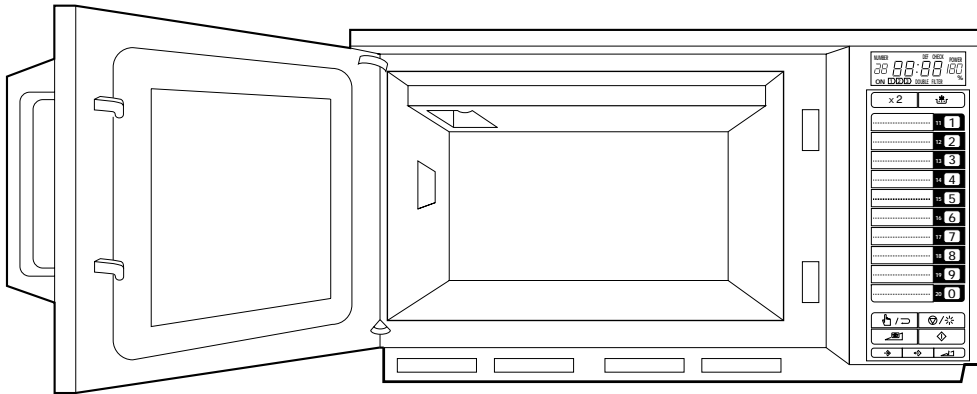


SHARP

PROFESSIONNELLES MIKROWELLENGERÄT
 FOUR A MICRO-ONDES COMMERCIAL
 KOMMERCIELE MAGNETRONOVEN
 FORNO A MICROONDE COMMERCIALE
 HORNO MICROONDAS INDUSTRIAL



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

DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

R-23AT 1800W(IEC 60705)

D **INHALT**

BEZEICHNUNG DER BAUTEILE	2, 3	PROGRAMMBETRIEB	D-5
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	D-1	MANUELLER BETRIEB	D-8
AUFSTELLANWEISUNGEN	D-3	WEITERE PRAKTISCHE FUNKTIONEN	D-11
ZUBEHÖR	D-3	REINIGUNG UND PFLEGE	D-13
KURZBESCHREIBUNG DER WICHTIGSTEN FUNKTIONEN	D-4	FUNKTIONSPRÜFUNG	D-14
VOR INBETRIEBNAHME	D-4	RATGEBER	D-15
		TECHNISCHE DATEN	Rückseite

F **TABLE DES MATIÈRES**

LES ORGANES	2, 3	UTILISATION DES PROGRAMMES	F-5
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE	F-1	FONCTIONNEMENT MANUEL	F-8
INSTALLATION	F-3	AUTRES PARTICULARITÉS COMMUNES	F-11
ACCESSOIRES	F-3	ENTRETIEN ET NETTOYAGE	F-13
BREVES DESCRIPTION DES PARTICULARITÉS	F-4	AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR	F-14
MISE EN SERVICE	F-4	GUIDE	F-15
		FICHE TECHNIQUE	Couverture-dos

NL **INHOUDSOPGAVE**

NAMEN VAN ONDERDELEN	2, 3	WERKING VAN HET PROGRAMMA	NL-5
BELANGRIJKE EILIGHEIDSMATREGELEN	NL-1	BEDIENING MET DE HAND	NL-8
INSTALLATIE	NL-3	ANDERE HANDIGE FUNKTIES	NL-11
TOEBEHOREN	NL-3	ONDERHOUD EN REINIGEN	NL-13
BEKNOPT UITLEG VAN DE KENMERKEN	NL-4	IN GEVAL VAN STORINGEN	NL-14
ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN	NL-4	GIDS	NL-15
		SPECIFICATIES	Achterkaft

I **INDICE**

NOME DELLE PARTI	2, 3	OPERAZIONI DI PROGRAMMAZIONE	I-5
ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA	I-1	OPERAZIONI MANUALI	I-8
INSTALLAZIONE	I-3	ALTRE COMODE FUNZIONI	I-11
ACCESSORI	I-3	MANUTENZIONE E PULIZIA	I-13
BREVE DESCRIZIONE DELLE FUNZIONI	I-4	DIAGNOSTICA	I-14
PRIMA DI USARE IL FORNO	I-4	CONSIGLI E INFORMAZIONI UTILI	I-15
		DATI TECNICI	Copertina posteriore

E **INDICE**

NOMBRE DE LAS PIEZAS	2, 3	UTILIZACIÓN DE LOS PROGRAMAS	E-5
MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD	E-1	OPERACIONES MANUALES	E-8
INSTALACIÓN	E-3	OTRAS FUNCIONES CONVENIENTES	E-11
ACCESORIOS	E-3	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	E-13
EXPLICACIÓN BREVE DE LAS CARACTERÍSTICAS	E-4	LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS	E-14
ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO	E-4	CONSEJOS ÚTILES	E-15
		ESPECIFICACIONES	Cubierta trasera

BEZEICHNUNG DER BAUTEILE/LES ORGANES

(D)

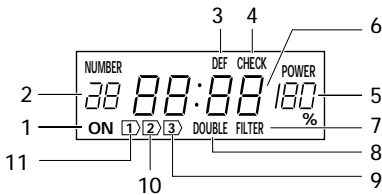
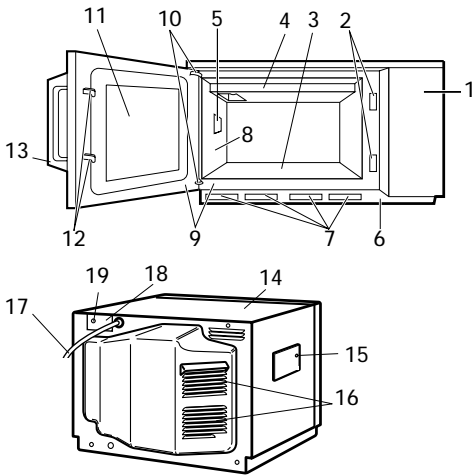
GERÄT

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

(F)

FOUR

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



ELEKTRONISCHES BEDIENFELD

ANZEIGE UND SYMBOLE

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

TABLEAU DE COMMANDE

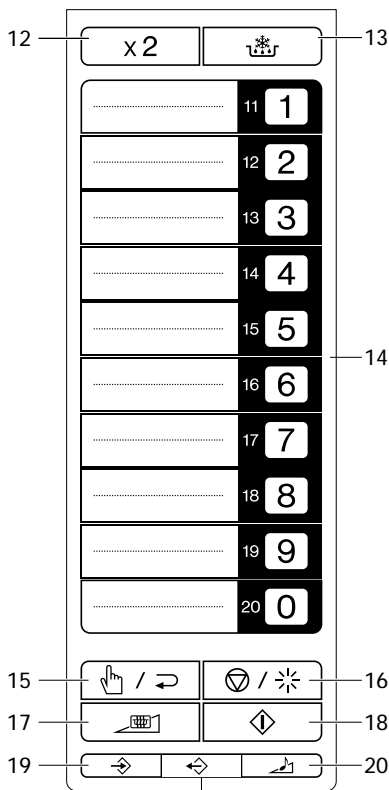
TABLEAU DE COMMANDE ET TÉMOINS

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

- 1 Témoin de cuisson
Il s'éclaire pendant la cuisson.
- 2 Numéro de mémoire
- 3 Témoin de décongélation
- 4 Témoin de mode de vérification
- 5 Indicateur du niveau de puissance micro-ondes
- 6 Affichage numérique
- 7 Témoin du filtre
- 8 Témoin de quantité double
- 9 Témoin de 3ème phase
- 10 Témoin de 2ème phase
- 11 Témoin de 1ère phase

TOUCHES D'OPÉRATION

- 12 Touche QUANTITÉ DOUBLE
- 13 Touche DÉCONGÉLATION
- 14 Touches numérotées
- 15 Touche MANUEL/RÉPÉTITION
- 16 Touche ARRÊT/ANNULATION
- 17 Touche RÉGLAGE DE PUISSANCE
- 18 Touche MARCHÉ
- 19 Touche RÉGLAGE
- 20 Touche NIVEAU SONORE
- 21 Touche VÉRIFICATION



BEDIENUNGSTASTEN

- 12 DOPPELTE-MENGE-Taste
- 13 AUFTAU-Taste
- 14 NUMMERN-Tasten
- 15 MANUELL/WIEDERHOL-Taste
- 16 STOP/LÖSCHEN-Taste
- 17 Taste für MIKROWELLEN-Leistungsstufen
- 18 START-Taste
- 19 EINSTELL-Taste
- 20 LAUTSTÄRKE-Taste
- 21 KONTROLL-Taste

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

LES LIRE ATTENTIVEMENT ET LES CONSERVER SOIGNEUSEMENT POUR CONSULTATIONS ULTERIEURES.

AVERTISSEMENT

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 enflamment.**
- Ce four n'est pas conçu pour être encastré dans une maçonnerie ou une armoire.
- La prise secteur doit être facilement accessible de manière que le cordon d'alimentation puisse être aisément débranché en cas d'urgence.
- La tension d'alimentation doit être égale à 230 V, 50 Hz et le circuit doit être équipé d'un fusible de 16 A minimum, ou d'un disjoncteur également de 16 A minimum.
Si vous utilisez deux fours, protégez chacun par un fusible de 16 A ou par un disjoncteur.
- 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. 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 enflamment.**
- N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Reportez-vous à la page F-15, "GUIDE".**
- Surveillez le four attentivement quand vous utilisez des récipients en matière plastique ou tout autre récipient pouvant s'enflammer. Regardez le four de temps en temps pendant la cuisson ou le réchauffement d'un plat dans ce type de récipient. Ne les utilisez que pour réchauffer des plats. Faire très attention car une surchauffe peut causer un feu dans votre four.**
- Nettoyez le protecteur contre les éclaboussures et la cavité du four après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.**
- Ne placez pas des produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation.
- N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.

- Retirez toutes les étiquettes, fils, etc. métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique qui à son tour peut produire un incendie.
- N'utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer.
- Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.
- Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four.
- Vérifiez les réglages après mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement.
- Pour éviter toute surchauffe et feu, faites attention lorsque vous cuisinez ou réchauffez des plats avec une forte proportion de sucre ou de graisse, par exemple des saucisses, des tartes ou des gâteaux.
- Reportez-vous aux conseils qui figurent dans ce mode d'emploi et dans le livre de recettes joint.

Pour éviter toute blessure

- N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant tout emploi du four.**
 - La porte n'est pas voilée ou affaissée et ferme bien.
 - Les charnières et les loquets de sécurité de la porte ne sont ni endommagés ni desserrés.
 - Le joint de porte et la surface de contact du joint remplissent leur office.
 - La cavité du four n'est pas cabossée.
 - Le cordon d'alimentation et sa fiche sont en bon état.
- Vous ne devez rien réparer ou remplacer vous-même dans le four. Faites appel à un électricien qualifié. N'essayez pas de démonter l'appareil ni d'enlever le dispositif de protection contre l'énergie micro-onde, vous risqueriez d'endommager le four et de vous blesser.**
- Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifiez pas les loquets de sécurité de la porte.
- N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.
- Évitez que la graisse ou la saleté ne s'accumulent sur le joint de porte ou sur la surface de contact du joint. Respectez les instructions du paragraphe "Entretien et nettoyage", page F-13.**
- 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

1. Dans aucun cas vous ne devez déposer la carrosserie extérieure du four.
2. 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.
3. Ne plongez pas la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur de l'étagère ou du plan de travail.
5. Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné de toute source de chaleur, en particulier le panneau arrière du four.
6. Débranchez la prise du cordon d'alimentation avant de remplacer la lampe d'éclairage du four (25 W/230 V).
7. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, faites-le remplacer par un agent d'entretien agréé par SHARP.

Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine

1. **AVERTISSEMENT: Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.**
2. N'utilisez jamais aucun récipient scellé. Retirez les rubans d'étanchéité et le couvercle avant toute 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.
3. 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.
4. **Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille et ne pas réchauffer les oeufs durs entiers dans le four micro-ondes car ils risquent d'exploser même après que le four a fini de chauffer. Pour cuire ou réchauffer des oeufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc pour afin d'éviter qu'ils n'exploient. Retirez la coquille des oeufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.**
 5. Percez la peau des aliments tels que les pommes de terre et les saucisses avant de les cuire, car ils peuvent exploser.

Pour éviter toute brûlure

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

2. 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.

3. **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.

4. 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.
5. 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.
6. Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four pour éviter les brûlures.
7. Ne touchez pas le panneau arrière du four qui peut être très chaud après usage.

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

1. **AVERTISSEMENT: Ne laissez les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données de manière à ce que les enfants puissent utiliser le four en toute sécurité et comprennent les dangers encourus en cas d'utilisation incorrecte.**
2. Les enfants ne doivent se servir du four que sous la surveillance d'un adulte. Empêchez qu'ils ne s'appuient sur la porte du four. Ne les laissez pas jouer avec le four qui n'est pas un jouet.
3. Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité telles: l'usage d'un porte-récipient, le retrait avec précaution des produits d'emballage des aliments. Vous devez leur dire de porter une attention particulière aux emballages (par exemple, ceux qui sont destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.

Autres avertissements

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

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

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

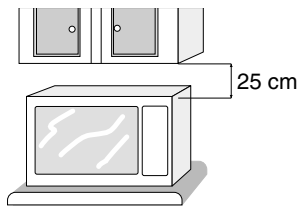
REMARQUES

1. Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consulter un technicien qualifié.
2. Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsable des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'inobservation des consignes de branchement électrique.
3. Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des portées d'étanchéité. Cela ne traduit pas un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes.

INSTALLATION

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

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



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

- 6-6) Retirez la vis (a) qui maintient la platine de fixation B au panneau arrière du four B. Cela fait, déposez la platine de fixation B du four B, comme le montre l'illustration A.
- 6-7) Remplacez la vis (a) dans sa position d'origine.
- 6-8) Retirez la vis (c) du four A.
- 6-9) Retirez la vis (d) du four B.
- 6-10) Retournez la platine de fixation B précédemment retirée et au moyen des vis (c) et (d) également retirées, installez la platine de fixation B, comme le montre la figure A.

ATTENTION:

Dans le cas où deux fours sont installés l'un sur l'autre:

- 1) Utilisez les deux platines de fixation pour maintenir les deux fours.
- 2) Assurez-vous que les cordons d'alimentation ne sont pas coincés entre les deux fours.
- 3) Ne placez pas un troisième four sur les deux premiers.
- 4) Ne perdez pas les vis que vous retirez.

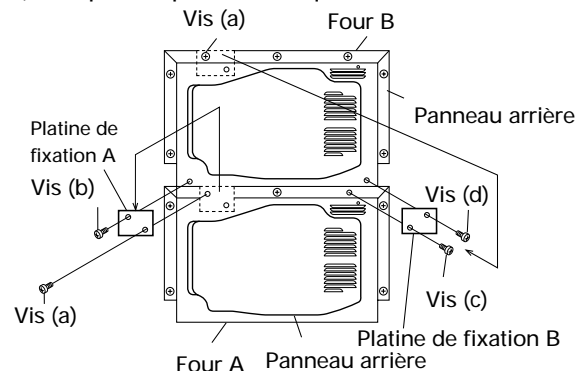


Figure A: Installation de deux fours

ACCESSOIRES

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

Notices et autres documents

- Mode d'emploi
- Autocollant pour les menus
Indiquer les noms de plats et leur durée de cuisson sur cet autocollant qui sera ensuite fixé sur le panneau de commande.
- Feuille d'avertissement (EXPLICATIONS ET AVERTISSEMENTS SPÉCIAUX: Code de la pièce TCAUHA257WRR0)

REMARQUES:

- Lorsque vous passez une commande d'accessoires, veuillez mentionner au revendeur ou au service d'entretien agréé par SHARP ces d'informations: nom des pièces et nom du modèle.
- Le nom du modèle est indiqué sur la couverture de ce mode d'emploi du four.

BRÈVES DESCRIPTION DES PARTICULARITÉS

Fonctionnement manuel:

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

Séquences de cuisson:

Vous programmez 2 ou 3 séquences de cuisson pour lesquelles vous pouvez indiquer des durées et des niveaux de puissance différents.

Répétition de la cuisson:

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

Décongélation:

Tout est prévu pour décongeler les aliments dans les meilleures conditions sans devoir indiquer le niveau de puissance.

Programmes en mémoire:

Des durées de cuisson et des niveaux de puissance ont été mis en mémoire et peuvent être utilisés tels quels ou être modifiés.

Quantité double:

En appuyant sur la touche QUANTITÉ DOUBLE avant de choisir un programme en mémoire, le four multiplie par deux le temps de cuisson prévu par ce programme.

Compteur d'opérations:

Toutes les opérations réalisées sont enregistrées.

Messages d'erreur:

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

Signal sonore:

Un signal sonore dont l'intensité et la durée peuvent être modifiées, est émis à la fin de la cuisson.

MISE EN SERVICE

* Avant de mettre en marche, prenez la peine de lire entièrement ce mode d'emploi pour bien comprendre le fonctionnement du four.

- 1) Branchez le cordon d'alimentation.
* L'affichage numérique indique en chiffres clignotants.
- 2) Les touches n'ont d'effet que si la porte est fermée.
- 3) L'éclairage du four et le ventilateur sont en service pendant une minute après l'ouverture de la porte ou à la fin de la cuisson.

Réglage du niveau et de la tonalité sonores

Trois niveaux et deux tonalités sonores ont été définis en usine.

Pour modifier le réglage du niveau et de la tonalité sonores, appuyez deux fois sur la touche RÉGLAGE (), en moins de 2 secondes, puis maintenez la pression d'un doigt sur la touche NIVEAU SONORE () jusqu'à ce que le niveau et la tonalité soient conformes à ce que vous souhaitez.

NOTES:

1. Le niveau sonore diminue lorsque vous appuyez sur la touche NIVEAU SONORE (). Lorsque le niveau sonore inférieur est atteint, la tonalité est modifiée et le niveau supérieur choisi.
2. Le fait d'appuyer sur la touche RÉGLAGE au cours de l'étape 1 ne provoque pas l'émission d'un signal sonore. Ce signal n'est émis que lors de la seconde pression sur la touche RÉGLAGE.

- 4) La programmation et la vérification sont annulées si, au cours de la programmation, vous n'appuyez sur aucune touche pendant plus de 3 minutes.
- 5) L'indication s'affiche lorsque la minuterie atteint zéro. Cette indication s'efface au moment où vous ouvrez la porte du four ou appuyez sur la touche ARRÊT/ANNULATION ()

Utilisation de la touche ARRÊT/ANNULATION ()

Utilisez la touche ARRÊT/ANNULATION () pour:

1. Arrêtez momentanément le four pendant la cuisson.
2. Effacez une erreur au cours de la programmation.
3. Annulez une programmation pendant la cuisson (deux pressions sur la touche sont alors nécessaires).

UTILISATION DES PROGRAMMES

Ce four possède un groupe de 20 mémoires (1 à 20) pour les programmes de cuisson.

Les mémoires 1 à 10 contiennent des programmes définis en usine dont la liste est donnée dans le tableau qui suit. Ces programmes peuvent être modifiés individuellement si cela s'avère nécessaire. Veuillez vous reporter à la page F-6.

De plus, un coefficient multiplicateur égal à 1,8 a été mis en mémoire pour chaque programme. Ce coefficient multiplicateur peut être modifié individuellement pour chaque programme. Veuillez vous reporter à la page F-7.

Numéro de la mémoire	Temps de cuisson	Niveau de puissance	Numéro de la mémoire	Temps de cuisson	Niveau de puissance
1	5 s	100%	6	50 s	100%
2	10 s	100%	7	1 mn	100%
3	20 s	100%	8	1 mn 15 s	100%
4	30 s	100%	9	1 mn 30 s	100%
5	40 s	100%	10	2 mn	100%

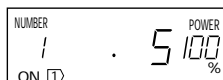
Le contenu des mémoires n'est pas effacé par une interruption de l'alimentation du four. Après un arrêt de l'alimentation, il est inutile de reprogrammer les mémoires. Aucune pile n'est nécessaire pour secourir les mémoires.

Pour connaître le contenu des mémoires, veuillez vous reporter à la page F-7, "Vérification de la mémoire".

CUISSON COMMANDÉE PAR UN PROGRAMME EN MÉMOIRE

Exemple: Supposons que l'on veuille utiliser la mémoire 1 qui contient un programme de cuisson de 5 secondes à 100%.

1



Choisissez le numéro de mémoire.

1 seconde plus tard, le four se met en service. Vérifiez l'afficheur.

NOTE:

Pour utiliser les mémoires 11 à 20, appuyez deux fois sur les touches numérotées en moins d'une seconde.

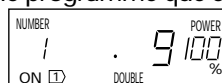
Cuisson d'une quantité double commandée par un programme en mémoire

Exemple: Supposons que l'on veuille cuire 2 portions en utilisant le programme que contient la mémoire 1.

x 2



1



Appuyez sur la touche QUANTITÉ DOUBLE.

Choisissez le numéro de mémoire.

1 seconde plus tard, le four se met en service. Vérifiez l'afficheur.

NOTES:

- Pour utiliser les mémoires 11 à 20 de manière à cuire une quantité double, appuyez deux fois sur les touches numérotées en moins d'une seconde.
- Lorsque vous choisissez de cuire deux portions, le temps de cuisson n'est pas doublé.
 - Il est inutile d'appuyer sur la touche MARCHÉ () pour effectuer une cuisson commandée par la mémoire. La mémoire ne permet pas la mise en service du four si un programme est déjà affiché.
 - Le programme est annulé si vous ouvrez la porte du four au cours d'une cuisson commandée par la mémoire.
 - Pour interrompre la cuisson commandée par la mémoire, appuyez sur la touche ARRÊT/ANNULATION (), ouvrez la porte du four, vérifiez la cuisson des aliments, refermez la porte et appuyez sur la touche MARCHÉ ().
 - Si le temps de cuisson programmé est supérieur au temps maximal pour la quantité double, vous ne pouvez pas demander une cuisson pour deux portions et utiliser ce programme. Dans ce cas, vous ne pouvez cuire qu'une seule portion. Pour les temps de cuisson, reportez-vous à la page F-8.



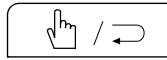





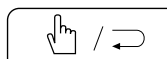





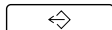
RÉGLAGE DE LA MÉMOIRE

Il est possible de régler séparément chaque mémoire.

Un programme peut inclure trois séquences pour lesquelles différents niveaux de puissance peuvent être choisis. Les durées maximales sont indiquées sur le tableau figurant à la page F-8.

Réglage du temps et du niveau de puissance

Exemple: Supposons que l'on veuille utiliser la mémoire 1 pour enregistrer le programme de cuisson d'une portion, comportant une séquence de 4 minutes à 60% suivie d'une séquence de 2 minutes à 30%.

Étape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1	Choisissez le mode permettant le réglage.	 X 2 Dans les 2 s qui suivent	NUMBER .
2	Choisissez un numéro de mémoire.		NUMBER 1 .
3	Appuyez sur la touche MANUEL/ RÉPÉTITION.		NUMBER 1 . 0 <small>(2)</small>
4	Indiquez le temps de cuisson pour la 1ère séquence.	  	NUMBER 1 4.00 <small>(1)</small>
5	Appuyez sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES.		NUMBER 1 4.00 100% <small>(1)</small>
6	Choisissez le niveau de puissance pour la 1ère séquence.		NUMBER 1 4.00 60% <small>(1)</small>
7	Appuyez sur la touche MANUEL/ RÉPÉTITION.		NUMBER 1 . 0 <small>(2)</small>
8	Indiquez le temps de cuisson pour la 2ème séquence.	  	NUMBER 1 2.00 <small>(2)</small>
9	Appuyez sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES.		NUMBER 1 2.00 100% <small>(2)</small>
10	Choisissez le niveau de puissance pour la 2ème séquence.		NUMBER 1 2.00 30% <small>(2)</small>
11	Terminez la programmation.	 X 2 Dans les 2 s qui suivent	NUMBER .

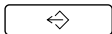
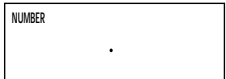
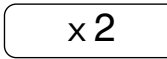



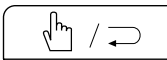





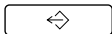

NOTES:

1. Pour utiliser les mémoires 11 à 20, appuyez deux fois sur les touches numérotées.
2. Il est inutile de préciser le niveau de puissance si vous désirez utiliser le niveau 100%.
3. Si le temps de cuisson est supérieur au temps maximal, l'affichage indique EE9.
4. Le fait d'appuyer sur la touche RÉGLAGE au cours de l'étape 1 ne provoque pas l'émission d'un signal sonore. Ce signal n'est émis que lors de la seconde pression sur la touche RÉGLAGE.

Réglage du coefficient multiplicateur

Il est possible de modifier le coefficient multiplicateur mis en mémoire.

Exemple: Supposons que l'on veuille mettre en mémoire 1 un coefficient de 1,67 pour la quantité double.

Étape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1	Choisissez le mode permettant le réglage.	 X 2 Dans les 2 s qui suivent	
2	Appuyez sur la touche QUANTITÉ DOUBLE.		
3	Choisissez un numéro de mémoire.		
4	Appuyez sur la touche MANUEL/ RÉPÉTITION.		
5	Indiquez le coefficient multiplicateur.	  	
6	Terminez la programmation.	 X 2	

NOTES:


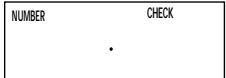

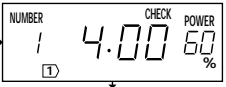
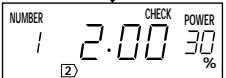

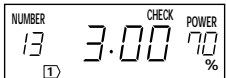
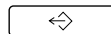

1. Le coefficient multiplicateur doit être modifié pour chaque mémoire séparément.
2. Le coefficient multiplicateur peut prendre une valeur quelconque comprise entre 0,00 et 9,99.
3. Le fait d'appuyer sur la touche RÉGLAGE au cours de l'étape 1 ne provoque pas l'émission d'un signal sonore. Ce signal n'est émis que lors de la seconde pression sur la touche RÉGLAGE.

VÉRIFICATION DE LA MÉMOIRE

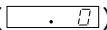
Il est possible de vérifier le contenu de chaque mémoire.

Vérification du temps et du niveau de puissance

Exemple: Supposons que l'on veuille connaître le contenu de la mémoire 1 -- 4 minutes à 60% pour la 1ère séquence et 2 minutes à 30% pour la 2ème séquence -- puis celui de la mémoire 13 -- 3 minutes à 70%.

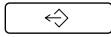
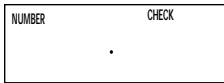
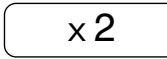
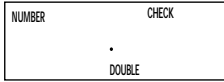

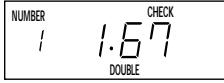
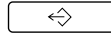
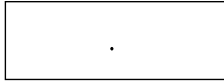
Étape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1	Choisissez le mode permettant la vérification.		
2	Choisissez le numéro de la mémoire.		  Repeat
3	Choisissez le numéro de la mémoire.	 X 2	
4	Abandonnez le mode permettant la vérification.		

NOTE:

Si au cours de l'étape 2 ou 3, () est affiché, cela signifie que la mémoire ne contient aucun programme.

Vérification du coefficient multiplicateur

Exemple: Supposons que l'on veuille connaître le coefficient multiplicateur -- soit 1,67 -- précisé pour la cuisson d'une quantité double et mis en mémoire 1.

Étape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1	Choisissez le mode permettant la vérification.		
2	Appuyez sur la touche QUANTITÉ DOUBLE.		
3	Choisissez le numéro de mémoire.		
4	Abandonnez le mode permettant la vérification.		

NOTES:

A l'origine, le coefficient multiplicateur associé à chaque mémoire est égal à 1,80.


FONCTIONNEMENT MANUEL

Un programme de cuisson peut comporter 3 séquences; 11 niveaux de puissance micro-ondes ont été définis en usine.

Séquence de cuisson	Niveaux de puissance micro-ondes qui peuvent être utilisés	Temps de cuisson possibles
Une seule séquence	0 à 100%	Maximum 30 minutes
2 ou 3 séquences	0 à 40% pour chaque séquence	Maximum 30 minutes pour chaque séquence Maximum 60 minutes pour 2 séquences Maximum 90 minutes pour 3 séquences
	50 à 100%	Maximum 30 minutes pour 3 séquences

NOTE:

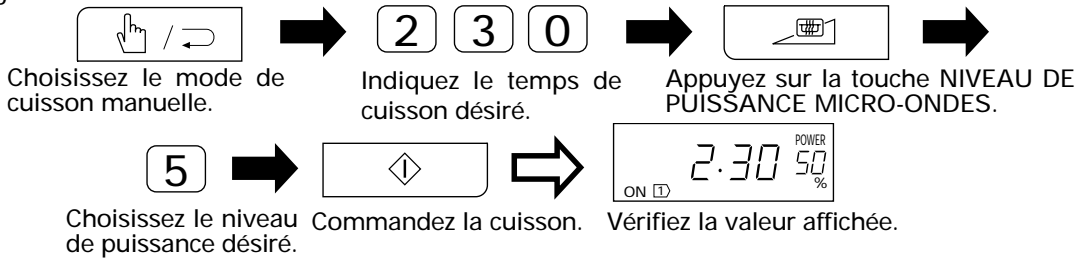
Si, pour une séquence quelconque, le niveau de puissance est supérieur à 40%, le temps maximal de cuisson est égal, au total, à 30 minutes.

11 niveaux de puissance ont été définis. Après avoir appuyé sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES () , choisissez le niveau de puissance conformément au tableau ci-dessous.


Niveau de puissance micro-ondes	100%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%	0%
Touches numérotées	—	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0

TEMPS DE CUISSON

Exemple: Supposons que l'on veuille cuire pendant 2 minutes et 30 secondes avec un niveau de puissance égal à 50%.

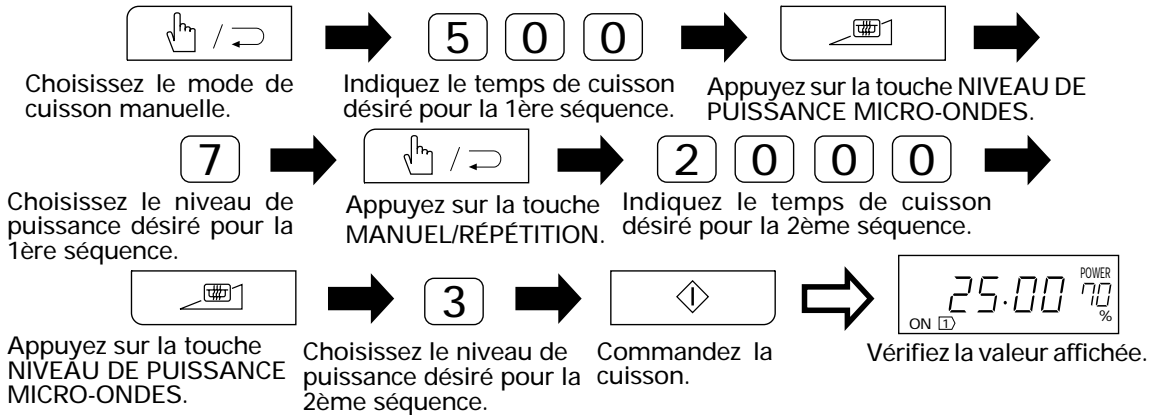


NOTES:




1. Il est inutile d'appuyer sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES, si ce niveau doit être égal à 100%.
2. Pendant la cuisson, le fonctionnement du four est interrompu si vous ouvrez la porte et le programme est annulé si vous n'appuyez pas sur la touche MARCHÉ () dans la minute qui suit la fermeture de la porte.

CUISSON FAISANT INTERVENIR PLUSIEURS SÉQUENCES

Exemple: Supposons que l'on veuille cuire pendant 5 minutes à 70% puis pendant 20 minutes à 30%.



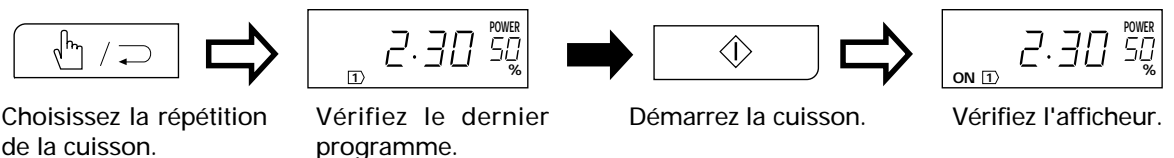
NOTES:

1. Il est inutile d'appuyer sur la touche RÉGLAGE DE PUISSANCE () si la puissance à utiliser est 100%.
2. Lorsque vous appuyez sur la touche MARCHÉ, la durée totale de cuisson s'affiche.
3. Pendant la cuisson, le fonctionnement du four est interrompu si vous ouvrez la porte et le programme est annulé si vous n'appuyez pas sur la touche MARCHÉ () dans la minute qui suit la fermeture de la porte.
4. Si le temps de cuisson est supérieur au temps maximal, l'affichage indique EE9. En ce cas, appuyez sur la touche ARRÊT/ANNULATION () et recommencez la programmation.

Répétition de la cuisson

Les dernières conditions de fonctionnement réglées manuellement étant mises en mémoire, il est facile de les utiliser.


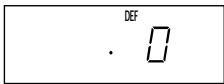

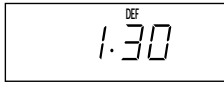

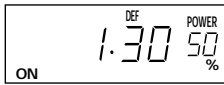
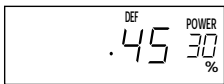
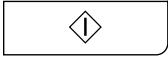
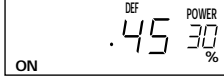
Exemple: Supposons que l'on veuille cuire à nouveau pendant 2 minutes et 30 secondes avec 50% de la puissance, ce qui correspond au dernier programme utilisé.



DÉCONGÉLATION RAPIDE

La décongélation rapide permet de décongeler la viande et la volaille. Précisez le temps de décongélation en vous reportant au tableau.

Exemple: Vous désirez décongeler pendant 1 minutes et 30 secondes.

Étape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1	Appuyez sur la touche DÉCONGÉLATION RAPIDE.		
2	Précisez le temps de décongélation.		
3	Appuyez sur la touche MARCHÉ.		
4	A mi-décongélation, CHECK clignote et le four émet 4 bips. Ouvrez la porte. Retournez les aliments et protégez les portions chaudes. Fermez la porte du four.		
5	Appuyez sur la touche MARCHÉ dans la minute qui suit la fermeture de la porte.		

Remarque: Si vous n'ouvrez pas la porte du four lorsque le signal sonore est émis, la décongélation se poursuit jusqu'à la fin.

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION RAPIDE

Ce tableau est plus spécialement destiné aux aliments coupés en morceaux. Les aliments suivants peuvent faire l'objet d'une décongélation rapide.

1. Beefsteaks
2. Côtelettes d'agneau
3. Côtelettes de porc
4. Portions de poulet
5. Steak de poisson

Le four est programmé pour un temps et un niveau de puissance permettant la décongélation facile de ces aliments.

QUELQUES NOTIONS DE BASE POUR LA DÉCONGÉLATION RAPIDE

- Après la décongélation, laissez reposer les aliments pendant 10 à 30 minutes de façon que la température devienne uniforme et que la décongélation soit meilleure.
- Vérifiez les aliments après décongélation. Si la décongélation n'est pas totale, prolongez-la avec la puissance de 20%.
- Choisissez des aliments qui soient de même épaisseur. La décongélation sera meilleure et plus facile. Si les aliments n'ont pas la même épaisseur, la protection de certaines portions au moyen de morceaux de feuille d'aluminium peut devenir nécessaire.
- Pour les aliments qui ne sont pas mentionnés dans ce tableau, reportez-vous au tableau de décongélation commandée manuellement.
- Congelez séparément les morceaux de poulet, les steaks, les côtelettes et les poissons; éventuellement, intercalez un film de plastique alimentaire entre chaque morceau. La décongélation sera facilitée par ces précautions.


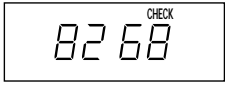

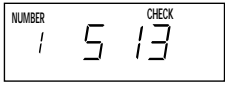
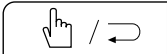
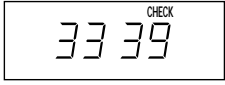

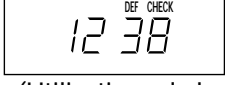

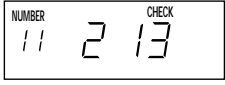
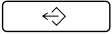

ALIMENTS	200 g	400 g	600 g	MÉTHODES
Steaks Côtelettes de porc ou d'agneau Morceaux de poulet Steaks de poisson	1 - 1½	2 - 3	3½ - 4½	<ol style="list-style-type: none"> 1. Placez une seule couche d'aliments de manière que les parties les plus minces soient au centre; séparez dès que possible les morceaux qui forment un tout. 2. Protégez les parties les plus minces d'un morceau de papier d'aluminium. 3. Retournez et arrangez les morceaux après le signal sonore. Après retournement, protégez les parties déjà décongelées à l'aide de morceaux de feuille de papier d'aluminium. Après décongélation, laissez reposer 10 à 30 minutes.

AUTRES PARTICULARITÉS COMMODES

COMPTEURS DE FONCTIONNEMENT

Le nombre d'utilisations de chaque touche est comptabilisé individuellement. Cela vous permet de connaître le nombre de fois où le four a été employé.

Exemple: Supposons que l'on veuille connaître le nombre total d'utilisations, le nombre d'utilisations de chaque programme mis en mémoire et le nombre d'utilisations manuelles. Dans l'exemple qui suit, vous constatez que le four a été utilisé 8268 fois, la mémoire 1 a été utilisée 513 fois, la cuisson manuelle 3339 fois, la décongélation 1238 fois et la mémoire 11, 213 fois.

Étape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1	Choisissez le mode permettant la vérification.	 X 2	 (Nombre total d'utilisations)
2	Affichez le nombre d'utilisations de la mémoire 1.		 (Utilisations de la mémoire 1)
	Affichez le nombre total d'utilisations manuelles.		 (Utilisations manuelles)
	Affichez le nombre total de décongélation.		 (Utilisations de la décongélation)
	Affichez le nombre total d'utilisation de la mémoire 11.	 X 2	 (Utilisations de la mémoire 11)
3	Terminez la vérification.		

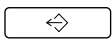
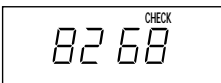

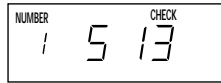
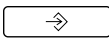

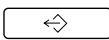
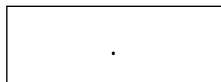
NOTE:

Chaque compteur peut comptabiliser 9999 opérations, après quoi il se remet de lui-même à zéro.



REMISE À ZÉRO DES COMPTEURS

Chaque compteur peut être remis à zéro manuellement.

Exemple: Supposons que l'on veuille mettre à zéro le compteur de la mémoire 1.

Étape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1	Choisissez le mode permettant la vérification.	 X 2	 (Nombre total d'utilisations)
2	Choisissez la mémoire 1.		 (Utilisations de la mémoire 1)
3	Remettez à zéro le compteur de la mémoire 1.		
4	Abandonnez le mode permettant la vérification.		




NOTES:

- Pour remettre à zéro le compteur d'utilisations manuelles, appuyez sur la touche MANUEL/RÉPÉTITION () au cours de l'étape 2 et non sur une touche numérotée.
Pour remettre à zéro le compteur de décongélations, appuyez sur la touche DÉCONGÉLATION () au cours de l'étape 2 et non sur une touche numérotée.
- Pour remettre à zéro le compteur du nombre total d'utilisation, omettez l'étape 2.

MESSAGES D'ERREUR


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

MESSAGES D'ANOMALIES

EE1, EE2, EE3, EE6, EE8, EE0, EE10, EE16	Le four est hors d'état de fonctionner. Prenez contact avec le revendeur ou un service d'entretien agréé par Sharp.
EE7	La température de l'air en sortie du four est trop élevée. Assurez-vous que rien n'obstrue les ouvertures de ventilation, que la température de pièce n'est pas, elle-même, anormalement élevée ou que le four n'est pas utilisé à vide. Procédez aux opérations qui s'imposent, appuyez sur la touche ARRÊT/ANNULATION () et attendez quelques minutes avant d'utiliser le four.
EE9	Le temps de cuisson est supérieur au temps maximal autorisé. Appuyez sur la touche ARRÊT/ANNULATION () et reprenez la programmation.
EE17	La température du magnétron est trop élevée; appuyez sur la touche ARRÊT/ANNULATION () et attendez quelques minutes.

TÉMOIN DU FILTRE

Nettoyez le filtre d'entrée d'air lorsque ce témoin s'éclaire, ce qui se produit normalement après environ 200 heures de fonctionnement (reportez-vous à la page F-14).

Pour éteindre ce témoin, appuyez sur la touche MARCHÉ (). Le four comptabilise le nombre d'heures de fonctionnement dès que le témoin du filtre est éteint.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

RECOMMANDATIONS TRES IMPORTANTES

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

Extérieur du four

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

Tableau des touches de commande

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

Intérieur du four

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

ATTENTION:

NE PAS RETIRER LA SOLE EN CÉRAMIQUE.

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

Protecteur contre les éclaboussures

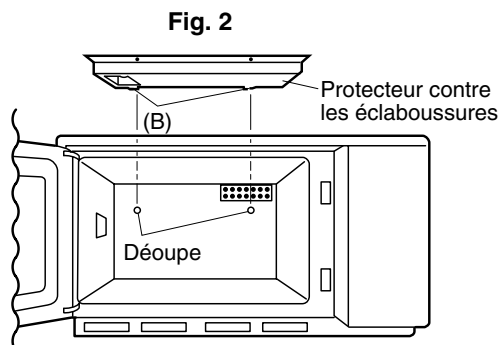
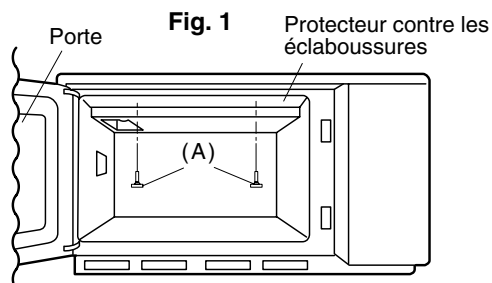
AU MOINS UNE FOIS PAR SEMAINE, RETIREZ LE PROTECTEUR CONTRE LES ÉCLABOUSSURES ET LAVEZ SES DEUX FACES À L'AIDE D'UNE SOLUTION ÉTENDUE DE DÉTERGENT DOUX. LES AMAS DE GRAISSE PEUVENT CHAUFFER AU POINT DE FUMER ET DE BRÛLER LE PROTECTEUR CONTRE LES ÉCLABOUSSURES. N'OUBLIEZ PAS DE DÉBRANCHER LA FICHE DU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

Dépose:

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

Pose:

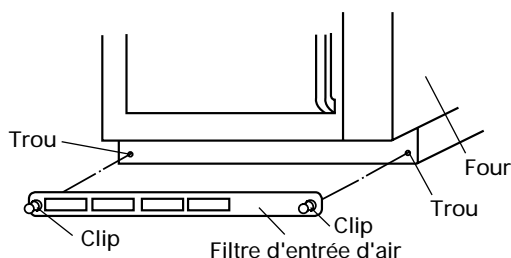
1. Engagez les deux languettes du protecteur (B) dans les découpes de la paroi arrière de la cavité du four, comme le montre la figure 2.
2. Assurez le maintien du protecteur au moyen des deux vis moletées (A), comme le montre la figure 1.



Porte

Essayez fréquemment la porte, la fenêtre et les joints, de deux côtés, avec un chiffon humide pour éliminer les éclaboussures ou dépôts.

FILTRE D'ENTREE D'AIR



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

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

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

ATTENTION:

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

AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR

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

1. Alimentation

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

Vérifiez le fusible et le disjoncteur.

2. À l'ouverture de la porte?

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

OUI NON

B. Le ventilateur fonctionne-t-il?

OUI NON

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

3. Placez une tasse contenant 150 ml d'eau dans le four et fermez soigneusement sa porte. Cela fait, appuyez sur ces touches.



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

OUI NON

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

OUI NON

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

GUIDE

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR AU SUJET DES MICRO-ONDES

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

Aliments



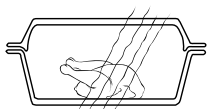
Ils absorbent les micro-ondes

BIEN CHOISIR LA VAISSELLE

Verre, verre céramique et porcelaine

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

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



Ils laissent passer les micro-ondes

Céramique

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

Matières plastiques et carton

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

Film plastique pour micro-ondes

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

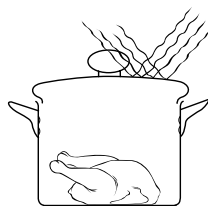
Sachets à rôtir

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

Métaux

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

Métaux



Ils réfléchissent les micro-ondes

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

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

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

TEST D'APTITUDE POUR LA VAISSELLE

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

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

Quelques informations sur les niveaux de puissance

Niveaux 100% - 70%:

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

Niveaux 60% - 40%:

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

Niveaux 30% - 20%:

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

Niveau 10%:

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

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

TABLEAU DE CUISSON ET RECETTES

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

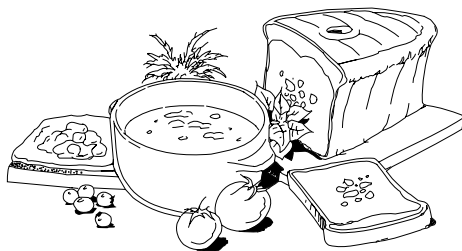
*Indications d'un nombre de portions (1, 2 ou 3 portions) et non d'un poids en grammes.

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

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

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

Recettes



Bacon

Placez 2 fines tranches de bacon entre des serviettes en papier et cuisez (environ 20 secondes).



Omelette

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



Toast hawaïen

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



Oeufs brouillés

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



Chocolat chaud à la crème

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





D TECHNISCHE DATEN

Netzspannung: 230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
 Sicherung/Sicherungsautomat: 16 A, träge
 Leistungsaufnahme: 2,9 kW
 Leistungsabgabe: 1800 W (IEC 60705)
 Mikrowellenfrequenz: 2450 MHz*(Klasse B/Gruppe 2)
 Außenabmessungen: 510 mm(B) x 335 mm(H) x 470 mm(T) (einzelnes Gerät)
 510 mm(B) x 670 mm(H) x 470 mm(T) (zwei Geräte kombiniert)
 Garraumabmessungen: 330 mm(B) x 180 mm(H) x 330 mm(T)
 Garrauminhalt: 20 Liter
 Gar-Gleichmaigkeit: Drehantennen-System
 Gewicht: Ca. 33 kg

* Dies ist die Klassifizierung für ISM-Geräte (Industrie, Wissenschaft, Medizin), wie im internationalen Standard CISPR. 11 beschrieben.

F FICHE TECHNIQUE

Alimentation électrique: 230 V, 50 Hz, monophase
 Fusible/disjoncteur de protection: Fusible temporise 16 A
 Consommation électrique: 2,9 kW
 Puissance de sortie: 1800 W (CEI 60705)
 Fréquence micro-ondes: 2450 MHz*(Classe B, Groupe 2)
 Dimensions extérieures: 510 mm(L) x 335 mm(H) x 470 mm(P) (un seul four)
 510 mm(L) x 670 mm(H) x 470 mm(P) (deux fours)
 Dimensions de la cavité: 330 mm(L) x 180 mm(H) x 330 mm(P)
 Volume de la cavité: 20 litres
 Uniformisation de la cuisson: Antenne tournante
 Poids: 33 kg environ

* Classification pour les équipements ISM (industriels, scientifiques et médicaux) décrite dans le standard international CISPR. 11.

NL SPECIFICATIES

Netspanning: 230 V, 50 Hz, enkele fase
 Zekering/circuitonderbreker: 16 A, tijdsvertraging
 Vereist vermogen: 2,9 kW
 Uitgangsvermogen: 1800 W (IEC 60705)
 Microgolffrequentie: 2450 MHz*(Klasse B/groep 2)
 Afmetingen buitenkant: 510 mm(B) x 335 mm(H) x 470 mm(D) (éen oven)
 510 mm(B) x 670 mm(H) x 470 mm(D) (twee ovens)
 Afmetingen binnenkant: 330 mm(B) x 180 mm(H) x 330 mm(D)
 Capaciteit oven: 20 l
 Kookstelsysteem: Roterende antenne
 Gewicht: Ca. 33 kg

* Dit is de classificatie voor ISM (industriele, wetenschappelijke en medische) apparatuur beschreven in de CISPR. 11 internationale normen.

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: 2,9 kW
 Potenza emessa: 1800 W (IEC 60705)
 Frequenza microonde: 2450 MHz*(Classe B/Gruppo 2)
 Dimensioni esterne: 510 mm(L) x 335 mm(A) x 470 mm(P) (Forno singolo)
 510 mm(L) x 670 mm(A) x 470 mm(P) (Due forni)
 330 mm(L) x 180 mm(A) x 330 mm(P)
 Dimensioni cavita: 330 mm(L) x 180 mm(A) x 330 mm(P)
 Capacità forno: 20 litri
 Uniformità di cottura: Sistema ad antenna rotante
 Peso: 33 kg circa

* Classificazione di apparecchio ISM (Industriale, Scientifico, Medico) secondo lo standard internazionale CISPR. 11

E ESPECIFICACIONES

Tension alterna: 230 V, 50 Hz, monofasica
 Fusible/disyuntor de fase: 16 A, retardo de tiempo
 Energía eléctrica de CA: 2,9 kW
 Potencia de salida: 1800 W (IEC 60705)
 Frecuencia de microondas: 2450 MHz*(Clase B/Grupo 2)
 Dimensiones exteriores: 510 mm(An.) x 335 mm(Al.) x 470 mm(Prof.) (Un solo horno)
 510 mm(An.) x 670 mm(Al.) x 470 mm(Prof.) (Dos hornos)
 Dimensiones de la cavidad: 330 mm(An.) x 180 mm(Al.) x 330 mm(Prof.)
 Capacidad del horno: 20 litros
 Uniformidad de cocción: Sistema de antena rotativa
 Peso: 33 kg aproximadamente

* Ésta es la clasificación de los equipos ISM (industriales, científicos y médicos) descrita en la norma internacional CISPR. 11.

SHARP

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

Recyclingpapier
 Papier recycle
 Kringlooppapier
 Carta riciclata
 Papel reciclado

Gedruckt in Japan
 Imprime au Japon
 Gedruckt in Japan
 Stampato in Giappone
 Impreso en Japon

TINSMA014WRR0-H02