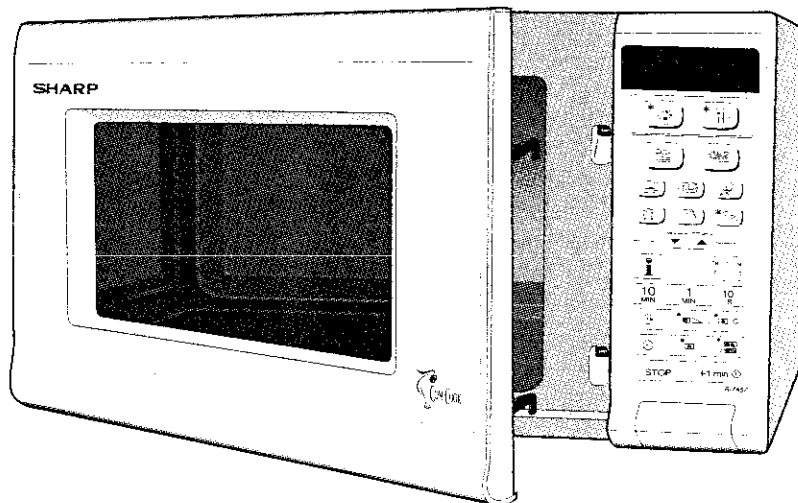


SHARP



Achtung
Avertissement
Waarschuwing
Avvertenza
Advertencia



DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

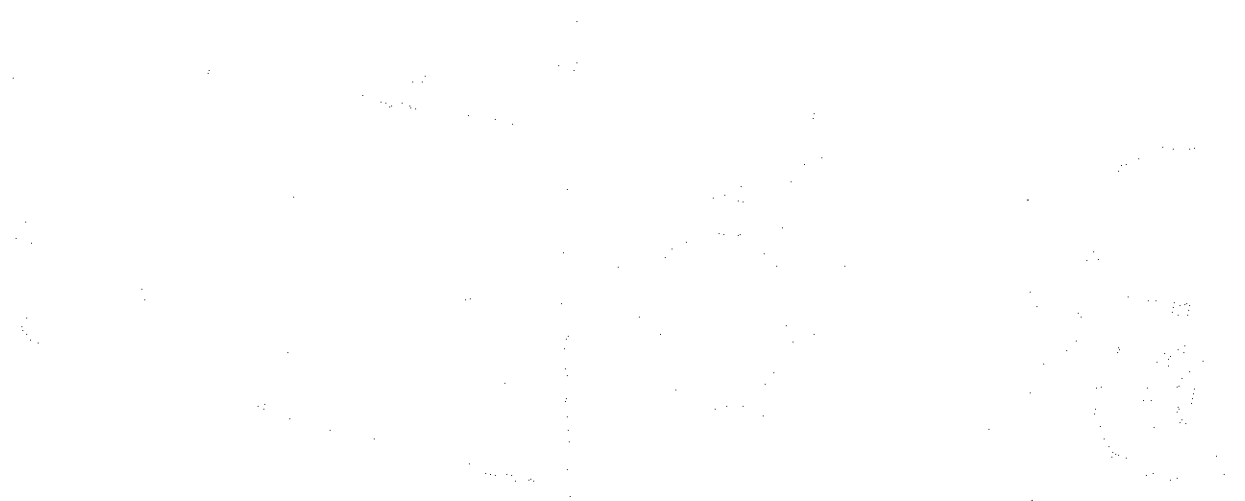
ESPAÑOL

R-7A57
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

BEDIENUNGSANLEITUNG / MODE D'EMPLOI
GEBRUIKSAANWIJZING / MANUALE D'ISTRUZIONI
MANUAL DE INSTRUCCIONES



900W (IEC 705)



D *Sehr geehrter Kunde,*

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

ACHTUNG:

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

INHALT

BEDIENUNGSANLEITUNG		GAREN MIT VERSCHIEDENEN GARFOLGEN	20
GERÄT/ZUBEHÖR	8	AUTOMATIKPROGRAMME	20
ELEKTRONISCHES BEDIENFELD	10	SNACK TASTEN/TABELLE	22
UHR	12	KARTOFFEL-TASTEN/TABELLE	23
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	14	PORTIONS-AUTOMATIK/TABELLE	24
AUFSTELLANWEISUNGEN	16	ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN	27
MIKROWELLENLEISTUNG / MANUELLER BETRIEB	17	SPRACHENTASTE	29
GAREN MIT HEISSLUFT	18	INFORMATIONSTASTE	29
GRILLBETRIEB	19	REINIGUNG UND PFLEGE	30
GAREN IM KOMBIBETRIEB	20	FUNKTIONSPRÜFUNG	30
		TECHNISCHE DATEN	102

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

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

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

Ihr Mikrowellen-Team

F *Chère cliente, cher client,*

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

AVERTISSEMENT:

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

TABLE DES MATIERES

MODE D'EMPLOI		SEQUENCE DE CUISSON	38
FOUR: LES ORGANES	8	FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE	38
TABLEAU DE COMMANDE	10	TOUCHE SNACK/TABLEAU	39
L'HORLAGE	12	TOUCHES POMMES DE TERRE/TABLEAU	40
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE	31	ACTION INSTANTANEE/TABLEAU	41
INSTALLATION	33	AUTRES FONCTIONS	44
REGLAGE DE PUISSANCE	34	TOUCHE DE SELECTION DE LA LANGUE	46
CUISSON PAR CONVECTION	35	TOUCHE INFORMATION	46
CUISSON AU GRIL	36	ENTRETIEN ET NETTOYAGE	55
CUISSON COMBINEE	37	AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR	55
		FICHE TECHNIQUE	102

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

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

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

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

Votre équipe de spécialistes de la cuisine aux micro-ondes

NL *Geachte klant,*

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

WAARSCHUWING:

Het niet naleven van de gebruiks- en 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.

INHOUDSOPGAVE

GEBRUIKSAANWIJZING		KOKEN MET VERSCHILLENDE VERMOGENNIVEAU'S	55
OVEN: NAMEN VAN ONDERDELEN	8	AUTOMATISCHE BEDIENING	55
BEDIENINGSPANEEL	10	SNACK-TOETSEN/TABEL	56
KLOK	12	AARDAPPELTOETSEN/TABEL	57
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN	48	ONMIDDELLIJKE AKTIE/TABEL	58
INSTALLATIE	50	ANDERE HANDIGE KENMERKEN	61
KOKEN MET DE MAGNETRON/HANDBEDIENING	51	 TAAL-TOETS	63
KOKEN VAN CONVECTIE	52	 INFORMATIEFUNKTIE	63
KOKEN MET DE GRILL	53	ONDERHOUD EN REINIGEN	64
KOMBINATIE-KOKEN	54	IN GEVAL VAN STORINGEN	64
		SPECIFICATIES	102

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

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

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

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

Uw magnetron-team

I *Carissimi clienti,*

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

AVVERTENZA:

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

INDICE

MANUALE D'ISTRUZIONI		COTTURA A SEQUENZA MULTIPLA	72
FORNO: NOME DELLE PARTI/ACCESSORI	8	OPERAZIONI AUTOMATICHE	72
PANNELLO DEI COMANDI	10	PULSANTI DELLO SPUNTINO/TABELLA	73
OROLOGIO	12	PULSANTI DELLE PATATE/TABELLA	74
ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA	65	AZIONE Istantanea/TABELLA	75
INSTALLAZIONE	67	ALTRE COMODE FUNZIONI	78
PRIMA DI USARE IL FORNO/OPERAZIONI MANUALI	68	 PULSANTE DELLA LINGUA	80
COTTURA A CONVEZIONE	69	 PULSANTE INFORMAZIONI	80
COTTURA ALLA GRIGLIA	70	MANUTENZIONE E PULIZIA	81
COTTURA ABBINATA	71	DIAGNOSTICA	81
		DATI TECNICI	103

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

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

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

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

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

buon appetito!

E *Muy estimada cliente, muy estimado cliente:*

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

ADVERTENCIA:

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

INDICE

MANUAL DE INSTRUCCIONES		COCCION CON SECUENCIA MULTIPLE	89
HORNO: NOMBRE DE LAS PIEZAS	8	COCCION CON SECUENCIA MULTIPLE	89
PANEL DE CONTROL	10	TECLAS DE COMIDAS RAPIDAS/TABLA	90
RELOJ	12	TECLA DE LAS PATATAS/TABLA	91
MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD	82	ACCION INSTANTANEA/TABLA	92
INSTALACION	84	OTRAS FUNCIONES CONVENIENTES	95
COCCION POR MICROONDAS/OPERACIONES MANUALES	85	TECLA LANGUAGE	97
COCCION POR CONVECCIÓN	86	OTRAS FUNCIONES CONVENIENTES	97
COCCION A LA PARRILLA	87	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	98
COCCION DOBLE	88	LOCALIZACION DE AVERIAS	98
		ESPECIFICACIONES	103

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

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

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

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

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

el equipo "microondas"



ACHTUNG/AVERTISSEMENT/WAARSCHUWING

WAARSCHUWING

- ☐ NL Gilt für Holland
☐ F Applicable uniquement pour La Hollande
☐ D Alleen van toepassing op Nederland

- ☐ I Solo per Holanda
☐ E Aplicable sólo para Olanda

ALLEEN VOOR NEDERLAND

STUUR DIRECT DE OP DE DOOS AANGEBRACHTE GARANTIEKAART INGEVULD AAN OP.
BEWAAR HET CONTROLESTROOKJE MET UW VOLGNUMMER BIJ UW PAPIEREN ALS BEWIJS.

U ONTVANGT DAN HET SPECIALE GARANTIECERTIFIKAAT, RECHT GEVENDE OP 1 JAAR GRATIS AAN-HUIS SERVICE,
ALSMED E GRATIS EEN PRACHTIG KOOKBOEKJE IN DE NEDERLANDSE TAAL, GESCHREVEN DOOR DE BEKENDE
MAGNETRONCONSULENTE RITA AALDERINK

Sharp Electronics Benelux B.V.,

☐ E ADVERTENCIA

1. ESTE APARATO CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES DEL REGLAMENTO SOBRE PERTURBACIONES RADIOELECTRICAS APROBADO EN R. D. 138/89.
2. ASI MISMO DISPONE DE LOS ELEMENTOS ANTIPARASITARIOS NECESARIOS PARA CUMPLIR CON LOS LIMITES ESTABLECIDOS, SIENDO SU LOCALIZACION:

COMPONENTES SUPRESORES DE RUIDO	IDENTIFICACION	LOCALIZACION
UNIDAD DE FILTRO DE RUIDO	FPWBFA295WREO	CERCA DEL CABLE DE LA FUENTE DE ALIMENTACION

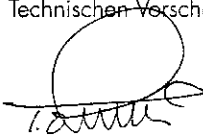
ACHTUNG - MERKBLATT FÜR DEN KÄUFER

- ☐ D Gilt nur für die BR-Deutschland
☐ F Applicable uniquement pour la République Fédérale d'Allemagne.
☐ NL Alleen van toepassing voor Duitsland.

- ☐ I Applicabile soltanto al modello per la Repubblica Federale Tedesca.
☐ E Aplicable sólo para la República Federal de Alemania.

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

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


T. Omori, Division General Manager for Microwave Oven.
SHARP MANUFACTURING CO. OF UK.
SHARP HOUSE, WREXHAM, CLWYD. LL12 0PG
UNITED KINGDOM



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

§1

Aufgrund des §3 des Gesetzes über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten (HFrG) vom 9. August 1949 (WiGBl S. 235), geändert durch Artikel 135 des Einführungsgesetzes zum Gesetz über Ordnungswidrigkeit (EGOWiG) vom 24. Mai 1968 (BGBl. I S. 503, 538) und durch Artikel 4 Abs. 10 des Gesetzes zur Neustrukturierung des Post- und Fernmeldewesens und der Deutschen Bundespost (Post-StruktG) 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" (212 TV 1) entsprechen, vom Bundesamt für Zulassungen in der Telekommunikation (BZT) zugelassen und zum Nachweis der Zulassung beziehungsweise der Einhaltung der genannten Technischen Vorschriften mit einer BZT-Zulassungsnummer gekennzeichnet sein. 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 § 3 genannte Bedingung eingehalten wird. Bei einem Verstoß gegen die im §3 genannte Bedingung und Auflage kann das Bundesamt für Post und Telekommunikation anordnen, den Mikrowellenherd außer Betrieb zu setzen. Darüber hinaus kann das Bundesamt für Post und Telekommunikation die Allgemeingenehmigung im Einzelfall widerrufen, wenn der Mikrowellenherd Funkstörungen verursacht.

§6

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

§7

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

§8

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

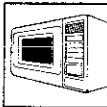
Hinweise: Die mit Anlage 1 zur AmtsblVfg 243/1991 veröffentlichte Allgemeingenehmigung für Geräte der Grenzwertklasse B gilt weiter.

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

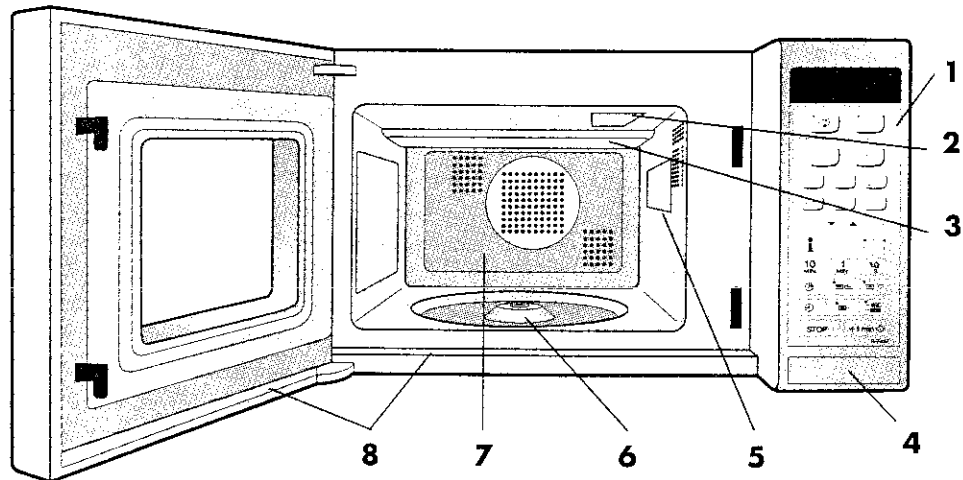
Die BZT-Zulassungsnummer erteilt das

Bundesamt für Zulassungen in der Telekommunikation,

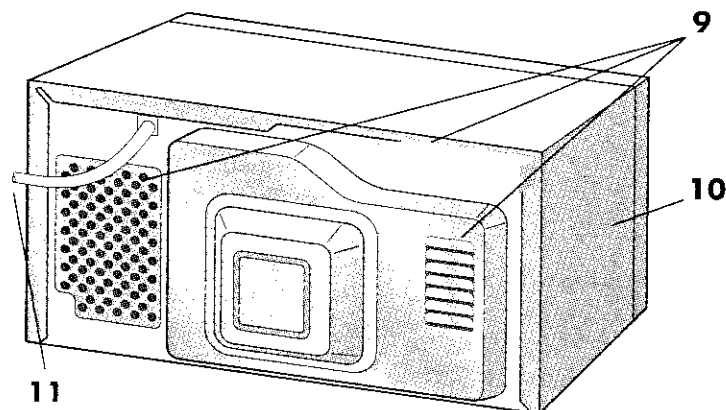
Postfach 100443, D-66004 Saarbrücken.



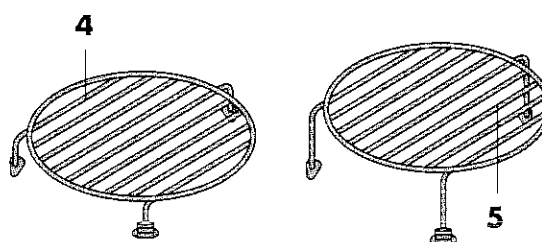
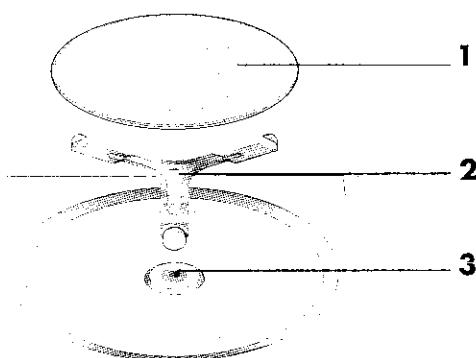
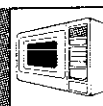
GERÄT/FOUR/OVEN/FORNO/HORNO



- | | | | |
|------|--------------------------------------|------------------------------------|---|
| (D) | 1 Bedienfeld | 4 Türöffner | 7 Garraum |
| | 2 Garraumlampe | 5 Spritzschutz für den Hohlleiter | 8 Türdichtungen und Dichtungsoberflächen |
| | 3 Grill-Heizelemente | 6 Antriebswelle | |
| (F) | 1 Tableau de commande | 4 Bouton d'ouverture de la porte | 7 Cavité du four |
| | 2 Eclairage du four | 5 Cadre du répartiteur d'ondes | 8 Joint de porte et surface de contact du joint |
| | 3 Élément chauffant du gril | 6 Accouplement | |
| (NL) | 1 Bedieningspaneel | 4 Deur open-toets | 7 Ovenruimte |
| | 2 Ovenlamp | 5 Afdekplaatje (voor golfgeleider) | 8 Deurafdichtingen en pasvlakken |
| | 3 Grill-vermarmingselement | 6 Verbindingsstuk | |
| (I) | 1 Pannello dei comandi | 4 Pulsante di apertura sportello | 7 Cavità del forno |
| | 2 Luce del forno | 5 Coperchio guida onde | 8 Guarnizioni e superfici di tenuta sportello |
| | 3 Elementi di riscaldamento griglia | 6 Accoppiatore | |
| (E) | 1 Panel de control | 4 Botón para abrir la puerta | 7 Cavidad del horno |
| | 2 Lámpara del horno | 5 Tapa de la guía de ondas | 8 Sellos de la puerta y superficies de sellado. |
| | 3 Elemento calentador de la parrilla | 6 Junta | |



- | | | | |
|------|-----------------------------|------------------------|--------------------------|
| (D) | 9 Lüftungsöffnungen | 10 Außenseite | 11 Netzanschlußkabel |
| (F) | 9 Ouvertures de ventilation | 10 Partie extérieure | 11 Cordon d'alimentation |
| (NL) | 9 Ventilatie-openingen | 10 Behuizing | 11 Netsnoer |
| (E) | 9 Apperture di ventilazione | 10 Mobile esterno | 11 Cavo di alimentazione |
| (I) | 9 Orificios de ventilación | 10 Exterior de la caja | 11 Cable de alimentación |



(D)	1 Drehteller	2 Drehteller-Träger	3 Antriebswelle	4 Niedriger Rost	5 Hoher Rost
(F)	1 Plateau tournant	2 Pied du plateau	3 Accouplement	4 Trépied bas	5 Trépied Haut
(NL)	1 Draaitafel	2 Draaisteun	3 Verbindingsstuk	4 Laag Rooster	5 Hoog Rooster
(E)	1 Piatto rotante	2 Sostegno rotante	3 Accoppiatore	4 Graticola Bassa	5 Graticola Alta
(I)	1 Plato giratorio	2 Soporte del rodillo	3 Junta	4 Rejilla Baja	5 Rejilla Alta

(D) ZUBEHÖR

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

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

(F) ACCESSORIES

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

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

(NL) TOEBEHOREN

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

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

(E) ACCESSORI

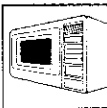
Accertatevi che i seguenti accessori siano presenti: Mettete il sostegno rotante (2) sul pavimento della cavità del forno. Mettete poi il piatto rotante (1) su di esso e montatelo sull'accoppiatore (3).

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

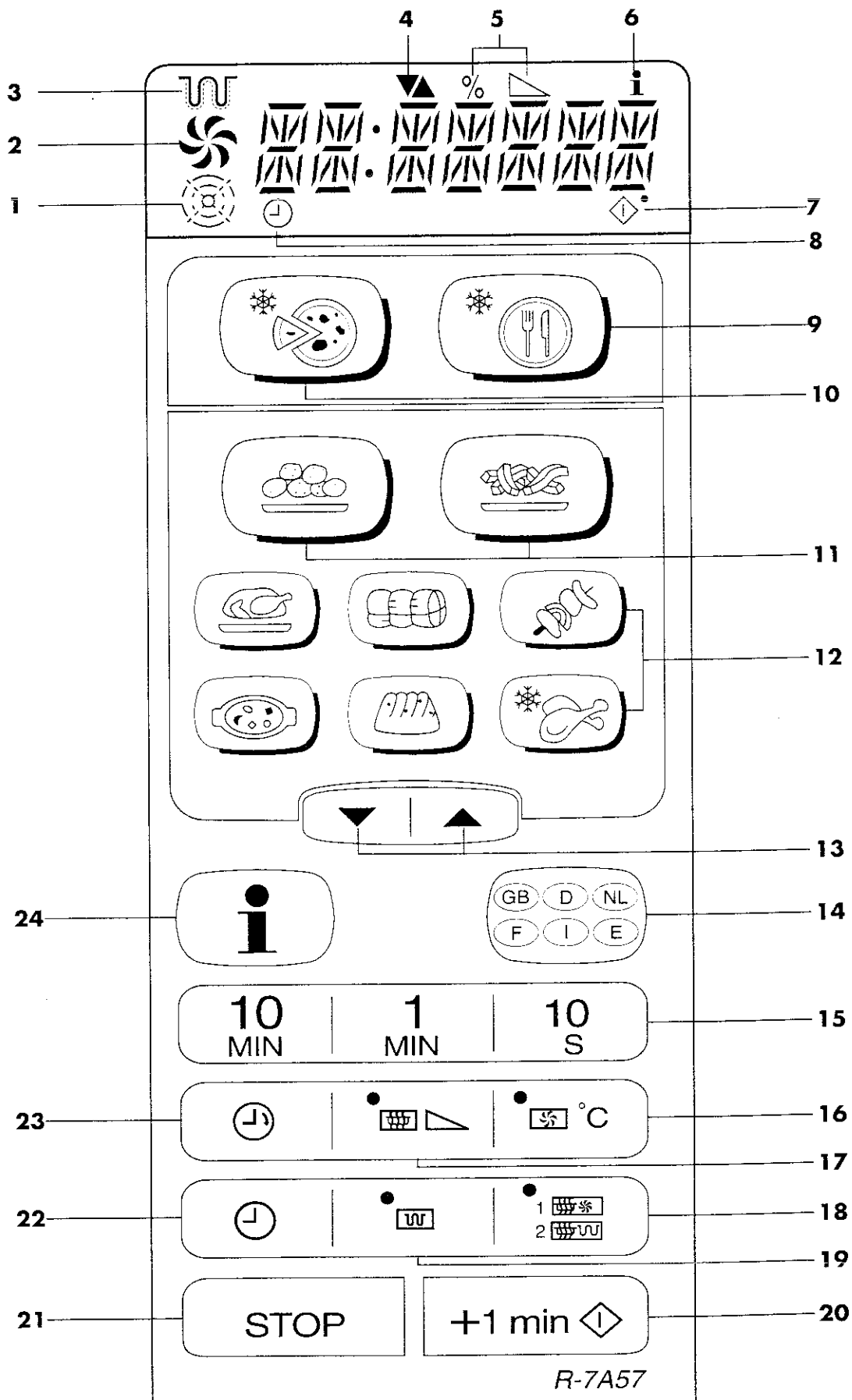
(I) ACCESORIOS

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

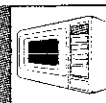
Nota: Cuando haga el pedido de los accesorios, indíquelo a su distribuidor o técnico de servicio SHARP autorizado los dos datos siguientes: el nombre de la pieza, y el nombre del modelo.



BEDIENFELD/TABLEAU DE COMMANDE/BEDIENTAFEL



R-7A57



D ANZEIGE UND SYMBOLE

- 1 Symbol für MIKROWELLE
- 2 Symbol für HEISSLUFT
- 3 Symbol für GRILL
- 4 Symbole für KURZER/LÄNGER
- 5 Symbol für LEISTUNGSSSTUFEN
- 6 Symbol für INFORMATION
- 7 Symbol für GAREN
- 8 UHRZEIT-Symbol

BEDIENUNGSTASTEN

- 9 SNACK-Taste
- 10 PIZZA-Taste
- 11 KARTOFFEL-Tasten
- 12 PORTIONS-AUTOMATIK-Tasten
- 13 KURZER/LÄNGER -Tasten
- 14 SPRACHENTASTE
- 15 ZEITEINGABE-Tasten
- 16 HEISSLUFT-Taste
- 17 Taste für LEISTUNGSSSTUFEN
- 18 KOMBI-Taste
- 19 GRILL-Taste
- 20 PLUS/START-Taste
- 21 STOP-Taste
- 22 UHRZEIT-Taste
- 23 ZEITSCHALTUHR-Taste
- 24 INFORMATION-Taste

F TABLEAU DE COMMANDE ET TEMOINS

- 1 Témoin MICRO-ONDES
- 2 Témoin de CUISSON PAR CONVECTION
- 3 Témoin GRIL
- 4 Témoin MOINS/PLUS
- 5 Indicateur de niveau de puissance
- 6 Témoin INFORMATION
- 7 Cuisson en cours
- 8 Témoin HORLOGE

TABLEAU DE COMMANDE A TOUCHES A EFFLEUREMENT

- 9 Touche SNACK
- 10 Touche PIZZA
- 11 Touches POMMES DE TERRE
- 12 Touches ACTION INSTANTANEE
- 13 Touches MOINS/PLUS
- 14 Touche de sélection de la LANGUE
- 15 Touches de réglage des TEMPS
- 16 Touche CUISSON PAR CONVECTION
- 17 Touche REGLAGE DE PUISSANCE
- 18 Touche CUISSON COMBINEE
- 19 Touche GRIL
- 20 Touche MINUTE PLUS/START
- 21 Touche ARRET 'STOP'
- 22 Touche HORLOGE
- 23 Touche MINUTERIE
- 24 Touche INFORMATION

NL DISPLAY EN INDIKATORS

- 1 MAGNETRON-symbol
- 2 CONVECTIE-indikator
- 3 GRILL-symbol
- 4 MINDER/MEER indikator
- 5 VERMOGENNIVEAU-indikator
- 6 INFORMATIE-symbol
- 7 KOKEN-symbol
- 8 KLOKINSEL-symbol

BEDIENINGSTOETSEN

- 9 SNACK-toets
- 10 PIZZA-toets
- 11 AARDAPPEL-toetsen

- 12 ONMIDDELLIJKE AKTIE-toetsen
- 13 Toetsen voor MINDER/MEER
- 14 TAAL-toets
- 15 Tijdtoetsen
- 16 CONVECTIE-toets
- 17 VERMOGENINSEL-toets
- 18 KOMBINATIE-KOKEN-toets
- 19 GRILL-toets
- 20 MINUUT PLUS/START-toets
- 21 STOP-toets
- 22 KLOKINSEL-toets
- 23 KOOKWEKKER-toets
- 24 INFORMATIE-toets

I DISPLAY E INDICATORI

- 1 Indicatore delle MICROONDE
- 2 Indicatore di CONVEZIONE
- 3 Indicatore della GRIGLIA
- 4 Indicatore MENO/PIU
- 5 Indicatore del LIVELLO DI POTENZA
- 6 Indicatore INFORMAZIONI
- 7 Indicatore di COTTURA
- 8 Indicatore di REGOLAZIONE OROLOGIO

PULSANTI DI FUNZIONAMENTO

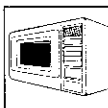
- 9 Pulsante dello SPUNTINO
- 10 Pulsante PIZZA
- 11 Pulsanti delle PATATE
- 12 Pulsante di AZIONE Istantanea
- 13 Pulsanti MENO/PIU
- 14 Pulsante della LINGUA
- 15 Pulsanti del TEMPO
- 16 Pulsante di CONVEZIONE
- 17 Pulsante delle REGOLAZIONE DELLE MICROONDE
- 18 Pulsante di COTTURA ABBINATA
- 19 Pulsante della GRIGLIA
- 20 Pulsante di ANCORA UN MINUTO/AVVIO COTTURA
- 21 Pulsante di ARRESTO
- 22 Pulsante di REGOLAZIONE OROLOGIO
- 23 Pulsante del TIMER DEI MINUTO
- 24 Pulsante INFORMAZIONI

E VISUALIZADOR E INDICADORES

- 1 Indicador de MICROONDAS
- 2 Indicador de CONVECCION
- 3 Indicador de PARRILLA
- 4 Indicadores de MENOS/MAS
- 5 Indicadores del NIVEL DE POTENCIA
- 6 Indicador INFORMACION
- 7 Indicador de COCCION
- 8 Indicador de PUESTA EN HORA DEL RELOJ

TECLAS DE MANEJO

- 9 Tecla de COMIDAS RAPIDAS
- 10 Tecla de PIZZA
- 11 Teclas de PATATAS
- 12 Teclas de ACCION INSTANTANEA
- 13 Teclas de MENOS/MAS
- 14 Tecla LANGUAGE (IDIOMAS)
- 15 Teclas de TIEMPO
- 16 Teclas de CONVECCION
- 17 Tecla de FIJACION DE POTENCIA
- 18 Tecla de COCCION DOBLE
- 19 Tecla de PARRILLA
- 20 Tecla de 1 MINUTO MAS/INICIO DE COCCIÓN
- 21 Tecla de PARADA
- 22 Tecla de PUESTA EN HORA DEL RELOJ
- 23 Tecla de TEMPORIZADOR DE MINUTOS
- 24 Tecla de INFORMACION



UHR/L'HORLOGE/KLOK/OROLOGIO/RELOJ

(D)

HINWEIS: Falls die Stromzufuhr des Mikrowellengerätes unterbrochen wird, zeigt die Anzeige nach der Wiederherstellung der Stromzufuhr **STOP DRÜCKEN** an. Falls dies während des Garens auftritt, wird das Programm gelöscht. Die Tageszeit wird ebenfalls gelöscht. Die Uhr muß erneut auf die korrekte Tageszeit eingestellt werden.

1. Wenn Sie die Tageszeit wissen möchten während sich das Gerät im Garbetrieb oder im Zeitschaltuhr-Betrieb befindet, drücken Sie einfach die **UHRZEIT**-Taste. Solange die Taste gedrückt ist, wird die Tageszeit angezeigt.
2. Falls die Stromzufuhr des Mikrowellengerätes unterbrochen wird, zeigt die Anzeige nach der Wiederherstellung der Stromzufuhr **STOP** an. Falls dies während des Garens auftritt, wird das Programm gelöscht. Die Tageszeit wird ebenfalls gelöscht. Die Uhr muß erneut auf die korrekte Tageszeit eingestellt werden.

(F)

REMARQUES: Si le four a été débranché, l'affichage indique **APPUYER STOP** en chiffres clignotants (si cela se produit en cours de cuisson, la programmation de cuisson est annulée). Il vous suffit de remettre l'horloge à l'heure pour pouvoir ensuite réutiliser normalement le four.

1. Lorsque le four est utilisé pour la cuisson ou comme simple minuteur, 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.
2. Si l'alimentation du four a été interrompue, l'affichage indique **APPUYER STOP** en chiffres clignotants. Si cela se produit pendant la cuisson, le programme est effacé. Il vous suffit de remettre l'horloge à l'heure pour utiliser normalement le four.

(NL)

OPMERKINGEN: De display geeft knipperend **DRUK OP STOP** aan als de elektrische stroom naar de magnetron tijdelijk onderbroken is geweest en vervolgens weer ingeschakeld werd. Als dit tijdens het koken gebeurt, zal het programma en ook de tijd van de dag uitgewist worden. Stel de klok gewoon opnieuw gelijk.

1. Druk op de **KLOKINTEL**-toets wanneer u tijdens het koken of tijdens de kookwekkerfunctie de huidige tijd wilt weten. De tijd van de dag wordt op het display getoond zolang als u op de toets drukt.
2. Wanneer de spanning naar de magnetronoven werd onderbroken en vervolgens weer wordt ingeschakeld, wordt knipperend op het display getoond. Indien er een programma voor het koken is ingesteld, zal dit programma worden gewist. De tijd van de dag wordt tevens gewist en dient derhalve opnieuw te worden ingesteld.

(I)

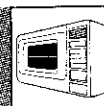
NOTA: Se la corrente di alimentazione del forno a microonde dovesse per qualche ragione interrompersi, quando si ristabilisce il display mostra l'indicazione intermittenemente **PREMERE STOP**. Se ciò si verifica durante la cottura, la programmazione si cancella. Anche l'ora si cancella. Regolare allora semplicemente l'orologio sull'ora corretta.

1. Se il forno a microonde si trova nel modo di cottura o del timer dei minuti e volete conoscere l'ora, toccate il pulsante di **REGOLAZIONE OROLOGIO**. L'ora rimane visualizzata finché il vostro dito rimane sul pulsante.
2. Se la corrente di alimentazione del forno a microonde dovesse per qualche ragione interrompersi, quando si ristabilisce il display mostra intermittenemente l'indicazione **PREMERE STOP**. Se ciò si verifica durante la cottura, la programmazione si cancella. Anche l'ora si cancella. Regolate allora semplicemente l'orologio sull'ora corretta.

(E)

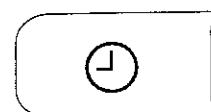
NOTAS: Si se cortase la alimentación de energía a su horno microondas, en el visualizador empezará a parpadear **PULSE STOP** una vez recuperada la alimentación eléctrica. Si ocurre esto durante la cocción, el programa se borrará. La hora del día también se borrará. Vuelva a poner de nuevo la hora correcta en el reloj.

1. Si el horno se encuentra en el modo de cocción o temporizador de minutos y usted desea saber la hora del día, pulse la tecla **PUESTA EN HORA DEL RELOJ**. La hora se visualizará mientras esté pulsando la tecla.
2. Si se cortase la alimentación de energía a su horno microondas, en el visualizador empezará a parpadear **PULSE STOP** una vez recuperada la alimentación eléctrica. Si ocurre esto durante la cocción, el programa se borrará. La hora del día también se borrará. Vuelva a poner de nuevo la hora correcta en el reloj.



- (D) **Beispiel:** Einstellen der Uhr auf 23 Uhr 35 Minuten.
 (F) **Exemple:** Pour régler l'horloge sur 11 heures 35 minutes du soir, avec l'affichage sur 24 heures.
 (NL) **Voorbeeld:** 11 uur en 35 minuten's avonds met de 24-uursklok instellen.
 (I) **Esempio:** Regolate l'orologio sulle 11 e 35 minuti della sera nel modo dell'orologio di 24 ore.
 (E) **Ejemplo:** Ponga el reloj a las 11 y 35 minutos de la noche en la modalidad de reloj de 24 horas

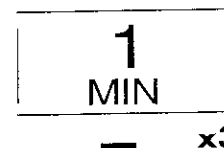
- 1 (D) Zum Einstellen auf das 12 Std. Format die **UHRZEIT**-Taste einmal drücken.
 Zum Einstellen auf das 24 Std. Format die **UHRZEIT**-Taste zweimal drücken.
 (F) Pour afficher l'heure sur 12 heures, appuyez une fois sur la touche de réglage des **TEMPS**.
 Pour afficher l'heure sur 24 heures, appuyez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



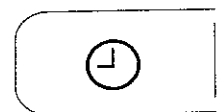
x2



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



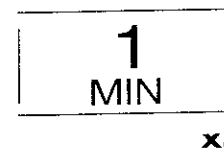
- 3 (D) Von Stunden auf Minuten wechseln.
 (F) Passez des heures aux minutes.
 (NL) Verandert van uren naar minuten.
 (I) Cambiate dall'ora ai minuti.
 (E) Cambie la hora a los minutos.



x1



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



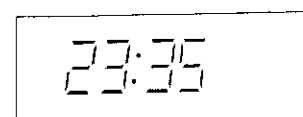
- 5 (D) Die Uhr starten.
 (F) Démarrez l'horloge.
 (NL) Start de klok.
 (I) Avviate l'orologio.
 (E) Ponga a funcionar el reloj.



x1



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





WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Zur Vermeidung von Feuer Mikrowellengeräte sollten während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Zu hohe Leistungsstufen oder zu lange Garzeiten können das Gargut überhitzen und Feuer verursachen.

Wenn das Gerät in einen Einbauschrank eingebaut werden soll, muß der von SHARP zugelassene Einbaurahmen EBR-4500(B)/(W) verwendet werden. Er ist über Ihren Händler erhältlich. Näheres bitte in der dazugehörigen Anleitung für Typ C nachschlagen oder sich beim Händler nach der korrekten Installationsweise erkundigen. Die Sicherheit und Qualität dieses Produkts ist nur bei Verwendung des genannten Einbaurahmens gewährleistet. Die Steckdose muß ständig zugänglich sein, so daß der Netzstecker im Notfall einfach abgezogen werden kann. Die Netzspannung muß 230V Wechselstrom, 50Hz betragen und sollte mit einer Sicherung von mindestens 16A oder einem Sicherungsautomaten von mindestens 16A ausgestattet sein. Es wird empfohlen das Gerät an einen separaten Stromkreis anzuschließen. Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen Wärme erzeugt wird, z.B. in der Nähe eines konventionellen Herdes. Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen eine hohe Luftfeuchtigkeit vorhanden ist oder sich Kondenswasser bilden kann. Das Gerät nicht im Freien lagern oder aufstellen. NIEMALS DIE TÜR ÖFFNEN, wenn im Gerät erwärmte Lebensmittel zu rauchen beginnen. Das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und warten, bis die Lebensmittel nicht mehr rauchen. Öffnen der Tür während der Rauchentwicklung kann Feuer verursachen. Nur für Mikrowellengeräte vorgesehene Behälter und Geschirr verwenden. Siehe die entsprechenden Hinweise im beiliegenden Kochbuch. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn Kunststoff-, Papier- oder andere brennbare Lebensmittelbehälter verwendet werden. Den Spritzschutz, den Garraum, den Drehteller und den Drehteller-Träger nach der Verwendung des Gerätes reinigen. Diese Bauteile sollten trocken und fettfrei sein. Zurückbleibende Fettspritzer können überhitzen, zu rauchen beginnen oder sich entzünden. Keine brennbaren Materialien in der Nähe des

Gerätes oder den Lüftungsöffnungen lagern. Niemals die Lüftungsöffnungen blockieren. Alle Metallverschlüsse, Drähte usw. von Lebensmitteln und Verpackungen entfernen. Funkenbildung auf Metalloberflächen kann zu Feuer führen. Das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl oder Fett verwenden. Temperaturen können nicht kontrolliert werden und das Fett kann sich entzünden. Zum Herstellen von Popcorn sollte nur für Mikrowellengeräte vorgesehenes Popcorn-Geschirr verwendet werden. Keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Gerät lagern. Die Einstellungen nach dem Starten des Gerätes überprüfen um sicherzustellen, daß das Gerät wie gewünscht arbeitet. Diese Bedienungsanleitung und das beiliegende Kochbuch zusammen verwenden.

Zur Vermeidung von Verletzungen

Das Gerät nicht betreiben, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen aufweist. Überprüfen Sie vor dem Betrieb die folgenden Punkte:

- a) Die Tür muß einwandfrei schließen und darf nicht schlecht ausgerichtet oder verzogen sein.
- b) Die Scharniere und Türsicherheitsverriegelungen dürfen nicht gebrochen oder lose sein.
- c) Die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen dürfen nicht beschädigt sein.
- d) Im Garraum und an der Tür dürfen keine Dellen oder andere Beschädigungen vorhanden sein.
- e) Das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht beschädigt sein.

Niemals versuchen das Gerät selbst einzustellen oder zu reparieren. Das Gerät muß vom SHARP-Kundendienst eingestellt bzw. repariert werden. Das Gerät nicht bei geöffneter Tür oder mit auf irgendeine Weise veränderter Türsicherheitsverriegelung betreiben. Niemals das Gerät betreiben, wenn sich Gegenstände zwischen den Türdichtungen und den abdichtenden Oberflächen befinden. Vermeiden Sie die Ansammlung von Fett oder Verschmutzungen auf der Türdichtung und den Dichtungsoberflächen. Bitte folgen Sie den Hinweisen im Kapitel Reinigung und Pflege auf Seite 30. Personen mit HERZSCHRITTMACHERN sollten ihren

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.

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 de type C, ou demandez au revendeur comment procéder. Seule l'utilisation de ce cadre garantira la sûreté et la qualité du produit.

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

La tension d'alimentation doit être égale à 230V, 50Hz et le circuit doit être équipé d'un fusible de 16A minimum, ou d'un disjoncteur également de 16A minimum.

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

Ne placez pas le four dans un endroit où la température est élevée, par exemple auprès d'un four conventionnel.

Ne placez pas ce four dans un endroit où l'humidité est élevée ou encore, dans un endroit où l'humidité peut se condenser.

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

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

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

de fumer ou de s'enflammer.

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

N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.

Retirez toutes les étiquettes, fils, etc. métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique qui à son tour peut produire un incendie.

N'utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer.

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

Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four.

Vérifiez les réglages après mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement.

Lisez et utilisez ce mode d'emploi et le livre de recette qui l'accompagne.

Pour éviter toute blessure

N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant tout emploi du four.

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

Ne tentez pas de réparer le four. Le four doit être réparé par un technicien d'entretien agréé par SHARP.

Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifiez pas les loquets de sécurité de la porte.

N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.

Evitez que la graisse ou la saleté ne s'accumulent sur le joint de porte ou sur la surface de contact du joint.

Respectez les instructions du paragraphe "Entretien et nettoyage" à la page 47.



INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

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.

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 (FACCVA003WRK1) de cet appareil est endommagé, faites-le remplacer par un agent d'entretien agréé par SHARP.

Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine

N'utilisez jamais aucun récipient scellé. Retirez les rubans d'étanchéité et le couvercle avant 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. Prenez des précautions lorsque vous employez les micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients à large ouverture de manière que les bulles puissent s'échapper. Ne chauffez pas un liquide dans un récipient à col étroit tel qu'un biberon car le contenu du récipient peut déborder rapidement et provoquer des brûlures.

Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque:

1. Remuez le liquide avant de le chauffer ou de le réchauffer.
2. Placez une tige de verre ou un objet similaire dans le récipient contenant le liquide.

3. Conservez le liquide quelque temps dans le four à la fin de la période de chauffage de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.

Ne cuisez pas les œufs dans leur coquille. Ils peuvent exploser. Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc pour éviter qu'ils n'exploient. Retirez la coquille des œufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.

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

Pour éviter toute brûlure

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

Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage. Tenez-vous éloigné du four au moment où vous ouvrez sa porte que manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur.

Après avoir réchauffé des aliments farcis, coupez-les en tranches de manière que la vapeur qu'ils contiennent s'échappe de façon à éviter toute brûlure. Pour éviter toute brûlure, contrôlez la température des aliments et remuez-les avant de les servir, en particulier lorsqu'ils sont destinés à des bébés, des enfants ou des personnes âgées. La température du récipient est trompeuse et ne reflète pas celle des aliments que vous devez vérifier.

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 85cm du sol. Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four de façon qu'ils ne se brûlent pas.

Etant donné que la température de la porte du four, de sa carrosserie extérieure, de son panneau arrière, de sa cavité, de ses ouïes de ventilation, de ses accessoires et des plats peut être très élevée lors de la cuisson par convection, de la cuisson au grill ou de la cuisson combinée, ne touchez pas ces pièces. Attendez qu'elles soient refroidies avant de les nettoyer.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE



Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

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

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

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

Autres avertissements

Vous ne devez pas modifier le four.

Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement.

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

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

Ne mettez pas le four en service s'il ne contient rien, faute de quoi vous endommageriez le four.

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

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

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.

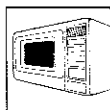
Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des portées d'étanchéité. Cela ne traduit pas un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes.

FRANÇAIS

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 à l'extérieur de 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).



REGLAGE DE PUISSANCE/FONCTIONNEMENT MANUEL



TOUCHE - INFORMATION

Le four dispose d'un système d'affichage qui vous fournit toutes les instructions nécessaires pour vous guider dans les différentes fonctions. Vous pouvez obtenir ces informations dans la langue désirée. Le four dispose d'une touche **INFO** affichant les instructions relatives à chaque touche. Voir page 46.

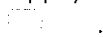
MISE EN SERVICE

Branchez le cordon d'alimentation.

1. L'afficheur du four indique.



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



3. Réglez l'horloge comme suit.

REGLAGE DE PUISSANCE: Vous avez le choix entre 6 allures de cuisson.

APPELLATION	REGIME DE PUISSANCE	WATTS	AFFICHEUR
FORT	100%	900	100%
MOYEN-FORT	70%	630	70%
MOYEN	50%	450	50%
MOYEN-FAIBLE	30%	270	30%
FAIBLE	10%	90	10%
PAUSE	0%	0	0%

Utilisation de la touche ARRET (STOP):

STOP

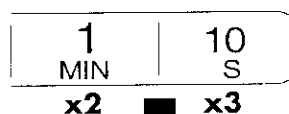
La touche **ARRET** pour:

1. Effacer une erreur durant la programmation du four.
2. Arrêter la minuterie.
3. Arrêter momentanément la 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 indiqué est écoulé, le four s'arrête et l'affichage revient à l'indication de l'heure.

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



Indiquez la durée (2 mn 30 s).

REMARQUES:

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

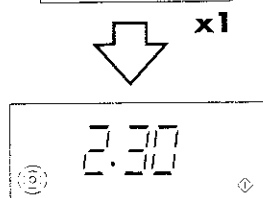
Si vous ne choisissez aucun niveau de puissance, c'est le niveau 100% qui est automatiquement utilisé.



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



Commandez le réchauffage.

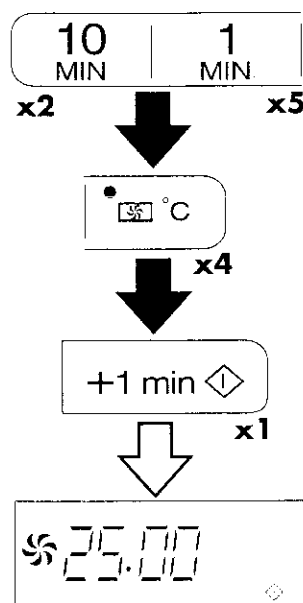


Vérifiez l'afficheur.

CUISSON PAR CONVECTION



Exemple 1:



Indiquez le temps de cuisson souhaité. (25 minutes).

Précisez la température de cuisson (200°C).

Commencez à cuire.

Vérifiez l'afficheur.

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 micro-ondes, faites défiler à l'affichage la série des températures en appuyant sur la touche **CUISSON PAR CONVECTION** jusqu'à l'apparition de la valeur souhaitée.

Exemple 1:

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

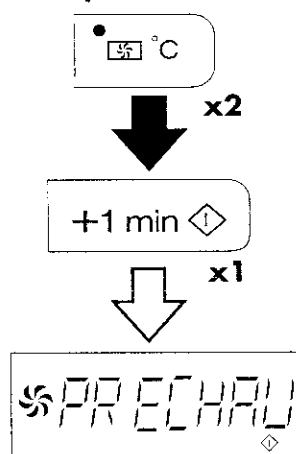
REMARQUE:

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**. La température programmée reste affichée tant que vous avez le doigt posé sur la touche.

PRECHAUFFAGE DU FOUR

En général, il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Toutefois, il est possible de le faire pour certaines recettes spéciales.

Exemple 2:



Indiquez la température de préchauffage (230°C).

Mettez en marche le préchauffage.

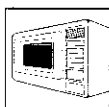
Vérifiez l'afficheur.

Exemple 2:

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

REMARQUES:

1. Lorsque le four atteint la température programmée, le signal sonore retentit quatre fois. Cette température du four est maintenue automatiquement pendant 30 minutes.
2. Pour régler la température, appuyez sur la touche **CUISSON PAR CONVECTION** autant de fois qu'il faut pour faire apparaître la valeur souhaitée à l'affichage.
3. Température dans le four: Pendant le préchauffage du four, vous pouvez connaître la température atteinte en appuyant sur la touche **CUISSON PAR CONVECTION**. 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 *100 ...



CUISSON PAR CONVECTION

PRECHAUFFAGE ET CUISSON

Vous pouvez programmer le four pour combiner préchauffage et cuisson.

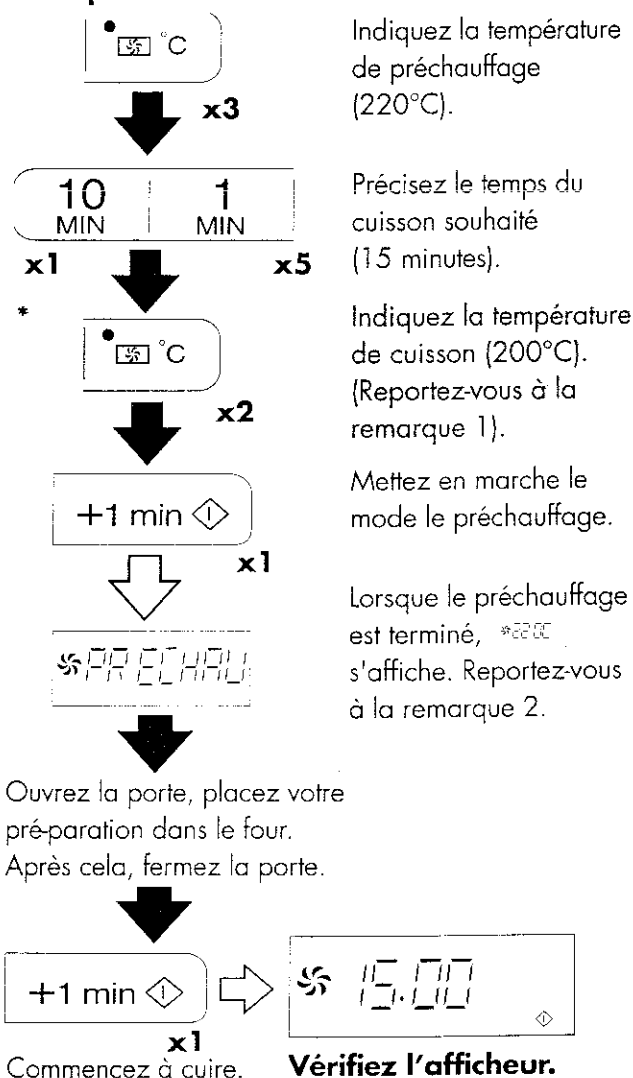
Exemple 3:

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.

REMARQUES:

1. Si vous désirez employer la même température pour le préchauffage et la cuisson par convection, il est inutile de procéder à l'opération repérée par un astérisque *.
2. Lorsque le four atteint la température programmée, le signal sonore retentit quatre fois. Cette température du four est maintenue automatiquement pendant 30 minutes.

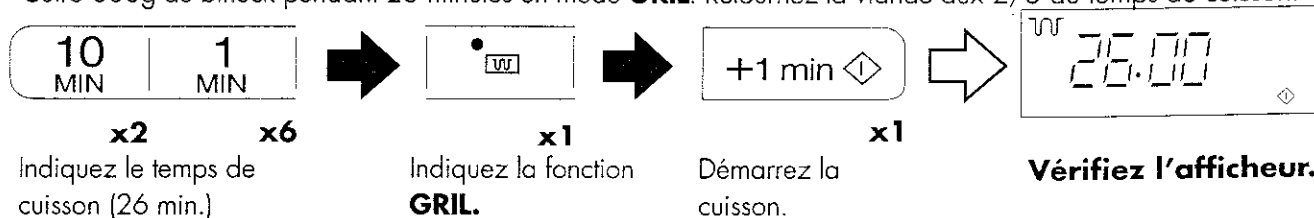
Exemple 3:



CUISSON AU GRIL

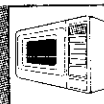
Exemple:

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



REMARQUE:

Lors de la première utilisation, l'élément chauffant du gril produit un peu de fumée et une odeur. Nous vous conseillons de faire fonctionner le gril pendant une dizaine de minutes, sans aliments dans le four, avant de l'utiliser normalement.



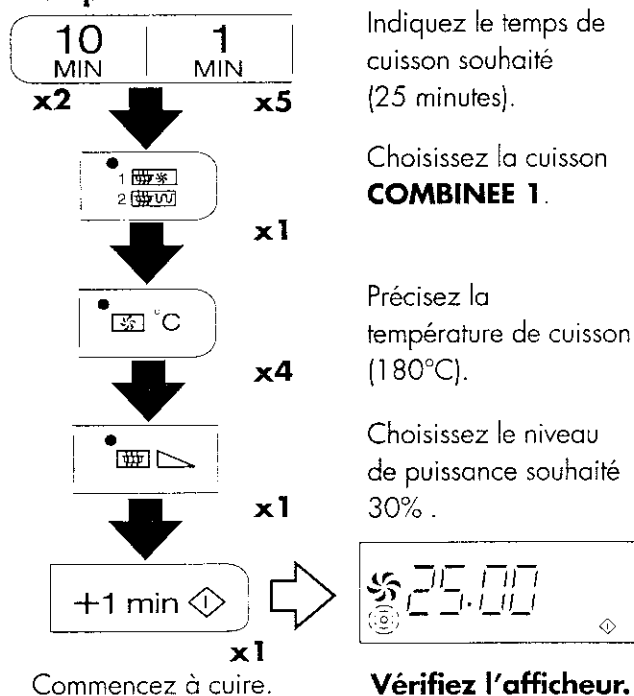
Il existe deux modes de cuisson **COMBINEE**. L'un associe les micro-ondes et la convection, l'autre les micro-ondes et le gril. Le temps de cuisson total est, en général, plus court que la somme des temps de cuisson individuels.

	PUISSANCE DES MICRO-ONDES	TEMPÉRATURE DU FOUR	GRIL
	10%*	250°C**	Arrêt
	(MICRO-ONDES/CONVECTION)		
	10%*	Arrêt	Marche
	(MICRO-ONDES/GRIL)		

* Pour régler la puissance des micro-ondes, appuyez sur la touche **CUISSON PAR MICRO-ONDES**. Le niveau de puissance peut atteindre 70%.

** Pour régler la température du four appuyez sur la touche **CUISSON PAR CONVECTION**.

Exemple 1:



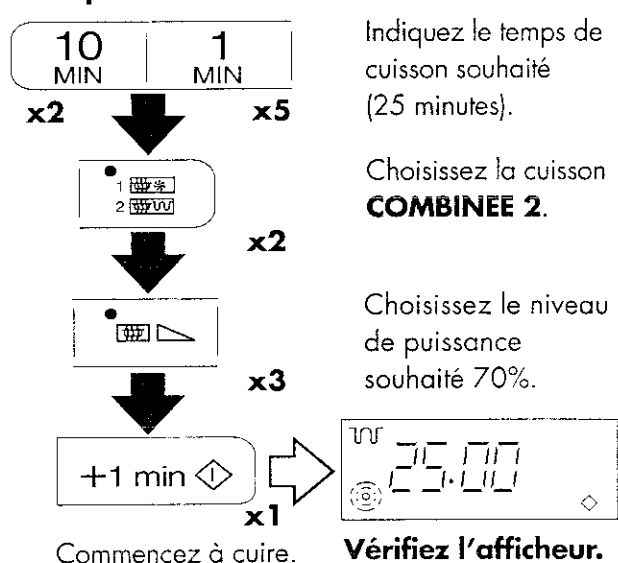
Exemple 1:

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

REMARQUES:

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

Exemple 2:

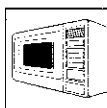


Exemple 2:

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 **COMBINEE**, vous ne pouvez pas utiliser tout à la fois le trépied haut et la trépied bas.

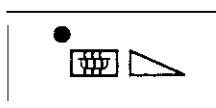
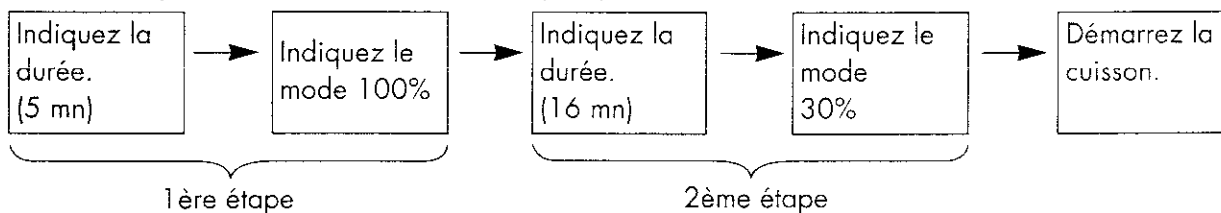


SEQUENCE DE CUISSON

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 100% puis pendant 16 minutes avec 30%.



REGLAGE DE PUISSANCE

REMARQUES:

1. Pour choisir le niveau FORT 100% au cours de la dernière étape, il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche **MICRO-ONDES**.
2. 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.
3. 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.



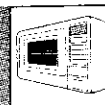
FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

Le temps de cuisson et le niveau de puissance sont automatiquement déterminés par le four. Vous disposez de 1 programme **SNACK**, 1 programme **PIZZA** de deux programme **POMME DE TERRE**, et de six programmes **CUISSON AUTOMATIQUE**. Lors de l'utilisation du fonctionnement automatique, vous devez noter ce qui suit.

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

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

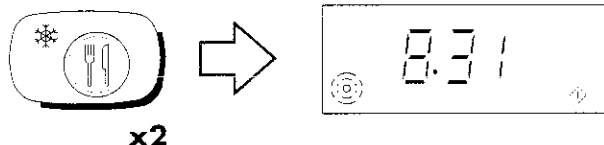
2. Temps de cuisson: Les temps de cuisson programmés sont des temps moyens. Pour diminuer ou augmenter ces temps utilisez la touche **MOINS (▼)** ou la touche **PLUS (▲)** respectivement. Voir la page 44.
3. Pour éviter que les enfants ne fassent un mauvais usage du four, les touches de **FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE** n'ont d'effet que dans la minute qui suit l'opération précédente.
4. La température finale dépend de la température initiale des aliments. Assurez-vous que la cuisson est effectivement terminée à l'expiration du temps prévu. Vous pouvez prolonger le temps de cuisson si nécessaire.



Les touches **SNACK** permettent de cuire rapidement et aisément un gratin ou un pizza surgelés.

Exemple:

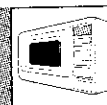
Supposons que vous vouliez cuire un gratin surgelé de 400g.



Appuyez sur la touche **SNACK** et réglez le poids de façon à faire apparaître l'indication 0,4 à l'affichage.

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

Vérifiez l'afficheur.



Numéro du programme 1

Pizza surgelée

Poids ou volume : 0,2 à 0,4 kg

Ustensiles: Trépied haut

Poids ou volume

par pression: 100 g

Température initiale

des aliments: -18°C



Procédure

- Retirez la pizza préparée et surgelée de son emballage d'origine.
- Placez la pizza sur le trépied haut.

Numéro du programme 2

Plats préparés surgelés

Poids: 0,3 à 0,8 kg

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

Poids ou volume

par pression: 100 g

Température initiale

des aliments: -18°C

Menus conseillés: Plats pouvant être mélangés, par exemple tortellini, tagliatelli, plats chinois



Procédure:

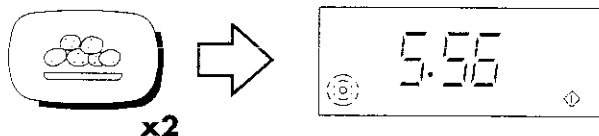
- Ajoutez le liquide conseillé par le fabricant.
- Couvrez le récipient d'un film pour fours à micro-ondes ou d'un couvercle.
- Cuisez à découvert si le fabricant le suggère.
- Lorsque le four émet un signal sonore et cesse de fonctionner, remuez et couvrez à nouveau.
- Après cuisson, remuez et laissez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



Touches POMMES 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 200g de pommes de terre.



Choisissez le programme **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.**

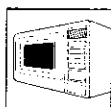


TABLEAU POMME DE TERRE

Numéro du programme 1

Pommes de terre bouillies,

Pommes de terre en robe des champs

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

Procédure

Pommes de terre bouillies

- Pelez les pommes de terre et, si nécessaire, coupez-les en morceaux de même taille. Placez-les dans un bol.



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

Pommes de terre en robe des champs:

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

Numéro du programme 2

Pommes frites

Poids: 0,2 - 0,4 kg
Utensile: Plat en porcelaine + trépied haut
Poids par pression: 100g
Température initiale des aliments: -18°C

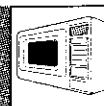


Procédure

- Sortez de leur emballage les pommes de terre frites surgelées à cuire dans un four conventionnel et placez-les dans un plat en porcelaine. Posez le plat sur le trépied supérieur.
- Lorsque le signal sonore se fait entendre, retournez les pommes de terre frites.
- Lorsque la cuisson est terminée, placez les pommes de terre frites dans un plat de service. (Il est inutile de laisser reposer.) Salez selon votre goût.

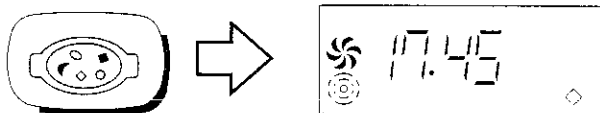
REMARQUE:

- La température du plat s'élève considérablement pendant la cuisson. Pour éviter de vous brûler, saisissez le plat au moyen d'un porteur-récipient.
- Pour cuire des pommes-alouettes, appuyez sur la touche **MOINS** (▼) avant d'appuyer sur la touche **POMME DE TERRE**.



Lorsque vous appuyez sur une touche **ACTION INSTANTANÉE**, le four détermine le mode de cuisson et le temps de cuisson convenables.

Exemple: Supposons que vous souhaitiez cuire un gratin de 1,0 kg.

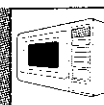


x6

Choisissez le programme et indiquez le poids. La valeur 1,0 kg s'affiche.

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

TABLEAU ACTION INSTANTANÉE



Numéro de programmation 1

Poulet rôti

Poids: 0,9 - 2,0 kg

Ustensile: Trépied bas

Poids par pression: 100g

Température initiale des aliments: 5°C

Menus

conseillés: Poulet farci rôti

Ingrédients: pour 1 kg poulet:
1/2 CC de sel et de poivre
1 CC Paprika doux,
2 CS huile



Procédure

- Mélangez les ingrédients et étalez-les sur le poulet.
- Posez le poulet sur le trépied bas, la poitrine tournée vers le bas.
- Lorsque vous entendez le signal, retournez les aliments.
- Après la cuisson, laissez les aliments reposer pendant environ 3 minutes.

Numéro de programmation 2

Rôti de porc

Poids: 0,6 - 2,0 kg

Ustensile: Trépied bas

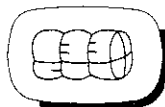
Poids par pression: 100g

Température initiale des aliments: 5°C

Menus

conseillés: Rôti de porc roulé maigre

Ingrédients: pour 1 kg de porc
1 gousse d'ail écrasé
2 CS d'huile
1 CS de paprika doux, une pincée de poudre de cumin
1 CC de sel



Procédure

- Il est préférable d'utiliser du porc maigre.
- Mélangez les ingrédients et étalez les sur le porc.
- Lorsque vous entendez le signal, retournez les aliments.
- Après la cuisson, laissez les aliments reposer enveloppés dans une feuille de papier aluminium pendant environ 10 minutes.

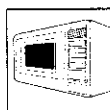


TABLEAU ACTION INSTANTANÉE

Numéro de programmation 3

Brochettes

Poids: 0,2 - 0,8 kg

Utensile: Trépied haut

Poids par
pression: 100g

Température
initiale des

aliments: 5°C

Menus conseillés: Brochettes de viandes assorties



Procédure

- Préparez les brochettes comme il est dit dans le livre de cuisine SHARP ci-joint.
- Déposez les brochettes sur le trépied supérieur.
- Lorsque vous entendez le signal, retournez les brochettes.

Numéro de programmation 4

Gratin

Poids: 0,5 - 1,5 kg

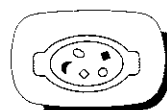
Utensile: Plat à gratin circulaire, Trépied bas

Poids par
pression: 100g

Température
initiale des

aliments: 20°C

Menus conseillés: Brocoli ou gratin de pommes de
terre aux champignons



Procédure

- Préparez le gratin en vous référant au livre de recettes SHARP qui accompagne le four.
- Après la cuisson, recouvrez les aliments d'une feuille de papier aluminium et laissez-les reposer pendant environ 5 à 10 minutes.

Numéro de programmation 5

Gâteau

Poids: 0,5 - 1,5 kg

Utensile: Plat de cuisson, Trépied bas

Poids par
pression: 100g

Température
initiale des

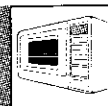
aliments: 20°C

Menus conseillés: Gugelhupf, Gâteau aux carottes



Procédure

- Préparez le gâteau comme il est dit dans le livre de cuisine SHARP joint.
- Après la cuisson, laissez le gâteau reposer pendant environ 10 minutes.

**Numéro de programmation 6****Décongélation simple****Volaille**

Poids: 0,9 - 2,0 kg.
 Utensile: (Voir **REMARQUES** ci-dessous)
 Poids par pression: 100g
 Température initiale des aliments: -18°C

**Procédure**

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

Numéro de programmation 6**Décongélation simple****Cuisses de poulet**

Poids: 0,2 - 1,0 kg.
 Utensile: (Voir **REMARQUES** ci-dessous)
 Poids par pression: 100g
 Température initiale des aliments: -18°C

**Procédure**

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

Numéro de programmation 6**Décongélation simple****Steaks, côtelettes**

Poids: 0,2 - 1,0 kg.
 (environ 1,5 à 2cm d'épaisseur)
 Utensile: (Voir **REMARQUES** ci-dessous)
 Poids par pression: 100g
 Température initiale des aliments: -18°C

**Procédure:**

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

REMARQUES: Décongélation simple

1. Les steaks, côtelettes et cuisses de poulet doivent être congelés séparément.
2. Après retournement, protégez les parties déjà décongelées à l'aide de petites feuilles de papier aluminium.
3. La volaille et la viande doivent être traités immédiatement après la décongélation.
4. Placez les aliments dans le four, comme indiqué.

Pilons de poulet, steaks et côtelettes

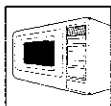
Aliments

Volaille

Plat

Plateau
tournant

43



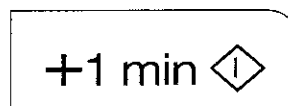
AUTRES FONCTIONS

Touche **MINUTE PLUS/DEPART**

La touche **MINUTE PLUS/DEPART** vous permet d'utiliser les deux fonctions suivantes:

1. **Démarrage direct**

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



Touche **MINUTE PLUS/DEPART**

REMARQUE:

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

2. **Augmentation du temps de cuisson**

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

Touches **PLUS (▲) /MOINS (▼)**

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

Modification du temps réglé programmé

Exemple:

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

REMARQUES:

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

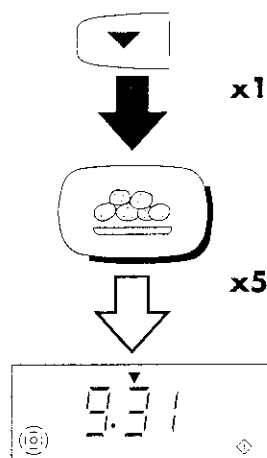
Vous avez appuyé sur la touche **PLUS** au lieu de la touche **MOINS**. Pour corriger, il vous suffit d'appuyer sur la touche **MOINS**.

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

Modification du temps de cuisson pendant le fonctionnement

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

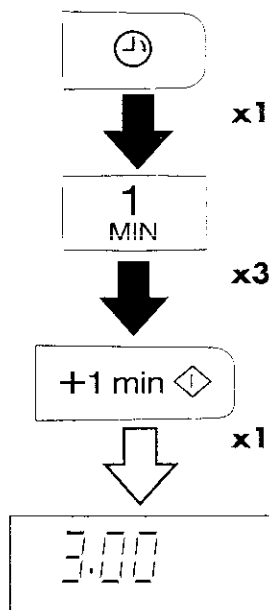
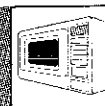
REMARQUE: Le temps de cuisson peut être augmenté jusqu'à ce que l'affichage numérique montre 99 minutes.



Choisissez le résultat désiré (cuisson incomplète)

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

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



Choisissez la fonction **MINUTERIE**.

Programmez le temps souhaité (3 minutes).

Mettez la **MINUTERIE** en marche.

Vérifiez l'affichage.

MINUTERIE

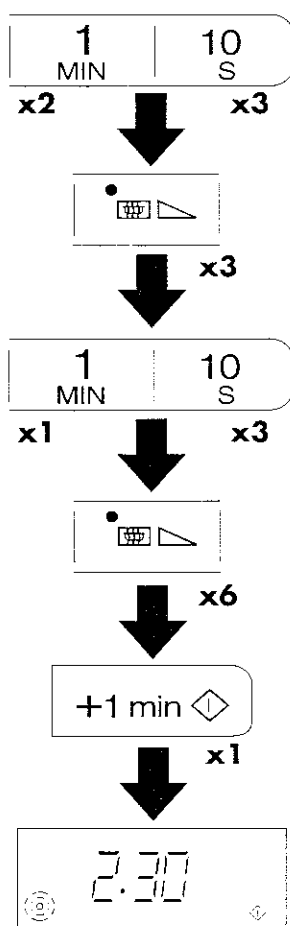
Vous pouvez aussi utiliser cette touche comme minuteur pour d'autres choses.

Exemple:

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

REMARQUE:

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



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

Choisissez le niveau de puissance souhaité 50%.

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

Choisissez le niveau de puissance souhaité 0%.

Commencez à cuire.

Vérifiez l'affichage.

PAUSE

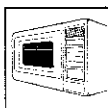
Outre cinq allures de cuisson, vous disposez de la fonction de **PAUSE** (puissance 0%) qui vous permettra de laisser reposer un aliment à la fin de la période de cuisson ou au cours de la cuisson. Il n'y a aucune énergie dépensée pendant le temps de **PAUSE**.

Exemple:

Supposons qu'à l'aide d'un premier programme, vous vouliez cuire un aliment avec un niveau de puissance 50% pendant 2 minutes et 30 secondes et ensuite à l'aide d'un deuxième programme, vous vouliez mettre l'aliment en réserve avec une puissance nulle 0% pendant une minute et 30 secondes.

REMARQUE:

1. La fonction **PAUSE** ne peut pas 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** compte simplement à rebours.
2. Le temps d pause peut atteindre 99 minutes et 90 secondes.
3. Pendant le fonctionnement **MINUTERIE/PAUSE**, l'indication du niveau de puissance n'est pas affiché.



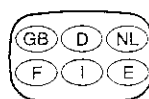
Touche de SELECTION DE LA LANGUE

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

Exemple:

Supposons que vous souhaitiez sélectionner l'italien..

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



x5

Sélectionnez la langue désirée.



+1 min

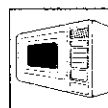
Démarrez la programmation.



x1

ITALIAN

Vérifiez l'affichage.



Touche-**INFORMATION**



Touche **INFORMATION**

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

Exemple:

Supposons que vous souhaitez obtenir plus de renseignements sur la cuisson de Pizza.

REMARQUES:

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



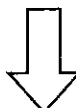
x1

Sélectionnez la fonction information.



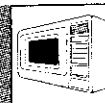
x1

Appuyez sur la touche désirée.



Vérifiez à l'affichage. **i** indique l'affichage des informations.

PIZZA ⁱ	SURGE ⁱ
0.2 KG ⁱ	0.4 KG ⁱ
RETIRER ⁱ	EMBALL ⁱ
PLACER ⁱ	SUR ⁱ
TREPIED ⁱ	HAUT ⁱ



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

que tous les résidus soient éliminés.

Assurez-vous que l'eau savonneuse ou l'eau ne pénètrent pas dans les petites ouvertures des parois. Sinon, elle risque de causer des dommages au four. N'utilisez pas un vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.

Plateau tournant et pied du plateau:

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

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

Trépied bas et trépied haut:

Vous laverez les trépieds au moyen d'une solution diluée de détergent puis vous les sécherez soigneusement. Les trépieds peuvent être lavés dans un lave-vaisselle.

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. La lampe d'éclairage du four s'allume-t-elle à l'ouverture de la porte? OUI ___ NON ___
3. Placez une tasse contenant environ 150 ml 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 s'éclaire-t-elle? OUI ___ NON ___
 Le plateau tournant tourne-t-il? OUI ___ NON ___
REMARQUE: Le plateau tournant peut tourner dans les deux sens.
 La ventilation est-elle normale? OUI ___ NON ___
 (Pour vous en assurer, posez la main sur les ouvertures de ventilation.
 Vous devez sentir un courant d'air)
 Après une minute le signal sonore se fait-il entendre et l'indicateur de cuisson s'éteint-il? OUI ___ NON ___
 Est-ce que la tasse avec 150 ml d'eau est chaude après les opérations ci-dessus? OUI ___ NON ___
4. Sortez la tasse de 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", le four présente effectivement une anomalie de fonctionnement. Appelez un technicien d'entretien agréé par SHARP et précisez-lui ce que vous avez constaté.



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMaatregelen

Voorkomen van brand

Laat de magnetronoven tijdens gebruik niet onbeheerd achter. Te hoge niveau's of te lange kooktijden kunnen het voedsel mogelijk oververhitten met brand tot gevolg.

Gebruik het door SHARP erkende inbouwframe EBR-4500(B)/(W) indien u de oven in een keukenkast of dergelijk inbouwt. Het inbouwframe is in de handel verkrijgbaar. Zie de handleiding van het frame voor instructies voor het C type model voor details aangaande het inbouwen of raadpleeg uw handelaar. Alleen gebruik van dit inbouwframe garandeert veiligheid en optimale prestaties van deze oven.

Steek de stekker van het netsnoer in een gemakkelijk toegankelijk stopcontact zodat u de stekker in een noodgeval snel uit het stopcontact kunt trekken.

Sluit de oven alleen aan op een stopcontact met 230 V wisselstroom met een minimale 16 A zekering of een minimale 16 A circuitonderbreker.

Het wordt aanbevolen om een apart circuit voor deze oven te gebruiken.

Plaats de oven niet in de buurt van verwarmingselementen, zoals bijvoorbeeld naast een kachel of dichtbij een gasfornuis.

Plaats de oven niet in een zeer vochtige of natte ruimte.

Plaats of gebruik de oven niet buitenshuis.

OPEN NOOIT DE OVENDEUR indien er rook van verwarmd voedsel in de oven komt. Schakel de oven uit, trek de stekker uit het stopcontact en wacht totdat er geen rook meer van het voedsel komt. Openen van de oven deur terwijl er rook van het voedsel komt kan brand veroorzaken.

Gebruik alleen bakjes, schalen en dergelijke die geschikt zijn voor magnetronovens. Zie het kookboek voor bruikbare materialen.

Blijf in de buurt van de oven indien u wegwerp-plastik, papier of andere brandbare materialen gebruikt.

Reinig het afdekplaatje voor de golfgeleider, de ovenruimte, draaitafel en draaisteun na gebruik. Deze onderdelen dienen droog en vetvrij te zijn. Vet kan mogelijk oververhitten, gaan roken en vlam vatten.

Plaats geen ontvlambare materialen in de buurt van de oven of de ventilatie-openingen.

Blokkeer de ventilatie-openingen niet.

Verwijder alle metalen draadjes, verzegelingen, enz.

van het voedsel en de verpakking. Vonken van metalen voorwerpen kunnen mogelijk brand veroorzaken.

Gebruik de magnetronoven niet voor bakken met olie of het verwarmen van frituurvet. De temperatuur kan namelijk niet worden geregeld en de olie kan mogelijk vlam vatten.

Gebruik alleen popcorn dat in een voor magnetronovens geschikt materiaal is verpakt.

Bewaar geen voedsel of andere voorwerpen in de magnetronoven.

Kontroleer dat de instellingen van de magnetronoven juist zijn nadat u de oven heeft gestart.

Volg de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing en het kookboek op.

Voorkomen van persoonlijk letsel

Gebruik de oven niet indien deze is beschadigd of niet normaal funktioneert. Controleer alvorens gebruik het volgende:

- Kontroleer dat de deur goed sluit en niet krom is of anderszijds beschadigd.
- Kontroleer dat de scharnieren en veiligheidsdeurgrendels niet gebroken zijn of los zitten.
- Kontroleer dat de deurafdichtingen en pasvlakken niet zijn beschadigd.
- Kontroleer dat er geen deuken in de ovenruimte of in de dew zijn.
- Kontroleer dat het netsnoer en de stekker niet zijn beschadigd.

Repareer de oven niet zelf. Reparatie of afstellingen dienen alleen door erkend SHARP

onderhoudspersoneel te worden uitgevoerd.

Gebruik de oven niet met de deur geopend. Breng geen veranderingen in de veiligheidsdeurgrendels aan.

Gebruik de oven niet indien er een voorwerp tussen de deurafdichtingen en pasvlakken is.

Zorg dat er geen vet of vuil is op de deurafdichtingen en pasvlakken is. Volg de aanwijzingen bij

"ONDERHOUD EN REINIGEN" op blz. 64 goed op.

Personen met een PACEMAKER dienen een dokter of de fabrikant van de pacemaker te raadplegen aangaande speciale voorzorgsmaatregelen bij gebruik van een magnetronoven.

Voorkomen van een elektrische schok

De behuizing mag nooit worden geopend of verwijderd.

Zorg dat er geen vloeistoffen of andere voorwerpen in de openingen van de deurvergrendelingen of

ITALY

NEL CASO SI VERIFICASSERO PROBLEMI ALLA VOSTRA APPARECCHIATURA: POTRETE RIVOLGERVI PRESSO UN NOSTRO CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO SHARP
E.S.M., C.SOP.TA Romana 123, 20122 Milano, Phone: 2.5450150, Fax: 2.5450150 / Lab.Tel. Via Grogione 6, 25100 Brescia, Phone: 30-2301109, Fax: 30-2301109
Tre Este, Via Assisi 136, 10149 Torino, Phone: 11-2296000, Fax: 11-2296000 / Guar., C.Sa Europa 454, 16148 Genova, Phone: 10-380671, Fax: 10-3991351
Tap Service, Via Lotemio 10, 39100 Bolzano, Phone: 471-970221, Fax: 471-970221 / Berti Rudi, Via Dagnini 21c, 40100 Bologna, Phone: 51-442151 Fax: 51-443314
Soec, Via R. Nord 34, 54100 Massa, Phone: 585-251724, Fax: 585-791177 / Technoconsult, Via Mad. Alta 185, 06100 Perugia, Phone: 75-5003089, Fax: 75-5003089
Elett Laser, Via M.D. Resisti 64, 60125 Ancona, Phone: 71-2804232, Fax: 71-2804232 / C.G.M., Via Zanadossio 49, 00176 Roma, Phone: 6-275627, Fax: 6-2751026
Elfort, Via Naz.D. Puglie 294, 80026 Casoria, (NA), Phone: 81-5845923, Fax: 81-7594277 / Marcantonio, Via G.M. Giovene 45, 70124 Bari, Phone: 80-5518029, Fax: 80-5518029
Audio Video, Via de Gasperi 44, 88018 V. Valentia (CZ), Phone: 963-45571, Fax: 963-45572 / AVS, C.Sa Pisani 310, 95100 Catania, Phone: 95-446696, Fax: 95-434337
AS, TEC, Via R. Villasantia 227, 09100 Cagliari, Phone: 70-524153, Fax: 70-504109

SPAIN

En caso de una reclamación con vuestra SHARP Microwave, preguntan por favor la casa dónde han comprado su máquina o informarse en una de las SHARP Service casas siguientes.

ANDALUCIA

Electro Vitel, C.B., Poeta Paco Aquino, 51, 4005 Almería, Phone: 950-229755, Fax: 950-222520 / Televideo, Ruescas 7, 04770 Adra, Phone: 950-401863, Fax: 950-401863
Electronica Leon, Cruz Roja Española, 11, 11009 Cadiz, Phone: 956-201417, Fax: 956-258722 / Jose Borja y Jose Arana, San Antonio 31, 11201 Algeciras, Phone: 956-666053
Electronica Jeda, Divina Pastora, edif.1, local 4, 11402 Jerez de la Front, Phone: 956-336499 / Electronica Jeda, Jiménez Sandoval 3, 11500 Pto. Sta. Maria, Phone: 956-864606
Teodoro Duenas Canas, Hermano Juan Fernández, 15, 14014 Cordoba, Phone: 957-263506 / Electronica Wanceslao, Fontiveros 42A, 18008 Granada, Phone: 958-811616, Fax: 958-126399
Ant. Almirante Garcia, Colombia, 1, 18800 Baza, Phone: 958-860257 / Telesonid, Dr. Fco. Vázquez Limón 4, 21002 Huelva, Phone: 955-243860, Fax: 955-243982
Electro Himega, S.A., Adorves Bajos 4C, 23001 Jaen, Phone: 953-254256 / Biser, S.L., Lazano de Torres 8, 29013 Malaga, Phone: 952-255553
Yanacolor, S.L., San Jacinto, 96, 41010 Sevilla, Phone: 95-4338303, Fax: 95-4339861 / Avuviel, S.L., Pedro Pérez Fernández, 15A, 41011 Sevilla, Phone: 95-4257505, Fax: 95-4275706

ARAGON

Servielecra, S.C.L., Baltasar Gracian, 5, 22002 Huesca, Phone: 974-210014 / Elect. Sanchez Gracia, S.L., Muñoz Degraín 15, 44001 Teruel, Phone: 974-602706
Elcaba C.B., Masén Ramueldo Soier, 4, 44600 Alcañiz, Phone: 974-832677, Fax: 974-832677 / Antonio Cinca Monterde, Via Universitat 52, 50010 Zaragoza, Phone: 976-316965

ASTURIAS

Casilda Alvarez Oliver, San José, 12, 33003 Oviedo, Phone: 985-223739 / Setel C.B., Ceán Bermúdez 9, 33208 Gijón, Phone: 985-391911

BALEARES

Moses, S.L., San Nadal, 63, 8, 07008 Palma de Mallorca, Phone: 971-274947, Fax: 971-249458 / Audio Imagen, Vicente Serra 21, 07800 Ibiza, Phone: 971-314659
Reparaciones Ortega, Via Plancia, 33 bajos, 07800 Ibiza, Phone: 971-890155 / Insat, Pintor Caibá, 07703 Mahón, Phone: 971-365318

CANTABRIA

Seyma, Juan José Pérez del Molino, s/n, 39001 Santander, Phone: 942-236919, Fax: 942-371954

CASTILLA LA MANCHA

Juan Serv. Tecnicos, C.B., Doctor Fleming, 3, 02004 Albacete, Phone: 967-224078, Fax: 967-501831 / Electronica Lara, Lara 11, 13002 Ciudad Real, Phone: 926-211787
Electronica Arellano, Corredora, 8, 13600 Alcazar de San Juan, Phone: 926-541839, Fax: 926-541839 / Rafael Diaz, Manuel Fernández Puebla, 7, 13300 Valdepeñas, Phone: 926-322324
Electronica Garcia, Ramón y Cajal, 17, 16004 Cuenca, Phone: 966-211871, / Martinez Viejo C.B., Capitán Boixareu Rivera 51, 16004 Guadalajara, Phone: 911-232763, Fax: 911-232763
Electronica Rivas, Barrio San Juan, 1, 19001 Tolvera de la Reina, Phone: 925-805546 / Electronica Fe-Car, S.L., Avdo Santo parbara, 30, 45600 Toledo, Phone: 925-212145, Fax: 925-216827

CASTILLA Y LEON

Electronica Gredos, Eduardo Marquina, 24, 05001 Avila, Phone: 920-224839 / Servitec, Lavaderos 7-9, 09007 Burgos, Phone: 947-224168, Fax: 947-216232
J.M. Hernandez Rodriguez, Plaza de las 12 Martires, 5, 29004 Leon, Phone: 987-203410 / Electronica Javier, Ramirez, 5, 34005 Palencia, Phone: 988-750374, Fax: 988-750433
Almar Electronica, Galleja, 21, 37004 Salamanca, Phone: 923-224508 / Taller Electronico Guiso, Ramón y Cajal, 1, 40002 Segovia, Phone: 911-429418
Teco, Zapateria, 25, 42002 Soria, Phone: 975-226125 / Teleservicios, Esqueva 5, 47003 Valladolid, Phone: 983-309261
Valasco R.T.V. C.B., Cuba, 35, 49005 Zamora, Phone: 988-521170

CATALUNYA

Electro Adra, Balmes, 160, 08008 Barcelona, Phone: 93-2172542 / 4 En 1 Reparaciones, Taquígrafo Martí, 19, 08028 Barcelona, Phone: 93-4309726
Farma, Avda. Morera, 5-7, 08915 Badalona, Phone: 93-4652200, Fax: 93-4643336 / Servinters, Plaza Casagemes 20, 08911 Badalona, Phone: 93-3894460, Fax: 93-3841765
Reparaciones Machado, Rosellón 29, 08400 Bellavista [Granollers], Phone: 93-8463684 / Mateos Electronica, Ctra. de Caldas 76, 08400 Granollers, Phone: 93-8492877, Fax: 93-8463035
Estarrich, Sant Antoni, 186, 08370 Calella, Phone: 93-7662233 / Eide, Bruc, 55, 08240 Manresa, Phone: 93-8728542
Radio Tv Viñet, Moli del Vent, 21, 08303 Mataró, Phone: 93-7980248 / Ce Va Sat, Pa Rubia i Ors, 105, 08203 Sabadell, Phone: 93-7107613
Ce Va Sat, S.C., Cr. Malasperra, 87, 08225 Terrassa, Phone: 93-7855111 / Laureta Sat, Guillerries, 20, 08500 Vic, Phone: 93-8890248
Tecnotele, Mister Ruler, 2, 08720 Vilafraña del Penades, Phone: 93-8903591, Fax: 93-8172184 / Rafael Garcia, Pere Comte 11, 17005 Girona, Phone: 972-235861
Juan Salteras Puig, Pou Artesia, 4, 17600 Figueras, Phone: 972-506754 / Riera Daviu, Torres i Bogas 19, 17600 Figueras, Phone: 972-503264
Satec, Passeig de Barcelona, 12, 17800 Olot, Phone: 972-265519 / Cristel, Valcairet 32, 25006 Lleida, Phone: 973-270826
Ielsa, Tarragona, 40, 25005 Lleida, Phone: 973-247127 / Juan Sanchez Rojas, Avda. Catalunya 41, 25300 Tarragona, Phone: 973-311573
Sertecs, S.C., Caputxins, 22 boxes, 43001 Tarragona, Phone: 977-221851 / Electronica Coca, Lepanto 16-18, 43202 Reus, Phone: 977-322489
Fco. Martorell Altes, Reseta Mauri, 10 boxes, 43205 Reus, Phone: 977-753241 / Electronica Baix, Calderón de la Barca 3, 43520 Roquetes, Phone: 977-512120
Electro Servi, C.B., Passeig Morera, 8, 43500 Tortosa, Phone: 977-445355

EXTREMADURA

Electronica Bole, Plaza Portugal, 2, 06001 Badajoz, Phone: 924-221740 / Labelson, Ancho, 126, 06400 Don Benito, Phone: 924-804602
Antonio Muñoz Vazquez, Canovas del Castillo, 16, 06800 Mérida, Phone: 924-300785 / Jose Ruiz Garcia, Ecuador, 58, 10005 Cáceres, Phone: 927-224886
Fco. González Centeno, Avda. del Zóforo 1, 06310 Puebla de Sancho Perez, Phone: 924-553703, Fax: 924-553308 / Arsenio Sanchez, Tornavacas 9, 10600 Plasencia, Phone: 927-411121

GAUCIA

Servicios Tecnicos Mendez, Gil Vicente, 13 B, 15011 La Coruña, Phone: 981-275252 / Talleres Instaluz, Juan Florez 10, 15005 La Coruña, Phone: 981-268026
Electro Fidmar, Nueva, 2 Loc. 15-16, 15706 Santiago de Compostela, Phone: 981-596174 / Electronica Penela, Sierra Gandorra 63 bajos, 27004 Lugo, Phone: 982-214743
Televeco, Canabal, s/n, 27880 Burela, Phone: 982-581857 / Electronica Fouces, Benito Vicetto 34, 27400 Mofoite de Lemos, Phone: 982-402438
Serys, General Aranda, 35, 32001 Orense, Phone: 988-212272 / Imason, Loureiro Crespo 43, 36004 Pontevedra, Phone: 986-841636
Central de Servicios, Asturias, 10, 36206 Vigo, Phone: 986-374745 / Alvimio, conde Torrecaera 92, 36202 Vigo, Phone: 986-299331, Fax: 986-294743

LA RIOJA

Roberto Aguado Gil, Avda. Viana, 10, 26001 Logroño, Phone: 941-252553 / Top Service, Achutegui de Blas 17 bajos, 26500 Calahorra, Phone: 941-135035

COMUNIDAD DE MADRID

Elbeservi, S.A., Pza. Puerta de la Cruz, 8 post., 28029 Madrid, Phone: 91-3861601, Fax: 91-7302711 / Electronica Ansar, Tamasa Ruiz 4, 28019 Madrid, Phone: 91-4604745, Fax: 91-4604825
Gorman, C.B., Mandarina, 15, 28027 Madrid, Phone: 91-3680179, Fax: 91-3680180 / Sertecun, Bedel 6, 28801 Alcalá de Henares, Phone: 91-8890032, Fax: 91-8892640
Varisat, Via de Córcega, 24, 28100 Alcobendas, Phone: 91-6620468 / Gomescan, Plza. del Jubilado 8, 28042 Barajas, Phone: 91-3054890, Fax: 91-3058490
Tec-Norte, S.C., Santiago Apóstol, 12, 28400 Villalba, Phone: 91-8516347

MURCIA

Electroservicios Seba, C.B., Ronda Norte, 3 bajos, 30009 Murcia, Phone: 968-298593 / Ewerre Servis, Plaza, Gómez Cortina, s/n, 30005 Murcia, Phone: 968-284567
Regi, C.B., Antonio Oliver, 17, 30290 Cartagena, Phone: 968-510006 / Raimundo Caro Parlan, Jose Moulida 45, 30800 Lorca, Phone: 968-461811

NAVARRA

Telsan, C.B., Goyarre, 16, 31005 Pamplona, Phone: 948-241950 / Unilec, Fte. Canarigos 5, 31500 Tudela, Phone: 948-827434

PAIS VASCO

Servielec, Autonomia, 24 galerias, 48012 Bilbao, Phone: 94-4448902 / Daniel Negredo, Padre Pernet 8, 48004 Bilbao, Phone: 94-4112282
Onofre Gallanes, Ortuño Alargo, 7, 48920 Portugette, Phone: 94-4832122 / Estudios 3, Pto. de los Estudios 3, 20011 San Sebastián, Phone: 943-453797
Fco. del Puerto Mangil, Maizos, 33 bajos, 20008 San Sebastián, Phone: 943-210930 / Teknikbat Electronica, Zazenbide 4, 20600 Ibañeta, Phone: 943-702437
Jose Ant Merino Nicolas, Avda. Judizmendí, 24, 01003 Vitoria, Phone: 945-251892

VALENCIA

Angel Avellan Sempere, Poeta Quintana, 13, 03004 Alicante, Phone: 96-5213255 / Electronica Eler, Pinoso 8, 03012 Alicante, Phone: 96-5256332
Tele Color, Del Vent, 9, 03500 Benidorm, Phone: 96-5852460 / Electronica Gamez, Baltasar Tristany 100, 03201 Elche, Phone: 96-5467581
Asiste, S.L., Pintor López, 43 bajos, 12004 Castellón, Phone: 964-215769 / Francisco Carceller, Carrara 29, 12116 Vinaros, Phone: 964-454465
Telealanc Servicio, S.L., Portocaeli, 24, 46019 Valencia, Phone: 96-3655250 / Servis, Electronicos, Doctor Olóriz 3, 46009 Valencia, Phone: 96-3402034
Antonio Monleon, Avda. de la Plata, 91, 46006 Valencia, Phone: 96-3345587 / Envisa Electronic, Jucar 50, 46000 Alzira, Phone: 96-2412487
Telereparaciones Mancho, Pare Pascual Catalá, 5, 46700 Gandia, Phone: 96-2872329 / Tecno Hogar, Dos de Mayo 41, 46700 Gandia, Phone: 96-2865335

FINNLAND

JOS TEILLÄ ON JOTAIN HUOMAUTETTAVAA MIKROAALTUUNISTANNINE OIKKAA HYVÄ JA OTTAKAA YHTEYS MYYYÄÄN TAI VALTUUTETTUUN SHARP HUOLTOON:
Tehovideo Oy, Kuortaneenkatu 7, 00520 Helsinki, Phone: 90-1461500, Fax: 90-1461767 / Tehovideo Oy, Lukuasepöntö 6, 20320 Turku, Fax: 921-2546856

SWEDEN

Vid förfäringningar angående din mikrovågsugn var vänlig kontakta din återförsäljare eller någon av Sharps representanter
Centralservice Umeå, Sandbackavägen 3, 903 46 Umeå, Phone: 090-125001, Fax: 090-131135 / Servicegruppen, Handelsgatan 1, 213 75 Malmö/Jägersro, Phone: 040-219290, Fax: 040-219410
MN Elektronikservice AB, Flygplaninfarten 10A, 161 11 Bromma, Phone: 08-6275900, Fax 08-6275160
Jönköpings Antenn & TV Service, Frihedsvägen 20, 553 02 Jönköping, Phone: 036-161690, Fax: 036-160211
Ratronic Radio & TV Service, Nordlandergatan 15, 931 32 Skellefteå, Phone: 0910-17305, Fax: 0910-16844
Servicegruppen, Eskilsgatan 10, 25467 Helsingborg, Phone: 042-202960, Fax: 042-202797/Toni Elektronik AB, Bäckvägen 90, 126 47 Hagersten, Phone: 08-186170, Fax: 08-186175
Tretonic, Östermolvägen 33, 854 62 Sundsvall, Phone: 060-155925, Fax: 060-173690 / TV-Tm Service AB, S:T Pauligatan 37, 416 60 Göteborg, Phone: 031-847200, Fax: 031-847500

ICELAND

Ef þú hefur einhverjar kvartanir varðandi örbylgjuofninn þinn, þá vinsamlegast haltu samband við söluðila örbylgjuofninn, eða einhvern af eftirföldum Shop þínustudium.
Skrifboær H.F., Hverfisgata 103, 101 Reykjavík, Phone: 1-624215, Fax: 1-627252

DENMARK

Vad reklamationer vedrørende Deres mikrobølgeovn, bedes De venligst kontakte Deres forhandler eller en de nærliggende SHARP Service-Centre.
Scandia Service, Arnold-Nielsen-Bvd. 140-142, 2650 Hvidovre, Phone: 31-497700, Fax: 31-495522

UNITED KINGDOM

In case of any complaint regarding your microwave-oven, please contact your dealer or the following SHARP Service branch.
Customer Help Desk, Phone: 01345-125387

PORTUGAL

Canotel - Centro Técnico de Electrodomésticos, Lda, Rua Manuel Pinto de Azevedo, No. 727, P-4100 Porto, Phone: 02-610 5949, Fax: 02-610 5950
Canotel - Centro Técnico de Electrodomésticos, Lda, Parada do Ato de São João, 17A, P-1900 Lisboa, Phone: 01-815 0206, Fax: 01-815 0381

(D) TECHNISCHE DATEN	Stromversorgung:	230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
	Sicherung/Sicherungsautomat:	Mindestens 16 A
	Leistungsaufnahme:	Mikrowelle 1.55 kW
		Gril 2.55kW
		Heißluft 1.30kW
		Kombibetrieb Mikrowelle/Gril 2.75kW
		Kombibetrieb Mikrowelle/Heißluft 2.85kW
	Leistungsabgabe:	Mikrowelle 900W (IEC 705)
		Gril 1.2kW
		Heißluft 1.3kW
	Mikrowellenfrequenz:	2450 MHz
	Außenabmessungen:	520 mm(B) x 305mm(H) x 478 mm(T)
	Garraumabmessungen:	342 mm(B) x 195 mm(H) x 357 mm(T)
	Garrauminhalt:	24 Liter
	Drehteller:	ø 325 mm
	Gewicht:	ca. 23 kg
	Garraumlampe:	25W/230V

DIESES GERÄT ENTSPRICHT DEN ANFORDERUNGEN DER EG-RICHTLINIEN 89/336/EWG UND 73/23/EWG MIT ÄNDERUNG 93/68/EWG.

(F) FICHE TECHNIQUE	Tension d'alimentation:	230 V, 50 Hz, monophasé
	Fusible/Disjoncteur de protection:	minimum 16 A
	Consommation électrique: Micro-ondes	1,55 kW
		Gril 2.55kW
		Convection 1.30kW
		Cuisson combinée Micro-ondes/Gril 2.75kW
		Cuisson combinée Micro-ondes/Convection 2.85kW
	Puissance de sortie:	Micro-ondes 900W (IEC 705)
		Gril 1.2kW
		Convection 1.3kW
	Fréquence des 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
	Eclairage du four:	25W/230V

CET MATERIEL REpond AUX EXIGENCES CONTENUES DANS LES DIRECTIVES 89/336/CEE ET 73/23/CEE MODIFIÉES PAR LA DIRECTIVE 93/68/CEE.

(NL) SPECIFICATIES	Netspanning:	230 V, 50 Hz, enkele fase
	Zekering/circuitonderbreker:	Minimaal 16 A
	Vereist vermogen:	Magnetron 1.55 kW
		Gril 2.55kW
		Convectie 1.30kW
		Kombinatie Magnetron/Gril 2.75kW
		Kombinatie Magnetron/Convectie 2.85kW
	Uitgangsvermogen:	Magnetron 900kW (IEC 705)
		Gril 1.2kW
		Convectie 1.3kW
	Microgolffrequentie:	2450 MHz
	Afmetingen buitenkant:	520 mm(B) x 305 mm(H) x 478 mm(D)
	Afmetingen binnenkant:	342 mm(B) x 195 mm(H) x 357 mm(D)
	Kapaciteit oven:	24 Liter
	Draaitafel:	Doorsnee 325 mm
	Gewicht:	ca. 23 kg
	Ovenlamp:	25W/230V

DIT APPARAAT VOLDOET AAN DE EISEN VAN DE RICHTLIJNEN 89/336/EEG EN 73/23/EEG, GEWUJZIGD DOOR 93/68/EEG.