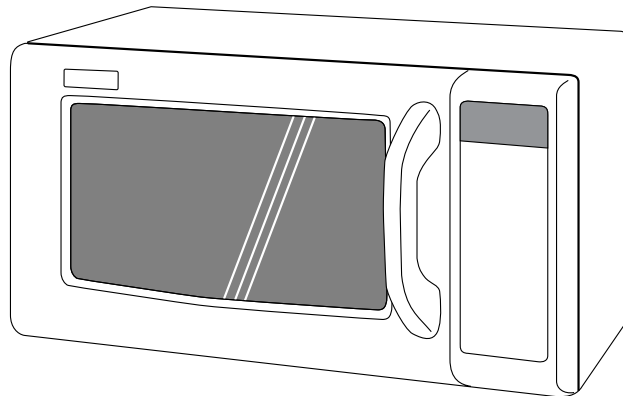




SHARP

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. 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.
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. Ce matériel répond aux exigences contenues dans les directives 89/336/CEE et 73/23/CEE modifiées par la directive 93/68/CEE.
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. Dit apparaat voldoet aan de eisen van de richtlijnen 89/336/EEG en 73/23/EEG, gewijzigd door 93/68/EEG.
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. Quest' apparecchio è conforme ai requisiti delle direttive 89/336/EEC e 73/23/EEC, come emendata dalla direttiva 93/68/EEC.
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. Este aparato satisface las exigencias de las Directivas 89/336/CEE y 73/23/CEE, modificadas por medio de la 93/68/CEE.

DEUTSCH
Seite 1/D-1

FRANÇAIS
Page 18/F-1

NEDERLANDS
Bladzijde 35/NL-1

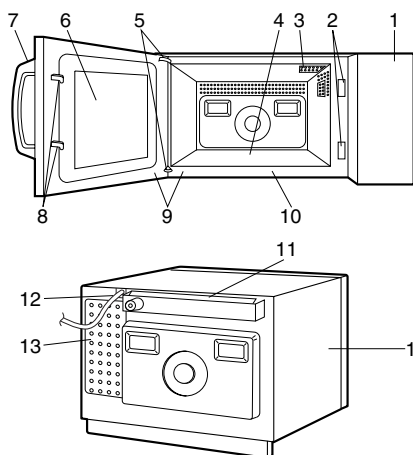
ITALIANO
Pagina 52/I-1

ESPAÑOL
Página 69/E-1

R-15AT 1000W(IEC 60705)



BEZEICHNUNG DER BAUTEILE/L'ES ORGANES



D

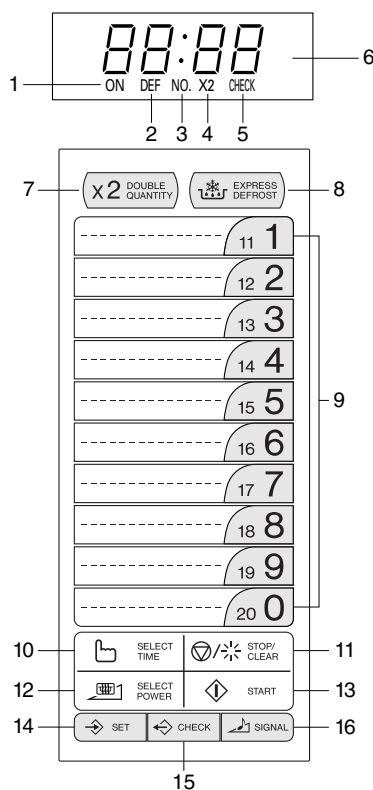
GERÄT

- 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



MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LÉALAS ATENTAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTAS FUTURAS.

Para evitar incendios

1. **Los hornos de microondas no deben dejarse funcionando sin que haya alguien controlando su cocción. Los niveles de potencia que sean demasiado altos o los tiempos de cocción demasiado largos pueden calentar excesivamente los alimentos y originar incendios.**
2. Este horno no está diseñado para ser empotrado en una pared o vitrina.
3. La toma de corriente eléctrica debe estar fácilmente accesible de forma que la unidad pueda desenchufarse sin dificultades en caso de emergencia.
4. El suministro de C.A. debe ser de 230 V, 50 Hz, con un fusible en la línea de distribución de 16 A como mínimo, o un interruptor en el circuito de distribución de 16 A como mínimo.
5. Deberá prepararse un circuito eléctrico independiente sólo para este aparato.
6. No coloque el horno en superficies donde se genere calor. Por ejemplo, no lo sitúe cerca de un horno normal.
7. No instale el horno en lugares que tengan alta humedad o donde pueda acumularse humedad.
8. No guarde ni use el horno en exteriores.
9. **Si observa humo, apague o desenchufe el cable del horno y mantenga la puerta cerrada para extinguir las llamas que pudieran haberse producido.**
10. **Utilice sólo envases y utensilios adecuados para cocinar con microondas. Vea "CONSEJOS ÚTILES" en la página E-15. Deberá comprobar que los utensilios sean adecuados para su empleo con hornos de microondas.**
11. **Cuando caliente comida en recipientes de plástico o de papel, vigile el horno porque existe la posibilidad de que se enciendan.**
12. **Limpie el piso de cerámica y la cavidad del horno después de utilizarlo. Quíteles siempre la grasa dado que ésta podría sobrecalentarse la próxima vez que use el horno y empezar a echar humo o prenderse fuego.**
13. No coloque materiales inflamables cerca del horno o de los orificios de ventilación.
14. No bloquee los orificios de ventilación.
15. Quite todos los precintos metálicos, envolturas de alambre, etc. que tenga la comida dado que podrían formarse arcos o chispas eléctricas en las superficies metálicas y ocasionar incendios.
16. No utilice el horno de microondas para freír con aceite o para calentar aceite con el que va a freír después. No se puede controlar la temperatura y podría prenderse fuego.
17. Para hacer palomitas de maíz (popcorn) utilice sólo un horno de microondas especial para ello.
18. No guarde comida ni ningún otro alimento dentro del horno.
19. Compruebe las posiciones programadas después de poner el horno en funcionamiento para asegurarse de que su operación va a ser la correcta.
20. Para evitar el calentamiento excesivo y un incendio, tenga mucho cuidado cuando cocine o caliente alimentos con un contenido alto de azúcar o grasa como, por ejemplo, salchichas envueltas en hojaldre, pastel o pudín de Navidad.
21. Consulte los consejos correspondientes ofrecidos en este manual de manejo y en la sección del libro de cocina adjunto.

Para evitar posibles heridas

ADVERTENCIA:

1. No haga funcionar el horno si está estropeado o funciona mal. Compruebe los puntos siguientes antes de utilizarlo.
 - a) La puerta; asegúrese de que la puerta cierra bien y compruebe que no está ni deformada ni combada.
 - b) Las bisagras y pestillos de seguridad de la puerta; compruebe que no están ni rotos ni flojos.
 - c) Los sellos de la puerta y las superficies de sellado; asegúrese de que no han sufrido daños y están en perfectas condiciones.
 - d) Dentro del horno o en la puerta; asegúrese de que no hay abolladuras.
 - e) El cable y el enchufe de alimentación de la corriente; asegúrese de que no están estropeados.
2. Si la puerta o los sellos de la puerta están dañados, no deberá ponerse en funcionamiento el horno hasta que un técnico competente lo haya reparado.
3. **En ningún caso ajuste, repare ni modifique el horno personalmente. Hacerlo es peligroso para cualquier persona que carezca de los conocimientos necesarios para llevar a cabo tareas de servicio o reparación que requieran la extracción de una cubierta que impida la exposición a la energía de microondas.**
4. No ponga el horno a funcionar con la puerta abierta ni altere de ninguna forma los pestillos (cierres) de la puerta de seguridad.
5. No haga funcionar el horno si hay algún objeto atrapado entre los sellos de la puerta y las superficies de sellado.
6. No permita que se acumule grasa o suciedad en los sellos de las puertas ni en partes adyacentes. Siga las instrucciones de "Limpieza y Mantenimiento" en la página E-14".
7. Las personas que llevan un MARCAPASOS deben comprobar con su médico o el fabricante del marcapasos las precauciones que deben tomar con respecto a los hornos de microondas.

Para evitar sacudidas eléctricas

1. Bajo ningún concepto se deberá desmontar la caja exterior.
2. No derrame nada ni introduzca ningún objeto en los orificios de los cierres de la puerta o en los orificios de ventilación. En caso de que cayera algo, apague el horno, desenchúfelo inmediatamente y llame al técnico de servicio SHARP autorizado.
3. No sumerja en agua ni en ningún otro líquido el cable de alimentación ni el enchufe.
4. No deje que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de una mesa o de otras superficies de trabajo.
5. Mantenga el cable de alimentación alejado de las superficies calientes, en especial de la parte posterior del horno.
6. No intente cambiar la lámpara del horno usted mismo ni permita que lo haga nadie excepto un electricista autorizado por SHARP.
Si la lámpara se estropea, consúltelo con su distribuidor o con un técnico de servicio SHARP autorizado.
7. Si se estropea el cable de alimentación de este aparato, deberá cambiarlo por un cable especial. El cambio debe efectuarlo un técnico de servicio SHARP autorizado.



Para evitar el riesgo de explosión y ebullición repentina

ADVERTENCIA:

1. No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes cerrados ya que podrían explotar.
2. El calentamiento de bebidas con microondas puede retardar la ebullición eruptiva, por lo que deberá tener cuidado cuando manipule el recipiente.

3. No use nunca recipientes o envases sellados. Quite los cierres y tapas antes de utilizarlos. Los recipientes sellados pueden explotar al acumularse la presión incluso después de haber apagado el horno.

4. Tenga cuidado cuando caliente líquidos en el horno de microondas. Utilice un recipiente de boca ancha para que puedan escapar las burbujas.

No caliente nunca líquidos en recipientes de boca estrecha tales como biberones, dado que su contenido podría salirse del recipiente al calentarse y provocar quemaduras.

Para evitar la salida repentina de líquido hirviendo y las posibles quemaduras:

1. No emplee un tiempo excesivo (consulte la página E-16).
2. Agite el líquido antes de calentarlo/recalentarlo.
3. Es aconsejable introducir una varilla de vidrio o utensilio similar (no metal) en el líquido mientras calienta.
4. Deje el líquido en reposo durante un mínimo de 20 segundos al final del tiempo de cocción para evitar que hierva y salpique después.

5. **No cocine huevos con la cáscara ni caliente huevos cocidos duros enteros en hornos microondas ya que podrían explotar incluso después de haber terminado de calentarlos el microondas.. Para cocinar o volver a calentar huevos que no estén mezclados o revueltos, pinche las yemas y las claras para que no exploten. Corte también los huevos duros con cáscara antes de calentarlos en el horno de microondas.**

6. Agujeree la piel o cáscara de alimentos como las patatas, salchichas y fruta antes de cocinarlos porque si no podrían explotar.

Para evitar las quemaduras

ADVERTENCIA:

El contenido de biberones y de recipientes de comidas para bebés debe ser agitado o movido y deberá comprobar la temperatura antes de su consumo a fin de evitar quemaduras.

2. Utilice manoplas o guantes especiales para hornos al sacar la comida para evitar que se queme.
3. Abra siempre los recipientes, paquetes de palomitas de maíz, bolsas para cocinar en horno, etc., lejos de la cara y manos para evitar quemarse con el vapor o líquido hirviendo.

4. **Para evitar quemaduras, compruebe siempre la temperatura de los alimentos y déles vuelta antes de servirlos, prestando especial atención a la temperatura de comidas y bebidas que da a bebés, niños o ancianos.**

La temperatura del recipiente no es una buena indicación de la temperatura de la comida o bebida; compruebe siempre la temperatura de la comida.

5. Manténgase siempre hacia atrás al abrir la puerta del horno para evitar las quemaduras de vapor o calor que se escapa.
6. Corte los alimentos asados o cocidos con rellenos después de calentarlos para que suelten el vapor y evitar quemaduras.

7. Mantenga a los niños alejados de la puerta para impedir que se quemen ellos mismos.
8. No toque la parte posterior del horno porque se pondrá caliente.

Para evitar que los niños lo utilicen de forma inadecuada

ADVERTENCIA:

Sólo se debe permitir a los niños utilizar el horno sin supervisión alguna cuando se les haya dado instrucciones adecuadas para que puedan usarlo de modo seguro y comprendan los peligros de un uso incorrecto.

2. No apoyarse ni agarrarse de la puerta del horno. No juegue con el horno ni lo utilice como un juguete. Los niños deberán estar supervisados para asegurarse de que no jueguen con el horno.
3. A los niños se les debe enseñar todas las medidas de seguridad importantes tales como la utilización de guantes o manoplas para no quemarse, retirar con cuidado las envolturas de las comidas y tener un cuidado especial con los alimentos (por ej., los envueltos en materiales autocalentables) diseñados para tostar la comida porque puede que estén demasiado calientes.

Otros avisos

1. No intente nunca hacer ninguna modificación en el horno.
2. No mueva el horno mientras está funcionando.
3. Este horno está diseñado para preparar solamente comidas y, por lo tanto, puede emplearse para cocinar alimentos. No es adecuado para utilizarlo en laboratorios.

Para prevenir averías en el horno y para no estropearlo, tenga en cuenta lo siguiente:

1. No haga funcionar el horno cuando esté vacío. Si no lo hace así se estropeará el horno.
2. Si utiliza algún plato para dorar o materiales autocalentables, coloque siempre debajo un aislador termorresistente como, por ejemplo, un plato de porcelana para evitar que se estropee el piso de cerámica debido al esfuerzo calorífico. No debe sobrepasar el tiempo de precalentamiento especificado en las instrucciones del plato.
3. No utilice utensilios de metal que reflejan las microondas y pueden ocasionar arcos o chispas eléctricas. No ponga nunca latas en el horno.
4. No coloque nada en la partes exteriores del horno mientras está funcionando el horno.

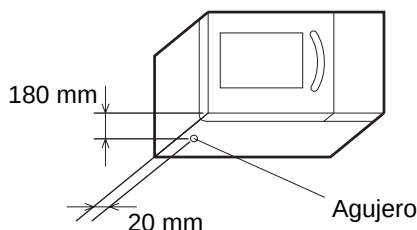
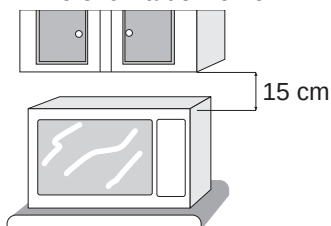
NOTAS

1. Si no está seguro de cómo conectar el horno, sírvase consultar a un electricista cualificado.
2. Ni el fabricante ni el proveedor aceptan responsabilidad alguna por cualquier avería del horno o heridas personales sufridas por dejar de observar el procedimiento correcto de conexión eléctrica.
3. Puede que se forme vapor o gotas de agua algunas veces en las paredes del horno o cerca de los sellos de las puertas y de las superficies de sellado. Esto es bastante normal y no indica que haya ninguna fuga de microondas ni ninguna avería.



INSTALACIÓN

- 1) Saque todos los materiales de embalaje del interior del horno. Quite toda la película protectora azul del exterior del horno.
- 2) Compruebe el horno cuidadosamente por si está estropeado.
- 3) Coloque el horno sobre una superficie plana y nivelada que sea suficientemente resistente para soportar no sólo el peso del horno, sino también el plato o comida más pesado que pueda cocinar.
- 4) Asegúrese de que queda un espacio libre de 15 cm como mínimo encima del horno.
- 6) La unidad puede fijarse en la parte superior de un mostrador o en un soporte. En la parte inferior de la unidad hay un punto de apoyo. Después de elegir el lugar de colocación permanente, taladre un agujero en la parte superior del mostrador para un tornillo autorroscante de 5 mm. El punto de apoyo deberá estar a unos 20 mm del lado izquierdo de la caja exterior y a 180 mm hacia atrás del borde delantero de la placa frontal hueca.



- 5) Conecte la clavija del horno a un enchufe tomacorriente normal del hogar que esté conectado a tierra.

ACCESORIOS

Compruebe que dispone de todos los accesorios siguientes:

Manuales y demás

- Manual de instrucciones
- Etiqueta engomada de menús

Introduzca los tiempos de cocción o los nombres de los platos en esta etiqueta y péguela en el panel de control.

- Hoja de precauciones (INSTRUCCIONES ESPECIALES Y ADVERTENCIAS: código de pieza TCAUHA276WRRZ)

NOTAS:

- Cuando haga el pedido de los accesorios, indíquele a su distribuidor o técnico de servicio SHARP autorizado el nombre de la pieza y el nombre del modelo.
- El nombre del modelo viene escrito en la cubierta de este manual de instrucciones.



ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

La operación del horno se controla pulsando las teclas apropiadas del panel de control. Cada vez que se pulse una tecla del panel de control deberá oírse una señal.

- Cuando conecte por primera vez el horno de microondas a una toma de corriente, el visualizador digital mostrará .
- Las introducciones mediante teclas sólo pueden hacerse cuando la puerta está cerrada.
- El modo de programación o comprobación se cancelará cuando no se pulse ninguna tecla durante más de 3 minutos.
- aparecerá en el visualizador después de que el tiempo alcance cero. Desaparecerá cuando se abra la puerta del horno o se pulse la tecla de **PARADA/CANCELACIÓN** .

PUESTA DEL SONIDO

- Podrá elegirse entre 2 sonidos diferentes o no tener sonido en absoluto.
- Para poner una señal, toque dos veces la tecla de **FIJACIÓN** antes de que pasen 2 segundos y luego toque continuamente la tecla de **SEÑAL** hasta que usted oiga el tono requerido.

PARADA DEL HORNO

- Si usted desea parar el horno durante la cocción, pulse una vez la tecla de **PARADA/CANCELACIÓN** o abra la puerta (excepto para la cocción con memoria). Para poner de nuevo en funcionamiento el horno, cierre la puerta y pulse la tecla de **INICIO** antes de que pase 1 minuto.
- Si abre la puerta durante la cocción con memoria, el programa se cancelará.
- Si desea cancelar un programa durante la cocción, pulse dos veces la tecla de **PARADA/CANCELACIÓN** .
- Si desea borrar un error durante la programación, pulse una vez la tecla de **PARADA/CANCELACIÓN** .



CÓMO MANEJAR EL HORNO

Introducción: El agua, el azúcar y la grasa de los alimentos absorben microondas y hacen que sus moléculas vibren. Esto crea calor mediante la fricción, de igual forma que sus manos se calientan al frotarlas.

Las partes exteriores de los alimentos se calientan mediante la energía de microondas y el resto mediante conducción. Es importante que usted mueva, cambie de posición y remueva los alimentos para asegurar un calentamiento uniforme. Cuando así se recomienda, deje en reposo los alimentos, esto resulta necesario para asegurar una cocción correcta de los alimentos al completo. Esto es especialmente importante para los alimentos densos como, por ejemplo, trozos de carne.

NOTAS:

- Las microondas pasan a través de los recipientes y utensilios no metálicos, y calientan los alimentos de tales recipientes.
- El metal refleja las microondas.
- El horno está recubierto con metal y tiene una malla metálica fina en la puerta para impedir la fuga de las microondas.
- Los recipientes metálicos no son adecuados para cocinar con microondas.

COCCIÓN CON MEMORIA

NOTAS PARA LA COCCIÓN CON MEMORIA

- Este horno tiene 20 bancos de memoria (1-20) que pueden memorizar programas de cocción.
- Los bancos de memoria 1-10 han sido programados previamente como se muestra en la tabla. Estos bancos de memoria preprogramados pueden cambiarse individualmente si así se desea.
- Además, para todos los bancos de memoria se ha memorizado una constante de tiempo de 1,7 para cantidades dobles. La constante de tiempo memorizada también puede cambiarse individualmente si así se desea.
- La información de estos bancos de memoria no se pierde cuando se producen interrupciones en la alimentación. Si se desconecta la alimentación, el horno no necesita ser programado de nuevo. Este tipo de memoria no necesita pilas.
- Si usted desea memorizar o comprobar el programa o cocinar utilizando la memoria 11-20, pulse dos veces la tecla **NUMÉRICA** deseada antes de que transcurra 1 segundo.

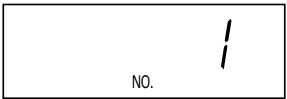
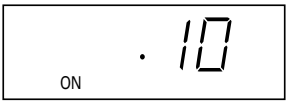
N.º de memoria	Tiempo de cocción	Potencia de salida
1	10 s	100%
2	20 s	100%
3	30 s	100%
4	45 s	100%
5	1 m	100%
6	1 m 15 s	100%
7	1 m 30 s	100%
8	2 m	100%
9	2 m 30 s	100%
0	3 m	100%

Para comprobar los programas memorizados, consulte "Comprobación de la memoria" en la página E-9.

Para cambiar los programas memorizados, consulte "Introducción de programa en la memoria" en la página E-6.

COCCIÓN CON MEMORIA

Ejemplo: Si usted desea cocinar utilizando la memoria 1, que fue programada para 10 segundos al 100%.

Paso	Procedimiento	Orden de teclas	Visualización
1	Pulse la tecla NUMÉRICA  .		 Después de 1 segundo aproximadamente. 



PARA COCINAR UNA CANTIDAD DOBLE CON LA MEMORIA

Ejemplo: Si usted desea cocinar una cantidad doble utilizando la memoria 1.

Paso	Procedimiento	Orden de teclas	Visualización
1	Pulse la tecla de DOBLE CANTIDAD .		 NO. parpadeará.
2	Pulse la tecla NUMÉRICA .		 Después de 1 segundo aproximadamente.

- Notas: 1. Si el tiempo memorizado excede el tiempo máximo para cocinar una cantidad doble, la visualización mostrará "EE9" y se parará. Podrá emplear la memoria sólo para cocinar una cantidad sencilla. Lea lo siguiente sobre el tiempo máximo.
2. Cantidad doble se refiere al tiempo más adecuado para cocinar una cantidad doble; no indica el doble del tiempo.
3. El sistema de cocción "MEMORIA" no requiere la utilización de la tecla de **INICIO** . **MEMORIA** no puede utilizarse para poner en funcionamiento el horno si se visualiza cualquier programa.

INTRODUCCIÓN DE PROGRAMA EN LA MEMORIA

Usted podrá cambiar los programas memorizados en todos los bancos de memoria.

Las etapas de cocción que usted puede introducir son:

N.º de memoria 1-20 3 etapas como máximo

N.º de memoria 11-20 2 etapas como máximo

Nivel de potencia de microondas 0~100%

Tiempo de cocción 30 minutos como máximo para cada etapa.
El tiempo de cocción total es de un máximo de 30 minutos.

Guía de cocción y nivel de potencia

Utilice la tecla **NUMÉRICA** correcta después de pulsar la tecla de **SELECCIÓN DE POTENCIA** .

La tabla siguiente le ofrece ejemplos de alimentos cocinados típicamente con diversos niveles de potencia de microondas.

Tecla de número	Niveles de potencia de microondas	Visualización	Ejemplos de alimentos
SELECCIÓN DE POTENCIA	100%	P-HI	Bebidas, frutas, verduras, arroz/pasta sopas
9	90%	P-90	
8	80%	P-80	
7	70%	P-70	Mariscos, pasteles, bollos, rebanadas, cacerolas, lasaña
6	60%	P-60	
5	50%	P-50	
4	40%	P-40	
3	30%	P-30	Descongelar, ablandar mantequilla
2	20%	P-20	
1	10%	P-10	Mantener calientes los alimentos
0	0%	P- 0	Sin potencia de microondas

P = Potencia

74/E-6

ESPAÑOL



Para programar tiempo y nivel de potencia en la memoria

Ejemplo: Si desea poner 4 minutos al 60% para la primera secuencia y 2 minutos al 30% para la segunda secuencia en la memoria 1, para 1 ración.

Paso	Procedimiento	Orden de teclas	Visualización
1	Pulse dos veces la tecla de FIJACIÓN antes de que pasen 2 segundos.	SET X 2	 NO. parpadeará.
2	Pulse la tecla NUMÉRICA 1.		 NO. 1
3	Pulse la tecla de SELECCIÓN DE TIEMPO .		 . 0
4	Introduzca el tiempo de cocción deseado para la primera secuencia. (4 minutos)		 4.00
5	Pulse la tecla de SELECCIÓN DE POTENCIA .		 P-
6	Introduzca el nivel de potencia deseado para la primera secuencia. (60%)		 P- 60
7	Pulse la tecla de SELECCIÓN DE TIEMPO .		 . 0
8	Introduzca el tiempo de cocción deseado para la segunda secuencia. (2 minutos)		 2.00
9	Pulse la tecla de SELECCIÓN DE POTENCIA .		 P-
10	Introduzca el nivel de potencia deseado para la segunda secuencia. (30%)		 P- 30
11	Pulse la tecla de FIJACIÓN para completar el ajuste.	SET X 2	 .

P = Potencia

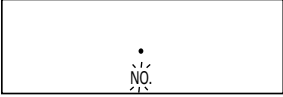
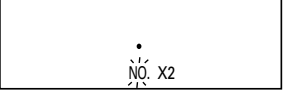
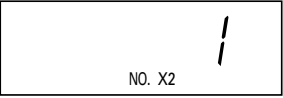
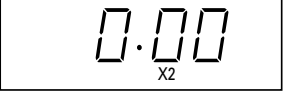
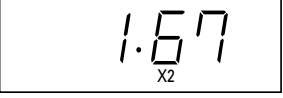
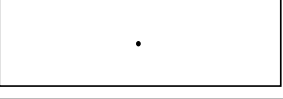
- Notas: 1. Si el tiempo de cocción de una cantidad doble excede el tiempo máximo, el visualizador mostrará "EE9". Consulte la página E-14.
2. Si su tiempo programado es superior al tiempo máximo para la cantidad doble, usted no podrá utilizar la cantidad doble para la memoria. Usted sólo podrá cocinar una ración.
3. No es necesario pulsar la tecla de **SELECCIÓN DE POTENCIA** para el 100%.
4. En el paso 1, la señal audible sólo sonará la segunda vez que se pulse la tecla de **FIJACIÓN** .



Para cambiar la constante de tiempo para doble cantidad

La constante de tiempo para doble cantidad ha sido preajustada a 1,7 veces el tiempo de cocción de una cantidad sencilla, pero usted podrá cambiar esta constante según sus necesidades.

Ejemplo: Si desea cambiar la constante de tiempo a 1,67 en la memoria 1.

Paso	Procedimiento	Orden de teclas	Visualización
1	Pulse dos veces la tecla de FIJACIÓN antes de que pasen 2 segundos.	 X 2	 NO. parpadeará.
2	Pulse la tecla de DOBLE CANTIDAD .		
3	Pulse la tecla NUMÉRICA  .		
4	Pulse la tecla de SELECCIÓN DE TIEMPO .		
5	Ponga la constante de tiempo(1,67).	  	
6	Pulse la tecla de FIJACIÓN para completar el ajuste.	 X 2	

Notas: 1. En el caso de que usted desee cambiar la constante de tiempo, ésta deberá fijarse separadamente para cada tecla.

2. La constante de tiempo puede fijarse de 0,00 a 9,99.

3. En el paso 1, la señal audible sólo sonará la segunda vez que se pulse la tecla de **FIJACIÓN** .



COMPROBACIÓN DE LA MEMORIA

Usted podrá comprobar la información programada en la memoria.

Comprobación del tiempo y nivel de potencia

Ejemplo: Si usted desea conocer la información programada en la memoria 1, la memoria 1 ha sido programada para 4 minutos al 60% para la primera secuencia y para 2 minutos al 30% para la segunda secuencia.

Paso	Procedimiento	Orden de teclas	Visualización
1	Pulse la tecla de COMPROBACIÓN .		NO. parpadeará.
2	Pulse la tecla NUMÉRICA .		Después de 1 segundo aproximadamente. REPETICIÓN

P = Potencia

- Notas: 1. Para cancelar la comprobación de la memoria, pulse la tecla de **COMPROBACIÓN** .
2. Cuando se visualice después de haber pulsado la tecla **NUMÉRICA**, la memoria no se ajustará.
3. Para comprobar la constante de tiempo para doble cantidad, pulse la tecla de **DOBLE CANTIDAD** y la tecla **NUMÉRICA** deseada en el paso 2.





COCCIÓN MANUAL

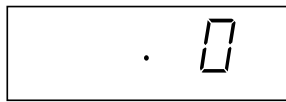
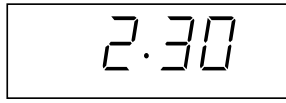
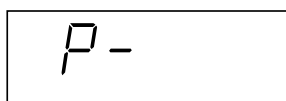
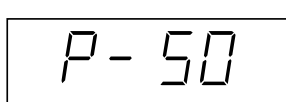
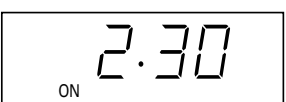
Su horno puede ser programado para un máximo de 3 secuencias de cocción, y tiene 11 niveles de potencia de microondas preajustados. Consulte la página E-6. Usted podrá introducir un tiempo de cocción de hasta 30 minutos para cada etapa. El tiempo de cocción máximo es de 30 minutos.

NOTAS PARA LA COCCIÓN MANUAL

1. No es necesario pulsar la tecla de **SELECCIÓN DE POTENCIA**  para el 100%.
2. Si el tiempo que usted haya ajustado excede el tiempo máximo, la visualización mostrará "EE9". Pulse la tecla **PARADA/CANCELACIÓN**  e introduzca el tiempo apropiado.
3. Durante la cocción, el horno se parará si se abre la puerta. Para reiniciar la cocción, cierre la puerta y pulse la tecla **INICIO** . Si no se pulsa la tecla **INICIO**  antes de 1 minuto desde que se haya cerrado la puerta, el programa se cancelará.

COCCIÓN MANUAL

Ejemplo: Sponga que desea cocinar durante 2 minutos y 30 segundos al 50%.

Paso	Procedimiento	Orden de teclas	Visualización
1	Pulse la tecla de SELECCIÓN DE TIEMPO .		
2	Introduzca el tiempo de cocción deseado. (2 minutos y 30 segundos)	  	
3	Pulse la tecla de SELECCIÓN DE POTENCIA .		
4	Introduzca el nivel de potencia deseado. (50%)		
5	Pulse la tecla de INICIO .		

P = Potencia

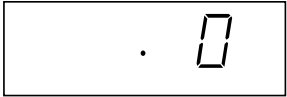
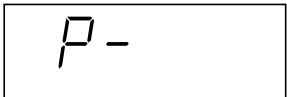
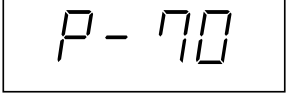
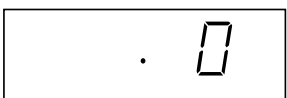
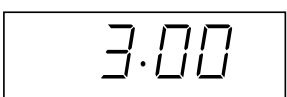
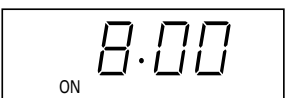
ESPAÑOL



PROGRAMACIÓN DE SECUENCIAS

Esto le permite realizar una operación continua, sin interrupción, de hasta tres secuencias diferentes.

Ejemplo: Si usted desea cocinar durante 5 minutos al 70% y a continuación 3 minutos al 100%.

Paso	Procedimiento	Orden de teclas	Visualización
1	Pulse la tecla de SELECCIÓN DE TIEMPO .		
2	Introduzca el tiempo de cocción deseado para la primera secuencia. (5 minutos)	  	
3	Pulse la tecla de SELECCIÓN DE POTENCIA .		
4	Introduzca el nivel de potencia deseado para la primera secuencia. (70%)		
5	Pulse la tecla de SELECCIÓN DE TIEMPO .		
6	Introduzca el tiempo de cocción deseado para la segunda secuencia. (3 minutos)	  	
7	Pulse la tecla de INICIO .		

P = Potencia

Nota: Si usted desea programar 3 secuencias de cocción, repita el paso 1-4 después del paso 6.



OTRAS FUNCIONES CONVENIENTES

DESCONGELACIÓN RÁPIDA

La descongelación rápida se utiliza para descongelar carnes. Introduzca el tiempo de descongelación deseado, consultando la tabla de descongelación.

Ejemplo: Si desea descongelar durante 7 minutos y 30 segundos.

Paso	Procedimiento	Orden de teclas	Visualización
1	Pulse la tecla de DESCONGELACIÓN RÁPIDA .		
2	Introduzca el tiempo de descongelación deseado.		
3	Pulse la tecla de INICIO .		
4	A la mitad del tiempo de descongelación, de CHECK parpadeará y el horno emitirá 4 pitidos. Abra la puerta. Voltee la comida y cubra cualquier parte caliente. Cierre la puerta.		
5	Pulse la tecla de INICIO antes de que pase 1 minuto desde que cierra la puerta.		

- Notas:
1. Si no abre la puerta cuando suena una señal audible, el ciclo de descongelación continuará y el tiempo de descongelación disminuirá hasta 0.
 2. Si el tiempo que usted haya ajustado excede el tiempo máximo (30 minutos), la visualización mostrará "EE9". Pulse la tecla **PARADA/CANCELACIÓN** e introduzca el tiempo apropiado.

TABLA DE DESCONGELACIÓN RÁPIDA

Esta ha sido diseñada especialmente para pequeños trozos de alimentos. En el programa de descongelación rápida podrán utilizarse los alimentos siguientes:

1. Filetes de vacuno
2. Chuletas de cordero
3. Chuletas de puerco
4. Trozos de pollo
5. Filetes de pescado

El horno ha sido preprogramado con un tiempo y nivel de potencia que harán que los alimentos listados arriba se descongelen fácilmente.

IDEAS BÁSICAS PARA AL DESCONGELACIÓN RÁPIDA

- Deje siempre en reposo los alimentos, de 10 a 30 minutos, después de descongelarlos, para igualar la temperatura y producir mejores resultados en la descongelación.
- Compruebe los alimentos después de haberlos dejado reposar. Si no están descongelados completamente, continúe con la descongelación con un 20% de potencia durante más tiempo.
- Elija alimentos del mismo grosor. Esto producirá mejores resultados en la descongelación. Los alimentos de grosor diferente requerirán ser tapados con pequeñas piezas de papel de aluminio para impedir una descongelación excesiva.
- En cuanto a los alimentos que no están en la lista de la tabla, consulte la tabla de descongelación manual.
- Cuando descongele trozos de pollo, filetes, chuletas y pescado, descongélelos separadamente en capas planas sencillas y, si es necesario, ponga plástico de congelador entre las capas para separarlas. Esto asegurará una descongelación uniforme.

ALIMENTOS	200 g	400 g	600 g	MÉTODO
Filetes Chuletas de puerco o cordero Trozos de pollo Filetes de pescado	2' - 3'	5' - 5'30"	7' - 8'	1. Ponga los alimentos con las partes finas en el centro y en una capa solamente. Si las piezas están juntas, sepárelas lo antes posible. 2. Tape las partes descongeladas con papel de aluminio en caso de ser necesario. 3. Voltee los alimentos y muévalos después de oír el sonido audible. Después de voltearlas, proteja las partes descongeladas con trozos pequeños y planos de papel de aluminio. Después de la descongelación, deje los alimentos en reposo de 10 a 30 minutos.



COMPROBACIÓN DEL CONTADOR

Ponga los contadores en "0" antes de utilizar su nuevo horno (consulte BORRADO DEL CONTADOR más abajo) para mantener un registro de la utilización del horno.

Ejemplo: Si desea conocer el número total de veces que el horno ha sido utilizado, y el número de veces que ha sido utilizado cada programa. En el ejemplo siguiente, el tiempo total fue de 8.268 veces y el programa de la memoria 1 fue utilizado 513 veces.

Paso	Procedimiento	Orden de teclas	Visualización
1	Pulse dos veces la tecla de COMPROBACIÓN .	X 2	 CHECK parpadeará. (Total de veces utilizado)
2	Para comprobar la utilización de la memoria 1, pulse la tecla NUMÉRICA .		 Después de 1 segundo aproximadamente. (Veces que se utilizó la memoria 1)

- Notas: 1. Para cancelar el modo de comprobación del contador, pulse la tecla de **COMPROBACIÓN** .
- Cada contador puede contar hasta 9.999, y tras pasar 9.999 volverá a mostrar 0.
2. Para comprobar las veces que se ha utilizado la cocción manual, pulse la tecla de **SELECCIÓN DE TIEMPO** en el paso 2 en lugar de la tecla **NUMÉRICA**. Para comprobar las veces que se ha realizado la cocción **DESCONGELACIÓN RÁPIDA**, pulse la tecla de **DESCONGELACIÓN RÁPIDA** en el paso 2 en lugar de la tecla **NUMÉRICA**.

BORRADO DEL CONTADOR

Puede borrarse cada número de veces.

Ejemplo: Suponga que usted desea borrar el número de veces de la memoria 1.

Paso	Procedimiento	Orden de teclas	Visualización
1	Pulse dos veces la tecla de COMPROBACIÓN .	X 2	 CHECK parpadeará. (Total de veces utilizado)
2	Pulse la tecla NUMÉRICA .		 Después de 1 segundo aproximadamente. (Veces que se utilizó la memoria 1)
3	Pulse la tecla de FIJACIÓN .		

- Notas: 1. Para cancelar el modo de borrado del contador, pulse la tecla de **COMPROBACIÓN** .
2. Para cancelar las veces de la cocción manual, pulse la tecla de **SELECCIÓN DE TIEMPO** en el paso 2 en lugar de la tecla **NUMÉRICA**. Para cancelar las veces de la **DESCONGELACIÓN RÁPIDA**, pulse la tecla de **DESCONGELACIÓN RÁPIDA** en el paso 2 en lugar de la tecla **NUMÉRICA**.
3. Para borrar el total de las veces de utilización, omita el paso 2.



INFORMACIÓN CON MENSAJES DE ERROR

Si se visualiza el mensaje ERROR, siga las instrucciones dadas a continuación.

MENSAJE DE ERROR	
EE9	El tiempo que usted ha ajustado excede el tiempo máximo. Pulse la tecla PARADA/CANCELACIÓN  e introduzca el tiempo apropiado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

LIMPIE EL HORNO A INTERVALOS REGULARES Y EXTRAIGA LAS ACUMULACIONES DE RESIDUOS DE COMIDAS - Mantenga limpio el horno, porque de lo contrario podría deteriorarse la superficie. Esto podría afectar adversamente la vida de servicio del aparato y hacer correr el peligro de situaciones peligrosas.

PRECAUCIONES:

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

NO ROCÍE DIRECTAMENTE AGUA SOBRE EL HORNO. ESTO PUEDE CAUSAR DESCARGAS ELÉCTRICAS, FUGAS DE ELECTRICIDAD O DAÑOS EN EL HORNO. EL HORNO NO DEBERÁ LIMPIARSE CON UN CHORRO DE AGUA.

Exterior del horno

La superficie exterior del horno se puede limpiar fácilmente mezclando agua con un jabón suave. Limpie todo el jabón con un paño húmedo y seque el exterior con un paño suave.

PRECAUCIÓN:

NO UTILICE EL HORNO SIN LA CUBIERTA DE VENTILACIÓN DE AIRE.

Panel de control por teclas

Al limpiar el panel de control por teclas debe tener cuidado. Abra la puerta antes de realizar la limpieza del panel para desactivar así las teclas. Utilizando un paño humedecido en agua solamente, páselo suavemente por el panel antes de que éste quede limpio. Evite utilizar agua en exceso.

No utilice ningún limpiador químico o abrasivo porque el panel podría estropearse y no podrían introducirse datos con las teclas.

Interior del horno

- 1) Para limpiar el horno fácilmente, y también por motivos de higiene, elimine los alimentos salpicados o derramados pasando un paño o esponja que estén húmedos. Para limpiar las salpicaduras o manchas más grandes, utilice jabón suave y quítelas frotando varias veces con un paño humedecido hasta que desaparezcan por completo. El agua salpicada acumulada podría sobrecalentarse y producir humo o fuego, así como chispas del arco eléctrico.
- 2) Mantenga limpio en todo momento el piso de cerámica. Si deja grasa en la cavidad, ésta podrá recalentarse, emitir humo o incendiarse la próxima vez que encienda el horno.

PRECAUCIÓN:

NO quite el piso de cerámica del horno.

- 3) Tenga cuidado de que o el jabón o el agua no se introduzca por los pequeños orificios de las paredes porque el horno podría sufrir daños.
- 4) No utilice productos pulverizadores de limpieza en el interior del horno.

Puerta

Para quitar todos los rastros de suciedad, limpie con regularidad los dos lados de la puerta, las juntas y las superficies de cierre con un paño suave y húmedo. No utilice limpiadores abrasivos.

LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

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

1. Alimentación eléctrica
Compruebe si el enchufe de la alimentación está bien conectado a una toma de corriente apropiada. Compruebe si el fusible de línea de distribución/interruptor de distribución está en buen estado.
2. Cuando abra la puerta:
¿Se enciende la lámpara? SÍ ____ NO ____
3. Ponga una taza con 150 ml de agua en el horno y cierre firmemente la puerta. Pulse estas teclas.



- | | | |
|--|---------|---------|
| A. ¿Se enciende la lámpara del horno? | SÍ ____ | NO ____ |
| B. ¿Funciona la ventilación?
(Ponga una mano sobre los orificios de ventilación y compruebe si circula aire.) | SÍ ____ | NO ____ |
| C. ¿Suenan la señal después de 1 minuto? | SÍ ____ | NO ____ |
| D. ¿Se apaga el indicador de cocción? | SÍ ____ | NO ____ |
| E. Al final de este tiempo, ¿está caliente el agua? | SÍ ____ | NO ____ |

Si la respuesta a alguna de estas preguntas es "NO", compruebe el enchufe de la fusible. Si ambos funcionan bien, acuda a un agente de servicio SHARP autorizado y notifíquelo el resultado de sus comprobaciones.



CONSEJOS ÚTILES

LO QUE DEBE SABER SOBRE LAS MICROONDAS

Las microondas del horno hacen que las moléculas del agua oscilen dentro del producto alimenticio. La fricción producida genera calor que, a su vez, hace que las comidas se descongelen, calienten o cuezan.

PRODUCTO ALIMENTICIO



Las microondas se absorben

LA VAJILLA APROPIADA

Vidrio, cerámica de vidrio y porcelana

La vajilla y cerámica de vidrio, así como la porcelana resistente a altas temperaturas es muy apropiada porque el proceso de la cocción se puede observar desde todos los lados. Pero la vajilla no debe tener ni contenidos metálicos (p.ej. no debe ser de cristal de plomo) ni chapeado metálico (p.ej. borde chapeado de oro, azul cobalto).

Vidrio, porcelana, cerámica, plástico, papel, etc.



Las microondas penetran

Cerámica

Es apropiada por lo general. Pero la cerámica tiene que ser esmaltada porque, si fuera cerámica no esmaltada, podría penetrar humedad en la vajilla. La humedad calienta el material y puede provocar que reviente.

Plástico y vajilla de papel

La vajilla de plástico y la vajilla de papel resistente a altas temperaturas y apropiada para microondas se puede usar para descongelar, calentar y cocer. Observe las indicaciones del fabricante.

Lámina para microondas

o lámina resistente a altas temperaturas sirve muy bien para cubrir o envolver alimentos. Sírvese observar las indicaciones del fabricante.

Bolsas de cocer

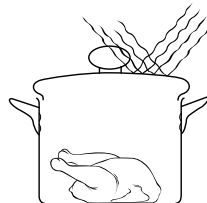
Pueden ser utilizadas en el horno de microondas. Grapas metálicas, en cambio, no son apropiadas para cerrarlas porque la lámina de la bolsa de cocer puede fundirse. Para cerrar utilice un hilo y pinche la bolsa varias veces con un tenedor.

Láminas no resistentes al calor, como p.ej. láminas para conservar alimentos frescos, sólo hasta cierto grado son aptas para ser usadas en el horno de microondas. Se deberían emplear solamente para cortos procesos de calentamiento y no deberían llegar a tener contacto con el alimento.

Metal

No se debe usar, normalmente, porque las microondas no penetran los metales y, consecuentemente, no llegan a tener contacto con las comidas. Pero existen excepciones. Se pueden usar estrechas tiras de lámina de aluminio para cubrir ciertas zonas para que éstas no sean descongeladas o cocidas demasiado rápidamente (p.ej. las alas de un pollo).

Metal



Las microondas son reflejadas

Se pueden usar pequeñas brochetas metálicas y bandejas de aluminio (p.ej. para preparar platos precocinados). Dichos utensilios, sin embargo, deben ser de tamaño reducido en relación con la comida, p.ej. bandejas de aluminio se deben llenar, como mínimo, entre 2/3 y 3/4 de su volumen. Es recomendable transvasar la comida en vajilla apta para la cocción por microondas.

Al usar bandejas de aluminio u otra vajilla metálica hay que mantener una distancia mínima de unos 2 cm entre éstas y las paredes de la cámara de cocción porque, en caso contrario, éstas últimas podrían sufrir posibles daños producidos por la formación de chispas. Nunca se debe usar vajilla con revestimiento metálico, o dotada de piezas o accesorios metálicos, como p.ej. tornillos, cintas o asas y mangos de metal.

ENSAYO DE APTITUD DE VAJILLA

Si no está seguro si su vajilla es apropiada para la cocción por microondas realice el siguiente ensayo: Ponga la vajilla en el horno y al lado o encima de la misma un recipiente de vidrio llenado con 150 ml de agua. Opere el horno por 1 minuto hasta 2 a máxima potencia. Si la vajilla queda fría o tibia, entonces es apta. No lleve este ensayo a cabo con vajilla de plástico porque podría fundirse.



INFORMACIÓN ACERCA DEL NIVEL DE POTENCIA

Potencia del 100%-70%:

La alta potencia es perfecta para calentar o regenerar alimentos. Podrá utilizarla también para hervir alimentos y luego seguir cocinando con menos potencia (arroz o fideos por ejemplo).

Potencia del 60%-40%:

Para tiempos de cocción prolongados y alimentos tipo compacto.

Potencia del 30%-20%:

Para un cocinado considerado y menús delicados. También para cocer a fuego lento o para fideos o arroz.

Potencia del 10%:

El nivel de baja potencia se emplea principalmente para descongelar. También podrá utilizarlo para cocinar menús delicados tales como salsas con queso.

Básicamente se recomienda cubrir los alimentos para cocinarlos o recalentarlos. Además podrá rociar con un poco de agua los alimentos (también podrá utilizar agua salada o incluso caldo).

El vapor del agua mantiene húmedos los alimentos y ayuda a cocinar de forma más rápida.

GRÁFICA DE COCCIÓN Y RECETAS

	Menú	Temperatura inicial	Niveles de potencia de microondas	200 g	400 g	600 g	Comentario
DESCONGELACIÓN	Carne	-18°C	10%	5'30" aprox.	10' aprox.	15' aprox.	Dé la vuelta a los alimentos al transcurrir la mitad del tiempo de descongelación total. Tiempo de reposo: 15 minutos aproximadamente
	Aves	-18°C	10%	7' aprox.	10'30" aprox.	15' aprox.	
	Pescado	-18°C	10%	5'30" aprox.	10' aprox.	15' aprox.	
	Fruta	-18°C	10%	5'20" aprox.	9' aprox.	—	
	*Pastel (sin fruta ni queso)	-18°C	10%	2' aprox.	3' aprox.	4' aprox.	
	*Pastel de crema	-18°C	10%	1'50" aprox.	2'50" aprox.	—	
	Camarones	-18°C	10%	5'30" aprox.	9' aprox.	14' aprox.	
	**Carne fría	-18°C	10%	5'20" aprox.	7' aprox.	9'30" aprox.	
RECALENTAMIENTO	Sopa, clara	5±2°C	100%	1'20" aprox.	2'40" aprox.	3'50" aprox.	Cubra con papel de aluminio para microondas o una tapa. Agite bien después de recalentar.
	Sopa, crema	5±2°C	100%	1'30" aprox.	3' aprox.	4' aprox.	
	Cacerolas	5±2°C	100%	1'30" aprox.	3' aprox.	4'20" aprox.	
	Suplementos, fideos	5±2°C	100%	1'30" aprox.	2'30" aprox.	3'30" aprox.	
	Suplementos, arroz	5±2°C	100%	1'30" aprox.	2'30" aprox.	3'30" aprox.	
	Suplementos, patatas	5±2°C	100%	1'30" aprox.	2'30" aprox.	3'40" aprox.	
	Suplementos, verduras	5±2°C	100%	1'30" aprox.	2'30" aprox.	3'30" aprox.	
	Judías en salsa de tomate	5±2°C	100%	1'30" aprox.	2'30" aprox.	3'40" aprox.	
	Guisados	5±2°C	100%	1'45" aprox.	2'45" aprox.	3'20" aprox.	
	*Carne (150 g)	5±2°C	100%	1'10" aprox.	2' aprox.	—	
	*Salchichas (50 g)	5±2°C	100%	25-30 seg. aprox.	40 seg.	50 seg.	—
COCCIÓN	Suplementos, patatas	20±2°C	100%	3'30" aprox.	6'30" aprox.	8' aprox.	Utilice la tapa de la cacerola. Agite una vez transcurrido la mitad del tiempo de cocción total.
	Suplementos, verduras	20±2°C	100%	3'30"-4' aprox.	7' aprox.	8' aprox.	

*Indicaciones por piezas (1, 2 ó 3 piezas) no en gramos.

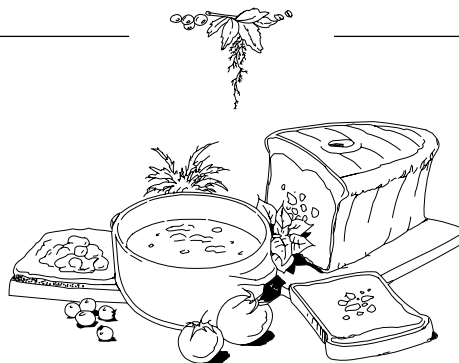
**Quite las partes descongeladas. Tiempo de reposo: 15 minutos aproximadamente



	Menú	Temperatura inicial	Niveau de puissance micro-ondes	1 pieza	2 piezas
ESPECIALES	Pastelería danesa	20±2°C	100%	10 seg. aprox.	–
	*Rosquillas/Berliner	20±2°C	100%	9 seg. aprox.	14 seg. aprox.
	*Boucheés a la reine	20±2°C	100%	20 seg. aprox.	27 seg. aprox.
	*Hamburguesas	5±2°C	100%	1' aprox.	1'50" aprox
	*Hamburguesas con queso	5±2°C	50%	1'50" aprox.	3' aprox
	Tostadas y beicon (40 g)	20±2°C	100%	15 seg.	–
	Huevos revueltos y beicon (140 g)	5±2°C	100%	50 seg.	–

*Indicaciones por piezas (1,2 ó 3 piezas) no en gramos.

Recetas



Huevos revueltos

Mezcle dos huevos con sal, pimienta y algo de leche. Cocínelos durante 1 minuto 30 segundos aproximadamente revolviéndolos tres veces durante el tiempo de cocción.

Tostada hawaiana

Prepare una tostada y úntela con mantequilla. Ponga una rebanada de jamón, piña y queso en un plato y cocínelos durante 40 segundos aproximadamente. Después de cocinarlos, póngalos sobre la tostada preparada.

Beicon

Ponga dos rebanadas finas de beicon entre toallas de papel y cocínelas durante 45 segundos aproximadamente.

Chocolate caliente con crema

Ponga 150 ml de leche en una taza grande y añada 30 g de chocolate negro (picado). Revuelva y cocine durante 1 minuto 20 segundos. Revuelva de nuevo una vez mientras se cocina. Añada algo de crema batida y sirva con polvo de chocolate en la parte superior.

Todas las recetas se cocinan con una potencia de microondas del 100%.



**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