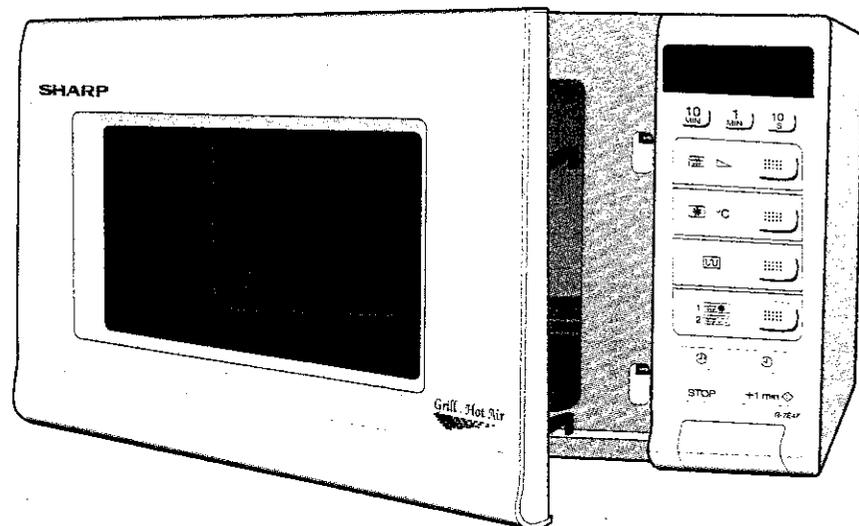


# SHARP

Achtung  
Avertissement  
Waarschuwing  
Avvertenza  
Advertencia



**R-7E47**  
**MIKROWELLENGERÄT MIT GRILL UND HEISSLUFT**  
**FOUR A MICRO-ONDES AVEC GRIL ET CONVECTION**  
**MAGNETRONOVEN MET GRILL EN CONVECTIE**  
**FORNO A MICROONDE CON GRIGLIA E CONVEZIONE**  
**HORNO DE MICROONDAS CON PARRILLA Y CONVECCION**

**BEDIENUNGSANLEITUNG**  
**MODE D'EMPLOI**  
**GEBRUIKSAANWIJZING**  
**MANUALE D'ISTRUZIONI**  
**MANUAL DE INSTRUCCIONES**

**900W (IEC 705)**

## **D** *Sehr geehrter Kunde,*

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.

### **INHALT**

BEDIENUNGSANLEITUNG		GAREN MIT HEISSLUFT	16
GERÄT: BEZEICHNUNG DER BAUTEILE	6	GRILLBETRIEB	17
ZUBEHÖR	7	GAREN MIT KOMBIBETRIEB	18
BEDIENFELD	8	GAREN MIT VERSCHIEDENEN FOLGEN	19
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	12	ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN	19
AUFSTELLANWEISUNGEN	14	REINIGUNG UND PFLEGE	21
MIKROWELLENLEISTUNG/MANUELLER BETRIEB	15	FUNKTIONSPRÜFUNG	21
		TECHNISCHE DATEN	64

## **F** *Chère cliente, cher client,*

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 ne sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte.

### **TABLE DES MATIERES**

MODE D'EMPLOI		CUISSON PAR CONVECTION	26
FOUR: LES ORGANES	6	CUISSON AU GRIL	27
ACCESSOIRES	7	CUISSON COMBINÉE	28
TABEAU DE COMMANDE	8	SEQUENCE DE CUISSON	29
L'HORLOGE	10	AUTRES FONCTIONS	29
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE	22	ENTRETIEN ET NETTOYAGE	31
INSTALLATION	24	AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR	31
REGLAGE DE PUISSANCE/FONCTIONNEMENT MANUEL	25	FICHE TECHNIQUE	64

## **(NL)** *Geachte klant,*

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 onderhoudsvoorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels.

### **INHOUDSOPGAVE**

GEBRUIKSAANWIJZING		KOKEN VAN CONVECTIE	36
OVEN: NAMEN VAN ONDERDELEN	6	KOKEN MET DE GRILL	37
TOEBEHOREN	7	KOMBINATIE KOKEN	38
AUTO-TOUCH BEDIENINGSPANEEL	8	KOKEN MET VERSCHILLENDE VERMOGENNIVEAU'S	39
KLOK	10	ANDERE HANDIGE KENMERKEN	39
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN	32	ONDERHOUD EN REINIGEN	41
INSTALLATIE	34	IN GEVAL VAN STORINGEN	41
KOKEN MET DE MAGNETRON/HANDBEDIENING	35	SPECIFICATIES	64

## **(I)** *Carissimi clienti,*

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.

### **INDICE**

MANUALE D'ISTRUZIONI		COTTURA DI CONVEZIONE	46
FORNO: NOME DELLE PARTI	6	COTTURA ALLA GRIGLIA	47
ACCESSORI	7	COTTURA A ABBINATA	48
PANNELLO DEI COMANDI	8	COTTURA A SEQUENZA MULTIPLA	49
OROLOGIC	10	ALTRE COMODE FUNZIONI	49
ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA	42	MANUTENZIONE E PULIZIA	51
INSTALLAZIONE	44	DIAGNOSTICA	51
COTTURA A MICROONDE/OPERAZIONI	45	DATI TECNICI	64

## **(E)** *Muy estimada cliente, muy estimado cliente:*

Este manual contiene información muy importante que debe leer 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.

### **INDICE**

MANUAL DE INSTRUCCIONES		COCCÓN POR CONVECCION	56
HORNO: NOMBRE DE LAS PIEZAS	6	COCCÓN A LA PARRILLA	57
ACCESORIOS	7	COCCÓN DOBLE	58
PANEL DE CONTROL	8	COCCÓN CON SECUENCIA MULTIPLE	59
RELOJ	10	OTRAS FUNCIONES CONVENIENTES	59
MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD	52	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	61
INSTALACION	54	LOCALIZACION DE AVERIAS	61
COCCÓN POR MICROONDAS/OPERACIONES MANUALES	55	ESPECIFICACIONES	64

# 1 ACHTUNG/AVERTISSEMENT/WAARSCHUWING

## WAARSCHUWING

- NL Gilt für Holland
- F Applicable uniquement pour La Hollande
- D Alleen van toepassing op Nederland
- I Solo per Holanda
- E Aplicable sólo para Olanda

## ALLEEN VOOR NEDERLAND

STUUR DIREKT DE OP DE DOOS AANGEBRACHTE GARANTIEKAART INGEVULD AAN OP. BEWAAR HET CONTROLESTROOKJE MET UW VOLGNUMMER BIJ UW PAPIEREN ALS BEWIJS.

U ONTVANGT DAN HET SPECIALE GARANTIECERTIFIKAAT, RECHT GEVENDE OP 1 JAAR GRATIS AAN-HUIS SERVICE, ALSMEDE GRATIS EEN PRACHTIG KOOKBOEKJE IN DE NEDERLANDSE TAAL, GESCHREVEN DOOR DE BEKENDE MAGNETRONCONSULENTE RITA AALDERINK

Sharp Electronics Benelux B.V.,

## E ADVERTENCIA

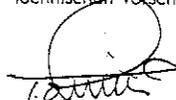
1. ESTE APARATO CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES DEL REGLAMENTO SOBRE PERTURBACIONES RADIOELECTRICAS APROBADO EN R. D. 138/89.		
2. ASI MISMO DISPONE DE LOS ELEMENTOS ANTIPARASITARIOS NECESARIOS PARA CUMPLIR CON LOS LIMITES ESTABLECIDOS, SIENDO SU LOCALIZACION:		
COMPONENTES SUPRESORES DE RUIDO	IDENTIFICACION	LOCALIZACION
UNIDAD DE FILTRO DE RUIDO	FPWBFA295WREO	CERCA DEL CABLE DE LA FUENTE DE ALIMENTACION

## ACHTUNG - MERKBLATT FÜR DEN KÄUFER

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

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

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



T. Omari, Division General Manager for Microwave Oven.  
SHARP MANUFACTURING CO. OF. UK.  
SHARP HOUSE, WREXHAM, CLWYD. LL12 0PG  
UNITED KINGDOM



**REINIGUNG UND PFLEGE**  
**VORSICHT! KEINE HANDELSÜBLICHEN**  
**OFENREINIGER, SCHEUERENDE ODER SCHARFE**  
**REINIGUNGSMITTEL ODER**  
**METALLWOLLEREINIGER AM**  
**MIKROWELLENGERÄT VERWENDEN.**

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

**Bedienfeld:** Vor dem Reinigen die Tür öffnen, um die Zeitschaltuhr zu inaktivieren. Das Bedienfeld vorsichtig mit einem feuchten Tuch reinigen. Niemals zuviel Wasser und keine chemischen oder scheuernden Reiniger verwenden, da das Bedienfeld dadurch beschädigt werden kann.

**Innen:** Nach jedem Gebrauch das noch warme Gerät zur Reinigung mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm abwischen, um leichte Verschmutzungen zu entfernen. Für starke

Verschmutzungen eine milde Seifenlauge verwenden und mehrmals mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm gründlich nachwischen, bis alle Rückstände vollständig entfernt sind. Sicherstellen, daß weder Seifenlauge noch Wasser durch die kleinen Öffnungen an der Wand eindringen, da dies das Gerät beschädigen kann. Verwenden Sie keine Sprühreiniger im Garraum.

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

**Gerätetür:** Die Tür auf beiden Seiten des öfteren mit einem feuchten Tuch abwischen, um Verschmutzungen zu entfernen. Ebenso die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen reinigen.

**Niedriger Rost und hoher Rost**  
 Diese Roste mit einem milden Spülmittel reinigen und nachtrocknen. Die Roste sind spülmaschinengeeignet.

**FUNKTIONSPRÜFUNG**

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

1. Stromversorgung: Überprüfen Sie, ob der Netzstecker richtig an eine spannungsführende Netzsteckdose angeschlossen ist.  
 Vergewissern Sie sich, daß die Netzsicherung und der Sicherungsautomat in Ordnung sind.
2. Leuchtet die Garraumlampe bei geöffneter Tür. JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_
3. Stellen Sie einen Meßbecher mit etwa 150ml Wasser in das Gerät und schließen Sie die Tür. Die Garraumbelichtung sollte beim Schließen der Tür erlöschen. Das Gerät für eine Minute auf der Leistungsstufe 100% programmieren und den Betrieb starten.  
 Leuchtet die Lampe? JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_  
 Dreht sich der Drehteller? JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_  
**HINWEIS:** Der Drehteller dreht sich in beide Richtungen.  
 Arbeitet die Lüftung? JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_  
 (Legen Sie Ihre Hand über die Lüftungsöffnungen und prüfen Sie, ob Luft heraus kommt.)  
 Ertönt der Signalton nach einer Minute? JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_  
 Ist das Wasser im Meßbecher nach dem gerade durchgeführten Betrieb heiß? JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_
4. Die Tasse aus dem Gerät nehmen. Das Gerät für 3 Minuten auf 180°C programmieren.  
 Ist der Innenraum des Gerätes nach drei Minuten heiß? JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_
5. Das Gerät für 3 Minuten auf **GRILLBETRIEB** programmieren.  
 Wird das Grill-Heizelement nach drei Minuten rot? JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_

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



## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

**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.**

Dans le cas où le four doit être installé à l'intérieur d'un placard de cuisine, vous devez utiliser le cadre EBR-4500(B)/(W) approuvé par SHARP. Ce bâti est disponible chez le revendeur. Reportez-vous aux instructions d'installation du cadre de type C, ou demandez au revendeur comment procéder. Seule l'utilisation de ce cadre garantira la sûreté et la qualité du produit.

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 230V, 50Hz et le circuit doit être équipé d'un fusible de 16A minimum, ou d'un disjoncteur également de 16A minimum.

Nous conseillons d'alimenter ce four 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 les aliments que chauffe le four viennent à fumer, **N'OUVREZ PAS LA PORTE**. Mettez le four hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et attendez que la fumée se soit dissipée. Ouvrir le four alors que les aliments fument peut entraîner leur inflammation.

N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Reportez-vous aux conseils qui sont donnés dans le livre de recette.

Surveillez le four lorsque vous utiliser des récipients en matière plastique à jeter, des récipients en papier ou tout autre récipient pouvant s'enflammer.

Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four, le plateau tournant et le pied du plateau après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point

de fumer ou de s'enflammer.

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.

Lisez et utilisez ce mode d'emploi et le livre de recette qui l'accompagne.

### **Pour éviter toute blessure**

N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant tout emploi du four.

- a) La porte: assurez-vous qu'elle ferme correctement, qu'elle ne présente pas de défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.
- b) Les charnières et les loquets de sécurité: assurez-vous qu'ils ne sont ni endommagés ni desserrés.
- c) Le joint de porte et la surface de contact: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
- d) L'intérieur de la cavité et la porte: assurez-vous qu'ils ne sont pas cabossés.
- e) Le cordon d'alimentation et sa prise: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.

Ne tentez pas de réparer le four. Le four doit être réparé par un technicien d'entretien agréé par SHARP.

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 de contact du joint. Respectez les instructions du paragraphe "Entretien et nettoyage" à la page 31.



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 la table ou du meuble sur lequel est posé le four.

Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées.

Ne tentez pas de remplacer vous-même la lampe du four et ne laissez personne d'autre qu'un électricien agréé par SHARP faire ce travail.

Si la lampe du four grille, adressez-vous au revendeur ou à un agent d'entretien agréé par SHARP.

Si le cordon d'alimentation (FACCVA003WRK1) de cet appareil est endommagé, faites-le remplacer par un agent d'entretien agréé par SHARP.

**Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine**

N'utilisez jamais aucun récipient scellé. Retirez 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. 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. Remuez le liquide avant de le chauffer ou de le réchauffer.
2. Placez une tige de verre ou un objet similaire dans le récipient contenant le liquide.

3. Conservez le liquide quelque temps dans le four à la fin de la période de chauffage de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.

Ne cuisez pas les œufs dans leur coquille. Ils peuvent exploser. Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc pour afin d'éviter qu'ils n'exploient. Retirez la coquille des œufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.

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**

Utilisez un porte-récipient ou des gants lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure.

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. 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.

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. 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.

Etant donné que la température de la porte du four peut atteindre une valeur élevée pendant la cuisson d'un aliment, **POSEZ LE FOUR SUR UNE SURFACE TELLE QUE LA PARTIE INFÉRIEURE DU FOUR SE TROUVE AU MOINS À 85CM DU SOL.**

Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four de façon qu'ils ne se brûlent pas. Etant donné que la température de la porte du four, de sa carrosserie extérieure, de son panneau arrière, de sa cavité, de ses ouïes de ventilation, de ses accessoires et des plats peut être très élevée lors de la cuisson par **CONVECTION**, de la cuisson au **GRILL** ou de la cuisson **COMBINÉE**, ne touchez pas ces pièces. Attendez qu'elles soient refroidies avant de les nettoyer.



## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

### **Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants**

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.

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**

Vous ne devez pas modifier le four.

Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement.

Ce four a été conçu pour la préparation d'aliments et ne doit être utilisé que pour leur cuisson. Il n'a pas été étudié pour un usage commercial ou scientifique.

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

Ne mettez pas le four en service s'il ne contient rien, faute de quoi vous endommageriez le four.

Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière autochauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager le plateau tournant et le pied du plateau. Le temps de préchauffage précisé dans le livre de recette ne doit pas être dépassé.

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. N'utilisez que le plateau tournant et le pied du plateau conçus pour ce four.

Pour éviter de casser le plateau tournant:

(a) Avant de nettoyer le plateau tournant, laissez-le refroidir.

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

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

Ne pas utiliser des récipients en plastique pour cuisson par micro-ondes si vous venez de faire fonctionner le four en mode de cuisson par **CONVECTION, COMBINE** ou au **GRIL**, car ils risquent de fondre. Il ne faut pas utiliser des récipients en plastique pendant les modes de cuisson cités plus haut à moins que le fabricant de ces récipients ne le signale clairement.

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

### **REMARQUES**

Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consulter un technicien qualifié.

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.

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



## INSTALLATION

- 1) Retirez tous les matériaux d'emballage qui se trouvent à l'intérieur du four, les films de protection et l'étiquette autocollante posée à l'extérieur de la porte.
- 2) Vérifiez soigneusement que le four ne présente aucun signe d'endommagement.
- 3) Posez le four sur une surface horizontale et plate et suffisamment solide pour supporter le poids du four et également celui des aliments les plus lourds que vous avez l'intention d'y cuire.
- 4) Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise murale standard (avec prise de terre).



**MISE EN SERVICE**

- 1.
- 2.

1. Branchez le cordon d'alimentation. L'afficheur du four indique.
2. Appuyez sur la touche **ARRET**, l'affichage indique.
3. Réglez l'horloge comme suit, page 10-11.



**Utilisation de la touche ARRET (STOP):**

1. Effacer une erreur durant la programmation du four.
2. Arrêter la **MINUTERIE**.
3. Arrêter momentanément la cuisson.
4. Annuler un programme de cuisson en cours (appuyez sur la touche à deux reprises).

**REGLAGE DE PUISSANCE:**

Vous avez le choix entre 6 allures de cuisson.

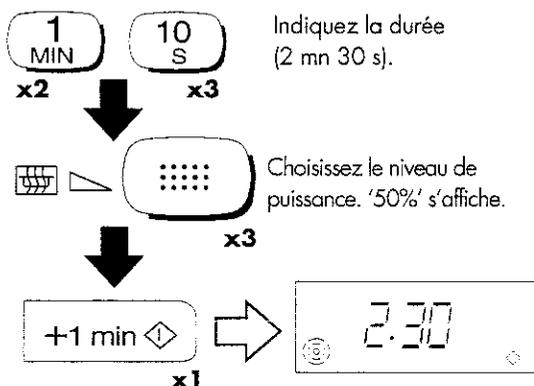
APPELLATION	REGIME DE PUISSANCE	WATTS	AFFICHEUR
FORT	100%	900	100%
MOYEN-FORT	70%	630	70%
MOYEN	50%	450	50%
MOYEN-FAIBLE	30%	270	30%
FAIBLE	10%	90	10%
PAUSE	0%	0	0%

**FONCTIONNEMENT MANUEL**

Vous choisissez vous-même le temps de cuisson (99 minutes et 90 secondes au maximum) et le mode de cuisson. Lorsque le temps de cuisson que vous indiqué est écoulé, le four s'arrête et l'affichage revient à l'indication de l'heure. Toutefois, si l'horloge n'est pas réglée, l'indication de l'heure est remplacée par

**Exemple 1:** Supposons que vous vouliez réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à mi-puissance (50%).

**Exemple 1:**



**REMARQUES:**

1. L'ouverture de la porte pendant la cuisson provoque l'arrêt de l'indication fournie par l'afficheur numérique. Le décompte de la durée de cuisson reprend dès que vous fermez la porte et que vous appuyez sur la touche **MINUTE PLUS/DEPART**.
2. Si vous dépassez la puissance que vous désirez utiliser, continuez d'appuyer sur la touche **REGLAGE DE PUISSANCE** jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré soit à nouveau affiché.
3. Pour connaître le niveau de puissance pendant la cuisson, appuyez sur la touche **REGLAGE DE PUISSANCE**. Le niveau est affiché aussi longtemps que vous maintenez la pression d'un doigt sur cette touche.

**Si vous ne choisissez aucun niveau de puissance, c'est le niveau 100% qui est automatiquement utilisé.**



## CUISSON PAR CONVECTION

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

De la même manière que pour le réglage du niveau de puissance micro-ondes, faites défiler à l'affichage la série des températures en appuyant sur la touche **CUISSON PAR CONVECTION** jusqu'à l'apparition de la valeur souhaitée.

### CUISSON

#### Exemple 1:

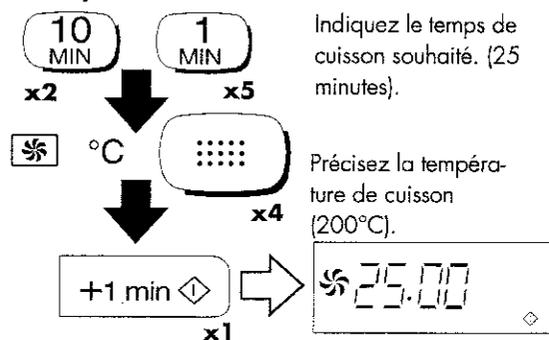
Supposons que vous vouliez cuire un aliment à 200°C pendant 25 minutes.

#### REMARQUE:

Température programmée:

En mode de **CUISSON PAR CONVECTION**, vous pouvez vérifier la température que vous avez programmée en appuyant sur la touche **CUISSON PAR CONVECTION**. La température programmée reste affichée tant que vous avez le doigt posé sur la touche.

#### Exemple 1:



Indiquez le temps de cuisson souhaité. (25 minutes).

Précisez la température de cuisson (200°C).

Commencez à cuire.

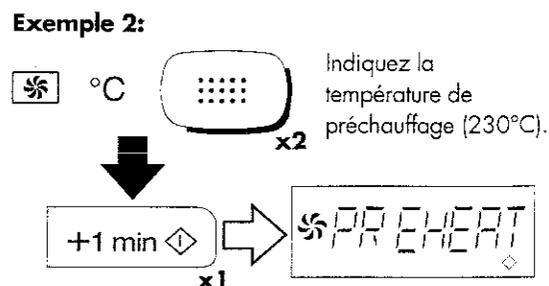
Vérifiez l'afficheur.

### PRECHAUFFAGE DU FOUR

En général, il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Toutefois, il est possible de le faire pour certaines recettes spéciales.

#### Exemple 2:

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



Indiquez la température de préchauffage (230°C).

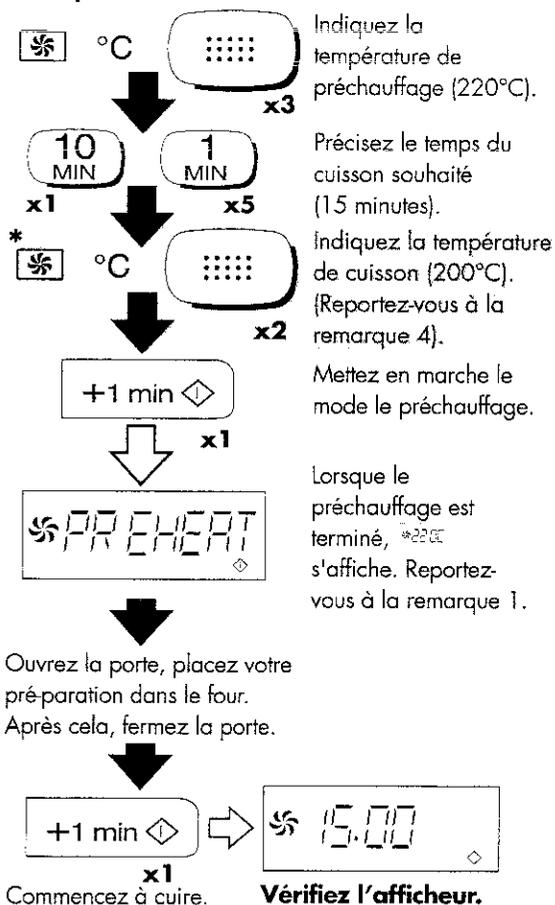
Mettez en marche le préchauffage.

Vérifiez l'afficheur.

## CUISSON PAR CONVECTION



### Exemple 3:



### PRECHAUFFAGE ET CUISSON

Vous pouvez programmer le four pour combiner préchauffage et cuisson.

### Exemple 3:

Supposons que vous vouliez préchauffer le four à 220°C, puis cuire des biscuits à 200°C pendant 15 minutes. Placez les aliments dans le four après préchauffage.

### REMARQUES:

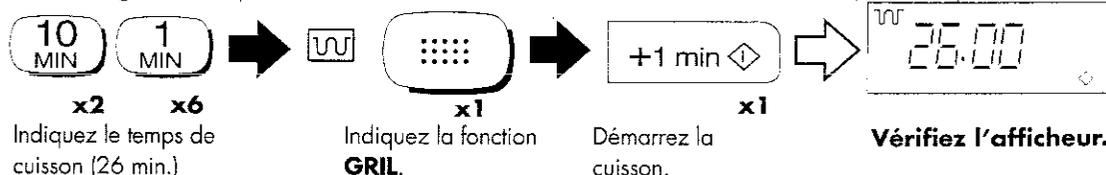
1. Lorsque le four atteint la température programmée, le signal sonore retentit quatre fois. Cette température du four est maintenue automatiquement pendant 30 minutes.
2. Pour régler la température, appuyez sur la touche **CUISSON PAR CONVECTION** autant de fois qu'il faut pour faire apparaître la valeur souhaitée à l'affichage.
3. Température dans le four: Pendant le préchauffage du four, vous pouvez connaître la température atteinte en appuyant sur la touche **CUISSON PAR CONVECTION**. La température à l'intérieur du four reste affichée tant que vous avez le doigt posé sur la touche. Si la température est inférieure à 40°C, l'affichage indique \*40°C.
4. Si vous désirez employer la même température pour le préchauffage et la cuisson par convection, il est inutile de procéder à l'opération repérée par un astérisque \*.

## CUISSON AU GRIL



### Exemple:

Cuire 800g de bifteck pendant 26 minutes en mode **GRIL**. Retournez la viande aux 2/3 du temps de cuisson.



### REMARQUE:

Lors de la première utilisation, l'élément chauffant du grill produit un peu de fumée et une odeur. Nous vous conseillons de faire fonctionner le grill pendant une dizaine de minutes, sans aliments dans le four, avant de l'utiliser normalement.



## CUISSON COMBINEE

Il existe deux modes de cuisson **COMBINEE**. L'un associe les micro-ondes et la convection, l'autre les micro-ondes et le gril. Le temps de cuisson total est, en général, plus court que la somme des temps de cuisson individuels.

\* Pour régler la puissance des micro-ondes, appuyez sur la touche **CUISSON PAR MICRO-ONDES**. Le niveau de puissance peut atteindre 70%.

\*\* Pour régler la température du four appuyez sur la touche **CUISSON PAR CONVECTION**.

	PUISSANCE DES MICRO-ONDES	TEMPÉRATURE DU FOUR	GRIL
	10%*	250°C**	Arrêt
	(MICRO-ONDES/CONVECTION)		
	10%*	Arrêt	Marche
	(MICRO-ONDES/GRIL)		

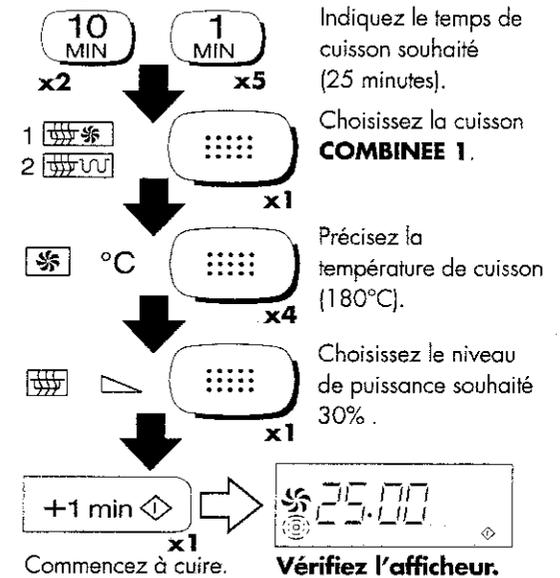
### Exemple 1:

Supposons que vous vouliez cuire des gâteaux pendant 25 minutes en mode de cuisson **COMBINEE 1** à la température de 180°C et avec 30% de la puissance micro-ondes.

#### REMARQUES:

1. Lorsque vous employez le mode de cuisson **COMBINEE**, vous ne pouvez pas utiliser tout à la fois le trépied haut et le trépied bas.
2. En mode de cuisson **COMBINEE**, vous pouvez vérifier la température que vous avez programmée en appuyant sur la touche **CUISSON PAR CONVECTION**. La température programmée reste affichée tant que vous avez le doigt posé sur la touche.

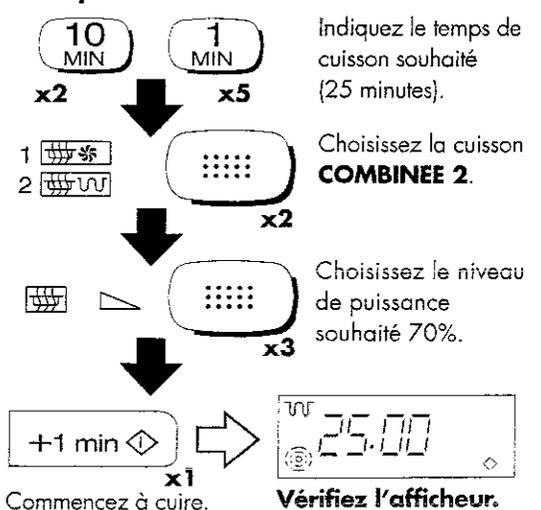
### Exemple 1:



### Exemple 2:

Supposons que vous vouliez cuire des cuisses de poulet pendant 25 minutes en mode de cuisson **COMBINEE 2** avec 70% de la puissance micro-ondes.

### Exemple 2:



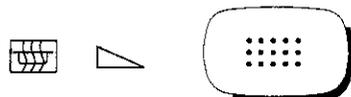
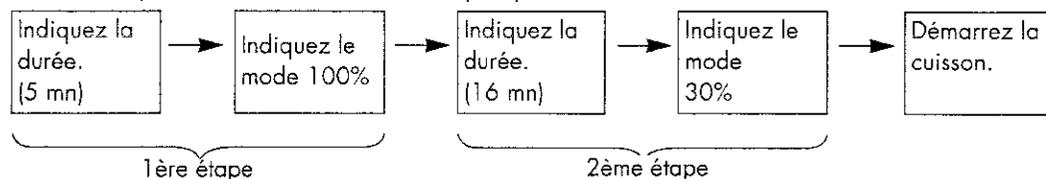
## SEQUENCE DE CUISSON



Vous pouvez composer une séquence comprenant 4 étapes qui comportant une indication manuelle du temps et du mode.

### Exemple:

Cuire du riz pendant 5 minutes avec 100% puis pendant 16 minutes avec 30%.



### REGLAGE DE PUISSANCE

### REMARQUES:

1. Pour choisir le niveau FORT 100% au cours de la dernière étape, il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche **REGLAGE DE PUISSANCE**.
2. Si une séquence comporte une étape faisant appel à la cuisson **COMBINEE**, ou à la cuisson au **GRIL**, ou la cuisson par **CONVECTION**, le nombre d'étapes est réduit à trois.
3. Si une séquence comporte deux étapes faisant appel à la cuisson **COMBINEE**, ou à la cuisson au **GRIL**, ou la cuisson par **CONVECTION**, le nombre d'étapes est réduit à deux.

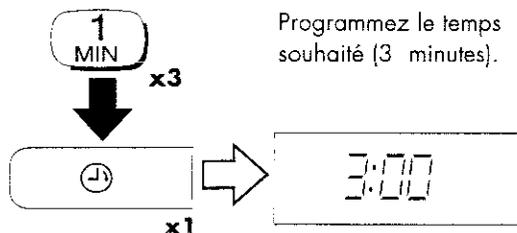
## AUTRES FONCTIONS



### MINUTERIE

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

#### Exemple 1:



Choisissez la fonction **MINUTERIE**.

Vérifiez l'affichage.

Programmez le temps souhaité (3 minutes).

#### Exemple 1:

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

### REMARQUE:

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



## AUTRES FONCTIONS

### PAUSE

Outre cinq allures de cuisson, vous disposez de la fonction de **PAUSE** (puissance 0%) qui vous permettra de laisser reposer un aliment à la fin de la période de cuisson ou au cours de la cuisson. Il n'y a aucune énergie dépensée pendant le temps de **PAUSE**.

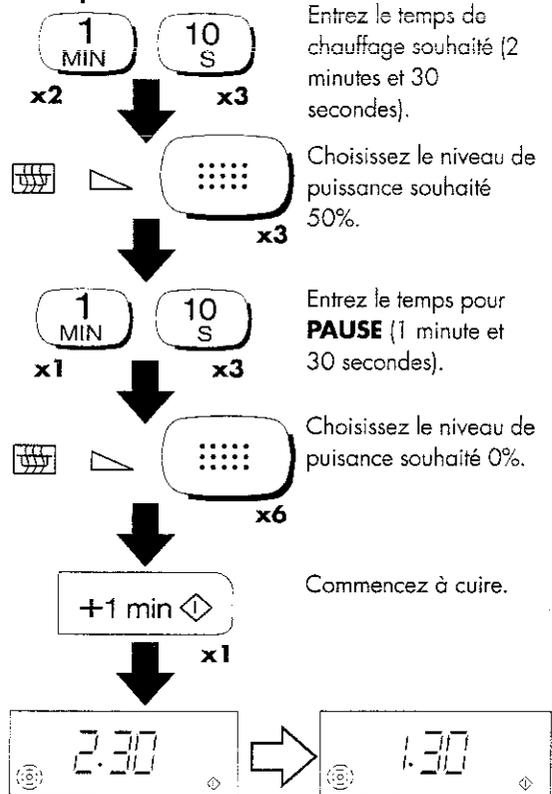
#### Exemple 2:

Supposons qu'à l'aide d'un premier programme, vous vouliez cuire un aliment avec un niveau de puissance 50% pendant 2 minutes et 30 secondes et ensuite à l'aide d'un deuxième programme, vous vouliez mettre l'aliment en réserve avec une puissance nulle 0% pendant une minute et 30 secondes.

#### REMARQUE:

Le temps d pause peut atteindre 99 minutes et 90 secondes.

#### Exemple 2:



Vérifiez l'affichage.

#### Touche **MINUTE PLUS/DEPART**

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

##### 1. Démarrage direct

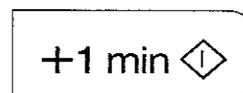
Vous pouvez directement commencer la cuisson avec le niveau de puissance 100% pendant des multiples de 1 minute en appuyant sur la touche **MINUTE PLUS/DEPART**.

##### 2. Augmentation du temps de cuisson

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

#### REMARQUE:

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



Touche **MINUTE PLUS/DEPART**



**ENTRETIEN ET NETTOYAGE**

**PRECAUTION : N'UTILISEZ AUCUN PRODUIT DE NETTOYAGE, AUCUN ABRASIF, AUCUN TAMPON DE RECURAGE POUR NETTOYER L'INTERIEUR OU L'EXTERIEUR DU FOUR.**

**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 de commande:**

Ouvrez la porte avant de le nettoyer pour rendre inopérante la minuterie du tableau de commande. Nettoyez à l'aide d'un chiffon humecté d'eau. Evitez de mouiller abondamment le tableau.

**Intérieur du four:** Pour un nettoyage facile, essuyez les éclaboussures et les dépôts à l'aide d'un chiffon doux et mouillé ou une éponge après chaque utilisation et pendant que le four est encore tiède. Si les tâches 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.

Assurez-vous que l'eau savonneuse ou l'eau ne pénètrent pas dans les petites ouvertures des parois. Sinon, elle risque de causer des dommages au four. N'utilisez pas un vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.

**Plateau tournant et pied du plateau:**

Enlevez tout d'abord le plateau tournant et le pied du plateau. Puis, lavez le plateau tournant et le pied du plateau au moyen d'eau savonneuse. Enfin, essuyez le plateau tournant et le pied du plateau avec un chiffon doux et mettez-les tous deux sur l'égouttoir à vaisselle avant de les remettre en place.

**Porte:** Essuyez fréquemment la porte intérieurement et extérieurement avec un chiffon humide pour éliminer les éclaboussures ou dépôts.

**Trépied bas et trépied haut:**

Vous laverez les trépieds au moyen d'une solution diluée de détergent puis vous les sécherez soigneusement. Les trépieds peuvent être lavés dans un lave-vaisselle.

**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. La lampe d'éclairage du four s'allume-t-elle à l'ouverture de la porte? OUI \_\_\_ NON \_\_\_
3. Placez une tasse contenant environ 150 ml d'eau dans le four et refermez la porte. La lampe d'éclairage du four doit être éteinte si la porte du four est bien fermée. Programmez le four pour la cuisson par micro-ondes pendant 1 minute à la puissance maximum 100%.  
 La lampe s'éclaire-t-elle? OUI \_\_\_ NON \_\_\_  
 Le plateau tournant tourne-t-il? OUI \_\_\_ NON \_\_\_  
**REMARQUE:** Le plateau tournant peut tourner dans les deux sens.  
 La ventilation est-elle normale? OUI \_\_\_ NON \_\_\_  
 (Pour vous en assurer, posez la main sur les ouvertures de ventilation.  
 Vous devez sentir un courant d'air)  
 Après une minute le signal sonore se fait-il entendre et l'indicateur de cuisson s'éteint-il? OUI \_\_\_ NON \_\_\_  
 Est-ce que la tasse avec 150 ml d'eau est chaude après les opérations ci-dessus? OUI \_\_\_ NON \_\_\_
4. Sortez la tasse de four. Programmez le four pour une cuisson à 180°C pendant 3 minutes.  
 Au bout des trois minutes, l'intérieur du four est-il chaud? OUI \_\_\_ NON \_\_\_
5. Programmez le four pour la cuisson au **GRIL** pendant 3 minutes.  
 Au bout des 3 minutes, l'élément chauffant est-il rouge? OUI \_\_\_ NON \_\_\_

Si la réponse à l'une quelconque des questions ci-dessus est "NON", le four présente effectivement une anomalie de fonctionnement. Appelez un technicien d'entretien agréé par SHARP et précisez-lui ce que vous avez constaté.



## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAAATREGELEN

### Voorkomen van brand

**Laat de magnetronoven tijdens gebruik niet onbeheerd achter. Te hoge niveaus of te lange kooktijden kunnen het voedsel mogelijk oververhitten met brand tot gevolg.**

Gebruik het door SHARP erkende inbouwframe EBR-4500(B)/(W) indien u de oven in een keukenkast of dergelijk inbouwt. Het inbouwframe is in de handel verkrijgbaar. Zie de handleiding van het frame voor instructies voor het C type model voor details aangaande het inbouwen of raadpleeg uw handelaar. Alleen gebruik van dit inbouwframe garandeert veiligheid en optimale prestaties van deze oven. Steek de stekker van het netsnoer in een gemakkelijk toegankelijk stopcontact zodat u de stekker in een noodgeval snel uit het stopcontact kunt trekken. Sluit de oven alleen aan op een stopcontact met 230 V, 50 Hz wisselstroom met een minimale 16 A zekering of een minimale 16 A circuitonderbreker. Het wordt aanbevolen om een apart circuit voor deze oven te gebruiken.

Plaats de oven niet in de buurt van verwarmingselementen, zoals bijvoorbeeld naast een kachel of dichtbij een gasfornuis.

Plaats de oven niet in een zeer vochtige of natte ruimte.

Plaats of gebruik de oven niet buitenshuis.

OPEN NOOIT DE OVENDEUR indien er rook van verwarmd voedsel in de oven komt. Schakel de oven uit, trek de stekker uit het stopcontact en wacht todat er geen rook meer van het voedsel komt. Openen van de ovendeur terwijl er rook van het voedsel komt kan brand veroorzaken.

Gebruik alleen bakjes, schalen en dergelijke die geschikt zijn voor magnetronovens. Zie het kookboek voor bruikbare materialen.

Blijf in de buurt van de oven indien u wegwerpplastic, papier of andere brandbare materialen gebruikt.

Reinig het afdekplaatje voor de golfgeleider, de ovenruimte, draaitafel en draaisteun na gebruik. Deze onderdelen dienen droog en vetvrij te zijn. Vet kan mogelijk oververhitten, gaan roken en vlam vatten.

Plaats geen ontvlambare materialen in de buurt van de oven of de ventilatie-openingen.

Blokkeer de ventilatie-openingen niet.

Verwijder alle metalen draadjes, verzegelingen, enz.

van het voedsel en de verpakking. Vonken van metalen voorwerpen kunnen mogelijk brand veroorzaken.

Gebruik de magnetronoven niet voor bakken met olie of het verwarmen van frituurvet. De temperatuur kan namelijk niet worden geregeld en de olie kan mogelijk vlam vatten.

Gebruik alleen popcorn dat in een voor magnetronovens geschikt materiaal is verpakt.

Bewaar geen voedsel of andere voorwerpen in de magnetronoven.

Kontroleer dat de instellingen van de magnetronoven juist zijn nadat u de oven heeft gestart.

Volg de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing en het kookboek op.

### Voorkomen van persoonlijk letsel

Gebruik de oven niet indien deze is beschadigd of niet normaal funktioneert. Controleer alvorens gebruik het volgende:

- Kontroleer dat de deur goed sluit en niet krom is of anderszijds beschadigd.
- Kontroleer dat de scharnieren en veiligheidsdeurgrendels niet gebroken zijn of los zitten.
- Kontroleer dat de deurafdichtingen en pasvlakken niet zijn beschadigd.
- Kontroleer dat er geen deuken in de ovenruimte of in de dew zijn.
- Kontroleer dat het netsnoer en de stekker niet zijn beschadigd.

Repareer de oven niet zelf. Reparatie of afstellingen dienen alleen door erkend SHARP onderhoudspersoneel te worden uitgevoerd.

Gebruik de oven niet met de deur geopend. Breng geen veranderingen in de veiligheidsdeurgrendels aan.

Gebruik de oven niet indien er een voorwerp tussen de deurafdichtingen en pasvlakken is.

Zorg dat er geen vet of vuil is op de deurafdichtingen en pasvlakken is. Volg de aanwijzingen bij "ONDERHOUD EN REINIGEN" op blz. 41 goed op. Personen met een PACEMAKER dienen een dokter of de fabrikant van de pacemaker te raadplegen aangaande speciale voorzorgsmaatregelen bij gebruik van een magnetronoven.

### Voorkomen van een elektrische schok

De behuizing mag nooit worden geopend of verwijderd. Zorg dat er geen vloeistoffen of andere voorwerpen in de openingen van de deurvergrendelingen of