

SHARP

Achtung
Avertissement
Waarschuwing
Avvertenza
Advertencia



R-32FBST

EINBAU-MIKROWELLENGERÄT - BEDIENUNGSANLEITUNG
FOUR A MICRO-ONDES ENCASTRABLE - MODE D'EMPLOI
INGEBOUWD MAGNETRONOVEN - GEBRUIKSAANWIJZING
INCORPORATO FORNO A MICROONDE - MANUALE D'ISTRUZIONI
INCORPORADO HORNO DE MICROONDAS - MANUAL DE INSTRUCCIONES

(D)

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten.

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

(F)

Ce mode d'emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d'utiliser votre four à micro-ondes.

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

(NL)

Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt.

Waarschuwing: Het niet naleven van de gebruiks- en 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.

(I)

Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno.

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

(E)

Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno.

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

900 W (IEC 60705)

DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

(D) Sehr geehrter Kunde,

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Mikrowellengerät, das Ihnen ab jetzt die Arbeit im Haushalt wesentlich erleichtern wird. Sie werden angenehm überrascht sein, was man mit der Mikrowelle alles machen kann. Sie können nicht nur

schnell auftauen und erhitzen, sondern auch ganze Menüs zubereiten.

Wir empfehlen Ihnen, die Bedienungsanleitung inklusive dem Ratgeber genau durchzulesen. So wird Ihnen die Bedienung Ihres Gerätes leicht von der Hand gehen.

Viel Spaß beim Umgang mit Ihrem neuen Mikrowellengerät.

Ihr Mikrowellen-Team

SERVICEABWICKLUNG FÜR DEUTSCHLAND, SIEHE SEITE 86

(F) Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons de l'achat de votre nouveau four à micro-ondes qui va vous simplifier considérablement le travail dans la cuisine. Vous serez agréablement surpris de voir tout ce que vous pouvez faire avec votre four à micro-ondes.

Vous pouvez non seulement décongeler, réchauffer et cuire les aliments mais également préparer des menus complets.

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

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau micro-ondes.

Votre équipe de spécialistes de la cuisine aux micro-ondes

(NL) Geachte klant,

Wij feliciteren u met uw nieuwe magnetron, die u voortaan het werk in de huishouding aanmerkelijk zal vergemakkelijken. U zult aangenaam verrast zijn over hetgeen men allemaal met de magnetron kan doen. U kunt er niet alleen snel mee ontdooien en verhitten, maar u kunt

tevens hele menu's bereiden.

Wij adviseren u de gebruiksaanwijzingen de bijgeleverde kooktips zorgvuldig door te lezen. Op die manier zal het bedienen van uw apparaat voor u geen enkel probleem opleveren.

Veel plezier met uw magnetronoven en met het uitproberen van de heerlijke recepten.

Uw Magnetron-team

F

Information de la clientèle sur un rebut conforme au respect de l'environnement de ce produit SHARP

F

Si ce produit est arrivé en fin de vie, il doit être collecté et mis au rebut en respectant les lois en vigueur et l'environnement.

NE JETEZ PAS CE PRODUIT AVEC VOS ORDURES MÉNAGÈRES OU MÉLANGÉ AVEC D'AUTRES DÉTRITUS ! VOUS POURRIEZ NUIRE GRAVEMENT À L'ENVIRONNEMENT !

Sharp Corporation s'est engagé à protéger l'environnement et à économiser l'énergie. Notre objectif est de réduire l'impact de nos produits sur l'environnement en mettant en œuvre et en améliorant de façon continue des technologies, des conceptions et des informations à destination de la clientèle qui aident à préserver l'environnement.

(1) Pour nos clients en Belgique, aux Pays-bas, en Suède et en Suisse

SHARP participe au système national de recyclage des équipements électriques et électroniques qui a été mis en œuvre sur la base de la loi sur l'environnement.

Si vous souhaitez rebuter ce produit SHARP, veuillez prendre connaissance des modalités dans votre pays :

Pays	Information sur le recyclage pour ce pays
Belgique	Veuillez utiliser les services du programme de recyclage belge pour l'électronique appelé "Recupel". • Appelez le 0800 - 40387 (si vous êtes dans ce pays) • ou visitez le site Internet : www.recupel.be
Pays-bas	Veuillez utiliser les services du programme de recyclage néerlandais pour l'électronique appelé "NVMP". • Appelez le 0800 - 0242002 (si vous êtes dans ce pays) • ou visitez le site Internet : www.nvmp.nl
Suède	Veuillez utiliser les services du programme de recyclage suédois pour l'électronique appelé "ELRETUR". • Appelez le 08 - 5452-1290 (si vous êtes dans ce pays) • ou visitez le site Internet : www.el-retur.se
Suisse	Veuillez utiliser les services du programme de recyclage suisse pour l'électronique appelé "S.EN.S". • Appelez le 043 - 255 20 00 (si vous êtes dans ce pays) • ou visitez le site Internet : www.sens.ch

(2) Pour nos clients en Autriche, au Danemark, en Finlande, en France, en Allemagne, en Italie, au Luxembourg, au Portugal et en Espagne

Si vous souhaitez rebuter ce produit SHARP, veuillez contacter les autorités locales pour obtenir des informations sur les centres de collecte, ou contactez une société de recyclage agréée pour le recyclage des équipements électriques et électroniques, puis organisez la collecte par l'une ou l'autre de ces filières. A partir du 13 août 2005, il est prévu que des centres de collecte soient mis en place sur tout le territoire pour que les utilisateurs particuliers puissent déposer gratuitement leurs équipements électriques et électroniques usagés dans un souci de respect de l'environnement. Vous pourrez dès lors demander aux autorités locales de vous communiquer le centre le plus proche pouvant accepter ce produit et l'y amener. Avant cette date, il est possible que l'utilisateur doive participer au coût du ramassage et du recyclage.

(3) Pour nos clients dans d'autres pays

Si vous souhaitez rebuter ce produit SHARP, veuillez contacter les autorités locales pour obtenir des informations sur les centres de collecte, ou contactez une société de recyclage agréée pour le recyclage des équipements électriques et électroniques, puis organisez la collecte par l'une ou l'autre de ces filières. Il est possible que l'utilisateur doive participer au coût du ramassage et du recyclage.

D INHALTSVERZEICHNIS

RECYCLINGINFORMATIONEN	2	ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN	20 - 21
GERÄT UND ZUBEHÖR	8 - 9	AUTOMATIK-BETRIEB	22
BEDIENFELD	10	AUTOMATIK-TABELLEN	23 - 25
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	12 - 14	REZEPTE FÜR AUTOMATIK AC-6	26
AUFSTELLANWEISUNGEN	15 - 16	REINIGUNG UND PFLEGE	27
VOR INBETRIEBNAHME	17	FUNKTIONSPRÜFUNG	27
EINSTELLEN DER UHR	17	SERVICE-NIEDERLASSUNGEN	92 - 97
MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN	18	TECHNISCHE DATEN	98
GAREN MIT DER MIKROWELLE	19		

F TABLE DES MATIERES

INFORMATION SUR LE RECYCLAGE	3	AUTRES FONCTIONS PRATIQUES	36 - 37
FOUR ET ACCESSOIRES	8 - 9	FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE	38
PANNEAU DE COMMANDE	11	TABLEAUX DE AUTOMATIQUE	39 - 41
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE	28 - 30	RECETTES POUR LA AUTOMATIQUE AC-6	42
INSTALLATION	31 - 32	ENTRETIEN ET NETTOYAGE	43
AVANT MISE EN SERVICE	33	AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR	43
REGLAGE DE L'HORLOGE	33	ADRESSES DU SERVICE APRES-VENTE	92 - 97
NIVEAU DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES	34	FICHE TECHNIQUE	98
CUISSON AUX MICRO-ONDES	35		

NL INHOUD

INFORMATIE VOOR RECYCLING	4	ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES	52 - 53
OVEN EN TOEBEHOREN	8 - 9	AUTOMATISCHE FUNCTIE	54
BEDIENINGSPANEEL	11	AUTOMATISCHE TABELLEN	55 - 57
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN	44 - 46	RECEPTEN VOOR AUTOMATISCHE AC-6	58
INSTALLATIE-AANWIJZING	47 - 48	ONDERHOUD EN REINIGING	59
VOORDAT U DE OVEN VOOR HET EERST AANZET	49	VOORDAT U EEN REPARATEUR BELT	59
DE KLOK INSTELLEN	49	ADRESSENLIJST MET REPARATEURS	92 - 97
ENERGIENIVEAUS VAN DE MAGNETRON	50	TECHNISCHE GEGEVENS	99
KOKEN MET DE MAGNETRONOVEN	51		

I INDICE

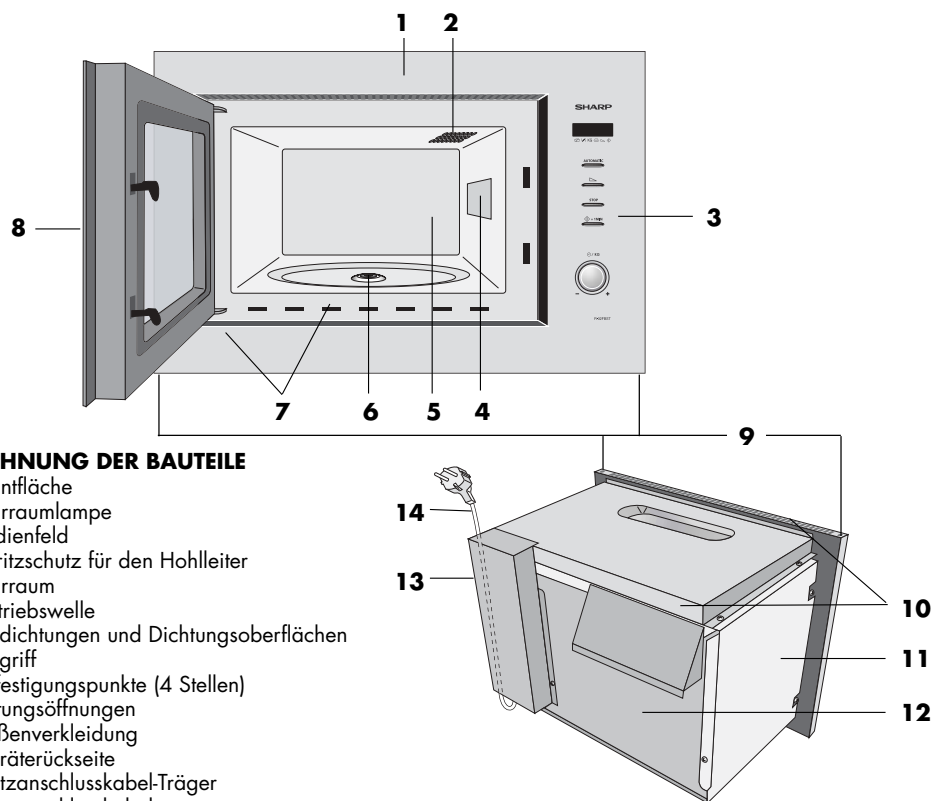
INFORMAZIONI SUL RICICLAGGIO	5	FUNZIONAMENTO AUTOMATICA	70
FORNO ED ACCESSORI	8 - 9	TABELLE AUTOMATICA	71 - 73
PANNELLO DI CONTROLLO	11	RICETTE PER LA AUTOMATICA AC-6	74
PRESCRIZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI	60 - 62	MANUTENZIONE E PULIZIA	75
INSTALLAZIONE	63 - 64	COSA VERIFICARE PRIMA DI CHIAMARE IL	
OPERAZIONI PRELIMINARI	65	SERVIZIO DI ASSISTENZA	75
IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO	65	INDIRIZZI SERVIZIO ASSISTENZA	92 - 97
LIVELLO DI POTENZA DELLE MICROONDE	66	DATI TECNICI	99
COTTURA MICROONDE	67		
ALTRE FUNZIONI UTILI	68 - 69		

E INDICE

INFORMACIÓN SOBRE LE RECICLAJE	6	OPERACIÓN AUTOMÁTICA	86
HORNO Y ACCESORIOS	8 - 9	TABLAS DE AUTOMÁTICA	87 - 89
PANEL DE MANDOS	11	RECETAS PARA AUTOMÁTICA AC-6	90
INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD	76 - 78	CUIDADO Y LIMPIEZA	91
INSTALACIÓN	79 - 80	COMPROBACIONES ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO DE	
ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO	81	REPARACIONES	91
PUESTA EN HORA DEL RELOJ	81	DIRECCIONES DE SERVICIOS DE REPARACIONES	92 - 97
NIVELES DE POTENCIA DE MICROONDAS	82	DATOS TÉCNICOS	100
COCCIÓN CON MICROONDAS	83		
OTRAS FUNCIONES CÓMODAS	84 - 85		



GERÄT/FOUR/OVEN/FORNO/HORNO



D BEZEICHNUNG DER BAUTEILE

- 1 Frontfläche
- 2 Garraumlampe
- 3 Bedienfeld
- 4 Spritzschutz für den Hohlleiter
- 5 Garraum
- 6 Antriebswelle
- 7 Türdichtungen und Dichtungsflächen
- 8 Türgriff
- 9 Befestigungspunkte (4 Stellen)
- 10 Lüftungsöffnungen
- 11 Außenverkleidung
- 12 Geräterückseite
- 13 Netzanschlusskabel-Träger
- 14 Netzanschlusskabel

F LES ORGANES

- 1 Garniture avant
- 2 Eclairage du four
- 3 Panneau de commande
- 4 Cadre du répartiteur d'ondes
- 5 Cavité du four
- 6 Entraînement
- 7 Joint de porte et surface de contact du joint
- 8 Poignée d'ouverture de la porte
- 9 Points de fixation (x4)
- 10 Ouvertures de ventilation
- 11 Enveloppe extérieure
- 12 Compartiment arrière
- 13 Cordon d'alimentation clip de support
- 14 Cordon d'alimentation

NL NAMEN VAN ONDERDELEN

- 1 Frontplaat
- 2 Ovenlamp
- 3 Bedieningspaneel
- 4 Afdekplaatje (voor golfgeleider)
- 5 Ovenruimte
- 6 Verbindingsstuk
- 7 Deurafdichtingen en pasvlakke
- 8 Deur openhandel
- 9 Bevestigingspunten (4 punten)
- 10 Ventilatie-openingen
- 11 Buitenmantel
- 12 Behuizing van de achterkant
- 13 Netsnoersteun
- 14 Netsnoer

I NOME DELLE PARTI

- 1 Guarnizione anteriore
- 2 Luce del forno
- 3 Pannello di controllo
- 4 Coperchio guida onde
- 5 Cavità del forno
- 6 Accoppiatore
- 7 Guarnizioni e superfici di tenuta sportello
- 8 Maniglia di apertura sportello
- 9 Punti di fissaggio (4 punti)
- 10 Aperture di ventilazione
- 11 Copertura esterna
- 12 Struttura posteriore
- 13 Cavo di alimentazione fermaglio di supporto
- 14 Cavo di alimentazione

E NOMBRE DE LAS PIEZAS

- 1 Contramarco delantero
- 2 Lámpara del horno
- 3 Panel de mandos
- 4 Tapa de la guía de ondas
- 5 Cavidad del horno
- 6 Guarnición estanca
- 7 Sellos de la puerta y superficies de sellado.
- 8 Tirador para abrir la puerta
- 9 Puntos de fijación (4 puntos)
- 10 Orificios de ventilación
- 11 Cubierta externa
- 12 Armario de atrás
- 13 Cable de alimentación clip de soporte
- 14 Cable de alimentación

GERÄT/FOUR/OVEN/FORNO/HORNO



(D) ZUBEHÖR:

Überprüfen Sie, dass folgende Zubehörteile mitgeliefert wurden:

(15) Drehteller **(16)** Drehteller-Träger

(17) 4 Befestigungsschrauben (nicht abgebildet)

- Den Drehteller-Träger in die Antriebswelle am Garraumboden einsetzen.
- Dann den Drehteller darauf legen.
- Um Schäden am Drehteller zu vermeiden, ist darauf zu achten, dass Geschirr und Behälter bei der Entnahme nicht den Rand des Drehtellers berühren.

HINWEIS: Bei der Bestellung von Zubehör, teilen Sie Ihrem Händler oder dem SHARP-Kundendienst bitte folgende Angaben mit: Name des Zubehörteils und Bezeichnung des Modells.

(F) ACCESSOIRES:

Vérifier que les accessoires suivants sont fournis:

(15) Plateau tournant **(16)** Support d'entraînement

(17) 4 vis de fixation (non montré)

- Placer le pied du plateau dans l'entraînement sur le plancher de la cavité.
- Placer ensuite le plateau tournant sur le support de rotation.
- Pour éviter d'endommager le plateau tournant, veiller à ce que les plats ou les récipients soient levés sans toucher le bord du plateau tournant lorsque vous les enlevez du four.

REMARQUE: Lorsque vous commandez des accessoires, veuillez mentionner deux éléments: le nom de la pièce et le nom du modèle à votre revendeur ou à votre réparateur agréé SHARP.

(NL) TOEBEHOREN:

Controleer of de volgende accessoires aanwezig zijn:

(15) Draaitafel **(16)** Draaisteun

(17) 4 bevestigingsschroeven (getoond niet)

- Plaats de draaisteun in de afdichtingspakking op de bodem van de ovenruimte.
- Plaats daarna de draaitafel op de draaisteun.
- Om schade aan de draaitafel te vermijden, moet u ervoor zorgen dat borden of schalen niet tegen de rand van de draaitafel stoten, wanneer ze uit de oven worden gehaald.

OPMERKING: Wanneer u accessoires bestelt, moet u uw dealer of de door SHARP erkende reparateur de naam van het onderdeel en van het model doorgeven.

(I) ACCESSORI:

Accertarsi che la confezione contenga i seguenti accessori:

(15) Piatto rotante **(16)** supporto per piatto rotante **(17)** 4 viti di fissaggio (non indicato)

- Posizionare il sostegno rotante sull'accoppiatore che si trova sulla base della cavità del forno.
- Inserirvi quindi il piatto rotante.
- Onde evitare di danneggiare il piatto rotante, accertarsi di sollevare perfettamente i piatti o i contenitori dal bordo del piatto rotante quando li si toglie dal forno.

NOTA: Per ordinare gli accessori rivolgersi al proprio rivenditore o al concessionario autorizzato SHARP ed indicare il nome della parte e del modello.

(E) ACCESORIOS:

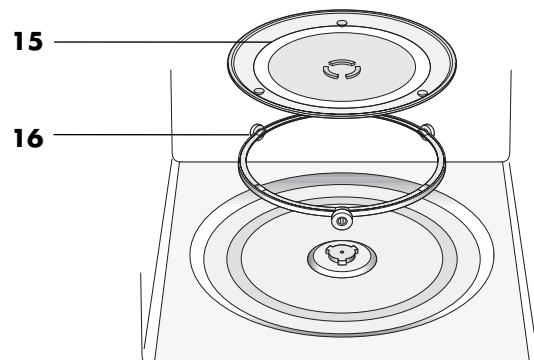
Compruebe que están presentes los siguientes accesorios:

(15) El plato giratorio **(16)** El soporte de rodillos

(17) 4 tornillos de fijación (no mostrado)

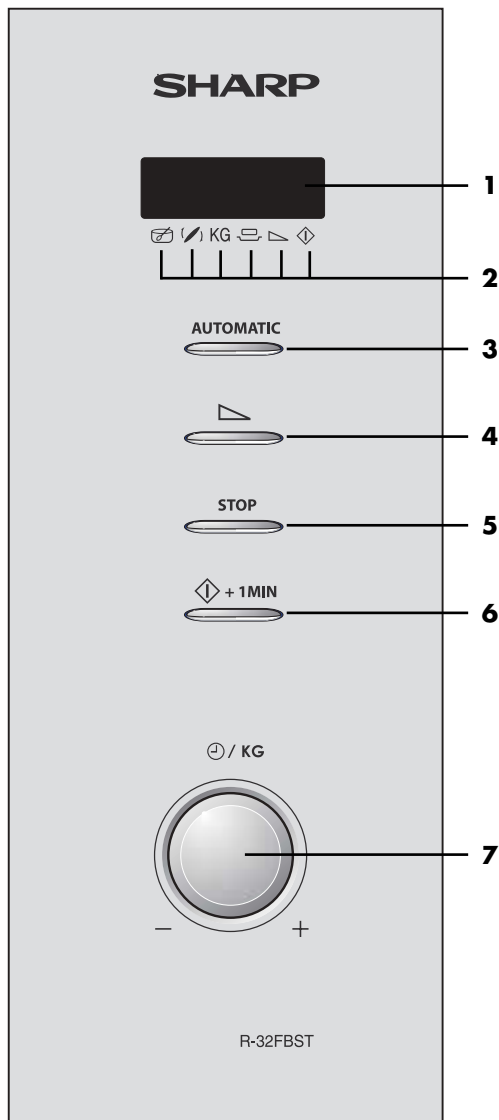
- Coloque el soporte de rodillos en la guarnición en el fondo del interior.
- Ponga seguidamente el plato giratorio en el soporte de rodillos.
- Para evitar daños al plato giratorio, al sacar del horno platos o recipientes conviene levantarlos apartándolos del borde del plato giratorio.

NOTA: Cuando encargue accesorios al comercio o agencia de servicio autorizada de SHARP, sírvase mencionar dos cosas del nombre de la pieza y la denominación del modelo.





BEDIENFELD



D BEDIENFELD

1 Display

2 Symbole

Die Anzeige über dem Symbol blinkt oder leuchtet auf. Wenn eine Anzeige blinkt, die entsprechende Taste (mit demselben Symbol) drücken oder den erforderlichen Bedienungsschritt durchführen.

Umrühren

Wenden

KG KG/Gewicht

Portionen

Symbol für Mikrowellen-Leistungsstufen

Symbol für Garvorgang

3 AUTOMATIK-Taste

Diese Taste zur Auswahl von einem der 12 Automatikprogramme drücken.

4 MIKROWELLEN-LEISTUNGSTUFEN-Taste

5 STOP-Taste

6 START/+ 1 MIN-Taste

7 ZEITSCHALTUHR/GEWICHTS-Knopf

PANNEAU DE COMMANDE/BEDIENINGSPANEEL/ PANNELLO DI CONTROLLO/PANEL DE MANDOS



(F) PANNEAU DE COMMANDE

1 Affichage numérique

2 Témoins

L'indicateur correspondant clignotera ou s'allumera juste au-dessus du symbole, en fonction de l'instruction. Lorsqu'un indicateur clignote, appuyez sur la touche correspondante (marquée du même symbole) ou effectuez l'action nécessaire.

Remuer

Retourner

KG KG/Poids

Portion

Niveau de puissance

Cuisson

3 Touche **AUTOMATIQUE**

Appuyer pour sélectionner l'un des 12 programmes automatiques.

4 Touche **NIVEAUX DE PUISSANCE MICRO-ONDES**

5 Touche **ARRÊT**

6 Touche **DEPART/+1 MIN**

7 Bouton **MINUTERIE/POIDS**

(NL) BEDIENINGSPANEEL

1 Digitale display

2 Indikatoren

De overeenkomstige indicator boven elk symbool zal gaan knipperen of gaan branden volgens de gebruiksaanwijzing. Wanneer er een indicator knippert, dient u de passende toets in te drukken (met hetzelfde symbool) of de noodzakelijke bewerking uit te voeren.

Roeren

Omdraaien

KG KG/Gewicht

Portie

Vermogenniveau

Koken

3 **AUTOMATISCHE**-toetsen

Druk op de toets om één van de 12 automatische kookprogramma's te kiezen.

4 **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets

5 **STOP**-toets

6 **START/+1 MIN**-toets

7 **TIJDSCHAKELAAR/GEWICHT**-knop

(E) PANEL DE MANDOS

1 Visualizador digital

2 Indicadores

El indicador apropiado destellará o se iluminará sobre el símbolo respectivo, según la instrucción dada. Cuando el indicador destelle, pulse la tecla adecuada (que tiene el mismo símbolo), o lleve a cabo la operación necesaria.

Remover

Darle vuelta

KG KG/Peso

Porción

Nivel de potencia de microondas

Cocción

3 Tecla de **AUTOMÁTICA**

Pulsar para seleccionar uno de los 12 programas automáticos.

4 Tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS**

5 Tecla de **PARADA**

6 Tecla **COMENZAR/+1 MIN**

7 Mando **TEMPORIZADOR/PESO**

(I) PANNELLO DI CONTROLLO

1 Display digitale

2 Indicatori

L'indicatore appropriato lampeggerà oppure si accenderà proprio sopra ciascun simbolo, conformemente all'istruzione. Quando un indicatore lampeggia, premete il pulsante appropriato (contrassegnato dallo stesso simbolo) oppure effettuate l'operazione necessaria.

Mescolare

Voltare

KG KG/Peso

Porzione

Livello potenza microonde

Indicatore di cottura

3 Pulsante **AUTOMATICI**

Premere il pulsante per selezionare uno dei 12 programmi automatici.

4 Pulsante delle **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE**

5 Pulsante di **ARRESTO**

6 Pulsante di **INIZIO/+1 MIN**

7 Manopola **RUTTORE/PESO**



INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES : LES LIRE ATTENTIVEMENT ET LES CONSERVER SOIGNEUSEMENT POUR CONSULTATIONS ULTERIEURES.

Pour éviter tout danger d'incendie

Vous devez surveiller le four lorsqu'il est en fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur inflammation.

La prise secteur doit être facilement accessible de manière à ce que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.

La tension d'alimentation doit être égale à 230 V, 50 Hz avec un fusible de distribution de 10 A minimum, ou un disjoncteur de 10 A minimum.

Nous conseillons d'alimenter ce four à partir d'un circuit électrique indépendant.

Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.

Si les aliments que chauffe le four viennent à fumer, N'OUVREZ PAS LA PORTE. 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.

N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Reportez-vous aux conseils qui sont donnés dans le livre de recette à la page 23.

Surveillez le four lorsque vous utiliser des récipients en matière plastique à jeter, des récipients en papier ou tout autre récipient pouvant s'enflammer.

Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four, le plateau tournant et le pied du plateau après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.

Ne placez pas des produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation.

N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.

Retirez toutes les étiquettes, fils, etc. métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique qui à son tour peut produire un incendie. N'utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer.

Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.

Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four. Vérifiez les réglages après mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement. Lisez et utilisez ce mode d'emploi et le livre de recette qui l'accompagne.

Pour éviter toute blessure

AVERTISSEMENT:

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.

Vous ne devez rien réparer ou remplacer vous-même dans le four. Faites appel à un personnel qualifié. N'essayez pas de démonter l'appareil ni d'enlever le dispositif de protection contre l'énergie micro-onde, vous risqueriez d'endommager le four et de vous blesser.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE



Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifier pas les loquets de sécurité de la porte. N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.

Ne laissez pas les dépôts de graisse ou de saleté s'incruster sur les joints de porte et les surfaces voisines. Reportez-vous aux instructions de la section "Entretien et Nettoyage" page 43. Le non-respect des consignes de nettoyage du four entraînera une détérioration de la surface susceptible d'affecter le bon fonctionnement de l'appareil et de présenter des risques.

Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de connaître les précautions que vous devez prendre lors de l'utilisation du four.

Pour éviter toute secousse électrique

Dans aucun cas vous ne devez déposer la carrosserie extérieure du four.

N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d'aération. Si un liquide pénètre dans le four, mettez-le immédiatement hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et adressez-vous à un technicien d'entretien agréé par SHARP.

Ne plongez pas la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.

Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur de la table ou du meuble sur lequel est posé le four.

Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées, y compris l'arrière du four.

Ne tentez pas de remplacer vous-même la lampe du four et ne laissez personne d'autre qu'un électricien agréé par SHARP faire ce travail.

Si la lampe du four grille, adressez-vous au revendeur ou à un agent d'entretien agréé par SHARP.

Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, faites-le remplacer par un agent d'entretien agréé par SHARP.

Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine

AVERTISSEMENT: Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

N'utilisez jamais aucun récipient scellé. Retirer les rubans d'étanchéité et le couvercle avant toute utilisation d'un tel récipient. Un récipient scellé peut exploser en raison de l'augmentation de pression et ce, même après que le four a été mis hors service.

Prenez des précautions lorsque vous employez les micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients à large ouverture de manière que les bulles puissent s'échapper.

Ne chauffez pas un liquide dans un récipient à col étroit tel qu'un biberon car le contenu du récipient peut déborder rapidement et provoquer des brûlures.

Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque:

1. Remuez le liquide avant de le chauffer ou de le réchauffer.
2. Placez une tige de verre ou un objet similaire dans le récipient contenant le liquide.
3. Conservez le liquide quelque temps dans le four à la fin de la période de chauffage de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.

Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille et ne pas réchauffer les oeufs durs entiers dans le four micro-ondes car ils risquent d'exploser même après que le four ait fini de chauffer. Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc pour éviter qu'ils n'exploient. Retirer la coquille des œufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.

Percez la peau des aliments tels que les pommes de terre et les saucisses avant de les cuire, car ils peuvent exploser.

Pour éviter toute brûlure

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

Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage.

Pour éviter toute brûlure, contrôlez la température des aliments et remuez-les avant de les servir, en particulier lorsqu'ils sont destinés à des bébés, des enfants ou des personnes âgées.



INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

La température du récipient est trompeuse et ne reflète pas celle des aliments que vous devez vérifier.

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.

Coupez en tranches les plats cuisinés farcis après chauffage afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter les brûlures.

Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four pour éviter les brûlures.

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

AVERTISSEMENT: Ne laisser les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données de manière à ce que les enfants puissent utiliser le four en toute sécurité et comprennent les dangers encourus en cas d'utilisation incorrecte.

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

Empêchez qu'ils ne s'appuient sur la porte du four. Ne les laissez pas jouer avec le four qui n'est pas un jouet.

Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité telles: l'usage d'un porte-récipient, le retrait avec précaution des produits d'emballage des aliments. Vous devez leur dire de porter une attention particulière aux emballages (par exemple, ceux qui sont destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.

Autres avertissement.

Vous ne devez pas modifier le four.

Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement.

Ce four a été conçu pour la préparation d'aliments et ne doit être utilisé que pour leur cuisson. Il n'a pas été étudié pour un usage commercial ou scientifique.

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

Ne jamais faire fonctionner le four à vide.

Sinon vous risquez d'endommager le four.

Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière autochauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager le plateau tournant et le pied du plateau. Le temps de préchauffage précisé dans le livre de recette ne doit pas être dépassé.

N'utilisez aucun ustensile métallique car ils réfléchissent les micro-ondes et peuvent provoquer un arc électrique.

Ne tentez pas de cuire ou de réchauffer les aliments dans une boîte de conserve.

N'utilisez que le plateau tournant et le pied du plateau conçus pour ce four. N'utilisez jamais le four sans le plateau tournant.

Pour éviter de casser le plateau tournant:

(a) Avant de nettoyer le plateau tournant, laissez-le refroidir.

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

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

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

REMARQUES:

Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consulter un technicien qualifié.

Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsable des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'inobservation des consignes de branchement électrique.

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

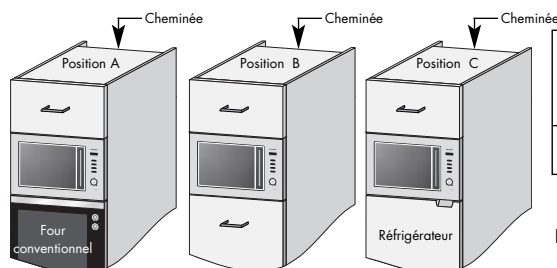
INSTALLATION



INSTALLATION DE L'APPAREIL

1. Retirez tout l'emballage et contrôlez soigneusement pour détecter les traces de détérioration possibles.

Si vous installez le four à micro-ondes en position A, B ou C :

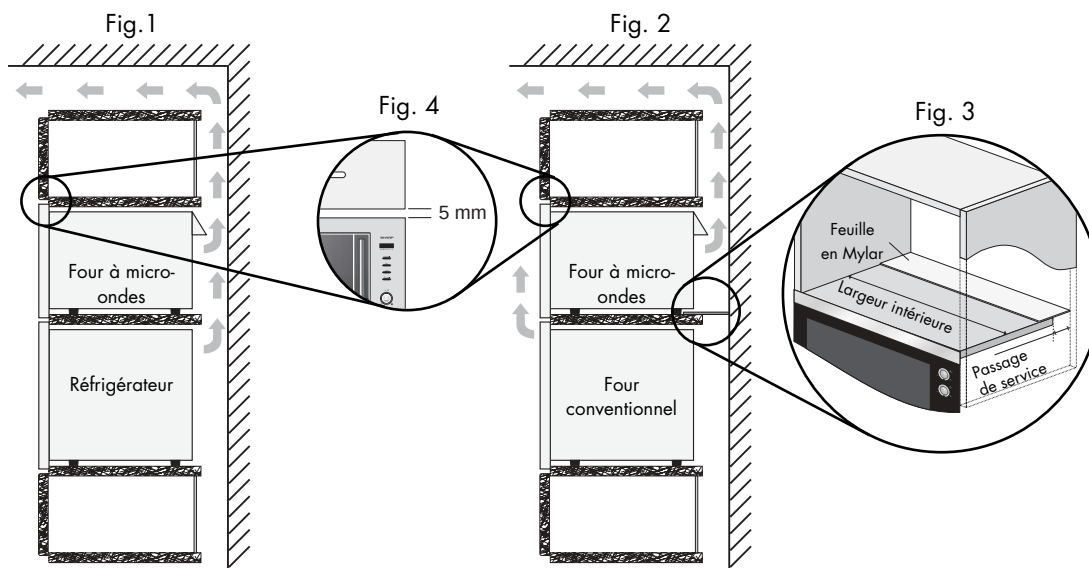


Position	Taille du logement W D H	Cheminée (minimum)	Jeu entre élément & plafond
A, B + C	562-568x550x380	45	100

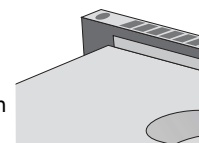
Mesures en mm

REMARQUE: Installez le four à 85 cm ou plus du sol.

2. Si le four à micro-ondes doit être installé au-dessus d'un four conventionnel (position A) ou d'un réfrigérateur (position C), vous devez vérifier la notice d'installation de cet appareil pour déterminer les exigences en matière de prise d'air et d'évacuation d'air.
- Un réfrigérateur a besoin d'un conduit pour évacuer l'air chaud par l'arrière. L'installation doit être comme indiqué sur la fig. 1.
- Un four conventionnel évacue l'air chaud par l'avant. L'installation doit être comme indiqué sur la fig. 2.
- Si le four à micro-ondes est installé au-dessus d'un four conventionnel, la feuille de mylar fournie avec le four à micro-ondes doit être posée comme indiqué sur la fig. 3. Elle empêchera l'air chaud du four à micro-ondes d'être aspiré par le four conventionnel.



3. Insérez l'appareil dans l'élément de cuisine lentement et sans forcer, jusqu'à ce que le cadre avant de l'appareil soit scellé contre l'ouverture avant de l'élément.
4. Confirmez que l'appareil est stable et qu'il ne penche pas. Confirmez qu'il y a bien un jeu de 5 mm entre la porte de l'élément de cuisine au-dessus et le haut du cadre de l'appareil (voyez fig.4).
5. Fixez le four en position avec les vis fournies. Les points de fixation sont situés au niveau des coins supérieurs et inférieurs du four (voir illustration, repère 9, à la page 8).
6. Il est important de s'assurer que l'installation de ce produit est bien conforme aux instructions fournies dans ce manuel d'utilisation et dans les instructions d'installation du fabricant du four conventionnel.



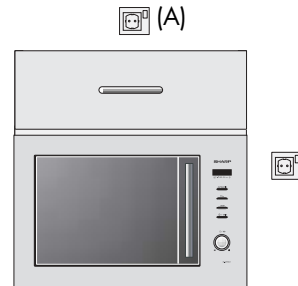
FRANÇAIS



INSTALLATION

RACCORDEMENT DE L'APPAREIL A L'ALIMENTATION ELECTRIQUE

- **La prise électrique doit être directement accessible de manière à pouvoir débrancher l'appareil facilement en cas d'urgence.**
- La prise ne doit pas être située derrière l'élément de cuisine.
- La meilleure position est au-dessus de l'élément de cuisine, voir (A).
Si le cordon d'alimentation n'est pas connecté à la position (A), il faut le dégager des clips de support (voir illustration, repère 13, à la page 8) et le faire passer sous le four.
- Connectez l'appareil à une arrivée de courant alternatif 230 V/50 Hz monophasé, par le biais d'une prise mise à la terre et installée correctement. La prise doit être dotée d'un fusible de ≥ 10 A.
- **Le cordon d'alimentation peut seulement être remplacé par un électricien.**
- Avant l'installation, attachez une ficelle au cordon d'alimentation pour faciliter la connexion au point (A) une fois que l'appareil aura été installé.
- Lors de l'insertion de l'appareil dans l'élément de cuisine, veillez à NE PAS écraser le cordon d'alimentation.
- N'immergez pas le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou dans un liquide quelconque.



CONNEXIONS ELECTRIQUES



AVERTISSEMENT :
CET APPAREIL DOIT ETRE MIS A LA TERRE
Le fabricant décline toute responsabilité si
cette consigne de sécurité n'est pas
respectée.

Si la prise dont est doté votre appareil ne convient pas à votre prise murale, vous devez contacter votre revendeur ou réparateur SHARP agréé.

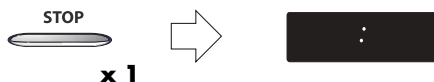
AVANT MISE EN SERVICE



Branchez le cordon d'alimentation.

1. L'affichage indique: **88:88**

2. Appuyez sur la touche **ARRET**, l'affichage indique:



Réglez l'horloge comme suit.

Utilisation de la touche **ARRET (STOP)**.

Utilisez la touche **ARRET** pour:

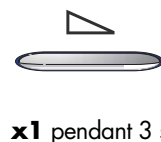
1. Effacer une erreur durant la programmation du four.
2. Interrompre momentanément la cuisson.
3. Arrêter un programme de cuisson (dans ce cas, appuyez deux fois sur cette touche).

REGLER L'HORLOGE



Il y a deux modes de réglage : horloge sur 12 heures et horloge sur 24 heures.

1. Pour sélectionner l'horloge sur 12 heures, maintenir la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** enfoncée pendant 3 secondes. **12 H** apparaît à l'affichage.
2. Pour sélectionner l'horloge sur 24 heures, appuyer **encore une fois** sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** après l'étape 1, dans l'exemple ci-dessous **24 H** apparaît à l'affichage.



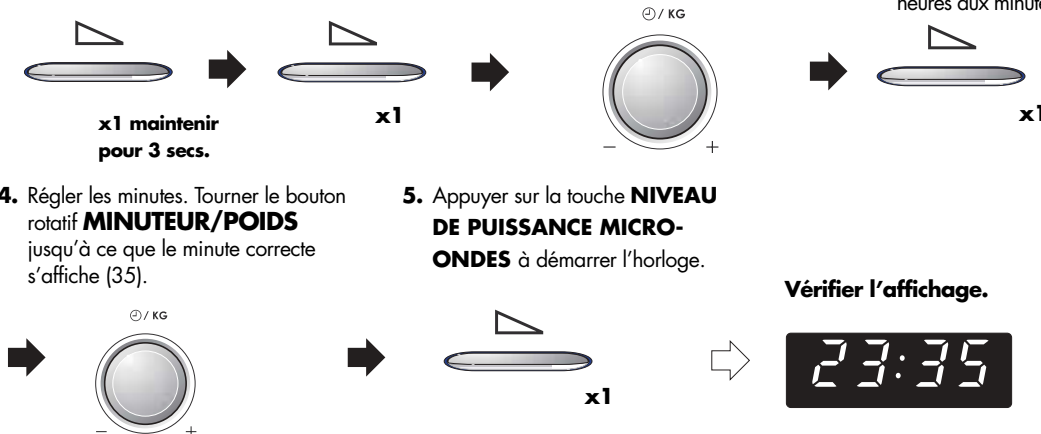
x1 pendant 3 s.

FRANÇAIS

Pour régler l'horloge, suivre l'exemple ci-dessous.

Exemple: Pour régler l'horloge en mode 24 heures à 23:35

1. Choisir la fonction d'horloge. (horloge sur 12 heures)
Choisir l'horloge sur 24 heures.
2. Régler les heures. Tourner le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** jusqu'à ce que l'heure correcte s'affiche (23).
3. Appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** passer des heures aux minutes.
4. Régler les minutes. Tourner le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** jusqu'à ce que la minute correcte s'affiche (35).
5. Appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** à démarrer l'horloge.



Vérifier l'affichage.

REMARQUES:

1. Vous pouvez tourner le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/PORTION** dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire.
2. Appuyer sur la touche **ARRET (STOP)** en cas d'erreur de programmation.
3. Si l'alimentation électrique de votre four à micro-ondes est interrompue, l'affichage indiquera par intermittence **88:88** après le retour du courant. Si cela a lieu pendant la cuisson, le programme sera effacé. L'heure sera également effacée.
4. Pour régler l'heure à nouveau, suivre à nouveau l'exemple ci-dessus.



NIVEAU DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES

Votre four offre 5 niveaux de puissance. Afin de choisir le niveau de puissance pour la cuisson, suivre les conseils donnés dans la section des recettes. En général, les recommandations suivantes s'appliquent :

100 P (900 W) : pour une cuisson rapide ou pour réchauffer un plat (par ex. soupes, ragoûts, conserves, boissons chaudes, légumes, poisson, etc.).

70 P (630 W) : pour cuire plus longtemps les aliments plus denses, tels que les rôtis, les pains de viande, les plats sur assiettes et les plats délicats tels que les sauces au fromage et les gâteaux de Savoie. Ce niveau de puissance réduit évitera de faire déborder vos sauces et assurera une cuisson uniforme de vos aliments (les côtés ne seront pas trop cuits).

50 P (450 W) : convient aux aliments denses nécessitant une cuisson traditionnelle prolongée (les plats de bœuf par exemple). Ce niveau de puissance est recommandé pour obtenir une viande tendre.

30 P (270 W - décongélation) : utilisez ce niveau de puissance pour décongeler vos plats de manière uniforme. Idéal pour faire mijoter le riz, les pâtes, les boulettes de pâte et cuire la crème renversée.

10 P (90 W) : pour décongeler délicatement les aliments tels que les gâteaux à la crème ou les pâtisseries.

P = Pourcentage

Pour régler le niveau de puissance du micro-ondes :

1. Tourner le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner le temps de cuisson.
2. Appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** jusqu'à l'affichage du niveau de puissance voulu. Si vous appuyez une fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**, **100 P** s'affiche. Si vous passez le niveau voulu, continuez à appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** jusqu'à atteindre de nouveau le niveau voulu.
3. Appuyer sur la touche **DEPART/+ 1 min.**

REMARQUE: Si le niveau de puissance n'est pas sélectionné, il est mis automatiquement à pleine puissance 100 P.

CUISSON AUX MICRO-ONDES



Votre four peut être programmé pour une durée atteignant 90 minutes. (90.00) L'unité d'entrée du temps de cuisson (décongélation) varie de 10 secondes à 5 minutes. Elle dépend de la durée totale du temps de cuisson (décongélation), comme le montre ce tableau.

Temps du cuisson	Incrément
0-5 minutes	10 secondes
5-10 minutes	30 secondes
10-30 minutes	1 minute
30-90 minutes	5 minutes

Exemple:

Supposez que vous vouliez réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à la puissance 70 P du micro-ondes.

1. Entrer le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/ POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre.



2. Choisir le niveau de puissance voulu en appuyant deux fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.



3. Appuyer une fois sur la touche **DEPART/+ 1 min** pour démarrer la cuisson.



FRANÇAIS

REMARQUES :

1. Quand la porte est ouverte pendant le processus de cuisson, le temps de cuisson de l'affichage numérique s'arrête automatiquement. Le temps de cuisson reprend le compte à rebours quand la porte est fermée et que la touche **DEPART/+ 1 min** est appuyée.
2. Si vous voulez connaître le niveau de puissance pendant la cuisson, appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**. Tant que votre doigt est appuyé sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**, le niveau de puissance est affiché.
3. Vous pouvez tourner le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse. Si vous tournez le bouton dans le sens inverse, le temps de cuisson diminue par paliers à partir de 90 minutes.



AUTRES FONCTIONS PRATIQUES

1. CUISSON A SEQUENCES MULTIPLES

Il est possible de saisir un maximum de 3 séquences, comprenant le temps et mode de cuisson normale

Exemple:-

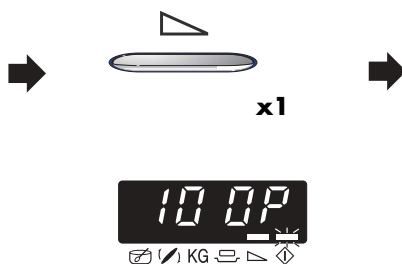
Pour cuire: 5 minutes à la puissance 100 P (Étape 1)
16 minutes à la puissance 30 P (Étape 2)

ETAPE 1

1. Entrer le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre.



2. Choisir le niveau de puissance voulu en appuyant une fois (une fois) sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.

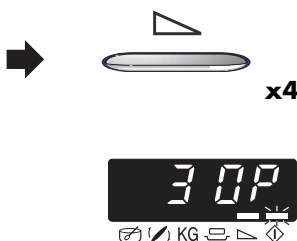


ETAPE 2

3. Entrer le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre.



4. Choisir le niveau de puissance voulu en appuyant quatre fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.



5. Appuyer une fois sur la touche **DEPART/+1 min** pour démarrer la cuisson.



(Le four cuira d'abord pendant 5 minutes à puissance 100 P, puis pendant 16 minutes en 30 P)

AUTRES FONCTIONS PRATIQUES



2. FONCTION MINUTE PLUS/DEPART

La touche **DEPART/+ 1min** vous permet d'utiliser les deux fonctions suivantes:

a. Démarrage direct

Vous pouvez démarrer directement la cuisson au niveau de puissance 100 P du micro-ondes pendant 1 minute en appuyant sur la touche **DEPART/+ 1min**.



REMARQUE:

Pour éviter une manipulation abusive par les enfants, la touche **DEPART/+ 1min** peut être utilisée uniquement dans la 3 minutes qui suit l'opération précédente, par exemple, la fermeture de la porte ou l'appui sur la touche **ARRET (STOP)**.

b. Augmentation du temps de cuisson

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson de multiples de 1 minute si la touche est appuyée lorsque le four est en marche.

3. VERIFICATION DU NIVEAU DE PUISSANCE

Pour vérifier le niveau de puissance du micro-ondes pendant la cuisson, appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.



Tant que votre doigt touche la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**, le niveau de puissance est affiché.

Le four continue le compte à rebours bien que l'affichage indique le niveau de puissance.

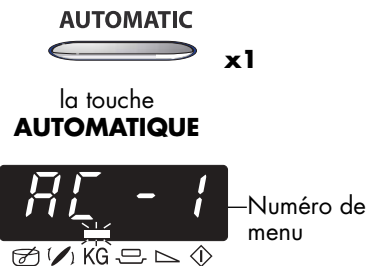


FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

Le fonction **AUTOMATIQUE** calcule automatiquement le mode et le temps de cuisson corrects. Vous disposez de 7 programmes de **CUISSON AUTOMATIQUE** et 5 programmes de **DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE**. Ce que vous devez savoir lors de l'utilisation de cette fonction:

1. Appuyez une fois sur la touche **AUTOMATIQUE** pour faire apparaître l'affichage suivant. Pour choisir le programme voulu, appuyez sur la touche **AUTOMATIQUE** jusqu'à l'affichage de ce programme. Voir pages 30-32 tableau **AUTOMATIQUE**.
Pour sélectionner un menu de décongélation, appuyez sur le touche **AUTOMATIQUE** 8 fois au moins. Lorsque vous aurez appuyé sur ce bouton 8 fois, **Ad - 1** s'affichera à l'écran. Vous pouvez changer le menu automatiquement en maintenant appuyé le touche **AUTOMATIQUE**.
2. Pour choisir le poids d'aliments, tournez le bouton **MINUTEUR/POIDS** jusqu'à l'affichage des paramètres de poids voulus.
 - Indiquez le poids des aliments seulement. Ne pas inclure le poids du récipient.
 - Pour un aliment dont le poids est supérieur ou inférieur aux quantités données dans le tableaux de **AUTOMATIQUE**, utilisez les programmes manuels. Pour obtenir les meilleurs résultats, suivre les tableaux de cuisson.
3. Pour démarrer la cuisson, appuyez sur la touche **DEPART/+ 1 MIN**.
Lorsqu'une action de votre part est nécessaire (par exemple retourner les aliments), le four s'arrête, les signaux sonores retentissent et le temps restant et le voyant clignotent sur l'affichage. Pour continuer la cuisson, appuyez sur le bouton **DEPART/+ 1 MIN**.

1.



2.



3.



La température finale varie selon la température initiale des aliments. Vérifiez que la nourriture est très chaude après cuisson. Si nécessaire, vous pouvez rallonger le temps de cuisson et changer le niveau de puissance.

Exemple:

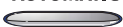
Pour cuire 1,0 kg de Gratin servez **CUISSON AUTOMATIQUE AC-7**.

1. Sélectionner le menu nécessaire en appuyant sept fois sur la touche **AUTOMATIQUE**.
2. Entrer le poids en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre.
3. Appuyer sur la touche **DEPART/+ 1 MIN**.



TABLEAUX DE AUTOMATIQUE



TOUCHE	CUISSON AUTOMATIQUE	QUANTITÉ (Incrément)/ UTENSILES	PROCÉDURE
AUTOMATIC  x1	AC-1 Cuisson Légumes surgelés e.g. Choux de Bruxelles, haricots verts, petits pois, jardinière de légumes, brocolis 	0,1 - 0,6 kg (100 g) (Temp. initiale -18° C) Bol et couvercle	- Ajouter 1 cuillère à soupe d'eau par 100 g et une pointe de sel. (Pour les champignons, il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau). - Mettre un couvercle. - Quand que le signal sonore retentit, remuer et couvrir à nouveau. - Après cuisson, laisser reposer pendant approximativement 2 minutes. REMARQUE: Si les légumes surgelés sont compactés, cuisez-les manuellement.
AUTOMATIC  x2	AC-2 Cuisson Légumes frais 	0,1 - 0,6 kg (100 g) (Temp. initiale 20° C) Bol et couvercle	- Coupez les légumes en morceaux (cubes, tranches, rondelles). - Ajouter 1 cuillère à soupe d'eau par 100 g et une pointe de sel. (Pour les champignons, il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau). - Mettre un couvercle. - Quand que le signal sonore retentit, remuer et couvrir à nouveau. - Après cuisson, laisser reposer pendant approximativement 2 minutes.
AUTOMATIC  x3	AC-3 Cuisson Plats préparés surgelés À remuer e.g. Pâtes-Bolognese, Chilli con carne 	0,3 - 1,0 kg* (100 g) (Temp. initiale -18° C) Bol et couvercle * Si le constructeur recommande d'ajouter de l'eau, calculer la quantité totale de liquide supplémentaire pour le programme.	- Verser le contenu dans un plat conçu pour la cuisson micro-ondes. - Ajouter du liquide si le constructeur le recommande. - Mettre un couvercle. - Faire cuire à découvert si le constructeur le recommande. - Lorsque le signal sonore retentit, remuer et recouvrir. - Après cuisson, remuer et laisser reposer pendant approximativement 2 minutes.
AUTOMATIC  x4	AC-4 Cuisson Soupes, Ragoûts (Temp. initiale des aliments 20° C) 	1-4 Tasses (1 Tasse) 200 ml par Tasse Tasse et film / couvercle plastique	- Recouvrir à l'aide de film plastique micro-ondes ou d'un couvercle. - Placer les tasses de manière décentrée sur le plateau tournant. - Après cuisson, remuer et laisser reposer pendant environ 1-2 minutes.
AUTOMATIC  x5	AC-5 Cuisson Pommes de terre bouillies, Pommes de terre en robe des champs 	0,1 - 0,8 kg (100 g) (Temp. initiale 20° C) Bol et couvercle	Pommes de terre bouillies: Peler les pommes de terre et les couper en morceaux de taille similaire. Pommes de terre en robe des champs: Choisir des pommes de terre de taille similaire et les laver. - Placez Pommes de terre bouillies ou Pommes de terre en robe des champs dans un bol. - Ajouter la 2 CS d'eau par 100 g et un peu de sel. - Recouvrir d'un couvercle - Quand que le signal sonore retentit, remuer et couvrir à nouveau. - Après cuisson, laisser reposer les pommes de terre pendant 2 minutes.



TABLEAUX DE AUTOMATIQUE

TOUCHE	CUISSON AUTOMATIQUE	QUANTITÉ (Incrément)/ UTENSILES	PROCÉDURE
AUTOMATIC  x6	AC-6 Cuisson Filets de poisson en sauce 	0,4 - 1,6 kg (100 g) (poisson: 0,2 - 0,8 kg) (sauce: 0,2 - 0,8 kg) Plat à gratin et couvercle plastique micro-ondes	- Mettre le filet de poisson dans le plat avec les extrémités fines vers le centre. - Étaler la sauce préparée sur le filet de poisson. - Recouvrir de film plastique micro-ondes et faire cuire. - Après cuisson, laisser reposer pendant environ 2 minutes. Voir recettes pour les sauces à la page 42.
AUTOMATIC  x7	AC-7 Cuisson Gratin 	0,5 - 1,5kg (100 g) (Temp. initiale des aliments 20° C) Plat à gratin ovale peu profond	- Préparer le gratin, en se référant au livre de recettes SHARP attaché. - Après cuisson, laisser reposer pendant environ 5 - 10 minutes.

TOUCHE	DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE	QUANTITÉ (Incrément) / UTENSILES	PROCÉDURE
AUTOMATIC  x8	Ad-1 Décongélati on Steaks, Côtelettes 	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Temp. initiale des aliments -18° C) (Voir remarque ci-dessous)	- Placer les aliments sur une assiette au centre du plateau tournant. - Quand le four s'arrête et que le signal sonore retentit, retourner les aliments, redresser et séparer. Protégez les parties minces et les parties déjà chaudes avec du papier d'aluminium. - Après décongélation, emballer dans du papier aluminium pour 10-15 minutes, jusqu'à complète décongélation.
AUTOMATIC  x9	Ad-2 Décongélati on Viande hachée 	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Temp. initiale des aliments -18° C) film alimentaire transparent (Voir remarque ci-dessous)	- Recouvrez le plateau tournant d'un film alimentaire transparent. - Placez le morceau de viande hachée sur le plateau tournant. - Lorsque le four s'arrête et que le signal sonore retentit, retournez la viande. Retirez les parties décongelées si possible. - Une fois la décongélation effectuée, laissez reposer 5 à 10 minutes jusqu'à ce que la viande soit totalement décongelée.

TABLEAUX DE AUTOMATIQUE



TOUCHE	DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE	QUANTITÉ (Incrément) / UTENSILES	PROCÉDURE
AUTOMATIC  x10	Ad-3 Décongélation Volaille 	0,9 - 1,8 kg (100 g) (Temp. initiale des aliments -18° C) (Voir remarque ci-dessous)	- Placer une assiette renversée sur le plateau tournant et mettre la volaille côté poitrail vers le bas sur l'assiette. - Quand le four s'arrête et que le signal sonore retentit, retourner et répéter chaque fois que le four s'arrête et que le signal sonore retentit. Protégez les parties minces et les parties déjà chaudes avec du papier d'aluminium. - Après décongélation, couvrir d'une feuille de papier aluminium et laisser reposer 15-30 minutes jusqu'à complète décongélation. - Enfin, laver la volaille sous l'eau courante.
AUTOMATIC  x11	Ad-4 Décongélation Gâteau 	0,1 - 1,4 kg (100 g) (Temp. initiale des aliments -18° C) Plat	- Retirez l'emballage du gâteau. - Placez sur un plat au centre du plateau tournant. - Une fois la décongélation effectuée, coupez le gâteau en portions identiques que vous espacerez et laissez reposer pendant 15-60 minutes jusqu'à ce que le gâteau soit uniformément décongelé.
AUTOMATIC  x12	Ad-5 Décongélation Pain 	0,1 - 1,0 kg (100 g) (Temp. initiale des aliments -18° C) Plat (Ce programme n'est recommandé que pour le pain en tranches.)	- Poser le pain sur un plat au centre du plateau tournant. - Quand le signal sonore retentit, changer la position des tranches et retirer celles qui sont décongelées. - Après la décongélation, séparer toutes les tranches et les disposer sur un grand plat. Couvrir le pain d'une feuille de papier aluminium et le laisser reposer 5-10 minutes pour compléter la décongélation.

REMARQUES: Décongélation Automatique

- Les steaks et côtelettes doivent être congelés en une couche.
- Congelez la viande hachée en tranches fines.
- Après avoir retourné, protéger les parties décongelées avec de petits morceaux plats de papier aluminium.
- La volaille doit être cuite immédiatement après décongélation.
- Les entremets recouverts de crème fouettée sont très sensibles aux micro-ondes. Pour obtenir les meilleurs résultats, lorsque la crème commence à se ramollir rapidement, il faut sortir immédiatement l'entremets du four et terminer sa décongélation à température ambiante pendant 10 à 30 minutes.



RECETTES POUR AUTOMATIQUE AC-6

Filet de poisson en sauce - Filets de cabillaud provençale

Ingrédients

20 g	beurre
100 g	champignons coupés en tranche
1 gousse	ail (pilé)
50 g	ciboule
825 g	tomates en conserve sans jus, bien égouttées
1 CC	jus de citron
2 CS	ketchup
1/2-1 CC	basilic séché, sel et poivre
800 g	filets de cabillaud

Préparation

1. Cuire ensemble le beurre, les champignons, les oignons et l'ail dans un plat à tarte pendant 3-4 min à pleine puissance (100 P.)
2. Mélanger les tomates, le jus de citron, le ketchup, le basilic, le sel et le poivre.
3. Placer les filets de poisson sur les légumes et les couvrir de sauce et de quelques légumes.
4. Faire cuire sur **CUISSON AUTOMATIQUE AC-6** "Filets de poisson en sauce".

Filets de poisson sauce au poireau et au fromage

Ingrédients

50 g	beurre
175 g	ciboule
1/2 CC	marjolaine séchée
40 g	farine
500 ml	lait
100 g	gruyère râpé, sel, poivre
1 CS	persil haché
800 g	filets de poisson (par exemple colin)

Préparation

1. Mettre le beurre, les oignons et la marjolaine dans une cocotte et faire chauffer 3-4 min à 100 P.
2. Mettre la farine en remuant et ajouter le lait. Remuer pour obtenir une sauce homogène.
3. Cuire 3-4 min à pleine puissance 100 P. sans couvercle.
4. Mettre le fromage en remuant, assaisonner à votre goût.
5. Placer les filets de poisson dans un plat à quiche et verser la sauce dessus.
6. Faire cuire sur **CUISSON AUTOMATIQUE AC-6** "Filets de poisson en sauce".
7. Après cuisson, enlever le poisson et bien remuer la sauce.

REMARQUES:

1. Ces indications sont données pour 1,6 kg. Si vous voulez faire cuire moins de 1,6 kg, vous devez ajuster (réduire) les ingrédients pour la sauce et le temps de cuisson pour la préparation de la sauce.
2. Si vous voulez faire une sauce plus épaisse pour le filet de cabillaud provençale ou le filet de poisson sauce piquante, enlever le poisson après cuisson et ajouter en remuant une poudre épaississante pour la sauce (en suivant les instructions du fabricant).

Filets de poisson sauce piquante

Ingrédients

825 g	tomates en boîte, égouttées
280 g	maïs
2-3 CC	sauce au piment
40 g	oignon finement haché
3 CC	vinaigre de vin rouge
1/4 CC	moutarde
1 pincée	thym, poivre de Cayenne
800 g	filets de poisson (par exemple sébaste)

Préparation

1. Mélanger les ingrédients pour la sauce.
2. Placer les filets de poisson (par exemple filets de sébaste) dans un plat à quiche et étaler la sauce sur les filets.
3. Faire cuire sur **CUISSON AUTOMATIQUE AC-6** "Filets de poisson en sauce".

Filets de poisson sauce au curry

Ingrédients

40 g	beurre
30 g	amandes hachées
1-2 CS	curry
30 g	farine (complète)
40 g	raisins secs
200 g	ananas (petits morceaux)
125 ml	bouillon de viande et de légumes
125 ml	jus d'ananas
150 g	crème aigre
100 g	petits pois (surgelés), sel, poivre
800 g	filets de poisson (colin)

Préparation

1. Chauffer le beurre, les amandes et le curry à couvert 1-2 min à 100 P.
2. Ajouter la farine et bien remuer.
3. Ajouter les raisins secs, l'ananas, le jus d'ananas, le bouillon et la crème, en remuant continuellement.
4. Faire cuire à couvert 2-3 min à pleine puissance (100 P) et remuer après cuisson.
5. Ajouter les petits pois et remuer.
6. Assaisonner avec le sel et le poivre.
7. Placer le poisson dans un plat à quiche et verser la sauce par-dessus.
8. Faire cuire sur **CUISSON AUTOMATIQUE AC-6** "Filets de poisson en sauce".

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



ATTENTION : N'UTILISEZ PAS DE DÉCAPE FOURS VENDUS DANS LE COMMERCE OU DE PRODUITS ABRASIFS OU AGRESSIFS, OU DE PRODUITS QUI CONTIENNENT DE LA SOUDE CAUSTIQUE, OU DE TAMPONS ABRASIFS SUR UNE PARTIE QUELCONQUE DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

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.

Panneau de commande

Ouvrez la porte avant de nettoyer afin de désactiver le tableau de commande. Le nettoyage du tableau de commande doit être effectué avec précaution. Nettoyez à l'aide d'un chiffon humecté d'eau. Evitez de mouiller abondamment le panneau. Ne pas utiliser de chimique ou d'abrasif.

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 pénètre pas dans les petites ouvertures des parois. Sinon, elle risque de causer des dommages au four.
3. N'utilisez pas de vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.

Plateau tournant et support 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 support du plateau avec un chiffon doux. Tous les deux peuvent être lavés dans un lave-vaisselle.

Porte

Essuyez fréquemment l'intérieur et l'extérieur de la porte, les joints et surfaces d'étanchéité avec un chiffon humide pour éliminer les éclaboussures ou dépôts.

NOTE : Veillez à ne pas utiliser de décape four.

FRANÇAIS

AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR



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

1. Alimentation

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

Vérifiez le fusible et le disjoncteur.

2. Placer une tasse de 150 ml d'eau dans le four et bien fermer la porte.

Programmer le four une minute sur la puissance 100 P et le mettre en marche.

La lampe s'éclaire-t-elle?

OUI _____ NON _____

Le plateau tournant tourne-t-il?

OUI _____ NON _____

REMARQUE: Le plateau tournant peut tourner dans les deux sens.

La ventilation est-elle normale? (Pour vous en assurer, poser la main sur les ouvertures de ventilation. Vous devez sentir un courant d'air)

OUI _____ NON _____

Après 1 minute, le signal se fait-il entendre?

OUI _____ NON _____

L'indicateur de cuisson en route s'éteint-il?

OUI _____ NON _____

Est-ce que la tasse d'eau est chaude après les opérations ci-dessus?

OUI _____ NON _____

Si la réponse à l'une des questions ci-dessus est "NON", appelez votre revendeur ou un technicien d'entretien agréé par SHARP et précisez-lui ce que vous avez constaté.

REMARQUE: si vous cuisez les aliments pendant la durée standard avec seulement 100 P (900 W, la puissance du four sera réduite automatiquement pour éviter la surchauffe. (La puissance des micro-ondes sera réduite à 70P). Après une pause de 90 secondes, la HAUTE puissance 100 P peut être rétablie.

Mode de cuisson	Temps standard	Puissance réduite
Micro-ondes 100 P	40 minutes	Micro-ondes 70 P

D

TECHNISCHE DATEN

D

Stromversorgung	: 230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat	: Mindestens 10 A
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle : 1,3 kW
Leistungsabgabe:	Mikrowelle : 900 W (IEC 60705)
Mikrowellenfrequenz	: 2450 MHz * (Gruppe 2/Klasse B)
Außenabmessungen	: 596 mm (B) x 390 mm (H) x 429 mm (T)
Garraumabmessungen	: 342 mm (B) x 207 mm (H) x 368 mm (T) **
Garrauminhalt	: 26 Liter **
Drehteller	: ø325 mm
Gewicht	: 19 kg
Garraumlampe	: 25 W/240-250 V

- * Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen des europäischen Standards EN55011.
Das Produkt wird standardkonform als Gerät der Gruppe 2, Klasse B eingestuft.
Gruppe 2 bedeutet, dass das Gerät zweckbestimmt hochfrequente Energie in Form elektromagnetischer Strahlen zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln erzeugt.
Gerät der Klasse B bedeutet, dass das Gerät für den Einsatz im häuslichen Bereich geeignet ist.

- ** Der Garrauminhalt wird aus der max. gemessenen Breite, Tiefe und Höhe errechnet.
Die tatsächliche Aufnahmekapazität von Lebensmitteln ist jedoch geringer.



Dieses Gerät entspricht den Anforderungen der EG-Richtlinien 89/336/EEC und 73/23/EEC mit Änderung 93/68/EEC.

DIE TECHNISCHE DATEN KÖNNEN JEDERZEIT OHNE ANGABE VON GRÜNDEN GEÄNDERT WERDEN,
UM DEM TECHNISCHEN FORTSCHRITT RECHNUNG ZU TRAGEN.

F

FICHE TECHNIQUE

F

Tension d'alimentation	: 230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection	: 10 A minimum
Consommation électrique:	Micro-ondes : 1,3 kW
Puissance:	Micro-ondes : 900 W (IEC 60705)
Fréquence des micro-ondes	: 2450 MHz * (Groupe 2/classe B)
Dimensions extérieures	: 596 mm (W) x 390 mm (H) x 429 mm (D)
Dimensions intérieures	: 342 mm (W) x 207 mm (H) x 368 mm (D) **
Capacité	: 26 litres **
Plateau tournant	: ø325 mm
Poids	: 19 kg
Eclairage de four	: 25 W/240-250 V

- * Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN55011.
Conformément à cette norme, ce produit est un équipement de groupe 2, classe B.
Groupe 2 signifie que cet équipement génère volontairement de l'énergie RF sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments.
Classe B signifie que l'équipement est adapté à une utilisation domestique.

- ** La capacité intérieure est calculée en multipliant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales.
La contenance réelle pour les aliments est inférieure à celle-ci.



Ce four est conforme aux exigences des Directives 89/336/EEC et 73/23/EEC révisées par 93/68/EEC.
LES SPECIFICATIONS PEUVENT ETRE CHANGEES SANS PREAVIS LORS D'AMELIORATIONS APORTEES A L'APPAREIL.

SHARP

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.

Sonninstrasse 3
20097 Hamburg
Germany

SHARP MANUFACTURING

ist ein Mitglied von:

est un membre de:

is een lid van:

è un membro di:

es un miembro de:



Gedruckt in Grossbritannien

Imprimé au Royaume-Uni

Gedruckt in Groot-Brittannie

Stampato in Gran Bretagna

Impreso en el Reino Unido



Der Zellstoff zur
Herstellung dieses
Papiers kommt zu
100 % aus nachhaltig
bewirtschafteten
Wäldern

Ce papier est
entièrement fabriqué
à partir de pâte à
papier provenant
de forêts durables

De pulp die gebruik is
voor de vervaardiging
van dit papier is voor
100 % afkomstig uit
bossen die doorlopend
opnieuw aangeplant
worden

Il 100 % della pasta
utilizzata per
produrre questa carta
proviene da foreste
sostenibili

El 100 % de la
pasta utilizada en
la fabricación de
este papel procede
de bosques
sostenibles

TINS-A395URRO

SHARP

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.

Sonninstrasse 3
20097 Hamburg
Germany

SHARP MANUFACTURING

ist ein Mitglied von:

est un membre de:

is een lid van:

è un membro di:

es un miembro de:



Gedruckt in Grossbritannien

Imprimé au Royaume-Uni

Gedruckt in Groot-Brittannie

Stampato in Gran Bretagna

Impreso en el Reino Unido



Das Papier dieser
Bedienungsanleitung
besteht zu 100 %
aus Altpapier

Le papier de ce
mode d'emploi est
fait de 100 %
de papier réutilisé

De papier voor deze
gebruiksaanwijzing
is van 100 %
hergebruiken papier
gemaakt

La carta di questo
manuale d'istruzioni
è fatta di 100 %
della carta riciclata

El papel de este
manual de
instrucciones se
hace de 100 %
es del papel
reciclado

TINS-A395URRO