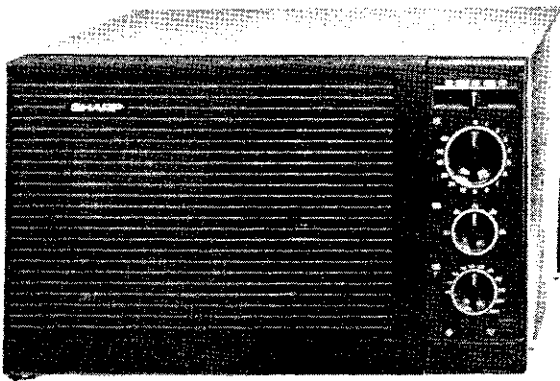


SHARP

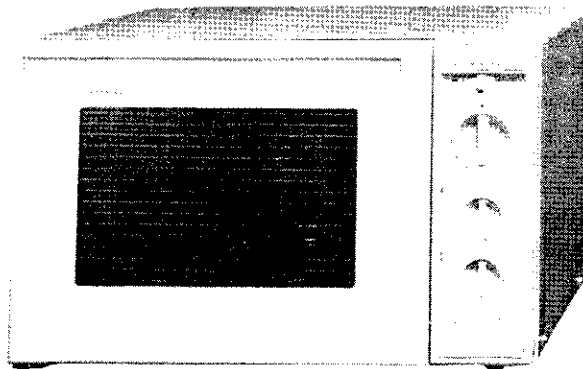
HEISLUFT-MIKROWELLENGERÄT MIT GRILL/EINBAU-AUSFUHRUNG
FOUR À MICRO-ONDES POUR CUISSON AU GRIL & À CONVECTION/TYPE INTÉGRÉ
MICROGOLFOVEN MET GRILLEN & CONVECTIE/INBOUWMODEL
FORNO A MICROONDE A GRIGLIA E CONVEZIONE/TIPO INCORPORATO
HORNO DE MICROONDAS, CONVECCION Y PARRILLA/TIPO EMPOTRADO
GRILL & CONVECTION MICROWAVE OVEN/BUILT-IN TYPE



R-7V10(B)/(W)



R-7V10(B)



R-7V10(W)

| | | | |
|---|-----------------------------|---|-------------------------|
| DEUTSCH BEDIENUNGSANLEITUNG | Seite 1/D-1 | ITALIANO MANUALE D'ISTRUZIONI | Pag. 25/I-1 |
| FRANÇAIS MODE D'EMPLOI | Page 9/F-1 | ESPAÑOL MANUAL DE MANEJO | Página 33/S-1 |
| NEDERLANDS GEBRUIKSAANWIJZING | Bladzijde 17/NL-1 | ENGLISH OPERATION MANUAL | Page 41/GB-1 |

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.

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.

Waarschuwing

De niet-naleving 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.

Avvertenza:

La mancata osservanza di queste istruzioni sull'uso e sulla manutenzione del forno e l'alterazione del forno che ne permetta l'uso a portello aperto possono costituire un grave pericolo per la vostra salute.

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.

Warning

Serious health risks may result if these instructions on use and maintenance are not observed, or if the oven is tampered with so that it is possible to put the oven into operation when the door is open.

DIESES GERÄT ENTSPRICHT DEN ANFORDERUNGEN DER RICHTLINIEN BS 800 UND EG 82/499/EEC.

Cet appareil est conforme aux spécifications de BS 800 et de la directive CEE 82/499/CEE.

DIT APPARAAT VOLDOET AAN DE VEREISTE EEG-REGLEMENTEN 82/499/EEG.

Questo apparecchio è conforme alle direttive BS 800 e CEE 82/499/EEC.

Este aparato cumple con la norma BS 800 y la directiva 82/499/EEC de la CEE.

THIS APPARATUS COMPLIES WITH THE REQUIREMENTS OF BS 800 AND EEC DIRECTIVE 82/499/EEC.

INSTALLATION

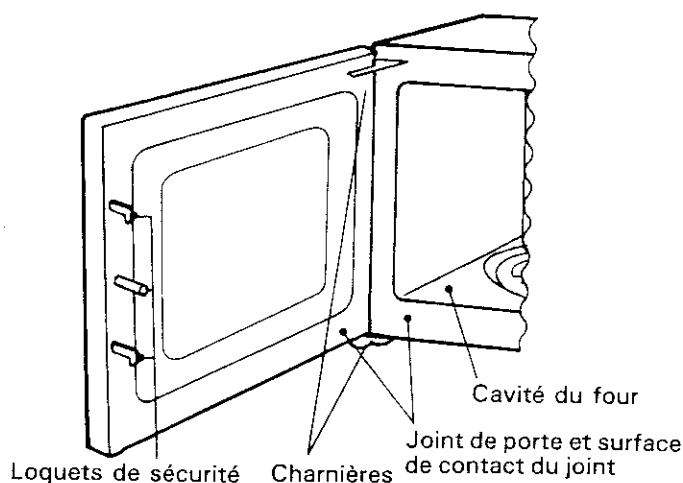
- 1) Enlever tous les matériaux d'emballage à l'intérieur du four, ainsi que l'étiquette publicitaire de la porte du four.
- 2) Vérifier que le four n'a pas été endommagé pendant le transport. En particulier, s'assurer que:
 - a) La porte n'est pas décalée ou faussée.
 - b) Les charnières et loquets de sécurité de la porte ne sont pas cassés ou desserrés.
 - c) Le joint de porte et la surface de contact du joint ne sont pas endommagés.
 - d) L'intérieur du four et la porte ne présentent pas d'enfoncements produits par des chocs.

En cas d'anomalie, ne pas mettre le four en service. Contacter le revendeur ou un service d'entretien agréé par SHARP.

- 3) Ne pas placer le four à proximité d'une source de chaleur et de vapeur (four ordinaire, par exemple). Le hublot de porte devient très chaud pendant la cuisson; choisir un emplacement à au moins 80 cm au-dessus du sol, hors de portée des jeunes enfants.
- 4) Le four est équipé d'une fiche 3 broches à brancher dans une prise murale standard (avec prise de terre). Par mesure de sécurité, choisir une prise murale facilement accessible pour pouvoir débrancher le four en cas d'urgence.

Note: Pour monter le four dans un meuble de cuisine, il faut un cadre spécial en vente chez les revendeurs. Consulter le mode d'emploi de ce cadre ou se renseigner auprès du revendeur pour intégrer convenablement le four au meuble de cuisine.

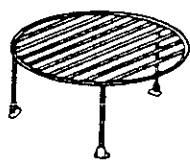
- 5) Ne pas placer le cordon d'alimentation sous le four.
- 6) Le revendeur et le fabricant dégagent leur responsabilité en cas de dommages matériels ou de blessures imputables à un raccordement incorrect du four à l'alimentation. La tension de secteur doit être 220V, 50Hz.



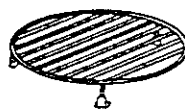
Vérifier que l'emballage contient tous les accessoires suivants:



Plateau tournant amovible



Trépied haut



Trépied bas



Réflecteur de chauffage

Notices et autres documents

- Livre de recettes pour cuisson par convection et au grill
- Livre de recettes pour cuisson aux micro-ondes
- Mode d'emploi du four
- Carte de la Poste Fédérale Allemande (pour l'Allemagne seulement)

PRECAUTIONS A OBSERVER

Généralités

- 1) **Contrôle d'aspect** — Ne pas utiliser ce four s'il présente des signes d'endommagement. Voir la rubrique 2) du chapitre INSTALLATION, page F-1.
- 2) **Porte** — Ne jamais faire fonctionner le four avec un objet pris entre le four et la porte.
- 3) **Plateau tournant** — Avant d'utiliser le four, vérifier que le répartiteur de chaleur est convenablement fixé dans le four (cf. REPARTITEUR DE CHALEUR, page F-7). Le support de plateau doit être en place et le plateau tournant bien centré sur le support.
- 4) **Ventilation** — Ne jamais obstruer les ouvertures de ventilation du four.
- 5) **Dépannage** — Ne pas tenter de régler ou de dépanner soi-même ce four. Faire appel à un réparateur formé par SHARP.
- 6) **Fonctionnement à vide** — En cuisson par micro-ondes (y compris les modes de cuisson combinée), ne jamais mettre le four en marche sans aliment à l'intérieur. Le fonctionnement à vide risque d'endommager le four.
- 7) **Entreposage d'aliments** — Ne rien entreposer dans le four, même lorsqu'il n'est pas en service.

Ustensiles

- 1) **Métaux** — NE JAMAIS utiliser des ustensiles métalliques autres que les accessoires fournis pour la cuisson à MICRO-ONDES. Les métaux réfléchissent les micro-ondes et il y a risque de formation d'arcs électriques.
 - * L'usage de l'aluminium ménager est admissible dans certains cas (voir le livre de recettes). On devra toutefois veiller à ce que le papier d'aluminium ne puisse entrer en contact avec les parois du four, le plateau tournant ou le trépied.
 - * En mode de cuisson COMBINÉE, il est possible d'utiliser un ustensile métallique à condition de placer un isolant électrique thermorésistant (plat à tarte ou à pizza en Pyrex® ou en verre, assiette en porcelaine ordinaire) entre le récipient métallique et le plateau tournant ou le trépied. S'il y a malgré tout production d'un arc électrique, ne pas employer cet ustensile métallique pour la cuisson COMBINÉE.
- 2) **Récipients à couvercle** — Enlever le joint du couvercle du récipient, ou le couvercle lui-même s'il est étanche. Si le récipient est hermétiquement fermé, la pression interne augmente et il y a risque d'explosion même après l'arrêt du four.

- 3) **Chauffe des liquides** — Pour faire bouillir de l'eau ou une préparation liquide, employer un récipient à large ouverture permettant l'échappement libre des vapeurs d'ébullition. Si l'ouverture du récipient est trop étroite, il se forme de grosses bulles qui éclatent en projetant du liquide bouillant même après l'arrêt du four. Pour éviter les éclaboussures et les brûlures, il est recommandé de placer une baguette de verre ou un objet similaire dans le récipient contenant le liquide à porter à ébullition.
- 4) **Divers** — On trouvera des indications sur les ustensiles recommandés dans l'introduction du livre de recettes fourni avec le four.

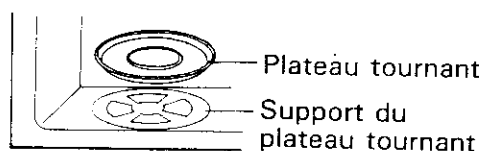
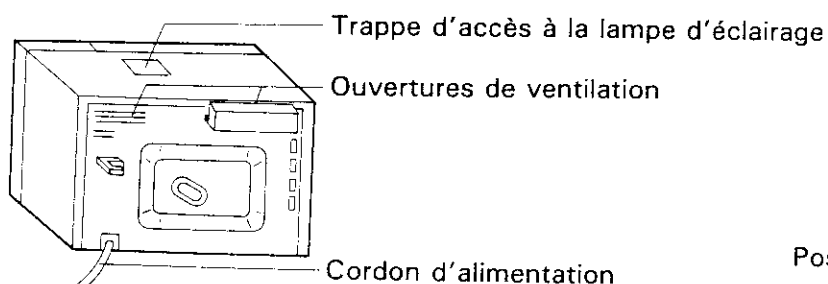
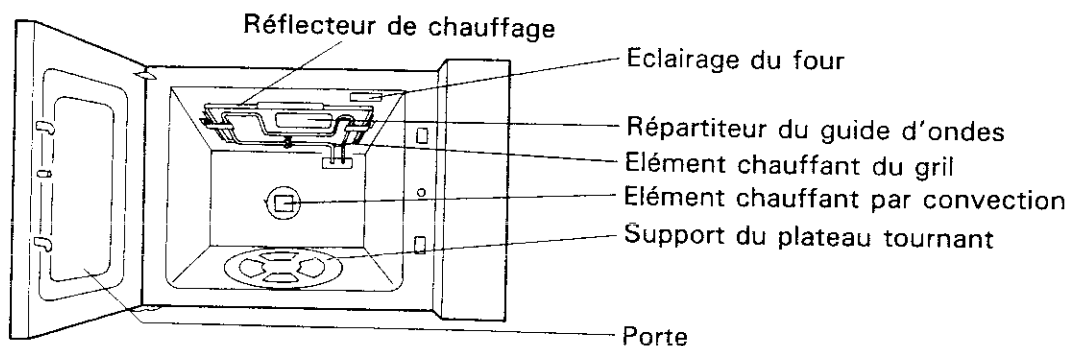
Aliments

- 1) **Oeufs** — Ne pas faire cuire des oeufs dans leur coquille car la coquille risque d'éclater sous l'effet de la pression interne, même après l'arrêt du four. Ne pas réchauffer des oeufs cuits, à moins qu'il ne s'agisse d'oeufs brouillés ou sur le plat. Crever les jaunes avant de faire cuire des oeufs.
- 2) **Huile et graisse** — Ne pas chauffer l'huile ou la graisse à friture dans ce four. Il n'est pas possible d'en contrôler la température et il y a risque de surchauffe.
- 3) **Sucre** — Pour la cuisson des préparations très sucrées ou grasses (pudding, tarte anglaise, gâteau aux fruits, etc.), respecter scrupuleusement les instructions de cuisson car le dépassement du temps de cuisson conseillé risque de brûler l'intérieur du four et de l'endommager.

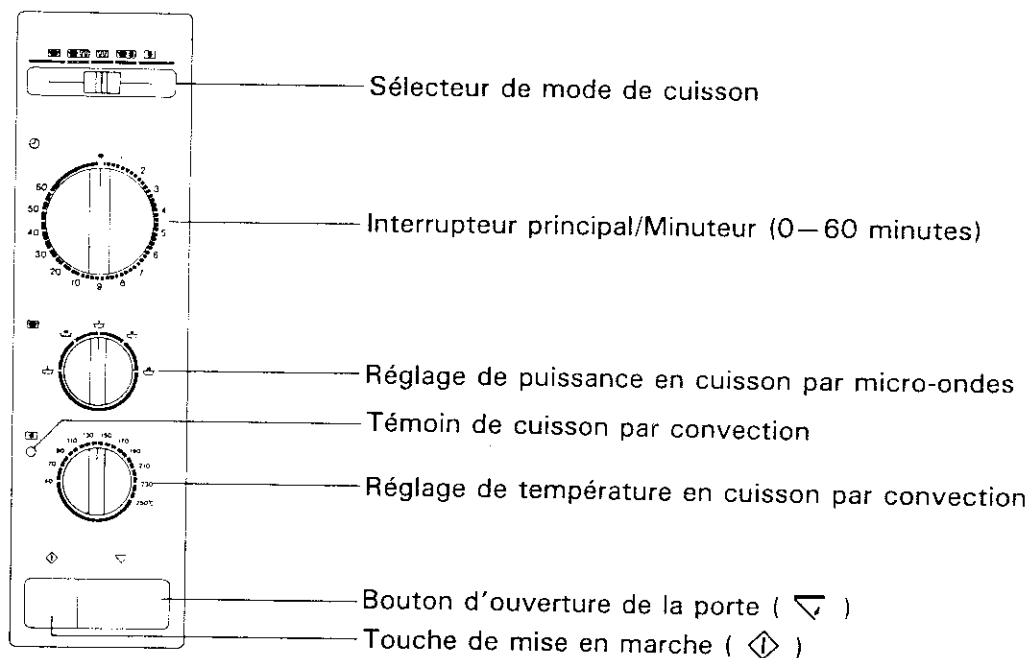
Divers

- 1) **Condensation** — L'humidité contenue dans certains aliments produit parfois un phénomène de condensation contre les parois et la porte du four. Cela n'est pas anormal. La condensation est en général moins abondante si l'aliment est couvert pendant la cuisson. Il arrive même que l'humidité suinte par le joint et l'encadrement de la porte du four. Cela est normal et n'est pas le signe d'une fuite de micro-ondes vers l'extérieur.
- 2) **Brûlures** — Pendant la cuisson par CONVECTION ou au GRIL ou la cuisson COMBINÉE, le four devient très chaud. Ouvrir et fermer la porte en la saisissant par la poignée en plastique. Se munir de protections matelassées (gants de four, etc.) pour sortir le plat du four. Prendre garde de ne pas toucher l'élément chauffant du gril, le répartiteur de chaleur ou les parois du four.

LES ORGANES ET COMMANDES DU FOUR



Poser le plateau tournant sur son support.



FRANÇAIS

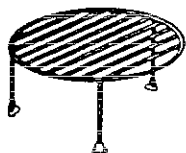
ACCESSOIRES

■ PLATEAU TOURNANT



S'utilise dans tous les modes de cuisson. (En cuisson par CONVECTION, on peut poser le trépied haut sur le plateau tournant pour cuire en même temps deux plats superposés.)

■ TREPIED HAUT



Pour la cuisson par CONVECTION sur de deux plats superposés et pour la cuisson au GRIL.

■ TREPIED BAS




Pour le rôtissage ou le gratinage.

CONSEILS DE CUISSON

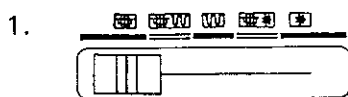
Nous présentons ci-après le mode opératoire de base et nous vous renvoyons au Livre de Recettes pour tout ce qui concerne l'aspect proprement culinaire.


Généralités

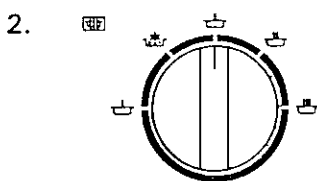
1. Le four ne doit jamais être utilisé sans que le plateau tournant, le support du plateau tournant et le réflecteur de chauffage soient correctement en place. Veillez à ne pas bloquer le plateau tournant et son support qui doivent pouvoir tourner librement.
2. Vérifiez que le minuteur est en position "•" et branchez le four dans une prise murale (courant alternatif 220V seulement).
3. Ouvrir la porte en appuyant sur le bouton d'ouverture de porte et poser l'aliment à cuire sur le plateau tournant.
4. La lampe d'éclairage du four doit s'allumer lorsqu'on règle le minuteur. Si le minuteur est en position "•", la lampe ne s'allume que lorsqu'on ouvre la porte.
5. Pour régler le minuteur sur moins d'une minute, il faut le tourner au-delà du chiffre "1" et revenir en arrière sur la position souhaitée, faute de quoi il ne s'enclenche pas.
6. Pour interrompre la cuisson avant la fin du temps réglé sur le minuteur, il suffit de ramener le minuteur en position "•" ou d'ouvrir la porte du four. Il est possible d'ouvrir la porte du four n'importe quand en cours de cuisson (le minuteur s'immobilise pour indiquer le temps de cuisson restant). Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez de nouveau sur la touche de mise en marche . Pour changer le temps de cuisson en cours de cuisson, il vous suffit de placer le minuteur sur la nouvelle position souhaitée.

NOTE: Le plateau tournant tourne indifféremment dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire, le sens de rotation dépendant de la position du moteur au moment de la mise en marche.






Cuisson par MICRO-ONDES:

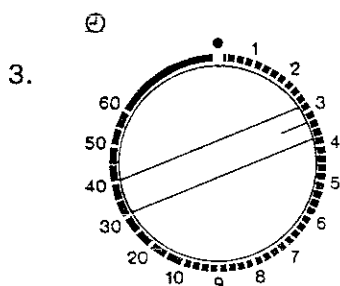


Mettez le sélecteur de mode de cuisson en position  (MICRO-ONDES).

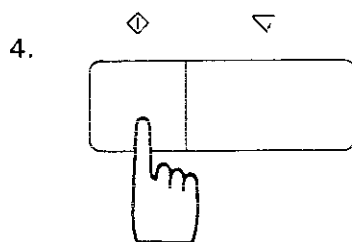



Mettez le cadran de réglage de la puissance de cuisson par micro-ondes sur la position souhaitée.

| APPELLATION | | REGIME DE WATTS PUISSANCE | |
|---|------------------------------|---------------------------|-----|
|  | FORT (PLEINE PUISSANCE) | 100% | 650 |
|  | MOYEN-FORT (ROTISSAGE) | 70% | 455 |
|  | MOYEN (MIJOTAGE) | 50% | 325 |
|  | MOYEN-FAIBLE (DECONGELATION) | 30% | 195 |
|  | FAIBLE (RECHAUFFAGE) | 10% | 65 |



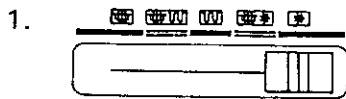
Réglez le minuteur sur le temps de cuisson désiré.




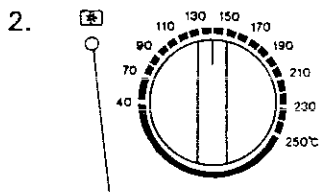
Appuyez sur la touche de mise en marche .

* Lorsque la cuisson est terminée, le minuteur revient à la position "•" et la sonnette retentit. Le four s'arrête automatiquement et la lampe d'éclairage s'éteint.

Cuisson par CONVECTION:

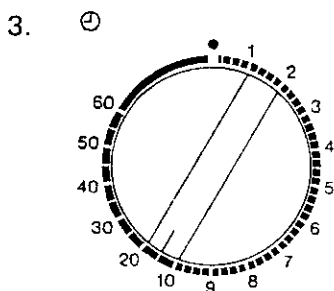


Mettez le sélecteur de mode de cuisson en position  (CONVECTION).

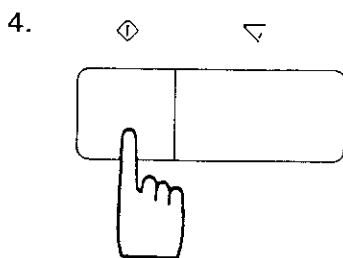


Réglez la température.

Témoin de cuisson par convection



Réglez le minuteur sur le temps de cuisson désiré.



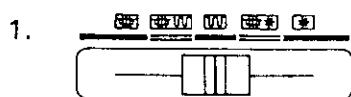
Appuyez sur la touche de mise en marche .


* Le témoin de cuisson par convection s'allume et reste allumé jusqu'à ce que la température intérieure du four atteigne la température de réglage.

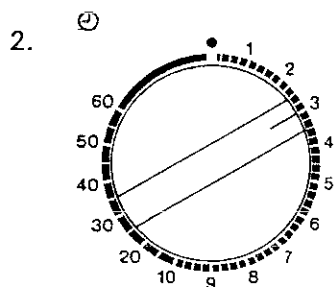
Ensuite, ce témoin s'allume chaque fois que la résistance de chauffe par convection qui maintient le four à la température de réglage se met en marche et il s'éteint lorsque cette résistance est désactivée.

* Lorsque la cuisson est terminée, le minuteur revient à la position "•" et la sonnette retentit. Le four s'arrête automatiquement et la lampe d'éclairage s'éteint.

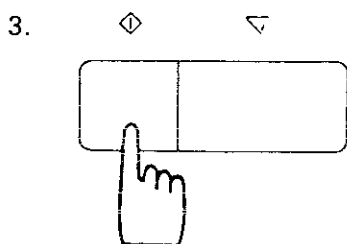
Cuisson au GRIL:




Mettez le sélecteur de mode de cuisson en position  (GRIL).



Réglez le minuteur sur le temps de cuisson désiré.

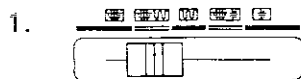



Appuyez sur la touche de mise en marche .

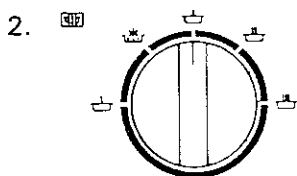
* Lorsque la cuisson est terminée, le minuteur revient à la position "•" et la sonnette retentit. Le four s'arrête automatiquement et la lampe d'éclairage s'éteint.

Cuisson Combinée: et

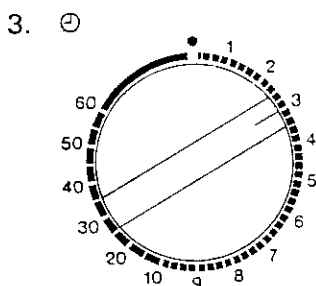
Ce four permet la cuisson combinée, c'est-à-dire l'utilisation simultanée des résistances chauffantes et des micro-ondes. L'aliment étant simultanément doré en surface par la chaleur rayonnante et cuit en profondeur par les micro-ondes, le temps de cuisson est ainsi plus court qu'en procédant par étapes successives.



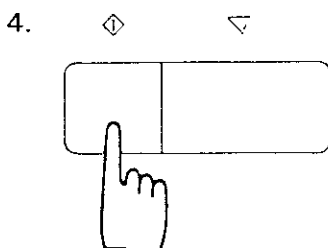
Mettez le sélecteur de mode de cuisson en position  (cuisson combinée micro-ondes et grill).




Mettez le cadran de réglage de la puissance de cuisson par micro-ondes sur la position souhaitée.

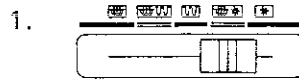



Reglez le minuteur sur le temps de cuisson désiré.

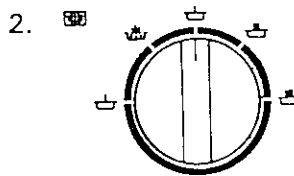


Appuyez sur la touche de mise en marche .

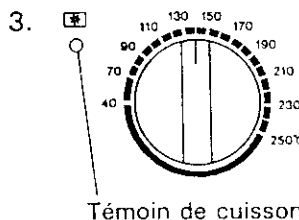
* Lorsque la cuisson est terminée, le minuteur revient à la position "•" et la sonnette retentit. Le four s'arrête automatiquement et la lampe d'éclairage s'éteint.



Mettez le sélecteur de mode de cuisson en position  (cuisson combinée micro-ondes et convection).

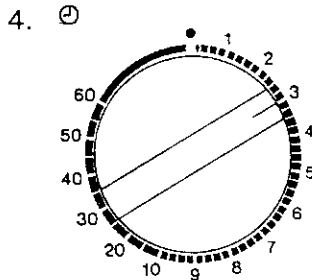


Mettez le cadran de réglage de la puissance de cuisson par micro-ondes sur la position souhaitée.

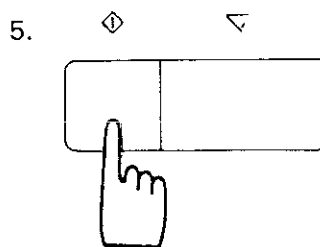



Réglez la température.

Témoin de cuisson par convection



Reglez le minuteur sur le temps de cuisson désiré.



Appuyez sur la touche de mise en marche .

* Lorsque la cuisson est terminée, le minuteur revient à la position "•" et la sonnette retentit. Le four s'arrête automatiquement et la lampe d'éclairage s'éteint.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NE PAS UTILISER LES PRODUITS VENDUS DANS LE COMMERCE POUR LE NETTOYAGE DES FOURS CAR CERTAINS SONT TRES DECAPANTS OU ABRASIFS. LES TAMPONS DE RECURAGE RISQUENT DE RAYER ET TERNIR LE TABLEAU DES TOUCHES DE COMMANDES ET LES PEINTURES DU FOUR A MICRO-ONDES.

Extérieur du four

Nettoyer l'extérieur du four au savon doux et à l'eau. Rincer pour éliminer l'eau savonneuse et sécher avec un chiffon doux.

Intérieur du four

- 1) A l'exception de la paroi arrière, les parois du four sont en acier inoxydable. Les éclaboussures et coulures s'enlèvent facilement en frottant avec un chiffon doux ou une éponge pendant que le four est encore tiède. Si les taches résistent à un simple essuyage, employer de l'eau savonneuse et rincer à l'eau chaude.
- 2) La paroi arrière du four est auto-nettoyante, c'est-à-dire qu'elle a reçu une finition spéciale sur laquelle les impuretés sont éliminées par oxydation pendant la cuisson. Les détergents et les poudres abrasives en vente dans le commerce risqueraient d'endommager cette finition. En cas de besoin, essuyer simplement la paroi arrière avec une serviette de papier, avant que les éclaboussures ne durcissent, pendant que le four est encore tiède.
- 3) Il arrive que, surtout si on cuit au four des viandes très grasses, cette paroi auto-nettoyante se salisse. Nous recommandons dans ce cas de faire fonctionner le four à vide en mode convection à 250°C pendant 30 minutes pour porter l'effet auto-nettoyant à son maximum.
- 4) Après chaque utilisation, essuyer le répartiteur du guide d'ondes dans la voûte du four avec un chiffon humide pour éliminer les éclaboussures.
- 5) Après chaque utilisation pendant que le four est encore tiède, essuyer le joint et l'encadrement de porte pour éviter une accumulation de dépôts graisseux et autres coulures nuisible à la fermeture hermétique de la porte.

La présence d'impuretés sur le joint et l'encadrement de porte peut être à l'origine de fuites de micro-ondes à l'extérieur du four.

Plateau tournant et support de plateau

Il est souhaitable d'enlever de temps à autre le plateau tournant et son support pour les laver et nettoyer le fond du four. Laver le plateau tournant et son support dans l'eau savonneuses, rincer et sécher avec un torchon doux. Ces pièces peuvent être lavées sans inconvénient dans un lave-vaisselle.

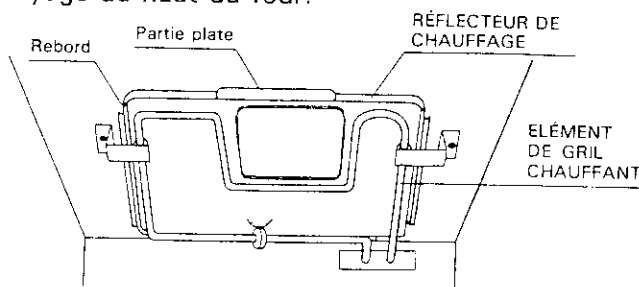
Porte

Essuyer fréquemment la porte intérieurement et extérieurement avec un chiffon humide pour éliminer les éclaboussures ou coulures.

En particulier, le joint et l'encadrement de porte doivent être toujours propres pour éviter que des dépôts d'impuretés ne gênent la fermeture hermétique de la porte. Si la porte ferme imparfaitement, il y a risque de fuite de micro-ondes vers l'extérieur du four.

Réflecteur de chauffage

Le réflecteur de chauffage doit être retiré régulièrement pour le nettoyer et pour permettre le nettoyage du haut du four.



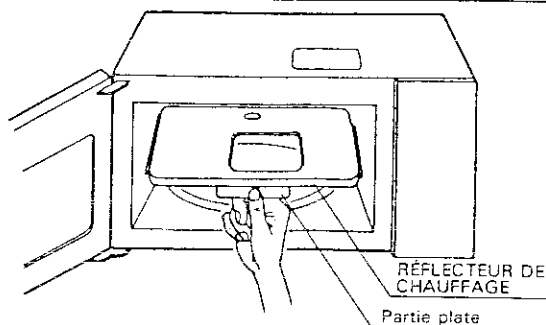
Pour retirer et nettoyer le réflecteur de chauffage: Soulever légèrement le réflecteur au-dessus de l'élément de chauffage du grill, puis le faire glisser vers l'avant et hors de la cavité du four. Laver le réflecteur de chauffage et le haut du four avec de l'eau savonneuse douce et essuyer avec un chiffon doux et sec. Le réflecteur de chauffage est garanti lave-vaisselle.

Pour installer le réflecteur de chauffage:

L'orienter de sorte que l'ouverture rectangulaire soit sur la droite et le rebord vers le bas (il est impossible d'installer le réflecteur à l'envers). Faire glisser le réflecteur de chauffage sur l'élément de chauffage du grill et vérifier qu'il tombe correctement en place.

Attention:

1. L'élément de chauffage du grill ne peut pas être enlevé.
2. **VÉRIFIER QUE L'ÉLÉMENT DE CHAUFFAGE DU GRIL ET LE RÉFLECTEUR DE CHAUFFAGE ONT COMPLÈTEMENT REFROIDIS AVANT DE LES TOUCHER. L'ÉLÉMENT DE CHAUFFAGE DU GRIL PEUT ÊTRE CHAUD MÊME S'IL EST DE COULEUR FONCÉE.**



AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR




Avant de faire appel à un dépanneur, commencez par effectuer vous-même les vérifications suivantes:

1. Alimentation

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

Vérifiez le fusible et le disjoncteur.

2. Ramenez le minuteur en position "•", placez une tasse pleine d'eau dans le four et refermez la porte.

Mettez le sélecteur de mode de cuisson en position  (MICRO-ONDES), placez le cadran de réglage de puissance de cuisson par micro-ondes sur  (PLEINE PUISSANCE) et réglez le minuteur sur deux minutes. Appuyez sur la touche de mise en marche .

La lampe d'éclairage du four s'allume-t-elle? OUI _____ NON _____

Le plateau tournant tourne-t-il? OUI _____ NON _____

Le ventilateur de refroidissement fonctionne-t-il? OUI _____ NON _____

(Pour vous en assurer, posez la main sur les ouvertures de ventilation. Vous devez sentir un courant d'air.)

Lorsque le minuteur est revenu en position "•" au bout de deux minutes, la sonnette retentit-elle? OUI _____ NON _____

L'eau est-elle chaude? OUI _____ NON _____

Ressortez la tasse du four.

3. Mettre le sélecteur de mode de cuisson en position (GRIL) et réglez le minuteur sur trois minutes.

Appuyez sur la touche de mise en marche .

L'élément chauffant est-il rouge incandescent? OUI _____ NON _____

Si la réponse à l'une quelconque des questions ci-dessus est "NON", votre four présente effectivement une anomalie de fonctionnement. Appelez un service de dépannage agréé par SHARP en précisant la nature de cette anomalie.

FICHE TECHNIQUE

| | |
|-------------------------------------|---|
| Alimentation électrique: | 220 V, 50 Hz, monophasé |
| Fusible: | Fusible temporisé 16A |
| Consommation électrique: | |
| Micro-ondes | 1,35 kW |
| Convection | 1,35 kW |
| Gril | 2,65 kW au maximum |
| Cuisson combinée | 2,65 kW |
| Puissance de sortie: | |
| Micro-ondes | 650 W (avec une charge de 2 litres d'eau) |
| Elément de chauffant par convection | 1,3 kW |
| Elément chauffant du gril | 1,3 kW |
| Fréquence micro-ondes: | 2450 MHz |
| Dimensions extérieures: | 520 mm(L) x 341 mm(H) x 465 mm(P) |
| Dimensions de la cavité: | 340 mm(L) x 206 mm(H) x 350 mm(P) |
| Volume de la cavité: | 24,5 litres |
| Minuteur: | Deux vitesses, 0 à 60 minutes, variable |
| Uniformisation de la cuisson: | Par plateau tournant (φ 330 mm) |
| Poids: | 26 kg environ |

SHARP

SHARP ELECTRONICS (U.K.) LTD.
Manchester U.K.

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.
Sonninstrasse 3, 2000 Hamburg 1
West Germany

TINS-A137WRR0-H91

Gedruckt in Grossbritannien
Imprimé au Royaume-Uni
Gedruckt in Engeland
Stampato in Gran Bretagna
Impreso en Reino Unido
Printed in U.K.