

SHARP

Achtung
Advertencia
Importante
Avertissement
Importante
Belangrijk

Viktigt
Viktigt
Viktig
Tärkeää
Important



R-842IN

MIKROWELLENGERÄT MIT GRILL OBEN UND UNTEN UND HEISSLUFT - BEDIENUNGSANLEITUNG

HORNO DE MICROONDAS CON GRILL SUPERIOR E INFERIOR Y CONVECCION - MANUAL DE INSTRUCCIONES

FORNO MICROONDAS COM GRILL SUPERIOR E INFERIOR E CONVECÇÃO - MANUAL DE OPERAÇÕES

FOUR A MICRO-ONDES AVEC GRILS HAUT ET BAS ET CONVECTION - MODE D'EMPLOI

FORNO A MICROONDE CON GRILL SUPERIORE E INFERIORE E FUNZIONE ARIA VENTILATA - MANUALE D'ISTRUZIONI

COMBI-MAGNETRON MET BOVEN- EN ONDERGRILL EN CONVECTIE - GEBRUIKSAANWIJZING

MIKROVÅGSUGN MED TOPP- OCH BOTTENGRILL OCH KONVEKTION - BRUKSANVISNING

MIKROBØLGEOVN MED TOP- OG BUNDGRILL OG KONVEKTION - BRUGSANVISNING

MIKROBØLGEOVN MED TOPP- OG BUNNGRILL OG VARMLUFT - BRUKSANVISNING

MIKROUUNI YLÄ- JA ALAGRILLILLÄ JA KIERTOILMAUUNILLA - KÄYTTÖOPAS

MICROWAVE OVEN WITH TOP AND BOTTOM GRILL AND CONVECTION - OPERATION MANUAL

900 W (IEC 60705)

DEUTSCH

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

FRANÇAIS

ITALIANO

NEDERLANDS

SVENSKA

DANSK

NORSK

SUOMI

ENGLISH

D

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

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

E

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

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

P

Este manual de instruções contém informações importantes que deverá ler cuidadosamente antes de utilizar o seu forno micro-ondas.

Importante: Podem verificar-se graves riscos para a saúde caso os procedimentos indicados neste manual não sejam respeitados ou se o forno for modificado de modo a funcionar com a porta aberta.

F

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

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

I

Questo manuale di istruzioni contiene importanti informazioni da leggere attentamente prima di utilizzare il forno a microonde.

Importante: Potrebbero esserci seri rischi per la salute se non si seguono le istruzioni di questo manuale o se il forno viene modificato e funziona con lo sportello aperto.

NL

Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u aandachtig moet lezen voor dat u de combi-magnetron gebruikt.

Belangrijk: Er kan een groot gezondheidsrisico ontstaan indien deze gebruikershandleiding niet wordt opvolgt of dat de oven op een dergelijke manier wordt aangepast dat deze gebruikt kan worden met de deur geopend.

SE

Denna bruksanvisning innehåller viktig information som du bör läsa noggrant innan du använder mikrovågsugnen.

Viktigt: Det kan innebära en allvarlig hälsorisk om denna bruksanvisning inte följs eller om ugnen modifieras så att den fungerar med luckan öppen.

DK

Denne brugsanvisning indeholder vigtige oplysninger, som du bør læse grundigt, før du bruger mikrobølgeovnen.

Vigtigt: Der kan være en alvorlig sundhedsrisiko, hvis denne brugsanvisning ikke følges, eller hvis ovnen ændres, således at den kører med lågen åben.

NO

Denne bruksanvisningen inneholder viktig informasjon som du må lese nøye før du tar i bruk din mikrobølgeovn.

Viktig: Det kan være risiko for alvorlige helseskader dersom bruksanvisningen ikke følges, eller hvis ovnen modifiseres slik at den kan brukes med døren åpen.

FI

Tämä käyttöopas sisältää tärkeää tietoa, johon sinun on syytä tutustua huolellisesti ennen mikroaaltouunin käyttöä.

Tärkeää: Vakavat terveysriskit ovat mahdollisia, jos tämän käyttöoppaan ohjeita ei noudateta tai jos uunia muutetaan niin, että se toimii luukun ollessa auki.

GB

This operation manual contains important information which you should read carefully before using your microwave oven.

Important: There may be a serious risk to health if this operation manual is not followed or if the oven is modified so that it operates with the door open.



Attention:
votre produit
comporte ce
symbole.
Il signifie que
les produits
électriques et
électroniques
usagés ne doivent
pas être mélangés
avec les déchets
ménagers
généraux.
Un système de
collecte séparé
est prévu pour ces
produits.

A. Informations sur la mise au rebut à l'intention des utilisateurs privés (ménages)

1. Au sein de l'Union européenne

Attention : si vous souhaitez mettre cet appareil au rebut, ne le jetez pas dans une poubelle ordinaire !

Les appareils électriques et électroniques usagés doivent être traités séparément et conformément aux lois en vigueur en matière de traitement, de récupération et de recyclage adéquats de ces appareils.

Suite à la mise en oeuvre de ces dispositions dans les Etats membres, les ménages résidant au sein de l'Union européenne peuvent désormais ramener gratuitement* leurs appareils électriques et électroniques usagés sur des sites de collecte désignés.

Dans certains pays*, votre détaillant reprendra également gratuitement votre ancien produit si vous achetez un produit neuf similaire.

*) Veuillez contacter votre administration locale pour plus de renseignements.

Si votre appareil électrique ou électronique usagé comporte des piles ou des accumulateurs, veuillez les mettre séparément et préalablement au rebut conformément à la législation locale en vigueur.

En veillant à la mise au rebut correcte de ce produit, vous contribuerez à assurer le traitement, la récupération et le recyclage nécessaires de ces déchets, et préviendrez ainsi les effets néfastes potentiels de leur mauvaise gestion sur l'environnement et la santé humaine.

2. Pays hors de l'Union européenne

Si vous souhaitez mettre ce produit au rebut, veuillez contacter votre administration locale qui vous renseignera sur la méthode d'élimination correcte de cet appareil.

Suisse : les équipements électriques ou électroniques usagés peuvent être ramenés gratuitement au détaillant, même si vous n'achetez pas un nouvel appareil. Pour obtenir la liste des autres sites de collecte, veuillez vous reporter à la page d'accueil du site www.swico.ch ou www.sens.ch.

B. Informations sur la mise au rebut à l'intention des entreprises

1. Au sein de l'Union européenne

Si ce produit est utilisé dans le cadre des activités de votre entreprise et que vous souhaitez le mettre au rebut :

Veuillez contacter votre revendeur SHARP qui vous informera des conditions de reprise du produit. Les frais de reprise et de recyclage pourront vous être facturés. Les produits de petite taille (et en petites quantités) pourront être repris par vos organisations de collecte locales.

Espagne : veuillez contacter l'organisation de collecte existante ou votre administration locale pour les modalités de reprise de vos produits usagés.

2. Pays hors de l'Union européenne

Si vous souhaitez mettre ce produit au rebut, veuillez contacter votre administration locale qui vous renseignera sur la méthode d'élimination correcte de cet appareil.



TABLE DES MATIERES

Mode d'emploi

INFORMATIONS SUR LA MISE AU REBUT	1
TABLE DES MATIERES	2
FICHE TECHNIQUE	2
FOUR ET ACCESSOIRES	3
PANNEAU DE COMMANDE	4
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE	5-7
INSTALLATION	7
AVANT LA MISE EN SERVICE	8
REGLAGE DE L'HORLOGE	8
NIVEAUX DE PUISSANCE MICRO-ONDES	8
FONCTIONNEMENT MANUEL	9
CUISSON AU MICRO-ONDES	9
CUISSON AU GRIL / CUISSON COMBINÉE	10-11
CUISSON PAR CONVECTION	11-12
AUTRES FONCTIONS PRATIQUES	13
FONCTIONNEMENT DE LA DECONGELATION PAR POIDS ET PAR TEMPS	14
FONCTIONNEMENT DU MENU AUTO	14
TABLE DU MENU AUTO	15
BIEN CHOISIR LA VAISSELLE	16
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	17
ADRESSES D'ENTRETIEN	I



FICHE TECHNIQUE

Nom du modèle :	R-842
Tension d'alimentation	: 230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection	: 16 A
Consommation électrique : Micro-ondes	: 1450 W
Puissance : Micro-ondes	: 900 W (IEC 60705)
Gril supérieur (Quartz / Infra-rouge)	: 1200 / 1100 W
Gril inférieur (Infra-rouge)	: 500 W
Convection	: 2300 W
Mode Veille (Mode économie d'énergie)	: moins de 1,0 W
Fréquence des micro-ondes	: 2450 MHz* (Groupe 2/Classe B)
Dimensions extérieures (L) x (H) x (P) mm	: 513,0 x 306,0 x 430,0 mm
Dimensions de la cavité (L) x (H) x (P)** mm	: 330,0 x 208,0 x 368,0 mm
Capacité du four	: 25 litres**
Plateau tournant (métal)	: ø 301 mm
Poids	: approx. 15,8 kg
Éclairage du four	: 25 W/240 V

* Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN55011.

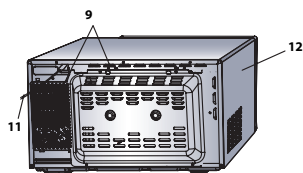
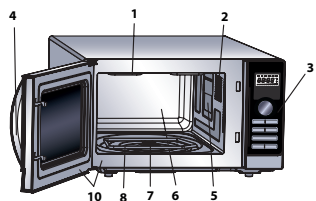
Conformément à cette norme, ce produit est un équipement de groupe 2, classe B.

Groupe 2 signifie que cet équipement génère volontairement de l'énergie RF sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments.

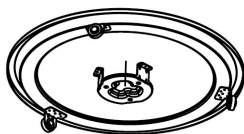
Classe B signifie que l'équipement est adapté à une utilisation domestique.

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

LES SPECIFICATIONS PEUVENT ETRE CHANGEES SANS PREAVIS LORS D'AMELIORATIONS APPORTEES A L'APPAREIL.



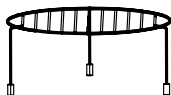
13. Plateau tournant (métal)



14. Entraînement



15. Grille



FOUR

1. Élément de chauffage du gril (gril supérieur)
2. Éclairage du four
3. Panneau de commande
4. Poignée d'ouverture de la porte
5. Boîtier du guide d'ondes (NE PAS ENLEVER)
6. Cavité du four
7. Arbre du moteur du plateau tournant
8. Élément de chauffage du gril (gril inférieur)
9. Ouvertures de ventilation
10. Joint de porte et surface de contact du joint
11. Cordon d'alimentation
12. Partie extérieure

ACCESSOIRES :

Assurez-vous que les accessoires suivants sont bien fournis avec le four :

- (13) Plateau tournant (14) Entraînement (15) Grille
- Placez l'entraînement sur l'arbre moteur du plateau tournant. Puis placez le plateau tournant sur l'arbre moteur du plateau tournant, en vous assurant qu'il est bien positionné fermement.
- Pour éviter d'endommager le plateau tournant, assurez-vous que les plats ou les récipients ne touchent pas le bord du plateau lorsqu'ils sont retirés du four.
- Pour l'utilisation de la grille, référez-vous aux sections grillades de la page F-11.

Ne touchez jamais la grille lorsqu'elle est chaude.

REMARQUE : Lorsque vous passez une commande d'accessoires, veuillez mentionner au revendeur ou au service d'entretien agréé par SHARP le nom de la pièce et du modèle.

REMARQUES :

- Le boîtier du guide d'ondes est fragile. Veuillez faire très attention en nettoyant l'intérieur du four à ne pas l'endommager.
- Après la cuisson d'aliments gras sans couvercle, nettoyez toujours la cavité et particulièrement l'élément gril de manière approfondie, ceux-ci devant être secs et exempts de graisse. La graisse accumulée peut chauffer et commencer à fumer voir s'enflammer.
- Faites toujours fonctionner le four avec le plateau tournant et les pieds du plateau correctement installés. Ceci favorise une cuisson régulière. Un plateau mal installé peut entraîner une mauvaise rotation et endommager le four.
- Tous les aliments et les récipients contenant de la nourriture doivent être placés sur le plateau tournant durant la cuisson.
- Le plateau tournant pivote dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse. Le sens de la rotation peut changer à chaque utilisation du four. Ceci n'affecte pas les performances de cuisson.

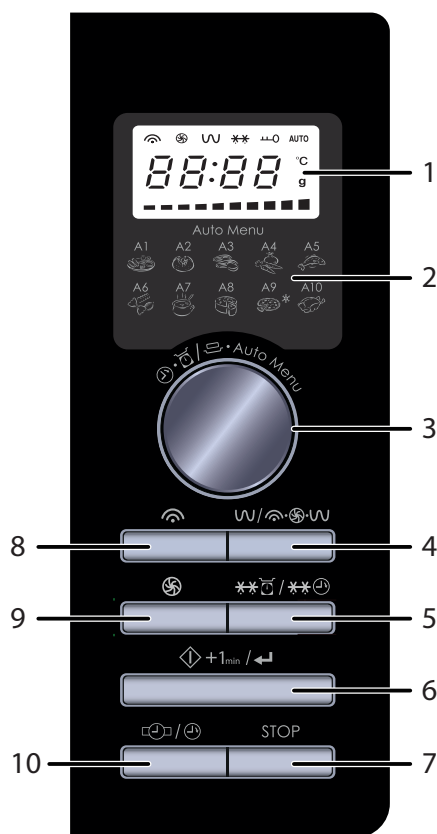


AVERTISSEMENT :

La porte, le boîtier extérieur, la cavité du four et les accessoires peuvent devenir très chauds durant le fonctionnement. Pour éviter de vous brûler, utilisez toujours d'épais gants de cuisine anti-chaueur pour four.



PANNEAU DE COMMANDE



1. AFFICHAGE NUMERIQUE et VOYANTS INDICATEURS

- Voyant MICRO-ONDES
- Voyant CONVECTION
- Voyant GRIL
- Voyant DECONGELATION
- Voyant VERROUILLAGE PARENTAL
- AUTO** Voyant MENU AUTO
- °C** Voyant TEMPERATURE
- g** Voyant POIDS
- Index pour la température

2. Option du menu auto :

- A1: Menu réchauffage
- A2: Pommes de terre en robe des champs
- A3: Viande
- A4: Légumes frais
- A5: Poisson
- A6: Pâtes
- A7: Soupe
- A8: Gâteau de Savoie
- A9: Pizza congelée
- A10: Poulet

3. Bouton SELECTION

Tournez pour entrer le temps de cuisson, l'heure, le niveau de puissance, le poids, la portion et pour sélectionner le menu auto.

4. Bouton MODE GRIL / COMBINÉE

- 1 PRESSION (G-1) = GRIL SUPERIEUR QUARTZ
- 2 PRESSIONS (G-2) = GRIL SUPERIEUR QUARTZ & GRIL INFÉRIEUR
- 3 PRESSIONS (G-3) = GRIL INFÉRIEUR
- 4 PRESSIONS (C-1) = MICRO-ONDES & GRIL SUPERIEUR QUARTZ & GRIL INFÉRIEUR
- 5 PRESSIONS (C-2) = MICRO-ONDES (73%) & GRIL SUPERIEUR & CONVECTION (27%)
- 6 PRESSIONS (C-3) = MICRO-ONDES (52%) & GRIL SUPERIEUR & CONVECTION (48%)

5. Bouton DECONGELATION PAR POIDS/ PAR TEMPS

6. Bouton DÉPART/ +1min/ CONFIRMATION

7. Bouton STOP

8. Bouton de NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES

Pressez pour sélectionner le niveau de puissance du micro-ondes.

9. Bouton CONVECTION

10. Bouton REGLAGE HORLOGE / MINUTERIE DE CUISINE



1. Ce four est conçu pour être uniquement utilisé sur un plan de travail de cuisine. Il n'est pas conçu pour être installé dans un élément de cuisine. Veuillez ne pas placer le four dans un placard.
2. La porte du four peut chauffer durant la cuisson. Placez ou montez le four afin que le bas du four soit à 85 cm ou plus au-dessus du sol. Gardez les enfants éloignés de la porte pour éviter qu'ils ne se brûlent.
3. Assurez-vous de garder un espace libre d'au moins 30 cm au-dessus du four.
4. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si ils sont supervisés ou si des instructions concernant l'utilisation de l'appareil leur ont été données par une personne responsable de leur sécurité.
5. Les enfants doivent être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
6. **ATTENTION** : Ne laissez un enfant utiliser le four sans supervision que si vous lui avez donné des instructions adéquates, afin que l'enfant soit capable d'utiliser le four de manière sûre et comprenne les dangers d'une utilisation abusive.
7. **ATTENTION** : Lorsque l'appareil est en mode GRIL/COMBINÉ et CONVECTION, les enfants ne doivent utiliser le four que sous la supervision d'un adulte, en raison des hautes températures générées.
8. **ATTENTION** : Des pièces accessibles peuvent chauffer durant l'utilisation. Gardez les jeunes enfants à distance du four.
9. **ATTENTION** : Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, n'utilisez pas le four jusqu'à ce qu'il soit réparé par une personne qualifiée.
10. **ATTENTION** : Vous ne devez rien réparer ou remplacer par vous-même dans le four. Faites appel à du personnel qualifié. N'essayez pas de démonter l'appareil ni d'enlever le dispositif de protection contre l'énergie micro-ondes, vous risqueriez d'endommager le four et de vous blesser.
11. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécifique. L'échange doit être opéré par un agent d'entretien autorisé SHARP.
12. **AVERTISSEMENT** : Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés, ceux-ci étant susceptibles d'exploser.
13. Le fait de réchauffer des boissons au micro-ondes peut entraîner une ébullition explosive différée; il faut donc être prudent lors de la manipulation du récipient.
14. Ne pas cuire les œufs dans leur coquille et ne pas réchauffer les œufs durs entiers dans le four micro-ondes car ils risquent d'exploser même après la cuisson. Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc afin d'éviter qu'ils n'exploient. Retirer la coquille des œufs durs et coupez les œufs en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.
15. Vous devez vérifier que les ustensiles utilisés sont bien conçus pour un four à micro-ondes. N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Voir Page F-16.
16. Il faut remuer ou agiter le contenu des biberons et pots pour bébé et vérifier leur température avant leur consommation pour éviter toute brûlure.
17. La porte, le boîtier extérieur, la cavité du four et les accessoires peuvent devenir très chauds durant le fonctionnement.
18. Veuillez faire attention à ne pas toucher ces zones. Pour éviter de vous brûler, utilisez toujours d'épais gants de cuisine anti-chaaleur pour four. Lorsque vous réchauffez un plat dans un récipient en plastique ou en papier, surveillez le four pour prévenir tout risque d'incendie.
19. Si vous observez la présence de fumée, éteignez ou débranchez le four et laissez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.
20. Nettoyez le four à intervalles réguliers et retirez tout dépôts de nourriture.
21. Le non-respect des consignes de nettoyage du four entraînera une détérioration des surfaces susceptible d'affecter le bon fonctionnement de l'appareil et de présenter des risques.
22. N'utilisez pas de nettoyeur abrasif agressif ou de grattoir métallique pour nettoyer la porte du four, ceux-ci pouvant rayer les surfaces et provoquer l'éclatement du verre.
23. Il n'est pas recommandé d'utiliser un nettoyeur vapeur.
24. Référez-vous à la page F-17 pour plus d'instructions concernant le nettoyage des joints de porte, des cavités et pièces adjacentes.



INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

Pour éviter tout danger d'incendie.

- 1. Vous devez surveiller le four durant son fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur inflammation.**
2. La prise secteur doit être facilement accessible, afin que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.
3. La tension d'alimentation doit être égale à 230 V, 50 Hz avec un fusible de distribution de 16 A minimum, ou un disjoncteur de 16 A minimum.
4. Ce four doit être alimenté à partir d'un circuit électrique indépendant.
5. Veuillez ne pas placer votre four à proximité d'une zone génératrice de chaleur. Par exemple, près d'un four à cuisson conventionnelle.
6. Ne placez pas ce four dans une atmosphère à humidité élevée ou bien où l'humidité peut s'accumuler.
7. Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.
8. 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.
9. Ne placez pas de produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation.
10. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
11. 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.
12. N'utilisez pas ce four micro-ondes pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile risquerait de s'enflammer.
13. Pour faire des popcorns, n'utilisez que des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.
14. Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four.
15. Vérifiez les réglages après la mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement.
16. Pour éviter toute surchauffe et incendie, faites attention lorsque vous cuisinez ou réchauffez des plats ayant une forte proportion de sucre ou de graisse, par exemple des saucisses, des tartes ou des gâteaux.
17. Référez-vous aux conseils correspondants dans le mode d'emploi.

Pour éviter toute blessure

1. AVERTISSEMENT :

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

- a) Porte : assurez-vous qu'elle ferme correctement, qu'elle ne présente pas de défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.
- b) Charnières et loquets de sécurité : assurez-vous qu'ils ne sont ni endommagés ni desserrés.
- c) Joints de porte et surfaces de contact : assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
- d) Intérieur de la cavité et de la porte : assurez-vous qu'il n'est pas cabossé.

- e) Cordon d'alimentation et sa prise : assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
2. Ne faites pas fonctionner le four avec la porte ouverte et ne modifiez pas les loquets de sécurité de la porte d'une quelconque manière.
3. N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.
4. Évitez que la graisse ou la saleté ne s'accumulent sur le joint de porte ou sur la surface des pièces proches. Nettoyez le four à intervalles réguliers et retirez tous les dépôts de nourriture. Respectez les instructions du paragraphe "Entretien et Nettoyage" de la page F-17.
5. Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de vous renseigner sur les précautions à prendre lors de l'utilisation du four.

Pour éviter toute décharge électrique

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

Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine :

1. N'utilisez jamais de récipient scellé. Retirez tout ruban d'étanchéité et couvercle avant l'utilisation. La surpression dans un récipient scellé peut provoquer une explosion et ce, même une fois le four arrêté.
2. Prenez des précautions lorsque vous employez votre four à micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients à ouverture large de manière à ce que les bulles puissent s'échapper.

Ne chauffez pas de 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 tout débordement de liquide bouillant et brûlure éventuelle :

1. N'utilisez pas de temps de cuisson trop long.
2. Remuez le liquide avant le chauffage/réchauffage.
3. Il est recommandé de placer une tige de verre ou un objet similaire (non-métallique) dans le liquide durant le réchauffage.
4. Conservez le liquide pendant au moins 20 secondes dans le four une fois le chauffage terminé, de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.
3. Percez la peau des aliments tels que pommes de terre et saucisses avant de les cuire, car ils peuvent exploser.



Pour éviter toute brûlure

1. Utilisez un porte-récipient ou des gants de cuisine anti-chaaleur lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure.
2. Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sachets de cuisson, etc. de manière à ce que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage et pour empêcher toute ébullition éruptive.
3. **Pour éviter toute brûlure, testez toujours la température des aliments et mélangez avant de servir et faites particulièrement attention à la température des aliments destinés aux bébés, enfants et personnes âgées.** La température du récipient n'est pas un bon indicateur de la température des aliments, vérifiez toujours la température des aliments.
4. Tenez-vous éloigné du four lors de l'ouverture de la porte, de manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur.
5. Coupez en tranches les plats cuisinés farcis après chauffage afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter les brûlures.

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

1. Ne vous appuyez pas ou ne vous accrochez pas sur le porte du four.
2. Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité telles que : l'usage d'un porte-récipient, le retrait avec précaution de l'emballage des produits alimentaires. Vous devez leur dire de porter une attention particulière aux emballages conçus pour rendre la nourriture croustillante (par exemple, ceux destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.

Autres avertissements

1. Veuillez ne pas modifier le four en aucune manière.
2. Veuillez ne pas déplacer le four pendant son fonctionnement.
3. Ce four a été conçu pour la préparation d'aliments et ne doit être utilisé que pour leur cuisson. Il n'est pas adapté à un usage commercial ou scientifique.

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

1. N'utilisez jamais ce four à vide, sauf si recommandé dans le guide d'utilisation. Ceci pourrait endommager votre four.
2. Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière auto-chauffante, 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.
3. N'utilisez pas d'ustensiles en métal, qui réfléchissent les micro-ondes et peuvent causer des arcs électriques. Utilisez seulement le plateau tournant et le support conçus pour ce four. N'utilisez pas ce four sans plateau tournant.
4. Ne posez aucun objet sur le boîtier du four pendant son fonctionnement.

REMARQUE :

Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consultez un technicien qualifié. Ni le fabricant ni le distributeur ne sauraient être tenus responsable des dommages occasionnés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient d'une mauvaise observation 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 surfaces d'étanchéité. Ceci est normal et n'est pas une indication d'un mauvais fonctionnement ou de fuites de micro-ondes.

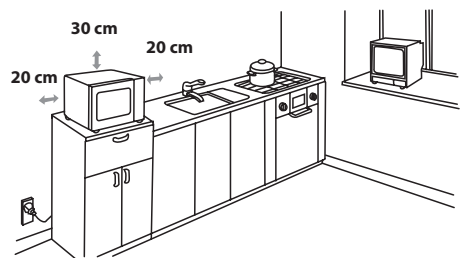


Ce symbole signifie que les surfaces peuvent devenir chaudes durant le fonctionnement.

INSTALLATION



1. Retirez tous les éléments d'emballage de l'intérieur de la cavité de four et enlevez le film protecteur protégeant la surface du boîtier du four micro-ondes. Vérifiez soigneusement que le four ne présente aucun signe de dommages.
2. Placez le four sur une surface sûre, plane et suffisamment solide pour supporter le poids du four, plus le poids de l'aliment le plus lourd à cuire dans le four. Ne placez pas le four dans un placard.
3. Sélectionnez une surface plane fournissant assez d'espace libre pour les grilles d'aération d'entrée et de sortie. La surface arrière de l'appareil doit être placée contre un mur.
 - Un espace minimum de 20 cm est nécessaire entre le four et tout mur adjacent. Un côté doit être ouvert.
 - Gardez un espace d'au moins 30 cm au-dessus du four.
 - Ne retirez pas les pieds du bas du four.
 - Bloquer l'entrée et/ou la sortie d'aération peut endommager le four.
 - Placez le four aussi loin que possible des radios et TV. Le fonctionnement du four à micro-ondes peut causer des interférences sur votre signal radio ou TV.



4. La porte du four peut chauffer durant la cuisson. Placez ou montez le four afin que le bas du four soit à 85 cm ou plus au-dessus du sol. Gardez les enfants éloignés de la porte pour éviter qu'ils ne se brûlent.
5. Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise murale standard (avec prise de terre).

AVERTISSEMENT : Ne placez pas le four dans un endroit où est généré de la chaleur ou des niveaux élevés d'humidité (par exemple, près ou au-dessus d'un four conventionnel) ou près de matériaux combustibles (par ex. rideaux). De bloquez ou n'obstruez pas les ouvertures de ventilation. Ne placez pas d'objet sur le four.



AVANT LA MISE EN SERVICE

Branchez le four. L'écran du four affiche : "00:00", et un signal sonore s'active une fois.

Ce modèle dispose d'une fonction horloge et le four utilise moins de 1.0 W en mode de veille. Pour régler l'horloge, voir ci-dessous.



REGLAGE DE L'HORLOGE

Il existe deux modes de réglage : 12 heures ou 24 heures.

1. Pour régler l'horloge en mode 24 heures, pressez le bouton **REGLAGE HORLOGE / MINUTERIE DE CUISINE** (🕒 / 🕒) une fois et "24H" s'affichera sur l'écran. Pour régler l'horloge en mode 12 heures, pressez le bouton **REGLAGE HORLOGE / MINUTERIE DE CUISINE** (🕒 / 🕒) encore une fois et "12H" s'affichera sur l'écran.
2. Tournez le bouton de **SELECTION** jusqu'à ce l'heure correcte s'affiche, le temps entré doit être compris entre 0 et 23 (horloge 24 heures) ou 1 et 12 (horloge 12 heures).
3. Pressez le bouton **REGLAGE HORLOGE / MINUTERIE DE CUISINE** (🕒 / 🕒), le chiffre des minutes se met à clignoter.
4. Réglez les minutes. Tournez le bouton de **SELECTION** jusqu'à ce que les minutes correctes s'affichent, le temps entré doit être compris entre 0 et 59.
5. Pressez le bouton **REGLAGE HORLOGE / MINUTERIE DE CUISINE** (🕒 / 🕒) une fois pour démarrer l'horloge. L'icône ":" de l'horloge digitale se met à clignoter sur l'écran.

REMARQUES :

- Si l'horloge est réglée, une fois la cuisson terminée, l'écran affichera l'heure correcte. Si l'horloge n'a pas été réglée, l'écran affichera "00:00".
- Pour vérifier l'heure durant une cuisson, pressez la touche **REGLAGE HORLOGE / MINUTERIE DE CUISINE** (🕒 / 🕒) et l'écran affichera l'heure pour 2-3 secondes. Ceci n'affecte en rien le processus de cuisson.
- Durant le réglage de l'horloge, si la touche **STOP** est pressée, le four revient à son réglage précédent.
- Si l'alimentation électrique de votre four à micro-ondes est coupée, l'écran affiche de manière intermittente "00:00" une fois le courant rétabli. Si cela arrive durant la cuisson, le programme sera supprimé. L'heure sera aussi déréglée.



NIVEAUX DE PUISSANCE MICRO-ONDES

Niveau de puissance	Pressez le bouton NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES (🔊)	Affichage (Pourcents)
FORT	x1	P100 (100%)
MOYEN-FORT	x2	P80 (80%)
MOYEN	x3	P50 (50%)
MOYEN DOUX (DECONGELATION)	x4	P30 (30%)
DOUX	x5	P10 (10%)

- Votre four possède 5 niveaux de puissance, comme indiqué.
- Pour changer le niveau de puissance de cuisson, pressez la touche **NIVEAU DE PUISSANCE** (🔊) ou tournez le touche de **SELECTION** jusqu'à ce que l'écran affiche le niveau désiré. Pressez le bouton **DÉPART/+1min/CONFIRMATION** (🔼 +1min / 🔼) pour confirmer, entrez le temps de cuisson et pressez le bouton **DÉPART/+1min/CONFIRMATION** (🔼 +1min / 🔼) pour démarrer le four.
- Pour vérifier le niveau de puissance durant la cuisson, pressez la touche **NIVEAU DE PUISSANCE** (🔊), le niveau de puissance actif s'affiche pendant 2-3 secondes. La minuterie du four continue à se décompter lorsque l'écran affiche le niveau de puissance.

D'une manière générale, nous vous conseillons de procéder comme suit :

P100 - (FORT = 900 W) A Utiliser pour la cuisson rapide ou le réchauffage, par ex., de plats cuisinés, boissons chaudes, légumes, etc...

P80 - (MOYEN-FORT = 720 W) Pour cuire plus longtemps les aliments plus denses, tels que les rôtis, les pains de viande, les plats sur assiettes et les plats délicats tels que les gâteaux de Savoie. Avec ce réglage réduit, la nourriture cuira de façon homogène sans que les bords ne soient trop cuits.

P50 - (MOYEN = 450 W) Convient aux aliments denses nécessitant une cuisson traditionnelle prolongée (les

plats de bœuf par exemple). Ce niveau de puissance est recommandé pour obtenir une viande tendre.

P30 - (MOYEN DOUX = 270 W, réglage de décongélation) Pour décongeler, sélectionnez ce niveau de puissance, afin de vous assurer que les aliments décongèlent de manière uniforme. Ce réglage est aussi parfait pour la cuisson du riz, des pâtes, des raviolis chinois et de la crème anglaise.

P10 - (DOUX = 90 W) Pour une décongélation légère, par ex. pour les gâteaux à la crème ou pâtisseries.

FONCTIONNEMENT MANUEL



Ouverture de la porte :

Pour ouvrir la porte du four, tirez sur la poignée d'ouverture de la porte.

Démarrage du four :

Préparez et placez les aliments dans un plat approprié sur le plateau ou placez-les directement sur le plateau. Refermez la porte et appuyez sur la touche **DÉPART/+1min/CONFIRMATION** après avoir sélectionné le mode de cuisson désiré.

Une fois le programme de cuisson réglé et si la touche **DÉPART/+1min/CONFIRMATION** n'a pas été pressée durant les 5 minutes suivantes, les réglages seront annulés.

La touche **DÉPART/+1min/CONFIRMATION** doit être pressée pour continuer la cuisson si la porte est ouverte durant la cuisson. Le signal sonore s'active une fois par pression efficace, une pression inactive ne provoque pas de réponse.

Utilisez la touche **ARRÊT** pour :

1. Effacer une erreur de programmation.
2. Arrêter le four temporairement pendant la cuisson.
3. Pour annuler un programme pendant la cuisson, appuyez 2 fois sur la touche **ARRÊT**.
4. Pour régler ou annuler le verrouillage enfant (reportez-vous à la page F-13).



STOP

CUISSON AU MICRO-ONDES



Vous pouvez choisir un temps de cuisson maximal de 95 minutes (95.00).

L'intervalle de temps de cuisson (décongélation) varie entre 5 secondes et 5 minutes. Ceci dépend de la durée total de la cuisson (décongélation), tel que montré dans le tableau.

Durée de cuisson	Intervalle de temps
0-1 minutes	5 secondes
1-5 minutes	10 secondes
5-10 minutes	30 secondes
10-30 minutes	1 minute
30-95 minutes	5 minutes

FRANÇAIS

CUISSON MANUELLE / DECONGELATION MANUELLE

- Entrez le temps de cuisson et utilisez les niveaux de puissance micro-ondes P100 à P10 pour cuire ou décongeler (voir exemple ci-dessous).
- Mélangez ou tournez les aliments, lorsque cela est possible, 2 - 3 fois pendant la cuisson.
- Après la cuisson, couvrez les aliments et laissez-les reposer, tel que recommandé.
- Après la décongélation, couvrez les aliments d'une feuille de papier aluminium et laissez-les reposer jusqu'à décongélation complète.

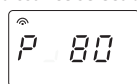
Exemple :

Pour cuire 2 minutes et 30 secondes à P80 de puissance micro-ondes.

1. Entrez le niveau de puissance en appuyant 2 fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** pour sélectionner P80 ou tournez le bouton de SELECTION pour sélectionner la puissance micro-ondes P80.

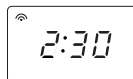


2. Pressez la touche **DÉPART/+1min/CONFIRMATION** pour confirmer le niveau de puissance sélectionné.

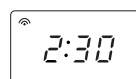


Au même moment le voyant micro-ondes s'affiche sur l'écran.

3. Entrez le temps de cuisson désiré en tournant le bouton SELECTION.



4. Pressez le bouton **DÉPART/+1min/CONFIRMATION** pour démarrer la minuterie.



(L'affichage décompte le temps de cuisson réglé).

REMARQUE :

- Lorsque le four démarre, la lampe du four s'allume et le plateau tourne dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire. Si la porte est ouverte durant la cuisson / décongélation pour mélanger ou retourner la nourriture, le temps de cuisson s'arrête automatiquement sur l'écran. Le temps de cuisson / décongélation commence à se décompter à nouveau lorsque la porte est fermée et que la touche **DÉPART/+1min/CONFIRMATION** ( +1min / ) est pressée.
- Lorsque la cuisson / décongélation est terminée, ouvrez la porte puis pressez la touche STOP et l'heure s'affichera sur l'écran, si l'horloge a été réglée.
- Si vous voulez connaître le niveau de puissance pendant la cuisson, appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** . Le niveau de puissance utilisé s'affichera pendant 2-3 secondes.

IMPORTANT :

- Fermez la porte après la cuisson / décongélation. La lumière restera allumée pendant 10 minutes lorsque la porte est ouverte, pour des raisons de sécurité et afin de vous rappeler de fermer la porte.



CUISSON AU GRIL / CUISSON COMBINÉE

1. CUISSON AU GRIL UNIQUEMENT

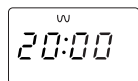
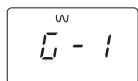
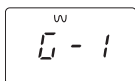
Le four possède un gril inférieur et un gril supérieur, qui peuvent être utilisés de manière séparée ou combinée. Ceux-ci sont équipés d'un seul réglage de puissance. Le gril est assisté par le plateau tournant qui tourne durant la cuisson pour assurer un brunissement homogène. Rentrez le temps de grillage désiré en pressant le bouton **MODE GRIL / CUISSON COMBINÉE** tel que montré ci-dessous.

Pressez le bouton MODE GRIL / CUISSON COMBINÉE	Affichage	Élément du gril en cours d'utilisation
	G-1	Gril supérieur quartz uniquement
	G-2	Combinaison gril supérieur quartz et gril inférieur
	G-3	Gril inférieur uniquement

Exemple :

Supposez que vous souhaitez cuire pendant 20 minutes en utilisant uniquement le GRIL SUPÉRIEUR.

1. Choisissez la fonction gril supérieur en pressant le bouton **MODE GRIL / CUISSON COMBINÉE** une fois. G-1 et le voyant de gril s'affichent sur l'écran.
2. Pressez la touche **DÉPART/+1min/CONFIRMATION** pour confirmer le mode de cuisson.
3. Utilisez le bouton **SELECTION** pour rentrer le temps de cuisson sur gril.
4. Pressez le bouton **DÉPART/+1min/CONFIRMATION** pour démarrer la cuisson au gril.
(L'affichage décompte le temps de cuisson réglé)



REMARQUE :

Après la moitié du temps de cuisson, un signal sonore retentit deux fois, afin de vous rappeler de retourner la nourriture pour assurer un brunissement uniforme. Il est important de savoir que cela n'arrête pas la cuisson automatiquement. Pour une nourriture bien grillée, retournez les aliments à mi-cuisson. Une fois les aliments retournés, fermez la porte et pressez la touche **DÉPART/+1min/CONFIRMATION** pour continuer la cuisson.

2. CUISSON COMBINÉE

La fonction de **CUISSON COMBINÉE** permet de combiner la puissance micro-ondes avec une cuisson au gril ou combinée à convection afin de cuire alternativement au micro-ondes, au gril ou par convection. La cuisson combinée permet de réduire le temps de cuisson et fournit un rendu croustillant et bien grillé, vous apportant la commodité de la cuisson rapide avec l'apparence appétissante de la cuisson traditionnelle.

Il existe 3 choix de combinaison tel que montré ci-dessous :

Pressez le bouton MODE GRIL / CUISSON COMBINÉE	Affichage	Micro-ondes / cycle de service	Gril supérieur / cycle de service	Gril inférieur / cycle de service	Convection / cycle de service
	C-1	• / 24%	• / 76%	• / 76%	-
	C-2	• / 73%	• / 27%	-	• / 27%
	C-3	• / 52%	• / 48%	-	• / 48%

Suivez l'exemple de la page suivante pour plus de détails sur comment utiliser la fonction de cuisson combinée.

⚠ AVERTISSEMENT :

La porte, le boîtier extérieur, la cavité du four et les accessoires peuvent devenir très chauds durant le fonctionnement. Pour éviter de vous brûler, utilisez toujours d'épais gants de cuisine anti-chaud pour four.

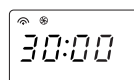
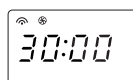
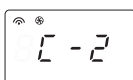
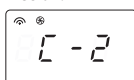
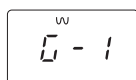
CUISSON AU GRIL / CUISSON COMBINÉE



Exemple pour Micro-Ondes et Convection :

Supposez que vous souhaitiez cuire 30 minutes en utilisant la combinaison de micro-ondes et convection (C-2).

1. Pressez le bouton **MODE GRIL/ CUISSON COMBINÉE** une fois. G-1 s'allume sur l'affichage.
2. Sélectionnez C-2 en pressant le bouton de manière répétée (4 fois) ou en tournant le bouton **SELECTION** jusqu'à ce que l'écran affiche C-2. Au même moment les voyants micro-ondes et convection s'affichent sur l'écran.
3. Pressez la touche **DÉPART/+1min/ CONFIRMATION** pour confirmer le mode de cuisson.
4. Utilisez le bouton **SELECTION** pour rentrer le temps de cuisson sur gril.
5. Pressez la touche **DÉPART/+1min/ CONFIRMATION** pour démarrer la cuisson. (L'affichage décompte le temps de cuisson restant.)



NOTES POUR LA CUISSON GRIL ET COMBINÉE :

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le gril avant la cuisson.
- Lorsque vous brunissez des aliments, placez-les sur la grille ou dans un récipient profond sur le plateau tournant. Utilisez la grille pour griller de petits aliments tels que bacon, lard et petits pains.
- Vous pouvez remarquer de la fumée ou une odeur de brûlé lors de votre première utilisation du gril. Ceci est normal et n'est pas un signe de mauvais fonctionnement. Pour éviter ce problème, chauffez le four sur gril pendant 20 minutes sans aliments avant votre première utilisation.

IMPORTANT : Durant le fonctionnement, pour permettre à la fumée et aux odeurs de se disperser, ouvrez une fenêtre ou activez la ventilation de la cuisine.

CUISSON PAR CONVECTION



Votre four peut être utilisé comme four conventionnel en utilisant la fonction convection et les 10 températures pré-réglées de four. Un préchauffage du four est recommandé pour de meilleurs résultats. La température peut être variée de 140°C à 230°C en incréments de 10°C.

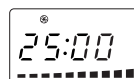
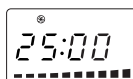
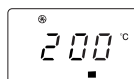
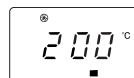
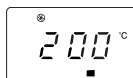
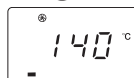
Pressez le bouton CONVECTION	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Température du Four (°C)	140	150	160	170	180	190	200	210	220	230

Un voyant indique chacune des température disponibles sur l'écran, par ex. 170°C = troisième barre. Durant le préchauffage ce voyant clignote et le nombre de barres affichées sur l'écran augmente durant le préchauffage.

Exemple 1: Cuisson avec préchauffage

Supposez que vous souhaitiez préchauffer à 200°C et cuire pendant 25 minutes à 200°C.

1. Pressez le bouton **CONVECTION** une fois et le voyant de température s'affiche brièvement sur l'écran. De plus le voyant de convection s'allume.
2. Entrez la température de préchauffage désirée en pressant le bouton **CONVECTION** (6 fois) ou tournez le bouton **SELECTION** jusqu'à ce que l'écran affiche 200.
3. Pressez la touche **DÉPART/+1min/ CONFIRMATION** pour confirmer la température.
4. Pressez le bouton **DÉPART/+1min/ CONFIRMATION** encore une fois pour démarrer le préchauffage. Lorsque la température de préchauffage a été atteinte le signal sonore s'active deux fois pour vous rappeler de mettre de la nourriture dans le four. La température en cours s'affiche sur l'écran.
5. Ouvrez la porte, placez la nourriture à l'intérieur du four et fermez la porte. Utilisez le bouton **SELECTION** pour entrer le temps de cuisson (25 minutes).
6. Pressez la touche **DÉPART/+1min/ CONFIRMATION** pour démarrer la cuisson. L'affichage décompte le temps de cuisson restant. Le voyant de convection clignote.



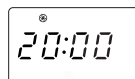
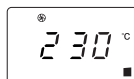
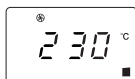
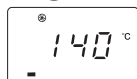


CUISSON PAR CONVECTION

Exemple 2: Cuisson sans préchauffage

Supposez que vous souhaitiez cuire à 230°C pendant 20 minutes.

1. Ouvrez la porte, placez la nourriture dans le four et fermez la porte. Pressez le bouton **CONVECTION** une fois et le voyant de température s'affiche brièvement sur l'écran. De plus le voyant de convection s'allume.
2. Entrez la température désirée en pressant le bouton **CONVECTION** (9 fois) ou tournez le bouton **SELECTION** jusqu'à ce que l'écran affiche 230.
3. Pressez la touche **DÉPART/+1min/CONFIRMATION** pour confirmer la température.
4. Utilisez le bouton **SELECTION** pour rentrer le temps de cuisson (20 minutes).
5. Pressez le bouton **DÉPART/+1min/CONFIRMATION** pour démarrer la cuisson.



REMARQUES :

1. Le temps de cuisson ne peut être réglé qu'une fois la température de préchauffage atteinte. Si la température est atteinte, la porte doit être ouverte pour régler le temps de cuisson.
2. Le chauffage par convection s'arrêtera automatiquement si aucun temps de cuisson n'est entré pendant 5 minutes. Le signal sonore se déclenchera 5 fois pour vous le rappeler et l'écran affichera l'heure, si l'horloge a été réglée. Si l'horloge n'a pas été réglée, l'écran n'affiche que "0:00".
3. Lorsque le four est en préchauffage, le plateau tournant doit être présent dans le four. Durant le préchauffage et la cuisson par convection, vous entendrez le ventilateur de refroidissement se mettant en route de manière intermittente. Ceci est complètement normal et n'affectera pas la cuisson.
4. Les instructions des fabricants d'aliments ne sont que des guides d'utilisation, les temps de cuisson doivent parfois être ajustés.
5. Une fois la cuisson terminée le ventilateur de refroidissement reste en route pendant quelques minutes pour abaisser la température des pièces électriques et mécaniques.
6. Vous pouvez remarquer de la fumée ou une odeur de brûlé lors de votre première utilisation du gril. Ceci est normal et n'est pas un signe de mauvais fonctionnement. Pour éviter ce problème, chauffez le four sur gril pendant 20 minutes sans aliments et en mode convection à 230°C.

IMPORTANT : Durant le fonctionnement, pour permettre à la fumée et aux odeurs de se disperser, ouvrez une fenêtre ou activez la ventilation de la cuisine. Assurez-vous qu'il n'y a pas de nourriture dans le four.

⚠ AVERTISSEMENT :

La porte, le boîtier extérieur, la cavité du four et les accessoires peuvent devenir très chaud durant le fonctionnement. Pour éviter de vous brûler, utilisez toujours d'épais gants de cuisine anti-chaueur pour four.



1. CUISSON PAR SEQUENCE

Cette fonction vous permet de cuisiner en utilisant jusqu'à 3 différentes étapes de cuisson, dont une cuisson manuelle, un cuisson pré-programmée, une décongélation par temps ou une décongélation par poids. Une fois le four programmé, il n'est plus nécessaire de s'en occuper, le four passant automatiquement d'une étape à une autre. Le signal sonore se déclenche après la première étape. Si l'une des étapes est une décongélation, elle doit être placée en premier.

NOTE : Le menu auto peut être réglé comme l'une des multiples séquences.

Exemple : Si vous souhaitez décongeler des aliments pendant 5 minutes, puis les cuire avec une puissance micro-ondes P80 pendant 7 minutes, suivez les étapes suivantes :

- 1. Pressez deux fois le bouton **DECONGELATION PAR POIDS/TEMPS**, l'écran affiche alors DEF2.
- 2. Entrez le temps de décongélation en tournant le bouton **SELECTION** jusqu'à ce que l'écran affiche "5:00" minutes.
- 3. Pressez le bouton **NIVEAU DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES**  une fois.
- 4. Entrez le niveau de puissance en appuyant sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**  une fois de plus pour sélectionner P80 ou tournez le bouton de **SELECTION** pour sélectionner la puissance micro-ondes P80.
- 5. Pressez la touche **DÉPART/+1min/CONFIRMATION** ( +1min / ) pour confirmer les réglages.
- 6. Entrez le temps de cuisson en tournant le bouton **SELECTION** jusqu'à ce que l'écran affiche "7:00" minutes.
- 7. Pressez le bouton **DÉPART/+1min/CONFIRMATION** ( +1min / ) pour démarrer la cuisson.

2. Fonction +1min (Minute auto)

Le bouton **DÉPART/+1min/CONFIRMATION** ( +1min / ) vous permet d'utiliser les deux fonctions suivantes :

a. Démarrage direct

Vous pouvez démarrer la cuisson directement à puissance P100 pendant 1 minute en pressant le bouton **DÉPART/+1min/CONFIRMATION** ( +1min / ). La cuisson démarre immédiatement, et vous pouvez augmenter le temps de cuisson de 1 minute en pressant à nouveau sur le bouton.

b. Augmentation du temps de cuisson

Vous pouvez prolonger le temps de cuisson durant une cuisson manuelle, au gril, par convection et combinée ou une décongélation par minuterie par un multiple de 1 minutes si la touche **DÉPART/+1min/CONFIRMATION** ( +1min / ) est pressée lorsque le four est en fonctionnement. Durant une décongélation par poids, la fonction auto ou une cuisson par séquence, le temps de cuisson ne peut pas être prolongé via la touche **DÉPART/+1min/CONFIRMATION** ( +1min / ).

REMARQUE : Il est possible de prolonger le temps de cuisson jusqu'à 95 minutes au maximum.

3. FONCTION DE MINUTERIE DE CUISINE

Vous pouvez utiliser la minuterie de cuisine pour décompter le temps lorsque le micro-ondes n'est pas utilisé, par exemple pour faire cuire un œuf sur une plaque de cuisson traditionnelle ou pour décompter le temps de repos des aliments cuits/décongelés.

Exemple :

Pour régler le minuteur sur 5 minutes.

- | | | | |
|--|---|--|--|
| 1. Pressez le bouton REGLAGE HORLOGE / MINUTEUR DE CUISINE deux fois.
  x 2 | 2. Entrez le temps désiré en tournant le bouton SELECTION jusqu'à ce que le temps correct soit affiché. | 3. Pressez le bouton DÉPART/+1min/CONFIRMATION pour démarrer la minuterie. | 4. Vérifiez l'écran.
(L'affichage décompte le temps de cuisson réglé). |
|--|---|--|--|

Lorsque le minuteur atteint zéro, un signal audible se fait entendre 5 fois et l'écran affiche l'heure en cours.

Vous pouvez entrer un temps maximal de 95 minutes. Pour annuler le MINUTEUR DE CUISINE durant le décompte, pressez simplement le bouton **STOP**.

NOTE : La fonction de MINUTEUR DE CUISINE ne peut pas être utilisé durant la cuisson.

4. VERROUILLAGE ENFANT :

Utilisez cette fonction pour empêcher une utilisation non-supervisée du four par de jeunes enfants.

a. Pour régler le VERROUILLAGE ENFANT :

Pressez et gardez appuyé la touche **STOP** pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'un long signal sonore soit audible. Le voyant de verrouillage s'affiche sur l'écran :



b. Pour annuler le VERROUILLAGE ENFANT :

Pressez et gardez pressée la touche **STOP** pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'un long signal sonore soit audible. Le voyant de verrouillage disparaît de l'écran.



FONCTIONNEMENT DE LA DECONGELATION PAR POIDS ET PAR TEMPS

1. DECONGELATION PAR POIDS

Le four micro-ondes est pré-programmé avec un temps et un niveau de puissance afin de décongeler facilement les aliments suivants : porc, bœuf et poulet. La gamme de poids pour ces aliments est de 100 g à 2000 g par paliers de 100 g. Les aliments congelés sont supposés conservés à -18°C.

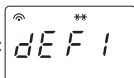
Suivez l'exemple ci-dessous pour savoir comment utiliser ces fonctions.

Exemple : Pour décongeler un morceau de viande mélangée de 1,2 kg en utilisant le programme **DÉCONGÉLATION PAR POIDS**. Placez la viande dans un plat à gâteau ou une grille de décongélation pour four à micro-ondes sur le plateau tournant.

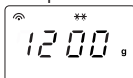
1. Sélectionnez le menu requis en appuyant une fois sur la touche **DÉCONGÉLATION PAR POIDS/TEMPS**.

** / ** x1,

le symbole suivant s'affiche :



2. Entrez le poids désiré en tournant le bouton **SELECTION** jusqu'à ce que l'écran affiche :



Au même moment le voyant "g" s'affiche sur l'écran.

3. Pressez le bouton **DÉPART/+1min/CONFIRMATION** (+1min /)

pour démarrer la décongélation. Les voyants de temps et de décongélation s'affichent et le voyant "g" disparaît. (L'écran affiche le décompte du temps de décongélation).

NOTES pour la DECONGELATION PAR POIDS :

- Avant de congeler les aliments, assurez-vous que la nourriture est fraîche et de bonne qualité.
- Placez les aliments pesant moins de 200 g à l'extrémité du plateau tournant et non au centre du plateau tournant.
- Le poids des aliments doit être arrondi au plus proche 100 g, par exemple, 650 g pour 700 g.
- Si nécessaire, protégez les petits morceaux de viande ou de volaille avec de petits morceaux plats de papier aluminium. Ceci permet d'empêcher ces parties de devenir chaudes pendant la décongélation. Faites attention à ce que l'aluminium ne touche pas les parois du four.

2. DECONGELATION PAR TEMPS

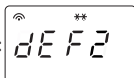
Ce programme permet de décongeler la viande rapidement tout en vous autorisant à choisir un temps de décongélation approprié, en fonction du type de viande. Suivez les exemples ci-dessous pour plus de détails concernant la manière d'utiliser ce programme. La gamme de temps est 0:05 – 95:00.

Exemple : Pour décongeler les aliments pendant 10 minutes.

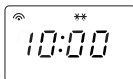
1. Sélectionnez le menu requis en appuyant deux fois sur la touche **DÉCONGÉLATION PAR POIDS/TEMPS**.

** / ** x2,

le symbole suivant s'affiche :



2. Entrez le temps de cuisson désiré en tournant le bouton **SELECTION** jusqu'à ce que l'écran affiche 10:00



3. Pressez la touche **DÉPART/+1min/CONFIRMATION** (+1min /)

pour démarrer la décongélation. Les voyants de temps et de décongélation s'affichent.

NOTES pour la DECONGELATION PAR TEMPS :

- Après la cuisson un signal sonore s'active cinq fois et l'écran affiche l'heure actuelle, si l'horloge a été réglée. Si l'horloge n'a pas été réglée, l'écran affiche "0:00" en fin de cuisson.
- Le niveau de puissance micro-ondes pré-réglé est P30 et ne peut pas être modifié.



FONCTIONNEMENT DU MENU AUTO

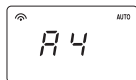
Les touches **MENU AUTO** déterminent de manière automatique le mode de cuisson correcte de vos aliments (détails en page F-15). Suivez l'exemple ci-dessous pour mieux comprendre comment utiliser cette fonction.

Exemple : Pour cuire 350 g de carottes en utilisant la fonction MENU AUTO pour légumes frais.

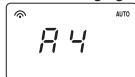
1. Tournez le bouton **SELECTION** et sélectionnez le menu auto désiré.



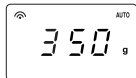
Le symbole suivant s'affiche :



2. Pressez la touche **DÉPART/+1min/CONFIRMATION** (+1min /) pour confirmer les réglages.



3. Entrez le poids désiré en tournant le bouton **SELECTION** jusqu'à ce que l'écran affiche :



4. Pressez la touche **DÉPART/+1min/CONFIRMATION** (+1min /) pour démarrer la cuisson. (L'affichage décompte le temps de cuisson restant.)

REMARQUES :

- Le poids ou la quantité de nourriture peut être entré en tournant le bouton **SELECTION** jusqu'à ce que le poids / la quantité voulu(e) s'affiche. Entrez le poids de la nourriture uniquement. N'incluez pas le poids du récipient.
- Pour les aliments pesant plus ou moins que les poids / quantités donnés sur le schéma du MENU AUTO en page F-15, cuisez de manière manuelle.

TABLE DU MENU AUTO



Menu Auto	Affichage	Méthode de cuisson	POIDS / PORTION / USTENSILES	Procédure
Réchauffage Plateau Repas (nourriture pré-cuite telle que viande, légumes et accompagnement)	A1	100% Micro	150 g, 250 g, 350 g, 450 g, 600 g (température initiale 5°C) Assiette et film plastique pour four micro-ondes ou couvercle adéquat	Placez la nourriture pré-cuite dans une assiette. Utilisez du film plastique pour four micro-ondes ou un couvercle adapté pour couvrir l'assiette. Placez l'assiette au milieu du plateau tournant. Mélangez après cuisson.
Pommes de terre en robe des champs	A2	100% Micro	1, 2, 3 pommes de terre (pièces) 1 pomme de terre = environ 230 g (température initiale 20°C)	Veillez placer les Pommes de terre avec un poids similaire d'environ 230 g. Percez chacune des patates en plusieurs endroits et placez-les près du bord du plateau tournant. Laissez reposer pendant 3 - 5 minutes avant de servir.
Viande (viande sans os telle que bœuf, mouton, porc ou volaille)	A3	100% Micro	150 g, 300 g, 450 g, 600 g (température initiale 5°C) Assiette et film plastique pour four micro-ondes ou couvercle adéquat	Découpez la viande en petits morceaux et placez-la dans un plat pour four. Placez le plat au centre du plateau tournant.
Légumes frais tels que chou-fleur, carottes, brocoli, fenouil, poireau, poivron, courgette, etc...	A4	100% Micro-ondes	150 g, 350 g, 500 g (température initiale 20°C) Bol et couvercle	Découpez, hachez ou tranchez les légumes en morceaux de taille régulière. Placez les légumes frais dans un récipient adapté. Placez-le sur le plateau tournant. Ajoutez la quantité d'eau requise (une cuillère à café pour 100 g). Couvrez avec un couvercle. Mélangez après cuisson et laissez reposer la nourriture pendant environ 2 minutes.
Poisson (Il est recommandé de n'utiliser que des filets de poisson avec ce programme)	A5	80% Micro-ondes	150 g, 250 g, 350 g, 450 g, 650 g (température initiale 20°C) Assiette et film plastique pour four micro-ondes ou couvercle adéquat	Placez la nourriture en une seule couche dans un plat pour four. Utilisez du film plastique pour four micro-ondes ou un couvercle adapté pour couvrir.
Pâtes (pâtes sèches telles que Fusilli, Farfalle, Rigatoni)	A6	80% Micro-ondes	Pâtes Eau 50 g 450 ml 100 g 800 ml 150 g 1200 ml (température initiale de l'eau : 20°C) Large bol	Placez les pâtes dans un bol de taille appropriée et ajoutez de l'eau. Ne couvrez pas. Placez le bol au centre du plateau tournant. Après la cuisson, mélangez bien et laissez reposer pendant 2 minutes avant d'égoutter.
Soupe	A7	100% Micro-ondes	200 g, 400 g, 600 g (température initiale 5°C) Tasse (200 g par tasse)	Placez les tasses sur le plateau tournant et mélangez après la cuisson.
Gâteau de Savoie* Ingrédients : 4 œufs 110 g de sucre 100 g de farine 10 g de farine de maïs 60 g d'eau 60 g d'huile végétale	A8	Préchauffez à 160°C	475 g (température initiale 20°C) Plat à gâteau (diamètre environ 26 cm) Grille	Le four se préchauffera à 160°C. Lorsque cette température est atteinte, ouvrez la porte et placez le gâteau sur la grille basse à l'intérieur. Pressez le bouton DÉPART+1min/CONFIRMATION (+1min /) pour démarrer la cuisson.
Pizza congelée (Pizza Prête à Cuire → pré-cuite)	A9	C-1	200 g, 300 g, 400 g (température initiale -18°C) Grille	Retirez l'emballage et placez directement sur la grille basse. Il n'est pas nécessaire de laisser reposer.
Poulet rôti	A10	C-1	500 g, 750 g, 1000 g, 1200 g (température initiale 20°C) Grille	Saisonnez avec du sel, du poivre et du paprika, si souhaité. Percez la peau du poulet en plusieurs endroits. Placez le poulet, le côté du blanc vers le haut, sur la grille basse.

* Préparation du gâteau de Savoie (A8):

1. Séparez les œufs.
2. Incorporez le jaune d'œuf, l'huile et l'eau avec un batteur à main (vitesse faible) jusqu'à ce que le mélange soit léger et aéré.
3. Ajoutez la farine et mélangez bien.
4. Dans un plat séparé, battez les blancs d'œuf, le sucre et la farine de maïs avec un batteur à main (vitesse élevée) jusqu'à ce que le mélange soit solide. Ajoutez soigneusement le mélange à la pâte de gâteau.
5. Remplissez le moule graissé à la cuillère et lissez la surface.
6. Après le préchauffage placez le moule sur le plateau.

REMARQUES :

- La température finale varie en fonction de la température d'origine des aliments. Vérifier que les aliments sont bien chauds après la cuisson. Vous pouvez prolonger la cuisson manuellement si nécessaire.
- Les résultats de la cuisson automatique dépendent de variantes telles que la forme et la taille des aliments ainsi que de vos préférences personnelles en matière de cuisson. Si vous n'êtes pas satisfait(e) du résultat, veuillez ajuster le temps de cuisson à votre convenance.



BIEN CHOISIR LA VAISSELLE

Pour cuire / décongeler des aliments dans un four à micro-ondes, l'énergie micro-ondes doit pouvoir pénétrer au travers du récipient contenant la nourriture. Il est ainsi important de choisir des ustensiles adaptés.

Les plats ronds / ovales sont préférables à ceux carrés / rectangulaires, la nourriture placée dans les coins ayant tendance à trop cuire. Une large gamme d'ustensiles de cuisine peut être utilisée, spécifiée dans la liste ci-dessous.

Ustensiles de cuisine	Compatible Micro-ondes	Gril	Convec-tion	Cuisson Mélangée	Commentaires
Papier Aluminium Récipient en Aluminium	✓ / ✗	✓	✓	✓ / ✗	De petits morceaux d'aluminium peuvent être utilisés pour empêcher les aliments de surchauffer. Gardez le papier aluminium à une distance d'au moins 2 cm des parois du four, des arcs électriques pouvant se former. Les récipients en papier aluminium ne sont pas recommandés, sauf si spécifié par le fabricant, comme par ex. Microfoil®. Suivez dans ce cas les instructions avec attention.
Plats brunisseur	✓	✗	✗	✗	Suivez toujours les instructions des fabricants. Ne dépassez pas les temps de chauffage indiqués. Faites très attention, ces plats pouvant devenir très chauds.
Porcelaine et céramiques	✓ / ✗	✗	✓	✓ Convec-tion combinée uniquement	La porcelaine, la poterie, la faïence émaillée et la porcelaine fine sont habituellement adaptées, à part dans le cas de décorations métalliques.
Plats en verre par ex. Pyrex®	✓	✓	✓	✓	Restez vigilant lors de l'utilisation de verrerie fine, la chaleur brutale pouvant les craqueler ou les casser.
Métal	✗	✓	✓	✗	Il n'est pas recommandé d'utiliser de récipients en métal, ceux-ci pouvant être source d'arcs électriques et causer des incendies.
Plastique/Polystyrène par ex. récipients de restauration rapide	✓	✗	✓	✓ / ✗	Il est important de bien faire attention à la cuisson, certains récipients pouvant se déformer, fondre ou se décoller à haute température.
Film plastique	✓	✗	✗	✗	Ne doit pas toucher la nourriture et doit être percé pour laisser la vapeur s'échapper.
Sachets de Congélation / à Griller	✓	✗	✓ / ✗	✗	Doit être percé pour laisser la vapeur s'échapper. Assurez-vous que les sachets sont compatibles avec la cuisson micro-ondes. N'utilisez pas d'attaches en plastique ou métal, celles-ci pouvant fondre ou s'enflammer à cause d'arcs électriques.
Assiettes / Gobelets en papier et papier essuie-tout	✓	✗	✗	✗	Utilisez uniquement pour réchauffer ou absorber l'humidité. Vérifiez soigneusement la cuisson, une surchauffe peut être source d'incendie.
Paille et récipients en bois	✓	✗	✗	✗	Restez toujours à proximité du micro-ondes lors de l'utilisation de ces matériaux, leur surchauffe pouvant être cause de départ de feu.
Papier recyclé et journaux	✗	✗	✗	✗	Peut contenir des résidus de métaux pouvant causer des arcs électriques et un départ de feu.
Grille	✓	✓	✓	✓	La grille métallique fournie a été spécialement conçue pour tous les modes de cuisson et n'endommagera pas votre four.



AVERTISSEMENT :

Lorsque vous réchauffez un plat dans un récipient en plastique ou en papier, surveillez le four pour prévenir tout risque d'ignition.



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

Avant le nettoyage, assurez-vous que la cavité du four, la porte, le boîtier externe et les accessoires sont complètement froids.

NETTOYEZ LE FOUR A INTERVALLES REGULIERS ET RETIREZ TOUT DEPOT DE NOURRITURE - Gardez le four propre, pour empêcher toute détérioration de la surface. Ceci pourrait avoir une influence défavorable sur la durée de vie de l'appareil et entraîner une situation potentiellement dangereuse.

Extérieur du four

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

Panneau de commande

Ouvrez la porte avant le nettoyage pour désactiver le panneau de commande. Faites attention en nettoyant le panneau de commande. Utilisez uniquement un chiffon imbibé d'eau, nettoyez doucement le panneau jusqu'à ce qu'il soit propre. Évitez d'utiliser des quantités excessives d'eau. N'utilisez aucun produit chimique ou nettoyeur abrasif.

Intérieur du four

1. Pour le nettoyage, enlevez les éclaboussures et les débordements avec un chiffon doux humide ou une éponge après chaque utilisation lorsque le four est toujours chaud. Pour les tâches plus importantes, utilisez un savon doux et nettoyez plusieurs fois avec un chiffon humide jusqu'à ce que tous les résidus disparaissent. Une accumulation d'éclaboussures peut surchauffer et commencer à fumer et à s'enflammer, mais aussi causer des arcs électriques. Ne retirez pas le boîtier du guide d'ondes.

2. Assurez-vous que l'eau savonneuse ou l'eau ne pénètrent pas dans les petites ouvertures des parois. Ceci risque de causer des dommages au four.

3. N'utilisez pas de vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.

4. Nettoyez votre four de manière régulière en utilisant le gril et la fonction convection. Les aliments restant ou les éclaboussures grasses peuvent être sources de fumée ou de mauvaises odeurs.

5. La nourriture relâche de la vapeur durant la cuisson et cause de la condensation à l'intérieur du four et de la porte. Il est important de garder le four sec. Une accumulation de condensation peut mener à une rouille de l'intérieur du four.

NOTE SPECIALE CONCERNANT LE GUIDE D'ONDE :

Gardez le cadre du répartiteur d'ondes toujours propre. Le cadre du répartiteur d'ondes est composé d'un matériau fragile et doit être nettoyé avec précaution (suivez les instructions de nettoyage ci-dessus).

Ne laissez pas tremper le boîtier du guide d'ondes, il pourrait se désagréger. Le cadre du répartiteur d'ondes est un consommable qui, s'il n'est pas nettoyé régulièrement, devra être remplacé.

Accessoires

Les accessoires tels que le plateau tournant et la grille doivent être nettoyés dans une solution de liquide vaisselle doux et séchés. Le nettoyage au lave-vaisselle est possible.

Porte

Pour éliminer toute trace de salissure, nettoyez les deux côtés de la porte, les joints de la porte et les parties adjacentes avec un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de nettoyant abrasif ou de grattoir métallique pour nettoyer la partie en verre de la porte du four, ceux-ci pouvant rayer les surfaces et provoquer l'éclatement du verre.

REMARQUE : Veillez à ne pas utiliser de produits décapants pour four.

Conseil de nettoyage - Pour un nettoyage facile de votre four :

Placez un demi-citron dans un bol, ajouter 300 ml d'eau et chauffez sur 100% pendant 10 - 12 minutes. Nettoyez le four en utilisant un chiffon doux sec.

IMPORTANT :

• Si vous faites cuire des aliments pendant plus longtemps que la durée normale (voir ci-dessous) en utilisant le même mode de cuisson, le mécanisme de sureté du four s'active automatiquement. La puissance micro-ondes est alors réduite ou l'élément chauffant du gril reste allumé uniquement de manière intermittente.

Mode de cuisson	Durée standard
Micro-ondes P100	30 minutes
Gril/ Convection/ Cuisson combinée	Fonctionnement intermittent, contrôle du temps et de la température

KUNDEN-SERVICE • ONDERHOUDSADRESSEN • ADRESSES DES SAV • CENTRI DI ASSISTENZA • DIRECCIONES DE SERVICIO

Deutschland und Österreich

Für Fragen zu unseren Produkten oder im Falle eines defekten SHARP-Gerätes wenden Sie sich bitte von montags bis freitags zwischen 8.00 und 18.00 Uhr an unsere Hotline unter 01805-29 95 29 (Anrufrufen: 0,14 €/Min. aus dem deutschen Festnetz, maximal 0,42 €/Min. aus dem deutschen Mobilfunknetz, 0,145 €/Min. aus Österreich).

Weitere Informationen und Daten zu unseren Produkten erhalten Sie außerdem auf unserer Internetseite www.sharp.de

BELGIUM - <http://www.sharp.be>

En cas d'une réclamation concernant une four a micro-onde SHARP, nous vous prions de vous adresser à votre spécialiste ou à une adresse des SHARP Services suivantes.

Indien uw magnetron problemen geeft kunt u zich wenden tot uw dealer of een van de onderstaande Sharp service centra.

SHARP ELECTRONICS, Phone: 0900-10158

ETS HENROTTE, Rue Du Campinaire 154, 6240 Farciennes, 071/396290 / Nouvelle Central Radio (N.C.R), Rue des Jongs 15 L-1818 HOWALD, 00352404078 / Service Center Deinze, Kapellestraat, 95, 9800 DEINZE, 09-386.76.67

NEDERLAND - <http://www.sharp.nl>

Indien uw magnetron problemen geeft kunt u zich wenden tot uw dealer, of anders contact opnemen met de Sharp

Helpdesk voor zowel gebruikersvragen en serviceadressen.

SHARP ELECTRONICS BENELUX BV, - Helpdesk 0900-7427723

FRANCE - <http://www.sharp.fr/fr>

Vous pouvez contacter notre service consommateur au 0820 856 333

ITALIA - <http://www.sharp.it>

Centralized hotline is 800.826.111

ESPAÑA - <http://www.sharp.es>

Si tiene algún problema en el producto que ha adquirido de Sharp y desea contactar con un Servicio Oficial de Sharp; por favor póngase en contacto con el siguiente número de teléfono 902 10 13 88 o bien en nuestra atención al cliente de nuestra web <http://www.sharp.es>

SWITZERLAND - <http://www.sharp.ch>

Bei Fragen zu Ihrem Sharp Produkt kontaktieren Sie bitte die Sharp Infoline von Montag bis Freitag von 09:00-18:00Uhr unter folgender Telefonnummer: 0848 074 277

Si vous avez des questions sur votre produit Sharp, appeler Sharp Infoline de lundi jusqu'à vendredi de 09:00-18:00 heures sous le numéro de téléphone suivant: 0848 274 277

SWEDEN - www.sharp.se

Sharp helpdesk är på plats för att svara på frågor om Sharp produkter 0200-120 800.
helpdesksverige@sharp.se

NORWAY - www.sharp.no

Sharp Helpdesk er på plass for å svare på spørsmål om Sharp produkter 22 07 42 82.
helpdesksverige@sharp.se

ICELAND

Ormsson, 530 2800

helpdesksverige@sharp.se

DENMARK - www.sharp.dk

Sharp Helpdesk er på plads for at besvare spørgsmål om Sharp produkter 7023 0810.
helpdesksverige@sharp.se

SUOMI - www.sharp.fi

Sharp Helpdesk vastaa kaikkiin Sharp-tuotteita koskeviin kysymyksiin (09) 146 1500.
helpdesksverige@sharp.se

Poland

Informacje o najbliższym serwisie możecie państwo uzyskać dzwoniąc pod numer 0 801 601 609 (koszt połączenia jak za Połączenie lokalne)

SHARP



SHARP ELECTRONIC (Europe) GmbH
Sonninstraße 3, D-20097 Hamburg
Germany

Gedruckt in China
Impreso en China
Impresso na China
Imprimé en Chine
Stampato in Cina
Gedruckt in China

Tryckt i Kina
Trykt i Kina
Trykt i Kina
Painettu Kiinassa
Printed in China

PN: 261800312227