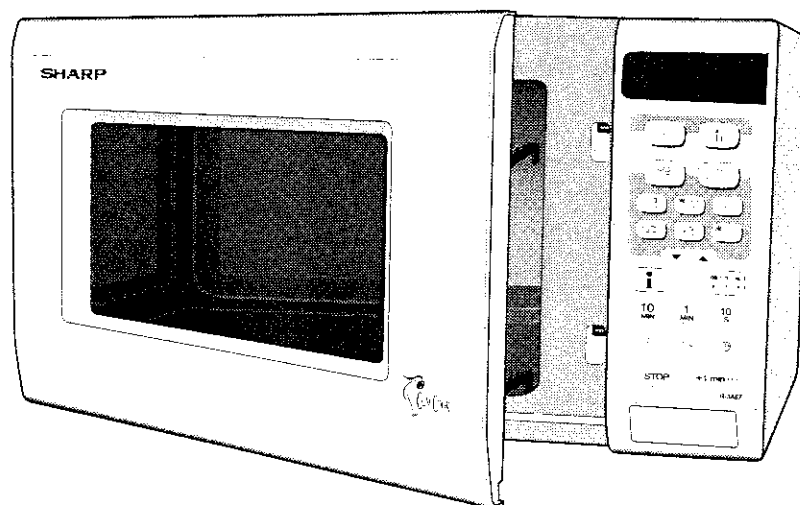


# SHARP



Achtung  
Avertissement  
Waarschuwing  
Avvertenza  
Advertencia



DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

**R-3A57**  
**MIKROWELLENGERÄT**  
**FOUR A MICRO-ONDES / MAGNETRONOVEN**  
**FORNO A MICROONDE / HORNO DE MICROONDAS**

**BEDIENUNGSANLEITUNG MIT KOCHBUCH**  
**MODE D'EMPLOI AVEC LIVRE DE RECETTES**  
**GEBRUIKSAANWIJZING MET KOOKBOEK**  
**MANUALE D'ISTRUZIONI E LIBRO DI RICETTE**  
**MANUAL DE INSTRUCCIONES Y RECETARIO**



**800W (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		ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN	22
GERÄT: BEZEICHNUNG DER BAUTEILE	8	SPRACHENTASTE	24
ELEKTRONISCHES BEDIENFELD	9	INFORMATIONSTASTE	24
ZUBEHÖR	10	REINIGUNG UND PFLEGE	25
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE /AUFSTELLANWEISUNGEN	13	FUNKTIONSPRÜFUNG	25
VOR INBETRIEBNAHME	15	REZEPTE FÜR PROGRAMM 4	26
MANUELLER BETRIEB	16	TECHNISCHE DATEN	163
AUTOMATIKPROGRAMME	16	KOCHBUCH	
SNACK TASTEN/TABELLE	17	WISSENSWERTES ÜBER MIKROWELLEN	27
KARTOFFELTASTEN/TABELLE	18	DAS GEEIGNETE GESCHIRR/TIPS UND TECHNIKEN	27
PORTIONS-AUTOMATIK/TABELLE	19	TABELLE	32
		REZEPTE	34

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Mikrowellengerät, das Ihnen ab jetzt die Arbeit im Haushalt wesentlich erleichtern wird.

Sie werden angenehm überrascht sein, was man mit der Mikrowelle alles machen kann. Sie können nicht nur schnell auftauen und erhitzen, sondern auch ganze Menüs zubereiten.

Wir empfehlen Ihnen, den Kochbuch-Ratgeber und die Bedienungsanleitung genau durchzulesen. So wird Ihnen die Bedienung Ihres Gerätes leicht von der Hand gehen. Viel Spaß beim Umgang mit Ihrem neuen Mikrowellengerät und beim Ausprobieren der leckeren Rezepte.

*Ihr Mikrowellen-Team*

## 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		AUTRES FONCTIONS	52
FOUR: LES ORGANES	8	TOUCHE DE SELECTION DE LA LANGUE	54
TABLEAU DE COMMANDE A TOUCHES A EFFLEUREMENT	9	TOUCHE INFORMATION	54
ACCESSOIRES	10	ENTRETIEN ET NETTOYAGE	55
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE/INSTALLATION	43	AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR	55
MISE EN SERVICE	45	RECETTE POUR LE PROGRAMME 4	56
FONCTIONNEMENT MANUEL	46	FICHE TECHNIQUE	163
FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE	46	LIVRE DE RECETTE	
TOUCHE SNACK/TABLEAU	47	CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR AU SUJET DES MICRO-ONDES	57
TOUCHE POMMES DE TERRE/TABLEAU	48	BIEN CHOISIR LA VAISSELLE/CONSEILS ET TECHNIQUES	57
ACTION INSTANTANEE/TABLEAU	49	TABLEAUX	62
		RECETTES	64

Nous vous félicitons de l'achat de votre nouveau micro-ondes qui va vous simplifier considérablement le travail dans la cuisine.

Vous serez agréablement surpris de voir tout ce que vous pouvez faire avec votre micro-ondes. Vous pouvez non seulement décongeler et réchauffer les aliments mais également préparer des menus complets.

Lisez attentivement ce guide et le mode d'emploi. Vous pourrez utiliser votre appareil encore plus facilement.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau micro-ondes et, bien sûr, bon appétit

*Votre équipe de spécialistes de la cuisine aux micro-ondes*

## **(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 onderhoudsvorschriften 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	
OVEN: NAMEN VAN ONDERDELEN	8
AUTO-TOUCH BEDIENINGSPANEEL	9
TOEBEHOREN	10
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN / INSTALLATIE	73
ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN	75
HANDBEDIENING	76
AUTOMATISCHE BEDIENING	76
SNACK-TOETSEN/TABEL	77
AARDAPPELTOETSEN/TABEL	78
ONMIDDELLIJKEAKTIE	79
ANDERE HANDIGE KENMERKEN	82
TAAI-TOETS	84
INFORMATIEFUNKTIE	84
ONDERHOUD EN REINIGEN	85
IN GEVAL VAN STORINGEN	85
RECEPTEN (MENU NUMMER 4)	86
SPECIFICATIES	163
KOOKBOEK	
WAT ZIJN MICROGOLVEN?	87
GESCHIKTE SCHALEN/TIPS EN ADVIES	88
TABEL	92
RECEPTEN	94

Wij feliciteren u met uw nieuwe magnetron, die u voortaan het werk in de huishouding aanmerkelijk zal vergemakkelijken.

U zult aangenaam verrast zijn over hetgeen men allemaal met de magnetron kan doen. U kunt er niet alleen snel mee ontdooien en verhitten, maar u kunt tevens hele menu's bereiden.

Wij adviseren u de kookboek-handleiding en de bedieningsaanwijzing zorgvuldig door te lezen. Op die manier zal het bedienen van uw apparaat voor u geen enkel probleem opleveren.

Veel plezier bij het werk met uw nieuwe magnetron en bij het uitproberen van de lekkere recepten.

*Uw magnetron-team*

## **(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	
FORNO: NOME DELLE PARTI	8
PANNELLO DEI COMANDI	9
ACCESSORI	10
ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA / INSTALLAZIONE	103
PRIMA DI USARE IL FORNO	105
OPERAZIONI MANUALI	106
OPERAZIONI AUTOMATICHE	106
PULSANTI DELLO SPUNTINO/TABELLA	107
PULSANTI DELLE PATATE/TABELLA	108
AZIONE Istantanea	109
ALTRE COMODE FUNZIONI	112
PULSANTE DELLA LINGUA	114
PULSANTE INFORMAZIONI	114
MANUTENZIONE E PULIZIA	115
DIAGNOSTICA	115
RICETTE (NUMERO DEL MENU 4)	116
DATI TECNICI	163
LIBRO DI RICETTE	
CHE COSA SONO LE MICROONDE	117
UTENSILI ADATTI/CONSIGLIE TECNICHE DI COTTURA	117
TABELLAS	122
RICETTE	124

Congratulazioni per l'acquisto del Vostro nuovo forno a microonde, che Vi aiuterà da oggi a facilitare e a snellire la preparazione dei Vostri piatti preferiti.

Ben presto Vi accorgete di quanto sia utile e pratico un forno a microonde. Esso Vi aiuterà quando dovrete scongelare rapidamente cibi surgelati o riscaldare vivande precotte, oppure se vorrete preparare anche interi pranzi con minor dispendio di tempo e fatica.

Vi consigliamo di leggere attentamente il ricettario con i nostri consigli e proposte. Esso Vi servirà per aiutar.

Vi ad usare con maggior sicurezza e rapidità il Vostro nuovo forno a microonde ed a preparare i piatti più gustosi.

Vi auguriamo già ora il miglior successo in cucina e...

*buon appetito!*

## **(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	
HORNO: NOMBRE DE LAS PIEZAS	8
PANEL DE CONTROL DE TOQUE AUTOMÁTICO	9
ACCESORIOS	10
MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD / INSTALACION	133
ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO	135
OPERACIONES MANUALES	136
OPERACION AUTOMÁTICA	136
TECLAS DE COMIDAS RÁPIDAS/TABLA	137
TECLA DE LAS PATATAS/TABLA	138
ACCION INSTANTANEA	139
OTRAS FUNCIONES CONVENIENTES	142
TECLA LANGUAGE	144
OTRAS FUNCIONES CONVENIENTES	144
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	145
LOCALIZACION DE AVERIAS	145
RECETAS (NÚMERO DEL MENÚ 4)	146
ESPECIFICACIONES	163
RECETARIO	
QUE SON LAS MICROONDAS	147
LA VAJILLA APROPIADA/SUGERENCIAS Y TECNICAS	147
TABLAS	152
RECETAS	154

Le felicitamos a Vd. por haber adquirido este nuevo horno de microondas que le facilitará notablemente sus quehaceres domésticos.

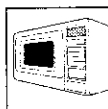
Va a ser una sorpresa agradable notar cuán amplio es el campo de aplicación de las microondas, pues, Vd. no sólo puede proceder a descongelación y cocción con celeridad sino también a la preparación de enteros menús.

Cortos tiempos de cocción, poca agua y poca materia grasa hacen que se preserven muchas vitaminas, sustancias minerales y el sabor propio.

Le recomendamos a Vd. lea minuciosamente el recetario y el manual de manejo para que el uso del horno le sea fácil y no cueste trabajo.

Que tenga mucho placer manejando su nuevo horno de microondas y probando las recetas sabrosas, le desea a Vd.

*el equipo "microondas"*



## **GERÄT/FOUR/OVEN/FORNO/HORNO**

### **(D)** **MIKROWELLENLEISTUNG**

Für den manuellen Betrieb stehen 6 verschiedene Leistungsstufen zur Auswahl. Zur Wahl der Mikrowellenleistung sollten Sie sich an den Angaben in dem Kochbuch-Ratgeber orientieren. Generell gelten folgende Empfehlungen:

**HIGH - 800W** - 100% LEISTUNG (ANZEIGE 100%)

wird zum schnellen Garen oder Erhitzen benutzt, z.B. für Tellergerichte, heiße Getränke, Gemüse, Fisch, etc.

**MEDIUM HIGH - 560W** - 70% LEISTUNG (ANZEIGE 70%)

Für längere Garvorgänge von kompakten Speisen, wie z.B. Braten, oder empfindliche Speisen, wie z.B. Käsesauce die Mikrowellenleistung reduzieren. Bei niedriger Leistung kochen die Speisen nicht über und Fleisch gart gleichmäßig ohne an den Seiten zu übergaren.

### **(F)** **CUISSON PAR MICRO-ONDES**

Vous avez le choix entre 6 niveaux de puissance. Consultez les indications fournies dans le livre de recettes pour déterminer le niveau de puissance à utiliser. D'une manière générale, nous vous conseillons de procéder comme suit.

**HIGH - 800W** - 100% PUISSANCE MICRO-ONDES

(AFFICHEUR 100%) Pour une cuisson ou un réchauffement rapide, p.ex. pour les plats garnis, les boissons chaudes, les légumes, etc.

**MEDIUM - 400W** - 50% LEISTUNG (ANZEIGE 50%)

Für kompakte Speisen, die auf herkömmliche Weise eine lange Garzeit benötigen, z.B. Rindfleischgerichte, empfiehlt es sich, die Leistung zu reduzieren und die Garzeit etwas zu verlängern. So wird das Fleisch zarter.

**MEDIUM LOW - 240W** - 30% LEISTUNG (ANZEIGE 30%)

Zum Auftauen eine niedrige Leistungsstufe wählen. Das gewährleistet, daß die Speise gleichmäßig auftaut. Diese Stufe ist außerdem ideal zum Garziehen von Reis, Nudeln und Klößen.

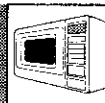
**LOW - 80W** - 10% LEISTUNG (ANZEIGE 10%)

Zum schonenden Auftauen, z.B. von Sahnetorten, sollten Sie die niedrigste Leistungsstufe wählen.

**HOLD - 0 W** - 0% LEISTUNG (ANZEIGE 0%)

**MEDIUM HIGH - 560W** - 70% PUISSANCE MICRO-ONDES (AFFICHEUR 70%)

Pour la cuisson longue de mets compacts (p. ex. les rôtis) ou des mets délicats (p. ex. la sauce au fromage), il faut réduire la puissance du micro-ondes. Avec une puissance réduite, les mets ne déborderont pas et la viande cuira de façon uniforme sans être trop cuite sur les côtés.



## **MEDIUM - 400W** - 50% PUISSANCE MICRO-ONDES (AFFICHEUR 50%)

Pour les mets compacts qui nécessitent normalement un long temps de cuisson, p.ex. les plats de viandes de boeuf, il est conseillé de réduire la puissance et augmenter légèrement le temps de cuisson. La viande sera plus tendre.

## **MEDIUM LOW - 240W** - 30% PUISSANCE MICRO-ONDES (AFFICHEUR 30%)

Pour décongeler, sélectionner une faible puissance

pour que la décongélation des aliments se fasse de façon uniforme. Cette puissance est idéale pour cuire le riz, les pâtes et les quenelles.

## **LOW - 80W** - 10% PUISSANCE MICRO-ONDES (AFFICHEUR 10%)

Il faut choisir la puissance la plus faible pour décongeler en douceur les mets délicats comme p.ex. les tartes à la crème.

## **HOLD - 0 W** - 0% PUISSANCE MICRO-ONDES (AFFICHEUR 0%)

## **KOKEN MET DE MAGNETRON**

De magnetron heeft 6 voorkeuzevermogen-niveaus. Voor het koken van het magnetronvermogen dient u zich aan de gegevens in dit kookboek te houden. In het algemeen gelden de volgende adviezen.

### **HIGH - 800W** - 100% VERMOGEN (DISPLAY 100%)

Wordt gebruikt om snel te garen of te verhitten, bijv. voor eenpersoons-gerechten, hete drankjes, groente, enz.

### **MEDIUM HIGH - 560W** - 70% VERMOGEN (DISPLAY 70%)

Voor langere gaarprocedures van compacte gerechten, zoals bijv. suddervees, of gevoelige gerechten, zoals bijv. kaassausen, het magnetronvermogen temperen. Op een lage vermogensstand koken de gerechten niet over en het vlees wordt gelijkmatig gaar, zonder aan de zijanten te gar te worden.

### **MEDIUM - 400W** - 50% VERMOGEN (DISPLAY 50%)

Voor compacte gerechten, die op traditionele wijze een lange gaartijd nodig hebben, bijv. rundvlees gerechten, verdient het aanbeveling het vermogen te temperen en de gaartijd een beetje te verlengen. Zo wordt het vlees malser.

### **MEDIUM LOW - 240W** - 30% VERMOGEN (DISPLAY 30%)

Voor hetontdooien een lage vermogensstand kiezen. Hierdoor wordt gegarandeerd dat het gerecht gelijkmatig ontdooit. Deze stand is bovendien ideaal om rijst, pasta en knoedels gelijkmatig gaar te laten worden.

### **LOW - 80W** - 10% VERMOGEN (DISPLAY 10%)

Voor het voorzichtig ontdooien van bijv. slagroomtaarten dient u de laagste stand te kiezen.

### **HOLD - 0 W** - 0% VERMOGEN (DISPLAY 0%)

## **COTTURA A MICROONDE**

Il forno a microonde ha 6 livelli di potenza preselezionati del forno a microonde. Per selezionare il livello di potenza, riferitevi alle istruzioni in questo ricettario. In generale, vi raccomandiamo di attenervi a quanto segue:

### **HIGH - 800W** - 100% POTENZA (DISPLAY 100%)

Viene impiegata per cuocere rapidamente i cibi o per riscaldarli, come per esempio nel caso di piatti pronti, bevande calde, verdure, ecc.

### **MEDIUM HIGH - 560W** - 70% POTENZA (DISPLAY 70%)

Per la cottura prolungata di cibi più compatti, come per esempio gli arrostiti, oppure per i cibi che richiedono una cottura lenta, come per esempio le salse di formaggio. Usando una potenza minore eviterete che i cibi liquidi trabocchino e che quelli solidi si brucino sui lati.

### **MEDIUM - 400W** - 50% POTENZA (DISPLAY 50%)

Per cibi più compatti, che secondo il metodo tradizionale richiedono una lunga cottura, come per esempio i piatti a base di carne di manzo, conviene ridurre la potenza per prolungare il tempo di cottura. In questo modo la carne rimarrà tenera e sugosa.

### **MEDIUM LOW - 240W** - 30% POTENZA (DISPLAY 30%)

Per scongelare i cibi scegliete un basso stadio di potenza, che vi garantirà uno scongelamento completo ed uniforme. Questo stadio di potenza è particolarmente adatto per la cottura lenta del ris, della pasta e degli gnocchi in acqua non bollente.

### **LOW - 80W** - 10% POTENZA (DISPLAY 10%)

Questo stadio di potenza è consigliabile quando si intende scongelare vivande che devono rinvenire solo lentamente, come per esempio i dolci alla panna surgelati.

### **HOLD - 0 W** - 0% POTENZA (DISPLAY 0%)

## **COCCIÓN POR MICROONDAS**

El horno tiene 6 niveles diferentes de potencia de microondas preajustables a su horno. Para seleccionar el nivel de potencia de las microondas siga las indicaciones dadas en este recetario. Por lo general rigen las siguientes recomendaciones:

### **HIGH - 800W** - 100% DE LA POTENCIA DE LAS MICROONDAS (VISUALIZADOR 100%)

Se utiliza para cocción o calentamiento rápido, p.ej. para comidas preparadas, bebidas calientes, verduras, etc.

### **MEDIUM HIGH - 560W** - 70% DE LA POTENCIA DE LAS MICROONDAS (VISUALIZADOR 70%)

Para procesos prolongados de cocción de alimentos compactos, como p. ej. asado o platos delicados, como salsas de queso, hay que reducir la potencia, los alimentos no reosan hirviendo y la carne se cuece con uniformidad sin que sea cocinada en demasía en sus cantos.

### **MEDIUM - 400W** - 50% DE LA POTENCIA DE LAS MICROONDAS (VISUALIZADOR 50%)

Para platos compactos que, convencionalmente, requieren largo tiempo de cocción, como p. ej. platos de carne vacuna, conviene reducir la potencia y prolongar un poco el tiempo de cocción. Así, la carne estará más tierna.

### **MEDIUM LOW - 240W** - 30% DE LA POTENCIA DE LAS MICROONDAS (VISUALIZADOR 30%)

Para descongelar hay que seleccionar una potencia reducida con lo que quedo garantizado que los alimentos se descongelan uniformemente. Este escalón es ideal para dar el último toque de cocción a arroz, pastas y albóndigas.

### **LOW - 80W** - 10% DE LA POTENCIA DE LAS MICROONDAS (VISUALIZADOR 10%)

Para descongelar con cuidado, p.ej. tortas de crema, debería elegir este escalon inferior de la potencia.

### **HOLD - 0 W** - 0% DE LA POTENCIA DE LAS MICROONDAS (VISUALIZADOR 0%)



# 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

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

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

Sharp Electronics Benelux B.V.,

## 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	FPWBFA282WREO	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  
 Fern- und Fernsehempfang. Es ist nach den geltenden Technischen Vorschriften des Bundesamtes für Post und  
 Telekommunikation (BAPT) funktentstört 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. Omori, Division General Manager for Microwave Oven.  
 SHARP MANUFACTURING CO. OF. UK.  
 SHARP HOUSE, WREXHAM, CLWYD. LL12 0PG  
 UNITED KINGDOM



**Merkblatt für den Käufer. Allgemeingenehmigung nach dem Gesetz über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten: vom 11. Dezember 1991.**

1 Aufgrund des §3 des Gesetzes über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten (HFrG) vom 9. August 1949 (WiGBl S. 15), geändert durch Artikel 135 des Einführungsgesetzes zum Gesetz über Ordnungswidrigkeit (EGOWiG) vom 24. Mai 1968 (BGBl. I S. 503, 538) und durch Artikel 4 Abs. 10 des Gesetzes zur Neustrukturierung des Post- und Fernmeldewesens und der Deutschen Bundespost (Post- und Fern- u. Telekommunikationsgesetz) vom 08. Juni 1989 (BGBl. I S. 1026, 1049), wird für den Betrieb von Mikrowellenherden, deren Arbeitsfrequenz bei einer ISM-Frequenz liegt, eine Allgemeingenehmigung erteilt.

2 Um die Vermeidung von Funkstörungen zu gewährleisten, müssen die Mikrowellenherde den Technischen Vorschriften des Bundesamtes für Post und Telekommunikation für die Vermeidung von Funkstörungen von Mikrowellenherden" (212 TV 1) entsprechen, vom Bundesamt für Zulassungen in der Telekommunikation (BZT) zugelassen und zum Nachweis der Zulassung beziehungsweise der Einhaltung der genannten Technischen Vorschriften mit einer BZT-Zulassungsnummer gekennzeichnet sein.

3 Die Information der Betreiber ist den Mikrowellenherden ein Exemplar der Zulassungsurkunde oder ein Merkblatt gemäß dem Zusammenhang beizufügen.

4 Die Allgemeingenehmigung gilt unter folgender Bedingung und Auflage:

- Bedingung: Die Mikrowellenherde müssen den Bestimmungen des §2 entsprechen.
- Auflage: Liegen Anhaltspunkte dafür vor, daß Mikrowellenherde, die den Bedingungen des §2 entsprechen, Funkstörungen verursachen, so ist den Beauftragten des Bundesamtes für Post und Telekommunikation in den verkehrsüblichen Zeiten der Zutritt zu den Grundstücken, Räumen oder Fahrzeugen, auf oder in denen diese Mikrowellenherde betrieben werden, zu gestatten.

5 Ursachen Mikrowellenherde, die den Bedingungen des §2 entsprechen, in besonderen Fällen Funkstörungen, so behält sich das Bundesamt für Post und Telekommunikation vor, unter Mitwirkung der Betroffenen Maßnahmen zur Beseitigung der Funkstörungen an dem verursachenden Mikrowellenherd oder der gestörten Empfangsanlage oder an beiden anzuordnen. Wenn Funkstörungen werden Messungen am Aufstellungsort unter Betriebsbedingungen durchgeführt. Diese Messungen stimmen nicht immer mit den Meßbedingungen für die Typprüfung von typenmäßig hergestellter Mikrowellenherde überein.

**§5**

1. Der Bundesminister für Post und Telekommunikation kann die Bedingungen und Auflagen der Allgemeingenehmigung jederzeit ergänzen oder ändern. Er kann die Allgemeingenehmigung allgemein widerrufen.
2. Das Bundesamt für Post und Telekommunikation ist berechtigt, Mikrowellenherde daraufhin zu prüfen, ob die in § 3 genannte Bedingung eingehalten wird. Bei einem Verstoß gegen die im §3 genannte Bedingung und Auflage kann das Bundesamt für Post und Telekommunikation anordnen, den Mikrowellenherd außer Betrieb zu setzen. Darüber hinaus kann das Bundesamt für Post und Telekommunikation die Allgemeingenehmigung im Einzelfall widerrufen, wenn der Mikrowellenherd Funkstörungen verursacht.

**§6**

Nach Widerruf der Genehmigung gemäß § 5 ist ein weiterer Betrieb der betroffenen Mikrowellenherde nach §8 des Gesetzes über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten vom 9. August 1949 eine ordnungswidrige Handlung im Sinne des Gesetzes über Ordnungswidrigkeiten vom 24. Mai 1968 in der Fassung vom 19. Februar 1987 (BGBl. I S. 602). Das Gleiche gilt für den Betrieb ohne Erfüllung der Bedingung des §3 Die Ordnungswidrigkeit kann mit einer Geldbuße geahndet werden. Mikrowellenherde, auf die sich eine Ordnungswidrigkeit bezieht, können eingezogen werden.

**§7**

Die Bestimmungen des § 2 finden keine Anwendung auf Mikrowellenherde, die den Bestimmungen der Allgemeingenehmigung gemäß AmtsblVfg Nr. 745/1988 entsprechen, die bis zum Inkrafttreten dieser Allgemeingenehmigung in Betrieb genommen worden sind und darüber hinaus noch bis zum 30. Juni 1992 in Betrieb genommen werden, solange sie keine Funkdienste stören.

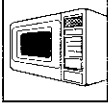
**§8**

Diese Allgemeingenehmigung gilt vom 11. Dezember 1991 an und ersetzt die im Amtsblatt des Bundesministers für das Post- und Fernmeldewesen am 25. August 1988 unter AmtsblVfg Nr 745/1988, S. 1599, veröffentlichte Allgemeingenehmigung.

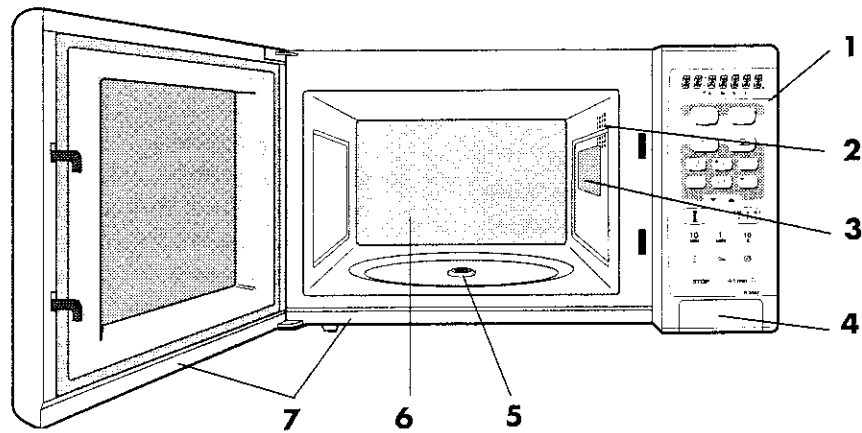
Hinweise: Die mit Anlage 1 zur AmtsblVfg 243/1991 veröffentlichte Allgemeingenehmigung für Geräte der Grenzwertklasse B gilt weiter.

Mikrowellenherde, die den Anforderungen der Allgemeingenehmigung nach Anlage 1 zur AmtsblVfg 243/1991 entsprechen, sind entweder mit dem Funkschutzzeichen des Verbandes Deutscher Elektrotechniker oder mit einer Bescheinigung des Herstellers oder Importeurs zu versehen.

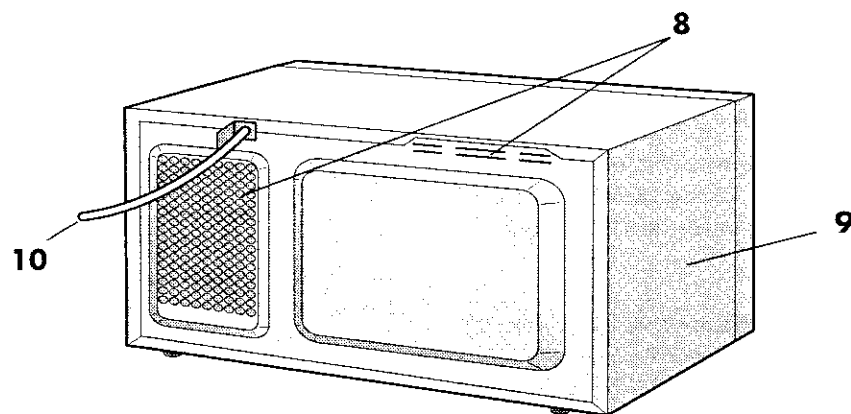
Die BZT-Zulassungsnummer erteilt das **Bundesamt für Zulassungen in der Telekommunikation, Postfach 100443, D-66004 Saarbrücken.**



# GERÄT/FOUR/OVEN/FORNO/HORNO

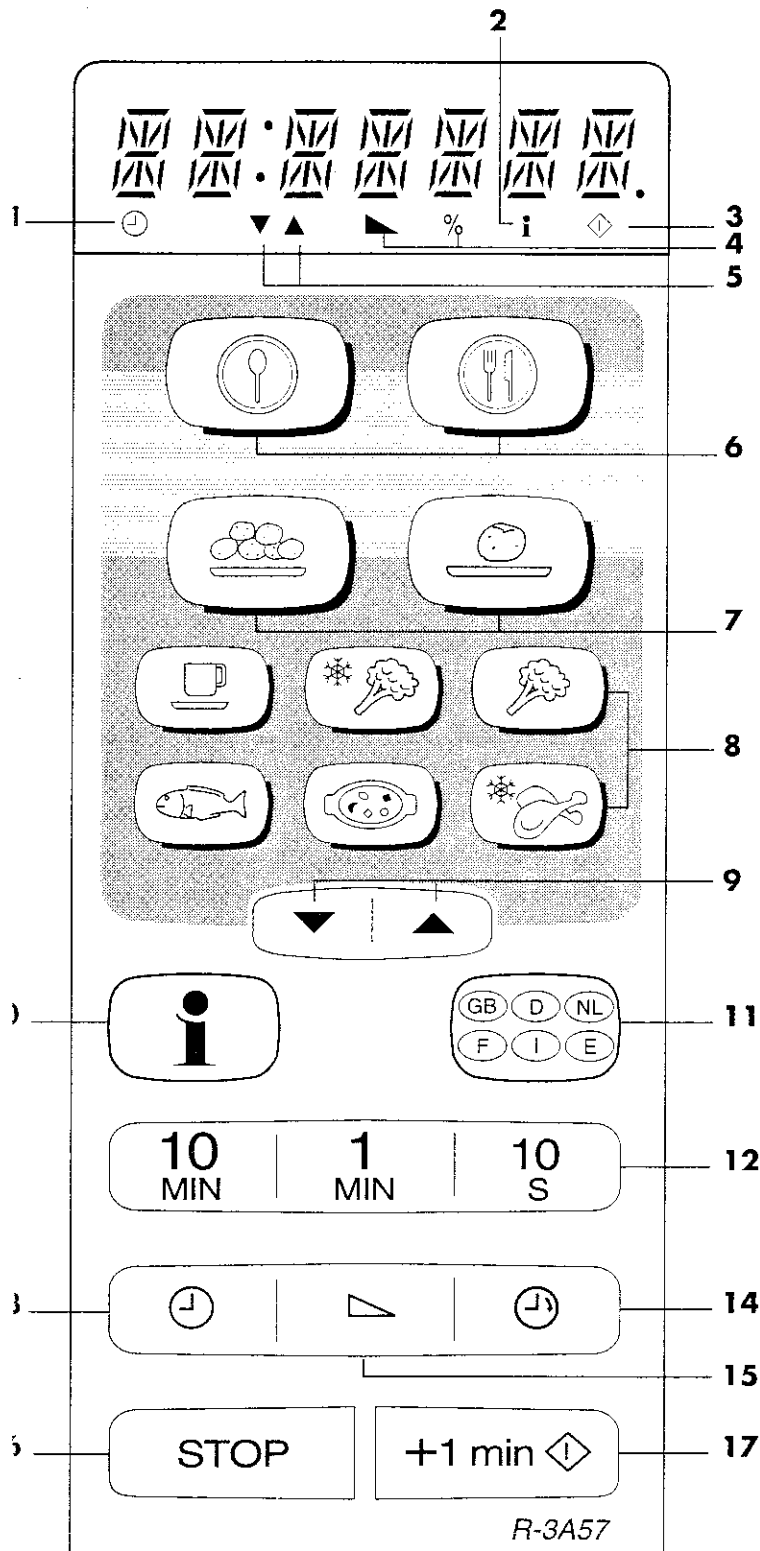
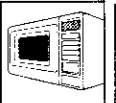


- |      |                                    |                                  |   |
|------|------------------------------------|----------------------------------|---|
| (D)  | 1 Bedienfeld                       | 4 Türöffner                      | 7 Türdichtungen und Dichtungsoberflächen        |
|      | 2 Garraumlampe                     | 5 Antriebswelle                  |   |
|      | 3 Spritzschutz für den Hohlleiter  | 6 Garraum                        |   |
| (F)  | 1 Tableau de commande              | 4 Bouton d'ouverture de la porte | 7 Joint de porte et surface de contact du joint |
|      | 2 Eclairage du four                | 5 Accouplement                   |   |
|      | 3 Cadre du répartiteur d'ondes     | 6 Cavité du four                 |   |
| (NL) | 1 Bedieningspaneel                 | 4 Deur open-toets                | 7 Deurafdichtingen en pasvlakken                |
|      | 2 Ovenlamp                         | 5 Verbindingsstuk                |   |
|      | 3 Afdekplaatje (voor golfgeleider) | 6 Ovenruimte                     |   |
| (I)  | 1 Pannello dei comandi             | 4 Pulsante di apertura sportello | 7 Guarnizioni e superfici di tenuta sportello   |
|      | 2 Luce del forno                   | 5 Accoppiatore                   |   |
|      | 3 Coperchio guida onde             | 6 Cavità del forno               |   |
| (E)  | 1 Panel de control                 | 4 Botón para abrir la puerta     | 7 Sellos de la puerta y superficies de sellado. |
|      | 2 Lámpara del horno                | 5 Junta                          |   |
|      | 3 Tapa de la guía de ondas         | 6 Cavidad del horno              |   |



- |      |                             |                       |                          |
|------|-----------------------------|-----------------------|--------------------------|
| (D)  | 8 Lüftungsöffnungen         | 9 Außenseite          | 10 Netzanschlußkabel     |
| (F)  | 8 Ouvertures de ventilation | 9 Partie extérieure   | 10 Cordon d'alimentation |
| (NL) | 8 Ventilatie-openingen      | 9 Behuizing           | 10 Netsnoer              |
| (I)  | 8 Aperture di ventilazione  | 9 Mobile esterno      | 10 Cavo di alimentazione |
| (E)  | 8 Orificios de ventilación  | 9 Exterior de la caja | 10 Cable de alimentación |





**(D) ANZEIGE UND SYMBOLE**

- 1 UHRZEIT-Symbol
- 2 Symbol für INFORMATION
- 3 Symbol für GAREN.
- 4 Symbole für LEISTUNGSSTUFEN
- 5 Symbole für KÜRZER/LANGER

**BEDIENUNGSTASTEN**

- 6 SNACK-Tasten
- 7 KARTOFFEL-Tasten
- 8 PORTIONS-AUTOMATIK-Tasten
- 9 KÜRZER/LANGER -Tasten
- 10 INFORMATION-Taste (Siehe Seite 24)
- 11 SPRACHENTASTE
- 12 ZEITEINGABE-Tasten
- 13 UHRZEIT-Taste
- 14 ZEITSCHALTUHR-Taste
- 15 LEISTUNGSSTUFE-Taste
- 16 STOP-Taste
- 17 PLUS/START-Taste

**(F) TABLEAU DE COMMANDE ET TEMOINS**

- 1 Témoin HORLOGE
- 2 Témoin INFORMATION
- 3 Cuisson en cours
- 4 Indicateurs de niveau de puissance
- 5 Témoin MOINS/PLUS

**TABLEAU DE COMMANDE**

**A TOUCHES A EFFLEUREMENT**

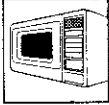
- 6 Touches SNACK
- 7 Touches POMMES DE TERRE
- 8 Touches ACTION INSTANTANEE
- 9 Touches MOINS/PLUS
- 10 Touche INFORMATION (Page 54)
- 11 Touche de sélection de la LANGUE
- 12 Touches de réglage des TEMPS
- 13 Touche HORLOGE
- 14 Touche MINUTERIE
- 15 Touche REGLAGE DE PUISSANCE
- 16 Touche ARRET 'STOP'
- 17 Touche MINUTE PLUS/START

**(NL) DISPLAY EN INDIKATORS**

- 1 KLOKINSTEL-symbol
- 2 INFORMATIE-symbol
- 3 KOKEN-symbol
- 4 VERMOGENNIVEAU-indikator
- 5 MINDER/MEER indikator

**BEDIENINGSTOETSEN**

- 6 SNACK-toetsen
- 7 AARDAPPEL-toetsen
- 8 ONMIDDELLIJKE AKTIE-toetsen
- 9 Toetsen voor MINDER/MEER
- 10 INFORMATIE-toets (blz. 84)
- 11 TAAL-toets
- 12 Tijdtoetsen
- 13 KLOKINSTEL-toets
- 14 KOOKWEKKER-toets
- 15 VERMOGENNIVEAU-toets
- 16 STOP-toets
- 17 MINUUT PLUS/START-toets



## PANNELLO DEI COMANDI/PANEL DE CONTROL

(I)

### DISPLAY E INDICATORI

- 1 Indicatore di REGOLAZIONE OROLOGIO
- 2 Indicatore INFORMAZIONI
- 3 Indicatore di COTTURA
- 4 Indicatore del LIVELLO DI POTENZA
- 5 Indicatore MENO/PIÙ

### PULSANTI DI FUNZIONAMENTO

- 6 Pulsanti dello SPUNTINO
- 7 Pulsanti delle PATATE
- 8 Pulsanti di AZIONE Istantanea
- 9 Pulsanti MENO/PIÙ
- 10 Pulsante INFORMAZIONI (pag. 114)
- 11 Pulsante della LINGUA
- 12 Pulsanti del TEMPO
- 13 Pulsante di REGOLAZIONE OROLOGIO
- 14 Pulsante del TIMER DEI MINUTI
- 15 Pulsante delle LIVELLO POTENZA
- 16 Pulsante di ARRESTO
- 17 Pulsante di ANCORA UN MINUTO/AVVIO COTTURA

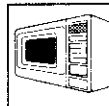
(E)

### VISUALIZADOR E INDICADORES

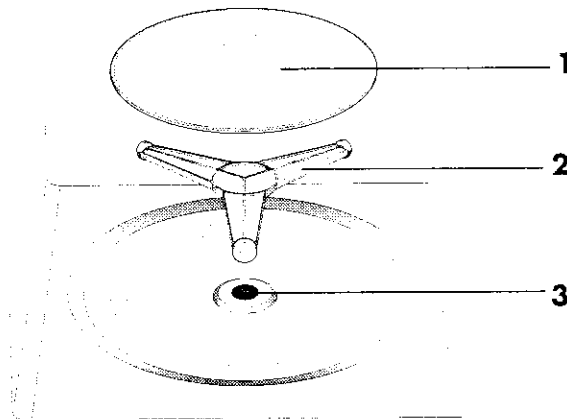
- 1 Indicador de PUESTA EN HORA DEL RELOJ
- 2 Indicador INFORMACION
- 3 Indicador de COCCION
- 4 Indicadores del NIVEL DE POTENCIA
- 5 Indicador de MENOS/MAS

### TECLAS DE MANEJO

- 6 Teclas de COMIDAS RAPIDAS
- 7 Teclas de PATATAS
- 8 Teclas de ACCION INSTANTANEA
- 9 Teclas de MENOS/MAS
- 10 Tecla de INFORMACION (Página 144)
- 11 Tecla LANGUAGE (IDIOMAS)
- 12 Teclas de TIEMPO
- 13 Tecla de PUESTA EN HORA DEL RELOJ
- 14 Tecla de TEMPORIZADOR DE MINUTOS
- 15 Tecla de NIVEL DE POTENCIA
- 16 Tecla de PARADA
- 17 Tecla de 1 MINUTO MÀS/INICIO DE COCCION



## ZUBEHÖR/ACCESSOIRES/TOEBEHOREN/ACCESSORIES



(I)

### ACCESSORI

Accertatevi che i seguenti accessori siano presenti: Mettete il sostegno rotante (2) sul pavimento della cavità del forno. Mettete poi il piatto rotante (1) su di esso e montatelo sull'accoppiatore (3).

**Nota:** Ordinando gli accessori, dita al rivenditore o ad un tecnico di servizio SHARP autorizzato il nome della parte e il nome del modello.

(E)

### ACCESORIOS

Compruebe que dispone de todos los accesorios siguientes: Coloque el soporte del rodillo (2) en el suelo de la cavidad del horno. Coloque después el plato giratorio (1) sobre el soporte colocado en la junta (3).

**Nota:** Cuando haga el pedido de los accesorios, indíquete a su distribuidor o técnico de servicio SHARP autorizado los dos datos siguientes: el nombre de la pieza, y el nombre del modelo.

(D)

### ZUBEHÖR

Überprüfen, daß die Zubehöerteile vorhanden sind: den Drehteller-Träger (2) auf die abgedichtete Antriebswelle (3) auf den Garraumboden legen. Dann den Drehteller (1) darauf legen.

**Hinweis:** Bei der Bestellung von Zubehörteilen müssen Sie dem Händler bzw. dem SHARP-Kundendienst immer Teilebezeichnung und den Modellnamen die angeben SHARP Kundendienst immer die Teilebezeichnung und den Modellnamen angeben.

(F)

### ACCESSORIES

Assurez-vous que les accessoires sont contenus dans l'emballage. Posez le pied du plateau (2) sur la garniture étanche (3). Puis posez le plateau (1) tournant dessus en tenant compte de l'accouplement (3) de la sole de la cavité.

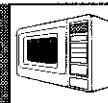
**Remarques:** Lorsque vous passez une commande d'accessoires, veuillez mentionner au revendeur ou au service d'entretien agréé par SHARP le nom des pièces et nom du modèle.

(NL)

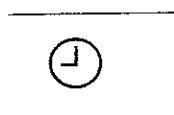
### TOEBEHOREN

Kontroleer dat de volgende accessoires zijn geleverd: Plaats de draaisteun (2) op de vloer van de ovenruimte. Plaats vervolgens de draaitafel (1) op het verbindingstuk (3) van de draaisteun.

**Opmerking:** Stel uw handelaar of erkend SHARP onderhoudspersoneel bij het nabestellen van accessoires op de hoogte van: de naam en de modelnaam.



- HINWEIS:** Falls die Stromzufuhr des Mikrowellengerätes unterbrochen wird, zeigt die Anzeige nach der Wiederherstellung der Stromzufuhr **STOP** **BRUCHEN** an. Falls dies während des Garens auftritt, wird das Programm gelöscht. Die Tageszeit wird ebenfalls gelöscht. Die Uhr muß erneut auf die korrekte Tageszeit eingestellt werden.
- REMARQUES:** Si le four a été débranché, l'affichage indique **ARRIVER** **STOP** en chiffres clignotants (si cela se produit en cours de cuisson, la programmation de cuisson est annulée). Il vous suffit de remettre l'horloge à l'heure pour pouvoir ensuite réutiliser normalement le four.
- OPMERKINGEN:** De display geeft knipperend **BRUK OP** **STOP** aan als de elektrische stroom naar de magnetron tijdelijk onderbroken is geweest en vervolgens weer ingeschakeld werd. Als dit tijdens het koken gebeurt, zal het programma en ook de tijd van de dag uitgewist worden. Stel de klok gewoon opnieuw gelijk.
- NOTA:** Se la corrente di alimentazione del forno a microonde dovesse per qualche ragione interrompersi, quando si ristabilisce il display mostra l'indicazione intermittenemente **PREMERE** **STOP**. Se ciò si verifica durante la cottura, la programmazione si cancella. Anche l'ora si cancella. Regolare allora semplicemente l'orologio sull'ora corretta.
- NOTAS:** Si se cortase la alimentación de energía a su horno microondas, en el visualizador empezará a parpadear **PULSE** **STOP** una vez recuperada la alimentación eléctrica. Si ocurre esto durante la cocción, el programa se borrará. La hora del día también se borrará. Vuelva a poner de nuevo la hora correcta en el reloj.
- Beispiel:** Einstellen der Uhr auf 23 Uhr 35 Minuten.
- Exemple:** Pour régler l'horloge sur 11 heures 35 minutes du soir, avec l'affichage sur 24 heures.
- Voorbeeld:** 11 uur en 35 minuten's avonds met de 24-uursklok instellen.
- Esempio:** Regolate l'orologio sulle 11 e 35 minuti della sera nel modo dell'orologio di 24 ore.
- Ejemplo:** Ponga el reloj a las 11 y 35 minutos de la noche en la modalidad de reloj de 24 horas



x2



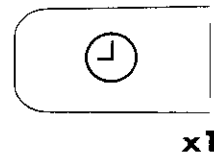
- 1** **(D)** Zum Einstellen auf das 12 Std. Format die **UHRZEIT**-Taste einmal drücken.  
Zum Einstellen auf das 24 Std. Format die **UHRZEIT**-Taste zweimal drücken.
- (F)** Pour afficher l'heure sur 12 heures, appuyez une fois sur la touche de réglage des **TEMPS**.  
Pour afficher l'heure sur 24 heures, appuyez deux fois sur la touche de réglage des **TEMPS**.
- (NL)** Druk voor de 12 uursklok éénmal op de **KLOKINSTEL**-toets.  
Druk voor de 24 uursklok tweemaal op de **KLOKINSTEL**-toets.
- (I)** Per regolare l'orologio di 12 ore, toccate una volta il pulsante di **REGOLAZIONE OROLOGIO**.  
Per regolare l'orologio di 24 ore, toccate due volta il pulsante di **REGOLAZIONE OROLOGIO**.
- (E)** Para poner el reloj de 12 horas, pulse una vez la tecla de **PUESTA EN HORA DEL RELOJ**.  
Para poner el reloj de 24 horas, pulse dos vez la tecla de **PUESTA EN HORA DEL RELOJ**.

# UHR/L'HORLOGE/KLOK/OROLOGIO/RELOJ

- 2  D Die Stunden einstellen.  
 F Indiquez les heures.  
 NL Stel het uur in.  
 I Regolate l'ora.  
 E Ponga la hora.



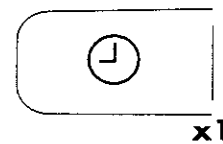
- 3  D Von Stunden auf Minuten wechseln.  
 F Passez des heures aux minutes.  
 NL Verandert van uren naar minuten.  
 I Cambiate dall'ora ai minuti.  
 E Cambie la hora a los minutos.



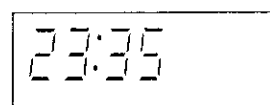
- 4  D Die Minuten einstellen.  
 F Indiquez les minutes.  
 NL Stel de minuten in.  
 I Regolate i minuti.  
 E Ponga los minutos.



- 5  D Die Uhr starten.  
 F Démarrez l'horloge.  
 NL Start de klok.  
 I Avviate l'orologio.  
 E Ponga a funcionar el reloj.



- 6  D **Anzeige auf dem Display prüfen.**  
 F **Vérifiez l'afficheur.**  
 NL **Kontroleer de tijd op de display.**  
 I **Controllate il display.**  
 E **Compruebe la visualización.**





**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 enflammation.**

Le four n'est pas conçu pour être encastré.

La prise secteur doit être facilement accessible de manière que la fiche du cordon d'alimentation puisse être facilement 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 10A minimum, et d'un disjoncteur également de 10A 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.

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 enflammation.

N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Reportez-vous aux conseils qui sont donnés à la page 44 et dans le livre de recette (à la page 57).

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.

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

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 55.

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



## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

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 (QACCVA063WRE1) 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 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. 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 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 de 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.

### **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

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE



Par le fabricant 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:

- Avant de nettoyer le plateau tournant, laissez-le refroidir.
- Ne placez pas des aliments chauds ou un plat chaud sur le plateau tournant lorsqu'il est froid.
- Ne placez pas des aliments froids ou un plat froid sur le plateau tournant lorsqu'il est chaud.

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.

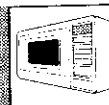
Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des portées d'étanchéité. Cela ne traduit pas un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes.

### INSTALLATION

- 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.
- Vérifiez soigneusement que le four ne présente aucun signe d'endommagement.
- 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.
- Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise murale standard (avec prise de terre).

FRANCAIS

## MISE EN SERVICE



Le four dispose d'un système d'affichage qui vous fournit toutes les instructions nécessaires pour vous guider dans les différentes fonctions. Vous pouvez obtenir ces informations dans la langue désirée. Le four dispose d'une touche **INFO** affichant les instructions relatives à chaque touche. Voir page 54.

Vous avez le choix entre 6 allures de cuisson.

APPELLATION	REGIME DE PUISSANCE	WATTS	AFFICHEUR
FORT	100%	800	100%
MOYEN-FORT	70%	560	70%
MOYEN	50%	400	50%
MOYEN-FAIBLE	30%	240	30%
FAIBLE	10%	80	10%
PAUZE	0%	0	0%

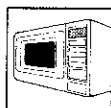
Branchez la prise du cordon d'alimentation du four.  
⇒ L'afficheur du four indique.



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

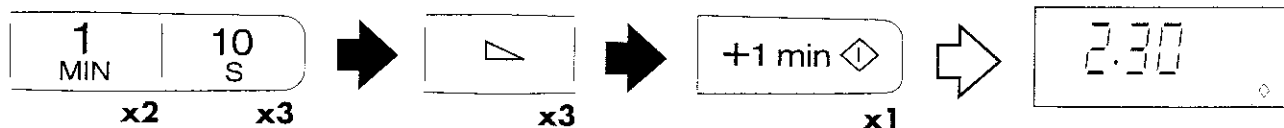
Utilisez la touche **ARRET** pour:

- Effacer une erreur durant la programmation du four.
- Interrompre momentanément la cuisson.
- Arrêter un programme de cuisson (en ce cas, appuyez deux fois sur cette touche).



## FONCTIONNEMENT MANUEL

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



Indiquez la durée  
(2 mn 30 s).

Choisissez le niveau de  
puissance. '50%' s'affiche.

Commandez le  
réchauffage.

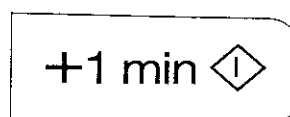
**Vérifiez l'afficheur.**

### REMARQUES:

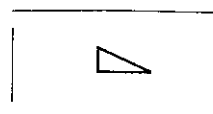
1. L'ouverture de la porte pendant la cuisson provoque l'arrêt de l'indication fournie par l'afficheur numérique. Le décompte de la durée de cuisson reprend dès que vous fermez la porte et que vous appuyez sur la touche **MINUTE PLUS/DEPART**.
2. Pour connaître le niveau de puissance pendant la cuisson, appuyez sur la touche **REGLAGE DE PUISSANCE/PORTION**. Le niveau est affiché aussi longtemps que vous maintenez la pression d'un doigt sur cette touche.

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.

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

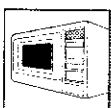


la touche **MINUTE PLUS/DEPART**



la touche **REGLAGE DE PUISSANCE**

**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.**



## FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

Le temps de cuisson et le niveau de puissance sont automatiquement déterminés par le four. Vous disposez de deux programme SNACK, de deux programme Pomme de terre, et de six programmes CUISSON AUTOMATIQUE.

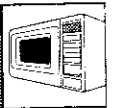
Lors de l'utilisation du fonctionnement automatique, vous devez noter ce qui suit.

1. Indication du poids ou de la quantité
    - Vous indiquez le poids ou la quantité d'aliment en appuyant sur la touche **REGLAGE DE PUISSANCE**. Le nombre de pressions sur cette touche dépend du poids ou de la quantité. La manière d'indiquer ce poids ou cette quantité est indiquée dans les tableaux de cuisson et sur l'étiquette de menus.
- Indiquez uniquement le poids des aliments. Ne tenez pas compte du poids du récipient.

Si le poids ou la quantité d'aliment diffèrent de ceux figurant dans les tableaux de cuisson, utilisez le fonctionnement manuel. Vous obtiendrez les meilleurs résultats en respectant les indications fournies dans les tableaux de cuisson.

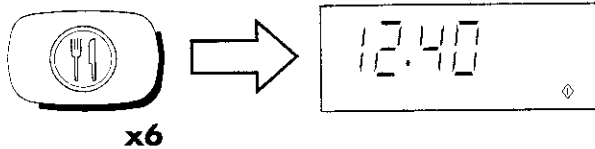
2. Temps de cuisson: Les temps de cuisson programmés sont des temps moyens. Pour diminuer ou augmenter ces temps utilisez la touche **MOINS (▼)** ou la touche **PLUS (▲)** respectivement. Voir la page 52.
3. Pour éviter que les enfants ne fassent un mauvais usage du four, les touches de fonctionnement automatique n'ont d'effet que dans la minute qui suit l'opération précédente.
4. La température finale dépend de la température initiale des aliments. Assurez-vous que la cuisson est effectivement terminée à l'expiration du temps prévu. Vous pouvez prolonger le temps de cuisson si nécessaire.





Les touches **SNACK** et **PIZZA** permettent de cuire rapidement et aisément un plat préparé surgelé (à tourner) ou un pizza surgelé:

**Exemple:** Supposons que vous vouliez cuire un plat préparé surgelé (à tourner) de 600g.



x6

Appuyez sur la touche **SNACK**. '0,6kg' s'affiche. Deux secondes plus tard, le four se met en service.  
**Vérifiez l'afficheur.**

## TABLEAU SNACK



### Numéro du programme 1

#### Soupes Ragouïts

Poids: 1-4 tasses 200ml/tasse

Ustensiles: Tasse & Film pour fours à micro-ondes ou couvercle

Poids ou volume

par pression: 200 ml

Température initiale

des aliments: 20°C



Procédure:

- Posez le récipient sur le plateau tournant, éloigné du centre.
- Couvrez le récipient d'un film pour fours à micro-ondes ou d'un couvercle.
- Après cuisson, remuez et laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.

#### REMARQUE:

Si la température initiale des aliments est égale à 5°C ± 2°C (la température du réfrigérateur), appuyez sur la touche **PLUS** (▲) avant d'appuyer sur la touche **SNACK**.

### Numéro du programme 1

Plats préparés surgelés

Poids ou volume : 0,3 - 0,8 kg\*

Ustensiles: Casserole + Film pour fours à micro-ondes ou couvercle

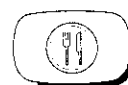
Poids ou volume

par pression: 100 g

Température initiale

des aliments: -18°C

Menus conseillés: Choisissez des mets pouvant être remués, par exemple, tortellini, tagliatelli, plats chinois



Procédure

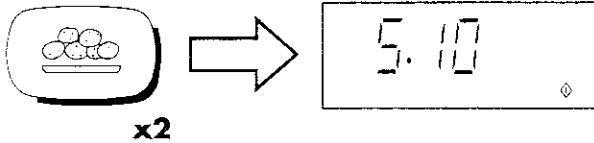
- Transférez le plat dans un récipient prévu pour les fours à micro-ondes.
- Ajoutez le liquide conseillé par le fabricant.
- Couvrez le récipient d'un film pour fours à micro-ondes ou d'un couvercle.
- Cuisez à découvert si le fabricant le suggère.
- Lorsque le four émet un signal sonore et cesse de fonctionner, remuez et couvrez à nouveau.
- Après cuisson, remuez et laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.
- \* Si le fabricant du plat conseille l'ajout d'un liquide, vous devez tenir compte du poids de ce liquide lorsque vous utilisez la touche **SNACK**.



## Touches POMMES DE TERRE

Les touches **POMME DE TERRE** permettent de bouillir des pommes de terre, de cuire des pommes de terre en robe des champs et de cuire des pommes de terre comme au four.

**Exemple:** Pour bouillir 200g de pommes de terre.



x2

Choisissez le menu  
POMME DE TERRE et  
indiquez le poids.  
'0,2kg' s'affiche.

Deux secondes plus tard,  
le four se met en service.

**Vérifiez l'afficheur.**



## TABLEAU POMME DE TERRE

### Numéro du programme 1

#### Pommes de terre bouillies,

#### Pommes de terre en robe des champs

Poids: 0,1 - 0,8kg  
Utensile: Bol + Couvercle  
Poid par  
pression: 100g  
Température  
initiale des  
aliments: 20°C



#### Procédure:

Pommes de terre bouillies

- Pelez les pommes de terre et, si nécessaire, coupez-les en morceaux de même taille. Placez-les dans un bol.
- Ajoutez la quantité d'eau nécessaire (environ 2 cuillères à soupe pour 100g) et un peu de sel.
- Couvrez le bol.
- Lorsque le signal sonore se fait entendre remuez et couvrez à nouveau.
- Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer pendant environ 1 à 2 minutes.

Pommes de terre en robe des champs:

- Choisissez des pommes de terre de même taille et lavez-les.
- Placez les pommes de terre dans un bol, ajoutez la quantité d'eau nécessaire (environ 2 cuillères à soupe pour 100g) et un peu de sel.
- Couvrez le bol. Lorsque le signal sonore se fait entendre, remuez et couvrez à nouveau.
- Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer pendant environ 1 à 2 minutes.

### Numéro du programme 2

#### Pommes de terre au four

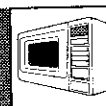
Poids: 0,2 - 1,4kg, 1 pomme de terre  
environ 0,2 à 0,3 kg  
Poids par  
pression: 100g  
Température  
initiale des  
aliments: 20°C



#### Procédure:

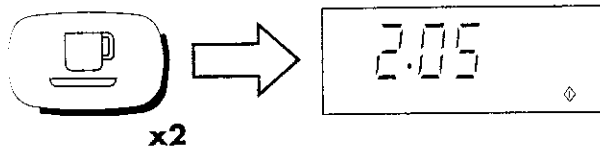
- Piquez les pommes de terre avec une fourchette de manière que la vapeur s'échappe.
- Placez les pommes de terre sur le plateau tournant.
- Lorsque le signal sonore se fait entendre, retournez les pommes de terre.
- Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer pendant environ 1 à 2 minutes.

## ACTION INSTANTANEE



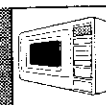
Les touches **ACTION INSTANTANEE** déterminent automatiquement le niveau de puissance micro-ondes et le temps de cuisson.

**Exemple:** Supposons que vous vouliez réchauffer deux tasses de boisson (20°C).



Choisissez le programme d'**ACTION INSTANTANEE** et indiquez le nombre de tasses ou de portions. '2 TASSES' s'affiche. Deux secondes plus tard, le four se met en service. **Vérifiez l'afficheur.**

## TABLEAU ACTION INSTANTANEE



### Numéro de programmation 1

#### Boissons

Poids:	1-5 tasses, 150ml tasse
Utensile:	Tasse
Poids par pression:	150ml
Température initiale des aliments:	20°C
Menus conseillés:	Café



#### Procédure

- Posez le récipient sur le plateau tournant, éloigné du centre.
- Après réchauffage, remuez et laissez reposer à 1 minutes.

#### REMARQUE:

Si la température initiale des aliments est égale à 5°C ± 2°C (la température du réfrigérateur), appuyez sur la touche **PLUS** (▲) avant d'appuyer sur la touche **ACTION INSTANTANEE**.

### Numéro de programmation 2

#### Légumes congelés

Poids:	0,1 - 0,6kg
Utensile:	Bol & couvercle
Poids par pression:	100g
Température initiale des aliments:	-18°C

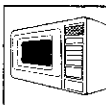


#### Procédure

- Ajoutez 1 à 3 cuillères à soupe d'eau. (Dans le cas des champignons, il est inutile d'ajouter de l'eau.)
- Couvrez.
- Lorsque le four émet un signal sonore, remuez et couvrez à nouveau.
- Après cuisson, laissez reposer les légumes 1 à 2 minutes.

#### REMARQUE:

Si les légumes forment un bloc, appuyez sur la touche **PLUS** (▲) avant d'appuyer sur la touche **ACTION INSTANTANEE**.



## TABLEAU ACTION INSTANTANÉE

### Numéro de programmation 3

#### Légumes frais

Poids:	0,1 - 0,6kg.
Utensiler:	Bol & couvercle
Poids par pression:	100g
Température initiale des aliments:	20°C
Menus conseillés:	Choux-fleurs, Brocolis, Fenouils, Poireaux, Poivrons, Choux de Bruxelles, Courgettes, Haricots verts*, Carottes*, Céleris-raves*, Epinards**



#### Procédure

- Ajoutez la quantité requise d'eau (environ 1 cuillère à soupe pour chaque 100g) et une pointe de sel.
- Coupez les légumes en morceaux (cubes, tranches, rondelles).
- Couvrez.
- Lorsque le four émet un signal sonore, remuez et couvrez à nouveau.
- Après cuisson, laissez reposer les légumes 2 minutes environ.

#### REMARQUE:

\* Nous vous conseillons d'appuyer sur la touche **PLUS** (▲) pour ces légumes.

\*\* Nous vous conseillons d'appuyer sur la touche **MOINS** (▼) pour ces légumes.

### Numéro de programmation 4

#### Filets de poisson en sauce

Poids:	0,4 - 1,2 kg. Poisson: 0,2 - 0,6 kg, Sauce: 0,2 - 0,6 kg
Utensile:	Plat à quiche
Poids par pression:	100 g, Poisson 50 g, Sauce: 50 g
Température initiale des aliments:	Fisch à 5°C, Sauce à 20°C
Menus conseillés:	Poissons: Morue, Rouget, Morue argentée Sauces: Provençale, Piquante, Poireaux et fromage, Curry.



#### Procédure

- Placez les filets dans un plat à quiche, les extrémités les plus minces tournées vers l'intérieur.
- Nappez les filets avec la sauce.
- Couvrez d'un film pour fours à micro-ondes.
- Après cuisson, laissez reposer les aliments 2 minutes environ.

Reportez-vous aux recettes de sauce figurant à la page 56.

### Numéro de programmation 5

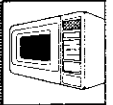
#### Gratin

Poids:	0,5 - 1,5kg
Utensile:	Plat oval à gratin
Poids par pression:	100g
Température initiale des aliments:	20°C
Menus conseillés:	Gratin de pâtes aux courgettes



#### Procédure

- Préparez le gratin. Reportez-vous aux recettes qui sont données dans le livre de recette.
- Après cuisson, couvrez et laissez les aliments reposer pendant 5 à 10 minutes.



## uméro de programmation 6 écongélation simple



### olaille

oids: 0,9 - 1,5kg.  
ensile: (Voir **REMARQUES** ci-dessous)  
oids par  
ession: 100g  
mpérature  
tiale des  
ments: -18°C

### Procédure

- Retournez une assiette, posez-la sur le plateau tournant et placez la volaille sur cette assiette.
- Lorsque vous entendez le signal, retournez.
- Lorsque vous entendez le second signal, retournez à nouveau.
- Après la décongélation, laissez reposer dans une feuille de papier d'aluminium pendant environ 30 à 90 minutes, jusqu'à décongélation totale.

## uméro de programmation 6 écongélation simple



### uisses de poulet

oids: 0,2 - 1,0kg.  
ensile: (Voir **REMARQUES** ci-dessous)  
oids par  
ession: 100g  
mpérature  
tiale des  
ments: -18°C

### Procédure

- Déposez les cuisses de poulet sur un plat.
- Lorsque vous entendez le signal, retournez et changez les positions.
- Lorsque vous entendez le second signal, retournez à nouveau.
- Après la décongélation, laissez reposer dans une feuille de papier aluminium pendant environ 10 à 15 minutes, jusqu'à décongélation totale.

## uméro de programmation 6 écongélation simple eaks, côtelettes



oids: 0,2 - 0,8kg.  
(environ 1,5 à 2cm d'épaisseur)  
ensile: (Voir **REMARQUES** ci-dessous)  
oids par  
ession: 100g  
mpérature  
tiale des  
ments: -18°C

### Procédure:

- Déposez une seule couche d'aliments sur un plat, de manière que la partie la plus mince soit tournée vers le centre. Si les aliments sont collés, tentez de les séparer.
- Lorsque vous entendez le signal, retournez et changez les positions.
- Lorsque vous entendez le second signal, retournez à nouveau.
- Après la décongélation, laissez reposer dans une feuille de papier aluminium pendant environ 10 à 15 minutes, jusqu'à décongélation totale.

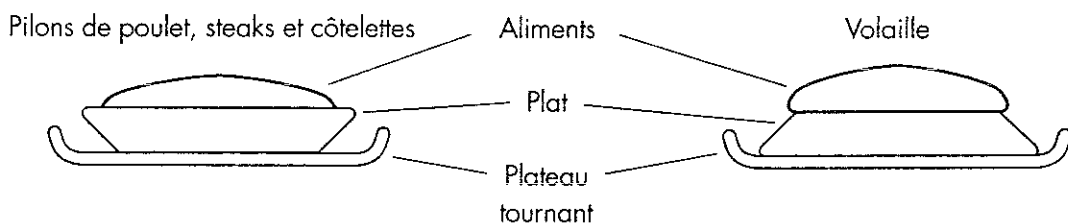
### **MARQUES:** Décongélation simple

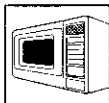
Les steaks, côtelettes et cuisses de poulet doivent être congelés séparément.

Après retournement, protégez les parties déjà décongelées à l'aide de petites feuilles de papier aluminium.

La volaille et la viande doivent être traités immédiatement après la décongélation.

Places les aliments dans le four, comme indiqué.





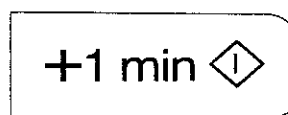
## AUTRES FONCTIONS

### 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**.



Touche **MINUTE PLUS/DEPART**

#### **REMARQUE:**

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

#### 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.

### Touches **PLUS ▲ /MOINS ▼**

Grâce aux touches **PLUS (▲)** et **MOINS (▼)**, vous pouvez changer le temps réglé programmé pour les opérations automatiques, ou augmenter ou diminuer facilement le temps de cuisson pendant le fonctionnement.

#### **Modification du temps réglé programmé**

##### **Exemple:**

Pour cuire 0,5kg de pommes de terre en robe des champs en utilisant la touche **POMME DE TERRE** et de manière que la cuisson ne soit pas complète.

#### **REMARQUES:**

Pour annuler la sélection touche **PLUS (▲)** ou **MOINS (▼)**, il vous suffit d'appuyer une nouvelle fois sur la même touche.

Vous avez appuyé sur la touche **PLUS (▲)** au lieu de la touche **MOINS (▼)**. Pour corriger, il vous suffit d'appuyer sur la touche **MOINS (▼)**.

Vous avez appuyé sur la touche **MOINS (▼)** au lieu de la touche **PLUS (▲)**. Pour corriger, il vous suffit d'appuyer sur la touche **PLUS (▲)**.

#### **Modification du temps de cuisson pendant le fonctionnement**

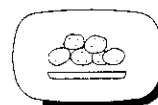
Le temps de cuisson est augmenté ou diminué par pas de 1 minute chaque fois que vous appuyez sur les touches **PLUS (▲)** ou **MOINS (▼)**.

**REMARQUE:** Le temps de cuisson peut être augmenté jusqu'à ce que l'affichage numérique montre 99 minutes.



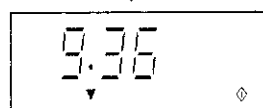
x1

Choisissez le résultat désiré (cuisson incomplète)

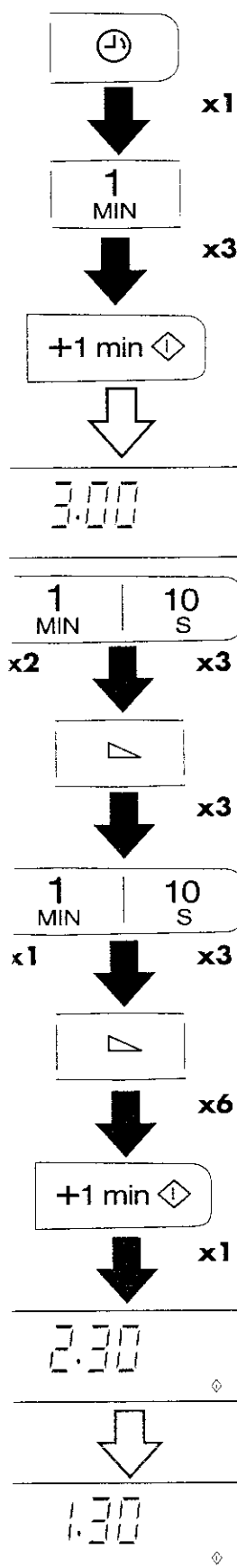
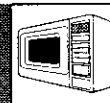


x5

Choisissez le menu **POMME DE TERRE** et indiquez le poids. La valeur 0,5kg s'affiche.



Deux secondes plus tard, le four se met en service. **Vérifiez l'afficheur.**



Choisissez la fonction **MINUTERIE**.

Programmez le temps souhaité (3 minutes).

**Mettez la minuterie en marche.**

**Vérifiez l'affichage.**

Entrez le temps de chauffage souhaité (2 minutes et 30 secondes).

Choisissez le niveau de puissance souhaité 50%.

Entrez le temps pour PAUSE (1 minute et 30 secondes).

Choisissez le niveau de puissance souhaité 0%.

Commencez à cuire.

**Vérifiez l'affichage.**

**Vérifiez l'affichage.**

## MINUTERIE

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

**Exemple:** 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.

## SEQUENCE DE CUISSON

Une séquence comprenant 3 étapes qui se composent d'une indication manuelle du temps et du mode, peut être définie.

## Exemple:

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:

Pour choisir le niveau 100% du cours de la dernière étape, il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche **REGLAGE DE PUISSANCE**.



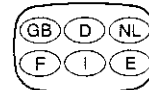
## Touche de SELECTION DE LA LANGUE

Le four est préréglé pour l'anglais. Il vous est loisible de changer de langue. A cet effet, appuyez sur la touche **LANGUE** jusqu'à ce que la langue souhaitée soit affichée. Appuyez ensuite sur la touche **MINUTE PLUS/DEPART**.

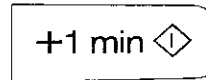
### Exemple:

Sie möchten Italienisch einprogrammieren.

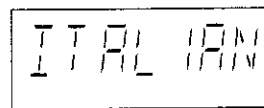
Appuyez sur la touche <b>LANGUE</b>	LANGUE/L'AFFICHAGE
1 fois	ENGLISH
2 fois	DEUTSCH
3 fois	NEDERLANDS
4 fois	FRANCAIS
5 fois	ITALIAN
6 fois	ESPANOL



x5



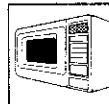
x1



Sélectionnez la langue désirée.

Démarrez la programmation.

Vérifiez l'affichage.



## Touche-INFORMATION



### Touche **INFORMATION**

Chaque touche est dotée d'une touche d'information pour faciliter l'emploi du four. Si vous souhaitez obtenir une information, appuyez sur la touche **INFO** avant d'appuyer sur la touche de fonction désirée.

### Exemple:

Supposons que vous souhaitez obtenir plus de renseignements sur la cuisson des légumes frais.

### REMARQUES:

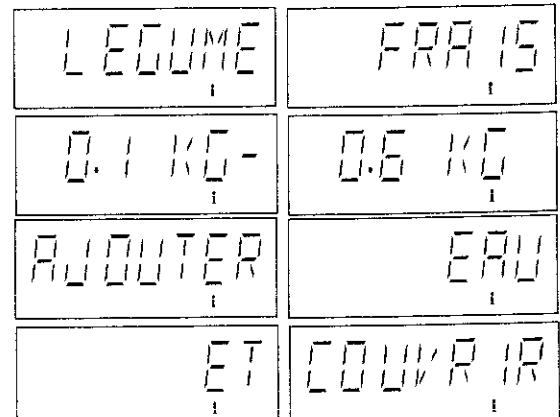
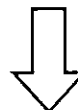
1. Le message sera affiché deux fois, ensuite l'affichage indiquera l'heure et le jour.
2. Si vous souhaitez l'affichage des informations, appuyez sur la touche **ARRET (STOP)**.



x1



x1

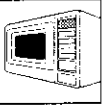


Vérifiez l'affichage.

Sélectionnez la fonction information.

Appuyez sur la touche désirée.





**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 opérante le tableau de commande.

Nettoyez à l'aide d'un chiffon humecté d'eau. Évitez 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.

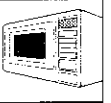
### Plateau tournant et pied du plateau:

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.

## 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. Quand la porte est ouverte, la lampe est-elle éclairée? OUI \_\_\_ NON \_\_\_
  3. Placez une tasse de 150 ml d'eau dans le four et fermez soigneusement la porte.  
La lampe doit s'éteindre si la porte est correctement fermée. Programmez le four pour 1 minute à l'allure 100% et appuyez sur la touche **MINUTE PLUS/DEPART**.  
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? (Pour vous en assurer, posez la main sur les ouvertures de ventilation. Vous devez sentir un courant d'air) OUI \_\_\_ NON \_\_\_
- Après une minute le signal sonore se fait-il entendre et l'indicateur de cuisson s'éteint-il? OUI \_\_\_ NON \_\_\_
- L'affichage de progression de la 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 \_\_\_

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.



## RECETTES POUR LE PROGRAMME 4

### Filets de poisson en sauce

#### Filets de morue à la provençale

##### Ingrédients

15-20 g	beurre
ca. 75 g	champignons coupés en lamelles
1 gousse	ail (écrasée)
40 - 50 g	oignon de printemps
600 g	tomates sans jus, bien égoutées
1 cuillère à café	jus de citron
1 1/2 cuillères à soupe	ketchup
1/2 - 1 cuillère à café	basilic séché poivre, sel
600 g	filets de morue

##### Préparation

1. Dans un plat oval à gratin, cuisez ensemble le beurre, les champignons, les oignons et l'ail pendant 3 à 4 minutes à 100%.
2. Mélangez les tomates, le jus de citron, le ketchup, le basilic, le poivre et le sel.
3. Placez les filets sur ces légumes, nappez-les de sauce et d'une partie des légumes.
4. Utilisez le programme AUTOMATIC 4 "Filets de poisson en sauce".

### Filets de poisson aux poireaux et fromage

##### Ingrédients

40 g	beurre
ca. 125 g	oignon de printemps
1/2 cuillère à café	marjolaine séchée
30 g	farine
375 ml	lait
75 g	gruyère râpé, sel, poivre
1 1/2 cuillère à soupe	persil haché
600 g	filets de poisson (par ex., morue argentée)

##### Préparation

1. Dans un plat à quiche, cuisez ensemble le beurre, les oignons et la marjolaine pendant 3 à 4 minutes à 100%.
2. Ajoutez la farine et le lait et mélangez soigneusement pour obtenir une sauce onctueuse.
3. Cuisez à découvert pendant 3 à 4 minutes à 100%.
4. Ajoutez le fromage et goûtez l'assaisonnement.
5. Placez les filets de poisson dans un plat oval à gratin et nappez-les de sauce.
6. Utilisez le programme AUTOMATIC 4 "Filets de poisson en sauce".
7. Après cuisson, retirez les filets de poisson et remuez soigneusement la sauce.

##### Remarques:

1. Ces recettes sont prévues pour 1,2 kg d'aliment. Pour cuire une quantité moindre, vous devez réduire les quantités d'ingrédients de la sauce et son temps de cuisson.
2. Pour épaissir la sauce des filets de morue à la provençale ou des filets de poisson à la sauce piquante, retirez les filets de poisson après cuisson et ajoutez un épaississant (respectez les instructions du fabricant).

### Filets de poisson à la sauce piquante

##### Ingrédients

450 g	tomates, égoutées
ca. 150 g	maïs
2 cuillères à soupe	sauce aux piments
30 g	oignon, finement haché
2 cuillères à café	vinaigre de vin rouge
1/4 cuillère à café	moutarde, thym, poivre de cayenne
600 g	filets de poisson (par ex., rouget)

##### Préparation

1. Mélangez les ingrédients de la sauce.
2. Placez les filets de poisson (par ex., rouget) dans un plat oval à gratin et nappez-les avec la sauce.
3. Utilisez le programme AUTOMATIC 4 "Filets de poisson en sauce".

### Filets de poisson au curry

##### Ingrédients

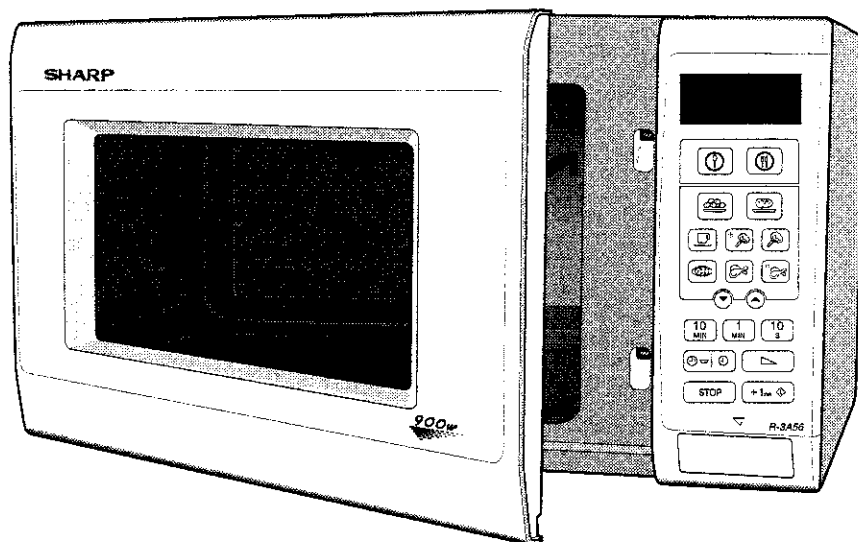
30 g	beurre
20 g	amandes pilées
1 - 1 1/2 cuillères à soupe	curry
25 g	farine (farine complète de blé)
30 g	raisins secs
150 g	ananas (en petits morceaux)
100 ml	bouillon
100 ml	jus d'ananas
100 g	crème sure
75 g	pois (congelés), sel, poivre
600 g	filets de poisson (morue argentée)

##### Préparation

1. Chauffez à couvert le beurre, les amandes et le curry pendant 1 à 2 minutes à 100%.
2. Ajoutez la farine et mélangez soigneusement.
3. Ajoutez les raisins, l'ananas, le jus d'ananas, le bouillon et la crème, tout en remuant.
4. Cuisez à couvert pendant 2 à 3 minutes à 100% et remuez après cuisson.
5. Ajoutez les pois et remuez.
6. Corrigez l'assaisonnement.
7. Placez les filets de poisson dans un plat oval à gratin et nappez avec la sauce.
8. Cuisez à couvert en utilisant le programme AUTOMATIC 4 "Filets de poisson en sauce".

# SHARP

MIKROWELLENGERÄT / FOUR A MICRO-ONDES  
MAGNETRONOVEN / FORNO A MICROONDE  
HORNO MICROONDAS



## R-3A56(B)/(W)

<b>D</b>	<p><b>BEDIENUNGS ANLEITUNG</b></p> <p>Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten.</p> <p>MIKROWELLENGERÄT FÜR DEN HAUSGEBRAUCH</p>	<p>Seite <b>1/D-1</b></p>
<b>F</b>	<p><b>MODE D'EMPLOI</b></p> <p>Ce mode d'emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d'utiliser votre four à micro-ondes.</p> <p>FOUR A MICRO-ONDES POUR L'USAGE DOMESTIQUE</p>	<p>Page <b>15/F-1</b></p>
<b>NL</b>	<p><b>GEBRUIKSAANWIJZING</b></p> <p>Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt.</p> <p>MAGNETRONOVEN VOOR HUISELIJK GEBRUIK</p>	<p>Bladzijde <b>29/NL-1</b></p>
<b>I</b>	<p><b>MANUALE D'ISTRUZIONI</b></p> <p>Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno.</p> <p>FORNO A MICROONDE PER USO DOMESTICO</p>	<p>Pagina <b>43/I-1</b></p>
<b>E</b>	<p><b>MANUAL DE INSTRUCCIONES</b></p> <p>Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno.</p> <p>HORNO MICROONDAS PARA EL HOGAR</p>	<p>Página <b>57/E-1</b></p>

**900W(IEC 705)**

DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL



# 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 das Bedienfeld außer Betrieb zu setzen.

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

1. 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.

2. Sicherstellen, daß weder Seifenlauge noch Wasser durch die kleinen Öffnungen an der Wand eindringen, da dies das Gerät beschädigen kann.
3. 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, die Türdichtung und die Dichtungsoberflächen des öfteren mit einem feuchten Tuch abwischen, um Verschmutzungen zu entfernen.

DEUTSCH

# 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 Gerätetür? JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_
3. Einen Meßbecher mit etwa 150 ml Wasser in das Gerät stellen und die Tür schließen.

Die Garraumlampe sollte erlöschen, wenn die Tür geschlossen wird. 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 herauskommt.)

Ertönt der Signalton und erlischt das Gar-Symbol nach 1 Minute? JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_

Ist das Wasser im Becher nach dem obigen Vorgang warm? JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_

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

# INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

## AVERTISSEMENT

### Pour éviter tout danger d'incendie

1. 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.
2. Ce four n'est pas conçu pour être encastré.
3. La prise secteur doit être facilement accessible de manière que le fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.
4. La tension d'alimentation doit être égale à 220-230 V, 50 Hz et le circuit doit être équipé d'un fusible de 10 A minimum, ou d'un disjoncteur également de 10 A minimum.
5. Nous conseillons d'alimenter ce four à partir d'un circuit électrique indépendant.
6. Ne placez pas le four dans un endroit où la température est élevée, par exemple auprès d'un four conventionnel.
7. Ne placez pas ce four dans un endroit où l'humidité est élevée ou encore, dans un endroit où l'humidité peut se condenser.
8. Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.
9. 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.
10. N'utilisez que des réipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Reportez-vous aux conseils qui sont donnés dans le livre de recette.
11. Surveillez le four lorsque vous utilisez des réipients en matière plastique à jeter, des réipients en papier ou tout autre réipient pouvant s'enflammer.
12. 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.
13. Ne placez pas des produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation.
14. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
15. 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.
16. 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.
17. Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.
18. Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four.
19. Vérifiez les réglages après mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement.
20. Lisez et utilisez ce mode d'emploi et le livre de recettes qui l'accompagne.

### Pour éviter toute blessure

1. N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant tout emploi du four.
  - (1) La porte n'est pas voilée.
  - (2) Les charnières et les loquets de sécurité de la porte ne sont ni endommagés ni desserrés.
  - (3) Le joint de porte et la surface de contact du joint remplissent leur office.
  - (4) La cavité du four n'est pas cabossée.
  - (5) Le cordon d'alimentation et sa fiche sont en bon état.
2. Ne tentez pas de réparer le four. Le four doit être réparé par un technicien d'entretien agréé par SHARP.
3. Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifier pas les loquets de sécurité de la porte.
4. N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.
5. 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-14.
6. Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de connaître les précautions que vous devez prendre lors de l'utilisation du four.

### ***Pour éviter toute secousse électrique***

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 du meuble sur lequel est posé le four.
5. Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées.
6. 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 doit être remplacée, adressez-vous au revendeur ou à un technicien d'entretien agréé par SHARP.
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. 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.
2. 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.
3. 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 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.

4. 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. 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.
4. 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.
5. 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.

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

1. Les enfants ne doivent se servir du four que sous la surveillance d'un adulte.
2. 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 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.

## ATTENTION

- 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 le plateau tournant et le pied du plateau. Le temps de préchauffage précisé dans le livre de cuisine 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. N'utilisez que le plateau tournant et le pied du plateau conçus pour ce four.
5. Pour éviter de casser le plateau tournant:
  - (a) Avant de nettoyer le plateau tournant, laissez-le refroidir.
  - (b) Ne placez pas les aliments directement sur le plateau tournant.

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

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

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

## REMARQUES

1. Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consultez un technicien autorisé.
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

- 1) Retirez tous les matériaux d'emballage qui se trouvent à l'intérieur du four, les films de protection et l'étiquette autocollante posée sur la porte.
- 2) Vérifiez soigneusement que le four ne présente aucun signe d'endommagement.
- 3) Posez le four sur une surface horizontale et

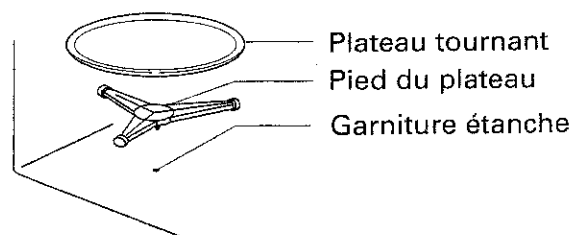
plate et suffisamment solide pour supporter le poids du four et également celui des aliments les plus lourds que vous avez l'intention d'y cuire.

- 4) Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise murale standard (avec prise de terre).

## ACCESSOIRES

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

- Plateau tournant
- Pied du plateau
- Livre de recettes
- Mode d'emploi
- Étiquette du menu



1. Posez le pied du plateau sur la garniture étanche de la sole de la cavité.
2. Puis posez le plateau tournant dessus en tenant compte de l'accouplement.

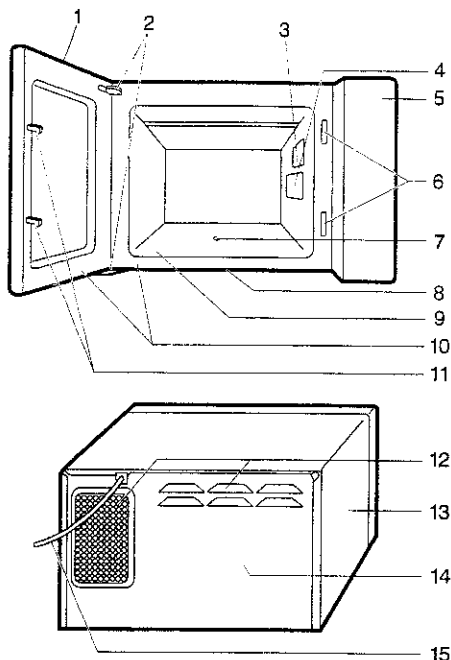
### REMARQUES:

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



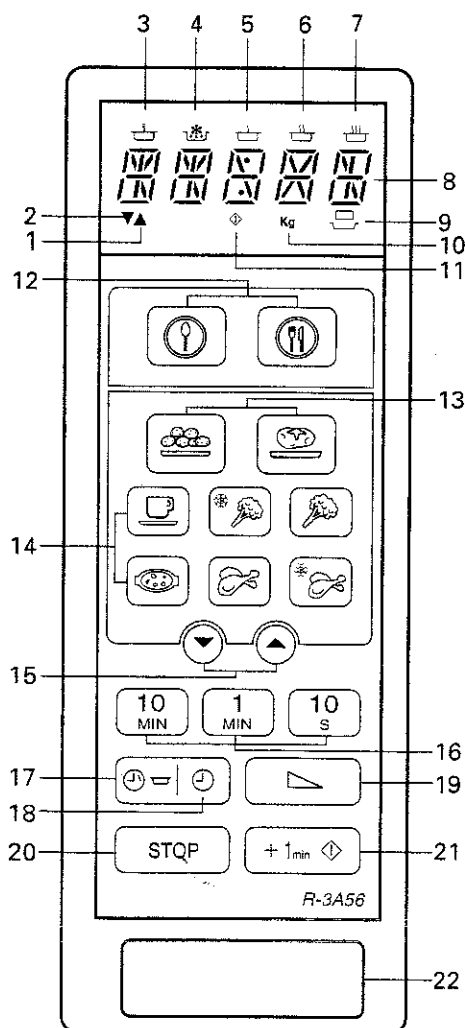
# LES ORGANES

## FOUR



1. Porte
2. Charnières
3. Eclairage du four
4. Cadre du répartiteur d'ondes
5. Tableau de commande
6. Ouvertures des verrous de la porte
7. Accouplement
8. Ouvertures de ventilation
9. Cavité du four
10. Joint de porte et surface de contact du joint
11. Loquets de sécurité
12. Ouvertures de ventilation
13. Partie extérieure
14. Partie arrière
15. Cordon d'alimentation

## TABLEAU DE COMMANDE



## TABLEAU DE COMMANDE ET TÉMOINS

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

1. Témoin PLUS
  2. Témoin MOINS
  3. FAIBLE
  4. MOYEN-FAIBLE
  5. MOYEN
  6. MOYEN-FORT
  7. FORT
  8. Affichage numérique
  9. Témoin de portion
  10. Témoin de POIDS
  11. Cuisson en cours
- Cet indicateur de cuisson montre l'état de cuisson des aliments.

Indicateur de niveau de puissance

## TOUCHES DE FONCTIONNEMENT

12. Touches SNACK
13. Touche POMME DE TERRE
14. Touches ACTION INSTANTANÉE
15. Touches MOINS (▼)//PLUS (▲)
16. Touches de réglage des TEMPS
17. Touche MINUTERIE/PAUSE
18. Touche DÉPART DIFFÉRÉ
19. Touche RÉGLAGE DE PUISSANCE
20. Touche ARRÊT
21. Touche MINUTE PLUS/DÉPART
22. Bouton d'ouverture de la porte

# MISE EN SERVICE

1) Branchez le cordon d'alimentation.

\* L'affichage indique **88:88** en chiffres clignotants.



2) Appuyez sur la touche ARRÊT (**STOP**).

\*L'affichage indique  **:** .

3) Réglez l'horloge comme suit.

## RÉGLAGE DE L'HORLOGE

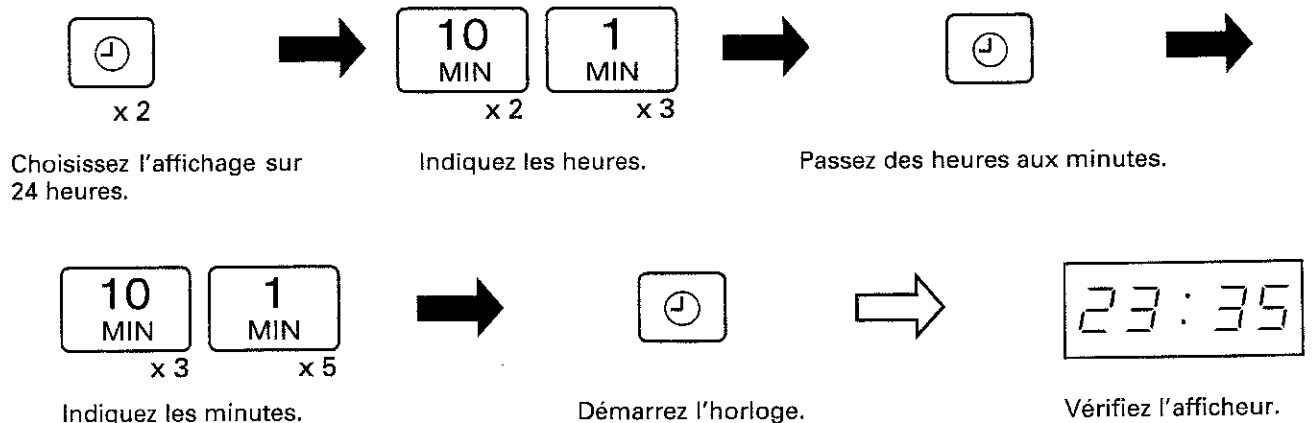
L'horloge a deux modes d'affichage: sur 12 heures ou sur 24 heures.

-  x 1: Pour afficher l'heure sur 12 heures, appuyez une fois sur la touche de réglage des TEMPS au cours de la première opération ci-dessous.
-  x 2: Pour afficher l'heure sur 24 heures, appuyez deux fois sur la touche de réglage des TEMPS au cours de la première opération ci-dessous.


Exemple: 5 heures de l'après-midi

Horloge	Affichage
Affichage sur 12 heures (12H)	5:00
Affichage sur 24 heures (24H)	17:00

Exemple: Pour régler l'horloge sur 11 heures 35 minutes du soir, avec l'affichage sur 24 heures.



### REMARQUES:

- Appuyez sur la touche ARRÊT (**STOP**) si vous faites une erreur au cours de la programmation.
- Lorsque le four fonctionne en mode manuel ou sur minuterie, vous pouvez lire l'heure à l'horloge en appuyant sur la touche HORLOGE (). L'heure actuelle reste affichée tant que vous avez le doigt posé sur la touche.
- Si le four a été débranché, l'affichage indique **88:88** en chiffres clignotants (si cela se produit en cours de cuisson, la programmation de cuisson est annulée). Il vous suffit de remettre l'horloge à l'heure pour pouvoir ensuite réutiliser normalement le four.
- Lorsque vous voulez remettre l'horloge à l'heure, procédez de nouveau comme il est dit ci-dessus.

### UTILISATION DE LA TOUCHE

#### ARRÊT **STOP**

La touche ARRÊT (**STOP**) sert à:

- Effacer une erreur en cours de programmation.
- Annuler le temps de cuisson programmé.
- Arrêter momentanément le four en cours de cuisson.
- Annuler un programme de cuisson en cours (appuyez sur la touche à deux reprises).

# 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 avez indiqué est écoulé, le four s'arrête et l'affichage revient à l'indication de l'heure. Cependant, si l'horloge n'est pas réglée, apparaîtra sur l'affichage.

## CUISSON PAR MICRO-ONDES

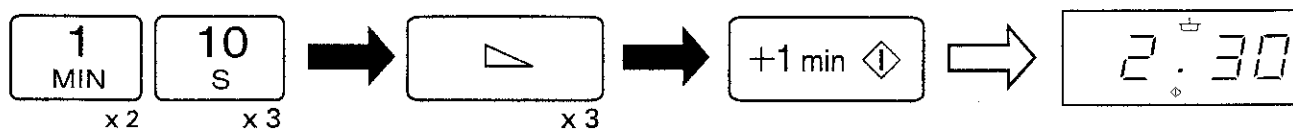
Vous avez le choix entre 5 allures de cuisson, avec possibilité de faire des PAUSES (puissance 0%).

APPELLATION	RÉGIME DE PUISSANCE	WATTS
FORT (HIGH)	100%	900
MOYEN-FORT (MEDIUM HIGH)	70%	630
MOYEN (MEDIUM)	50%	450
MOYEN-FAIBLE (MEDIUM LOW)	30%	270
FAIBLE (LOW)	10%	90
PAUSE (HOLD)	0%	0

### REMARQUES:

Si vous dépassez la puissance que vous désirez utiliser, continuez d'appuyer sur la touche RÉGLAGE DE PUISSANCE jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré soit à nouveau atteint. **Si vous ne choisissez aucun niveau de puissance, c'est le niveau 100% qui est automatiquement sélectionné.**

Exemple: Supposons que vous vouliez réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes au niveau 50%.



Précisez le temps de cuisson souhaité (2 minutes et 30 secondes).

Choisissez le niveau de puissance souhaité, soit 50%.

Commencez à cuire.

Vérifiez l'afficheur.

### REMARQUES:

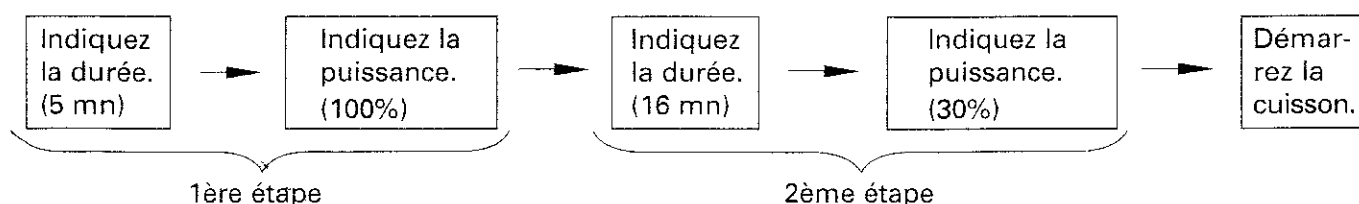
L'ouverture de la porte four pendant la cuisson arrête automatiquement le compte à rebours.

Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur la touche MINUTE PLUS/DÉPART (); le compte à rebours reprend.

## SÉQUENCE DE CUISSONS

Une séquence comprenant 3 étapes qui se composent d'une indication manuelle du temps et du mode, peut être définie.

Exemple: Supposons que vous vouliez cuire du riz pendant 5 minutes avec le niveau 100% () puis pendant 16 minutes avec le niveau 30% () .



### REMARQUES:

- La fonction PAUSE () ne peut pas être utilisée au cours de la première étape.
- Pour choisir le niveau 100% au cours de la dernière étape, il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche RÉGLAGE DE PUISSANCE () .

# FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

Le temps de cuisson et le niveau de puissance sont automatiquement déterminés par le four. Vous disposez de deux programmes SNACK, de deux programmes POMME DE TERRE et de six programmes ACTION INSTANTANÉE.

Lors de l'utilisation du fonctionnement automatique, vous devez noter ce qui suit.

## 1. Indication du poids

- Vous indiquez le poids ou la quantité d'aliments en appuyant sur une touche de fonctionnement automatique. Le nombre de pressions sur cette touche dépend du poids ou de la quantité. La manière d'indiquer ce poids ou cette quantité est indiquée dans les tableaux de cuisson et sur l'étiquette de menus.
- Indiquez uniquement le poids des aliments. Ne tenez pas compte du poids du récipient.
- Si le poids ou la quantité des aliments diffèrent de ceux figurant dans les tableaux de cuisson, utilisez le fonctionnement manuel.

## 2. Temps de cuisson

Les temps de cuisson programmés sont des temps moyens. Pour diminuer ou augmenter ces temps, utilisez la touche MOINS (▼) ou la touche PLUS (▲) respectivement. (Pour de plus amples détails, reportez-vous à la page F-12.)

3. Pour éviter que les enfants ne fassent un mauvais usage du four, les touches de fonctionnement automatique n'ont d'effet que dans la minute qui suit l'opération précédente.
4. Vous obtiendrez les meilleurs résultats en respectant les indications fournies dans les tableaux de cuisson.
5. La température finale dépend de la température initiale des aliments. Assurez-vous que la cuisson est effectivement terminée à l'expiration du temps prévu. Vous pouvez prolonger le temps de cuisson si nécessaire, ou modifier le niveau de puissance.
6. Message d'affichage

Procédez à ce qui suit lorsque ces messages s'affichent.

Message	Signal d'alarme	Actions
TURN OVER	"bip" "bip" "bip" "bip"	Ouvrez la porte, retournez les aliments puis refermez la porte.
STIR	"bip" "bip" "bip" "bip"	Ouvrez la porte, remuez les aliments puis refermez la porte.
STIR STAND	"bip"	Remuez les aliments et laissez-les reposer. (Pour plus de détails, reportez-vous au tableau de cuisson approprié.)
STAND	"bip"	Laissez reposer les aliments. (Pour plus de détails, reportez-vous au tableau de cuisson approprié.)
STAND COVER	"bip"	Laissez reposer les aliments. (Pour plus de détails, reportez-vous au tableau de cuisson approprié.)
PRESS START		Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/DÉPART (+1 min ↻).

## Touches SNACK



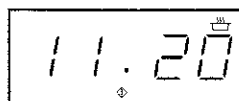
Les touches SNACK conviennent parfaitement pour cuire rapidement et simplement soupes, ragoûts et plats préparés surgelés.

**Exemple:** Supposons que vous vouliez cuire un plat préparé surgelé de 600 g.





x 4

Choisissez le programme SNACK et précisez la quantité. 0,6 kg s'affiche.



2 secondes plus tard, le four se met en service. Vérifiez l'afficheur.

## TABLEAU SNACK

	Aliments et quantités (ustensiles)	Poids ou volume par pression	Température initiale des aliments	Procédure	Menus conseillés
	Soupes Ragoûts 1 - 4 tasses 200 ml/tasse (Tasse + Film pour fours à micro-ondes ou couvercle)	200 ml	20°C Température de la pièce	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Posez le récipient sur le plateau tournant, éloigné du centre.</li> <li>• Couvrez le récipient d'un film pour fours à micro-ondes ou d'un couvercle.</li> <li>• Après cuisson, remuez et laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.</li> </ul> <p><b>Remarque:</b> Si la température initiale des aliments est égale à 5°C ±2°C (la température du réfrigérateur), appuyez sur la touche PLUS (▲) avant d'appuyer sur la touche SNACK.</p>	
	Plats préparés surgelés Poids total 0,3 - 0,8 kg* (Casserole + Film pour fours à micro-ondes ou couvercle)	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Transférez le plat dans un récipient prévu pour les fours à micro-ondes.</li> <li>• Ajoutez le liquide conseillé par le fabricant.</li> <li>• Couvrez le récipient d'un film pour fours à micro-ondes ou d'un couvercle.</li> <li>• Cuisez à découvert si le fabricant le suggère.</li> <li>• Lorsque le four émet un signal sonore, remuez et couvrez à nouveau.</li> <li>• Après cuisson, remuez et laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.</li> </ul>	Choisissez des mets pouvant être remués, par exemple tortellini, tagliatelli, plats chinois

\* Si le fabricant du plat conseille l'ajout d'un liquide, vous devez tenir compte du poids de ce liquide lorsque vous utilisez la touche SNACK.

## Touches POMME DE TERRE



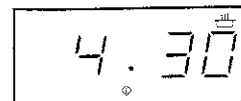
Les touches POMME DE TERRE permettent de bouillir des pommes de terre, de cuire des pommes de terre en robe des champs et de cuire des pommes de terre comme au four.

Exemple: Supposons que vous vouliez bouillir 200 g de pomme de terre.





x 2

Choisissez le programme POMME DE TERRE et indiquez le poids. 0,2 kg s'affiche.



2 secondes plus tard, le four se met en service. Vérifiez l'afficheur.

## TABLEAU POMME DE TERRE

Aliments/quantité (Ustensiles)	Poids pour chaque pression sur la touche	Température initiale approx	Procédure
 Pommes de terre bouillies Pommes de terre en robe des champs 100 - 800 g (Bol + Couvercle)	100 g	20°C	Pommes de terre bouillies <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pelez les pommes de terre et, si nécessaire, coupez-les en morceaux de même taille.</li> <li>• Placez-les dans un bol.</li> <li>• Ajoutez la quantité d'eau nécessaire (environ 2 cuillères à soupe pour 100 g) et un peu de sel.</li> <li>• Couvrez le bol.</li> <li>• Lorsque le signal sonore se fait entendre, remuez et couvrez à nouveau.</li> <li>• Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer pendant environ 1 à 2 minutes.</li> </ul>
			Pommes de terre en robe des champs <ul style="list-style-type: none"> <li>• Choisissez des pommes de terre de même taille et lavez-les.</li> <li>• Placez-les dans un bol.</li> <li>• Ajoutez la quantité d'eau nécessaire (environ 2 cuillères à soupe pour 100 g) et un peu de sel.</li> <li>• Couvrez le bol.</li> <li>• Lorsque le signal sonore se fait entendre, remuez et couvrez à nouveau.</li> <li>• Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer pendant environ 1 à 2 minutes.</li> </ul>
 Pommes de terre au four 200 - 1400 g 1 pomme de terre: environ 200 à 300 g (Plat en porcelaine + Film plastique pour four à micro-ondes)	100 g	20°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Piquez les pommes de terre avec une fourchette de manière que la vapeur puisse s'échapper.</li> <li>• Enroulez les pommes de terre dans un film plastique pour micro-ondes, placez-les dans un plat en porcelaine et introduisez le plat dans le four en veillant qu'il ne soit pas au centre.</li> <li>• Lorsque le signal sonore se fait entendre, retournez les pommes de terre.</li> <li>• Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer pendant environ 1 à 2 minutes.</li> </ul>

## ACTION INSTANTANÉE

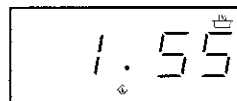
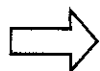


Les touches ACTION INSTANTANÉE déterminent automatiquement le niveau de puissance micro-ondes et le temps de cuisson.

Exemple: Supposons que vous vouliez réchauffer deux tasses de boisson (20°C).



x 2






Choisissez le programme ACTION INSTANTANÉE et indiquez le nombre de tasses ou de portions. s'affiche.

2 secondes plus tard, le four se met en service. Vérifiez l'afficheur.

## TABLEAU ACTION INSTANTANÉE

	Aliments et quantités (ustensiles)	Poids ou volume par pression	Température initiale des aliments	Procédure	Menus conseillés
	Boissons 1 - 5 tasses 150 ml/tasse (Tasse)	150 ml	20°C Température de la pièce	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Posez le récipient sur le plateau tournant, éloigné du centre.</li> <li>• Après réchauffage, remuez et laissez reposer 1 à 2 minutes.</li> </ul> <p><b>Remarque:</b> Si la température initiale des aliments est égale à 5°C ±2°C (la température du réfrigérateur), appuyez sur la touche PLUS (▲) avant d'appuyer sur la touche ACTION INSTANTANÉE.</p>	Café
	Légumes congelés 0,1 - 0,6 kg (Bol + couvercle)	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajoutez 1 à 3 cuillères à soupe d'eau. (Dans le cas des champignons, il est inutile d'ajouter de l'eau.)</li> <li>• Couvrez.</li> <li>• Lorsque le four émet un signal sonore, remuez et couvrez à nouveau.</li> <li>• Après cuisson, laissez reposer les légumes 1 à 2 minutes.</li> </ul> <p><b>Remarque:</b> Si les légumes forment un bloc, appuyez sur la touche PLUS (▲) avant d'appuyer sur la touche ACTION INSTANTANÉE.</p>	
	Légumes frais 0,1 - 0,6 kg (Bol + couvercle)	100 g	20°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajoutez la quantité requise d'eau (environ 1 cuillère à soupe pour chaque 100 g) et une pointe de sel.</li> <li>• Coupez les légumes en morceaux (cubes, tranches, rondelles).</li> <li>• Couvrez.</li> <li>• Lorsque le four émet un signal sonore, remuez et couvrez à nouveau.</li> <li>• Après cuisson, laissez reposer les légumes 2 minutes environ.</li> </ul> <p><b>Remarque:</b> * Nous vous conseillons d'appuyer sur la touche PLUS (▲) pour ces légumes. ** Nous vous conseillons d'appuyer sur la touche MOINS (▼) pour ces légumes.</p>	Choux-fleurs Brocolis Fenouils Poireaux Poivrons Haricots verts* Carottes* Céleris-raves* Choux de Bruxelles Courgettes Epinards**

	Aliments et quantités (ustensiles)	Poids ou volume par pression	Température initiale des aliments	Procédure	Menus conseillés
	Gratin 0,5 - 1,5 kg (Plat à gratin peu profond, oval)	100 g	20°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Préparez le gratin comme il est dit dans le livre de cuisine SHARP fourni.</li> <li>• Après la cuisson, laissez reposer les aliments à couvert pendant 5 à 10 minutes environ.</li> </ul>	Gratin d'épinards
	Cuisses de poulet 0,2 - 0,6 kg (Plat à quiche)	100 g	5°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mélangez les ingrédients et étalez-les sur les cuisses de poulet.</li> <li>• Piquez la peau des cuisses de poulet pour la percer.</li> <li>• Placez les cuisses de poulet dans un plat à quiche, les extrémités minces tournées vers l'intérieur.</li> <li>• Couvrez d'un film pour fours à micro-ondes.</li> <li>• Lorsque le four émet un signal sonore, retournez les aliments.</li> <li>• Après la cuisson, laissez reposer les aliments à couvert pendant 3 minutes environ.</li> </ul>	Cuisses de poulet
Ingrédients pour 0,6 kg de cuisses de poulet (3 ou 4 morceaux) 1 cuillère à soupe d'huile 1/2 cuillère à café de sel 1/2 - 1 cuillère à café de paprika doux un peu de romarin					
	Décongélation simple Volaille 0,9 - 1,5 kg	(reportez-vous à la remarque ci-dessous) 100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Posez un plat retourné sur le plateau tournant et placez la volaille sur le plat.</li> <li>• Lorsque le four émet un signal sonore, retournez la volaille.</li> <li>• Lorsqu'à nouveau le four émet un signal sonore, retournez la volaille.</li> <li>• Après décongélation, laissez reposer la volaille dans un feuille de papier d'aluminium pendant 30 à 90 minutes, ou jusqu'à ce que la décongélation soit totale.</li> </ul>	
	Cuisses de poulet 0,2 - 1,0 kg	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Posez les cuisses de poulet dans un plat.</li> <li>• Lorsque le four émet un signal sonore, retournez les cuisses de poulet et changez-les de place.</li> <li>• Lorsqu'à nouveau le four émet un signal sonore, retournez les cuisses de poulet.</li> <li>• Après décongélation, laissez reposer les cuisses de poulet dans un feuille de papier d'aluminium pendant 10 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que la décongélation soit totale.</li> </ul>	
	Steaks Côtelettes 0,2 - 0,8 kg (environ 1,5 - 2 cm d'épaisseur)	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Posez les aliments sur un plat, parties minces tournées vers le centre, de manière qu'ils ne forment qu'une couche. S'ils sont collés, tentez de les séparer dès que possible.</li> <li>• Lorsque le four émet un signal sonore, retournez les aliments et changez-les de place.</li> <li>• Lorsqu'à nouveau le four émet un signal sonore, retournez les aliments.</li> <li>• Après décongélation, laissez reposer les aliments dans un feuille de papier d'aluminium pendant 10 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que la décongélation soit totale.</li> </ul>	

#### REMARQUES:

##### Décongélation simple

1. Les steaks, côtelettes et cuisses de poulet doivent être congelés séparément.
2. Après retournement, protégez les parties déjà décongelées à l'aide de morceaux de feuille de papier d'aluminium.
3. La volaille doit être traitée immédiatement après décongélation.
4. Placez les aliments dans le four, comme le montre l'illustration.





# AUTRES FONCTIONS

## Touches PLUS (▲)/MOINS (▼)

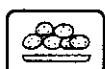
Grâce aux touches PLUS (▲) et MOINS (▼), vous pouvez changer le temps programmé pour les opérations automatiques, ou diminuer ou augmenter facilement le temps de cuisson pendant le fonctionnement.

### 1. Modification du temps réglé programmé

Exemple: Supposons que vous vouliez cuire 0,5 kg de pomme de terre en robe des champs en utilisant le programme POMME DE TERRE et diminuer légèrement le temps de cuisson prévu au moyen de la touche MOINS (▼).

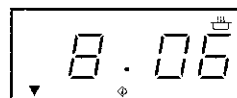


Choisissez le résultat désiré (cuisson incomplète)



x 5

Choisissez le menu POMME DE TERRE et indiquez le poids. Cela fait, 0,5 kg s'affiche.



Vérifiez la l'afficheur.

### REMARQUES:

1. Pour annuler la sélection touche PLUS (▲) ou MOINS(▼), il vous suffit d'appuyer une nouvelle fois sur la même touche.
2. Vous avez appuyé sur la touche PLUS (▲) au lieu de la touche MOINS (▼). Pour corriger, il vous suffit d'appuyer sur la touche MOINS (▼).
3. Vous avez appuyé sur la touche (▼) MOINS au lieu de la touche (▲) PLUS. Pour corriger, il vous suffit d'appuyer sur la touche (▲) PLUS.

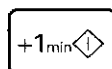
### 2. Modification du temps de cuisson pendant le fonctionnement

Le temps de cuisson est augmenté ou diminué par pas de 1 minute chaque fois que vous appuyez sur les touches PLUS (▲) et MOINS (▼).

### REMARQUE:

Le temps de cuisson peut être augmenté jusqu'à ce que l'affichage numérique indique 99 minutes.

## Touche MINUTE PLUS/DEPART



La touche MINUTE PLUS/DEPART ( ) permet de procéder aux opérations suivantes:

### 1. Départ immédiat de la cuisson

Vous pouvez commencer à cuire à la puissance maximale (100%), par périodes de 1 minute, en appuyant sur la touche MINUTE PLUS/DEPART ( ).

### REMARQUE:

Pour éviter qu'un enfant ne fasse un usage abusif de la touche MINUTE PLUS/DEPART ( ), son utilisation n'est possible que dans la minute qui suit une autre opération.

### 2. Prolongation de la durée de cuisson

En appuyant sur la touche MINUTE PLUS/DEPART ( ) pendant la cuisson, vous pouvez prolonger la durée de celle-ci par périodes de 1 minute.

## MINUTERIE/PAUSE

### 1. MINUTERIE


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


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

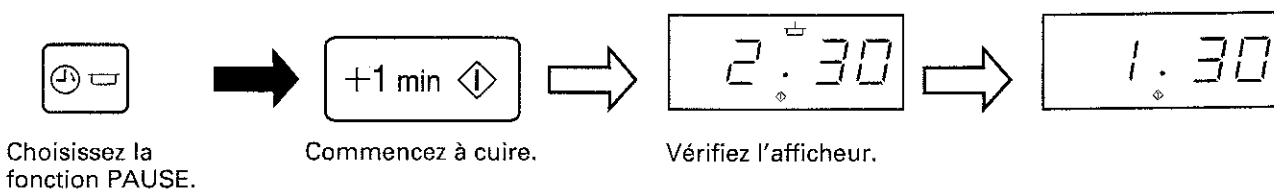
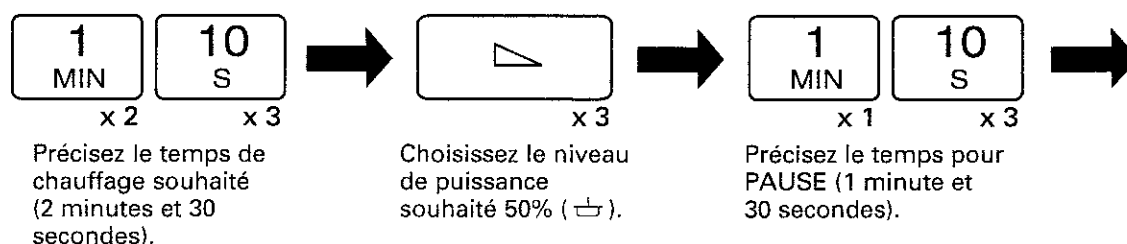


**REMARQUE:** Un temps quelconque jusqu'à 99 minutes, 90 secondes peut être indiqué.



### 2. PAUSE

A part cinq allures de cuisson, vous pouvez activer aussi 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. Quant aux micro-ondes, il n'y a aucune énergie dépensée pendant le temps de PAUSE ().

Exemple: Supposons qu'à l'aide d'un premier programme, vous vouliez cuire un aliment avec un niveau de 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 (PAUSE ) pendant une minute et 30 secondes.



#### REMARQUES:

1. La fonction PAUSE () ne peut être programmée au début d'une succession d'opérations ou utilisée indépendamment. Si la fonction PAUSE () est utilisée au début d'une succession d'opérations ou indépendamment, la minuterie incorporée dans le four commencera à compter à rebours.
2. Vous pouvez entrer le temps pour PAUSE jusqu'à 99 minutes et 90 secondes.
3. Pendant le fonctionnement MINUTERIE/PAUSE, l'indicateur de niveau de puissance n'est pas affiché.

# 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 inopérantes les touches de commande.

Nettoyez à l'aide d'un chiffon humecté d'eau. Evitez de mouiller abondamment le tableau.

### Intérieur du four

1) 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.

- 2) 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.
- 3) 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

Pour éliminer les éclaboussures et les dépôts, essuyez fréquemment la porte, le joint de porte, les zones contiguës et les deux faces du hublot avec un chiffon doux et humide.

# 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. Quand la porte est ouverte, la lampe est-elle éclairée? OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

3. Placez une tasse de 150 ml d'eau dans le four et fermez soigneusement la porte.

La lampe doit s'éteindre si la porte est correctement fermée. Programmez le four pour une minute sur FORT  (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 \_\_\_\_\_

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 VEILIGHEIDSMATREGELEN

## WAARSCHUWING

### Voorkomen van brand

1. Laat de magnetronoven tijdens gebruik niet onbeheerd achter. Te hoge niveau's of te lange kooktijden kunnen het voedsel mogelijk oververhitten met brand tot gevolg.
2. Deze oven is niet geschikt om in een muur of kast te worden ingebouwd.
3. Steek de stekker van het netsnoer in een gemakkelijk toegankelijk stopcontact zodat u de stekker in een noodgeval snel uit het stopcontact kunt trekken.
4. Sluit de oven alleen aan op een stopcontact met 220 - 230 V, 50 Hz wisselstroom met een minimale 10 A zekering of een minimale 10 A circuitonderbreker.
5. Het wordt aanbevolen om een apart circuit voor deze oven te gebruiken.
6. Plaats de oven niet in de buurt van verwarmingselementen, zoals bijvoorbeeld naast een kachel of dichtbij een gasfornuis.
7. Plaats de oven niet in een zeer vochtige of natte ruimte.
8. Plaats of gebruik de oven niet buitenshuis.
9. **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.
10. Gebruik alleen bakjes, schalen en dergelijke die geschikt zijn voor magnetronovens. Zie het kookboek voor bruikbare materialen.
11. Blijf in de buurt van de oven indien u wegwerpplastic, papier of andere brandbare materialen gebruikt.
12. 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.
13. Plaats geen ontvlambare materialen in de buurt van de oven of de ventilatie-openingen.
14. Blokkeer de ventilatie-openingen niet.
15. Verwijder alle metalen draadjes, verzegelingen, enz. van het voedsel en de verpakking. Vonken van metalen voorwerpen kunnen mogelijk brand veroorzaken.

16. 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.
17. Gebruik alleen popcorn dat in een voor magnetronovens geschikt materiaal is verpakt.
18. Bewaar geen voedsel of andere voorwerpen in de magnetronoven.
19. Kontroleer dat de instellingen van de magnetronoven juist zijn nadat u de oven heeft gestart.
20. Volg de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing en het kookboek op.

### Voorkomen van persoonlijk letsel

1. Gebruik de oven niet indien deze is beschadigd of niet normaal functioneert. Controleer alvorens gebruik het volgende:
  - (1) De deur (niet krom)
  - (2) De scharnieren en veiligheidsdeurgrendels (niet gebroken, los of beschadigd)
  - (3) De deurafdichtingen en pasvlakken
  - (4) De ovenruimte (geen deuken)
  - (5) Het netsnoer en de stekker
2. Repareer de oven niet zelf. Reparatie of afstellingen dienen alleen door erkend SHARP onderhoudspersoneel te worden uitgevoerd.
3. Gebruik de oven niet met de deur geopend. Breng geen veranderingen in de veiligheidsdeurgrendels aan.
4. Gebruik de oven niet indien er een voorwerp tussen de deurafdichtingen en pasvlakken is.
5. Zorg dat er geen vet of vuil op de deurafdichtingen en pasvlakken is. Volg de aanwijzingen bij "ONDERHOUD EN REINIGEN" op blz. NL-14 goed op.
6. 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

1. De behuizing mag nooit worden geopend of verwijderd.
2. Zorg dat er geen vloeistoffen of andere voorwerpen in de openingen van de deurvergrendelingen of ventilatie-openingen komen. Schakel de oven onmiddellijk uit, trek de stekker uit het stopcontact en raadpleeg erkend SHARP onderhoudspersoneel indien er iets in deze openingen terecht is gekomen.
3. Dompel het netsnoer en de stekker niet in water of andere vloeistoffen onder.
4. Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of buffet hangen.
5. Houd het netsnoer uit de buurt van warme oppervlakken.
6. Vervang niet zelf de ovenlamp en laat de lamp niet door ondeskundige, niet door SHARP erkende elektriciens uitvoeren.  
Raadpleeg uw handelaar of erkend SHARP onderhoudspersoneel indien de ovenlamp niet meer funktioneert.
7. Indien het netsnoer van dit toestel is beschadigd, dient het door een speciaal snoer te worden vervangen. Laat het vervangen van het snoer aan erkend SHARP onderhoudspersoneel over.

## Voorkomen van een explosie en spatten van kokend voedsel

1. Gebruik nooit verzegelde containers of bakjes. Verwijder zegels en deksels alvorens gebruik. Verzegelde bakjes en dergelijke kunnen zelfs nadat de oven is uitgeschakeld namelijk ontploffen indien de druk in het bakje te hoog is opgelopen.
2. Let op bij het bereiden van vloeistoffen met de magnetron. Gebruik altijd flessen of containers met een wijde hals zodat bellen kunnen ontsnappen. Kook nooit in flessen met een dunne hals, zoals baby-zuigflessen, daar de vloeistof plotseling uit de fles zou kunnen spuiten met brandwonden mogelijk tot gevolg. Voorkom dat kokende vloeistof uit de fles spat:
  - 1) Roer de vloeistof alvorens het verwarmen/opwarmen door.
  - 2) Steek voor het opwarmen een glazen staaf of dergelijk voorwerp in de vloeistof.
  - 3) Laat de vloeistof na het koken even in de oven staan zodat wordt voorkomen dat de vloeistof later uit de fles spuit.
3. Kook eieren niet in de schaal. Eieren kunnen namelijk ontploffen indien deze in hun afgesloten schaal worden gekookt. Voor het koken of opwarmen van eieren die niet zijn

geslagen of op een andere manier zijn verwerkt, dient u ter voorkomen van het ontploffen van het ei het eigeel door te prikken. Pel eieren en snijd hardgekookte eieren in plakjes alvorens deze in de magnetronoven te verwarmen.

4. Prik ter voorkomen van het ontploffen van voedsel de schil of het vel van aardappelen, worstjes, fruit en dergelijke door alvorens deze te koken.

## Voorkomen van brandwonden

1. Voorkom brandwonden en gebruik ovenhandschoenen of aanzetbare stelen voor pannen indien u het voedsel uit de oven haalt.
2. Voorkom brandwonden door hete stoom en houd open bakjes, popcornschalen, kookzakken en dergelijk uit de buurt van uw gezicht en handen.
3. Bij het openen van de deur ontsnapt er hitte en stoom. Doe daarom bij het openen van de ovendeur een stap achteruit.
4. Voorkom brandwonden en snij gevuld en gebakken voedsel door zodat stoom en hitte kan ontsnappen.
5. Voorkom brandwonden en test de temperatuur van het voedsel en roer even door alvorens het voedsel te serveren. Let vooral op alvorens het voedsel aan babies, kinderen of ouderen te geven. De temperatuur van de container komt niet overeen met de temperatuur van het voedsel of de vloeistof. Controleer altijd de temperatuur van het voedsel of de vloeistof.

## Let op kleine kinderen

1. Kinderen dienen alleen de oven onder toezicht van een volwassene te gebruiken.
2. Let op dat kinderen niet aan de deur of oven gaan hangen. De oven is geen speelgoed.
3. Zorg dat uw kinderen ook van de veiligheidsmaatregelen op de hoogte zijn. Vertel wat wel en niet gebruikt kan worden en gevaarlijk is. Benadruk dat verpakking van bepaalde gerechten (bijvoorbeeld voor het knapperig maken van voedsel) zeer heet kan worden.

## Overige waarschuwingen

1. Breng op geen enkele manier een verandering in de oven aan.
2. Verplaats de oven niet terwijl deze werkt.
3. Deze oven dient voor het bereiden van voedsel bij u thuis en dient derhalve alleen voor het koken van voedsel te worden gebruikt. Gebruik de oven niet voor commerciële doeleinden of in een laboratorium.

## LET OP

- Voorkomen van problemen of beschadiging.

1. Schakel de oven niet aan wanneer deze leeg is. De oven wordt mogelijk beschadigd indien deze leeg in werking wordt gesteld.
2. Ter voorkomen van beschadiging van de draaitafel en steun door oververhitting dient u bij gebruik van bruiningsschalen of zelfverwarmende materialen altijd een hittebestendig isolatiemateriaal zoals een porseleinen bord, onder de schaal of het materiaal te plaatsen. Stel nooit een langere tijd in dan de voor het gerecht voorgeschreven kooktijd.
3. Gebruik geen metalen voorwerpen. Mikrogolven reflektieren hier namelijk op waardoor vonken worden opgewekt. Plaats geen blikjes in de oven.
4. Gebruik alleen de voor deze oven ontworpen draaitafel en draaisteun.
5. Voorkomen van barsten van de draaitafel:
  - (a) Laat de draaitafel afkoelen alvorens deze met water te reinigen.

- (b) Plaats voedsel nooit direkt op de draaitafel.
  - (c) Plaats heet voedsel of een hete schaal en dergelijke niet op een koude draaitafel.
  - (d) Plaats koud voedsel of een koude schaal en dergelijke niet op een warme draaitafel.
6. Plaats tijdens gebruik geen enkel voorwerp op de behuizing van de oven.

## OPMERKING

1. Raadpleeg een erkend electricien indien u twijfels aangaande het aansluiten van de oven heeft.
2. Noch de fabrikant noch de handelaar zijn aansprakelijk voor schade aan de oven of persoonlijk letsel indien de oven niet op de voorgeschreven, juiste manier is aangesloten.
3. Kondens of vocht kan mogelijk op de ovenwanden of rond de deurafdichtingen en pasvlakken worden gevormd. Dit is normaal en duidt niet op een defect of het lekken van mikrogolven.

## INSTALLATIE

- 1) Verwijder alle verpakkingsmaterialen uit de magnetron en verwijder al het beschermende plastic en alle stickers met reclames, enz. van de ovendeur.
- 2) Controleer de oven regelmatig op beschadiging.
- 3) Plaats de oven op een vlak en waterpas

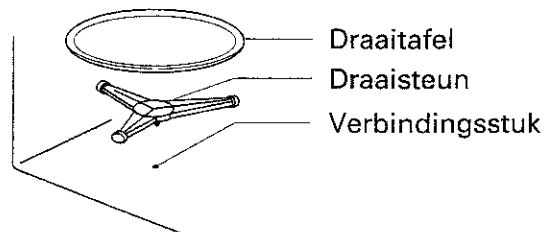
oppervlak dat sterk genoeg is om het gewicht te houden plus het gewicht van het zwaarste item dat eventueel wordt gekookt.

- 4) Steek de stekker van de oven in een standaard geaard stopcontact.

## TOEBEHOREN

Kontroleer dat de volgende accessoires zijn geleverd:

- Draaitafel
- Draaisteun
- Kookboek
- Gebruiksaanwijzing
- Menusticker



1. Plaats de draaisteun op de vloer van de ovenruimte.
2. Plaats vervolgens de draaitafel op het verbindingsstuk van de draaisteun.

### OPMERKINGEN:

- \* Stel uw handelaar of erkend SHARP onderhoudspersoneel bij het nabestellen van accessoires op de hoogte van: de naam van het onderdeel en de modelnaam.
- \* Het onderdeelnummer is in haakjes gegeven na de naam van het onderdeel en de modelnaam is gedrukt op de voorkant van deze gebruiksaanwijzing.