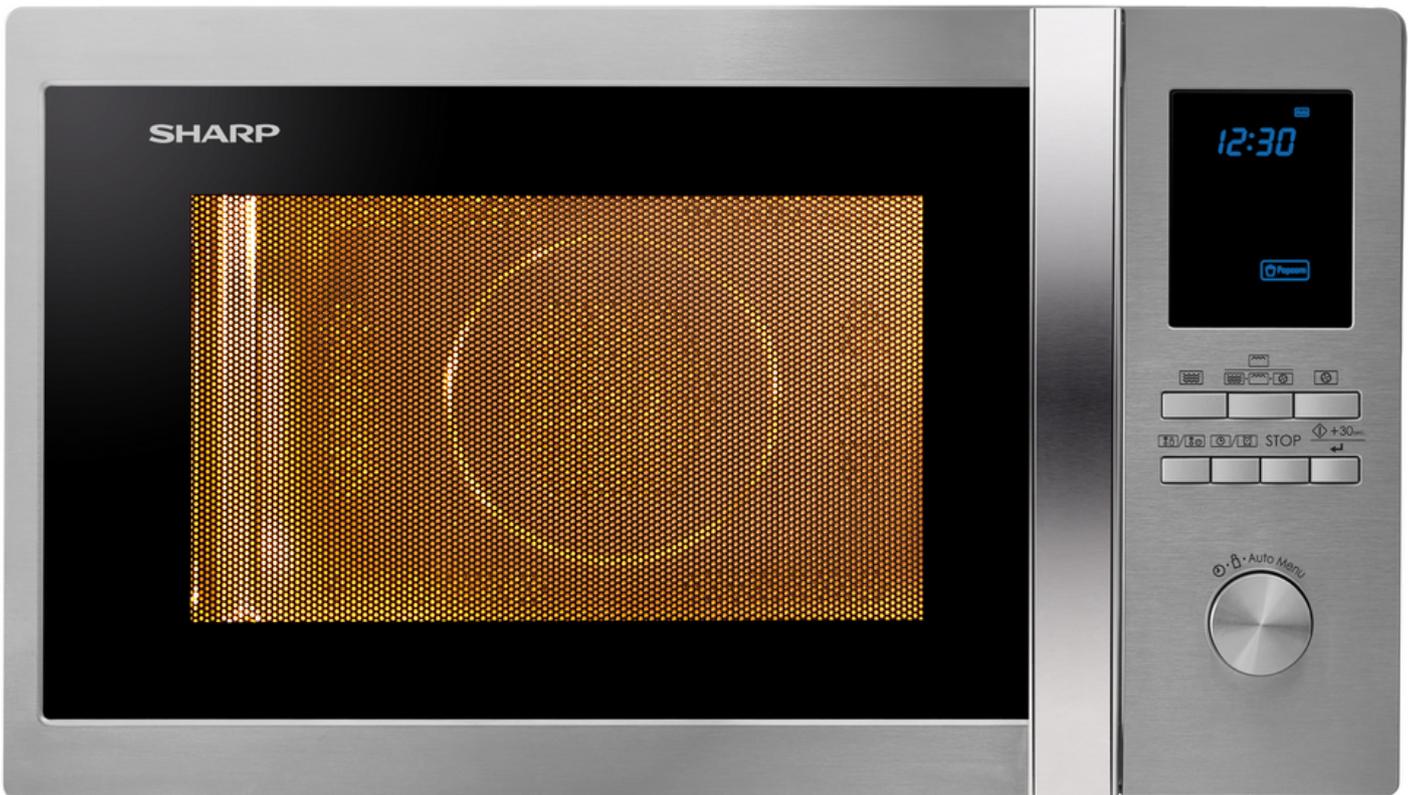




MARQUE: SHARP

REFERENCE: R982STWE

CODIC: 4012143



# SHARP

Achtung  
Advertencia  
Importante  
Avertissement  
Importante

Viktigt  
Viktigt  
Viktig  
Tärkeää  
Important



## R-982STWE

**MIKROWELLENGERÄT MIT GRILL UND HEISSLUFT - BEDIENUNGSANLEITUNG**

**HORNO DE MICROONDAS CON GRILL Y COVECCIÓN - MANUAL DE INSTRUCCIONES**

**FOUR A MICRO-ONDES AVEC GRIL ET CONVECTION - MODE D'EMPLOI**

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

**COMBI-MAGNETRON MET GRILL EN CONVECTIE - GEBRUIKSAANWIJZING**

**MIKROVÅGSUGN MED GRILL OCH KONVEKTION - BRUKSANVISNING**

**MIKROBØLGEOVN MED GRILL OG KONVEKTION - BRUGSANVISNING**

**MIKROBØLGEOVN MED GRILL OG VARMLUFT - BRUKSANVISNING**

**MICROAALTOUNI JA KIERTOILMA/GRILLI - KÄYTTÖOPAS**

**MICROWAVE OVEN WITH GRILL AND CONVECTION - OPERATION MANUAL**

**1000 W (IEC 60705)**

DEUTSCH

ESPAÑOL

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.

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.



**ATTENTION :**  
votre produit  
comporte ce sym-  
bole. Il signifie  
que les produits  
électriques et  
électroniques  
usagés ne doivent  
pas être mélangés  
avec les déchets  
ménagères géné-  
raux. 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 œuvre de ces dispositions dans les États 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 au rebut séparément et préalablement 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](http://www.swico.ch) ou [www.sens.ch](http://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. Des 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 concernant 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 MATIÈRES



FRANÇAIS

INFORMATIONS SUR LA MISE AU REBUT .....	1
TABLE DES MATIÈRES .....	2
FICHE TECHNIQUE .....	2
FOUR ET ACCESSOIRES .....	3
PANNEAU DE COMMANDE .....	4
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ .....	5-12
INSTALLATION .....	13-14
AVANT LA MISE EN SERVICE .....	15
RÉGLAGE DE L'HORLOGE .....	15
FONCTION MINUTERIE .....	15
NIVEAUX DE PUISSANCE MICRO-ONDES .....	16
FONCTIONNEMENT MANUEL .....	16
CUISSON AU MICRO-ONDES .....	17
CUISSON AU GRIL / CUISSON COMBINÉE .....	17-19
CUISSON PAR CONVECTION .....	19-20
AUTRES FONCTIONS PRATIQUES .....	20-21
FONCTIONS DE DÉCONGÉLATION PAR POIDS ET PAR TEMPS .....	21-22
FONCTION MENU AUTO .....	22
TABLE DU MENU AUTO .....	23-24
BIEN CHOISIR LA VAISSELLE .....	25
ENTRETIEN ET NETTOYAGE .....	26
ADRESSES D'ENTRETIEN .....	1

# FICHE TECHNIQUE



Nom du modèle :	R-982STWE	
Tension d'alimentation	: 230 V~, 50 Hz, monophasé	
Fusible/disjoncteur de protection	: 20 A	
Consommation électrique : Micro-ondes	: 1550 W	
Puissance :	Micro-ondes	: 1000 W
	Gril Supérieur (Infrarouge)	: 1300 W
	Convection	: 2700 W
	Mode veille (Mode économies d'énergie)	: moins de 1,0 W
Fréquence des micro-ondes	: 2450 MHz*	
Dimensions extérieures (L) x (H) x (P)** mm	: 553 x 326 x 550	
Dimensions de la cavité (L) x (H) x (P)** mm	: 395 x 272 x 394	
Capacité du four	: 42 litres***	
Plateau tournant (verre)	: ø 345 mm	
Poids	: approx. 20,5 kg	
Éclairage du four	: 25 W/230 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.

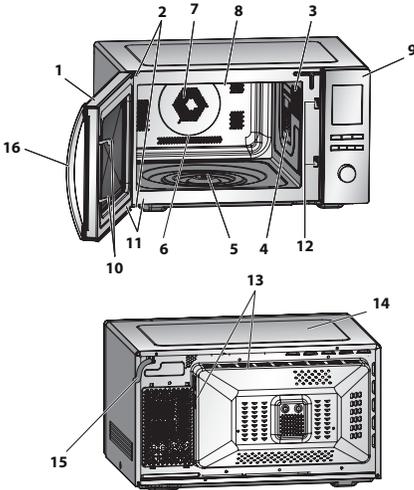
\*\* La profondeur ne comprend pas la poignée d'ouverture de la porte.

\*\*\* La capacité intérieure est calculée en multipliant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. La contenance réelle pour les aliments est inférieure à cette valeur

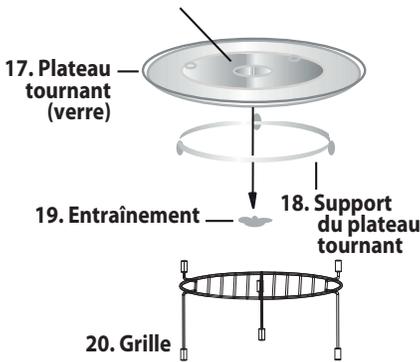
LES SPÉCIFICATIONS PEUVENT ÊTRE CHANGÉES SANS PRÉAVIS LORS D'AMÉLIORATIONS APPORTÉES À L'APPAREIL.



## FOUR ET ACCESSOIRES



### Base (intérieure)



### FOUR

1. Porte
2. Charnières de porte
3. Éclairage du four
4. Boîtier du guide d'ondes (NE PAS ENLEVER)
5. Entraînement
6. Cavité du four
7. Ventilateur de convection (couvert)
8. Élément chauffant du gril (sous la paroi supérieure)
9. Panneau de commande
10. Loquets de sécurité de la porte
11. Joints de porte et surfaces de contact du joint
12. Loquets de sécurité de la porte
13. Ouvertures de ventilation
14. Boîtier extérieure
15. Cordon d'alimentation
16. Poignée d'ouverture de la porte

### ACCESSOIRES :

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

(17) Plateau tournant (18) Support du plateau tournant (19) Entraînement (20) Grille

- Placez l'entraînement dans l'arbre du moteur du plateau tournant puis placez le support du plateau tournant au centre de la sole du four, afin qu'il puisse tourner librement sur l'entraînement. Placez le plateau tournant sur le support de plateau tournant afin qu'il soit positionné fermement dans l'entraînement.
- 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 gril des pages F-17-19.

**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 des pièces et du modèle.

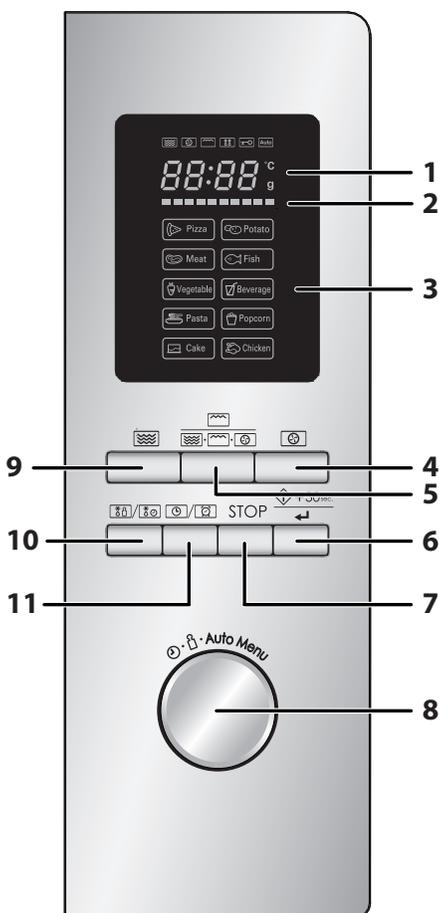
### REMARQUES :

- 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-chaaleur pour four.**



## 1. AFFICHAGE NUMERIQUE et VOYANTS INDICATEURS

Symbole de **MICRO-ONDES**

Symbole de **CONVECTION**

Symbole du **GRIL**

Voyant de **DÉCONGÉLATION**

Symbole de **VERROUILLAGE PARENTAL**

Symbole de **MENU AUTO**

°C Symbole de **TEMPERATURE**

g Symbole de **POIDS**

## 2. Symbole de **PROGRÈS DE LA TEMPÉRATURE**

Les segments s'allument petit à petit pour indiquer la température atteinte en mode CONVECTION. Chaque segment représente 10 °C du niveau de température programmé (par exemple, le premier indique 140°C et le dernier 230°C). Lorsque vous réglez la température, le segment correspondant s'allume, tandis que les autres segments à sa gauche s'allument un par un pendant le processus de préchauffage.

## 3. Option du menu auto :

- Pizza
- Pomme de terre
- Viande
- Poisson
- Légumes
- Boisson
- Pâtes
- Popcorn
- Gâteau
- Poulet

## 4. Touche **CONVECTION**

## 5. Touche **GRIL/COMBINÉ**

## 6. Touche **DÉMARRAGE/ +30sec./ENTRÉE**

## 7. Touche **ARRÊT/EFFACER**

## 8. Touche **SÉLECTION**

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



9. Touche **PUISSANCE MICRO** :  
Pressez pour sélectionner le niveau de puissance du micro-ondes.

10. Touche **DÉCONGÉLATION PAR POIDS/TEMPS**

11. Touche **HORLOGE/MINUTERIE**



## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

### VEUILLEZ LES LIRE ATTENTIVEMENT ET LES CONSERVER POUR TOUTE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

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 peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dont l'expérience et les connaissances sont insuffisantes, si elles sont supervisées ou si elles reçoivent des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et ne soient surveillés.
5. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
6. **AVERTISSEMENT** : 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. **AVERTISSEMENT** : Lorsque l'appareil est utilisé en mode GRIL/COMBINÉ ou CONV.(°C), les enfants ne doivent utiliser le four que sous la supervision d'un adulte, en raison des hautes températures générées.
8. **AVERTISSEMENT** : Des pièces accessibles peuvent chauffer durant l'utilisation. Gardez les jeunes enfants à distance du four.
9. **AVERTISSEMENT** : 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. **AVERTISSEMENT** : Veuillez ne 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 effectué 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 réchauffage des boissons au micro-ondes peut entraîner une ébullition explosive différée; faites donc bien attention lors de la manipulation du récipient.
14. Veuillez ne pas cuire d'œuf dans leur coquille et ne pas réchauffer d'œuf dur entier dans le four micro-ondes, ceux-ci risquant 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-25.
16. Veillez à remuer ou à agiter le contenu des biberons et pots pour bébé et à vérifier leur température avant qu'ils ne soient consommés 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-chaud 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 fumées, éteignez ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.



## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

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 nettoyeurs abrasifs agressifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la partie vitrée de 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-26 pour plus d'instructions concernant le nettoyage des joints de porte, des cavités et pièces adjacentes.
25. Cet appareil est conçu pour être utilisé pour une utilisation domestique et autres applications similaires telles que :
  - pour la cuisine du personnel des magasins, bureaux et autres environnements de travail,
  - pour une l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres types d'environnements résidentiels,
  - pour les maisons de campagne,
  - pour les environnements de type chambre d'hôte.
26. **AVERTISSEMENT :** Cet appareil et ses pièces accessibles peuvent devenir chauds durant l'utilisation. Veuillez faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent toujours être gardés à l'écart s'ils ne sont pas constamment surveillés.
27. L'appareil chauffe durant l'utilisation. Veuillez faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
28. Des pièces accessible peuvent chauffer durant l'utilisation. Gardez les jeunes enfants à distance du four.

### **Pour éviter tout risque 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 et créer un risque d'incendie.**
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. L'alimentation électrique doit être de type 230 V~, 50 Hz avec un fusible de distribution de 20 A ou un disjoncteur de 20 A.
4. Ce four doit être alimenté par 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 et causer 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.



## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

### **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 les saletés ne s'accumulent sur les joints de porte ou sur les pièces adjacentes. 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-26.
  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 immédiatement le four hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et adressez-vous à un technicien d'entretien agréé par SHARP.



3. Ne plongez jamais la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur de la table ou du meuble sur lequel est posé le four.
5. Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées, 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, même après l'arrêt du four.
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 longs.
  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, ceux-ci pouvant exploser.



## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

### **Pour éviter toute brûlure**

1. Utilisez un porte-récipient ou des gants de cuisine anti-chaueur 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 s'en échappe ne puisse pas vous brûler les mains ou le visage et pour empêcher toute ébullition éruptive.
3. **Pour éviter de vous brûler, testez toujours la température des aliments et mélangez avant le service. Faites particulièrement attention à la température des aliments destinés aux bébés, enfants et personnes âgées. La température du récipient est trompeuse et ne reflète pas celle 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 la porte du four.
2. Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité comme l'usage d'un porte-récipient et 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.

### **KIT INTÉGRÉ**

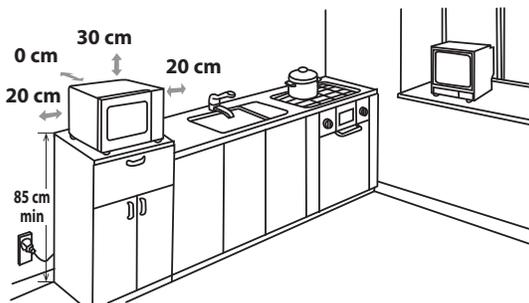
Aucun kit intégré n'est disponible pour ce four.

Ce four est conçu pour être utilisé uniquement sur un plan de travail de cuisine.



## 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 requis entre le four et les murs adjacents.
  - 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 télévisions. 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). Ne bloquez ou n'obstruez pas les ouvertures de ventilation.

Ne placez pas d'objet sur le four.

### BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

- Assurez-vous que l'eau ne rentre pas en contact avec le cordon ou la prise électrique.
- Insérez correctement la fiche dans la prise.
- Ne branchez pas d'autres appareils sur la même prise en utilisant une multiprise.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un service d'entretien agréé Sharp ou par une personne similairement qualifiée pour éviter tout risque.
- Lorsque vous retirez la fiche de la prise, tirez toujours au niveau de la fiche et non du cordon, ceci pouvant endommager le cordon d'alimentation et les branchements dans la fiche.
- Si la fiche installée sur votre four peut être recâblée et si la prise électrique de votre domicile n'est pas compatible avec la fiche fournie, retirez la fiche correctement (ne la coupez pas).
- Si la fiche installée sur votre four ne peut pas être recâblée et si la prise électrique de votre domicile n'est pas compatible avec la fiche fournie, coupez la fiche d'alimentation.



## 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.



## RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Votre four est équipé d'une horloge de type 24 heures.

1. Pressez la touche **HORLOGE/MINUTERIE** une fois. Le chiffre des heures se met à clignoter et l'affichage de l'horloge s'allume.
2. Tournez le bouton **SÉLECTION** jusqu'à ce que l'heure correcte s'affiche, le temps entré doit être compris entre 0 et 23.
3. Pressez la touche **HORLOGE/MINUTERIE**, le chiffre des minutes se met à clignoter.
4. Réglez les minutes. Tournez le bouton **SÉLECTION** jusqu'à ce que les minutes correctes s'affichent, le temps entré doit être compris entre 0 et 59.
5. Pressez la touche **HORLOGE/MINUTERIE** pour démarrer l'horloge. L'icône ":" de l'horloge digitale se met à clignoter sur l'écran et le voyant de l'horloge disparaît.

### 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 **HORLOGE/MINUTERIE** et l'écran affichera l'heure pendant 2-3 secondes. Ceci n'affecte en rien le processus de cuisson.
- Durant le réglage de l'horloge, si la touche **ARRÊT/EFFACER** 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 "0:00" une fois le courant rétabli. Si cela arrive durant la cuisson, le programme sera supprimé. L'heure sera aussi déréglée.



## FONCTION MINUTERIE

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

### Exemple :

Pour régler la minuterie sur 5 minutes.

1. Pressez la touche **HORLOGE/MINUTERIE** une fois.
2. Tournez le bouton **SÉLECTION** pour sélectionner la durée.
3. Appuyez sur la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** pour faire démarrer la minuterie.
4. Vérifiez l'affichage (L'affichage décompte la durée programmée.)

Lorsque la minuterie arrive à 0:00, un signal sonore s'active 5 fois et l'écran affiche l'heure actuelle.

Vous pouvez entrer n'importe quelle durée jusqu'à 95 minutes. Pour annuler la **MINUTERIE** lors du compte à rebours, appuyez simplement sur la touche **ARRÊT/EFFACER**.

**REMARQUE:** Vous ne pouvez pas utiliser la fonction **MINUTERIE** pendant la cuisson.

## NIVEAUX DE PUISSANCE MICRO-ONDES



Niveau de puissance	Pressez la touche <b>PUISSANCE MICRO</b>	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 **PUISSANCE MICRO** ou tournez le bouton de **SÉLECTION** jusqu'à ce que l'écran affiche le niveau désiré. Pressez la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** pour confirmer, entrez le temps de cuisson puis pressez la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** pour démarrer le four.
- Pour vérifier le niveau de puissance durant la cuisson, pressez la touche **PUISSANCE MICRO**. 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 = 1000 W) A Utiliser pour la cuisson rapide ou le réchauffage, par ex., de plats cuisinés, boissons chaudes, légumes, etc...

**P80** - (MOYEN-FORT = 800 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 = 500 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 = 300 W) Sélectionnez ce niveau de puissance pour décongeler, afin de vous assurer que les aliments décongelent 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 = 100 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 :

Suivant le type d'aliment et le type de cuisson requis, placez les aliments soit dans un plat approprié puis sur le plateau ou placez-les directement sur le plateau. Refermez la porte et appuyez sur la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** après avoir sélectionné le mode de cuisson désiré.

Une fois le programme de cuisson réglé et si la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** n'a pas été pressée durant les 5 minutes suivantes, les réglages sont annulés.

La touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** doit être pressée pour continuer la cuisson si la porte est ouverte durant la cuisson. Un signal sonore s'active à chaque pression de la touche, une pression inactive ne provoque pas de réponse.

Utilisez la touche **ARRÊT/EFFACER** pour :

1. Effacer une erreur de programmation.
2. Arrêter le four temporairement pendant la cuisson.
3. Pour annuler un programme pendant la cuisson, appuyez deux fois sur la touche **ARRÊT/EFFACER**.
4. Pour régler ou annuler le verrouillage enfant (reportez-vous à la page F-21).



## 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 95 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 minute	5 secondes
1-5 minutes	10 secondes
5-10 minutes	30 secondes
10-30 minutes	1 minute
30-95 minutes	5 minutes

### CUISSON MANUELLE/DÉCONGELATION 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 à 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 pendant 2 minutes et 30 secondes à 80 % de puissance micro-ondes.

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

2. Pressez la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** pour confirmer le niveau de puissance sélectionné.



3. Entrez le temps de cuisson désiré en tournant le bouton **SÉLECTION**.



4. Pressez la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** pour démarrer la minuterie. (L'affichage décompte le temps de cuisson programmé.)



PUISSANCE MICRO x2 ou



Au même moment, le symbole de micro-ondes s'affiche sur l'écran.

#### 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 **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** est pressée.
- Lorsque la cuisson/décongélation est terminée, l'heure réapparaît sur l'écran, si l'horloge a bien été réglée.
- Si vous souhaitez connaître le niveau de puissance pendant la cuisson, appuyez sur la touche **PUISSANCE MICRO**. Le niveau de puissance utilisé s'affiche pendant 2-3 secondes.

#### IMPORTANT :

- Fermez la porte après la cuisson/décongélation. Veuillez noter que la lumière reste 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 gril en haut de la cavité du four possède un seul niveau de puissance. Le gril est assisté par le plateau tournant qui tourne en même temps pour assurer un brunissement uniforme. Utilisez la grille pour griller de petits aliments tels que bacon, lard fumé et pains aux raisins. La nourriture peut être placée directement sur la grille, dans un plat à gâteaux ou dans un plat résistant à la chaleur sur la grille.

# CUISSON AU GRIL / CUISSON COMBINÉE



## Exemple :

Pour cuire pendant 20 minutes, en utilisant la touche **GRIL/COMBINÉ**.

1. Pressez la touche **GRIL/COMBINÉE** une fois. G-1 et le symbole de grill s'allument sur l'écran.  
**GRIL/COMBINÉ x1**
2. Pressez la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** pour confirmer le mode de cuisson.
3. Utilisez le bouton **SÉLECTION** pour rentrer le temps de cuisson sur grill (20 minutes).
4. Pressez la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** encore une fois pour démarrer la cuisson sur grill. (L'affichage décompte le temps de cuisson restant.)



## REMARQUE :

À la moitié du temps de cuisson au grill, un signal audio s'active deux fois pour vous rappeler de retourner les aliments afin d'obtenir un brunissement uniforme. Veuillez noter que le four ne s'arrêtera pas automatiquement durant la cuisson au grill. Tournez les aliments à mi-cuisson, fermez la porte et pressez la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** pour continuer la cuisson au grill.

## 2. CUISSON AU GRIL/COMBINÉE

La fonction de **CUISSON AU GRIL/COMBINÉE** permet de combiner cuisson micro-ondes et grill et/ou convection, mais aussi de combiner grill et convection. **GRIL/COMBINÉ** signifie une alternance de cuisson micro-ondes, grill, et/ou par convection. La cuisson combinée réduit le temps de cuisson tout en gardant les aliments bruns et croustillants, vous apportant la commodité de la cuisson rapide avec l'apparence appétissante de la cuisson traditionnelle.

Il existe 4 choix de combinaisons tel que montré ci-dessous :

Pressez la touche <b>GRIL/COMBINÉ</b>	Affichage	Micro-ondes	Gril	Convection
deux fois	C-1	•		•
3 fois	C-2	•	•	
4 fois	C-3		•	•
5 fois	C-4	•	•	•

• = disponible

## Exemple pour Micro-Ondes et Convection :

Pour cuire 30 minutes en utilisant la combinaison de micro-ondes et convection (C-1).

1. Pressez la touche **GRIL/COMBINÉ** une fois. G-1 s'allume sur l'écran.  
**GRIL/COMBINÉ x1**
2. Sélectionnez C-1 en pressant la touche **GRIL/COMBI** une fois ou tournez le bouton de **SÉLECTION** jusqu'à ce que l'écran affiche C-1. Les symboles de micro-ondes et de convection s'affichent alors.
3. Pressez la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** pour confirmer le mode de cuisson.
4. Utilisez le bouton de **SÉLECTION** pour rentrer le temps de cuisson (30 minutes).
5. Pressez la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** pour démarrer la cuisson. (L'affichage décompte le temps de cuisson programmé.)



## NOTES POUR LA CUISSON GRIL ET COMBINÉE :

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le grill avant la cuisson.
- Lorsque vous grillez des aliments, placez-les sur la grille basse ou haute dans un récipient profond et sur le plateau tournant.
- Vous pouvez remarquer de la fumée ou une odeur de brûlé lors de votre première utilisation du grill. Ceci est normal et n'est pas un signe de mauvais fonctionnement. Pour éviter ce problème, chauffez le four sur grill pendant 20 minutes sans aliments avant votre première utilisation puis sur convection à 230°C.



## CUISSON AU GRIL / CUISSON COMBINÉE

**IMPORTANT :** Durant le fonctionnement, ouvrez une fenêtre pour permettre à la fumée et aux odeurs de se disperser,



### 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.



## CUISSON PAR CONVECTION

Votre four peut être utilisé comme un four conventionnel en utilisant la fonction convection et les 10 températures pré-réglées du 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 <b>CONVECTION</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Température du Four (°C)	140	150	160	170	180	190	200	210	220	230

### Exemple 1: Cuisson avec préchauffage

Pour préchauffer à 200°C et cuire pendant 25 minutes à 200°C.

1. Pressez la touche **CONVECTION** une fois. Le symbole de température s'affiche brièvement sur l'écran et le symbole de convection s'allume.  
**CONVECTION x1**
2. Entrez la température de préchauffage désirée en pressant la touche **CONVECTION** (6 fois) ou tournez le bouton de **SÉLECTION** jusqu'à ce que l'écran affiche 200.
3. Pressez la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** pour confirmer la température.



4. Pressez la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** une fois de plus pour démarrer le préchauffage. Lorsque la température de préchauffage a été atteinte un signal sonore s'active deux fois pour vous rappeler de mettre des aliments 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 de **SÉLECTION** pour entrer le temps de cuisson (25 minutes).
6. Pressez la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** pour démarrer la cuisson. L'écran affiche le décompte du temps de cuisson programmé. Le symbole de convection clignote.



### Exemple 2: Cuisson sans préchauffage

Pour cuire à 230°C pendant 20 minutes,

1. Ouvrez la porte, placez les aliments dans le four et fermez la porte. Pressez la touche **CONVECTION** une fois. Le symbole de température s'affiche brièvement sur l'écran et le symbole de convection s'allume.  
**CONVECTION x1**
1. Entrez la température désirée en pressant la touche **CONVECTION** (9 fois) ou tournez le bouton de **SÉLECTION** jusqu'à ce que l'écran affiche 230.
3. Pressez la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** pour confirmer la température.
4. Utilisez le bouton **SELECTION** pour rentrer le temps de cuisson (20 minutes).
5. Pressez la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** pour démarrer la cuisson.



## CUISSON PAR CONVECTION



### REMARQUES :

1. Le temps de cuisson ne peut être réglé qu'une fois la température de préchauffage atteinte. Lorsque le four atteint la température requise, 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 durant les 5 minutes suivantes. Un signal sonore se déclenchera cinq 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 rester dans le four. Durant le préchauffage et la cuisson par convection, vous entendrez le ventilateur de refroidissement se mettre en route de manière intermittente. Ceci est complètement normal et n'affecte pas la cuisson.
4. Les instructions des fabricants de produits alimentaires 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 de la fonction convection. Ceci est normal et n'est pas un signe de mauvais fonctionnement. Pour éviter ce problème, chauffez le four sur grill pendant 20 minutes sans aliments et en mode convection à 230°C.

**IMPORTANT :** Durant le fonctionnement, ouvrez une fenêtre pour permettre à la fumée et aux odeurs de se disperser,



### 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-chaaleur pour four.**

## AUTRES FONCTIONS PRATIQUES



### 1. CUISSON PAR SÉQUENCE

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 00:05 - 95:00. Cette fonction vous permet de cuisiner en utilisant jusqu'à deux différentes étapes, dont une cuisson manuelle, une décongélation par temps ou une décongélation par poids. Une fois programmé il n'est pas nécessaire d'intervenir durant la cuisson, le four passant automatiquement d'une étape à une autre. Un signal sonore s'active une fois la première étape terminée. 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 la touche **DÉCONGÉLATION PAR POIDS/TEMPS**, l'écran affiche alors d-2.
- 2. Entrez le temps de décongélation en tournant le bouton de **SÉLECTION** jusqu'à ce que l'écran affiche "5:00" minutes.
- 3. Pressez la touche **PUISSANCE MICRO** une fois.
- 4. Entrez le niveau de puissance en appuyant une fois de plus sur la touche **PUISSANCE MICRO** pour sélectionner P80 ou tournez le bouton de **SÉLECTION** pour sélectionner la puissance micro-ondes P80.
- 5. Pressez la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** 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 la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** pour démarrer la cuisson.

### 2. Fonction +30sec (Démarrage direct)

La touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** vous permet d'utiliser les fonctions suivantes :



## AUTRES FONCTIONS PRATIQUES

### a. Démarrage directe

Vous pouvez démarrer directement la cuisson au niveau de puissance P100 du micro-ondes pendant 30 secondes en appuyant sur la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE**. La cuisson démarre immédiatement, et vous pouvez augmenter le temps de cuisson de 30 secondes en pressant à nouveau la touche.

### b. Augmentation du temps de cuisson

Vous pouvez prolonger le temps de cuisson durant une cuisson manuelle, au gril, par convection, combinée ou une décongélation par temps par un multiple de 30 secondes en pressant la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** durant le fonctionnement du four. Durant une décongélation par poids, la fonction de menu auto ou une cuisson par séquence, le temps de cuisson ne peut pas être prolongé via la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE**.

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

### 3. VERROUILLAGE ENFANT :

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

#### a. Pour régler le VERROUILLAGE ENFANT :

En mode de veille, pressez la touche **ARRÊT/EFFACER** pendant 3 secondes. Un long signal se fait entendre, ce qui indique que l'appareil est maintenant en mode de verrouillage parental, et le symbole  s'allume en même temps que l'heure actuelle. Si l'horloge n'a pas été réglée, l'écran affiche "00:00".

#### b. Pour annuler le VERROUILLAGE ENFANT :

En mode de veille, pressez la touche **ARRÊT/EFFACER** pendant 3 secondes. Un long "bip" se fait entendre, ce qui indique que la porte a été déverrouillée.



## FONCTIONS DE DÉCONGÉLATION PAR POIDS ET PAR TEMPS

### 1. DÉCONGÉLATION PAR POIDS

Le four micro-ondes est pré-programmé avec des paramètres de minuterie et des niveaux de puissance pour facilement décongeler du porc, du bœuf et du poulet. La gamme de poids est de 100 g – 2000 g (il existe 13 étapes au total : 100 g, 200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g, 800 g, 1000 g, 1200 g, 1400 g, 1600 g, 1800 g, 2000 g). Suivez l'exemple ci-dessous pour mieux comprendre 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 bien sur 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**.

L'écran affiche :



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



3. Pressez la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** pour démarrer la décongélation. Les symboles de micro-ondes et de décongélation s'affichent et le symbole "g" disparaît. (L'écran affiche le décompte du temps de décongélation).

Les aliments à décongeler sont supposés conservés à -18°C.

### NOTES POUR LA DECONGÉLATION 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 en évitant de les placer au centre du plateau tournant.
- Le poids des aliments doit être arrondi au plus proche 100 g, par exemple, 700 g pour 650 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.

## FONCTIONS DE DÉCONGÉLATION PAR POIDS ET PAR TEMPS



### 2. DÉCONGÉLATION 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**. L'écran affiche :
2. Entrez le temps de cuisson désiré en tournant le bouton de **SÉLECTION** jusqu'à ce que l'écran affiche :
3. Pressez la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** pour démarrer la décongélation. Les symboles de micro-ondes et de décongélation s'allument.



Les aliments à décongeler sont supposés conservés à -18°C.

#### Notes pour la décongélation 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 "00:00" en fin de cuisson.
- Le niveau de puissance micro-ondes pré-réglé est P30 et ne peut pas être modifié.

## FONCTION MENU AUTO



Les programmes **MENU AUTO** déterminent de manière automatique le mode de cuisson correct de vos aliments (détails en page F-23). 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 (A5).

1. Tournez le bouton de **SÉLECTION** et sélectionner le menu auto désiré.
2. Pressez la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** pour confirmer les réglages.
3. Entrez le poids désiré en tournant le bouton **SÉLECTION** jusqu'à ce que l'écran affiche :
4. Pressez la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** pour démarrer la cuisson. (L'affichage décompte le temps de cuisson restant.)



#### REMARQUES :

- Le poids ou la quantité de nourriture doit être entré en tournant le bouton de **SÉLECTION** jusqu'à ce que le poids ou la quantité désiré s'affiche. Entrez uniquement le poids de la nourriture, sans tenir compte du poids du récipient.
- Pour les aliments pesant plus ou moins que les poids/quantités indiqués sur le schéma du **MENU AUTO** en page F-23, cuisez manuellement.



## TABLE DU MENU AUTO

Menu Auto	Affichage	Méthode de cuisson	POIDS / PORTION / USTENSILES	Procédure
Pizza congelée (pizza prête à cuire → pré-cuite)	A1	C-4	200 g, 300 g, 400 g (température initiale -18°C) Grille basse	Retirez l'emballage et placez directement sur la grille basse. Il n'est pas nécessaire de laisser reposer.
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 désossée)	A3	100% Micro	150 g, 300 g, 450 g, 600 g (température initiale 5°C)	Découpez la viande en petits morceaux et placez-la dans un plat pour four. Utilisez du film plastique pour four micro-ondes ou un couvercle adapté.
Poisson (Il est recommandé de n'utiliser que des filets de poisson avec ce programme)	A4	80% Micro	150 g, 250 g, 350 g, 450 g, 600 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.
Légumes frais tels que chou-fleur, carottes, brocoli, fenouil, poireau, poivron, courgette, etc...	A5	100% Micro	150 g, 350 g, 500 g (température initiale 20°C) Bol et couvercle	Découpez, hachez ou tranchez les légumes frais en morceaux de taille régulière. Placez les légumes frais dans un récipient adapté. Placez-les sur le plateau tournant. Ajoutez la quantité d'eau requise (une cuillère à soupe pour 100 g). Couvrez avec un couvercle. Mélangez après cuisson et laissez reposer la nourriture pendant environ 2 minutes.
Boisson	a6	100% Micro	1 (tasse) 240 ml 2 (tasses) 480 ml 3 (tasses) 720 ml (température initiale 5°C)	Placez la ou les tasse(s) sur la plateau tournant et remuez après cuisson.
Pâtes (pâtes sèches telles que Fusilli, Farfalle, Rigatoni)	A7	80% Micro	Pâtes Eau 50 g 450 ml 100 g 800 ml 150 g 1200 ml (température initiale de l'eau : 20°C) Grand bol large	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.
Popcorn	A8	100% Micro	0,05 kg, 0,1 kg	Placez le sachet de popcorn directement sur le plateau tournant. (Veillez vous référer à la note ci-dessous : "Informations importantes concernant la Fonction Popcorn au Micro-ondes").



Menu Auto	Affichage	Méthode de cuisson	POIDS / PORTION / USTENSILES	Procédure
Gâteau de Savoie* Ingrédients : 4 œufs 100 g de farine 110 g de sucre 10 g de farine de maïs 60 g de lait 60 g d'huile végétale	A9	Préchauffez à 180°C.	475 g (température initiale 20°C) Plat à gâteau (diamètre environ 26 cm) Grille basse	Le four se préchauffera à 180°C. Lorsque cette température est atteinte, ouvrez la porte et placez le gâteau sur la grille basse à l'intérieur. Pressez la touche <b>DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE</b> pour démarrer la cuisson.
Poulet rôti	A10	C-4	500 g, 750 g, 1000 g, 1200 g (température initiale 20°C) Grille basse	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 (A9) :

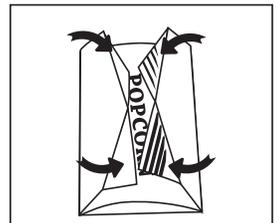
1. Séparez les œufs.
2. Incorporez les jaunes d'œuf, le lait et l'huile végétale avec un batteur à main (vitesse faible) jusqu'à ce que le mélange soit léger et aéré.
3. Ajoutez la farine et mélangez bien.
4. Dans un plat séparé, battez les blancs d'œuf, le sucre et la farine de maïs avec un batteur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

### REMARQUES :

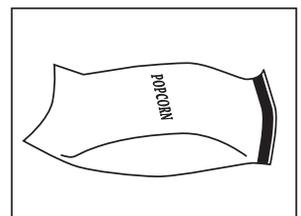
- La température finale varie en fonction de la température d'origine des aliments. Vérifiez que les aliments sont bien chauds après la cuisson. Vous pouvez prolonger la cuisson manuellement si nécessaire.
- Les résultats de la cuisson automatique dépendent de variantes telles que la forme et la taille 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.

### Informations importantes concernant la Fonction Popcorn au Micro-ondes :

1. Lorsque vous sélectionnez 0,1 kg de popcorn, il est suggéré de plier un triangle dans chaque coin du sachet avec la cuisson. Référez-vous à l'image de droite.



2. Si/lorsque le sachet de popcorn gonfle et ne peut pas tourner correctement, veuillez presser la touche **ARRÊT/EFFACER** une fois, ouvrir la porte du four et ajuster la position du sachet pour assurer une cuisson homogène.





## 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	Compatibles micro-ondes	Gril	Convection	Cuisson Combinée	Commentaires
Papier aluminium Récipients 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	✓ / ✗	✗	✓	✓ Convection 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 et 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	✓	✗	✗	✗	Surveillez toujours le micro-ondes lors de l'utilisation de ces matériaux, leur surchauffe pouvant causer un 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.



**AVERTISSEMENT : N'UTILISEZ PAS DE PRODUITS DÉCAPANTS 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. Utilisez une serviette humide 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 des produits de nettoyage ou de l'eau ne pénètrent pas dans les petites ouvertures des parois. Ceci risque de endommager le 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, le support du plateau tournant, la grille et le plat à frites doivent être nettoyés dans une solution de liquide vaisselle doux et séchés. Le nettoyage au lave-vaisselle est possible.

### NOTE SPECIALE POUR LE PLATEAU TOURNANT :

Après la cuisson, nettoyez toujours le plateau tournant, particulièrement autour des guides de rotation. Ceux-ci doivent être exempts d'éclaboussures et de graisse. Une accumulation d'éclaboussures peut surchauffer et commencer à fumer et à s'enflammer, mais aussi causer des arcs électriques

### 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 nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte en verre 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 sûreté 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 (Anrufkosten: 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](http://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 Joncs 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

### ESPANA - <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 sûr votre produit Sharp, appeller 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](http://www.sharp.se)

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

[helpdesksverige@sharp.se](mailto:helpdesksverige@sharp.se)

### NORWAY - [www.sharp.no](http://www.sharp.no)

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

[helpdesksverige@sharp.se](mailto:helpdesksverige@sharp.se)

### ICELAND

**Ormsson**, 530 2800

[helpdesksverige@sharp.se](mailto:helpdesksverige@sharp.se)

### DENMARK - [www.sharp.dk](http://www.sharp.dk)

Sharp Helpdesk er på plads for at besvare spørgsmål om Sharp produkter 7023 0810.

[helpdesksverige@sharp.se](mailto:helpdesksverige@sharp.se)

### SUOMI - [www.sharp.fi](http://www.sharp.fi)

Sharp Helpdesk vastaa kaikkiin Sharp-tuotteita koskeviin kysymyksiin (09) 146 1500.

[helpdesksverige@sharp.se](mailto: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 ELECTRONICS EUROPE LTD**  
Stockey Park, Uxbridge, Middlesex  
UB11 1EZ  
United Kingdom

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

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