

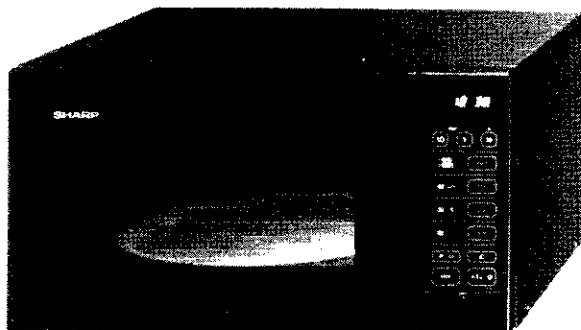
SHARP

(H)

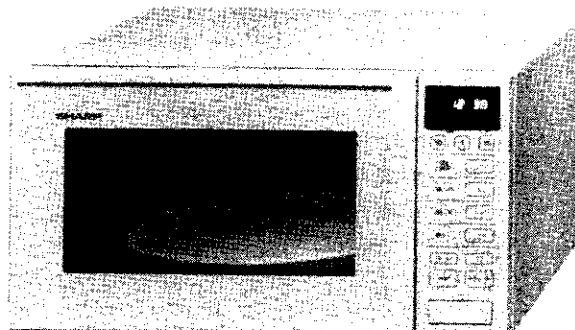
MIKROWELLENGERÄT FÜR DEN HAUSGEBRAUCH
FOUR À MICRO-ONDES POUR L'USAGE DOMESTIQUE
MAGNETRONOVEN VOOR HUISELIJK GEBRUIK
FORNO A MICROONDE PER USO DOMESTICO
HORNO MICROONDAS PARA EL HOGAR

MODELL
MODÈLE
MODEL
MODELLO
MODELO

R-7E43(B)/(W)



R-7E43(B)



R-7E43(W)

DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

D	BEDIENUNGSANLEITUNG Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten.	Seite 1/D-1
F	MODE D'EMPLOI Ce mode d'emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d'utiliser votre four à micro-ondes.	Page 20/F-1
NL	GEBRUIKSAANWIJZING Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt.	Bladzijde 39/NL-1
I	MANUALE D'ISTRUZIONI Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno.	Pagina 58/I-1
E	MANUAL DE MANEJO Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno.	Página 77/E-1

850W(IEC 705)

D

Achtung

Die Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Serviceanweisungen sowie jeglicher Eingriff, der das Betreiben des Gerätes in geöffnetem Zustand (z.B.geöffnetes Gehäuse) erlaubt, führt zu erheblichen Gesundheitsschäden.

Dieses Gerät stimmt mit den Bedingungen der EN 55014, 02. 1987 überein.

F

Avertissement

Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien en sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte.

Cet appareil répond aux spécifications de la EN 55014, 02. 1987.

NL

Waarschuwing

De niet-naleving van de gebruiks-en onderhoudsvoorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in nietgesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels.

Dit apparaatvoldoetaan de vereiste EN 55014, 02. 1987.

I

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.

Questo apparecchio è stato prodotto in conformità alle EN 55014, 02. 1987.

E

Advertencia

Pueden presentarse serios riesgos para su salud si no respeta estas instrucciones de uso y mantenimiento, o si el horno se modifica de forma que pueda ponerse en funcionamiento con la puerta abierta.

Este aparato cumple las especificaciones de la EN 55014, 02. 1987.

- 1) ESTE APARATO CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES DEL REGLAMENTO SOBRE PERTURBACIONES RADIOELECTRICAS APROBADO EN R.D. 138/89.
- 2) ASI MISHO 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	FPWBFA233WREO o FPWBFA183WREO	CERCA DE CABLE DE LA FUENTE DE ALIMENTACION

D INHALT (1/D-1-19/D-19)

EINFÜHRUNG	D-1	MIKROWELLENBETRIEB	D-10
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	D-1	HEISSLUFTBETRIEB	D-11
WARNHINWEISE	D-1	Vorheizen	D-11
VORSICHTSMASSREGELN	D-4	GRILL BETRIEB	D-13
HINWEISE	D-4	KOMBIBETRIEB	D-13
AUFSTELLANWEISUNGEN	D-5	GAREN MIT VERSCHIEDENEN	
ZUBEHÖR	D-6	FOLGEN	D-15
GERÄTETEILE	D-7	ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN	D-16
VOR INBETRIEBNAHME	D-9	PLUS-TASTE +1min	D-16
EINSTELLUNG DER UHR	D-9	ZEITSCHALTUHR/PAUSE	D-17
STOP	D-9	NÜTZLICHE VERFAHREN	D-18
MANUELLER BETRIEB	D-10	REINIGUNG UND PFLEGE	D-18
		FUNKTIONSPRÜFUNG	D-19
		TECHNISCHE DATEN	D-19

F TABLE DE MATIÈRES (20/F-1-38/F-19)

INTRODUCTION	F-1	FONCTIONNEMENT MANUEL	F-10
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE		CUISSON PAR MICRO-ONDES	F-10
SÉCURITÉ	F-1	CUISSON PAR CONVECTION	F-11
AVERTISSEMENT	F-1	Préchauffage	F-11
PRÉCAUTION	F-4	CUISSON AU GRIL	F-13
REMARQUE	F-4	CUISSON COMBINÉE	F-13
INSTALLATION	F-5	PROGRAMMATION ENCHAÎNÉE	F-15
ACCESSOIRES	F-6	AUTRES-FONCTIONS	F-16
LES ORGANES ET COMMANDES		FONCTION "MINUTE PLUS"	F-16
DU FOUR	F-7	MINUTERIE/PAUSE	F-17
MISE EN SERVICE	F-9	MÉTHODE PRATIQUE	F-18
RÉGLAGE DE L'HORLOGE	F-9	ENTRETIEN ET NETTOYAGE	F-18
ARRÊT	F-9	AVANT D'APPELER LE DÉPANNEUR	F-19
		FICHE TECHNIQUE	F-19

NL INHOUDSOPGAVE (39/NL-1-57/NL-19)

INLEIDING	NL-1	KOKEN MET DE MAGNETRON	NL-10
BELANGRIJKE VOORZORGSMAAT		KOKEN VAN CONVECTIE	NL-11
REGELEN	NL-1	Voorverwarmen	NL-11
WAARSCHUWING	NL-1	KOKEN MET DE GRILL	NL-13
LET OP	NL-4	KOMBINATIE-KOKEN	NL-13
OPMERKING	NL-4	MEERFASE KOKEN	NL-15
INSTALLATIE	NL-5	ANDERE HANDIGE KENMERKEN	NL-16
TOEBEHOREN	NL-6	MINUUT TOEVOEGFUNKTIE + 1min	NL-16
NAMEN VAN ONDERDELEN	NL-7	KOOKWEKKER/AANHOUD	NL-17
ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN	NL-9	HANDIGE METHODE	NL-18
INSTELLEN VAN DE KLOK	NL-9	ONDERHOUD EN REINIGEN	NL-18
STOPPEN	NL-9	IN GEVAL VAN STORINGEN	NL-19
BEDIENING MET DE HAND	NL-10	SPECIFICATIES	NL-19

I INDICE (58/I-1-76/I-19)

INTRODUZIONE	I-1	COTTURA A MICROONDE	I-10
ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA		COTTURA A CONVEZIONE	I-11
SICUREZZA	I-1	PRERISCALDAMENTO	I-11
ATTENZIONE	I-1	COTTURA ALLA GRIGLIA	I-13
PRECAUZIONE	I-4	COTTURA ABBINATA	I-13
NOTA	I-4	COTTURA A PIÙ FASI	I-15
ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE	I-5	ALTRE CARATTERISTICHE CONVENIENTI	I-16
ACCESSORI	I-6	FUNZIONE ANCORA UN MINUTO + 1 min	I-16
NOME DELLE VARIE PARTI	I-7	TEMPO DEI MINUTI/MANTENIMENTO	I-17
PRIMA DI USARE IL FORNO	I-9	METODI UTILI	I-18
REGOLAZIONE DELL'OROLOGIO	I-9	MANUTENZIONE E PULIZIA	I-18
ARRESTO	I-9	DIAGNOSTICA	I-19
OPERAZIONI MANUALI	I-10	DATI TECNICI	I-19

E INDICE (77/E-1-95/E-19)

INTRODUCCIÓN	E-1	COCCIÓN POR CONVECCIÓN	E-11
MEDIDAS IMPORTANTES DE		PRECALENTAMIENTO	E-11
SEGURIDAD	E-1	COCCIÓN A LA PARRILLA	E-13
AVISOS	E-1	COCCIÓN DOBLE	E-13
PRECAUCIONES	E-4	COCCIÓN CON SECUENCIA	
NOTAS	E-4	MÚLTIPLE	E-15
INSTALACIÓN	E-5	OTRAS FUNCIONES CONVENIENTES	E-16
ACCESORIOS	E-6	1 MINUTO MÁS + 1 min	E-16
NOMBRES DE LAS PIEZAS	E-7	TEMPORIZADOR DE MINUTOS/	
ANTES DE LA PUESTA EN		RETENCIÓN	E-17
FUNCIONAMIENTO	E-9	METODOS UTILES	E-18
PUESTA EN HORA DEL RELOJ	E-9	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	E-18
PARADA	E-9	LOCALIZACIÓN DE AVERIAS	E-19
OPERACIONES MANUALES	E-10	ESPECIFICACIONES	E-19
COCCIÓN POR MICROONDAS	E-10		

EINFÜHRUNG

Zweck dieser Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung soll Ihnen zeigen, was Ihr Gerät alles kann. Sie hilft Ihnen, das Bedienfeld und alle Funktionen des Gerätes zu verstehen, und es werden alle wichtigen Vorgänge in einfachen Schritten erklärt.

Außer dieser Bedienungsanleitung erhalten Sie noch ein Mikrowellen-Kochbuch, das speziell für Ihr Gerät gestaltet wurde. Die wichtigsten Informationen für den Betrieb des Gerätes finden Sie in dieser Anleitung. Diese grundlegenden Anleitungen werden durch das Mikrowellen-Koch-

buch ergänzt und vervollständigt. Die Bedienungsanleitung und das Kochbuch sollen daher zusammen verwendet werden.

WICHTIGER HINWEIS:

Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Dies dient Ihrer eigenen Sicherheit und schützt das Gerät vor Beschädigungen.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für spätere Referenz an einem sicheren Ort auf.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

ALLGEMEINES – Mikrowellengeräte müssen während des Betriebs beaufsichtigt werden. Zu lange Garzeiten und zu hohe Leistung führen zu Überhitzung. Bei starker Überhitzung kann Ihre Speise verbrennen und es besteht Brandgefahr.

WARNHINWEISE– Zur Vermeidung von Bränden und Beschädigungen des Gerätes sowie Verbrennungen, elektrischem Schlag oder Verletzungen von Personen:

Vermeiden von Bränden

- 1) **Aufsicht**–Mikrowellengeräte müssen während des Betriebs beaufsichtigt werden.
- 2) **Einstellung der Garzeiten und der Leistungsstufe** – Folgen Sie unbedingt den Hinweisen dieser Anleitung und dem beiliegenden Kochbuch von SHARP. Ein Überschreiten der empfohlenen Garzeiten bzw. der Leistungsstufe kann zur Überhitzung bzw. zum Verbrennen der Lebensmittel führen oder das Gerät beschädigen. Beim Garen oder Erhitzen von Speisen mit einem hohen Zucker- oder Fettgehalt, z.B. Weihnachtsstollen, Hackfleischpasteten oder Obstkuchen, ist besondere Vorsicht geboten.
- 3) **Brandgefahr**– Wenn Lebensmittel durch zu hohe Temperaturen anbrennen oder zu rauchen beginnen, die Gerätetür geschlossen halten. Das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen oder die Stromversorgung an der Installationssicherung oder im Sicherungskasten unterbrechen. Wenn Sie diese Maßnahmen nicht durchführen, können sich die Lebensmittel entzünden und das Gerät beschädigen.
- 4) **Einweggeschirr**– Nur für Mikrowellengeräte geeignetes Material verwenden! Das Gerät auf keinen Fall unbeaufsichtigt lassen, während Lebensmittel in Einweggeschirr aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien erhitzt oder gegart werden.
- 5) **Belüftung** – Keine leicht brennbaren Gegenstände in der Nähe der Lüftungsöffnungen aufstellen, da heiße Luft austritt.
- 6) **Metallteile** – Metallteile oder Stücke mit Metallteilen, z.B. Schrauben, Metallbänder oder Metallgriffe, die zum Verschluss von Papier, Kochbeuteln oder von Lebensmitteln verwendet werden, müssen unbedingt entfernt werden. Sie können schmelzen oder durch elektrische Entladungen in Brand geraten.
- 7) **Öle und Fette**– Kein Öl oder Fett zum Fritieren erhitzen. Die Temperatur kann nicht kontrolliert werden, es kann überhitzen und in Brand geraten.
- 8) **Popcorn** – Bereiten Sie Popcorn ausschließlich in speziellem Mikrowellen - Popcorn - Geschirr zu. Die Nichtbeachtung kann gefährlich und das Ergebnis schlecht sein. Benutzen Sie kein Öl, außer wenn der Hersteller ausdrücklich darauf hinweist. Hinweis : Halten Sie die empfohlene Erhitzungszeit genau ein.
- 9) **Lebensmittel im Garraum**– Benutzen Sie den Garraum nicht zum Aufbewahrung von Lebensmitteln oder Gegenständen, auch wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- 10) **Spritzschutz** – Nach jedem Gebrauch den Spritzschutz an der rechten Wand des Gerätes mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen, um alle Spritzer zu beseitigen. Wenn Fettspritzer auf dem Spritzschutz zurückbleiben, können sie beim nächsten Betrieb des Gerätes überhitzen, zu rauchen beginnen oder sogar in Brand geraten.

INTRODUCTION

But d'établissement du mode d'emploi du four

Ce mode d'emploi du four a pour but de vous montrer ce que votre four peut faire. Ceci vous aidera à comprendre le tableau de commande et toutes les fonctions du four. Grâce à ce mode d'emploi du four, vous pouvez réaliser facilement toutes sortes de choses.

En plus de ce mode d'emploi, il vous sera fourni un livre de recettes pour cuisson aux micro-ondes spécialement établi pour accompagner votre four. Cependant, toutes les informations, dont vous aurez besoin pour faire marcher votre nouveau four, sont incluses dans ce mode d'emploi. Ces informations de base pour la cuis-

son sont complétées par les recettes plus détaillées dans ledit livre. En fin de compte, le mode d'emploi du four et le livre de recettes pour cuisson à micro-ondes sont destinés à être utilisés ensemble.

REMARQUE IMPORTANTE:

Avant que vous ne fassiez quoi que ce soit avec votre four, veuillez lire ce mode d'emploi. Ceci est important pour votre sécurité et pour assurer que vous n'endommagez pas votre nouveau four.

Nous vous conseillons de conserver ce mode d'emploi du four dans un endroit sûr pour vous servir de future référence.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

GÉNÉRALITÉS – Les fours à micro ondes doivent être surveillés lors de l'utilisation. Une durée de cuisson trop longue et une puissance trop grande peuvent provoquer une surchauffe de l'appareil. En cas de surchauffe intense votre plat peut brûler et peut provoquer un début d'incendie.

AVERTISSEMENT – Pour éviter que votre four ne prenne feu et ne s'endommage et pour prévenir les personnes contre le risque de brûlures, le choc électrique ou la blessure:

Pour éviter que votre four ne prenne feu

- 1) **Généralités** – Les fours à micro ondes doivent être surveillés lors de l'utilisation.
- 2) **Temps de cuisson et puissance à régler** – Suivre attentivement les instructions indiquées dans ce mode d'emploi et le livre de recettes, fourni avec le four SHARP, pour cuisson aux micro-ondes.
Le dépassement du temps de cuisson spécifié et/ou l'emploi d'un réglage de haute puissance pourront conduire le four à surchauffer votre aliment, causer un risque de brûlure de celui-ci et endommager le four. On doit faire attention notamment quand on cuit ou chauffe des aliments très sucrés ou gras, tels que pudding, tarte anglaise et gâteaux aux fruits.
- 3) **Risque d'incendie** – Dans le cas où l'aliment brûle ou fume à cause d'une haute température, maintenir fermée la porte du four, éteindre le four et débrancher la fiche de prise de courant de la prise murale ou couper l'alimentation par l'installation d'un fusible ou un disjoncteur de circuit distribution.
Si vous ne respectez pas toutes ces instructions, l'aliment peut prendre feu, ce qui engendre également un endommagement du four.
- 4) **Récipient jetable** – Utiliser seulement des récipients jetables, dont les matières conviennent parfaitement au four à micro-ondes. Ne pas laisser le four en service sans surveillance quand on cuit ou chauffe un aliment dans des récipients en plastique, papier ou autres matières combustibles.

- 5) **Ventilation** – Ne rien placer près des ouvertures de ventilation, car ceci peut engendrer facilement un incendie à cause de l'air chaud provenant de celles-ci.
- 6) **Pièces métalliques** – Eloigner les fils d'attache ou les pièces métalliques, telles que vis, bandes métalliques, ou manches, du papier, des sachets de rotissage ou des aliments. Car ces derniers risquent de fondre ou prendre feu en cas de décharge électrique.
- 7) **Huile et graisse** – Ne jamais chauffer l'huile ou la graisse à friture dans ce four. Il ne vous est pas possible d'en contrôler la température et il y a un risque de surchauffage et prise de feu.
- 8) **Pop-corn** – A moins que vous n'ayez un four à micro-ondes spécial, muni d'un bouton-pression pour pop-corn, ne jamais cuire le pop-corn dans votre four. Car le fait de le cuire dans un four ordinaire sera très dangereux et le résultat ne sera pas satisfaisant non plus. Ne pas utiliser de l'huile à moins que le fabricant ne vous dise que vous devez le faire et ne jamais la chauffer plus longtemps qu'il est conseillé.
- 9) **Entreposage d'aliments** – Ne pas garder d'aliments ou autre chose dans le four lorsque l'appareil n'est pas en service.
- 10) **Cache du répartiteur d'ondes** – Après chaque utilisation, essuyer la cache du répartiteur d'ondes située dans le mur droit du four avec un chiffon doux et humide pour éliminer les éclaboussures.
Si vous laissez du gras sur la cache du répartiteur d'ondes, celui-ci risque de surchauffer

et à la prochaine utilisation, le four, se mettre à fumer ou même risque de prendre feu.

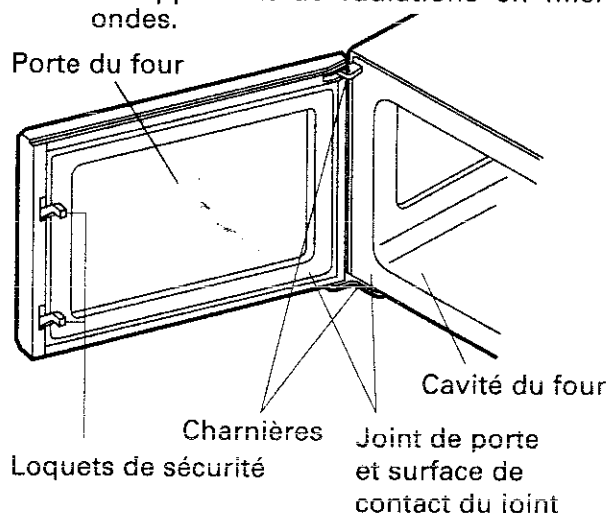
- 11) **Plateau tournant et parois** – Essuyer les éclaboussures qui se sont répandues sur le plateau tournant et les coulures de gras qui se sont déposées sur les parois à la suite de la cuisson. Si vous ne vous y conformez pas, le plateau tournant et les murs risquent de se surchauffer et votre four, se mettre à fumer ou même prendre feu à la prochaine utilisation.
- 12) **Contrôle** – Veuillez contrôler les divers réglages du four après avoir mis celui-ci en service et cela, pour vous assurer que le four fonctionne comme vous souhaitez.

Pour éviter tout endommagement à votre four

- 1) 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, veuillez ne pas mettre le four en service. Contacter le revendeur ou un service d'entretien agréé par SHARP. Car le four endommagé peut engendrer une déperdition de micro-ondes.

- 2)
- a) Ne pas tenter de faire marcher le four avec la porte ouverte à partir du moment où un fonctionnement avec porte ouverte entraîne une exposition nuisible au rayonnement des micro-ondes. Il est important de ne pas trop toucher les loquets de sécurité de la porte du four.
 - b) Ne pas tenter de faire fonctionner le four avec un objet coincé entre le joint de porte et la surface de contact du joint à partir du moment où cela peut entraîner un échappement de radiations en micro-ondes.



- c) Ne jamais laisser du gras ou des saletés se former sur le joint de la porte et la surface de contact du joint, car ceci peut empêcher de fermer correctement la porte et engendrer un échappement de radiations en micro-ondes. Essuyer régulièrement le joint et la porte avec un chiffon humide et cela, de préférence avant que les éclaboussures et les graisses ne sèchent sur la surface.

Pour éviter le choc électrique

- 1) **Boîte externe** – Il est impératif de ne pas enlever la boîte externe. Le danger est considérable en raison de la haute tension sous laquelle se trouvent certaines pièces.
- 2) **Orifices** – Ne pas introduire les doigts ou des objets dans les orifices des loquets de sécurité de la porte ou les ouvertures de ventilation. Car il y a un risque de choc électrique ou d'endommagement de l'appareil.
- 3) Si le cordon d'alimentation secteur est endommagé, il doit être remplacé par le cordon spécial par un réparateur Sharp qualifié.

Pour éviter l'explosion et l'ébullition

- 1) **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.
- 2) **Chauffe des liquides** – Pour faire bouillir de l'eau ou une préparation liquide, employer un récipient à large ouverture permettant un 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 (Un éclaboussure ou une brûlure peuvent avoir lieu).
- 3) **Oeufs** – Ne jamais cuire des œufs dans leur coquille, car la coquille risque d'éclater sous l'effet de la pression qui s'y est formée. Si vous désirez cuire ou réchauffer des œufs qui ne sont ni sous la forme "œuf sur le plat", ni "brouillés", il faut toujours, pour éviter tout éclatement de cet œuf, percer le jaune d'œuf. Vous devez également couper en tranches des œufs durs avant de les réchauffer dans votre four à micro-ondes.
- 4) **Aliment avec peau ou écorce** – Afin de permettre à la vapeur de s'échapper, percer, d'un trou la peau de pomme de terre, fruit (ex: pommes), saucisson, etc.

Pour éviter les brûlures

- 1) **Porte-récipient et gants réservés pour ce faire** – Utiliser toujours un porte-récipient ou des gants pour prévenir les brûlures consécutives à un contact avec des récipients contenant de la nourriture chaude. Un aliment suffisamment chauffé peut transmettre sa chaleur au récipient, d'où présence d'un risque de brûlure.
- 2) **Visage et mains** – Éviter les brûlures par la vapeur en l'orientant loin du visage et des mains. Soulever doucement le bord le plus éloigné de vous du couvercle du plat et ouvrir prudemment, loin de votre visage, des sacs de maïs et plats mis en sacs allant au four.
- 3) **Rester toujours en arrière** – Se mettre toujours en arrière lors de l'ouverture de la porte du four afin que toute chaleur ou vapeur qui s'est formée puisse se disperser. Maintenir la porte fermée lorsque le four n'est pas en état de service pour éviter les accidents.
- 4) **Aliment à la surface levée** – Couper l'aliment cuit au four après réchauffage afin de libérer la vapeur et éviter les brûlures.
- 5) **Températures** – Tester la température de l'aliment ou la boisson qui vient d'être réchauffé dans le four à micro-ondes avant de le donner à quelqu'un et spécialement aux bébés, jeunes enfants et aux personnes âgées. Cela est important car la température de ce qui a été chauffé dans le four à micro-ondes, continue à monter bien que l'on ait déjà arrêté la cuisson par micro-ondes. Etant donné que la température de la partie externe du récipient ne renseigne pas bien sur la température de l'aliment ou de la boisson, vous devez donc tester la température réelle du contenu.
- 6) **Brûlures**
 - a) Au cours de la cuisson, soit par le mode par CONVECTION, soit par le GRIL, soit par le COMBINÉ, les plats, la partie extérieure et supérieure et la partie arrière de l'appareil deviennent brûlants. Pour prévenir les brûlures, utiliser un porte-récipient ou des gants pour four.
 - b) Ne rien poser sur la partie externe de l'appareil et cela, quel que soit le mode de cuisson.
 - c) Ne pas toucher à l'ouverture de ventilation, car elle peut devenir brûlante.

Pour éviter la prolifération des bactéries nuisibles

Bactéries – Choisir, conserver et manipuler les aliments avec prudence pour préserver leur haute qualité et réduire la propagation de bactéries qui pourraient se développer sur les aliments. Veuillez lire attentivement les recommandations et les spécifications techniques indiquées dans le livre de recettes, fourni avec le four SHARP, pour cuisson à micro-ondes.

Éviter que les enfants ne fassent un mauvais usage du four à micro-ondes.

- 1) **Surveillance** – Les enfants doivent utiliser le four à micro-ondes uniquement en présence d'une personne qui les surveillera de très près.
- 2) **Se pencher ou s'appuyer** – Ne permettre à aucune personne de se pencher ou s'appuyer sur la porte du four, ni jouer avec celui-ci.
- 3) **Enseignement** – On doit apprendre aux enfants toutes les instructions importantes de sécurité: Utilisation du porte-récipient, retrait très prudent du couvercle, prêter de grandes attentions aux emballages (ex. matériels auto-chauffants) destinés à rendre croquant l'aliment, car ceux-ci peuvent devenir extrêmement chauds.

Autres avertissements

- 1) **Dépannage** – Ne pas tenter de régler ou de dépanner soi-même ce four. Faire appel à un dépanneur formé par SHARP.
- 2) **Modification** – En aucun cas, ne jamais tenter de modifier le four.
- 3) **Fonctionnement** – Ne pas faire marcher le four à moins qu'il ne fonctionne comme il est souhaité.
- 4) **Déplacement** – Ne jamais tenter de déplacer le four en état de service.
- 5) **Objet** – Se servir du four à micro-ondes seulement pour cuire ou chauffer l'aliment. Cet appareil n'est pas destiné à d'autre usage.
- 6) **Utilisation ménagère** – Veuillez noter que le four à micro-ondes est destiné uniquement à l'usage ménager. Ce four ne convient pas à un usage commercial, industriel ou pour laboratoire. SHARP refuse toute responsabilité en cas d'endommagement causé par une utilisation incorrecte.
- 7) **Entretien** – Veuillez nettoyer régulièrement votre four à micro-ondes et enlever toutes les tâches ou résidus gras sans aucun délai. Si vous ne respectez pas toutes ces instructions, ceci peut affecter la qualité et la sécurité de l'appareil ou porter préjudice à votre garantie.
- 8) **Simulateur cardiaque** – Ceux qui portent un simulateur cardiaque ajusté doivent consulter le médecin ou le fabricant du simulateur en ce qui concerne l'influence des micro-ondes sur celui-ci.
- 9) **Changement de la lampe du four** – Débrancher le four de la prise murale de courant avant que vous ne changiez la lampe du four (25W / 220-230V)

PRÉCAUTION – Pour une utilisation sans problèmes de votre four et sans endommagement.

1) **Ventilation** –

- a) Ne jamais obstruer les ouvertures de ventilation du four.
- b) Lorsque de l'eau ou des aliments pénètrent à l'intérieur du four par l'ouverture de ventilation, arrêter le four immédiatement, le débrancher et appeler nos services pour demander de faire venir chez vous un agent des services autorisés par SHARP. Ce service n'est pas couvert aux termes de la garantie et une charge sera fixée par l'agence de service.

2) **Fonctionnement à vide** – Le four ne doit pas être mis en service sur le mode de cuisson par CONVECTION s'il ne contient aucun aliment et cela, excepté dans le cas du préchauffage. Le fonctionnement à vide peut endommager le four.

3) **Vérification des ustensiles** – Avant d'utiliser des plats ou des ustensiles pour la cuisson au four à micro-ondes, vous devez vous assurer qu'ils conviennent à ce mode de cuisson. Vous trouverez des indications sur les ustensiles recommandés dans le livre de recettes fourni avec ce four à micro-ondes de SHARP.

4) **Plat brunisseur** – Lorsque l'on désire faire usage d'un plat brunisseur, on prendra soin d'intercaler un matériau d'isolement (par exemple, un plat en porcelaine) entre le plateau tournant et le plat brunisseur. On veillera également à ce que le temps de préchauffage indiqué dans la recette ne soit pas dépassé de manière que le plateau et le trépied du plateau ne puissent pas être endommagés par une contrainte thermique excessive.

5) **Matériels auto-chauffants** – Ne pas mettre ce genre de matériels directement sur le plateau tournant pour des raisons exposées ci-haut (voir l'article 4) "Plat brunisseur".

6) **Métaux** – Les ustensiles métalliques NE DOIVENT PAS être utilisés pour la cuisson par MICRO-ONDES. Les métaux réfléchissent les micro-ondes et il y a risque de formation d'arcs électriques.

* L'usage d'un ustensile ou d'un produit métallique (tels que les feuilles d'aluminium) est admissible dans certains cas (les exceptions sont signalées dans le livre de recettes). On veillera cependant à ce qu'ils ne puissent jamais entrer en contact avec les parois du four pendant la marche de celui-ci, car ils risquent de s'endommager.

Le four doit être placé à plus 2 cm du mur.

* En mode cuisson COMBINÉ, il est possible d'utiliser un ustensile métallique à condition de placer un isolant électrique thermorésistant (plat à tarte ou en verre, assiette en porcelaine ordinaire) entre le récipient métallique et le plateau tournant ou le trépied. Si malgré tout, il se produit un arc électrique, ne pas utiliser cet ustensile métallique pour la cuisson COMBINÉE.

7) **Aliments en conserve** – Ne jamais mettre ces boîtes de conserves dans votre four à micro-ondes.

8) **Plateau tournant** – Dans tous les cas d'utilisation, on veillera à ce que le pied du plateau soit parfaitement engagé sur l'axe prévu à cet effet au centre de la cavité et que le plateau tournant soit centré.

En cas de non conformation aux instructions, le plateau tournant risque de ne pas tourner ou se mettre à vibrer, ce qui peut endommager le four.

Si vous faites marcher le four sans le plateau tournant et le pied du plateau, les aliments ne seront pas chauffés, ou cuits de façon non uniforme.

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

REMARQUE – Informations que vous avez besoin de connaître.

1) **Réclamation de la garantie** – Dans le cas éventuel d'une nécessité de réparation de cet appareil pendant la période de garantie, vous aurez besoin de fournir une preuve de la date d'achat à la société de réparation. Veuillez donc conserver votre facture ou reçu qui vous ont été remis au moment de l'achat.

2) **Plateau tournant** – Le plateau tournant tournera indifféremment dans le sens des aiguilles d'une montre, ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Le sens de rotation du plateau tournant peut changer à chaque fois que vous mettez le four en marche. Le sens de rotation du plateau tournant n'affecte pas le fonctionnement de votre four.

3) **Lampe du four** – La lampe du four devrait s'allumer toutes les fois que le four s'est mis en marche ou que la porte est ouverte.

4) **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 ou des gouttes d'eau s'infilte 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.

INSTALLATION

- 1) Retirer 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) Ne pas utiliser ce four s'il présente des signes d'endommagement. Si vous remarquez des signes d'endommagement, vous êtes prié de ne pas faire marcher votre four et de contacter votre vendeur.
- 3) Poser le four sur une surface horizontale et plate et suffisamment solide pour supporter le poids du four et également celui des articles les plus lourds que l'on a l'intention d'y cuire.
- 4) Brancher la fiche de prise de courant du four dans une prise murale standard (avec prise de terre).

REMARQUE IMPORTANTE:

- * Etant donné que la vitre du four devient chaude lors de la cuisson, vous devriez placer ou monter le four de façon à ce que le fond du four soit à une hauteur de 85 cm ou plus de la surface du sol. Vous devriez également tenir les enfants loins de la vitre du four pour les protéger contre les risques de brûlures.
- * Pour monter le four dans un meuble de cuisine, il faut un cadre spécial en vente chez les revendeurs. (EBR-7710(B)/(W)) Consulter le mode d'emploi de ce cadre ou se renseigner auprès du revendeur pour intégrer convenablement le four au meuble de cuisine. En ce qui concerne le montage de ce modèle de cadre, se référer au modèle de type B dans le mode d'emploi du cadre. Vous ne pourrez garantir la sécurité et la qualité de votre four que lorsque vous utilisez ce cadre.
- * Il ne faut pas installer le four dans un endroit où sont générées chaleur et moisissure (par exemple, près d'un four conventionnel), ni près des matières inflammables (ex., rideaux) pour éviter l'incendie.
- * Ne pas installer le four à proximité d'un endroit humide où il risque d'absorber l'humidité.
- * Ne pas ranger ou utiliser le four en plein air.
- * La prise murale doit être facilement accessible et située sur le côté droit ou gauche du four pour pouvoir enlever la fiche prise de courant en cas d'urgence.
- * La source d'alimentation à courant alternatif doit être 220 - 230V, 50Hz. Et cette source doit être équipée d'un fusible de ligne de distribution de 16A au minimum ou un disjoncteur de circuit de distribution de 16A au minimum.
- * Si vous ne voyez comment il faut exactement connecter votre four, veuillez contacter un électricien compétent.
- * S'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé et qu'il ne passe ni sous le four, ni sur toutes autres surfaces chaudes ou bords tranchants.
- * Ne pas faire immerger le cordon d'alimentation, ni la fiche de prise de courant dans l'eau.
- * Insérer la fiche de prise de courant profondément jusqu'à la racine de la prise murale, autrement, cette dernière risque d'atteindre un état de surchauffement ou prendre feu.
- * Ne pas brancher autre appareil que le four à une source d'alimentation équipée d'un seul fusible de ligne de distribution ou disjoncteur

de circuit de distribution. Sinon, le fusible ou le disjoncteur peut sauter ou le câblage intérieur peut devenir chaud et prendre feu.

- * Si vous branchez correctement la fiche de prise de courant dans une prise murale mais cette dernière s'en détache aussitôt, ou si le cordon d'alimentation est endommagé, renoncer donc à faire fonctionner votre four et contacter votre revendeur ou un service d'entretien agréé par SHARP.

En raison de la défektivité de la fiche de prise de courant, le cordon d'alimentation et la prise murale peuvent devenir très chauds et ainsi finir par prendre feu durant l'état de service ou engendrer un choc électrique.

- * Lors du débranchement de la fiche de prise de courant de la prise murale, vous devez vous servir d'une pince pour retirer la fiche, sinon le cordon d'alimentation sera également endommagé.

CONSEIL:

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.

Comment placer le pied du plateau tournant et le plateau tournant

1. Engager le pied du plateau tournant dans l'axe du plateau tournant comme indiqué sur la figure 1.

REMARQUE IMPORTANTE:

Installer le pied du plateau tournant de manière à ce que ses brides s'orientent vers le bas comme indiquées sur la figure 2.

2. Placer correctement le plateau tournant sur le pied du plateau tournant comme indiqué sur les figures 1 et 2.

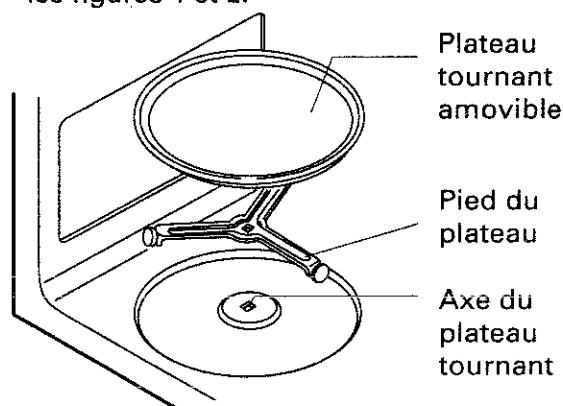


figure 1

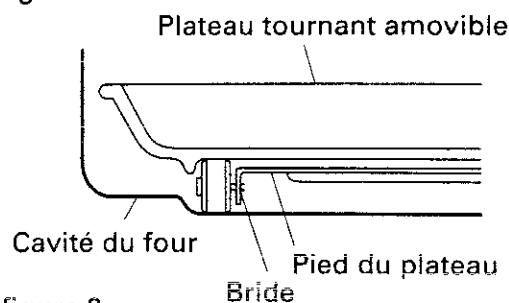
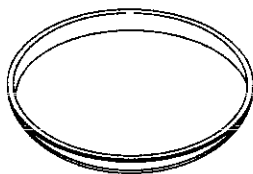


figure 2

ACCESSOIRES

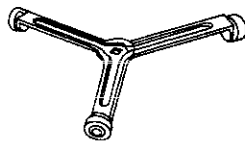
S'assurer que tous les accessoires suivants vous sont fournis:

- Plateau tournant amovible (NTNT-A048WRRO)



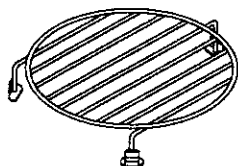
Le plateau tournant doit être laissé dans le four. Ne l'en sortir que pour le nettoyer.

- Pied du plateau (FROLPA060WRKO)



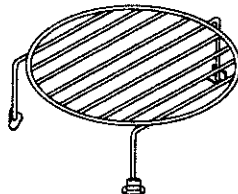
Le pied du plateau doit être toujours engagé dans l'axe du plateau du four.

- Trépied bas (FAMI-A038WRKO)



Ce trépied bas est utilisé pour le mode de cuisson par CONVECTION; le mode COMBINÉ, ou le mode au GRIL.

- Trépied haut (FAMI-A037WRKO)



Ce trépied haut est utilisé pour le mode de cuisson COMBINÉ, (le mode au GRIL à micro-ondes) ou le mode au GRIL.

- Notices et autres documents

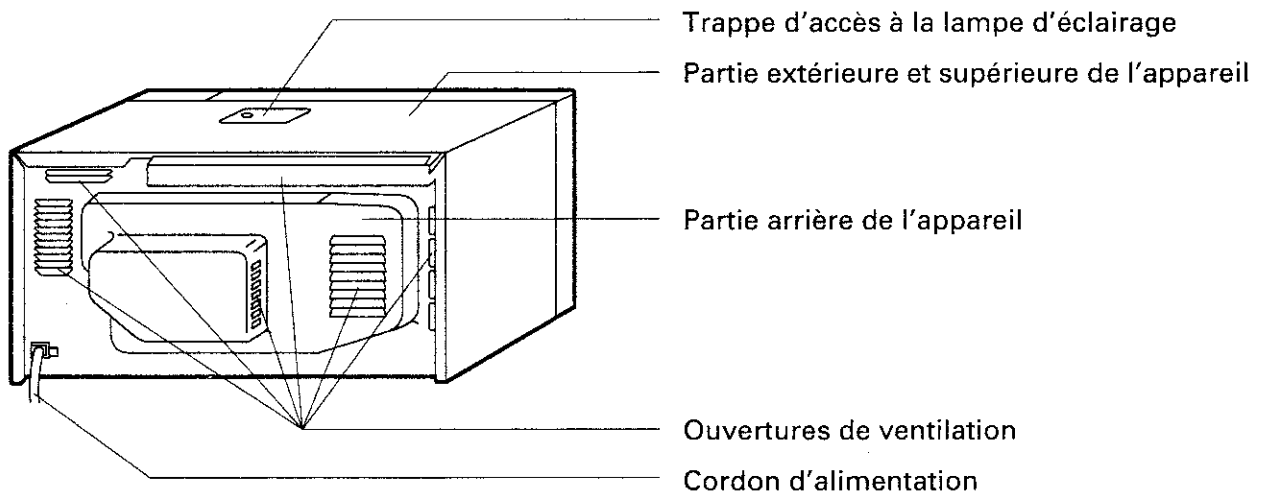
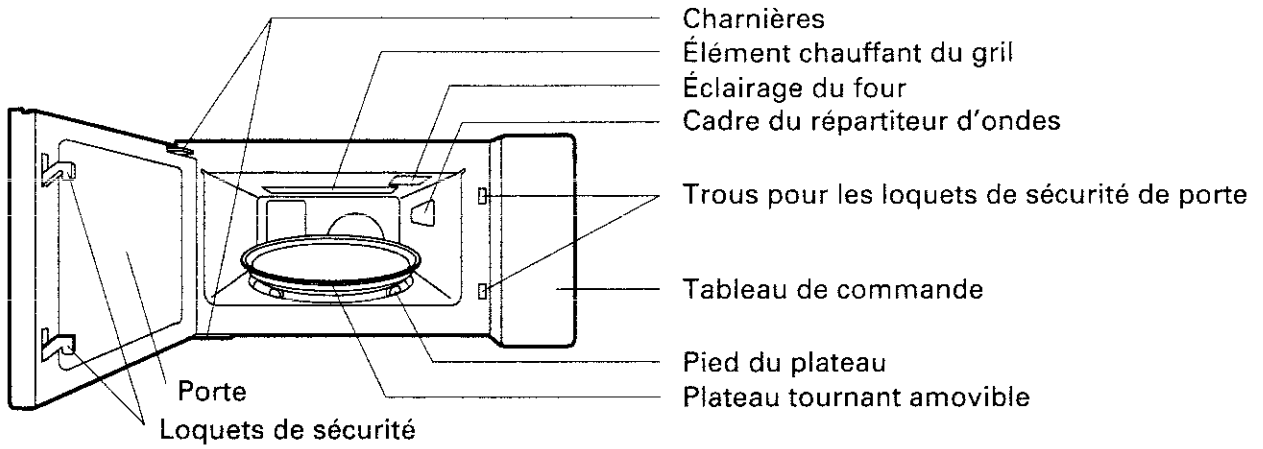
- Livre de recettes (TCADCA386WRRO)
- Mode d'emploi du four (TINS-A301WRRO)
- Carte de la Poste Fédérale Allemande (pour l'Allemagne seulement)

REMARQUES:

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

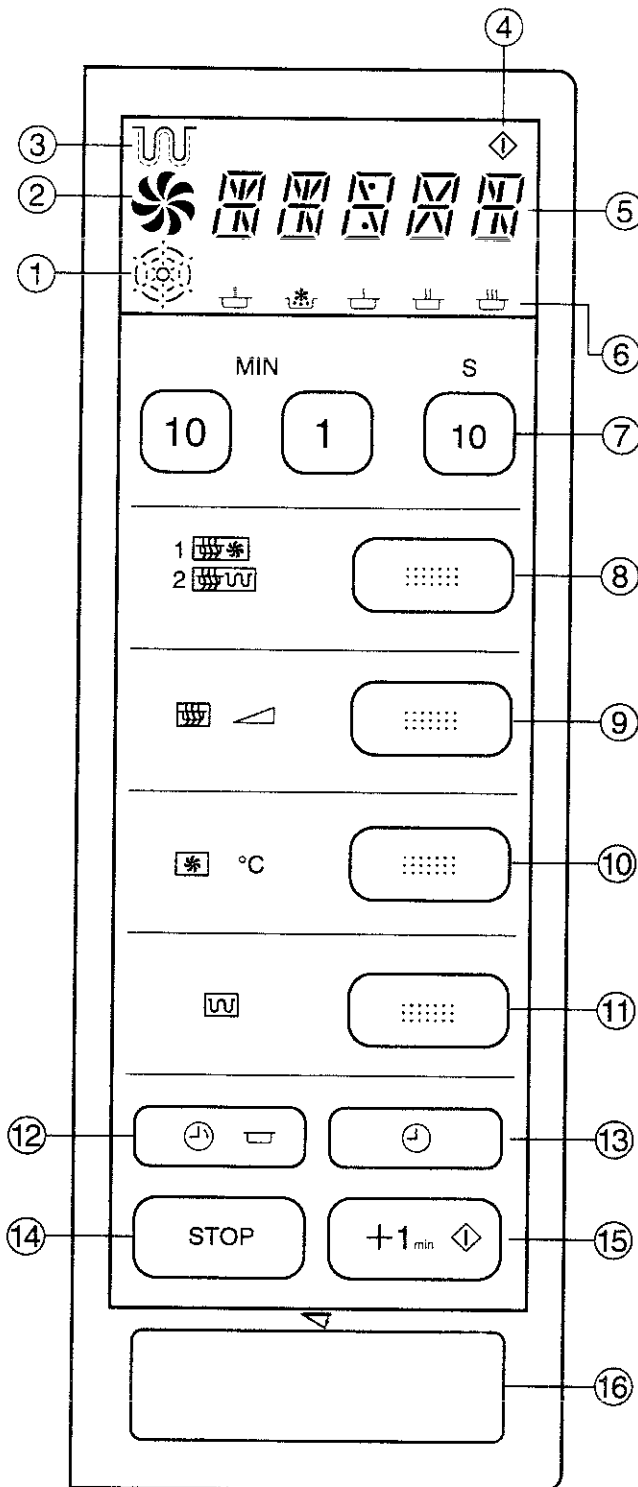
LES ORGANES ET COMMANDES DU FOUR

FOUR



FRANÇAIS

Tableau de commande à touches à effleurement



AFFICHAGE NUMÉRIQUE

1. Cuisson par micro-ondes
2. Cuisson par convection
3. Cuisson au gril
4. Cuisson en cours
Cet indicateur de cuisson montre l'état de cuisson des aliments en cours
5. Affichage numérique
6. Indicateur de NIVEAU DE PUISSANCE

TOUCHES D'OPERATION

7. Touches de réglage des TEMPS
8. Touche CUISSON COMBINÉE
9. Touche CUISSON PAR MICRO-ONDES
10. Touche CUISSON PAR CONVECTION
11. Touche CUISSON AU GRIL
12. Touche MINUTERIE/PAUSE
13. Touche HORLOGE
14. Touche ARRÊT (Le "STOP" signifie un "arrêt")
15. Touche MINUTE PLUS/DÉPART
16. 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 **0:00**. Les touches du tableau de commande sont maintenant opérationnelles.

Réglage de l'horloge ⌚

Votre four est équipé d'une horloge qui pourra être mise à l'heure.

L'horloge peut être réglée de deux manières différentes.

La différence entre les deux manières, c'est que l'horloge ainsi réglée affiche une heure différente.

Exemple: Il est 5 heures de l'après-midi.

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

Vous pouvez choisir d'afficher l'heure de deux manières différentes:

I. ⌚ x 1: **sur 12 heures** (c'est-à-dire de 1:00 à 12:59 avec indication AM et PM).
Pour cela, appuyez une fois sur HORLOGE au cours de l'étape 1.

II. ⌚ x 2: **sur 24 heures** (c'est-à-dire de 0:00 à 23:59).
Pour cela, appuyez deux fois sur HORLOGE au cours de l'étape 1.

* Exemple: Supposons que l'on veuille régler l'horloge pour 23 heures 35, c'est-à-dire selon le mode II.

Étape	Descriptions des opérations	Vous devez appuyer sur ces touches	Ces indications apparaîtront sur l'affichage.
1.	Choisir l'horloge sur 24 heures.	⌚ x 2	24H
2.	Ajuster les heures.	10 MIN 1 x 2 x 3	23
3.	Passer des heures aux minutes.	⌚	23 00
4.	Ajuster les minutes.	10 MIN 1 x 3 x 5	23 35
5.	Mettre l'horloge en marche.	⌚	23:35

NOTE:

1. EN CAS D'ERREUR COMMISE

Appuyez sur la touche ARRÊT (STOP) si vous faites une erreur au cours de la programmation.

2. CONTRÔLE DE L'HEURE QU'IL EST

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 qu'il est reste affichée tant que vous avez le doigt posé sur la touche.

3. EN CAS DE COUPURE DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

À la suite d'une coupure de l'alimentation électrique, 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.

4. REMISE DE L'HORLOGE À L'HEURE

Lorsque vous voulez remettre l'horloge à l'heure, suivez de nouveau le tableau mentionné ci-dessus.

5. EN CAS D'HORLOGE SUR 12 HEURES

Pour régler l'horloge sur 12 heures (12H), appuyez sur la touche HORLOGE (⌚) encore une fois à l'étape 1.

Arrêt STOP

La touche ARRÊT (STOP) sert à:

1. Effacer une erreur en cours de programmation.
2. Annuler le temps de cuisson programmé.
3. Arrêter momentanément le four en cours de cuisson.
4. Annuler un programme de cuisson en cours (appuyer 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 réglé, l'affichage : apparaîtra sur l'écran.


- | | |
|--|----------------------|
| I. Cuisson par MICRO-ONDES | III. Cuisson au GRIL |
| II. Cuisson par CONVECTION et Préchauffage du four | IV. Cuisson COMBINÉE |


Cuisson par MICRO-ONDES





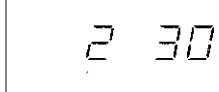






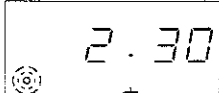


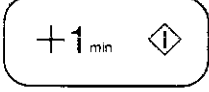
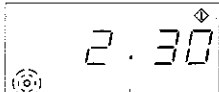
Vous avez le choix entre 5 allures de cuissons, avec possibilité de faire des PAUSES (puissance 0%).

APPELLATION	RÉGIME DE PUISSANCE	WATTS
 HIGH	FORT	100%
 MEDIUM HIGH	MOYEN-FORT	70%
 MEDIUM	MOYEN	50%
 MEDIUM LOW	MOYEN-FAIBLE	30%
 LOW	FAIBLE	10%
 HOLD	PAUSE	0%



Si vous dépassez le niveau de puissance souhaitée, continuez à appuyer sur la touche RÉGLAGE DE PUISSANCE () pour faire défiler de nouveau la série jusqu'au niveau voulu. Si aucune puissance n'est sélectionnée, le four se règle automatiquement sur FORT.

Pour faire une passe en cours de cuisson, appuyez sur la touche (MINUTERIE/PAUSE) (). Cette fonction est sans effet tant que le cycle de cuisson n'a pas démarré.

* Supposons que vous vouliez réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à allure MOYENNE. ()


Étape	Description des opérations	Vous devez appuyer sur ces touches	Ces indications apparaîtront sur l'affichage.				
1.	Entrez le temps de cuisson souhaité (2 minutes et 30 secondes)	<table border="0"> <tr> <td>MIN</td> <td>S</td> </tr> <tr> <td> x 2</td> <td> x 3</td> </tr> </table>	MIN	S	 x 2	 x 3	
MIN	S						
 x 2	 x 3						
2.	Choisissez un niveau de puissance souhaité (MOYEN).	<table border="0"> <tr> <td></td> <td> x 3</td> </tr> </table>		 x 3			
	 x 3						
3.	Commencez à cuire.						

NOTES:



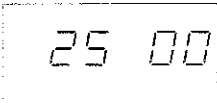

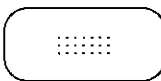

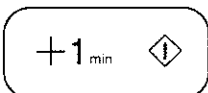

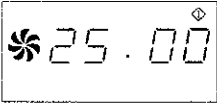
- L'ouverture de la porte four pendant la cuisson arrête automatiquement le compte à rebours. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur la touche () (MINUTE PLUS/DÉPART); le compte à rebours reprend.
- Si vous souhaitez cuire à pleine puissance, il n'est pas nécessaire de faire le réglage du niveau de puissance par la touche RÉGLAGE DE PUISSANCE ()

Cuisson par CONVECTION

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


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

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


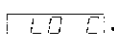
Étape	Description des opérations	Vous devez appuyer sur ces touches	Ces indications apparaîtront sur l'affichage
1.	Entrez le temps de cuisson souhaité (25 minutes).	 x 2  x 5 MIN	
2.	Programmez la température de cuisson (200°C).	 °C  x 3	
3.	Commencez à cuire.	 	

REMARQUE:

1. Température programmée:

En mode de cuisson par CONVECTION, vous pouvez vérifier la température que vous avez programmée en appuyant sur la touche CUISSON PAR CONVECTION ( °C). La température programmée reste affichée tant que vous avez le doigt posé sur la touche.

2. Température dans le four:

Pendant le préchauffage du four, vous pouvez connaître la température atteinte en appuyant sur la touche CUISSON PAR CONVECTION ( °C). La température à l'intérieur du four reste affichée tant que vous avez le doigt posé sur la touche. Si la température est inférieure à 40°C, l'affichage indique .



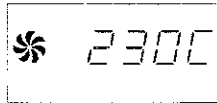
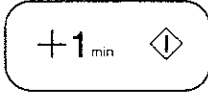

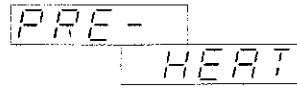
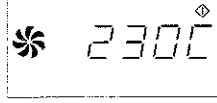
Préchauffage du four

Il n'est en général pas nécessaire de préchauffer. Toutefois, il est possible de préchauffer le four si vous souhaitez le faire pour certaines recettes spéciales.


Préchauffage

Il est possible de programmer uniquement le préchauffage du four.

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

Étape	Description des opérations	Vous devez appuyer sur ces touches	Ces indications apparaîtront sur l'affichage
1.	Programmez la température de préchauffage (230°C).	 °C  x 1	
2.	Mettez en marche le mode le préchauffage.	 	
	Lorsque le four atteint la température programmée, le signal sonore retentit quatre fois. Cette température du four est maintenue automatiquement pendant 15 minutes.		










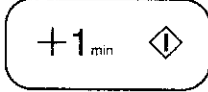




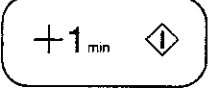



NOTE:

Pour régler la température, appuyez sur la touche CUISSON PAR CONVECTION ( °C) autant de fois qu'il faut pour apparaître la valeur souhaitée à l'affichage.

Préchauffage et cuisson

Vous pouvez programmer le four en combinant préchauffage et cuisson.

* **Exemple:** Supposons que vous vouliez préchauffer le four à 220°C, puis cuire des biscuits à 200°C pendant 15 minutes.

Étape	Descriptions des opérations	Vous devez appuyer sur ces touches.	Ces indications apparaîtront sur l'affichage.
1.	Programmez la température de préchauffage (220°C).	 °C  x 2	 220C
2.	Entrez le temps du cuisson souhaité (15 minutes).	MIN  x 1  x 5	 15 00
3.	Programmez la température de cuisson (200°C).	 °C  x 2	 200C
4.	Mettez en marche le mode le préchauffage.	 	PRE- HEAT
	Lorsque le four atteint la température programmée, le signal sonore retentit quatre fois. Cette température du four est maintenue automatiquement pendant 15 minutes.		 220C 
5.	Ouvrez la porte, placez votre préparation dans le four. Après cela, fermez la porte.		 15.00
6.	Commencez à cuire.	 	 15.00 

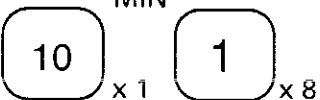
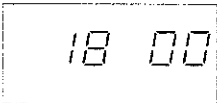


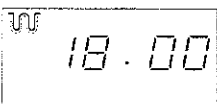
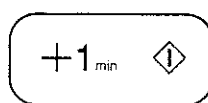
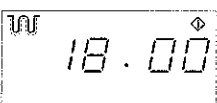
NOTE:

Si vous voulez préchauffer à la même température que la cuisson ultérieure, vous pouvez omettre l'étape 3 de la marche à suivre ci-dessus.

Cuisson au GRIL

Ce four permet de cuire les aliments au GRIL.



* **Exemple:** Supposons que vous vouliez cuire un bifteck pendant 18 minutes en mode de cuisson au GRIL. (Tournez le bifteck après deux tiers de temps de cuisson.)

Étape	Description des opérations	Vous devez appuyer sur ces touches	Ces indications apparaîtront sur l'affichage
1.	Entrez le temps de cuisson souhaité (18 minutes).	 MIN	
2.	Sélectionnez la fonction GRIL.	 	
3.	Mettez en marche le mode de cuisson au GRIL.		

NOTE: Pour la cuisson au grill ordinaire, l'usage du trépied haut est recommandé.

Cuisson COMBINÉE


Ce four permet la cuisson COMBINÉE, c'est-à-dire l'utilisation simultanée de deux modes de cuisson différents, ce qui présente l'avantage de raccourcir le temps de cuisson. La température de convection et la puissance des micro-ondes sont réglables indépendamment pour adapter la cuisson à divers types d'aliments.

SÉLECTION	PUISSANCE DES MICRO-ONDES (maximum)	TEMPÉRATURE DU FOUR (maximum)	ÉLÉMENT CHAUFFANT DU GRIL
CUISSON COMBINÉE 1 (MICRO-ONDES/CONVECTION) 1 	100% *	230°C **	Arrêt
CUISSON COMBINÉE 2 (MICRO-ONDES/GRIL) 2 	100% *	Arrêt	Marche

* Si vous voulez régler la puissance des micro-ondes:

- Appuyez sur la touche CUISSON PAR MICRO-ONDES ( .

** Si vous voulez régler la température du four:

- Appuyez sur la touche CUISSON PAR CONVECTION ( °C).

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

Étape	Description des opérations	Vous devez appuyer sur ces touches	Ces indications apparaîtront sur l'affichage
1.	Entrez le temps de cuisson souhaité (25 minutes).	MIN 10 x 2 1 x 5	25 00
2.	Introduisez le mode de cuisson COMBINÉE 1.	1 2 x 1	1 Une seconde plus tard. 230C
3.	Programmez la température de cuisson (180°C).	°C x 3	180C
4.	Choisissez un niveau de puissance souhaité (30%).	x 3	180C
5.	Commencez à cuire.	+1 min	25.00

NOTE:

1. En CUISSON COMBINÉE, il ne faut pas superposer deux plats dans le four.
2. En mode ou de cuisson COMBINÉE, vous pouvez vérifier la température que vous avez programmée en appuyant sur la touche CUISSON PAR CONVECTION (°C). La température programmée reste affichée tant que vous avez le doigt posé sur la touche.

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

Étape	Description des opérations	Vous devez appuyer sur ces touches	Ces indications apparaîtront sur l'affichage
1.	Entrez le temps de cuisson souhaité (25 minutes).	MIN 10 x 2 1 x 5	25 00
2.	Introduisez le mode de cuisson COMBINÉE 2.	1 2 x 2	2
3.	Choisissez un niveau de puissance souhaité (70%).	x 1	2
4.	Commencez à cuire.	+1 min	25.00

NOTE: En CUISSON COMBINÉE, il ne faut pas superposer deux plats dans le four.


PROGRAMMATION ENCHAINÉE

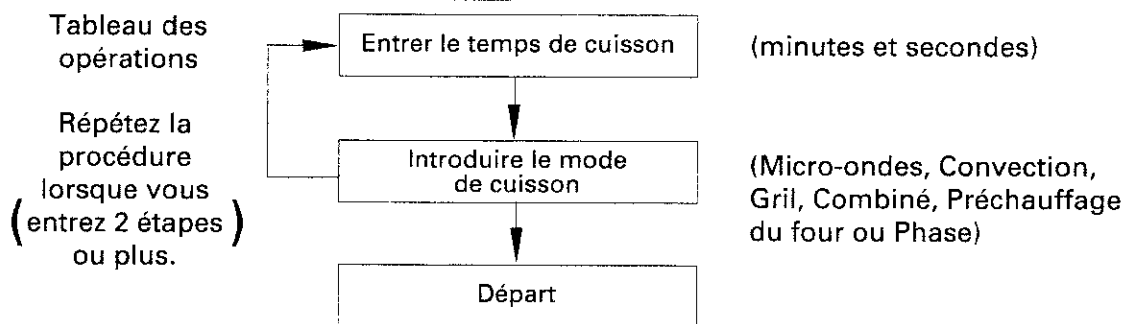
Vous pouvez programmer une succession de modes de cuisson différentes (qui consistent en modes de cuisson manuels) et cela, jusqu'à 4 programmes au maximum. Et vous pouvez commencer la cuisson avec votre four comme il est montré en bas. (Mode de cuisson par MICRO-ONDES, mode par CONVECTION, mode au GRIL, mode COMBINÉ, mode de PRÉCHAUFFAGE ou mode de PAUSE).

	Première phase	Deuxième phase	Troisième phase	Quatrième phase
Exemple 1	MICRO-ONDES	MICRO-ONDES	MICRO-ONDES	MICRO-ONDES
Exemple 2	MICRO-ONDES	PAUSE	MICRO-ONDES	
Exemple 3	MICRO-ONDES	Cuisson COMBINÉE		
Exemple 4	PRÉCHAUFFAGE	CONVECTION	CONVECTION	
Exemple 5	PRÉCHAUFFAGE	Cuisson COMBINÉE		
Exemple 6	Cuisson COMBINÉE	GRIL		


Vous lisez dans le livre de recettes des idées sur les possibilités offertes par cette fonction de programmation de plusieurs modes de cuisson successifs.



1) Operation

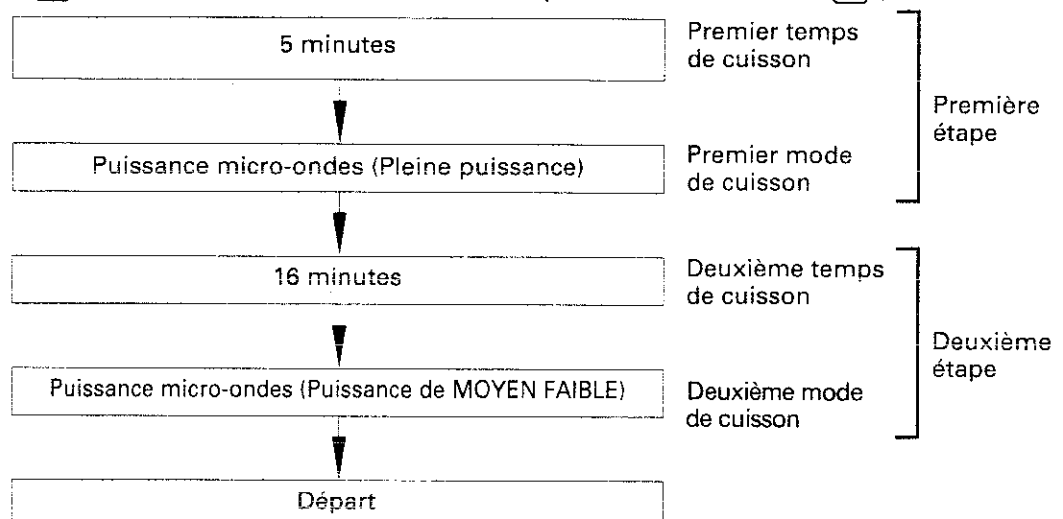
- ① Introduisez le temps de cuisson souhaité (temps nécessaires pour réchauffage, décongélation ou cuisson).
- ② Introduisez le mode de cuisson souhaité (Mode de cuisson par MICRO-ONDES, mode par CONVECTION, mode au GRIL, mode COMBINÉ, mode de PRÉCHAUFFAGE ou mode de PAUSE). Après cela, vous pouvez répéter ces procédures (① et ②) jusqu'à trois fois au maximum.
- ③ Appuyer sur la touche de départ ().



Comme avantage, le fonctionnement du four ne sera pas interrompu même lorsque vous programmez un nouveau temps ou mode au cours de la cuisson.


- Remarques:
1. Vous pouvez programmer jusqu'à 4 étapes au maximum.
 2. Si vous introduisez un mode parmi le mode de cuisson COMBINÉE, le mode au GRIL ou le mode par CONVECTION pendant la programmation enchaînée, votre séquence pourra être réduite à trois étapes.
 3. Si vous introduisez deux modes parmi le mode de cuisson COMBINÉE, le mode au GRIL ou le mode par CONVECTION pendant la programmation enchaînée, votre séquence pourra être réduite à deux étapes.
 4. La fonction de PAUSE () ne peut être programmée à la première étape.

2) Exemple: Supposons que vous vouliez cuire un aliment d'abord à pleine puissance pendant 5 minutes () puis à puissance MOYEN FAIBLE pendant 16 minutes ().




AUTRES FONCTIONS

Fonction "Minute Plus"

La fonction MINUTE PLUS vous permet de faire deux choses lorsque vous appuyez simplement sur la touche MINUTE PLUS/DÉPART () .

Vous pouvez:

(1) Mise en marche directe

En moins d'une minute après la cuisson, la fermeture de la porte du four, l'arrêt de la minuterie et l'appui sur la touche ARRÊT () .

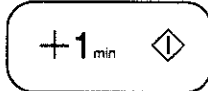
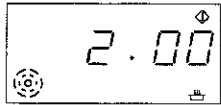
- Cuire un aliment à pleine puissance micro-ondes pendant un multiple d'une minute (60 secondes).


(2) Prolongement

Au cours de la cuisson


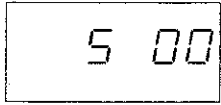


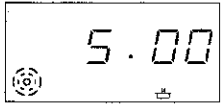
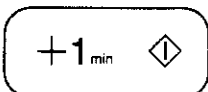
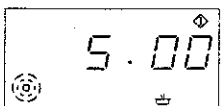
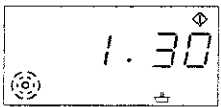
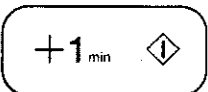
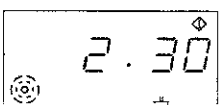
- Prolonger le temps de cuisson par unité d'une minute.


*Exemple (1): Supposons que vous vouliez cuire un aliment à pleine puissance pendant 2 minutes.

Étape	Description des opérations	Vous devez appuyer sur ces touches	Ces indications apparaîtront sur l'affichage.
1.	Commencez à cuire. (2 minutes puis)	 x 2	

Une fois que la cuisson commence, la minuterie comptera à rebours jusqu'à zéro et le signal sonore "bip-bip" retentira. Toutes les lampes d'indication s'éteindront et l'affichage montrera de nouveau l'heure qu'il est. Cependant, si l'horloge n'est pas réglé, l'affichage  apparaîtra sur l'écran.

*Exemple (2): Supposons que vous vouliez prolonger le temps de cuisson (5 minutes) par unité d'une minute.

Étape	Description des opérations	Vous devez appuyer sur ces touches	Ces indications apparaîtront sur l'affichage.
1.	Entrez le temps de cuisson souhaité (5 minutes).	 x 5	
2.	Choisissez un niveau de puissance souhaité (MOYEN-FORT).	  x 2	
3.	Commencez à cuire.		
La minuterie commencera à compter à rebours jusqu'à zéro.			
4.	Augmentez d'une minute.		
Le temps de cuisson augmentera d'une minute et l'affichage continuera à compter à rebours.			


Une fois que la minuterie arrive à zéro, le signal sonore "bip-bip" retentira. Toutes les lampes d'indication s'éteindront alors et l'affichage montrera de nouveau l'heure qu'il est. Cependant, si l'horloge n'est pas réglée, l'affichage  apparaîtra sur l'écran.

MINUTERIE/PAUSE


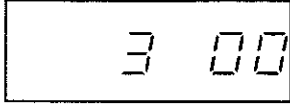


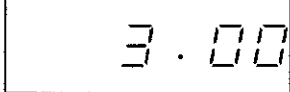
1. MINUTERIE



A part la fonction de la minuterie pour la programmation des modes de cuisson, vous pouvez vous servir de la minuterie pour chronométrer les temps des autres opérations qui n'ont aucun rapport avec la cuisson. Voici quelques exemples de ces opérations:

- Chronométrer le temps de cuisson des œufs à la coque sur une plaque chauffante conventionnelle.
- Chronométrer le temps de mise en réserve des plats cuits par micro-ondes.
- Vous rapeller le temps lorsque vous faites un coup de téléphone à longue distance.


Vous pouvez programmer n'importe quel temps jusqu'à 99 minutes et 90 secondes. Si vous voulez annuler le temps programmé de la minuterie pendant son comptage à rebours, appuyez tout simplement sur la touche ARRÊT () et l'affichage reviendra à l'indication de l'heure qu'il est.


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



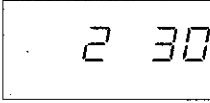





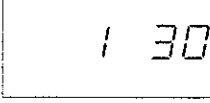


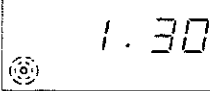


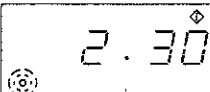
Étape	Description des opérations	Vous devez appuyer sur ces touches	Ces indications apparaîtront sur l'affichage.
1.	Programmez le temps de cuisson souhaité (3 minutes).	MIN  x 3	
2.	Mettez la minuterie en marche.	 	



Une fois que la minuterie arrive à zero, le signal sonore "bip-bip" retentira et l'affichage montera de nouveau l'heure qu'il est. Cependant, si l'horloge n'est pas réglé, l'affichage  :  apparaîtra sur l'écran.



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 puissance MOYEN 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.

Étape	Description des opérations	Vous devez appuyer sur ces touches	Ces indications apparaîtront sur l'affichage.
1.	Entrez le temps de chauffage souhaité (2 minutes et 30 secondes).	MIN S  x 2  x 3	
2.	Choisissez le niveau de puissance souhaité (MOYEN)	  x 3	
3.	Entrez le temps pour PAUSE (1 minute et 30 secondes).	MIN S  x 1  x 3	
4.	Choisissez la fonction PAUSE.	 	
5.	Commencez à cuire.	 	

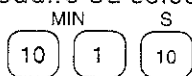
Une fois que la minuterie arrive à zero, le signal sonore "bip-bip" retentira et l'affichage montrera de nouveau l'heure qu'il est. Cependant, si l'horloge n'est pas réglé, l'affichage  :  apparaîtra sur l'écran.

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.

MÉTHODE PRATIQUE

Vous avez deux méthodes pour introduire ou sélectionner les éléments suivants:

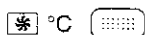
- le TEMPS



- le niveau de puissance



- la température de CONVECTION



La première méthode consiste à répéter l'action d'appuyer sur chaque touche et la deuxième consiste à continuer tout simplement à appuyer sur chaque touche jusqu'à ce que le temps voulu, le niveau de puissance ou la température soient affichés sur l'écran.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

PRÉCAUTION :

NE PAS UTILISER LES PRODUITS VENDUS DANS LE COMMERCE POUR LE NETTOYAGE DES FOURS CAR CERTAINS SONT TRÈS DÉCAPANTS OU ABRASIFS. LES TAMPONS DE RÉCURAGE 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.

Tableau de commande

On veillera à ce que le tableau de commande soit toujours propre. S'il devient sale, il se peut qu'il soit difficile d'entrer les données. Ouvrir la porte avant de nettoyer pour rendre les boutons de commande inopérants.

Nettoyer à l'aide d'un chiffon humecté d'eau. Éviter de mouiller abondamment le tableau. Ne pas utiliser de produit abrasif ou chimique qui pourraient endommager le tableau et rendre les boutons inutilisables.

Intérieur du four

- 1) Pour un nettoyage facile, essuyer 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, se servir alors de l'eau savonneuse et puis essuyer à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés.
- 2) S'assurer que l'eau savonneuse ou l'eau ne pénètre pas à travers les petits trous dans les parois. Sinon, elle risque de causer des dommages au four.
- 3) Ne pas se servir d'un aspirateur de type vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.

Plateau et trépied tournants

Enlever tout d'abord le plateau tournant et le pied du plateau du four. Puis, laver le plateau tournant et le pied du plateau au moyen de l'eau savonneuse. Enfin, essuyer le plateau tournant et le pied du plateau avec un chiffon doux et les mettre tous les deux sur l'égouttoir à vaisselle avant de les remettre en place.

Porte

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

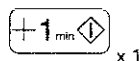
Trépied haut et trépied bas

Ces trépieds haut et bas devraient être tous lavés dans un détergent doux de vaisselle et séchés. Vous pouvez également laver ces pièces dans un lave-vaisselle.

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. La lampe d'éclairage du four s'allume-t-elle à l'ouverture de la porte? OUI _____ NON _____
3. Placez une tasse contenant environ 150ml d'eau dans le four et refermez la porte.
La lampe d'éclairage du four doit être éteinte si la porte est bien fermée). Programmez le four en cuisson par micro-ondes pendant 1 minutes à puissance maximum.



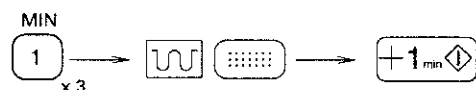
- A. La lampe d'éclairage du four s'allume-t-elle? OUI _____ NON _____
- B. Le plateau tournant tourne-t-il? OUI _____ NON _____
NOTE: Le plateau tournant peut tourner dans un sens ou dans l'autre. Cela n'a pas d'importance.
La ventilation est-elle normale? OUI _____ NON _____
- C. Au bout d'une minute, le signal sonore retentit-il et le témoin de cuisson s'éteint-il? OUI _____ NON _____
- D. L'eau se trouvant dans la tasse est-elle alors chaude? OUI _____ NON _____

4. Ressortez la tasse du four.
Programmez le four pour une cuisson à 180°C pendant 3 minutes.
Touches à utiliser:



- A. Au bout des trois minutes, l'intérieur du four est-il chaud? OUI _____ NON _____

5. Programmez le four pour une cuisson au GRIL avec tourne-broche (ROTISSOIRE) pendant 3 minutes.



- A. Au bout des 3 minutes, 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	:	220-230V, 50Hz, monophasé
Fusible/Disjoncteur	:	Fusible de ligne de distribution de 16 A au minimum/disjoncteur de circuit de distribution de 16 A au minimum
Consommation électrique	:	Micro-ondes : 1,5 kW
	:	Convection : 1,35 kW
	:	Grill : 2,35 kW au maximum
	:	Cuisson combinée : 2,8 kW
Puissance de sortie	:	Micro-ondes : 850 W (IEC 705)
	:	Élément chauffant par convection : 1,3 kW
	:	Élément chauffant du gril : 1,0 kW
Fréquence micro-ondes	:	2450MHz
Dimensions extérieures	:	550mm(L) × 312mm(H) × 491mm(P)
Dimensions de la cavité	:	381mm(L) × 205mm(H) × 375mm(P)
Volume de la cavité	:	29.3 litres
Eclairage du four	:	25W/220-230V
Uniformisation de cuisson	:	Par plateau tournant (ø 360mm)
Poids	:	24kg environ

INLEIDING

Waar de gebruiksaanwijzing voor dient

De gebruiksaanwijzing is bedoeld om u te wijzen op hetgeen de oven wel kan doen. Hij zal u helpen om het bedieningspaneel te begrijpen en alle functies van de oven. Hij leidt u langs alle verschillende kenmerken in gemakkelijke stappen.

Naast deze gebruiksaanwijzing kreeg u ook een kookboek speciaal voor uw oven. Deze gebruiksaanwijzing bevat echter alle informatie die u nodig heeft om te beginnen. Deze basis kookinformatie wordt aangevuld door meer gedetailleerde recepten in het kookboek en de ge-

bruiksaanwijzing en het kookboek zijn opgezet om samen te worden gebruikt.

BELANGRIJKE OPMERKING:

Raadpleeg a.u.b. eerst de gebruiksaanwijzing alvorens u iets met deze oven doet. Dit is voor uw eigen veiligheid en om er zeker van te zijn dat u uw nieuwe oven niet beschadigt.

Wij adviseren u deze gebruiksaanwijzingen op een veilige plaats te houden voor later gebruik.

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

ALGEMEEN – Op magnetronovens moet, terwijl ze werken, gelet worden. Te lange kooktijden en te grote capaciteit hebben oververhitting tot gevolg. Bij te sterke oververhitting kunnen uw levensmiddelen verbranden en er bestaat brandgevaar.

WAARSCHUWING – Om brand bij of schade aan de oven en brandwonden, elektrische schokken of letsel bij personen te vermijden:

Om brand te vermijden

- 1) **Algemeen** – Op magnetronovens moet, terwijl ze werken, gelet worden.
- 2) **Tijdens en vermogen** – Volg de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing en het meegeleverde SHARP kookboek zorgvuldig. Bij overschrijden van de aangegeven kooktijden en/of gebruik van een te hoge kookstand kan het voedsel oververhit raken en dan bestaat de kans op verbranden van het voedsel en schade aan uw oven. U dient extra op te passen bij het koken of verwarmen van voedsel met een hoog suiker- of vetgehalte zoals kerstpudding, gehakt-pastei of fruittaart.
- 3) **Gevaar op brand** – Mocht het voedsel verbranden of roken door een te hoge temperatuur, houd dan de ovendeur gesloten en haal de stekker uit het stopcontact of schakel de netspanning uit bij het zekeringskastje. Het voedsel kan vlam vatten en de oven beschadigd raken als u deze stappen niet neemt.
- 4) **Wegwerpbakjes** – Gebruik enkel materiaal dat geschikt is voor gebruik met de magnetronoven. Blijf in de buurt van de oven bij het opwarmen van voedsel in wegwerpbakjes, plastic, papier of ander ontvlambaar materiaal.
- 5) **Ventilatie** – Plaats niets in de buurt van de ventilatieopeningen dat vlam kan vatten door de hete lucht die uit de openingen komt.
- 6) **Metalen onderdelen** – Verwijder draadjes of metalen onderdelen zoals schroeven, metalen ringen of handvaten van het papier, ovencontainer of het voedsel. Zij kunnen hierdoor nl. gaan smelten of vlam vatten door elektrische ontlading.
- 7) **Olie en vet** – Gebruik nooit olie en vet voor frituren. Het is nl. niet mogelijk de temperatuur te regelen waardoor oververhitting plaatsvindt en het voedsel vlam kan vatten.
- 8) **Popcorn** – Tenzij u een speciaal daarvoor geschikte magnetron heeft mag u popcorn nooit in de magnetron bereiden daar dit gevaarlijk is en de resultaten telkeurstellend zijn. Gebruik geen olie tenzij de fabrikant dit uitdrukkelijk vermeld en verhit de popcorn nooit langer dan aanbevolen wordt.
- 9) **Laten staan van voedsel** – Laat geen voedsel of iets anders achter in de oven zelfs wanneer deze niet in gebruik is.
- 10) **Afdekplaatje (voor golfgeleider)** – Veeg na elk gebruik de afdekking van de golfgeleider aan de rechterkant van de oven met een zachte vochtige doek af om spetters weg te halen. Als er vet achterblijft op het afdekplaatje voor de golfgeleider kan het de volgende keer bij gebruik van de oven oververhit raken en beginnen te roken en kan zelfs vlam vatten.