

SHARP

Achtung
Advertencia
Importante
Avertissement
Importante
Belangrijk

Viktigt
Viktigt
Viktig
Tärkeää
Important



R-642/R-742

MIKROWELLENGERÄT MIT GRILL - BEDIENUNGSANLEITUNG
HORNO DE MICROONDAS CON GRILL - MANUAL DE INSTRUCCIONES
FORNO MICROONDAS COM GRILL - MANUAL DE OPERAÇÕES
FOUR A MICRO-ONDES AVEC GRIL - MODE D'EMPLOI
FORNO A MICROONDE CON GRILL - MANUALE D'ISTRUZIONI
COMBI-MAGNETRON - GEBRUIKSAANWIJZING
MIKROVÅGSUGN MED GRILL - BRUKSANVISNING
MIKROBØLGEOVN MED GRILL - BRUGSANVISNING
MIKROBØLGEOVN MED GRILL - BRUKSANVISNING
MIKROAALTOUUNI JA GRILLI - KÄYTTÖOPAS
MICROWAVE OVEN WITH GRILL - OPERATION MANUAL

800 W/900 W (IEC 60705)

Toutes les notices sur <https://www.location-studio-saint-avold.com/notices>

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 opvolgd 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 œuvre 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 souhaitiez 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
NIVEAU DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES	8
FONCTIONNEMENT MANUEL	9
CUISSON AU MICRO-ONDES	9
CUISSON AU GRIL/ CUISSON AU MIX GRIL	10
AUTRES FONCTIONS PRATIQUES	11
FONCTIONNEMENT DE LA DECONGELATION PAR TEMPS ET POIDS	12
FONCTIONNEMENT DU MENU AUTO	12
TABLE DU MENU AUTO	13
BIEN CHOISIR LA VAISSELLE	14
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	15
ADRESSES D'ENTRETIEN	1



FICHE TECHNIQUE

Nom du modèle :	R-642	R-742
Tension d'alimentation	: 230 V, 50 Hz, monophasé	: 230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection	: 10 A	: 10 A
Consommation électrique : Micro-ondes	: 1270 W	: 1450 W
Puissance : Micro-ondes	: 800 W	: 900 W
Gril	: 1000 W	: 1000 W
Mode Arrêt (Mode économie d'énergie)	: moins de 1,0 W	: moins de 1,0 W
Fréquence des micro-ondes	: 2450 MHz*	: 2450 MHz*
Dimensions extérieures (L) x (H) x (P)** mm	: 439,5 x 257,8 x 358,5	: 513,0 x 306,2 x 429,5
Dimensions de la cavité (L) x (H) x (P)** mm	: 306,0 x 208,2 x 306,6	: 330,0 x 208,0 x 369,0
Capacité du four	: 20 litres***	: 25 litres***
Plateau tournant	: ø 255 mm	: ø 315 mm
Poids	: approx. 11,4 kg	: approx. 15,1 kg
Eclairage du four	: 25 W/240 V	: 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.

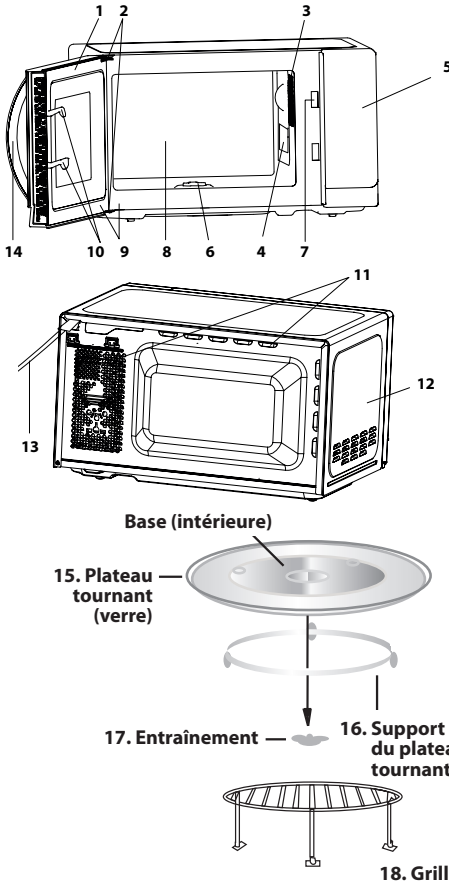
Groupe 2 signifie que cet équipement génère volontairement de l'énergie RF sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments.

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

** La 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 celle-ci.

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



FOUR

1. Porte
2. Charnières de porte
3. Eclairage du four
4. Boîtier du guide d'ondes (NE PAS ENLEVER)
5. Panneau de commande
6. Entraînement
7. Loquets de sécurité de la porte
8. Cavité du four
9. Joint de porte et surface de contact du joint
10. Loquets de sécurité de la porte
11. Ouvertures de ventilation
12. Partie extérieure
13. Cordon d'alimentation
14. Poignée d'ouverture de la porte

ACCESSOIRES :

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

- (15) Plateau tournant (16) Support du plateau tournant (17) Entraînement (18) Grille
- Placez le support de le plateau tournant au centre de la sole de four, afin qu'il puisse tourner librement sur l'entraînement. Puis 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 section grilades de la page F-10.

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.

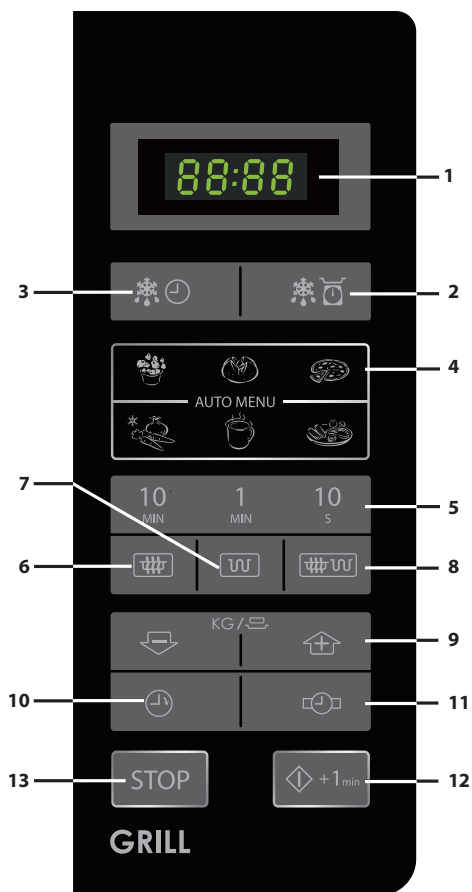
REMARQUES :

- 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 de nourriture grasse 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. Cela favorise une cuisson régulière. Un plateau mal installé peut entraîner une mauvaise rotation et endommager le four.
- Toute la nourriture et les récipients contenant de la nourriture doivent être placés sur le plateau tournant pour leur 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.

⚠ ATTENTION : ⚠ Ce symbole indique que les surfaces peuvent devenir chaudes durant l'utilisation. La porte, le boîtier externe, la cavité du four, les accessoires et les plats deviennent très chauds durant le fonctionnement. Pour éviter toute brûlure, utilisez-toujours des gants de cuisine anti-chaueur épais de four.



PANNEAU DE COMMANDE



1. **AFFICHAGE NUMÉRIQUE**
2. **Touche DECONGELATION POIDS**
3. **Touche DECONGELATION MINUTEUR**
4. **Touches MENU AUTO**



Popcorn



Pommes de terre en robe des champs



Pizza



Légumes congelés



Boisson



Plateau Repas

5. **Touches TEMPS**
6. **Touche NIVEAU DE PUISSANCE**
Pressez pour sélection le niveau de puissance du micro-ondes.
7. **Touche GRIL**
8. **Touche MIX GRIL**
9. **Touches POIDS/PORTION (haut et bas)**
10. **Touches MINUTERIE**
Pressez pour utilisez comme minuterie, ou pour programmer le temps de repos.
11. **Touche REGLAGE HORLOGE**
12. **DÉPART/▶+1min**
13. **Touche ARRÊT**



CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE : VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR VOUS Y REFERER ULTERIEUREMENT.

Pour éviter tout danger d'incendie.

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

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.

Ne placez pas le four dans un placard.

La prise secteur doit être facilement accessible, afin que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.

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

Ce four doit être alimenté à partir d'un circuit électrique indépendant.

Veillez ne pas placer votre four à proximité d'une zone génératrice de chaleur.

Par exemple, près d'un four à cuisson conventionnelle.

Ne placez pas ce four dans une atmosphère à humidité élevée ou bien où l'humidité peut s'accumuler.

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

Si vous observez la présence de fumées, éteignez ou débranchez le four et laissez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.

N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Voir Page F-14. Vous devez vérifier que les ustensiles utilisés sont bien conçus pour un four à micro-ondes. Lorsque vous réchauffez un plat dans un récipient en plastique ou en papier, surveillez le four pour prévenir le risque d'ignition.

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

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

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

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

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

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

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

Référez-vous aux conseils correspondant dans le mode d'emploi.

Pour éviter toute blessure

AVERTISSEMENT :

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

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

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.

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

Ne faites pas fonctionner le four avec porte ouverte et ne modifiez pas les loquets de sécurité de la porte d'une quelconque manière.

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

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" à la page F-15. Le non-respect des consignes de nettoyage du four entraînera une détérioration de la surface susceptible d'affecter le bon fonctionnement de l'appareil et de présenter des risques.

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

Pour éviter toute décharge électrique

Ne retirez en aucun cas le boîtier externe.

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.

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

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



INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées, y compris de l'arrière du four. Ne tentez pas de remplacer vous-même la lampe du four et ne laissez personne d'autre qu'un électricien agréé par SHARP faire ce travail. Si la lampe du four grille, adressez-vous au revendeur ou à un agent d'entretien agréé par SHARP.

Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial.

L'échange doit être opéré par un agent d'entretien autorisé SHARP.

Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine :

AVERTISSEMENT : Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés, ceux-ci étant susceptibles d'exploser.

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.

N'utilisez jamais de récipient scellé. Retirer 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.

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

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

Pour éviter 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.

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 que le four ait fini de chauffer. Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc afin d'éviter qu'ils n'exploient. Retirer la coquille des œufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.

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

Pour éviter toute brûlure

AVERTISSEMENT : Il faut remuer ou agiter le contenu des biberons et pots pour bébé et vérifier leur température avant leur consommation pour éviter toute brûlure.

Utilisez un porte-récipient ou des gants de cuisine

anti-chaaleur lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure.

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

Pour éviter de vous brûler, tester 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. Des pièces accessibles peuvent chauffer durant l'utilisation. Gardez les jeunes enfants à distance du four.

La température du récipient est trompeuse et ne reflète pas celle des aliments. Vérifiez toujours la température des aliments.

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.

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

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé via un minuteur ou un système de télé-commande externe.

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

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. Lorsque l'appareil est en mode GRIL, MIX GRIL et MENU AUTO, les enfants ne doivent utiliser le four que sous la supervision d'un adulte, en raison des hautes températures générées.

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.

Les enfants doivent être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité telles : 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 qui sont destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.

Autres avertissements

Veillez ne pas modifier le four en aucune manière.

Veillez ne pas déplacer le four pendant son fonctionnement.

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



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

N'utilisez jamais ce four à vide. 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.

N'utilisez pas d'ustensiles en métal, qui réfléchissent les micro-ondes et peuvent causer des arcs électriques. Ne placez pas de cannettes dans le four. Utilisez seulement le plateau tournant et le support conçus pour ce four. N'utilisez pas ce four sans plateau tournant.

Pour éviter de casser le plateau tournant :

- Avant de nettoyer le plateau tournant, laissez-le refroidir.
- Ne placez pas des aliments chauds ou un plat chaud sur le plateau tournant lorsqu'il est froid.
- Ne placez pas des aliments froids ou un plat froid sur le plateau tournant lorsqu'il est chaud.

Ne posez aucun objet sur le boîtier du four pendant

son fonctionnement.

N'utilisez pas de récipients en plastique pour micro-ondes si le four est chaud après l'utilisation du mode **GRIL** et **MIX GRIL**, ceux-ci pouvant alors fondre.

N'utilisez pas de récipient en plastique pour les modes ci-dessus, sauf si le fabricant du récipient affirme qu'ils sont compatibles.

REMARQUE :

Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consulter 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 ces surfaces peuvent devenir chaudes durant l'utilisation.

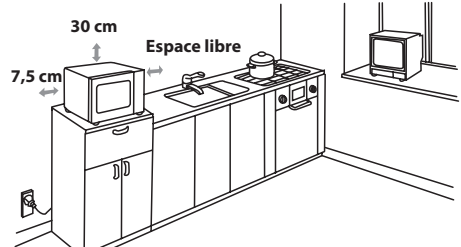
INSTALLATION



- Retirez tous les éléments d'emballage de l'intérieur de la cavité de four.
- Vérifiez soigneusement que le four ne présente aucun signe de dommages.
- 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.
- 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 7,5 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.



- 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.
- Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise murale standard (avec prise de terre).

ATTENTION : 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 : "0:00", 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

Votre four est équipé d'une horloge à mode 24 heures.

1. Pressez la touche **REGLAGE HORLOGE**  une fois et "00:00" s'affiche en clignotant.
2. Pressez les touches de temps et entrez l'heure. Entrez les heures en pressant la touche **10 MIN** et entrez les minutes en pressant les touches **1 MIN** et **10 S**.
3. Pressez la touche **REGLAGE HORLOGE**  pour finir le réglage de l'horloge.

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 uniquement "0:00" une fois la cuisson terminée.
- Pour vérifier l'heure durant une cuisson, pressez la touche **REGLAGE HORLOGE** 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 ou qu'aucune touche n'est pressée durant 1 minute, 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 dérégulée.



NIVEAU DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES

Niveau de puissance	Appuyez sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE 	Affichage (Pourcents)
FORT	x1	100P
	x2	90P
MOYEN-FORT	x3	80P
	x4	70P
MOYEN	x5	60P
	x6	50P
MOYEN DOUX (DECONGELATION)	X7	40P
	x8	30P
DOUX	X9	20P
	X10	10P
	x11	0P

- Votre four possède 11 niveaux de puissance, comme indiqués.
- Pour changer le niveau de puissance de cuisson, pressez la touche **NIVEAU DE PUISSANCE** jusqu'à ce que l'écran affiche le niveau désiré. Pressez la touche **DÉPART** pour démarrer le four.
- Pour vérifier le niveau de puissance durant la cuisson, pressez la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**. Tant que la touche **NIVEAU DE PUISSANCE** est pressée le niveau de puissance s'affiche. La minuterie du four continue de décompter le temps même si l'écran affiche le niveau de puissance.
- Si "0P" est sélectionné, le four fonctionne avec le ventilateur sans puissance. Vous pouvez utiliser ce niveau pour vous débarrasser des odeurs.

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

100P/ 90P - (FORT) Utilisé pour la cuisson rapide ou le réchauffage, par ex., de plats cuisinés, boissons chaudes, légumes, etc...

80P/70P - (MOYEN-FORT) 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.

P60/50 - (MOYEN) Convient aux aliments denses nécessitant une cuisson traditionnelle prolongée (les plats de boeuf par

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

40P/ 30P - (MOYEN DOUX) Pour décongeler, sélectionnez ce niveau de puissance, afin de s'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.

20P/ 10P - (DOUX) Pour une décongélation légère, par ex. pour les gâteaux à la crème ou pâtisseries.



Ouverture de la porte :

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

Démarrage du four :

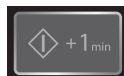
Préparez et placez les aliments dans un plat approprié sur le plateau ou placez-les directement sur le plateau. Refermez la porte et appuyez sur la touche **DÉPART/** **+1min** après avoir sélectionné le mode de cuisson désiré.

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

La touche **DÉPART** **+1min** 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-11).



CUISSON AU MICRO-ONDES



Vous pouvez choisir un temps de cuisson maximal de 99 minutes 50 secondes (99.50).

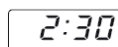
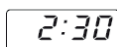
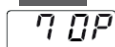
CUISSON MANUELLE / DECONGELATION MANUELLE

- Entrez le temps de cuisson et utilisez les niveaux de puissance micro-ondes 100P à 10P pour cuire ou décongeler (voir page F-8).
- 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 la puissance P70.

1. Entrez le niveau de puissance en appuyant 4 fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**.
2. Entrez le temps de cuisson en appuyant 2 fois sur la touche **1 MIN** puis 3 fois sur la touche **10 S**.
3. Appuyez sur la touche **DÉPART/** **+1 min** pour faire démarrer la minuterie. L'affichage décompte le temps de cuisson restant.



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** est pressée.
- Lorsque la cuisson / décongélation est terminée, ouvrez la porte ou pressez la touche **STOP** et l'heure s'affiche à nouveau 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**. Tant que votre doigt est appuyé sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**, le niveau de puissance est affiché.

IMPORTANT :

- Fermez la porte après la cuisson / décongélation. La lumière restera allumée tant que la porte est ouverte, pour des raisons de sécurité et afin de vous rappeler de fermer la porte.
- Si vous faites cuire des aliments pendant plus longtemps que la durée normale sans modifier le mode de cuisson 100P, la puissance du four diminue automatiquement pour éviter la surchauffe. (La puissance de cuisson micro-ondes diminue.)

Mode de cuisson	Durée normale
Micro-ondes 100 P	30 minutes
Cuisson au gril	7 minutes pour R-642 99 mins 50 sec pour R-742
Cuisson mix gril	99 mins 50 sec



CUISSON AU GRIL/ CUISSON AU MIX GRIL

1. CUISSON 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 une assiette résistant à la chaleur sur la grille.

Exemple :

Pour griller pendant 20 minutes utilisez la touche **GRIL**.

1. Pressez la touche **GRIL** une seule fois.



x1

G

2. Entrez le temps de cuisson en appuyant deux fois sur la touche **10 MIN**.

20:00

3. Appuyez sur la touche **DÉPART/◀** + **1min** pour faire démarrer le gril. L'affichage décompte le temps de cuisson restant.

20:00

2. CUISSON MIX GRIL

MIX GRIL combine la puissance micro-ondes et la cuisson au gril. MIX signifie que la cuisson se fait alternativement par Micro-ondes et au Gril.

La combinaison de la cuisson micro-ondes avec le gril permet de réduire le temps de cuisson, tout en gardant des aliments grillés

Il existe deux types de combinaison :

COMBINAISON 1 (Display : C-1)

55% du temps en cuisson micro-ondes, 45% du temps en cuisson au gril. A utiliser pour le poisson et les gratins.

COMBINAISON 2 (Display : C-2)

36% du temps en cuisson micro-ondes, 64% du temps en cuisson au gril. A utiliser pour puddings, omelettes et volaille.

Exemple :

Pour cuire pendant 15 minutes, utilisez **MIX GRIL** avec 55% du temps en cuisson micro-ondes et 45% en cuisson au gril (C-1).

1. Pressez la touche **MIX GRIL** une fois.



x1

C-1

2. Entrez le temps de cuisson en appuyant une fois sur la touche **10 MIN** puis 5 fois sur la touche **1 MIN**.

15 :00

3. Appuyez une fois sur la touche **DÉPART/◀** + **1min** pour démarrer la cuisson. L'affichage décompte le temps de cuisson restant.

15 :00

NOTES pour les modes GRIL et MIX GRIL :

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le gril avant la cuisson.
- Lorsque vous brunissez des aliments dans un récipient profond, placez-le sur le plateau tournant.
- 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.

⚠ 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-chaleur pour four.



1. CUISSON PAR SEQUENCE

Cette fonction vous permet de cuisiner en utilisant jusqu'à deux différentes étapes, qui peuvent inclure une durée de cuisson manuelle et / ou une décongélation par minuteur mais aussi 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. Le 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.

Exemples : Si vous souhaitez décongeler des aliments pendant 5 minutes, puis les cuire avec une puissance micro-ondes 80P pendant 7 minutes, suivez les étapes suivantes :

1. Pressez la Touche **DÉCONGÉLATION MINUTEUR** une fois, l'écran affiche alors dEF2.
2. Entrez le temps de cuisson en appuyant 5 fois sur la touche **1 MIN.**
3. Entrez le niveau de puissance en appuyant 3 fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE.**
4. Entrez le temps de cuisson en appuyant 7 fois sur la touche **1 MIN.**
5. Appuyez sur la touche **(DÉMARRAGE)/+1 min** pour lancer la minuterie.

2. FONCTION +1min (Minute Auto)

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

a. Démarrage direct

Vous pouvez démarrer directement la cuisson au niveau de puissance P100 du micro-ondes pendant 1 minute en appuyant sur la touche **DÉPART/+1 min.**

b. Augmentation du temps de cuisson

Vous pouvez prolonger le temps de cuisson durant une cuisson manuelle, décongélation par minuterie et fonctionnement menu auto par un multiple d'une minute si la touche **+1min** est pressée lorsque le four est en fonctionnement. Durant une décongélation par poids, le temps de cuisson ne peut pas être prolongé via la touche **+1min.**

REMARQUE : Il est possible de prolonger le temps de cuisson jusqu'à 99 minutes, 50 secondes au maximum.

3. FONCTION MINUTERIE :

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

Exemple :

Pour régler la minuterie sur 5 minutes.

1. Appuyez une fois sur la touche **MINUTERIE.**
2. Entrez le temps désiré en appuyant 5 fois sur la touche **1 MIN.**
3. Appuyez sur la touche **DÉPART/ ⬠+1min** pour faire démarrer la minuterie.



Vérifier l'affichage

L'affichage décompte le temps de cuisson restant.

Lorsque la minuterie arrive à zéro, le signal sonore s'active 5 fois et l'écran affiche l'heure actuelle.

Vous pouvez entrer n'importe quel temps jusqu'à 99 minutes, 50 secondes. Pour annuler la MINUTERIE lors du compte à rebours, appuyez simplement sur la touche **ARRÊT.**

REMARQUE : Vous ne pouvez pas utiliser la fonction MINUTERIE pendant 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 pressé la touche **STOP** pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'un long signal sonore soit audible. L'écran affiche :



b. Pour annuler le VERROUILLAGE ENFANT :

Pressez et gardez appuyé la touche **STOP** pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'un long signal sonore soit audible.



FONCTIONNEMENT DE LA DECONGELATION PAR TEMPS ET POIDS

1. DECONGELATION PAR TEMPS

Cette fonction permet de décongeler rapidement les aliments tout en vous permettant de choisir la durée de décongélation, suivant le type de aliment. Suivez l'exemple ci-dessous pour comprendre en détails comment marche cette fonction. La gamme de temps est 0 :10 - 99 :50.

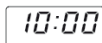
Exemple : Pour décongeler les aliments en 10 minutes.

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



le symbole suivant s'affiche : **dEF2**

2. Entrez le temps de cuisson en appuyant une fois sur la touche **10 MIN.**



3. Appuyez une fois sur la touche **DÉPART/◀** **+1 min** pour démarrer la décongélation.

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 "0:00" en fin de cuisson.
- Le niveau de puissance micro-ondes pré-réglé est 30P et ne peut pas être modifié.

2. 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 en par paliers de 100 g.

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 TEMPS**.



le symbole suivant s'affiche : **dEF1**

2. Entrez le poids en appuyant sur la touche **POIDS** jusqu'à ce que le poids désiré s'affiche.



3. Appuyez une fois sur la touche **DÉPART/◀** **+1 min** pour démarrer la décongélation. (L'affichage décompte la durée de décongélation restante.)

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

NOTES POUR LA DECONGELATION PAR POIDS :

- Avant de congeler les aliments, assurez-vous que la nourriture est fraîche et de bonne qualité.
- Le poids des aliments doit être arrondis 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.



FONCTIONNEMENT DU MENU AUTO

Les touches **MENU AUTO** déterminent de manière automatique le mode de cuisson correctes de vos aliments (détails en pages F-4 et F-13). Suivez l'exemple ci-dessous pour mieux comprendre comment utiliser cette fonction.

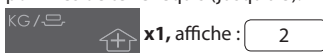
Exemple : Pour cuire deux pommes de terre en robe des champs (460 g) en utilisant la fonction de MENU AUTO

1. Sélectionnez le menu requis en pressant la touche **Pommes de terre en robe des champs**.



le symbole suivant s'affiche : **1**

2. Pressez les touches **POIDS/PORTION HAUT/BAS** ou continuez de presser la touche **Pomme de terre en robe des champs** pour choisir le nombre de pommes de terre requis (jusqu'à 3).



3. Appuyez une fois sur la touche **DÉPART/◀** **+1 min** pour démarrer la cuisson. (L'affichage décompte la durée de cuisson restante)

REMARQUES :

- Le poids ou la quantité de nourriture doit être entré via les touches **POIDS/PORTION HAUT/BAS** jusqu'à ce que le poids / la quantité désiré(e) 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 donné sur le schéma du MENU AUTO en page F-13, cuisinez de manière manuelle.



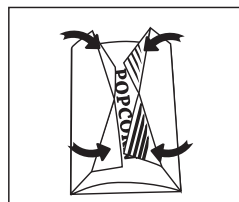
Menu Auto	POIDS / PORTION / USTENSILES	Procédure
Popcorn	50 g, 100 g	Placez le sachet de popcorn directement sur le plateau tournant (Veuillez vous référer à la note ci-dessous : "Informations importantes concernant la Fonction Popcorn au Micro-ondes").
Pommes de terre en robe des champs	1, 2, 3 pommes de terre (pièces) 1 pomme de terre = environ 230 g (température initiale 20°C)	Veuillez 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.
Pizza Froide	100 g, 200 g, 400 g (température initiale 5°C) Assiette	Placez la Pizza dans une assiette au centre du plateau tournant. Ne couvrez pas. Mélangez après la cuisson.
Les légumes congelés par ex. Choux de Bruxelles, petits pois, mélange de légumes, brocoli	150 g, 350 g, 500 g (température initiale -18°C) Bol et couvercle	Placez les légumes dans un récipient adapté. Ajoutez une c. à soupe d'eau par 100 g de légumes, couvrez le plat et placez sur le plateau tournant. Mélangez à mi-cuisson et après la cuisson.
Boisson (120 ml/ tasse)	1, 2, 3 (température initiale 5°C) Tasse	Placez la ou les tasse(s) sur la plateau tournant et remuez après cuisson.
Plateau Repas	250 g, 350 g, 500 g (température initiale 5°C) Assiette	Placez la Pizza dans une assiette au centre du plateau tournant. Ne couvrez pas.

REMARQUES :

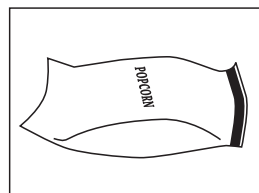
- La température finale varie en fonction de la température d'origine des aliments. Les aliments sont brûlants après la cuisson. Vous pouvez prolonger la cuisson manuellement si nécessaire.
- Les résultats de la cuisson automatique dépendent de variantes telles que la forme et la taille des aliments 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 100 grammes de popcorn, il est suggéré de plier un triangle dans chaque coin du sachet avec la cuisson. Référez-vous à l'image à droite.



2. Si/Lorsque le sachet de popcorn gonfle et ne peut pas tourner correctement, veuillez presser la touche STOP une fois, ouvrez la porte du four et ajustez 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 à travers du récipient contenant la nourriture. Il est ainsi important de choisir des ustensiles adaptés. Les plats ronds / ovales sont préférables à ceux carrés / rectangles, 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	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. Microfoiil®. Suivez dans ce cas les instructions avec attention.
Plats brunisseu	✓	✗	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	✓ / ✗	✗	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 à micro-ondes.
Assiettes / Gobelets en papier et papier essuie-tout	✓	✗	N'utilisez pas d'attaches en plastique ou métal, celles-ci pouvant fondre ou s'enflammer à cause d'arcs électriques.
Paille et récipients en bois	✓	✗	Utilisez uniquement pour réchauffer ou absorber l'humidité. Vérifiez soigneusement la cuisson, une surchauffe peut être source d'incendie.
Papier recyclé et journaux	✗	✓	Restez toujours à proximité du micro-ondes lors de l'utilisation de ces matériaux, leur surchauffe pouvant être cause de départ de feu. Peut contenir des résidus de métaux pouvant causer des arcs électriques et un départ de feu.

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



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

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.

Evitez 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 petits trous des parois. Sinon, elle risque de causer des dommages au four.

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

4. Nettoyez votre four de manière régulière en utilisant le gril et chauffez le four sans aliments pendant 20 minutes sur gril (page F-10). Les aliments restant ou les éclaboussures grasses peuvent être sources de fumée ou de mauvaises odeurs.

Gardez toujours propre le cadre du répartiteur d'ondes.

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).

NOTE : 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 la plateau tournant, le support de la 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, humide. N'utilisez pas de nettoyant abrasif.

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 chauffer sur 100% pendant 10 - 12 minutes. Nettoyez le four en utilisant un chiffon doux sec.

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 Hotlinenummern in Deutschland 01805 29 95 29 und in Österreich unter 0820 50 08 20 (Anrufrkosten: 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 Jons 15 L-1818 HOWALD, 00352404078 / **Service Center Deinze**, Kapellestraat, 95, 9800 DEINZE, 09-386.76.67

NETHERLAND - <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, 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

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 kaikkein 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

Printed in China

PN: 261800310255