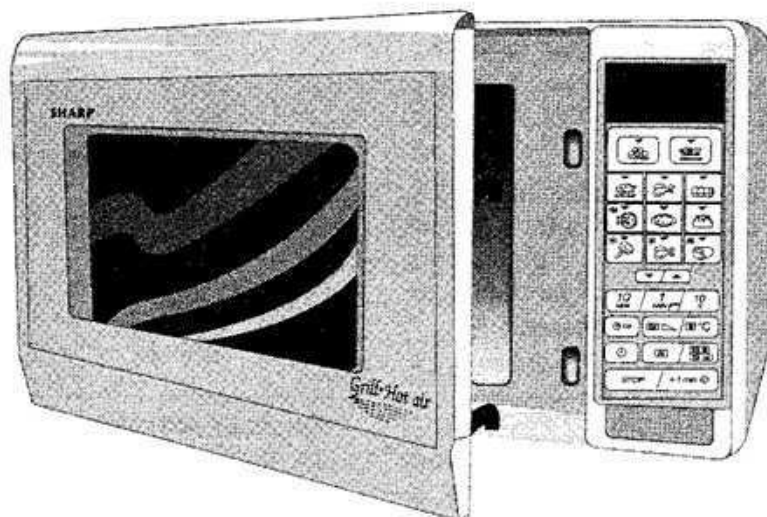


# SHARP

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



## R-7A55(B)/(W)

|           |                                                                                                                                                                                                                     |                             |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>D</b>  | <b>BEDIENUNGSANLEITUNG</b><br>Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten.<br>MIKROWELLENGERÄT FÜR DEN HAUSGEBRAUCH | Seite<br><b>1/D-1</b>       |
| <b>F</b>  | <b>MODE D'EMPLOI</b><br>Ce mode d'emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d'utiliser votre four à micro-ondes.<br>FOUR A MICRO-ONDES POUR L'USAGE DOMESTIQUE                | Page<br><b>19/F-1</b>       |
| <b>NL</b> | <b>GEbruIKSAANWIJZING</b><br>Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt.<br>MAGNETRONOVEN VOOR HUISELIJK GEBRUIK                                 | Bladzijde<br><b>37/NL-1</b> |
| <b>I</b>  | <b>MANUALE D'ISTRUZIONI</b><br>Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno.<br>FORNO A MICROONDE PER USO DOMESTICO                                                  | Pagina<br><b>55/I-1</b>     |
| <b>E</b>  | <b>MANUAL DE INSTRUCCIONES</b><br>Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno.<br>HORNO MICROONDAS PARA EL HOGAR                                                       | Pàgina<br><b>73/E-1</b>     |

**1000W(IEC 705)**

DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

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 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.

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

NL

**Waarschuwing**

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

Dit apparaat voldoet aan de vereiste EN 55014, 02. 1987.

I

**Avvertenza:**

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

Questo apparecchio è stato prodotto in conformità alla 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 con 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 MISMO DISPONE DE LOS ELEMENTOS ANTIPARASITARIOS NECESARIOS PARA CUMPLIR CON LOS LIMITES ESTABLECIDOS, SIENDO SU LOCALIZACION:

| COMPONENTES<br>SUPRESORES DE RUIDO | IDENTIFICACION | LOCALIZACION                                    |
|------------------------------------|----------------|-------------------------------------------------|
| UNIDAD DE FILTRO<br>DE RUIDO       | FPWBFA276 WREO | CERCA DEL CABLE DE LA<br>FUENTE DE ALIMENTACION |

## **D INHALT**

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE ..... | D-1 |
| AUFSTELLANWEISUNGEN .....          | D-3 |
| ZUBEHÖR .....                      | D-3 |
| BEZEICHNUNG DER BAUTEILE .....     | D-4 |
| VOR INBETRIEBNAHME .....           | D-5 |

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| MANUELLER BETRIEB .....           | D-6  |
| AUTOMATIKPROGRAMME .....          | D-10 |
| ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN ..... | D-15 |
| REINIGUNG UND PFLEGE .....        | D-17 |
| FUNKTIONSPRÜFUNG .....            | D-18 |
| TECHNISCHE DATEN .....            | D-18 |

## **F TABLE DES MATIÈRES**

|                                               |     |
|-----------------------------------------------|-----|
| INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE<br>SECURITE ..... | F-1 |
| INSTALLATION .....                            | F-3 |
| ACCESSOIRES .....                             | F-3 |
| LES ORGANES .....                             | F-4 |
| MISE EN SERVICE .....                         | F-5 |

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| FONCTIONNEMENT MANUEL .....        | F-6  |
| FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE .....   | F-10 |
| AUTRES FONCTIONS .....             | F-15 |
| ENTRETIEN ET NETTOYAGE .....       | F-17 |
| AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR ..... | F-18 |
| FICHE TECHNIQUE .....              | F-18 |

## **NL INHOUDSOPGAVE**

|                                            |      |
|--------------------------------------------|------|
| BELANGRIJKE<br>VEILIGHEIDSMATREGELEN ..... | NL-1 |
| INSTALLATIE .....                          | NL-3 |
| TOEBEHOREN .....                           | NL-3 |
| NAMEN VAN ONDERDELEN .....                 | NL-4 |
| ALVOORENS IN GEBRUIK TE NEMEN .....        | NL-5 |

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| BEDIENING MET DE HAND .....    | NL-6  |
| AUTOMATISCHE BEDIENINGEN ..... | NL-10 |
| ANDERE HANDIGE KENMERKEN ..... | NL-15 |
| ONDERHOUD EN REINIGEN .....    | NL-17 |
| IN GEVAL VAN STORINGEN .....   | NL-18 |
| SPECIFICATIES .....            | NL-18 |

## **I INDICE**

|                                                |     |
|------------------------------------------------|-----|
| ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA<br>SICUREZZA ..... | I-1 |
| INSTALLAZIONE .....                            | I-3 |
| ACCESSORI .....                                | I-3 |
| NOME DELLE PARTI .....                         | I-4 |
| PRIMA DI USARE IL FORNO .....                  | I-5 |

|                                            |      |
|--------------------------------------------|------|
| OPERAZIONI MANUALI .....                   | I-6  |
| OPERAZIONI AUTOMATICHE .....               | I-10 |
| ALTRE CARATTERISTICHE<br>CONVENIENTI ..... | I-15 |
| MANUTENZIONE E PULIZIA .....               | I-17 |
| DIAGNOSTICA .....                          | I-18 |
| DATI TECNICI .....                         | I-18 |

## **E INDICE**

|                                               |     |
|-----------------------------------------------|-----|
| MEDIDAS IMPORTANTES DE<br>SEGURIDAD .....     | E-1 |
| INSTALACION .....                             | E-3 |
| ACCESORIOS .....                              | E-3 |
| NOMBRE DE LAS PIEZAS .....                    | E-4 |
| ANTES DE LA PUESTA EN<br>FUNCIONAMIENTO ..... | E-5 |

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| OPERACIONES MANUALES .....         | E-6  |
| OPERACIONES AUTOMATICAS .....      | E-10 |
| OTRAS FUNCIONES CONVENIENTES ..... | E-15 |
| LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO .....     | E-17 |
| LOCALIZACION DE AVERIAS .....      | E-18 |
| ESPECIFICACIONES .....             | E-18 |

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

## Merkblatt für den Käufer

Sehr geehrte Damen und Herren,

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

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

**SHARP MANUFACTURING CO. OF UK.**  
**SHARP HOUSE**  
**WREXHAM**  
**CLWYD LL12 0PG**  
**UNITED KINGDOM**



Mr T. M. Williams,  
 Senior General Manager  
 (Firmenstempel / Unterschrift)

Allgemeingenehmigung  
 nach dem Gesetz über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten  
 vom 11. Dezember 1991

### §1

Aufgrund des §3 des Gesetzes über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten (HFrG) vom 9. August 1949 (WiGBIS 235), geändert durch Artikel 135 des Einführungsgesetzes zum Gesetz über Ordnungswidrigkeiten (EGOWiG) vom 24. Mai 1968 (BGBl. I S. 303, 538) und durch Artikel 4 Abs. 10 des Gesetzes zur Neustrukturierung des Post- und Fernmeldewesens und der Deutschen Bundespost (PostStruktG) vom 08. Juni 1989 (BGBl. I S. 1026, 1049), wird für den Betrieb von Mikrowellenherden, deren Arbeitsfrequenz auf einer ISM-Frequenz liegt, eine Allgemeingenehmigung erteilt.

### §2

Zur Vermeidung von Funkstörungen müssen die Mikrowellenherde den Technischen Vorschriften des Bundesamtes für Post und Telekommunikation für die Funkentstörung von Mikrowellenherden\* (212TV 1) entsprechen, vom Bundesamt für Zulassungen in der Telekommunikation (BZT) zugelassen und zum Nachweis der Zulassung beziehungsweise der Einhaltung der genannten Technischen Vorschriften mit einer BZT-Zulassungsnummer gekennzeichnet sein. Zur Information der Betreiber ist den Mikrowellenherden ein Doppel der Zulassungsurkunde oder ein Merkblatt gemäß Anhang beizufügen.

### §3

Die Allgemeingenehmigung gilt unter folgender Bedingung und Auflage:

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

### §4

Verursachen Mikrowellenherde, die den Bedingungen des §2 entsprechen, in besonderen Fällen Funkstörungen, so behält sich das Bundesamt für Post und Telekommunikation vor, unter Beteiligung der Betroffenen Maßnahmen zur Beseitigung der Funkstörungen an dem verursachenden Mikrowellenherd oder an der gestörten Empfangsanlage oder an beiden anzuordnen.

Bei Funkstörungen werden Messungen am Aufstellungsort unter Betriebsbedingungen durchgeführt. Diese Messungen stimmen nicht immer mit den Meßbedingungen für die Typprüfung serienmäßig hergestellter Mikrowellenherde überein.

### §5

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

### §6

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

### §7

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

### §8

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

Hinweise:

Die mit Anlage 1 zur AmtsblVfG 243/1991 veröffentlichte Allgemeingenehmigung für Geräte der Grenzwertklasse B gilt weiter. Mikrowellenherde, die den Anforderungen der Allgemeingenehmigung nach Anlage 1 zur AmtsblVfG 243/1991 entsprechen, sind entweder mit dem Funkschutzzeichen des Verbandes Deutscher Elektrotechniker oder mit einer Bescheinigung des Herstellers oder Importeurs zu versehen.

Die BZT-Zulassungsnummer erteilt das

Bundesamt für Zulassungen in der Telekommunikation  
 Postfach 30 50  
 W-6600 Saarbrücken

# INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

## AVERTISSEMENT

### Pour éviter tout danger d'incendie

1. Vous devez surveiller le four lorsqu'il est en fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur inflammation.
2. Dans le cas où le four doit être installé à l'intérieur d'un placard de cuisine, vous devez utiliser le cadre EBR-4500(B)/(W) approuvé par SHARP. Ce bâti est disponible chez le revendeur. Reportez-vous aux instructions d'installation du cadre, ou demandez au revendeur comment procéder. Seule l'utilisation de ce cadre garantira la sûreté et la qualité du produit.
3. La prise secteur doit être facilement accessible de manière que le fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.
4. La tension d'alimentation doit être égale à 220-230 V, 50 Hz et le circuit doit être équipé d'un fusible de 16 A minimum, ou d'un disjoncteur également de 16 A minimum.
5. Nous conseillons d'alimenter ce four à partir d'un circuit électrique indépendant.
6. Ne placez pas le four dans un endroit où la température est élevée, par exemple auprès d'un four conventionnel.
7. Ne placez pas ce four dans un endroit où l'humidité est élevée ou encore, dans un endroit où l'humidité peut se condenser.
8. Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.
9. Si les aliments que chauffe le four viennent à fumer, **N'OUVREZ PAS LA PORTE**. Mettez le four hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et attendez que la fumée se soit dissipée. Ouvrir le four alors que les aliments fument peut entraîner leur inflammation.
10. N'utilisez que des recipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Reportez-vous aux conseils qui sont donnés dans le livre de recette.
11. Surveillez le four lorsque vous utiliser des récipients en matière plastique à jeter, des récipients en papier ou tout autre récipient pouvant s'enflammer.
12. Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four, le plateau tournant et le pied du plateau après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.
13. Ne placez pas des produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation.

14. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
15. Retirez toutes les étiquettes, fils, etc. métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique qui à son tour peut produire un incendie.
16. N'utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer.
17. Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.
18. Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four.
19. Vérifiez les réglages après mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement.
20. Lisez et utilisez ce mode d'emploi et le livre de recette qui l'accompagne.

### Pour éviter toute blessure

1. N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant tout emploi du four.
  - a) La porte: assurez-vous qu'elle ferme correctement, qu'elle ne présente pas de défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.
  - b) Les charnières et les loquets de sécurité: assurez-vous qu'ils ne sont ni endommagés ni desserrés.
  - c) Le joint de porte et la surface de contact: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
  - d) L'intérieur de la cavité et la porte: assurez-vous qu'ils ne sont pas cabossés.
  - e) Le cordon d'alimentation et sa prise: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
2. Ne tentez pas de réparer le four. Le four doit être réparé par un technicien d'entretien agréé par SHARP.
3. Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifiez pas les loquets de sécurité de la porte.
4. N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.
5. Évitez les accumulations de graisse sur le joint de porte et la surface de contact du joint.
6. Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de connaître les précautions que vous devez prendre lors de l'utilisation du four.

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

1. Dans aucun cas vous ne devez déposer la carrosserie extérieure du four.
2. N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d'aération. Si un liquide pénètre dans le four, mettez-le immédiatement hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et adressez-vous à un technicien d'entretien agréé par SHARP.
3. Ne plongez pas la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur de la table ou du meuble sur lequel est posé le four.
5. Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées.
6. Ne tentez pas de remplacer vous-même la lampe du four et ne laissez personne d'autre qu'un électricien agréé par Sharp faire ce travail.  
Si la lampe du four grille, adressez-vous au revendeur ou à un agent d'entretien agréé par SHARP.
7. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, faites-le remplacer par un agent d'entretien agréé par SHARP.

### ***Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine***

1. N'utilisez jamais aucun récipient scellé. Retirez les rubans d'étanchéité et le couvercle avant tout utilisation d'un tel récipient. Un récipient scellé peut exploser en raison de l'augmentation de pression et ce, même après que le four a été mis hors service.
2. Mettez l'eau à bouillir dans un récipient à large ouverture de manière que les bulles puissent s'échapper. Nous vous conseillons d'introduire une tige en verre, ou un ustensile similaire, dans le liquide de manière à éviter son ébullition soudaine qui pourrait entraîner des éclaboussures.
3. Ne cuisez pas les œufs dans leur coquille. Ils peuvent exploser. Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc afin d'éviter qu'ils n'exploient. Retirez la coquille des œufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.
4. Percez la peau des aliments tels que les pommes de terre et les saucisses avant de les cuire, car ils peuvent exploser.

### ***Pour éviter toute brûlure***

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

éviter toute brûlure.

2. Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage.
3. Tenez-vous éloigné du four au moment où vous ouvrez sa porte de manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur.
4. Après avoir réchauffé des aliments farcis, coupez-les en tranches de manière que la vapeur qu'ils contiennent s'échappe de façon à éviter toute brûlure.
5. Remuez les aliments que contient le récipient et vérifiez leur température avant de les servir à un bébé, un jeune enfant ou une personne âgée de façon à éviter toute brûlure.
6. Etant donné que la température de la porte du four peut atteindre une valeur élevée pendant la cuisson d'un aliment, posez le four sur une surface telle que la partie inférieure du four se trouve au moins à 85 cm du sol. Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four de façon qu'ils ne se brûlent pas.
7. Etant donné que, pendant la cuisson au gril, la cuisson combinée et le fonctionnement automatique du four, sa porte, sa carrosserie extérieure, son panneau arrière, sa cavité, ses ouïes de ventilation, ses accessoires et les plats qu'il contient deviennent très chaud, ne touchez pas ces pièces. Attendez qu'elles soient refroidies avant de les nettoyer.

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

1. Les enfants ne doivent se servir du four que sous la surveillance d'un adulte.
2. Empêchez qu'ils ne s'appuient sur la porte du four. Ne les laissez pas jouer avec le four qui n'est pas un jouet.
3. Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité telles que: l'usage d'un porte-récipient, le retrait avec précaution des produits d'emballage des aliments. Vous devez leur dire de porter une attention particulière aux emballages (par exemple, ceux qui sont destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.

### ***Autres avertissements***

1. Vous ne devez pas modifier le four.
2. Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement.
3. Ce four a été conçu pour la préparation d'aliments et ne doit être utilisé que pour leur cuisson. Il n'a pas été étudié pour un usage commercial ou scientifique.

**ATTENTION** - Pour assurer un fonctionnement sans défaillance et éviter tout dommage.

1. Ne mettez pas le four en service s'il ne contient rien, faute de quoi vous endommageriez le four.
2. Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière autochauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager le plateau tournant et le pied du plateau. Le temps de préchauffage précisé dans le livre de cuisine ne doit pas être dépassé.
3. N'utilisez aucun ustensile métallique car ils réfléchissent les micro-ondes et peuvent provoquer un arc électrique. Ne tentez pas de cuire ou de réchauffer les aliments dans une boîte de conserve.
4. N'utilisez que le plateau tournant et le pied du plateau conçus pour ce four.
5. Pour éviter de casser le plateau tournant:
  - (a) Avant de nettoyer le plateau tournant, laissez-le refroidir.
  - (b) Ne placez pas les aliments directement sur le plateau tournant.
  - (c) Ne placez pas des aliments chauds ou un plat chaud sur le plateau tournant lorsqu'il est froid.
  - (d) Ne placez pas des aliments froids ou un plat froid sur le plateau tournant lorsqu'il est chaud.

6. Si le four est encore chaud en raison d'une utilisation précédente de la cuisson au gril, de la cuisson combinée ou de son fonctionnement automatique, n'employez aucun récipient en matière plastique car ils pourraient fondre. Sauf indication précise du fabricant, les récipients en matière plastique ne doivent pas être utilisés pour la cuisson dans les conditions mentionnées ici.
7. Ne posez aucun objet sur la carrosserie du four pendant son fonctionnement.

## REMARQUES

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

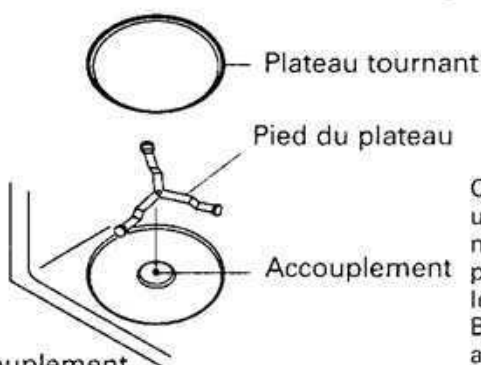
## INSTALLATION

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

## ACCESSOIRES

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

- Plateau tournant (NTNTA059WRE0)
- Pied du plateau (FROLPA063WRK1)
- Trépied haut (FAMI-A067WRK0/ FAMI-A072WRK0)
- Trépied bas (FAMI-A075WRK0)
- Livre de recette (TCADCA500WRR0)
- Mode d'emploi (TINS-A412WRR0)
- Etiquette de menu  
R-7A55(B): TLABMA370WRR0  
R-7A55(W): TLABMA372WRR0



Trépied bas



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

Trépied haut



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

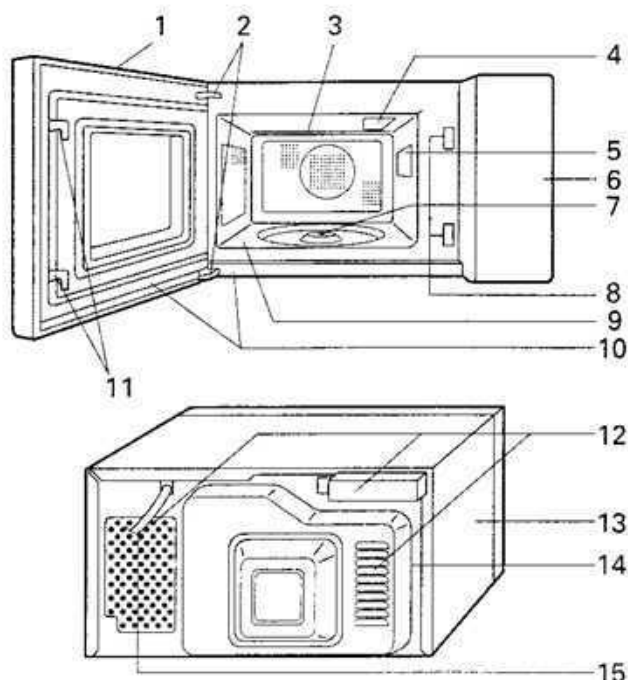
1. Placez le pied du plateau sur l'accouplement.
2. Placez le plateau tournant sur le pied du plateau.

### REMARQUES:

- \* Lorsque vous passez une commande d'accessoires, veuillez mentionner au revendeur ou au 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 est indiqué sur la couverture de ce mode d'emploi du four.

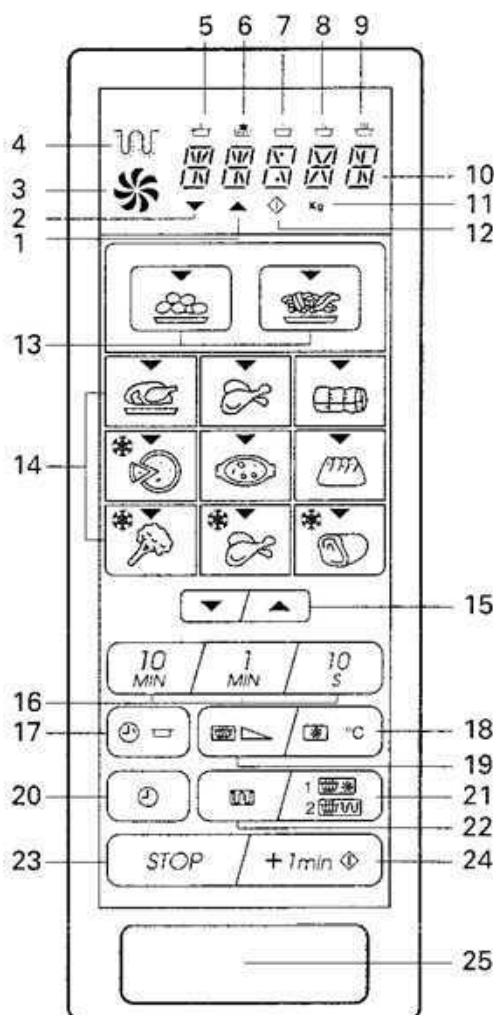
# LES ORGANES

## FOUR



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

## TABLEAU DE COMMANDE



## TABLEAU DE COMMANDE ET TEMOINS

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

1. Témoin PLUS
  2. Témoin MOINS
  3. Témoin de CUISSON PAR CONVECTION
  4. Témoin du GRIL
  5. FAIBLE
  6. MOYEN-FAIBLE
  7. MOYEN
  8. MOYEN-FORT
  9. FORT
  10. Affichage numérique
  11. Témoin de POIDS
  12. Cuisson en cours
- Cet indicateur signale que la cuisson est en cours.

## TOUCHES D'OPERATION

13. Touche POMME DE TERRE
14. Touches ACTION INSTANTANEE
15. Touches MOINS(▼)/PLUS(▲)
16. Touches de réglage des TEMPS
17. Touche MINUTERIE/PAUSE
18. Touche CUISSON PAR CONVECTION
19. Touche MICRO-ONDES
20. Touche REGLAGE DE L'HORLOGE
21. Touche CUISSON COMBINEE
22. Touche GRIL
23. Touche ARRÊT
24. Touche MINUTE PLUS/DEPART
25. 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 ARRET ( **STOP** ).
  - \* L'affichage indique **: :**.
- 3) Réglez l'horloge comme suit.

## REGLAGE DE L'HORLOGE ⌚

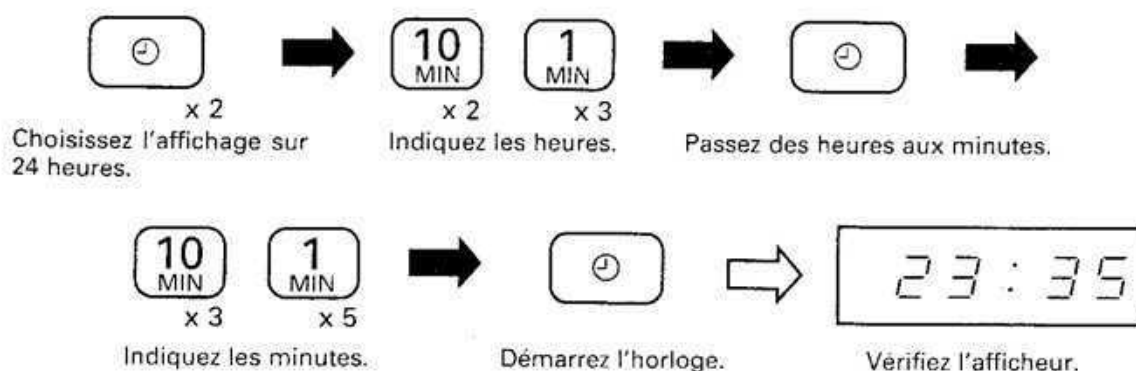
L'horloge a deux modes d'affichage: sur 12 heures ou sur 24 heures.

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

Exemple: 5 heures de l'après-midi

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

Exemple: Pour régler l'horloge sur 23 heures 35 minutes avec l'affichage sur 24 heures.



### REMARQUES:

1. Appuyez sur la touche ARRET ( **STOP** ) si vous faites une erreur au cours de la programmation.
2. 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. Si le four a été débranché, l'affichage indique **88:88** en chiffres clignotants (si cela se produit en cours de cuisson, la programmation de cuisson est annulée). Il vous suffit de remettre l'horloge à l'heure pour pouvoir ensuite réutiliser normalement le four.
4. Lorsque vous voulez remettre l'horloge à l'heure, procédez comme indiqué ci-dessus.

### UTILISATION DE LA TOUCHE ARRET **STOP**

La touche ARRET ( **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 (appuyez sur la touche à deux reprises).

# FONCTIONNEMENT MANUEL

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

## CUISSON PAR MICRO-ONDES

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

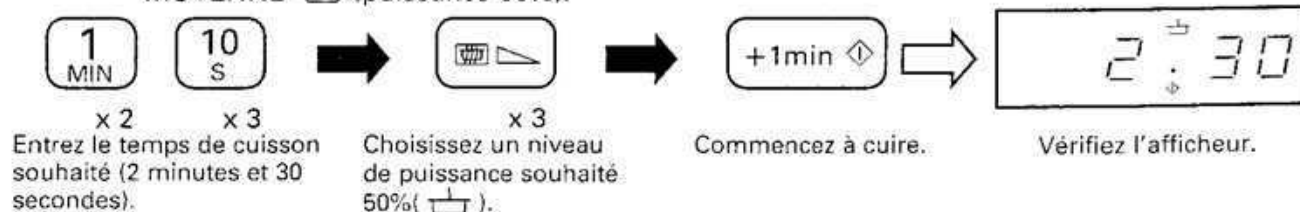
| APPELLATION               |  | RÉGIME DE PUISSANCE | WATTS |
|---------------------------|--|---------------------|-------|
| FORT (HIGH)               |  | 100%                | 1000  |
| MOYEN-FORT (MEDIUM HIGH)  |  | 70%                 | 700   |
| MOYEN (MEDIUM)            |  | 50%                 | 500   |
| MOYEN-FAIBLE (MEDIUM LOW) |  | 30%                 | 300   |
| FAIBLE (LOW)              |  | 10%                 | 100   |
| PAUSE (HOLD)              |  | 0%                  | 0     |

### REMARQUES:

Si vous dépassez la puissance que vous désirez utiliser, continuez d'appuyer sur la touche MICRO-ONDES () jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré soit à nouveau atteint.

Si vous ne choisissez aucun niveau de puissance, c'est le niveau FORT (puissance 100%) qui est automatiquement sélectionné.

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



### REMARQUE:

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.

## CUISSON PAR CONVECTION

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

De la même manière que pour le réglage du niveau de puissance de la cuisson par micro-ondes, faites 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.



### REMARQUES:

#### 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 le four. Toutefois, il est possible de 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.



Programmez la température de préchauffage (230°C).

Mettez en marche le mode le préchauffage.

Vérifiez l'afficheur.

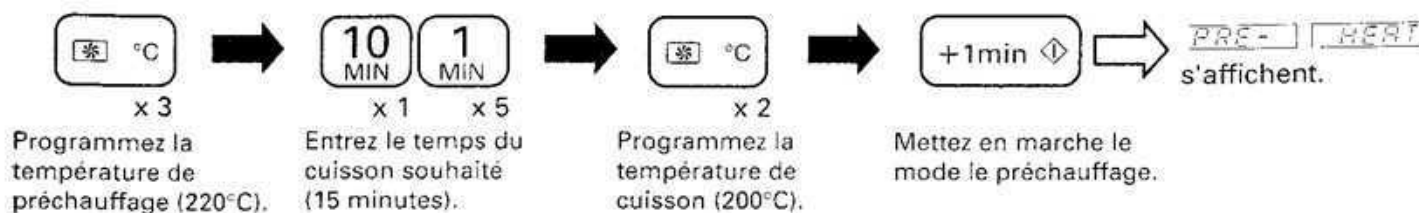
### REMARQUES:

1. Lorsque le four atteint la température programmée, le signal sonore retentit quatre fois. Cette température du four est maintenue automatiquement pendant 15 minutes.
2. Pour régler la température, appuyez sur la touche CUISSON PAR CONVECTION ( °C ) autant de fois qu'il faut pour faire 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. Placez les aliments dans le four après préchauffage.

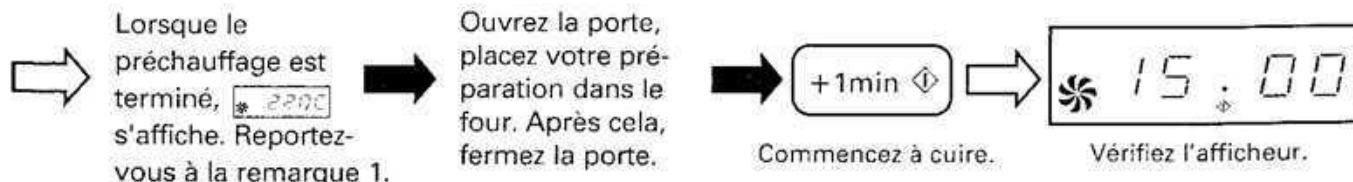


Programmez la température de préchauffage (220°C).

Entrez le temps du cuisson souhaité (15 minutes).

Programmez la température de cuisson (200°C).

Mettez en marche le mode le préchauffage.



Lorsque le préchauffage est terminé, 220°C s'affiche. Reportez-vous à la remarque 1.

Ouvrez la porte, placez votre préparation dans le four. Après cela, fermez la porte.

Commencez à cuire.

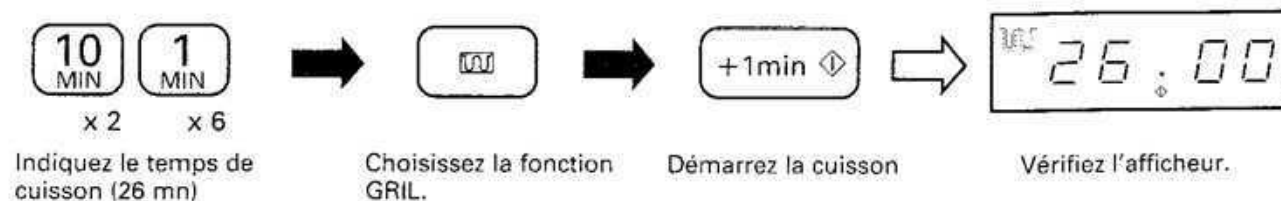
Vérifiez l'afficheur.

### REMARQUES:

1. Lorsque le four atteint la température programmée, le signal sonore retentit quatre fois. Cette température du four est maintenue automatiquement pendant 15 minutes.
2. Si vous désirez employer la même température pour le préchauffage et la cuisson par convection, il est inutile de choisir la température de cuisson au cours des opérations ci-dessus.

## CUISSON AU GRIL

Exemple: Cuire 800g de bifeck pendant 26 minutes en mode GRIL. Retourner la viande aux 2/3 du temps de cuisson.



## CUISSON COMBINÉE

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

| SÉLECTION                                                                                                                          | PUISSANCE DES MICRO-ONDES (maximum) | TEMPÉRATURE DU FOUR (maximum) | ÉLÉMENT CHAUFFANT DU GRIL |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| CUISSON COMBINÉE 1<br>(MICRO-ONDES/CONVECTION) 1  | 100% *                              | 250°C **                      | Arrêt                     |
| CUISSON COMBINÉE 2<br>(MICRO-ONDES/GRIL) 2        | 100% *                              | Arrêt                         | Marche                    |

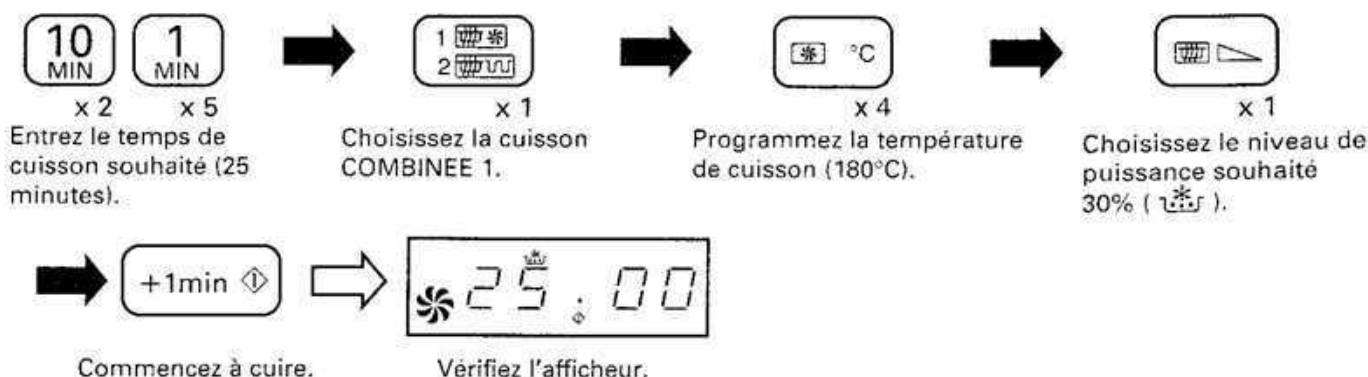
\* Si vous voulez régler la puissance des micro-ondes:

- Appuyez sur la touche CUISSON PAR MICRO-ONDES (  ).
- Si vous ne choisissez pas le niveau de puissance, le four utilise le réglage FAIBLE (  ) (puissance 10%).

\*\* Si vous voulez régler la température du four:

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

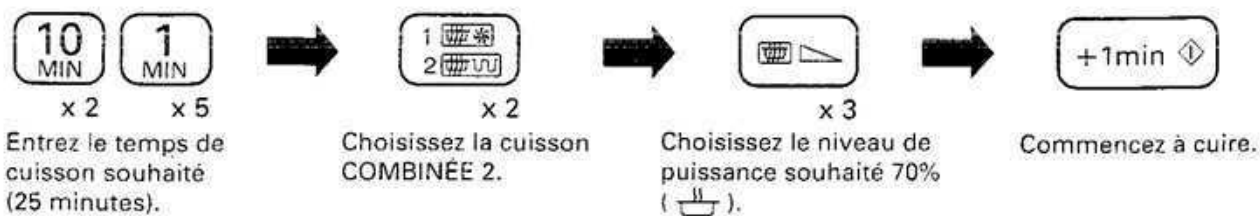
Exemple: Supposons que vous vouliez cuire des gâteaux pendant 25 minutes en mode de cuisson COMBINÉE 1 à la température de 180°C et avec 30% (  ) de la puissance micro-ondes.



### REMARQUES:

1. Lorsque vous employez le mode de cuisson combinée, vous ne pouvez pas utiliser tout à la fois le trépied haut et la trépied bas.
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 COMBINEE 2 avec 70% (  ) de la puissance micro-ondes.

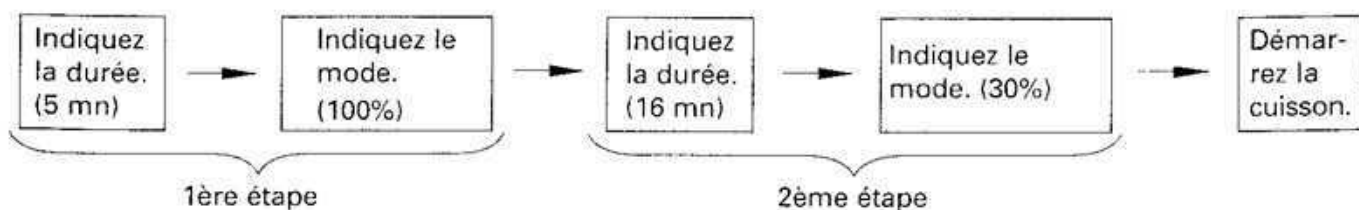


**REMARQUE:** Lorsque vous employez le mode de cuisson combinée, vous ne pouvez pas utiliser tout à la fois le trépied haut et la trépied bas.

## SEQUENCE DE CUISSONS

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

Exemple: Cuire du riz pendant 5 minutes avec FORT  (puissance 100%) puis pendant 16 minutes avec MOYEN-FAIBLE  (puissance 30%).



## REMARQUES:

1. La fonction PAUSE (  ) ne peut pas être utilisée au cours de la première étape.
2. Pour choisir le niveau FORT  (puissance 100%) au cours de la dernière étape, il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche MICRO-ONDES (  ).
3. Si une séquence comporte une étape faisant appel à la cuisson COMBINEE, ou à la cuisson au GRIL, ou la cuisson par CONVECTION, le nombre d'étapes est réduit à trois.
4. Si une séquence comporte deux étapes faisant appel à la cuisson COMBINEE, ou à la cuisson au GRIL, ou la cuisson par CONVECTION, le nombre d'étapes est réduit à deux.

# FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

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

Vous disposez de deux touches POMME DE TERRE et de neuf touches ACTION INSTANTANEE. Ce que vous devez savoir avant d'utiliser des fonctions automatiques:

## 1. Indication du poids

- Le poids des aliments peut être indiqué en appuyant simplement sur une touche POMME DE TERRE ou sur une touche ACTION INSTANTANEE. Au nombre de pressions sur une touche correspond un poids d'aliments à cuire. Le mode opératoire pour indiquer le poids est donné dans le tableau de cuisson.
- N'indiquez que le poids des aliments. Ne tenez pas compte du poids du récipient.

## 2. Temps de cuisson

Les temps de cuisson programmés sont des temps moyens. Si vous désirez cuire les aliments pendant un temps différent du temps programmé pour le fonctionnement automatique, appuyez sur la touche PLUS (▲) ou MOINS (▼). (Reportez-vous à la page F-15 pour plus de détails.)

## 3. Pour éviter tout usage intempestif par un enfant, les touches POMME DE TERRE et ACTION INSTANTANEE ne peuvent être employées que dans la minute qui suit une utilisation précédente du four.

## 4. Message affichés

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

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

## TOUCHES POMME DE TERRE



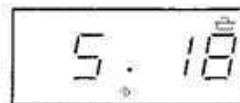
Les touches POMME DE TERRE permettent aisément de bouillir des pommes de terre, de cuire des pommes de terre en robe des champs et de cuire des pommes de terre frites. Pour indiquer le poids, appuyez une fois sur une touche POMME DE TERRE pour chaque 100 grammes de pomme de terre.

Exemple: Pour bouillir 200 g de pomme de terre.



x 2

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

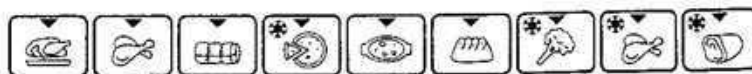


2 secondes plus tard, le four se met en service.  
Vérifiez l'afficheur.

## TABLEAU POMME DE TERRE

| Aliments/quantité<br>(Ustensiles)                                                                                                                                                     | Poids pour<br>chaque pression<br>sur la touche | Température<br>initiale approx. | Procédure                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Pommes de terre bouillies<br>Pommes de terre en robe des champs<br>100 - 800 g<br>(Bol + Couvercle) | 100 g                                          | 20°C                            | <p>Pommes de terre bouillies</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pelez les pommes de terre et, si nécessaire, coupez-les en morceaux de même taille.</li> <li>• Placez-les dans un bol.</li> <li>• Ajoutez la quantité d'eau nécessaire (environ 2 cuillères à soupe pour 100 g) et un peu de sel.</li> <li>• Couvrez le bol.</li> <li>• Lorsque le signal sonore se fait entendre, remuez et couvrez à nouveau.</li> <li>• Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer pendant environ 1 à 2 minutes.</li> </ul> <p>Pommes de terre en robe des champs</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Choisissez des pommes de terre de même taille et lavez-les.</li> <li>• Placez les pommes de terre dans un bol, ajoutez la quantité d'eau nécessaire (environ 2 cuillères à soupe pour 100 g) et un peu de sel.</li> <li>• Couvrez le bol.</li> <li>• Lorsque le signal sonore se fait entendre, remuez et couvrez à nouveau.</li> <li>• Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer pendant environ 1 à 2 minutes.</li> </ul> |
|  Pommes de terre frites<br>200 - 400 g<br>(Plat en porcelaine + Trépied haut)                      | 100 g                                          | -18°C                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sortez les pommes de terre frites surgelées de leur emballage et placez-les dans un plat en porcelaine.</li> <li>• Posez le plat sur le trépied supérieur.</li> <li>• Lorsque le signal sonore se fait entendre, retournez les pommes de terre frites.</li> <li>• Lorsque la cuisson est terminée, placez les pommes de terre frites dans un plat de service. (Il est inutile de laisser reposer.)</li> <li>• Salez selon votre goût.</li> </ul> <p>REMARQUES:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La température du plat s'élève considérablement pendant la cuisson. Pour éviter de vous brûler, saisissez le plat au moyen d'un porte-récipient.</li> <li>• Pour cuire des pommes-alumettes, appuyez sur la touche MOINS (▼) avant d'appuyer sur la touche POMME DE TERRE.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                      |

## ACTION INSTANTANEE



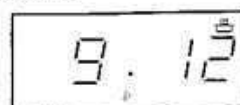
Lorsque vous appuyez sur une touche ACTION INSTANTANEE, le four calcule la puissance micro-ondes et le temps de cuisson convenables.

Exemple: Supposons que vous souhaitiez réchauffer 400 g de légumes surgelés.



x 4

Choisissez le menu d'action instantanée et indiquez le poids. La valeur 0,4 kg s'affiche.



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

## TABLEAU ACTION INSTANTANEE

| Aliments/quantité<br>(Ustensiles)                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Poids pour<br>chaque pression<br>sur la touche | Température<br>initiale<br>approx | Procédure                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Menus conseillés          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|  Poulet rôti<br>0,9-2,0 kg<br>(Trépied bas)<br>Ingrédients pour un poulet de 1 kg:<br>1/2 cuillère à soupe de sel et de poivre<br>1 cuillère à soupe de paprika doux<br>2 cuillères à soupe d'huile                                        | 100 g                                          | 5°C                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Mélangez les ingrédients et étalez-les sur le poulet.</li> <li>Posez le poulet sur le trépied bas, la poitrine tournée vers le bas.</li> <li>Lorsque vous entendez le signal, retournez les aliments.</li> <li>Après la cuisson, laissez les aliments reposer pendant environ 3 minutes.</li> </ul>                                                                                 | Poulet farci rôti         |
|  Cuisses de poulet<br>0,2-0,8 kg<br>(Trépied bas)<br>Ingrédients pour 1 kg de cuisses de poulet (4 à 5 cuisses):<br>2 cuillères à soupe d'huile<br>1/2 cuillère à soupe de sel<br>1 cuillère à soupe de paprika doux<br>Romarin          | 100 g                                          | 5°C                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Mélangez les ingrédients et étalez-les sur les cuisses de poulet.</li> <li>Piquez la peau des cuisses de poulet.</li> <li>Posez les cuisses de poulet sur le trépied bas, l'extrémité mince dirigée vers le centre.</li> <li>Lorsque vous entendez le signal, retournez les aliments.</li> <li>Après la cuisson, laissez les aliments reposer pendant environ 3 minutes.</li> </ul> | Cuisses de poulet         |
|  Rôti de porc<br>0,6-2,0 kg<br>(Trépied bas)<br>Ingrédients pour 1 kg de porc:<br>1 gousse d'ail écrasé<br>2 cuillères à soupe d'huile<br>1 cuillère à soupe de paprika doux, une pincée de poudre de cumin<br>1 cuillère à soupe de sel | 100 g                                          | 5°C                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Il est préférable d'utiliser du porc maigre.</li> <li>Mélangez les ingrédients et étalez-les sur le porc.</li> <li>Lorsque vous entendez le signal, retournez les aliments.</li> <li>Après la cuisson, laissez les aliments reposer enveloppés dans une feuille de papier aluminium pendant environ 10 minutes.</li> </ul>                                                          | Rôti de porc roulé maigre |
|  Pizza surgelée<br>0,2-0,5 kg<br>(Trépied haut)                                                                                                                                                                                          | 100 g                                          | -18°C                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Sortez la pizza surgelée de son emballage.</li> <li>Posez-la sur le trépied haut.</li> <li>Après la cuisson, laissez-la reposer pendant environ 1 à 2 minutes.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                           |                           |

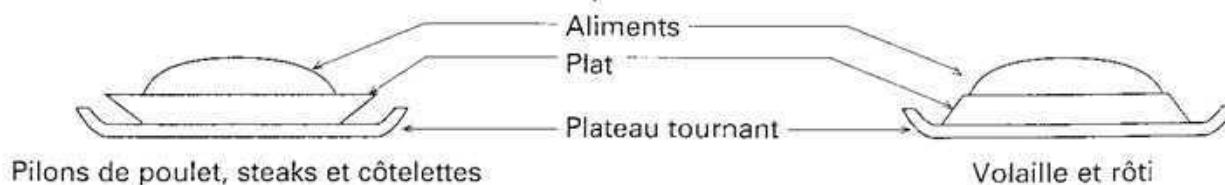
| Aliments/quantité<br>(Ustensiles)                                                                                                                                                   | Poids pour<br>chaque pression<br>sur la touche | Température<br>initiale<br>approx | Procédure                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Menus conseillés                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
|  Gratin<br>0,5-1,5 kg<br>(Plat à gratin<br>circulaire de 26 cm<br>+<br>Trépied bas)                | 100 g                                          | 20°C                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Préparez le gratin en vous référant au livre de recettes SHARP qui accompagne le four.</li> <li>• Après la cuisson, recouvrez les aliments d'une feuille de papier aluminium et laissez-les reposer pendant environ 5 à 10 minutes.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                            | Brocoli ou gratin de pomme de terre aux champignons |
|  Gâteau<br>0,5-1,5 kg<br>(Plat de cuisson<br>+<br>Trépied bas)                                     | 100 g                                          | 20°C                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Préparez le gâteau comme il est dit dans le livre de cuisine SHARP joint.</li> <li>• Après la cuisson, laissez le gâteau reposer pendant environ 10 minutes.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Gugelhupf                                           |
|  Légumes congelés<br>0,1-0,6 kg<br>(Bol + Couvercle)                                               | 100 g                                          | -18°C                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajoutez 1-3 cuillères à soupe d'eau.</li> <li>• Couvrez le bol.</li> <li>• Lorsque vous entendez le signal, remuez et couvrez à nouveau.</li> <li>• Après cuisson, laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.</li> </ul> <p>REMARQUE:<br/>Pour cuire des légumes congelés formant un bloc, appuyez sur la touche PLUS (▲) avant d'appuyer sur la touche ACTION INSTANTANEE.</p>                                                                               |                                                     |
|  Décongélation simple 1 (Reportez-vous à la note de la page suivante.)<br>Volaille<br>0,9-2,0 kg | 100 g                                          | -18°C                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Retournez une assiette, posez-la sur le plateau tournant et placez la volaille sur cette assiette.</li> <li>• Lorsque vous entendez le signal, retournez.</li> <li>• Lorsque vous entendez le second signal, retournez à nouveau.</li> <li>• Après décongélation, laissez reposer dans une feuille d'aluminium pendant environ 30 à 90 minutes.</li> </ul>                                                                                                |                                                     |
| Cuisses de poulet<br>0,2-1,0 kg                                                                                                                                                     | 100 g                                          | -18°C                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Déposez les cuisses de poulet sur un plat.</li> <li>• Lorsque vous entendez le signal, retournez et changez les positions.</li> <li>• Lorsque vous entendez le second signal, retournez à nouveau.</li> <li>• Après décongélation, laissez reposer dans une feuille d'aluminium pendant environ 10 à 15 minutes.</li> </ul>                                                                                                                               |                                                     |
| Steaks, Côtelettes<br>0,2-1,0 kg<br>(Environ 1,5 à 2 cm d'épaisseur)                                                                                                                | 100 g                                          | -18°C                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Déposez une seule couche d'aliments sur un plat, de manière que la partie la plus mince soit tournée vers le centre. Si les aliments sont collés, tentez de les séparer.</li> <li>• Lorsque vous entendez le signal, retournez et changez les positions.</li> <li>• Lorsque vous entendez le second signal, retournez à nouveau.</li> <li>• Après décongélation, laissez reposer dans une feuille d'aluminium pendant environ 10 à 15 minutes.</li> </ul> |                                                     |

| Aliments/quantité<br>(Ustensiles)                                                 | Poids pour<br>chaque pression<br>sur la touche                   | Température<br>initiale<br>approx | Procédure                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Menus conseillés |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|  | Décongélation simple 2 (Reportez-vous aux remarques ci-dessous.) |                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                  |
|                                                                                   | Rôti de viande<br>0,6-2,0 kg                                     | 100 g<br>-18°C                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Retournez une petite assiette, posez-la sur le plateau tournant et placez la viande sur cette assiette.</li> <li>• Lorsque vous entendez le signal, retournez.</li> <li>• Lorsque vous entendez le second signal, retournez à nouveau.</li> <li>• Après décongélation, laissez reposer dans une feuille d'aluminium pendant environ 30 à 90 minutes.</li> </ul> |                  |

#### REMARQUES:

##### Décongélation simple

1. Les steaks, côtelettes et cuisses de poulet doivent être congelés séparément.
2. Après avoir retourné les aliments, protégez les parties décongelées au moyen de morceaux non froissés de papier d'aluminium.
3. La volaille et la viande doivent être traitées immédiatement après la décongélation.
4. Placez les aliments dans le four, comme indiqué.



# AUTRES FONCTIONS

## TOUCHES MOINS (▼)/PLUS (▲)

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

### 1. Modification du temps réglé programmé

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



#### REMARQUES:

1. Pour annuler la sélection touche PLUS (▲) ou MOINS (▼), il vous suffit d'appuyer une nouvelle fois sur la même touche.
  2. Vous avez appuyé sur la touche PLUS (▲) au lieu de la touche MOINS (▼). Pour corriger, il vous suffit d'appuyer sur la touche MOINS (▼).
  3. Vous avez appuyé sur la touche MOINS (▼) au lieu de la touche PLUS (▲). Pour corriger, il vous suffit d'appuyer sur la touche PLUS (▲).
- ### 2. Modification du temps de cuisson pendant le fonctionnement
- Le temps de cuisson est augmenté ou diminué par pas de 1 minute chaque fois que vous appuyez sur les touches PLUS (▲) et MOINS (▼).

#### REMARQUES:

1. Le temps de cuisson peut être augmenté jusqu'à ce que l'affichage numérique montre 99 minutes.
2. Vous ne pouvez vous servir des touches PLUS (▲) ou MOINS (▼) lorsque l'affichage montre 1H. XX (en heure et minutes).

## TOUCHE MINUTE PLUS/DEPART

La touche MINUTE PLUS/DEPART () vous permet d'utiliser les deux fonctions suivantes.

### 1. Démarrage direct

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

#### REMARQUE:

Pour éviter tout usage intempestif par un enfant, la touche MINUTE PLUS/DEPART () ne peut être employée que dans la minute qui suit une utilisation précédente du four.

### 2. Augmentation du temps de cuisson

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

## MINUTERIE/PAUSE

### 1. MINUTERIE

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

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

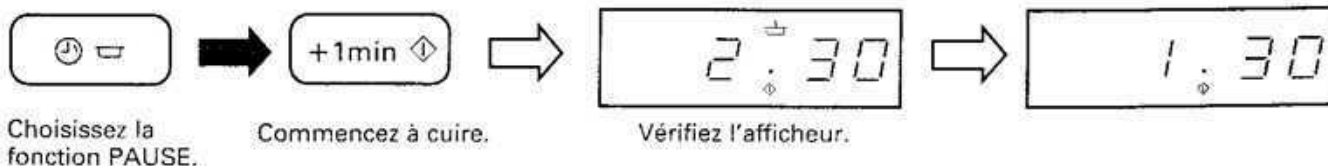


**REMARQUE:** Un temps quelconque jusqu'à 99 minutes, 90 secondes peut être indiqué.

### 2. PAUSE

A part cinq allures de cuisson, vous pouvez activer aussi la fonction de PAUSE (puissance 0%) qui vous permettra de laisser reposer un aliment à la fin de la période de cuisson ou au cours de la cuisson. Aucune énergie n'est 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  (puissance 50%) pendant 2 minutes et 30 secondes et ensuite à l'aide d'un deuxième programme, vous vouliez mettre l'aliment en réserve avec une puissance nulle PAUSE () pendant une minute et 30 secondes.



#### REMARQUES:

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

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## **PRECAUTION :**

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

### **Extérieur du four**

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

### **Tableau de commande**

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

### **Intérieur du four**

- 1) Pour un nettoyage facile, essuyez les éclaboussures et les dépôts à l'aide d'un chiffon doux et mouillé ou une éponge après chaque utilisation et pendant que le four est encore tiède. Si les tâches résistent à un simple nettoyage, utilisez de l'eau savonneuse puis essuyez à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés.

- 2) Assurez-vous que l'eau savonneuse ou l'eau ne pénètrent pas dans les petites ouvertures des parois car cela peut causer des dommages au four.
- 3) N'utilisez pas un vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.

### **Plateau tournant et pied du plateau**

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

### **Porte**

Essuyez fréquemment la porte intérieurement et extérieurement ainsi que les joints avec un chiffon humide pour éliminer les éclaboussures ou dépôts.

### **Trépied bas et trépied haut**

Vous laverez le trépied au moyen d'une solution diluée de détergent puis vous le sécherez soigneusement.

Les trépieds peuvent être lavés dans un lave-vaisselle.

# AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR

Avant de faire appel à un réparateur, 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 du four est bien fermée. Programmez le four pour la cuisson par micro-ondes pendant 1 minute à la puissance maximum  (100%).



La lampe du four s'allume-t-elle?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

Le plateau tournant tourne-t-il?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

REMARQUE: Le plateau tournant peut tourner dans les deux sens.  
La ventilation est-elle normale?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

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

Au bout d'une minute, le signal sonore retentit-il et le témoin de cuisson s'éteint-il?

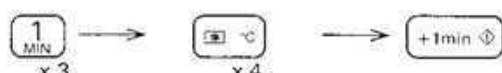
OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

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.



Au bout des trois minutes, l'intérieur du four est-il chaud?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

## 5. Programmez le four pour la cuisson au gril pendant 3 minutes.



Au bout des 3 minutes, l'élément chauffant est-il rouge?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

Si la réponse à l'une quelconque des questions ci-dessus est "NON" 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:

220-230 V, 50 Hz, monophasé

Fusible/Disjoncteur:

minimum 16 A

Consommation électrique:

Micro-ondes

1,6 kW

Gril

2,55 kW (maximum)

Convection

1,35 kW

Cuisson combinée Micro-ondes/Convection

2,9 kW

Cuisson combinée Micro-ondes/Gril

2,8 kW

Puissance de sortie:

Micro-ondes

1 kW (IEC 705)

Élément chauffant du gril

1,2 kW (600 W x 2)

Élément de chauffant par convection

1,3 kW

Fréquence micro-ondes:

2450 MHz

Dimensions extérieures:

520 mm(L) x 305 mm(H) x 478 mm(P)

Dimensions de la cavité:

342 mm(L) x 195 mm(H) x 357 mm(P)

Volume de la cavité:

24 litres

Plateau tournant:

ø325 mm

Poids:

Environ 23 kg