempo di cottura Massimo 30 minuti per ogni stadio.
Il tempo di cottura totale è di massimo 30 minuti.

Guida alla cottura e livello di potenza

Usare il tasto **NUMERO** appropriato dopo avere premuto il tasto **SELEZIONE POTENZA** .

La tabella seguente fornisce gli esempi di cibi tipicamente cotti ai vari livelli di potenza delle microonde.

Tasti numerico	Livello potenza delle microonde	Display	Esempi di cibi
SELEZIONE POTENZA	100%	P-HI	Bevande, frutta, verdura, riso/pasta minestre
9	90%	P-90	
8	80%	P-80	
7	70%	P-70	
6	60%	P-60	Frutti di mare, dolci, biscotti, fettine, cassuole, lasagne
5	50%	P-50	
4	40%	P-40	
3	30%	P-30	Scongelamento, ammorbidimento del burro
2	20%	P-20	
1	10%	P-10	Per riscaldare i cibi
0	0%	P- 0	Potenza microonde nulla

P = Potenza



Per programmare il tempo e il livello di potenza in una memoria

Esempio: Quando si desidera impostare 4 minuti al 60% per la prima sequenza e 2 minuti al 30% per la seconda sequenza per 1 servizio in memoria 1.

Passo	Procedura	Sequenza tasti	Display
1	Premere due volte il tasto IMPOSTAZIONE entro 2 secondi.	SET X 2	 NO. lampeggia.
2	Premere il tasto NUMERO 1.		 NO. 1
3	Premere il tasto SELEZIONE TEMPO .		 . 0
4	Immettere il tempo di cottura desiderato per la prima sequenza. (4 minuti)		 4.00
5	Premere il tasto SELEZIONE POTENZA .		 P-
6	Immettere il livello di potenza desiderato per la prima sequenza. (60%)		 P- 60
7	Premere il tasto SELEZIONE TEMPO .		 . 0
8	Immettere il tempo di cottura per la seconda sequenza. (2 minuti)		 2.00
9	Premere il tasto SELEZIONE POTENZA .		 P-
10	Immettere il livello di potenza desiderato per la seconda sequenza. (30%)		 P- 30
11	Premere due volte il tasto IMPOSTAZIONE per completare l'impostazione.	SET X 2	 .

P = Potenza

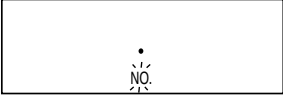
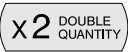
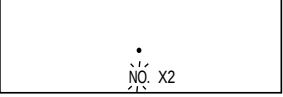
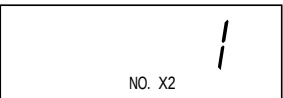
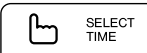
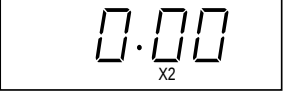
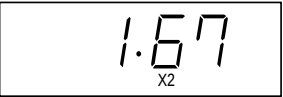
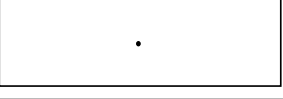
- Note:
- Quando il tempo di cottura supera il tempo massimo, sul display appare "EE9". Vedere a pagina I-14.
 - Se il tempo programmato supera il tempo massimo di una quantità doppia, non è possibile memorizzare la doppia quantità. Si può cuocere soltanto 1 servizio.
 - Per il 100% non è necessario premere il tasto **SELEZIONE POTENZA** .
 - Al passo 1, quando il tasto **IMPOSTAZIONE** viene premuto la seconda volta viene emesso il segnale acustico.



Per cambiare la costante di tempo per la quantità doppia

La costante di tempo predefinita per la quantità doppia è 1,7 volte il tempo di cottura della quantità singola, tuttavia è possibile cambiare la costante per adattarla alle proprie esigenze.

Esempio: Quando si desidera sostituire la costante di tempo con 1,67 in memoria 1.

Passo	Procedura	Sequenza tasti	Display
1	Premere due volte il tasto IMPOSTAZIONE entro 2 secondi.	 X 2	 NO. lampeggia.
2	Premere il tasto QUANTITÀ DOPPIA .		
3	Premere il tasto NUMERO  .		
4	Premere il tasto SELEZIONE TEMPO .		
5	Impostare la costante di tempo (1,67).		
6	Premere due volte il tasto IMPOSTAZIONE per completare l'impostazione.	 X 2	

- Note:
1. Quando si desidera cambiare la costante di tempo, deve essere impostata separatamente per ogni tasto.
 2. La costante di tempo può essere impostata tra 0,00 e 9,99.
 3. Al passo 1, quando il tasto **IMPOSTAZIONE**  viene premuto la seconda volta viene emesso il segnale acustico.



CONTROLLO DELLA MEMORIA

È possibile controllare le informazioni programmate in memoria.

Controllo del tempo e del livello di potenza

Esempio: Quando si desidera conoscere le informazioni programmate in memoria 1, con la memoria 1 programmata per 4 minuti al 60% per la prima sequenza e 2 minuti al 30% per la seconda sequenza.

Passo	Procedure	Sequenza tasti	Display
1	Premere il tasto CONTROLLO .		 NO. lampeggia.
2	Premere il tasto NUMERO .		 Dopo circa 1 secondo. ↓ ↓ ↓ RIPETIZIONE

P = Potenza

- Note:
1. Per cancellare il CONTROLLO MEMORIA, premere il tasto **CONTROLLO** .
 2. Se alla pressione del pulsante **NUMERO** appare l'indicazione , significa che la memoria non è stata impostata.
 3. Per controllare la costante di tempo per la quantità doppia, al passo 2 premere il tasto **QUANTITÀ DOPPIA** e il tasto **NUMERO** desiderato.

ITALIANO



COTTURA MANUALE

Il forno può essere programmato per un massimo di 3 sequenze di cottura a 11 livelli di potenza delle microonde preselezionati. Vedere a pagina I-6. È possibile programmare un tempo di cottura massimo di 30 minuti per ogni stadio. Il tempo di cottura totale massimo è di 30 minuti.

NOTE SULLA COTTURA MANUALE

1. Per il 100% non è necessario premere il tasto **SELEZIONE POTENZA** .
2. Se il tempo impostato eccede il tempo massimo, il display mostra l'indicazione "EE9". Toccate quindi il pulsante **ARRESTO/CANCELLAZIONE** ed inserite un valore di tempo adeguato.
3. Durante la cottura, se si apre lo sportello il forno si arresta. Per riavviare la cottura richiudete lo sportello e quindi premete il pulsante **AVVIO** . La mancata pressione del pulsante **AVVIO** entro 1 minuto dalla chiusura dello sportello determina la cancellazione del programma.

COTTURA MANUALE

Esempio: Supponiamo di voler cuocere per 2 minuti e 30 secondi al 50%.

Passo	Procedura	Sequenza tasti	Display
1	Premere il tasto SELEZIONE TEMPO .		
2	Immettere il tempo di cottura desiderato. (2 minuti e 30 secondi)		
3	Premere il tasto SELEZIONE POTENZA .		
4	Immettere il livello di potenza desiderato. (50%)		
5	Premere il tasto AVVIO .		

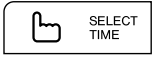
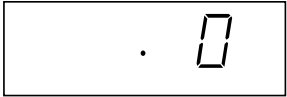
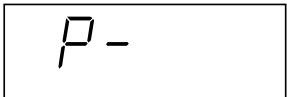
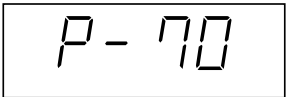
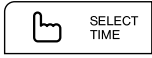
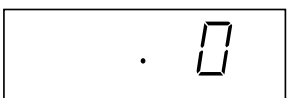
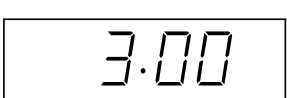
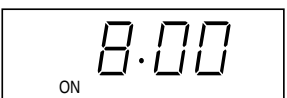
P = Potenza



PROGRAMMAZIONE DELLE SEQUENZE

Questa caratteristica permette la cottura continua ed ininterrotta per un massimo di tre sequenze distinte.

Esempio: Quando si desidera cuocere per 5 minuti al 70% e successivamente per 3 minuti al 100%.

Passo	Procedura	Sequenza tasti	Display
1	Premere il tasto SELEZIONE TEMPO .		
2	Immettere il tempo di cottura desiderato per la prima sequenza. (5 minuti)		
3	Premere il tasto SELEZIONE POTENZA .		
4	Immettere il livello di potenza desiderato per la prima sequenza. (70%)		
5	Premere il tasto SELEZIONE TEMPO .		
6	Immettere il tempo di cottura desiderato per la seconda sequenza. (3 minuti)		
7	Premere il tasto AVVIO .		

P = Potenza

Nota: Se si desidera programmare 3 sequenze di cottura, dopo il passo 6 ripetere i passi da 1 a 4.

ITALIANO



ALTRE COMODE FUNZIONI

SCONGELAMENTO RAPIDO

Lo scongelamento rapido è utile per scongelare le carni e il pollame. Immettere il tempo di scongelamento desiderato facendo riferimento alla tabella dello scongelamento.

Esempio: Quando si desidera scongelare per 7 minuti e 30 secondi.

Passo	Procedura	Sequenza tasti	Display
1	Premere il tasto SCONGELAMENTO RAPIDO .		
2	Immettere il tempo di scongelamento desiderato.		
3	Premere il tasto AVVIO .		
4	Raggiunto il tempo intermedio di scongelamento, lampeggia CHECK e il forno emette per 4 volte un "segnale acustico". Aprire lo sportello. Capovolgere il cibo e coprire le parti calde. Chiudere lo sportello.		
5	Dopo avere chiuso lo sportello, premere il tasto AVVIO entro 1 minuto.		

Nota: 1. Se lo sportello non viene aperto quando vengono emessi i segnali acustici, il ciclo di scongelamento continua fino all'azzeramento del tempo di scongelamento.
2. Se il tempo impostato eccede il tempo massimo (30 minuti), il display mostra l'indicazione "EE9".
Toccate quindi il pulsante **ARRESTO/CANCELLAZIONE** ed inserite un valore di tempo adeguato.

TABELLA DI SCONGELAMENTO RAPIDO

Viene fornita specialmente per i tagli di cibo più piccoli. Il programma di scongelamento rapido dovrebbe essere usato per i cibi seguenti.

1. Bistecche
2. Costolette di agnello
3. Costolette di maiale
4. Pezzi di pollo
5. Filetti di pesce

Il forno viene preprogrammato con un ciclo di tempo e livello di potenza per semplificare lo scongelamento dei cibi elencati sopra.

REGOLE FONDAMENTALI PER LO SCONGELAMENTO RAPIDO

- Dopo lo scongelamento, lasciare sempre riposare il cibo per circa 10-30 minuti, affinché assuma una temperatura uniforme e per ottenere risultati migliori.
- Dopo questo periodo, controllare il cibo. Se non è stato completamente scongelato, eseguire un ulteriore scongelamento al livello di potenza di 20%.
- Scegliere cibi che presentano uno spessore uniforme. I risultati dello scongelamento saranno migliori. I cibi di spessore non uniforme sarebbe meglio coprirli con pezzi di carta stagnola per evitare il surriscaldamento delle parti più sottili.
- Per i cibi non elencati in tabella, far riferimento alla tabella di scongelamento del manuale.
- I pezzi di pollo, le bistecche, le costolette e i pesci, congelarli separatamente in singoli strati piani e se necessario separare gli strati con fogli di plastica per congelamento. Questo successivamente, garantisce uno scongelamento uniforme.

CIBO	200 g	400 g	600 g	METODO
Bistecche Costolette di maiale e di agnello Pezzi di pollo Filetti di pesce	2' - 3'	5' - 5'30"	7' - 8'	1. Disporre il cibo con le parti più sottili al centro in un singolo strato, se più pezzi aderiscono gli uni agli altri, separarli il più presto possibile. 2. Se necessario, coprire le parti più sottili con pezzi di carta stagnola. 3. Dopo l'emissione dei segnali acustici, capovolgere i pezzi e riposizionarli. Dopo averle rigirate, coprite le porzioni scongelate con piccoli pezzi di carta stagnola. Dopo lo scongelamento, lasciare riposare per 10-30 minuti.



CONTROLLO DEI CONTATORI

Prima di utilizzare il nuovo forno, azzerare i contatori (vedere AZZERAMENTO DEI CONTATORI sotto) per prendere nota del numero di volte che il forno viene utilizzato.

Esempio: Se si desidera conoscere il numero totale di volte che il forno è stato utilizzato e il numero di volte che è stato eseguito ogni programma. Nell'esempio seguente, il forno è stato utilizzato 8268 volte e il programma della memoria 1 è stato eseguito 513 volte.

Passo	Procedura	Sequenza tasti	Display
1	Premere due volte il tasto CONTROLLO .	CHECK X 2	 CHECK lampeggia. (Numero totale di volte che è stato utilizzato)
2	Per controllare l'uso della memoria 1, premere il tasto NUMERO .		 Dopo circa 1 secondo. (Numero di volte che è stata usata memoria 1)

Note: 1. Per disattivare la modalità di controllo contatore, premere il tasto **CONTROLLO** .

La cifra massima che può raggiungere ogni contatore è 9999, raggiunta tale cifra ritorna a zero.

2. Per controllare il numero di volte che è stata eseguita la cottura manuale, al passo 2 invece del tasto **NUMERO** premere il tasto **SELEZIONE TEMPO** .

Per controllare il numero di volte che è stata eseguita lo SCONGELAMENTO RAPIDO, al passo 2 invece del tasto **NUMERO** premere il tasto **SCONGELAMENTO RAPIDO** .

AZZERAMENTO DEI CONTATORI

È possibile azzerare ogni conteggio.

Esempio: Supponiamo che si desideri azzerare il conteggio di memoria 1.

Step	Procedura	Sequenza tasti	Display
1	Premere due volte il tasto CONTROLLO .	CHECK X 2	 CHECK lampeggia. (Numero totale di volte che è stato utilizzato)
2	Premere il tasto NUMERO .		 Dopo circa 1 secondo. (Numero di volte che è stata usata memoria 1)
3	Premere il tasto IMPOSTAZIONE .	SET	

Note: 1. Per disattivare la modalità di azzeramento contatori, premere il tasto **CONTROLLO** .

2. Per azzerare il conteggio della cottura manuale, al passo 2 invece del tasto **NUMERO** premere il tasto **SELEZIONE TEMPO** . Per azzerare il conteggio dello SCONGELAMENTO RAPIDO, al passo 2 invece del tasto **NUMERO** premere il tasto **SCONGELAMENTO RAPIDO** .

3. Per azzerare il conteggio totale, saltare il passo 2.

64/I-13

ITALIANO



INDICAZIONE DEL MESSAGGIO DI ERRORE

Se sul display appare un messaggio di ERRORE, attenersi alle seguenti istruzioni.

MESSAGGIO DI ERRORE	
EE9	Il tempo selezionato eccede il tempo massimo. Toccate il pulsante ARRESTO/ CANCELLAZIONE  e quindi inserite un valore di tempo adeguato.

MANUTENZIONE E PULIZIA

PULITE IL FORNO AD INTERVALLI REGOLARI DI TEMPO, RIMUOVENDO QUINDI QUALSIASI DEPOSITO DI CIBO - Mantenete il forno pulito, poiché in caso contrario le sue superfici si potrebbero deteriorare. Ciò abbrevierebbe la vita dell'apparecchio ed eventualmente dar luogo a situazioni di pericolo.

PRECAUZIONE:

NON USATE PULITORI PER FORNO DEL TIPO IN COMMERCIO, ABRASIVI, PULITORI FORTI O PAGLIETTE PER PULIRE IL FORNO A MICROONDE. NON SPRUZZARE ACQUA DIRETTAMENTE SUL FORNO. POTREBBE CAUSARE SCOSSE ELETTRICHE, DISPERSIONI DI CORRENTE O DANNEGGIARE IL FORNO. NON PULITE IL FORNO CON GETTI D'ACQUA.

Esterno del forno a microonde

L'esterno del forno può essere facilmente pulito con acqua saponata. Risciacquare con un panno umido ed asciugare con un panno morbido ed asciutto.

ATTENZIONE:

NON ACCENDERE IL FORNO SENZA LA COPERTURA DI VENTILAZIONE DELL'ARIA.

Pannello comandi

Il pannello comandi deve venire pulito ogni tanto. 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 portreste danneggiare gravemente il pannello e rendere i tasti inservibili.

Interno del forno

- 1) Per conservare il forno igienicamente pulito, facilmente, a fine giornata pulire strofinando residui solidi e liquidi con un panno morbido e umido o una spugna. Per lo sporco più difficile, usate un detergente debole e pulite più volte con un panno umido finché tutto lo sporco è scomparso. L'accumulo di schizzi potrebbe surriscaldarsi, producendo fumo o addirittura incendiarsi e, quindi, divenire causa della produzione di archi.
- 2) Tenere sempre pulito il piano di ceramica. L'unto o il grasso lasciato nel vano forno, potrebbero surriscaldarsi e generare fumo o anche provocare un incendio la volta successiva che il forno viene utilizzato.

ATTENZIONE:

NON RIMUOVETE IL PIANO DI CERAMICA.

- 3) Controllate che sapone ed acqua non penetrino attraverso i fori nelle pareti, perchè possono causare danni al forno.
- 4) Non usate pulitori di tipo spray all'interno del forno.

Sportello

Pulire spesso lo sportello da entrambi i lati, la guarnizione e le superfici di tenuta, utilizzando un panno morbido inumidito. Non usare prodotti di pulizia abrasivi.

DIAGNOSTICA

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

1. Alimentazione

Controllate che la spina di alimentazione sia collegata ad una presa attiva.

Controllate che il fusibile linea distribuzione/interruttore automatico funzioni normalmente.

2. A sportello aperto:

La lampadina si accende?

Sì _____ NO _____

3. Mettete nel forno una tazza di 150 ml d'acqua e chiudete saldamente lo sportello.

Toccate questi pulsanti.



A. La luce del forno si accende?

Sì _____ NO _____

B. Il sistema di ventilazione funziona?

Sì _____ NO _____

(Controllate posando una mano sulle aperture)

C. Trascorso 1 minuto viene emesso un segnale acustico?

Sì _____ NO _____

D. L'indicatore di cottura è spento?

Sì _____ NO _____

E. Alla fine di questo tempo l'acqua è calda?

Sì _____ NO _____

Se la risposta ad una delle domande di questa pagina è "No", controllate la presa di corrente e il fusibile. Se entrambi funzionano correttamente, rivolgetevi al rivenditore o ad un Centro di Servizio SHARP autorizzato comunicando il risultato del controllo.

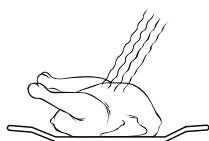


CONSIGLI E INFORMAZIONI UTILI

CIO CHE DOVETE SAPERE SULLE MICROONDE

Le microonde mettono in movimento le molecole d'acqua presenti negli alimenti. L'attrito che ne consegue, genera il calore che scongela, riscalda o cuoce i cibi. Tale calore ha poi il potere di scongelare, riscaldare o cuocere le vivande.

ALIMENTI



Assorbono le microonde

LE STOVIGLIE ADATTE

Vetro, vetro-ceramica e porcellana

Tutti i tipi di stoviglie in vetro, vetro-ceramica oppure porcellana pirofila si adeguano perfettamente all'uso nel forno a microonde. Le stoviglie usate non dovranno essere tuttavia in vetro a contenuto metallico (cristallo al piombo) oppure con guarnizioni o rivestimenti metallici (bordo dorato, blu cobalto).

Vetro, porcellana, ceramica, plastica, carta, ecc.



Vengono attraversati dalle microonde

Ceramica

Materiale generalmente adatto al forno a microonde. Le stoviglie devono essere tuttavia smaltate poiché in caso contrario il materiale assorbe l'umidità dei cibi, la quale a sua volta produce un riscaldamento interno del contenitore ceramico che si può così spezzare.

Plastica e carta

Le stoviglie in plastica oppure carta resistenti al calore sono adatte allo scongelamento, al riscaldamento ed alla cottura di cibi con il forno a microonde. Attenetevi comunque alle rispettive indicazioni del fabbricante.

Pellicola per la cottura in forno a microonde

Questo tipo di pellicola o quella resistente al calore sono perfettamente adatte per coprire o accartocciare i cibi da cuocere nel forno a microonde. Attenetevi comunque alle indicazioni del fabbricante.

Tubolare di pellicola da forno

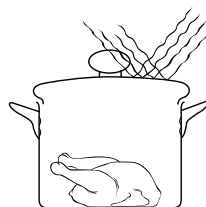
Può essere usato per la cottura con il forno a microonde. Evitate tuttavia di chiuderne le estremità con i fermagli in metallo, i quali riscaldandosi potrebbero fondere la pellicola. Usate invece dello spago, praticando con una forchetta alcuni fori nella pellicola.

Metallo

Di regola è sconsigliabile usare contenitori in metallo, poiché essi respingono le microonde che non possono raggiungere così la vivanda.

Esistono tuttavia alcune eccezioni in cui è utile sfruttare tale proprietà del metallo: talvolta può rivelarsi opportuno coprire alcune parti della vivanda in forno con delle strisce di carta d'alluminio, al fine di evitare che si scongelino o cuociano troppo rapidamente (per esempio nel caso delle ali di pollo).

METALLO



Respinge le microonde

Gli spiedini in metallo o le vaschette in alluminio (usate ad esempio per contenere i piatti precotti) possono essere usati. Le loro dimensioni dovranno essere tuttavia ridotte rispetto a quelle della vivanda. Nel caso della vaschetta di alluminio ad esempio, essa dovrà essere riempita per 2/3 o 3/4. Si consiglia comunque di travasare la vivanda in un contenitore adatto per la cottura in forno a microonde.

Usando vaschette in alluminio o altri contenitori in metallo, dovrete assicurarvi di mantenere una distanza di almeno 2,0 cm dalle pareti interne del forno, in modo da evitare che queste possano essere danneggiate da eventuali scintille prodotte dalle microonde respinte dal metallo.

Non usate stoviglie con rivestimenti, guarnizioni o inserti metallici, come per esempio viti, nastri o impugnature.

PROVA D'IDONEITÀ PER LE STOVIGLIE

Se non siete sicuri se le vostre stoviglie siano effettivamente adatte all'uso in forno a microonde, eseguite la prova d'idoneità come di seguito descritto: mettete la stoviglia in forno insieme ad un bicchiere in cui avrete versato circa 150 ml d'acqua e che collocherete vicino o sulla stoviglia stessa. Accendete alla massima potenza il forno per circa 1 o 2 minuti. Se, una volta tolta dal forno, la stoviglia sarà ancora fredda o solo leggermente tiepida, allora è adatta alle microonde. Questo test non va tuttavia eseguito per i contenitori in plastica, perché potrebbero fondere.



INFORMAZIONI RIGUARDO AL LIVELLO DI POTENZA

Potenza del 100%-70%:

L'alta potenza è ideale per riscaldare o rigenerare il cibo. Potete anche usarla per far bollire il cibo, p.es., l'acqua, e continuare poi la cottura con una potenza più bassa (p.es., per il riso o la pasta).

Potenza del 60%-40%:

Per tempi di cottura più lunghi e tipi di cibo compatti.

Potenza del 30%-20%:

Per una cottura attenta e menu delicati. Da usare anche dopo la cottura per ribollire o per la pasta e il riso.

Potenza del 10%:

Il basso livello di potenza serve principalmente allo scongelamento. Può anche essere usato per la cottura di menu molto delicati, come le salse al formaggio.

Si raccomanda generalmente di coprire il cibo per la cottura o il riscaldamento. Inoltre, potete spruzzare un po' d'acqua sul cibo (potete usare acqua salata o brodo).

Il vapore dell'acqua mantiene il cibo umido e aiuta cuocere più rapidamente.

TABELLA E RICETTE DI COTTURA

	Menu	Température initiale	Livello potenza delle microonde	200g	400g	600g	Commento
SCONGELAMENTO	Carne	-18°C	10%	5'30" circa	10' circa	15' circa	Rigirate a metà del tempo totale di scongelamento. Lasciate riposare per 15 minuti circa.
	Pollame	-18°C	10%	7' circa	10'30" circa	15' circa	
	Pesce	-18°C	10%	5'30" circa	10' circa	15' circa	
	Frutta	-18°C	10%	5'20" circa	9' circa	—	
	*Dolce	-18°C	10%	2' circa	3' circa	4' circa	
	(senza frutta o formaggio)						
	*Dolce alla crema	-18°C	10%	1'50" circa	2'50" circa	—	
	Gamberetti	-18°C	10%	5'30" circa	9' circa	14' circa	
RISCALDAMENTO	**Carne fredda	-18°C	10%	5'20" circa	7' circa	9'30" circa	Coprite con stagnola per forno o con un coperchio. Rimestate bene dopo il riscaldamento.
	Minestra, acquosa	5±2°C	100%	1'20" circa	2'40" circa	3'50" circa	
	Minestra, cremosa	5±2°C	100%	1'30" circa	3' circa	4' circa	
	Cibi cotti in casseruola	5±2°C	100%	1'30" circa	3' circa	4'20" circa	
	Supplementi, pasta	5±2°C	100%	1'30" circa	2'30" circa	3'30" circa	
	Supplementi, riso	5±2°C	100%	1'30" circa	2'30" circa	3'30" circa	
	Supplementi, patate	5±2°C	100%	1'30" circa	2'30" circa	3'40" circa	
	Supplementi, verdure	5±2°C	100%	1'30" circa	2'30" circa	3'30" circa	
	Fagioli al forno	5±2°C	100%	1'30" circa	2'30" circa	3'40" circa	
	Gulash, ragù	5±2°C	100%	1'45" circa	2'45" circa	3'20" circa	
	*Carne (150 g)	5±2°C	100%	1'10" circa	2' circa	—	
	*Salicce (50 g)	5±2°C	100%	25-30 sec. circa	40 sec.	50 sec.	
COTTURA	Supplementi, patate	20±2°C	100%	3'30" circa	6'30" circa	8' circa	Usate il coperchio della casseruola. Rimestate a metà del tempo totale di cottura.
	Supplementi, verdure	20±2°C	100%	3'30"-4' circa	7' circa	8' circa	

* indicazioni per pezzi (1, 2, 3 pezzi), non in grammi.

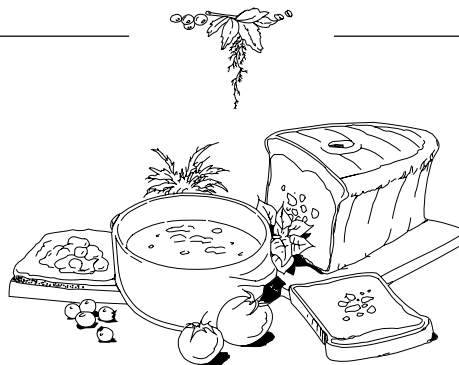
**Rimuovete le porzioni scongelate. Lasciate riposare per 15 minuti circa.



	Menu	Temperatura iniziale	Livello potenza delle microonde	1 pezzo	2 pezzi
SPECIALI	Pasticceria danese	20±2°C	100%	10 sec. circa	–
	*Ciambelle	20±2°C	100%	9 sec. circa	14 sec. circa
	*Boucheés à la reine	20±2°C	100%	20 sec. circa	27 sec. circa
	*Polpetta	5±2°C	100%	1' circa	1'50" circa
	*Polpetta al formaggio	5±2°C	50%	1'50" circa	3' circa
	Pane tostato e pancetta (40 g)	20±2°C	100%	15 sec.	–
	Uova strapazzate e pancetta (140 g)	5±2°C	100%	50 sec.	–

* indicazioni per pezzi (1, 2, 3 pezzi), non in grammi.

Ricette



Uova strapazzate

Mischiate due uova con sale, pepe e del latte. Cuocete per 1 minuto 30 secondi circa, rigirando tre volte entro il tempo totale di cottura.

Toast all'Hawaiana

Preparate i toast e spalmateli di burro. Mettete una fetta di prosciutto, ananas e formaggio su un piatto e cucinate per 40 secondi circa. Dopo la cottura, mettete il tutto sui toast preparati.

Pancetta affumicata

Mettete 2 fettine di pancetta affumicata tra tovagliolini di carta e cucinate per 45 secondi circa.

Cioccolata calda con crema

Versate 150 ml di latte in una tazza. Aggiungete 30 g di cioccolato nera (a pezzetti). Mescolate e cucinate per 1 minuto 20 secondi circa. Rigirate una volta durante la cottura. Aggiungete un po' di crema sbattuta e servite con sopra della cioccolata in polvere.

Per la cottura di tutte le ricette viene utilizzato il 100% della potenza microonde.



**D TECHNISCHE DATEN**

Netzspannung:	230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat:	16 A, träge
Leistungsaufnahme:	1.55 kW
Leistungsabgabe:	1000 W (IEC 60705)
Mikrowellenfrequenz:	2450 MHz
Außenabmessungen:	520 mm(B) x 309 mm(H) x 424 mm(T)
Garraumabmessungen:	351 mm(B) x 211 mm(H) x 372 mm(T)
Garrauminhalt:	28 Liter
Gar-Gleichmäßigkeit:	Drehantennen-System
Gewicht:	Ca. 18 kg

F FICHE TECHNIQUE

Alimentation électrique:	230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection:	Fusible temporisé 16 A
Consommation électrique:	1.55 kW
Puissance de sortie:	1000 W (IEC 60705)
Fréquence micro-ondes:	2450 MHz
Dimensions extérieures:	520 mm(L) x 309 mm(H) x 424 mm(P)
Dimensions de la cavité:	351 mm(L) x 211 mm(H) x 372 mm(P)
Volume de la cavité:	28 litres
Uniformisation de la cuisson:	Antenne tournante
Poids:	18 kg environ

NL SPECIFICATIES

Netspanning:	230 V, 50 Hz, enkele fase
Zekering/circuitonderbreker:	16 A, tijdsvertraging
Vereist vermogen:	1.55 kW
Uitgangsvermogen:	1000 W (IEC 60705)
Microgolffrequentie:	2450 MHz
Afmetingen buitenkant:	520 mm(B) x 309 mm(H) x 424 mm(D)
Afmetingen binnenkant:	351 mm(B) x 211 mm(H) x 372 mm(D)
Capaciteit oven:	28 l
Kookstelsel:	Roterende antenne
Gewicht:	Ca. 18 kg

I DATI TECNICI

Tensione di corrente alternata:	230 V, 50 Hz, monofase
Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico:	16 A, a intervallo di tempo
Potenza richiesta:	1.55 kW
Potenza emessa:	1000 W (IEC 60705)
Frequenza microonde:	2450 MHz
Dimensioni esterne:	520 mm(L) x 309 mm(A) x 424 mm(P)
Dimensioni cavità:	351 mm(L) x 211 mm(A) x 372 mm(P)
Capacità forno:	28 litri
Uniformità di cottura:	Sistema ad antenna rotante
Peso:	18 kg circa

E ESPECIFICACIONES

Tensión alterna:	230 V, 50 Hz, monofásica
Fusible/disyuntor de fase:	16 A, retardo de tiempo
Energía eléctrica de CA:	1.55 kW
Potencia de salida:	1000 W (IEC 60705)
Frecuencia de microondas:	2450 MHz
Dimensiones exteriores:	520 mm(An.) x 309 mm(Al.) x 424 mm(Prof.)
Dimensiones de la cavidad:	351 mm(An.) x 211 mm(Al.) x 372 mm(Prof.)
Capacidad del horno:	28 litros
Uniformidad de cocción:	Sistema de antena rotativa
Peso:	18 kg aproximadamente



SHARP

SHARP CORPORATION
SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.
Sonninstrasse 3, 20097 Hamburg
Federal Republic of Germany

TINSZA101WRRZ-H31

Gedruckt in Thailand
Imprimé au Thaïlande
Gedruckt in Thailand
Stampato in Tailandia
Impreso en Tailandia