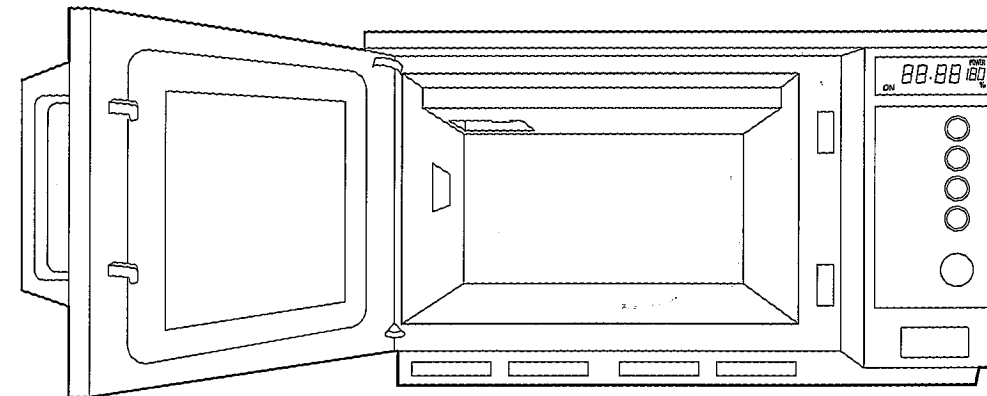


SHARP

PROFESSIONNELLES 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 57.</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 leer antes de utilizar el horno. Advertencia: Pueden presentarse serios riesgos para su sa-lud 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>

SHARP

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

Recyclingpapier / Gedruckt mit Sojafarbe Gedruckt in Japan
Papier recyclé / Imprimé avec de l'encre de soja Imprimé au Japon
Kringlooppapier / Geprint met soja-inkt Gedruckt in Japan
Carta riciclata / Stampato con inchiostro di soia Stampato in Giappone
Papel reciclado / Impreso con tinta de soja Impreso en Japón

TINSMA019 WRRZ - H31

R-22AM 1500W (IEC 60705)
R-23AM 1800W (IEC 60705)
R-25AM 2100W (IEC 60705)

DEUTSCH
Seite 1/D-1

FRANÇAIS
Page 12/F-1

NEDERLANDS
Bladzijde 23/NL-1

ITALIANO
Pagina 34/I-1

ESPAÑOL
Página 45/E-1

D INHALT

BEZEICHNUNG DER BAUTEILE	2,3
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	D-1
AUFSTELLANWEISUNGEN	D-3
ZUBEHÖR	D-3
KURZBESCHREIBUNG DER WICHTIGSTEN FUNKTIONEN	D-4
VOR INBETRIEBNAHME	D-4

GAREN MIT ZEITEINSTELLUNG	D-4
WEITERE PRAKTISCHE FUNKTIONEN	D-5
REINIGUNG UND PFLEGE	D-6
FUNKTIONSPRÜFUNG	D-7
RATGEBER	D-8
TECHNISCHE DATEN	56
SERVICEABWICKLUNG FÜR DEUTSCHLAND	57

F TABLE DES MATIÈRES

LES ORGANES	2,3
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE	F-1
INSTALLATION	F-3
ACCESSOIRES	F-3
BRÈVES DESCRIPTION DES PARTICULARITÉS	F-4

MISE EN SERVICE	F-4
TEMPS DE CUISSON	F-4
AUTRES PARTICULARITÉS UTILES	F-5
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	F-6
AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR	F-7
GUIDE	F-8
FICHE TECHNIQUE	56

NL INHOUDSOPGAVE

NAMEN VAN ONDERDELEN	2,3
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAAATREGELEN	NL-1
INSTALLATIE	NL-3
TOEBEHOREN	NL-3
BEKNOPT UITLEG VAN DE KENMERKEN	NL-4

ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN	NL-4
TIJDKOKEN	NL-4
ANDERE HANDIGE FUNKTIES	NL-5
ONDERHOUD EN REINIGEN	NL-6
IN GEVAL VAN STORINGEN	NL-7
GIDS	NL-8
SPECIFICATIES	56

I INDICE

NOME DELLE PARTI	2,3
ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA	I-1
INSTALLAZIONE	I-3
ACCESSORI	I-3
BREVE DESCRIZIONE DELLE FUNZIONI	I-4

PRIMA DI USARE IL FORNO	I-4
COTTURA A TEMPO	I-4
ALTRE COMODE CARATTERISTICHE	I-5
MANUTENZIONE E PULIZIA	I-6
DIAGNOSTICA	I-7
CONSIGLI E INFORMAZIONI UTILI	I-8
DATI TECNICI	56

E INDICE

NOMBRE DE LAS PIEZAS	2,3
MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD	E-1
INSTALACIÓN	E-3
ACCESORIOS	E-3
EXPLICACIÓN BREVE DE LAS CARACTERÍSTICAS	E-4
ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO	E-4

COCCION POR TIEMPOS	E-4
OTRAS FUNCIONES CONVENIENTES	E-5
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	E-6
LOCALIZACION DE AVERÍAS	E-7
CONSEJOS ÚTILES	E-8
ESPECIFICACIONES	56

BEZEICHNUNG DER BAUTEILE/L'ES ORGANES

(D)

GERÄT

- 1 Bedienfeld
- 2 Öffnungen für Türsicherheitsverriegelung
- 3 Keramikboden
- 4 Spritzschutz
- 5 Garraumlampe
- 6 Lufteinlassfilter
- 7 Luft-Eintrittsöffnungen
- 8 Garraum
- 9 Türdichtungen und Dichtungsflächen
- 10 Türscharniere
- 11 Tür
- 12 Türsicherheitsverriegelung
- 13 Türgriff
- 14 Außenseite
- 15 Abdeckung für Garraumbeleuchtung
- 16 Belüftungsschlitze
- 17 Netzkabel
- 18 Sicherungsplatte
- 19 Schraube für Sicherungsplatte

BEDIENFELD

ANZEIGE UND SYMBOLE

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

- 1 Garbetrieb-Anzeige
- 2 Display
- 3 Mikrowellen-Leistungsstufen-Anzeige

BEDIENUNGSTASTEN

- 4 Leistungsstufe 100%
- 5 Leistungsstufe 50%
- 6 Leistungsstufe 20%
- 7 Leistungsstufe 10%
- 8 ZEITEINSTELLKNOPF
- 9 START-Taste

Die Abbildung der Bedienungstasten gilt für R-22AM/R-23AM. Obschon das Design von R-25AM leicht unterschiedlich ist, sind Bezeichnung und Funktion der einzelnen Bedienungstasten identisch.

(F)

FOUR

- 1 Tableau de commande
- 2 Ouvertures des verrous de la porte
- 3 Sole en céramique
- 4 Protecteur contre les éclaboussures
- 5 Éclairage du four
- 6 Filtre d'entrée d'air
- 7 Ouvertures d'entrée d'air
- 8 Cavité du four
- 9 Joint de porte et surface de contact du joint
- 10 Charnières
- 11 Porte
- 12 Loquets de sécurité
- 13 Poignée d'ouverture de la porte
- 14 Carrosserie extérieure
- 15 Trappe d'accès à la lampe d'éclairage
- 16 Ouvertures de ventilation
- 17 Cordon d'alimentation
- 18 Platine de fixation
- 19 Vis de la platine de fixation

TABLEAU DE COMMANDE

TABLEAU DE COMMANDE ET TÉMOINS

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

- 1 Témoin de cuisson
- 2 Affichage numérique
- 3 Indicateur du niveau de puissance micro-ondes

BOUTONS DE FONCTIONNEMENT

- 4 Puissance 100%
- 5 Puissance 50%
- 6 Puissance 20%
- 7 Puissance 10%
- 8 MINUTERIE ÉLECTRONIQUE
- 9 Bouton DÉPART

L'illustration des TOUCHES D'OPERATION concerne R-22AM/R-23AM. Bien que le design de R-25AM diffère légèrement, chaque nom de touche et chaque fonction sont identiques.

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

(NL)

OVEN

- 1 Bedieningspaneel
- 2 Openingen voor deurvergrendeling
- 3 Keramische vloerplaat
- 4 Afdekking roerspaan
- 5 Ovenlamp
- 6 Luchtinlaatfilter
- 7 Luchtinlaatopeningen
- 8 Ovenruimte
- 9 Deurafdichtingen en pasvlakken
- 10 Deurscharnieren
- 11 Deur
- 12 Veiligheidsdeurgrendels
- 13 Deur open-hendel
- 14 Behuizing
- 15 Toegangsdeksel voor vervanging van ovenlamp
- 16 Ventilatie-openingen
- 17 Netsnoer
- 18 Bevestigingsplaat
- 19 Schroef voor bevestigingsplaat

BEDIENINGSPANEEL

DISPLAY EN INDIKATORS

Kontroleer of de indikators van de ingestelde, gewenste ovenfunctie(s) zijn opgelicht nadat u de oven heeft gestart.

- 1 Kookindicator
- Deze indicator toont dat het koken is gestart.
- 2 Digitale display
- 3 Microgolf vermogenniveau-indikator

BEDIENINGSTOETSEN

- 4 Vermogen 100%
- 5 Vermogen 50%
- 6 Vermogen 20%
- 7 Vermogen 10%
- 8 ELEKTRONISCHE TIMER
- Verdraai de knop om de kooktijd in te stellen.
- 9 START-toets

De afbeelding van de BEDIENINGSTOETSEN is voor de R-22AM/R-23AM. Alhoewel het ontwerp van de R-25AM iets anders is, heeft elke toets toch dezelfde naam en functie.

(I)

FORNO

- 1 Pannello comandi
- 2 Aperture di bloccaggio sportello
- 3 Piano di ceramica
- 4 Paraspruzzi
- 5 Luce forno
- 6 Filtro di aspirazione aria
- 7 Aperture di ventilazione
- 8 Cavità forno
- 9 Sigilli sportello e superfici di sigillo
- 10 Cerniere sportello
- 11 Sportello
- 12 Ganci di sicurezza sportello
- 13 Manico di apertura sportello
- 14 Mobile esterno
- 15 Coperchio di accesso lampada forno
- 16 Aperture di ventilazione
- 17 Cavo di alimentazione
- 18 Piastra di montaggio
- 19 Vite per piastra di montaggio

PANNELLO DEI COMMANDI

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 Display digitale
- 3 Indicatore di livello potenza microonde

PULSANTI DI FUNZIONAMENTO

- 4 Potenza del 100%
- 5 Potenza del 50%
- 6 Potenza del 20%
- 7 Potenza del 10%
- 8 TIMER ELETTRONICO
- Girate la manopola per immettere il tempo di cottura.
- 9 Pulsante AVVIO

L'illustrazione dei PULSANTI DI FUNZIONAMENTO si riferisce al modello R-22AM/R-23AM. Sebbene l'aspetto del modello R-25AM differisca lievemente, i nomi dei pulsanti e le relative funzione sono identici.

(E)

HORNO

- 1 Panel de control
- 2 Orificios de cierre de la puerta
- 3 Piso de cerámica
- 4 Tapa contra salpicaduras
- 5 Lámpara del horno
- 6 Filtro de entrada del aire
- 7 Orificios de entrada de aire
- 8 Cavidad del horno
- 9 Sellos de la puerta y superficies de sellado
- 10 Bisagras de la puerta
- 11 Puerta
- 12 Pestillos de la puerta de seguridad
- 13 Asa de abertura de la puerta
- 14 Exterior de la caja
- 15 Tapa de acceso a la lámpara del horno
- 16 Orificios de ventilación
- 17 Cable de alimentación
- 18 Placa de montaje
- 19 Tornillo para placa de montaje

PANEL DE CONTROL

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 Visualizador digital
- 3 Indicador del nivel de potencia de microondas

BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

- 4 Potencia al 100%
- 5 Potencia al 50%
- 6 Potencia al 20%
- 7 Potencia al 10%
- 8 TEMPORIZADOR ELECTRONICO
- Gire el botón para introducir el tiempo de cocción.
- 9 Botón de INICIO

La ilustración de las TECLAS DE MANEJO es para el modelo R-22AM/R-23AM. Aunque el diseño del R-25AM es un poco diferente, el nombre y la función de cada tecla son iguales.

**Omelette**

Einen flachen Teller leicht einfetten. Drei Eier mit etwas Salz und Pfeffer durchschlagen. Das Ei auf den Teller geben und ca. 1 Min. 20 Sek./50 Sek./45 Sek. garen. 2 EL der gewünschte Füllung (Ragout, Gemüse) zugeben und noch einmal für ca. 20/10/10 Sek. garen.

Rührei

Zwei Eier mit Salz, Pfeffer und etwas Milch verrühren. Etwa 1 Min. 10 Sek./45 Sek./45 Sek. garen, dabei zwischendurch dreimal umrühren.

Hinweis: Die erste Zeitdauer bezieht sich auf 1500 Watt, die zweite auf 1800 Watt und die dritte auf 2100 Watt. Alle Rezepte werden mit 100 % Mikrowellenleistung gegart.

Bacon

Zwei dünne Scheiben durchwachsenen Räucherspeck zwischen Küchenpapier legen und garen (ca. 30 Sek./20 Sek./15 Sek)

Toast Hawaii

Das Toastbrot rösten und mit Butter bestreichen. Eine Scheibe Schinken, Ananas und Käse auf einen Teller legen und für ca. 25 Sek./20 Sek./20 Sek. garen. Nach dem Erwärmen auf das Toast legen.

Heiße Schokolade mit Sahne

150 ml Milch in eine große Tasse geben. 30 g dunkle Schokolade (in Stücken) hinzugeben. Umrühren und ca. 1 Min./50 Sek./40 Sek. garen, dabei zwischendurch noch einmal umrühren. Etwas geschlagene Sahne hinzugeben und mit etwas Schokoladenpulver garniert servieren.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES : LES LIRE ATTENTIVEMENT ET LES CONSERVER SOIGNEUSEMENT POUR CONSULTATIONS ULTERIEURES

Pour éviter tout danger d'incendie

- Vous devez surveiller le four lorsqu'il est en fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur inflammation.**
- Ce four n'est pas conçu pour être encastré dans une maçonnerie ou une armoire.
- La prise secteur doit être facilement accessible de manière que le fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.
- La tension d'alimentation doit être égale à 230 V, 50 Hz et le circuit doit être équipé d'un fusible de 16 A minimum, ou d'un disjoncteur également de 16 A minimum.
Si vous utilisez deux fours, protégez chacun par un fusible de 16 A ou par un disjoncteur.
- Ce four ne devrait être alimenté qu'à partir d'un circuit électrique indépendant.
- Ne placez pas le four dans un endroit où la température est élevée, par exemple auprès d'un four conventionnel.
- Ne placez pas ce four dans un endroit où l'humidité est élevée ou encore, dans un endroit où l'humidité peut se condenser.
- Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.
- Si vous observez la présence de fumée, éteignez ou débranchez le four et laissez la porte fermée afin d'éteindre les flammes.**
- N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Reportez-vous à la page F-8, "GUIDE". Vous devez vérifier que les ustensiles utilisés sont bien conçus pour un four à micro-ondes.**
- Lorsque vous réchauffez un plat dans un récipient en plastique ou en papier, surveillez le four pour prévenir le risque d'ignition.**
- Nettoyez le protecteur contre les éclaboussures et la cavité du four après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.**
- Ne placez pas des produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation.
- N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
- Retirez toutes les étiquettes, fils, etc. métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique qui à son tour peut produire un incendie.
- N'utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer.
- Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.
- Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four.
- Vérifiez les réglages après mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement.

- Pour éviter toute surchauffe et feu, faites attention lorsque vous cuisinez ou réchauffez des plats avec une forte proportion de sucre ou de graisse, par exemple des saucisses, des tartes ou des gâteaux.
- Reportez-vous aux conseils qui figurent dans ce mode d'emploi et dans le livre de recettes joint.

Pour éviter toute blessure

AVERTISSEMENT:

- N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant tout emploi du four.
 - La porte: assurez-vous qu'elle ferme correctement, qu'elle ne présente pas de défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.
 - Les charnières et les loquets de sécurité: assurez-vous qu'ils ne sont ni endommagés ni desserrés.
 - Le joint de porte et la surface de contact: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
 - L'intérieur de la cavité et la porte: assurez-vous qu'ils ne sont pas cabossés.
 - Le cordon d'alimentation et sa prise: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
- Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, n'utilisez pas le four jusqu'à ce qu'il soit réparé par une personne qualifiée.
- Vous ne devez rien réparer ou remplacer vous-même dans le four. Faites appel à un personnel qualifié. N'essayez pas de démonter l'appareil ni d'enlever le dispositif de protection contre l'énergie micro-onde, vous risqueriez d'endommager le four et de vous blesser.**
- Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifiez pas les loquets de sécurité de la porte.
- N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.
- Évitez que la graisse ou la saleté ne s'accumulent sur le joint de porte ou sur la surface pièces proches. Respectez les instructions du paragraphe "Entretien et nettoyage" à la page F-6.
- Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de connaître les précautions que vous devez prendre lors de l'utilisation du four.

Pour éviter toute secousse électrique

- Dans aucun cas vous ne devez déposer la carrosserie extérieure du four.
- N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d'aération. Si un liquide pénètre dans le four, mettez-le immédiatement hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et adressez-vous à un technicien d'entretien agréé par SHARP.
- Ne plongez pas la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur de l'étagère ou du plan de travail.

5. Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné de toute source de chaleur, en particulier le panneau arrière du four.
6. Débranchez la prise du cordon d'alimentation avant de remplacer la lampe d'éclairage du four (25 W/230 V).
7. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, faites-le remplacer par un agent d'entretien agréé par SHARP.

Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine

AVERTISSEMENT:

1. Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.
2. Réchauffer des boissons au micro-onde peut entraîner une ébullition explosive différée, il faut donc être prudent lors de la manipulation du récipient.
3. N'utilisez jamais aucun récipient scellé. Retirer les rubans d'étanchéité et le couvercle avant tout utilisation d'un tel récipient. Un récipient scellé peut exploser en raison de l'augmentation de pression et ce, même après que le four a été mis hors service.
4. Prenez des précautions lorsque vous employez les micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients à large ouverture de manière que les bulles puissent s'échapper.

Ne chauffez pas un liquide dans un récipient à col étroit tel qu'un biberon car le contenu du récipient peut déborder rapidement et provoquer des brûlures.

Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque:

1. N'utilisez pas pendant une période de temps excessive (voir page F-9,10).
2. Remuez le liquide avant le chauffage/réchauffage.
3. Placez une tige de verre ou un objet similaire (pas en métal) dans le récipient contenant le liquide.
4. Conservez le liquide pendant au moins 20 secondes dans le four à la fin de la période de chauffage de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.
5. **Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille et ne pas réchauffer les oeufs durs entiers dans le four micro-ondes car ils risquent d'exploser même après que le four a fini de chauffer. Pour cuire ou réchauffer des oeufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc pour afin d'éviter qu'ils n'exploient. Retirez la coquille des oeufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.**
6. Percez la peau des aliments tels que les pommes de terre et les saucisses avant de les cuire, car ils peuvent exploser.

Pour éviter toute brûlure

1. **AVERTISSEMENT:** Il faut remuer ou agiter le contenu des biberons et pots pour bébé et vérifier leur température avant de les consommer pour éviter toute brûlure.
2. Utilisez un porte-récipient ou des gants lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure.

3. Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage et pour empêcher les ébullitions éruptives.

4. **Pour éviter toute brûlure, contrôlez la température des aliments et remuez-les avant de les servir, en particulier lorsqu'ils sont destinés à des bébés, des enfants ou des personnes âgées.**

La température du récipient est trompeuse et ne reflète pas celle des aliments que vous devez vérifier.

5. Tenez-vous éloigné du four au moment où vous ouvrez sa porte que manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur.
6. Après avoir réchauffé des aliments farcis, coupez-les en tranches de manière que la vapeur qu'ils contiennent s'échappe de façon à éviter toute brûlure.
7. Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four pour éviter les brûlures.
8. Ne touchez pas le panneau arrière du four qui peut être très chaud après usage.

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

1. **AVERTISSEMENT:** Ne laissez les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données de manière à ce que les enfants puissent utiliser le four en toute sécurité et comprennent les dangers encourus en cas d'utilisation incorrecte.

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

Autres avertissements

1. Vous ne devez pas modifier le four.
2. Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement.
3. Ce four est destiné à la préparation d'aliments et ne doit être utilisé que pour cela. Ce n'est pas un four de laboratoire.

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

1. Ne mettez pas le four en service s'il ne contient rien, faute de quoi vous endommageriez le four.
2. Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière autochauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager la sole en céramique. Le temps de préchauffage précisé dans le livre de recette ne doit pas être dépassé.
3. N'utilisez aucun ustensile métallique car ils réfléchissent les micro-ondes et peuvent provoquer un arc électrique. Ne tentez pas de cuire ou de réchauffer les aliments dans une boîte de conserve.
4. Ne posez aucun objet sur la carrosserie du four pendant son fonctionnement.

REMARQUES

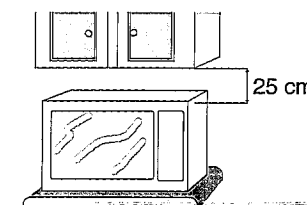
1. Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consultez un technicien qualifié.
2. Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsable des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'inobservation des consignes de branchement électrique.

3. Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des portées d'étanchéité. Cela ne traduit pas un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes.

INSTALLATION

ATTENTION: Gardez toujours la feuille d'avertissements (EXPLICATIONS ET AVERTISSEMENTS SPÉCIAUX) à proximité de votre four à titre d'information.

- 1) Retirez tous les matériaux d'emballage qui se trouvent à l'intérieur de la cavité du four. Retirez également le film bleu de protection qui est posé sur les parois extérieures du four.
- 2) Vérifiez soigneusement que le four ne présente aucun signe d'endommagement.
- 3) Posez le four sur une surface horizontale et plate et suffisamment solide pour supporter le poids du four et également celui des aliments les plus lourds que vous avez l'intention d'y cuire.
- 4) S'assurer qu'un espace libre minimum de 25 cm est prévu au-dessus du four:



- 5) Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise murale standard (avec prise de terre).
- 6) Deux fours peuvent être installés l'un sur l'autre. Pour cela, procédez comme suit.
- 6-1) Fixez le four A et placez le four B sur le four A, comme le montre la figure A.
- 6-2) Retirez la vis unique (a) qui maintient la platine de fixation A à l'arrière du four A puis déposez la platine A.
- 6-3) Retirez la vis unique (b) posée à l'arrière du four B, comme le montre l'illustration A.
- 6-4) Fixez la platine A à l'arrière du four B au moyen de la vis (b), comme le montre l'illustration A.
- 6-5) Fixez la platine A à l'arrière du four A au moyen de la vis (a), comme le montre l'illustration A.

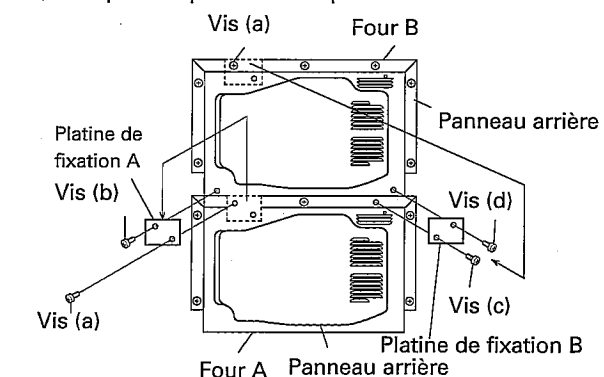


Figure A: Installation de deux fours

ACCESSOIRES

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

- Mode d'emploi
- Feuille d'avertissement (EXPLICATIONS ET AVERTISSEMENTS SPÉCIAUX) : Code de la pièce TCAUHA 257 WRR0)

REMARQUES:

- Lorsque vous passez une commande d'accessoires, veuillez mentionner au revendeur ou au service d'entretien agréé par SHARP ces d'informations: nom des pièces et nom du modèle.
- La désignation du modèle est imprimée sur la porte du four à micro-ondes.

BRÈVES DESCRIPTION DES PARTICULARITÉS

Touche de réglage de la durée:

Réglage de la durée par intervalles différents dans les deux sens.

Durée de cuisson:

Vous indiquez la durée et le niveau de puissance requis pour cuire ou décongeler des aliments.

Répétition de la cuisson:

Après avoir effectué un réglage manuel, vous pouvez l'utiliser à nouveau en appuyant sur la touche MANUEL/RÉPÉTITION puis sur la touche MARCHE.

Messages d'erreur:

Un code d'erreur s'affiche en cas d'anomalie de fonctionnement ou de mauvaise utilisation du four.

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.

1) Branchez le cordon d'alimentation.

*L'affichage indique  en chiffres clignotants.

2) Les boutons et la minuterie ne peuvent être utilisés que lorsque la porte est fermée.

3) L'éclairage du four et le ventilateur sont en service pendant une minute après l'ouverture de la porte ou à la fin de la cuisson.

4) Le programme est annulé si aucun bouton n'est actionné pendant 3 minutes au cours de la programmation; il en est de même pour la minuterie électronique.

5) L'indication  s'affiche lorsque la minuterie atteint zéro. Elle s'éteint lorsque vous ouvrez la porte.

6) Pour annuler un programme pendant la cuisson, vous devez ouvrir et fermer la porte, puis rouvrir la porte.

TEMPS DE CUISSON

Le four peut être programmé pour une durée de cuisson ne dépassant pas 30 minutes; quatre niveaux de puissance sont prévus.

REMARQUE pour R-25AM:

Le temps maximal de cuisson pour 100% ou 50% est de 15 minutes. Si le temps réglé est supérieur au temps maximal, l'affichage indiquera "EE9".

NIVEAUX	PUISSANCE MICRO-ONDES	R-22AM	WATTS R-23AM	R-25AM
	100%	1500	1800	2100
	50%	750	900	1050
	20%	300	360	420
	10%	150	180	210

Exemple: Supposons que vous désiriez cuire un aliment pendant 2 minutes 30 secondes avec le niveau 50%.



Tournez le bouton vers la droite pour préciser le temps de cuisson désiré (2 minutes 30 secondes).

Choisissez le niveau de puissance (50%).

Commandez la cuisson.

Vérifiez l'afficheur.

REMARQUES:

1. Si vous désirez utiliser le niveau 100%, il est inutile de toucher le bouton correspondant.
2. Pendant la cuisson, le four cesse de fonctionner lorsque la porte est ouverte. Pour relancer la cuisson, fermez la porte et appuyez sur le bouton START. Si aucun des boutons ou le compteur électrique n'est pressé 1 minute après la fermeture de la porte, le programme sera annulé.
3. Le temps de cuisson restant est annulé si vous fermez la porte puis l'ouvrez alors que le four est à l'arrêt.
4. Si vous tournez le bouton vers la gauche, le temps de cuisson décroît de 30 minutes par unité.

La valeur d'une unité de la minuterie dépend de la durée de la cuisson, comme le montre le tableau ci-dessous. Ex. pour R-22AM/23AM titre d'exemple, lorsque le temps est compris entre 0 et 60 secondes, une unité vaut 2 secondes; par contre lorsque le temps est compris entre 10 et 30 minutes, une unité vaut 30 secondes.

UNITÉ DE TEMPS POUR LA CUISSON (pour R-22AM/23AM)

TEMPS DE CUISSON	UNITÉ
0 à 60 Secondes	2 Secondes
60 Secondes à 3 Minutes	5 Secondes
3 à 10 Minutes	10 Secondes
10 à 30 Minutes	30 Secondes

(pour R-25AM)

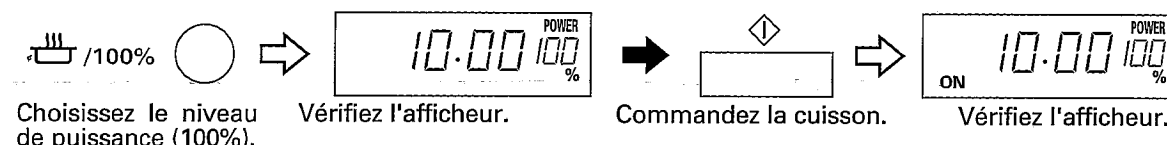
TEMPS DE CUISSON	UNITÉ
0 à 20 Secondes	2 Secondes
20 Secondes à 1 Minue	5 Secondes
1 à 6 Minutes	10 Secondes
6 à 15 Minutes	30 Secondes
15 à 30 Minutes	1 Minue

AUTRES PARTICULARITÉS UTILES

CUISSON RÉPÉTÉE

La mémoire du four peut conserver, pour chaque niveau de puissance, le dernier temps de cuisson utilisé. Grâce à cette possibilité, il est inutile de préciser à nouveau le temps de cuisson si le même temps de cuisson doit être utilisé.

Exemple: Supposons que vous désiriez utiliser cette fonction pour le niveau 100%. (Le dernier temps de cuisson était de 10 minutes.)



Choisissez le niveau de puissance (100%).

Vérifiez l'afficheur.

Commandez la cuisson.

Vérifiez l'afficheur.

MESSAGES D'ERREUR

En cas d'affichage d'un message d'erreur, observez les instructions données ci-dessous.

MESSAGES D'ANOMALIES

EE1,EE2,EE3, EE6,EE10,EE16	Le four est hors d'état de fonctionner. Prenez contact avec le revendeur ou un service d'entretien agréé par Sharp.
EE8,EE0 (Pour R-22AM/23AM)	
EE19 (Pour R-25AM)	
EE7	La température de l'air en sortie du four est trop élevée. Assurez-vous que rien n'obstrue les ouvertures de ventilation, que la température de la pièce n'est pas, elle-même, anormalement élevée ou que le four n'est pas utilisé à vide. Apportez la correction voulue puis recommencez quelques minutes plus tard.
EE17	La température du magnétron est trop élevée; ouvrez et fermez la porte deux fois puis attendez quelques minutes.
EE9 (Pour R-25AM)	Le temps réglé est supérieur au temps maximal. Vous devez ouvrir et fermer la porte deux fois, puis saisir le temps approprié.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYEZ LE FOUR A INTERVALLES REGULIERS ET RETIREZ TOUT DEPOT DE NOURRITURE - Gardez le four propre pour empêcher toute détérioration de la surface. Ceci pourrait avoir une influence défavorable sur la durée de vie de l'appareil et entraîner une situation potentiellement dangereuse.

RECOMMANDATIONS TRES IMPORTANTES

- NE FAITES PAS FONCTIONNER LE FOUR SANS LE PROTECTEUR CONTRE LES ÉCLABOUSSURES.
- NE RETIREZ PAS LE PROTECTEUR CONTRE LES ÉCLABOUSSURES SANS AVOIR PRIS SOIN DE DÉBRANCHER LA FICHE DU CORDON D'ALIMENTATION CAR L'ANTENNE TOURNANTE QUI SE TROUVE SUR LA PAROI SUPÉRIEURE FONCTIONNE PENDANT UNE MINUTE APRÈS L'OUVERTURE DE LA PORTE ET D'UNE BLESSURE PEUT EN RÉSULTER.
- N'UTILISEZ AUCUN PRODUIT DE NETTOYAGE, AUCUN ABRASIF, AUCUN TAMPON DE RÉCURAGE POUR NETTOYER L'INTÉRIEUR OU L'EXTÉRIEUR DU FOUR.
- NE PAS ASPERGER LE FOUR AVEC DE L'EAU. CELA PEUT ENTRAÎNER UNE FUITE D'ÉLECTRICITÉ ET UNE SECousse, OU ENDOMMAGER LE FOUR.
- LE FOUR NE DOIT PAS ÊTRE NETTOYÉ AU JET D'EAU.

Extérieur du four

Nettoyez l'extérieur du four au savon doux et à l'eau. Rincez pour éliminer l'eau savonneuse et séchez avec un chiffon doux.

Tableau des touches de commande

Tenez le tableau des touches de commande toujours propre. Avant le nettoyage, ouvrez la porte du four pour désactiver les touches. Frottez doucement avec un chiffon légèrement imbibé d'eau. Ne mouillez pas trop abondamment. N'employez jamais de détergent chimique ou de produit abrasif qui risquerait d'attaquer le revêtement des touches et de les rendre insensibles.

Intérieur du four

- 1) En fin de journée, essuyez les projections d'aliments ou les aliments renversés au moyen d'un chiffon doux et humide pour des raisons d'hygiène. Si les taches résistent à un simple nettoyage, utilisez de l'eau savonneuse puis essuyez à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés.
Les éclaboussures qui se forment à la surface du four peuvent entraîner une surchauffe et se mettre à fumer ou prendre feu, ou faire jaillir un arc électrique.
- 2) Veillez à ce que la sole en céramique soit toujours propre. En effet, les graisses peuvent s'échauffer, fumer ou même s'enflammer dès que le four est remis en service.

ATTENTION:

NE PAS RETIRER LA SOLE EN CÉRAMIQUE.

- 3) Assurez-vous que l'eau savonneuse ou l'eau ne pénètrent pas dans les petits trous des parois.

- 4) N'utilisez pas un vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.

Protecteur contre les éclaboussures

AU MOINS UNE FOIS PAR SEMAINE, RETIREZ LE PROTECTEUR CONTRE LES ÉCLABOUSSURES ET LAVEZ SES DEUX FACES A L'AIDE D'UNE SOLUTION ETENDUE DE DÉTERGENT DOUX. LES AMAS DE GRAISSE PEUVENT CHAUFFER AU POINT DE FUMER ET DE BRULER LE PROTECTEUR CONTRE LES ÉCLABOUSSURES. N'OUBLIEZ PAS DE DÉBRANCHER LA FICHE DU CORDON D'ALIMENTATION AVANT D'EFFECTUER CETTE OPERATION.

Dépose:

1. Retirez les deux vis moletées (A), comme le montre la figure 1.
2. Retirez le protecteur contre les éclaboussures du four.

Pose:

1. Engagez les deux languettes du protecteur (B) dans les découpes de la paroi arrière de la cavité du four, comme le montre la figure 2.
2. Assurez le maintien du protecteur au moyen des deux vis moletées (A), comme le montre la figure 1.

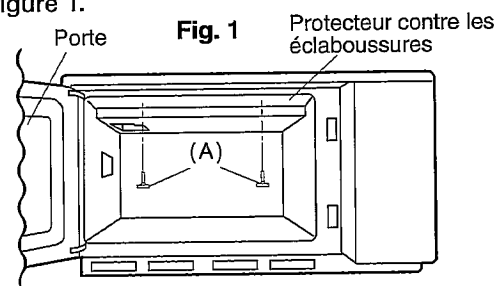
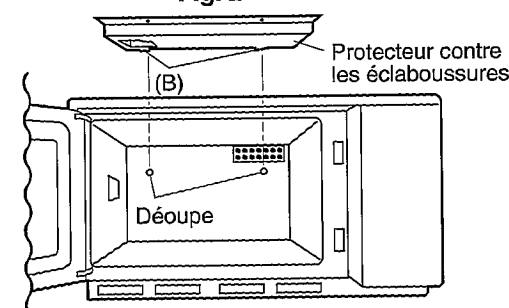


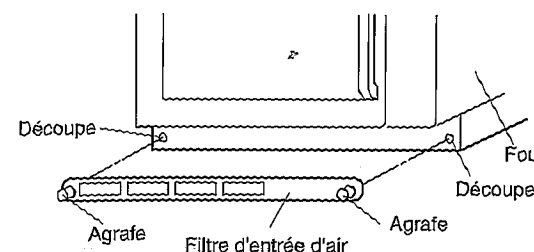
Fig. 2



Porte

Essuyer fréquemment la porte (intérieurement et extérieurement), les joints et les surfaces de contact des joints avec un chiffon doux et mouillé pour éliminer les éclaboussures ou dépôts. Ne pas utiliser de nettoyant abrasif.

FILTRE D'ENTREE D'AIR



ATTENTION:

N'UTILISEZ PAS LE FOUR SANS LE FILTRE A AIR.

Veillez à ce que le filtre d'entrée d'air soit propre. Pour retirer le filtre vous devez libérer les deux (2) clips qui le maintiennent.

Lavez le filtre dans une solution d'eau savonneuse puis essuyez-le avec un chiffon doux.

Remettez le filtre en place après nettoyage. Nettoyez le filtre toutes les deux semaines.

AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR

Avant de faire appel à un technicien, procédez aux vérifications suivantes:

1. Alimentation

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

Vérifiez le fusible et le disjoncteur.

2. À l'ouverture de la porte?

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

OUI ☐ NON ☐

B. Le ventilateur fonctionne-t-il?

OUI ☐ NON ☐

(Vérifiez en plaçant la main sur les ouïes arrière.)

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

Programmez le four pour la cuisson par micro-ondes pendant 1 minute à la puissance maximum () 100%. Puis mettez le four en service.

A. Le témoin de cuisson s'éclaire-t-il?

OUI ☐ NON ☐

B. A la fin de ce temps, l'eau est-elle chaude?

OUI ☐ NON ☐

Si vous répondez NON à l'une des questions ci-dessus, vérifiez la prise secteur et le fusible. Si tous deux sont en bon état, prenez contact avec un centre d'entretien agréé par Sharp.

GUIDE

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR AU SUJET DES MICRO-ONDES

Les micro-ondes accélèrent les vibrations des molécules d'eau que contiennent les aliments. La friction qui en résulte dégage de la chaleur qui décongèle, réchauffe ou cuit les aliments.

Aliments



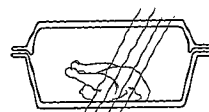
Ils absorbent les micro-ondes

BIEN CHOISIR LA VAISSELLE

Verre, verre céramique et porcelaine

La vaisselle en verre, verre céramique ou porcelaine résistant à la chaleur est tout à fait adaptée à une utilisation dans le micro-ondes. La vaisselle ne doit pas contenir de métal (p. ex. cristal au plomb) ou être recouverte de métal (p. ex. bord doré, bleu de cobalt).

Verre, porcelaine, céramique, matières plastiques, papier, etc.



Ils laissent passer les micro-ondes

Céramique

La céramique convient généralement. Elle doit être émaillée, sinon l'humidité peut pénétrer à l'intérieur de la céramique. L'humidité réchauffe cette matière et peut la fêler.

Matières plastiques et carton

La vaisselle en matière plastique ou en matière carton résistant à la chaleur et convenant à la cuisson aux micro-ondes peut être utilisée pour décongeler, réchauffer et cuire les mets. Respectez les indications du fabricant.

Film plastique pour micro-ondes

La feuille plastique résistant à la chaleur est idéale pour recouvrir ou envelopper les aliments. Respectez les indications du fabricant.

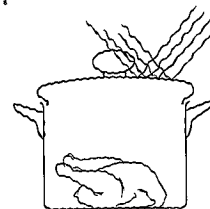
Sachets à rôti

Ils peuvent être utilisés dans le micro-ondes. On ne doit pas les fermer avec des pinces métalliques car la feuille composant le sachet pourrait fondre. Fermez le sachet avec de la ficelle et percez-le en plusieurs endroits avec une fourchette.

Métaux

En règle générale, il ne faut pas utiliser de métaux étant donné que les micro-ondes ne peuvent pas les traverser et ne parviennent donc pas jusqu'aux aliments. Il existe toutefois quelques exceptions : On peut utiliser d'étroites bandes de feuille d'aluminium pour recouvrir certaines parties des mets pour éviter qu'elles décongèlent ou cuisent trop rapidement (p. ex. les ailes d'un poulet).

Métaux



Ils réfléchissent les micro-ondes

On peut utiliser de petites brochettes métalliques ou des barquettes en aluminium (comme ceux contenant les plats cuisinés) mais ils doivent être de dimensions réduites par rapport à la quantité d'aliments. Les barquettes en aluminium doivent par exemple être au moins aux 2/3 ou aux 3/4 pleins. Il est conseillé de mettre les mets dans de la vaisselle appropriée à l'utilisation dans un micro-ondes.

Si l'on utilise des plats en aluminium ou toute autre vaisselle métallique, il faut respecter un écart minimum d'environ 2,0 cm entre le plat et les parois du four qui pourraient être endommagées par la formation d'étincelles.

Ne pas utiliser de vaisselle recouverte de métal ou comportant des pièces ou des éléments métalliques comme p. ex. vis, bords ou poignées.

TEST D'APTITUDE POUR LA VAISSELLE

Si vous n'êtes pas sûr que votre vaisselle puisse être utilisée avec votre micro-ondes, procédez au test suivant :

Mettre l'ustensile dans l'appareil. Poser un récipient contenant 150 ml d'eau sur ou à côté de l'ustensile. Faire fonctionner l'appareil à pleine puissance pendant 1 à 2 minutes. Si l'ustensile reste froid ou à peine tiède, il convient à une utilisation au micro-ondes. Ne pas faire ce test avec de la vaisselle en matière plastique car elle pourrait fondre.

Quelques informations sur les niveaux de puissance

Niveaux 100%:

Ces niveaux conviennent bien pour le réchauffage. Vous pouvez également les utiliser pour bouillir des aliments dans l'eau puis les cuire avec un niveau de puissance inférieur (par exemple, riz et pâtes).

Niveaux 50%:

Ces niveaux conviennent à la cuisson longue d'aliments compacts.

Niveaux 20%:

Ces niveaux conviennent à la cuisson d'aliments fragiles. Ils peuvent également être utilisés pour prolonger la cuisson des pâtes ou du riz.

Niveau 10%:

Ce bas niveau de puissance est parfait pour la décongélation. Vous le choisirez aussi, par exemple, pour la cuisson d'une sauce au fromage.

En principe, il est conseillé de couvrir les aliments à réchauffer ou à cuire. Le cas échéant, il est possible d'asperger les aliments d'un peu d'eau (eau salée, ou bouillon). La vapeur évite que les aliments ne se dessèchent et accélère la cuisson.

TABLEAU DE CUISSON ET RECETTES

1500W	Aliments	Température initiale	Niveau de puissance micro-ondes	200g	400g	600g	Remarques
DÉCONGÉLATION	Viandes	-18°C	10%	env. 5'20"	env. 8'	env. 12'	Retournez à mi-décongélation. Laissez reposer environ 10 mn.
	Volailles	-18°C	10%	env. 5'20"	env. 8'30"	env. 13'	
	Poissons	-18°C	10%	env. 5'20"	env. 8'30"	env. 11'	
	Fruits	-18°C	10%	env. 4'	env. 7'30"	—	
	*Gâteaux (sans fruit ni fromage)	-18°C	10%	env. 1'40"	env. 2'10"	env. 2'40"	
	*Gâteaux à la crème	-18°C	10%	env. 1'30"	env. 2'50"	—	
	Crevettes	-18°C	10%	env. 5'	env. 8'30"	env. 12'	
	**Viandes froides	-18°C	10%	env. 4'	env. 6'30"	env. 9'	
	Soupes, claires	5±2°C	100%	env. 1'10"	env. 2'10"	env. 3'10"	Couvrez d'une feuille pour fours à micro-ondes ou d'un couvercle. Remuez soigneusement après réchauffage.
	Soupes, à la crème	5±2°C	100%	env. 1'20"	env. 2'20"	env. 3'20"	
RÉCHAUFFAGE	Ragoûts	5±2°C	100%	env. 1'20"	env. 2'20"	env. 3'30"	
	Nouilles	5±2°C	100%	env. 1'10"	env. 2'	env. 2'50"	
	Riz	5±2°C	100%	env. 1'10"	env. 2'	env. 2'50"	
	Pommes de terre	5±2°C	100%	env. 1'10"	env. 2'	env. 3'	
	Légumes	5±2°C	100%	env. 1'10"	env. 2'	env. 2'50"	
	Haricots au four	5±2°C	100%	env. 1'20"	env. 2'20"	—	
	Goulash, ragoûts	5±2°C	100%	env. 1'30"	env. 2'30"	env. 3'30"	
	*Viandes (150 g)	5±2°C	100%	env. 1'	env. 1'40"	—	
	*Saucisses (50 g)	5±2°C	100%	env. 20 s	env. 30 s	env. 50 s	
	Pommes de terre	20±2°C	100%	env. 2'50"	env. 5'30"	env. 6'30"	Utilisez le couvercle de la casserole. Remuez à mi-cuisson.
CUISSON	Légumes	20±2°C	100%	env. 3'20"	env. 5'30"	env. 7'30"	
1800W	Aliments	Température initiale	Niveau de puissance micro-ondes	200g	400g	600g	Remarques
DÉCONGÉLATION	Viandes	-18°C	10%	env. 4'30"	env. 6'30"	env. 8'30"	Retournez à mi-décongélation. Laissez reposer environ 10 mn.
	Volailles	-18°C	10%	env. 4'30"	env. 6'30"	env. 9'30"	
	Poissons	-18°C	10%	env. 4'30"	env. 6'30"	env. 8'30"	
	Fruits	-18°C	10%	env. 2'50"	env. 5'30"	—	
	*Gâteaux (sans fruit ni fromage)	-18°C	10%	env. 1'10"	env. 1'50"	env. 2'10"	
	*Gâteaux à la crème	-18°C	10%	env. 1'10"	env. 2'10"	—	
	Crevettes	-18°C	10%	env. 4'	env. 6'30"	env. 9'	
	**Viandes froides	-18°C	10%	env. 3'	env. 5'30"	env. 8'	
	Soupes, claires	5±2°C	100%	env. 1'	env. 1'40"	env. 2'30"	Couvrez d'une feuille pour fours à micro-ondes ou d'un couvercle. Remuez soigneusement après réchauffage.
	Soupes, à la crème	5±2°C	100%	env. 1'	env. 2'	env. 2'50"	
RÉCHAUFFAGE	Ragoûts	5±2°C	100%	env. 1'10"	env. 2'	env. 2'50"	
	Nouilles	5±2°C	100%	env. 50 s	env. 1'20"	env. 2'20"	
	Riz	5±2°C	100%	env. 50 s	env. 1'30"	env. 2'30"	
	Pommes de terre	5±2°C	100%	env. 50 s	env. 1'30"	env. 2'30"	
	Légumes	5±2°C	100%	env. 50 s	env. 1'50"	env. 2'30"	
	Haricots au four	5±2°C	100%	env. 1'	env. 2'	—	
	Goulash, ragoûts	5±2°C	100%	env. 1'10"	env. 2'10"	env. 3'	
	*Viandes (150 g)	5±2°C	100%	env. 40 s	env. 1'20"	—	
	*Saucisses (50 g)	5±2°C	100%	env. 15 s	25 s	35 s	
	Pommes de terre	20±2°C	100%	env. 2'10"	env. 4'40"	env. 6'	Utilisez le couvercle de la casserole. Remuez à mi-cuisson.
CUISSON	Légumes	20±2°C	100%	env. 2'50"	env. 4'40"	env. 6'30"	

* Indications d'un nombre de portions (1, 2 ou 3 portions) et non d'un poids en grammes.

** Retirez les parties décongelées. Laissez reposer environ 10 mn.

2100W	Aliments	Température initiale	Niveau de puissance micro-ondes	200g	400g	600g	Remarques
DÉCONGÉLATION	Viandes	-18°C	10%	env. 4'	env. 5'50"	env. 8'30"	Retournez à mi-décongélation. Laissez reposer environ 10 mn.
	Volailles	-18°C	10%	env. 4'20"	env. 6'30"	env. 9'30"	
	Poissons	-18°C	10%	env. 4'	env. 5'30"	env. 7'30"	
	Fruits	-18°C	10%	env. 2'50"	env. 5'20"	—	
	*Gâteaux (sans fruit ni fromage)	-18°C	10%	env. 1'	env. 1'40"	env. 2'	
	*Gâteaux à la crème	-18°C	10%	env. 1'25"	env. 2'10"	—	
	Crevettes	-18°C	10%	env. 4'	env. 6'30"	env. 9'	
RÉCHAUFFAGE	**Viandes froides	-18°C	10%	env. 3'	env. 5'30"	env. 8'	Couvrez d'une feuille pour fours à micro-ondes ou d'un couvercle. Remuez soigneusement après réchauffage.
	Soupes, claires	5±2°C	100%	env. 50 s	env. 1'30"	env. 2'20"	
	Soupes, à la crème	5±2°C	100%	env. 1'	env. 1'40"	env. 2'40"	
	Ragoûts	5±2°C	100%	env. 1'	env. 1'40"	env. 2'40"	
	Nouilles	5±2°C	100%	env. 40 s	env. 1'10"	env. 2'	
	Riz	5±2°C	100%	env. 40 s	env. 1'20"	env. 2'	
	Pommes de terre	5±2°C	100%	env. 40 s	env. 1'30"	env. 2'10"	
	Légumes	5±2°C	100%	env. 50 s	env. 1'30"	env. 2'10"	
	Haricots au four	5±2°C	100%	env. 55 s	env. 1'50"	—	
	Goulash, ragoûts	5±2°C	100%	env. 1'	env. 2'	env. 2'50"	
	*Viandes (150 g)	5±2°C	100%	env. 40 s	env. 1'20"	—	
	*Saucisses (50 g)	5±2°C	100%	env. 15 s	25 s	40 s	
CUISSON	Pommes de terre	20±2°C	100%	env. 2'	env. 3'30"	env. 5'	Utilisez le couvercle de la casserole. Remuez à mi-cuisson.
	Légumes	20±2°C	100%	env. 2'10"	env. 3'50"	env. 5'20"	

* Indications d'un nombre de portions (1, 2 ou 3 portions) et non d'un poids en grammes.
 ** Retirez les parties décongelées. Laissez reposer environ 10 mn.

1500W	Aliments	Température initiale	Niveau de puissance micro-ondes	1 Portion	2 Portions
SPÉCIALITÉS	Pâtisseries danoises	20±2°C	100%	env. 8 s	—
	*Doughnuts/Berlinoises	20±2°C	100%	env. 8 s	env. 12 s
	*Bouchées à la reine	20±2°C	100%	env. 14 s	env. 20 s
	*Burger	5±2°C	100%	env. 1'	1'40"
	*Cheeseburger	5±2°C	50%	env. 1'	1'50"
	Toast et bacon (40 g)	20±2°C	100%	env. 14 s	—
	Oeufs brouillés et bacon (140 g)	5±2°C	100%	env. 40 s	—
1800W	Aliments	Température initiale	Niveau de puissance micro-ondes	1 Portion	2 Portions
SPÉCIALITÉS	Pâtisseries danoises	20±2°C	100%	env. 6 s	—
	*Doughnuts/Berlinoises	20±2°C	100%	env. 5 s	env. 8 s
	*Bouchées à la reine	20±2°C	100%	env. 10 s	env. 15 s
	*Burger	5±2°C	100%	40 s	1'20"
	*Cheeseburger	5±2°C	50%	50 s	1'30"
	Toast et bacon (40 g)	20±2°C	100%	10 s	—
	Oeufs brouillés et bacon (140 g)	5±2°C	100%	35 s	—
2100W	Aliments	Température initiale	Niveau de puissance micro-ondes	1 Portion	2 Portions
SPÉCIALITÉS	Pâtisseries danoises	20±2°C	100%	env. 6 s	—
	*Doughnuts/Berlinoises	20±2°C	100%	env. 5 s	env. 8 s
	*Bouchées à la reine	20±2°C	100%	env. 10 s	env. 15 s
	*Burger	5±2°C	100%	35 s	1'10"
	*Cheeseburger	5±2°C	50%	50 s	1'40"
	Toast et bacon (40 g)	20±2°C	100%	10 s	—
	Oeufs brouillés et bacon (140 g)	5±2°C	100%	40 s	—

* Indications d'un nombre de portions (1, 2 ou 3 portions) et non d'un poids en grammes.

Recettes



Omelette

Graissez un plat normal. Battez trois œufs, ajoutez sel et poivre. Versez les œufs dans le plat et cuisez pendant 1 minute 20 secondes/50 secondes/45 secondes environ. Le cas échéant, ajoutez un accompagnement (ragoût, légumes) (2 cuillères à soupe) et cuisez à nouveau pendant environ 20/10/10 secondes.

Oeufs brouillés

Mélangez deux œufs, sel, poivre et un peu de lait. Cuisez pendant 1 minute 10 secondes/45 secondes/45 secondes environ en remuant trois fois.

Remarque: La première valeur correspond à 1500 Watts, la seconde à 1800 Watts, la deuxième à 1800 watts et la troisième à 2100 watts. Toutes les recettes supposent l'utilisation de la puissance maximale (100%).

Bacon

Placez 2 fines tranches de bacon entre des serviettes en papier et cuisez (environ 30 secondes/25 secondes/15 secondes).

Toast hawaïen

Préparez les tranches de pain grillé beurré. Posez une tranche de jambon, une tranche d'ananas et une tranche de fromage sur un plat cuisez environ 25 secondes/20 secondes/20 secondes. Après cuisson, posez l'ensemble sur le pain grillé.

Chocolat chaud à la crème

Versez 150 ml de lait dans une grande tasse. Ajoutez 30 g de chocolat noir (en morceaux). Remuez et cuisez 1 minute/50 secondes/40 secondes. Remuez une nouvelle fois en cours de cuisson. Ajoutez de la crème remuée et servez après avoir parsemé de chocolat en poudre.

