

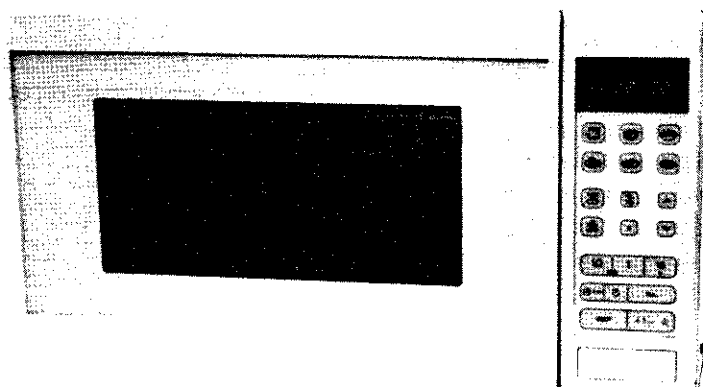
# SHARP

MIKROWELLENGERÄT FÜR DEN HAUSGEBRAUCH  
FOUR A MICRO-ONDES POUR L'USAGE DOMESTIQUE  
MAGNETRONOVEN VOOR HUISELIJK GEBRUIK  
FORNO A MICROONDE PER USO DOMESTICO  
HORNO MICROONDAS PARA EL HOGAR

MODELL  
MODÈLE  
MODEL  
MODELLO  
MODELO



## R-4A54(B)/(W)



R-4A54(W)

<b>D</b>	<b>BEDIENUNGSANLEITUNG</b> Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten.	Seite <b>1/D-1</b>
<b>F</b>	<b>MODE D'EMPLOI</b> Ce mode d'emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d'utiliser votre four à micro-ondes.	Page <b>16/F-1</b>
<b>NL</b>	<b>GEBRUIKSAANWIJZING</b> Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt.	Bladzijde <b>31/NL-1</b>
<b>I</b>	<b>MANUALE D'ISTRUZIONI</b> Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno.	Pagina <b>46/I-1</b>
<b>E</b>	<b>MANUAL DE INSTRUCCIONES</b> Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno.	Página <b>61/E-1</b>

DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

### 1000W(IEC 705)

S.U.K.M. PLANNING	
APPROVAL	EVALUATION
<i>A. Ishikawa</i>	<i>D. Briggs</i>

7/10/92

D

**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.

Dieses Gerät stimmt mit den Bedingungen der EN 55014, 02. 1987 überein.

F

**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.

Cet appareil répond aux spécifications de la EN 55014, 02. 1987.

NL

**Waarschuwing**  
Het niet naleven van de gebruiks- en onderhoudsvoorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking gesteld kan worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels.

Dit apparaat voldoet aan de vereiste EN 55014, 02. 1987.

I

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

Questo apparecchio è stato prodotto in conformità alla EN 55014, 02. 1987.

E

**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.

Este aparato cumple con las especificaciones de la EN 55014, 02. 1987.

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

COMPONENTES SUPRESORES DE RUIDO	IDENTIFICACION	LOCALIZACION
UNIDAD DE FILTRO DE RUIDO	FPWBFA255 WREO	CERCA DEL CABLE DE LA FUENTE DE ALIMENTACION

## **D INHALT**

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE .....	D-1
AUFSTELLANWEISUNGEN .....	D-3
ZUBEHÖR .....	D-3
BEZEICHNUNG DER BAUTEILE .....	D-4
VOR INBETRIEBNAHME .....	D-5
MANUELLER BETRIEB .....	D-6

AUTOMATIKPROGRAMME .....	D-7
ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN .....	D-12
REINIGUNG UND PFLEGE .....	D-14
FUNKTIONSPRÜFUNG .....	D-14
TECHNISCHE DATEN .....	D-15

## **F TABLE DES MATIÈRES**

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE	
SECURITE .....	F-1
INSTALLATION .....	F-3
ACCESSOIRES .....	F-3
LES ORGANES .....	F-4
MISE EN SERVICE .....	F-5

FONCTIONNEMENT MANUEL .....	F-6
FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE .....	F-7
AUTRES FONCTIONS .....	F-12
ENTRETIEN ET NETTOYAGE .....	F-14
AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR .....	F-14
FICHE TECHNIQUE .....	F-15

## **NL INHOUDSOPGAVE**

BELANGRIJKE	
VEILIGHEIDSMAAATREGELEN .....	NL-1
INSTALLATIE .....	NL-3
TOEBEHOREN .....	NL-3
NAMEN VAN ONDERDELEN .....	NL-4
ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN .....	NL-5

BEDIENING MET DE HAND .....	NL-6
AUTOMATISCHE BEDIENINGEN .....	NL-7
ANDERE HANDIGE KENMERKEN .....	NL-12
ONDERHOUD EN REINIGEN .....	NL-14
IN GEVAL VAN STORINGEN .....	NL-14
SPECIFICATIES .....	NL-15

## **I INDICE**

ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA	
SICUREZZA .....	I-1
INSTALLAZIONE .....	I-3
ACCESSORI .....	I-3
NOME DELLE PARTI .....	I-4
PRIMA DI USARE IL FORNO .....	I-5
OPERAZIONI MANUALI .....	I-6

OPERAZIONI AUTOMATICHE .....	I-7
ALTRE CARATTERISTICHE	
CONVENIENTI .....	I-12
MANUTENZIONE E PULIZIA .....	I-14
DIAGNOSTICA .....	I-14
DATI TECNICI .....	I-15

## **E INDICE**

MEDIDAS IMPORTANTES DE	
SEGURIDAD .....	E-1
INSTALACION .....	E-3
ACCESORIOS .....	E-3
NOMBRE DE LAS PIEZAS .....	E-4
ANTES DE LA PUESTA EN	
FUNCIONAMIENTO .....	E-5

OPERACIONES MANUALES .....	E-6
OPERACIONES AUTOMATICAS .....	E-7
OTRAS FUNCIONES CONVENIENTES .....	E-12
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO .....	E-14
LOCALIZACION DE AVERIAS .....	E-14
ESPECIFICACIONES .....	E-15

## **Merkblatt für den Käufer**

Sehr geehrte Damen und Herren,

der von ihnen erworbene Mikrowellengerät arbeitet mit Hochfrequenz und kann unter Umständen Funkdienste stören, z.B. den Ton- und Fernsehrundfunkempfang. Er ist nach den geltenden technischen Vorschriften des Bundesamtes für Post und Telekommunikation (BAPT) funkenstört und zugelassen und trägt als Nachweis dafür eine BZT-Zulassungsnummer. Bitte überzeugen Sie sich selbst.

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

**SHARP MANUFACTURING CO. OF. UK.  
SHARP HOUSE  
WREXHAM  
CLWYD LL12 0PG  
UNITED KINGDOM**



Mr T. M. Williams,  
Senior General Manager  
(Firmenstempel / Unterschrift)

# INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

## AVERTISSEMENT

### Pour éviter tout danger d'incendie

1. 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.
2. Le dégagement au-dessus du four doit être au moins égal à 65 cm.
3. Dans le cas où le four doit être installé à l'intérieur d'un placard de cuisine, vous devez utiliser le cadre EBR-4400(B)/(W) approuvé par SHARP. Ce bâti est disponible chez le revendeur. Reportez-vous aux instructions d'installation du cadre, ou demandez au revendeur comment procéder. Seule l'utilisation de ce cadre garantira la sûreté et la qualité du produit.
4. La prise secteur doit être facilement accessible de manière que le fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.
5. La tension d'alimentation doit être égale à 220-230 V, 50 Hz et le circuit doit être équipé d'un fusible de 16 A minimum, ou d'un disjoncteur également de 16 A minimum.
6. Nous conseillons d'alimenter ce four à partir d'un circuit électrique indépendant.
7. Ne placez pas le four dans un endroit où la température est élevée, par exemple auprès d'un four conventionnel.
8. Ne placez pas ce four dans un endroit où l'humidité est élevée ou encore, dans un endroit où l'humidité peut se condenser.
9. Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.
10. Si les aliments que chauffe le four viennent à fumer, **N'OUVREZ PAS LA PORTE**. Mettez le four hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et attendez que la fumée se soit dissipée. Ouvrir le four alors que les aliments fument peut entraîner leur inflammation.
11. N'utilisez que des recipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Reportez-vous aux conseils qui sont donnés dans le livre de recette.
12. Surveillez le four lorsque vous utiliser des récipients en matière plastique à jeter, des récipients en papier ou tout autre récipient pouvant s'enflammer.
13. 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.
14. Ne placez pas des produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation.
15. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
16. 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.
17. N'utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer.
18. Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.
19. Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four.
20. Vérifiez les réglages après mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement.
21. Lisez et utilisez ce mode d'emploi et le livre de recette qui l'accompagne.

### Pour éviter toute blessure

1. N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant tout emploi du four.
  - (1) La porte n'est pas voilée.
  - (2) Les charnières et les loquets de sécurité de la porte ne sont ni endommagés ni desserrés.
  - (3) Le joint de porte et la surface de contact du joint remplissent leur office.
  - (4) La cavité du four n'est pas cabossée.
  - (5) Le cordon d'alimentation et sa fiche sont en bon état.
2. Ne tentez pas de réparer le four. Le four doit être réparé par un technicien d'entretien agréé par SHARP.
3. Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifiez pas les loquets de sécurité de la porte.
4. N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.
5. Evitez les accumulations de graisse sur le joint de porte et la surface de contact du joint.
6. Si vous avez un **STIMULATEUR CARDIAQUE**, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de connaître les précautions que vous devez prendre lors de l'utilisation du four.

### ***Pour éviter toute secousse électrique***

1. Dans aucun cas vous ne devez déposer la carrosserie extérieure du four.
2. N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d'aération. Si un liquide pénètre dans le four, mettez-le immédiatement hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et adressez-vous à un technicien d'entretien agréé par SHARP.
3. Ne plongez pas la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur du meuble sur lequel est posé le four.
5. Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées.
6. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial par un technicien d'entretien agréé par SHARP.

### ***Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine***

1. N'utilisez jamais aucun récipient scellé. Retirez les rubans d'étanchéité et le couvercle avant tout utilisation d'un tel récipient. Un récipient scellé peut exploser en raison de l'augmentation de pression et ce, même après que le four a été mis hors service.
2. Mettez l'eau à bouillir dans un récipient à large ouverture de manière que les bulles puissent s'échapper. Nous vous conseillons d'introduire une tige en verre, ou un ustensile similaire, dans le liquide de manière à éviter son ébullition soudaine qui pourrait entraîner des éclaboussures.
3. Ne cuisez pas les œufs dans leur coquille. Ils peuvent exploser. Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune afin d'éviter qu'ils n'exploient. Retirez la coquille des œufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.
4. 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***

1. Utilisez un porte-récipient ou des gants lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure.
2. Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage.
3. Tenez-vous éloigné du four au moment où vous ouvrez sa porte que manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur.
4. Après avoir réchauffé des aliments farcis, coupez-les en tranches de manière que la vapeur qu'ils contiennent s'échappe de façon à éviter toute brûlure.
5. Remuez les aliments et le contenu du récipient et vérifiez leur température avant de les servir à un bébé, un jeune enfant ou une personne âgée de façon à éviter toute brûlure interne.

### ***Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants***

1. Les enfants ne doivent se servir du four que sous la surveillance d'un adulte.
2. Empêchez qu'ils ne s'appuient sur la porte du four. Ne les laissez pas jouer avec le four qui n'est pas un jouet.
3. Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité telles: l'usage d'un porte-récipient, le retrait avec précaution des produits d'emballage des aliments. Vous devez leur dire de porter une attention particulière aux emballages (par exemple, ceux qui sont destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.

### ***Autres avertissements***

1. Vous ne devez pas modifier le four.
2. Vous ne devez 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'a pas été étudié pour un usage commercial ou scientifique.
4. Veuillez remarquer qu'en cas de défaillance de la lampe du four à micro-ondes, elle ne doit pas être remplacée par l'utilisateur, mais par un technicien qualifié du service d'assistance Sharp.

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

1. Ne mettez pas le four en service s'il ne contient rien, faute de quoi vous endommageriez le four.
2. Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière autochauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager le plateau tournant et le pied du plateau. Le temps de préchauffage précisé dans le livre de cuisine ne doit pas être dépassé.
3. N'utilisez aucun ustensile métallique car ils réfléchissent les micro-ondes et peuvent provoquer un arc électrique. Ne tentez pas de cuire ou de réchauffer les aliments dans une boîte de conserve.
4. N'utilisez que le plateau tournant et le pied du plateau conçus pour ce four.
5. Pour éviter de casser le plateau tournant:
  - (a) Avant de nettoyer le plateau tournant, laissez-le refroidir.
  - (b) Ne placez pas les aliments directement sur le plateau tournant.

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

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

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

## REMARQUES

1. Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consulter un technicien autorisé.
2. Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsable des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'inobservation des consignes de branchement électrique.
3. Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des portées d'étanchéité. Cela ne traduit pas un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes.

## INSTALLATION

- 1) Retirez tous les matériaux d'emballage qui se trouvent à l'intérieur du four, les films de protection et l'étiquette autocollante posée sur la porte.
- 2) Vérifiez soigneusement que le four ne présente aucun signe d'endommagement.
- 3) Posez le four sur une surface horizontale et

plate et suffisamment solide pour supporter le poids du four et également celui des aliments les plus lourds que vous avez l'intention d'y cuire.

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

## ACCESSOIRES

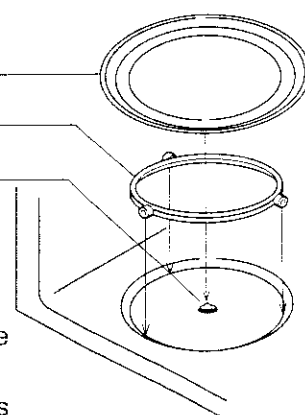
Assurez-vous que les accessoires suivants sont contenus dans l'emballage:

- Plateau tournant (NTNT-A051WREO)
- Pied du plateau (FROLPA062WRKO)
- Livre de recette (TCADCA445WRRO)
- Mode d'emploi (TINS-A327WRRO)
- Carte Bundesamt für Zulassungen in der Telekommunikation (pour l'Allemagne uniquement)

Plateau tournant

Pied du plateau

Accouplement



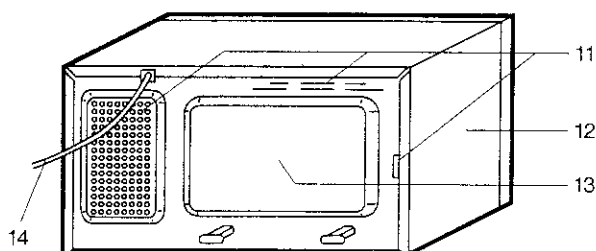
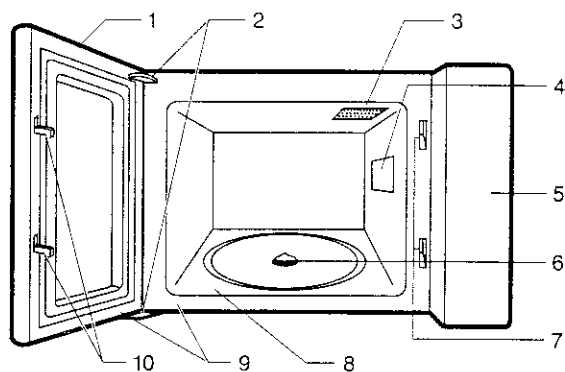
1. Posez le pied du plateau sur la sole de la cavité du four.
2. Puis posez le plateau tournant dessus en tenant compte de l'accouplement.

### REMARQUES:

- \* Lorsque vous passez une commande d'accessoires, veuillez mentionner au revendeur ou au service d'entretien agréé par SHARP ces trois types d'informations: nom des pièces, numéro des pièces et nom du modèle.
- \* Le numéro des pièces est imprimé entre parenthèses après le nom des pièces et le nom du modèle est indiqué sur la couverture de ce mode d'emploi du four.

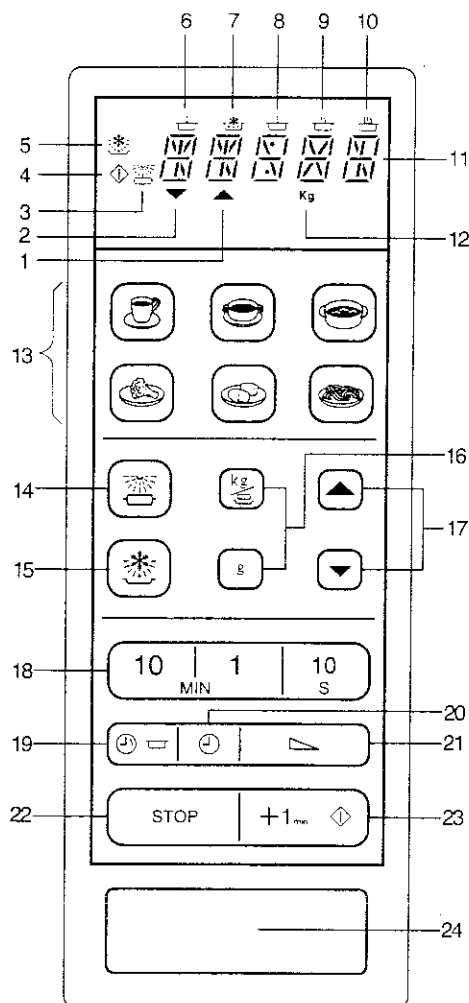
# LES ORGANES

## FOUR



1. Porte
2. Charnières
3. Eclairage du four
4. Cadre du répartiteur d'ondes
5. Tableau de commande
6. Accouplement
7. Ouvertures des verrous de la porte
8. Cavité du four
9. Joint de porte et surface de contact du joint
10. Loquets de sécurité
11. Ouvertures de ventilation
12. Partie extérieure
13. Partie arrière
14. Cordon d'alimentation

## TABLEAU DE COMMANDE À TOUCHES À EFFLEUREMENT



## TABLEAU DE COMMANDE ET TÉMOINS

Vérifiez les témoins après que le four a confirmé son fonctionnement normal.

1. Témoin PLUS
2. Témoin MOINS
3. Cuisson automatique
4. Cuisson en cours  
Cet indicateur de cuisson montre l'état de cuisson des aliments en cours.
5. Décongélation simple
6. FAIBLE
7. MOYEN-FAIBLE
8. MOYEN
9. MOYEN-FORT
10. FORT
11. Affichage numérique
12. Témoin de POIDS

Indicateur de niveau de puissance

## TOUCHES D'OPERATION

13. Touche ACTION INSTANTANÉE
14. Touche CUISSON AUTOMATIQUE
15. Touche DÉCONGÉLATION SIMPLE
16. Touche INDICATION DU POIDS (NOMBRE)
17. Touches PLUS (▲)/MOINS (▼)
18. Touches de réglage des TEMPS
19. Touche MINUTERIE/PAUSE
20. Touche DÉPART DIFFÉRÉ
21. Touche RÉGLAGE DE PUISSANCE
22. Touche ARRÊT
23. Touche MINUTE PLUS/DÉPART
24. Bouton d'ouverture de la porte



# MISE EN SERVICE

1) Branchez le cordon d'alimentation.

\* L'affichage indique **88:88** en chiffres clignotants.



2) Appuyez sur la touche ARRÊT ( **STOP** ).

\*L'affichage indique **: :**.

3) Réglez l'horloge comme suit.

## RÉGLAGE DE L'HORLOGE ⌚

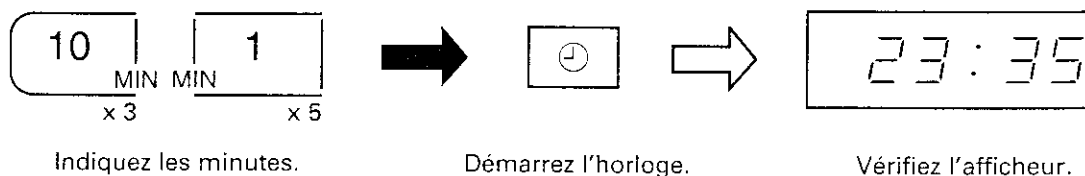
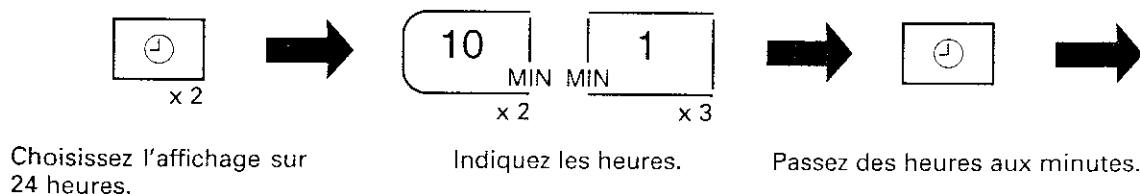
L'horloge a deux modes d'affichage: sur 12 heures ou sur 24 heures.

- I.  x 1: Pour afficher l'heure sur 12 heures, appuyez une fois sur la touche de réglage des TEMPS au cours de la première opération ci-dessous.
- II.  x 2: Pour afficher l'heure sur 24 heures, appuyez deux fois sur la touche de réglage des TEMPS au cours de la première opération ci-dessous.


Exemple: 5 heures de l'après-midi

Horloge	Affichage
Affichage sur 12 heures (12H)	5:00
Affichage sur 24 heures (24H)	17:00

Exemple: Pour régler l'horloge sur 11 heures 35 minutes du soir, avec l'affichage sur 24 heures.



### REMARQUES:

- Appuyez sur la touche ARRÊT ( **STOP** ) si vous faites une erreur au cours de la programmation.
- Lorsque le four fonctionne en mode manuel ou sur minuterie, vous pouvez lire l'heure à l'horloge en appuyant sur la touche HORLOGE (  ). L'heure qu'il est reste affichée tant que vous avez le doigt posé sur la touche.
- Si le four a été débranché, l'affichage indique **88:88** en chiffres clignotants (si cela se produit en cours de cuisson, la programmation de cuisson est annulée). Il vous suffit de remettre l'horloge à l'heure pour pouvoir ensuite réutiliser normalement le four.
- Lorsque vous voulez remettre l'horloge à l'heure, suivez de nouveau le tableau mentionné ci-dessus.

### UTILISATION DE LA TOUCHE ARRÊT **STOP**

La touche ARRÊT ( **STOP** ) sert à:

- Effacer une erreur en cours de programmation.
- Annuler le temps de cuisson programmé.
- Arrêter momentanément le four en cours de cuisson.
- Annuler un programme de cuisson en cours (appuyez sur la touche à deux reprises).

# FONCTIONNEMENT MANUEL

Vous choisissez vous-même le temps de cuisson (99 minutes et 90 secondes au maximum) et le mode de cuisson. Lorsque le temps de cuisson que vous avez indiqué est écoulé, le four s'arrête et l'affichage revient à l'indication de l'heure. Cependant, si l'horloge n'est pas réglée, l'affichage apparaîtra sur l'écran.

## CUISSON PAR MICRO-ONDES

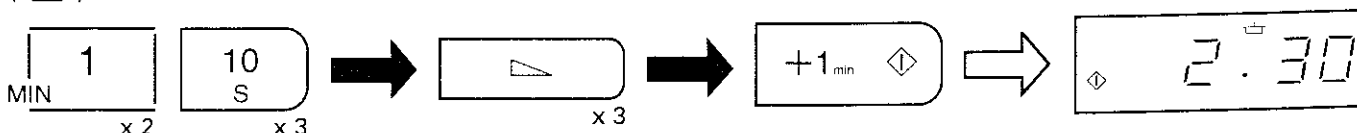
Vous avez le choix entre 5 allures de cuissons, avec possibilité de faire des PAUSES (puissance 0%).

APPELLATION		RÉGIME DE PUISSANCE	WATTS
FORT	(HIGH)	100%	1000
MOYEN-FORT	(MEDIUM HIGH)	70%	700
MOYEN	(MEDIUM)	50%	500
MOYEN-FAIBLE	(MEDIUM LOW)	30%	300
FAIBLE	(LOW)	10%	100
PAUSE	(HOLD)	0%	0

### REMARQUES:

Si vous dépassez la puissance que vous désirez utiliser, continuez d'appuyer sur la touche RÉGLAGE DE PUISSANCE jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré soit à nouveau atteint. Si vous ne choisissez aucun niveau de puissance, c'est le niveau FORT qui est automatiquement sélectionné.

Supposons que vous vouliez réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à allure MOYENNE ().



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

Choisissez un niveau de puissance souhaité (MOYEN).

Commencez à cuire.

Vérifiez l'afficheur.

### REMARQUES:

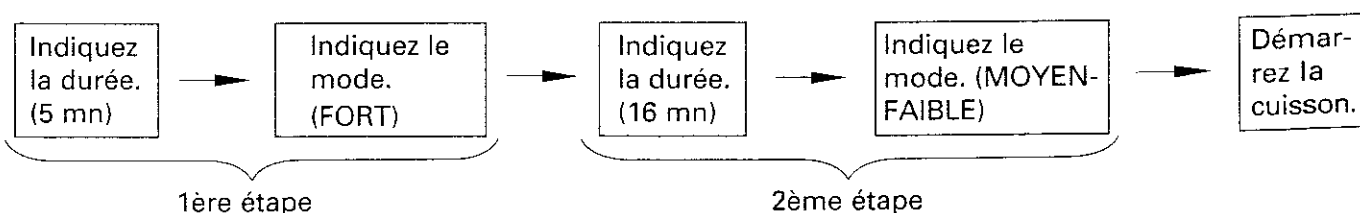
L'ouverture de la porte four pendant la cuisson arrête automatiquement le compte à rebours.

Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur la touche MINUTE PLUS/DÉPART (); le compte à rebours reprend.

## SÉQUENCE DE CUISSONS

Une séquence comprenant 3 étapes qui se composent d'une indication manuelle du temps et du mode, peut être définie.

Exemple: Cuire du riz pendant 5 minutes avec FORT () puis pendant 16 minutes avec MOYEN-FAIBLE ()



### REMARQUES:

1. La fonction PAUSE () ne peut pas être utilisée au cours de la première étape.
2. Pour choisir le niveau FORT au cours de la dernière étape, il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche RÉGLAGE DE PUISSANCE ().

# FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

Il existe trois modes de fonctionnement automatique: ACTION INSTANTANÉE, CUISSON AUTOMATIQUE et DÉCONGÉLATION SIMPLE.

Lors de l'utilisation d'un des ces modes de fonctionnement automatique, notez ce qui suit:

1. Indication du poids
  - Le poids des aliments peut être indiqué par pas de 100 g. Si le poids est inférieur ou supérieur, il faut l'arrondir. Par exemple, 1,45 kg doit être arrondi à 1,5 kg.
  - N'indiquez que le poids des aliments. Ne tenez pas compte du poids du récipient.
2. Temps de cuisson
 

Les temps de cuisson programmés sont des temps moyens. Si vous désirez cuire les aliments pendant un temps différent du temps programmé pour le fonctionnement automatique, appuyez sur la touche PLUS (▲) ou MOINS (▼). (Reportez-vous à la page F-12 pour plus de détails.)
3. Lorsque **ERROR** apparaît sur l'afficheur:
 

Le poids indiqué est à l'extérieur des limites. Appuyez sur la touche ARRÊT (STOP) et reprenez l'indication des informations depuis le début.
4. Message d'affichage
 

Procédez à ce qui suit lorsque ces messages s'affichent.

Message	Signal d'alarme	Actions
TURN OVER	"bip" "bip" "bip" "bip"	Ouvrez la porte, retournez les aliments puis refermez la porte.
STIR	"bip" "bip" "bip" "bip"	Ouvrez la porte, remuez les aliments puis refermez la porte.
STIR STAND	"bip"	Remuez les aliments et laissez-les reposer. (Pour plus de détails, reportez-vous au tableau de cuisson approprié.)
STAND	"bip"	Laissez reposer les aliments. (Pour plus de détails, reportez-vous au tableau de cuisson approprié.)
STAND COVER	"bip"	Laissez les aliments reposer enveloppés dans une feuille de papier aluminium. (Pour plus de détails, reportez-vous au tableau de cuisson approprié.)
PRESS START		Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/DÉPART (+1...9).

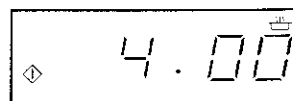
## ACTION INSTANTANÉE

Action instantanée détermine automatiquement le niveau de puissance micro-ondes et le temps de cuisson.

Exemple: Pour cuire deux portions des légumes congelés. (100 g par portion.)



x 2









Choisissez le menu action instantanée et indiquez le nombre de tasses ou de portions.

**2** s'affiche.

Après 2 secondes.

Vérifiez l'afficheur.

# TABLEAU DE MENU ACTION INSTANTANÉE

Aliments/Quantité	Température initiale approx	Vaiselle	Procédure
 Boissons (Café) 1 – 6 tasses (150 ml par tasse)	20°C * (Température de la pièce)	Tasses	<ul style="list-style-type: none"> <li>Placez les boissons sur le plateau tournant, mais pas au centre.</li> <li>Après cuisson, remuez et laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.</li> </ul>
 Soupes   Plats cuisinés 1 – 4 tasses (200 ml par tasse)	20°C * (Température de la pièce)	Tasses + Film plastique cuisine pour cuisson par micro-ondes ou couvercle	<ul style="list-style-type: none"> <li>Couvrez la soupe avec un film plastique cuisine pour cuisson par micro-ondes ou un couvercle.</li> <li>Après cuisson, remuez et laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.</li> </ul>
 Légumes congelés 1 – 6 portions (100 g par portion)	-18°C (Congelés)	Terrine + Couvercle	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ajoutez 3 cuillères à soupe d'eau.</li> <li>Couvrez.</li> <li>Lorsque vous entendez le signal, remuez et couvrez à nouveau.</li> <li>Après cuisson, laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.</li> </ul> <p><b>REMARQUE:</b>                      Si des légumes durement congelés sont cuits, appuyez sur la touche PLUS (▲) avant que vous n'actionniez la touche ACTION INSTANTANÉE.</p>
 Pommes de terre 1 – 6 portions (100g par portion)	20°C (Température de la pièce)	Terrine + Couvercle	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour les pommes de terre en robe des champs, choisissez-les de la même taille et lavez-les.</li> <li>Pour les pommes de terre bouillie, pelez-les et, si nécessaire, coupez-les en morceaux.</li> <li>Ajoutez 25 à 30 ml (2 à 3 cuillères à soupe) d'eau pour 100 g. Le cas échéant, ajoutez une peu de sel.</li> <li>Couvrez.</li> <li>Lorsque vous entendez le signal, remuez et couvrez à nouveau.</li> <li>Après cuisson, laissez reposer pendant 2 minutes environ.</li> </ul>
 Riz/Pâtes 1 – 5 portions (75g par portion)	40°C	Terrine + Couvercle	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ajoutez 150 ml d'eau chauffée à 50°C pour 75 g de riz/pâtes et un peu de sel.</li> <li>Couvrez.</li> <li>Lorsque vous entendez le signal, remuez et couvrez à nouveau.</li> <li>Après cuisson, laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.</li> </ul>

\*Si la température initiale de l'aliment est de 5°C (±2°C) (température de l'intérieur de réfrigérateur), appuyez sur la touche PLUS (▲) avant que vous n'actionniez la touche ACTION INSTANTANÉE.

## CUISSON AUTOMATIQUE

Vous pouvez choisir simplement l'un des menus préprogrammés et indiquer le poids.

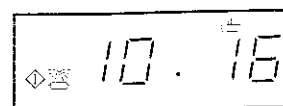
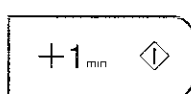
Exemple: Supposons que l'on veuille cuire des côtelettes de porc de 0,8 kg (programme N°4).



x 4



x 8



Choisissez le menu  
CUISSON AUTO-  
MATIQUE (N°4).

**8C-4** s'affiche.

Entrez le poids de  
l'aliment (0,8 kg).

Commencez à cuire.

## TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE

Numéro du programme	Aliments, quantité (ustensiles)	Température initiale des aliments	Méthode	Menus conseillés
1.	Rôti de porc 0,6 - 2,0 kg (Plat) Ingrédients pour 1 kg de porc: 4 cuillères à soupe de moutarde 1/2 cuillère à soupe de sel Poivre Ail en poudre Poudre de paprika doux	5°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il est préférable d'utiliser du porc maigre.</li> <li>Mélangez les ingrédients et étalez-les sur le porc.</li> <li>Lorsque vous entendez le signal, retournez les aliments.</li> <li>Après la cuisson, laissez les aliments reposer enveloppés dans une feuille de papier aluminium pendant environ 10 minutes.</li> </ul>	Rôti de porc roulé maigre
2.	Poulet 0,8 - 2,0 kg (Plat) Ingrédients pour un poulet de 1 kg: 1/2 cuillère à soupe de sel et de poivre 1 cuillère à soupe de paprika doux 2 cuillères à soupe d'huile	5°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mélangez les ingrédients et étalez-les sur le poulet.</li> <li>Lorsque vous entendez le signal, retournez les aliments.</li> <li>Après la cuisson, laissez les aliments reposer pendant environ 3 minutes.</li> </ul>	Poitrine de poulet farcie
3.	Cuisses de poulet 0,2 - 1,0 kg (Plat) Ingrédients pour 1 kg de cuisses de poulet (4 à 5 cuisses): 20-30 g de beurre Sel 1 cuillère à soupe de paprika doux 1 cuillère à soupe de romarin	5°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>Faites fondre le beurre et mélangez-le aux autres ingrédients. Étendez-le sur les cuisses de poulet.</li> <li>Déposez les cuisses de poulet dans un plat de manière que les extrémités minces soient tournées vers le centre.</li> <li>Couvrez d'une feuille pour four à micro-ondes.</li> <li>Après la cuisson, laissez les aliments reposer pendant environ 3 minutes.</li> </ul>	
4.	Côtelettes de porc 0,2 - 0,8 kg Environ 1,5 à 2 cm d'épaisseur (Plat)	5°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>Couvrez d'une feuille pour four à micro-ondes.</li> <li>Lorsque vous entendez le signal, retournez les aliments.</li> <li>Après la cuisson, laissez les aliments reposer pendant environ 2 minutes puis assaisonnez avec du sel et du poivre selon les goûts.</li> </ul>	

Numéro du programme	Aliments, quantité (ustensiles)	Température initiale des aliments	Méthode	Menus conseillés
5.	Filets de poisson 0,2 - 0,8 kg (Plat)	5°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Déposez les filets dans un plat de manière que les extrémités minces soient tournées vers le centre.</li> <li>• Arrosez d'un jus de citron.</li> <li>• Salez et assaisonnez.</li> <li>• Couvrez d'une feuille pour four à micro-ondes.</li> <li>• Après la cuisson, laissez les aliments reposer pendant environ 2 minutes.</li> </ul>	Saumon, carrelet Morue, rouget Morue argentée (*1)
6.	Poisson entier 0,2 - 0,8 kg (Plat)	5°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coupez le poisson en morceaux s'il est très gros et très mince.</li> <li>• Procédez comme ci-dessus pour les filets de poisson.</li> </ul>	Maquereau Truite, carrelet Haddock Perche Brème Morue (*2)
7.	Légumes frais I 0,1 - 0,8 kg (Bol avec couvercle)	20°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajoutez la quantité d'eau et de sel désirée.</li> <li>Légumes - Eau <ul style="list-style-type: none"> <li>100 g - 2 cuillères à soupe</li> <li>400 g - 3 cuillères à soupe</li> <li>600 g - 4 cuillères à soupe</li> <li>800 g - 5 cuillères à soupe</li> </ul> </li> <li>• Coupez en petits morceaux, par exemple en lanières, cubes ou rondelles.</li> <li>• Couvrez le bol.</li> <li>• Lorsque vous entendez le signal remuez et couvrez à nouveau.</li> <li>• Après la cuisson, laissez les aliments reposer pendant environ 2 minutes.</li> </ul>	Poivrons verts Chou-fleur Broccoli Courgettes Aubergines Champignons Fenouil Oignons Navets de Suède
8.	Légumes frais II 0,1 - 0,8 kg (Bol avec couvercle)	20°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Procédez comme ci-dessus pour les Légumes frais I.</li> </ul>	Chou rouge Chou blanc Céleri Haricots verts Kohlrabi Poireaux Choux de Bruxelles Carottes
9.	Gratin 0,5 - 1,5 kg (Plat oval à gratin)	20°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Préparez le gratin en vous référant au livre de recettes SHARP qui accompagne le four.</li> <li>• Après la cuisson, laissez les aliments reposer pendant 5 à 10 minutes.</li> </ul>	Gratin d'épinards
10.	Gâteaux 0,4 - 0,7 kg (Plat à gâteau)	20°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Préparez le gâteau en vous référant au livre de recettes SHARP qui accompagne le four.</li> <li>• Après la cuisson, laissez les aliments reposer pendant environ 10 minutes.</li> </ul>	Gâteau au chocolat et à la glace Gâteaux divers

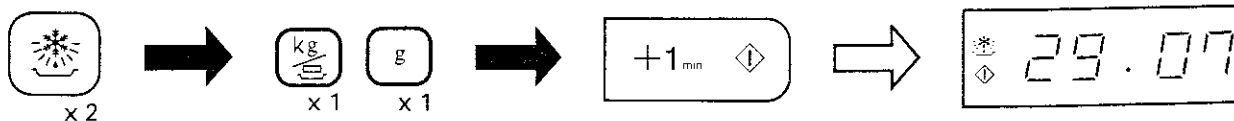
(\*1) Pour le saumon et le carrelet, utilisez la touche MOINS(▼).  
Pour la morue argentée, utilisez la touche PLUS(▲).

(\*2) Pour le maquereau, utilisez la touche MOINS(▼).  
Pour le haddock, la perche, la brème et le morue, utilisez la touche PLUS(▲).


## DÉCONGÉLATION SIMPLE

Vous pouvez choisir l'un des deux programmes de DÉCONGÉLATION SIMPLE des volailles et des viandes et indiquer le poids.

Exemple: Supposons que l'on veuille décongeler une pièce de viande de 1,1 kg avec le programme N°2.



Choisissez le DÉCONGÉLATION SIMPLE (programme N°2).

 s'affiche.

Entrez le poids de l'aliment (1,1 kg).

Commencez à décongeler.

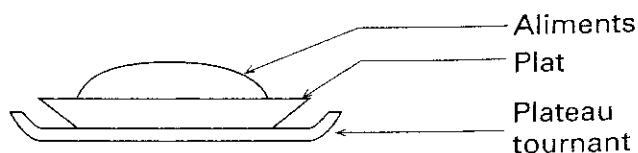
Vérifiez l'afficheur.

## TABLEAU DE DÉCONGÉLATION SIMPLE

Numéro de programme	Aliments	Quantité	Méthode
1.	Volaille	0,8 - 2,0 kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>Retirez l'emballage d'origine.</li> <li>Placez la volaille dans le four, poitrine vers le haut.</li> <li>Lorsque vous entendez le signal, retournez.</li> <li>Lorsque vous entendez le second signal, retournez à nouveau.</li> <li>Après la décongélation, laissez reposer dans une feuille de papier aluminium pendant environ 15 à 30 minutes.</li> </ul>
	Cuisses de poulet	0,2 - 1,0 kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lorsque vous entendez le signal, retournez et changez les positions.</li> <li>Lorsque vous entendez le second signal, retournez à nouveau.</li> <li>Après la décongélation, laissez reposer dans une feuille de papier aluminium pendant environ 10 à 15 minutes.</li> </ul>
	Steaks, Côtelettes	0,2 - 1,0 kg (environ 1,5 à 2 cm d'épaisseur)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Déposez une seule couche d'aliments de manière que la partie la plus mince soit tournée vers le centre. Si les aliments sont collés, tentez de les séparer.</li> <li>Lorsque vous entendez le signal, retournez et changez les positions.</li> <li>Lorsque vous entendez le second signal, retournez à nouveau.</li> <li>Après la décongélation, laissez reposer dans une feuille de papier aluminium pendant environ 10 à 15 minutes.</li> </ul>
2.	Rôti de viande	0,6 - 2,0 kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>Si possible, déposez la viande côté maigre vers le bas.</li> <li>Lorsque vous entendez le signal, retournez.</li> <li>Lorsque vous entendez le second signal, retournez à nouveau.</li> <li>Après la décongélation, laissez reposer dans une feuille de papier aluminium pendant environ 15 à 30 minutes.</li> </ul>

### REMARQUES:

- Après retournement, protégez les parties déjà décongelées au moyen d'une feuille de papier aluminium.
- La température standard de congélation du tableau ci-dessus est -18°C.
- La volaille et la viande doivent être traitées immédiatement après la décongélation.
- Placez les aliments dans le four, comme indiqué.



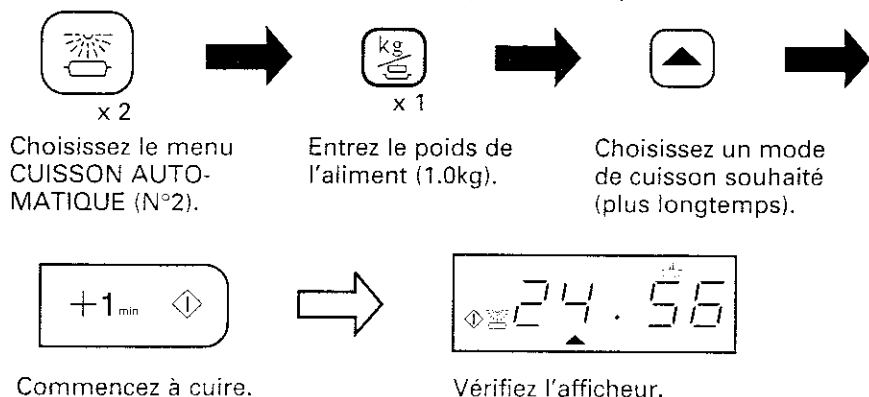
# AUTRES FONCTIONS

## TOUCHES PLUS (▲) / MOINS (▼)

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

### 1. Modification du temps réglé programmé

Exemple: Supposons que vous vouliez cuire 1,0 kg de poulet rôti plus longtemps avec le programme de cuisson automatique N°2 (plus cuit et plus doré).



#### NOTE:

Vous pouvez annuler ou changer toujours le réglage de MOINS (▼) ou PLUS (▲) et cela, avant que vous n'appuyiez sur la touche MINUTE PLUS/DÉPART (▶▶).

- Pour annuler la sélection touche PLUS (▲) ou MOINS (▼), il vous suffit d'appuyer une nouvelle fois sur la même touche.
- Vous avez appuyé sur la touche PLUS (▲) au lieu de la touche MOINS (▼). Pour corriger, il vous suffit d'appuyer sur la touche MOINS (▼).
- Vous avez appuyé sur la touche (▼) MOINS au lieu de la touche (▲) PLUS. Pour corriger, il vous suffit d'appuyer sur la touche (▲) PLUS.

### 2. Modification du temps de cuisson pendant le fonctionnement

Le temps de cuisson est augmenté ou diminué par pas de 1 minute chaque fois que vous appuyez sur les touches PLUS (▲) et MOINS (▼).

#### REMARQUES:

1. Le temps de cuisson peut être augmenté jusqu'à ce que l'affichage numérique montre 99 minutes.
2. Vous ne pouvez vous servir des touches PLUS (▲) ou MOINS (▼) lorsque l'affichage montre 1H. XX (en heure et minutes).

## TOUCHE MINUTE PLUS/DÉPART

La touche MINUTE PLUS/DÉPART (▶▶) vous permet d'utiliser les deux fonctions suivantes.

### 1. Démarrage direct

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

### 2. Augmentation du temps de cuisson

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

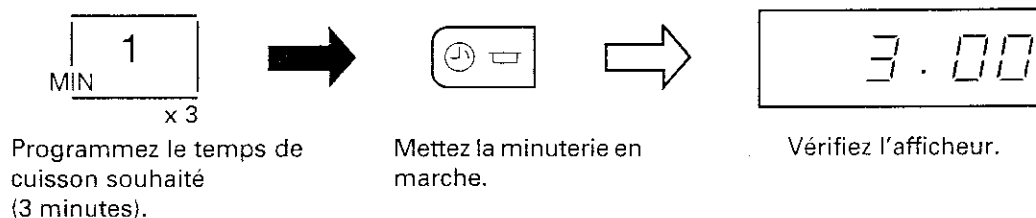


# MINUTERIE/PAUSE

## 1. MINUTERIE


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


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

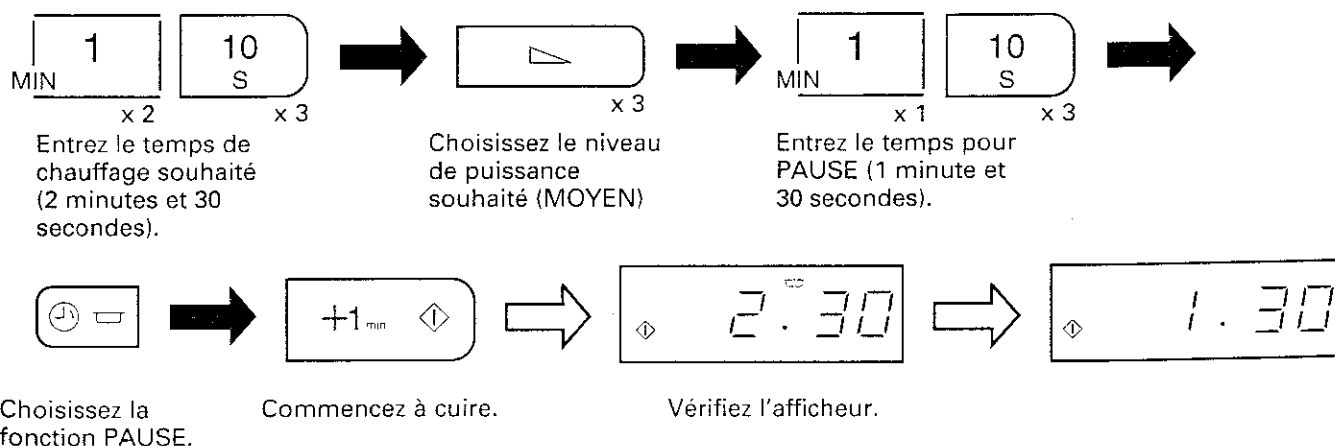


**REMARQUE:** Un temps quelconque jusqu'à 99 minutes, 90 secondes peut être indiqué.



## 2. PAUSE

A part cinq allures de cuisson, vous pouvez activer aussi la fonction de PAUSE (puissance 0%) qui vous permettra de laisser reposer un aliment à la fin de la période de cuisson ou au cours de la cuisson. Quant aux micro-ondes, il n'y a aucune énergie dépensée pendant le temps de PAUSE (  ).

Exemple: Supposons qu'à l'aide d'un premier programme, vous vouliez cuire un aliment avec un niveau de puissance MOYEN pendant 2 minutes et 30 secondes et ensuite à l'aide d'un deuxième programme, vous vouliez mettre l'aliment en réserve avec une puissance nulle PAUSE (  ) pendant une minute et 30 secondes.



### REMARQUES:

1. La fonction PAUSE (  ) ne peut être programmée au début d'une succession d'opérations ou utilisée indépendamment. Si la fonction PAUSE (  ) est utilisée au début d'une succession d'opérations ou indépendamment, la minuterie incorporée dans le four commencera à compter à rebours.
2. Vous pouvez entrer le temps pour PAUSE jusqu'à 99 minutes et 90 secondes.
3. Pendant le fonctionnement MINUTERIE/PAUSE, l'indicateur de niveau de puissance n'est pas affiché.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## **PRECAUTION :**

N'UTILISEZ AUCUN PRODUIT DE NETTOYAGE, AUCUN ABRASIF, AUCUN TAMPON DE RÉCURAGE POUR NETTOYER L'INTÉRIEUR OU L'EXTÉRIEUR DU FOUR.

### **Extérieur du four**

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

### **Tableau de commande**

Ouvrez la porte avant de le nettoyer pour rendre inopérante la minuterie du tableau de commande. Nettoyez à l'aide d'un chiffon humecté d'eau. Evitez de mouiller abondamment le tableau.

### **Intérieur du four**

- 1) Pour un nettoyage facile, essuyez les éclaboussures et les dépôts à l'aide d'un chiffon doux et mouillé ou une éponge après chaque utilisation et pendant que le four est encore tiède. Si les tâches résistent à un simple

nettoyage, utilisez de l'eau savonneuse puis essuyez à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés.

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

### **Plateau tournant et pied du plateau**

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

### **Porte**

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

## AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR

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

### **1. Alimentation**


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

Vérifiez le fusible et le disjoncteur.

### **2. Quand la porte est ouverte, la lampe est-elle éclairée?**

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

### **3. Placez une tasse de 150 ml d'eau dans le four et fermez soigneusement la porte.**

La lampe doit s'éteindre si la porte est correctement fermée. Programmez le four pour une minute sur FORT (  ).

La lampe s'éclaire-t-elle?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

Le plateau tournant tourne-t-il?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

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

Après une minute le signal sonore se fait-il entendre et l'indicateur de cuisson s'éteint-il?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

Est-ce que la tasse avec 150 ml d'eau est chaude après les opérations ci-dessus?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

Si la réponse à l'une quelconque des questions ci-dessus est "NON", le four présente effectivement une anomalie de fonctionnement. Appelez un technicien d'entretien agréé par SHARP et précisez-lui ce que vous avez constaté.

# FICHE TECHNIQUE

Tension d'alimentation:	220-230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible ou disjoncteur de protection:	minimum 16 A
Consommation électrique:	1,65 kW
Puissance de sortie:	1000 W (IEC 705)
Fréquence des micro-ondes:	2450 MHz
Dimensions extérieures:	520 (L) x 305 (H) x 413 (P) mm
Dimensions de la cavité:	342 (L) x 193 (H) x 368 (P) mm
Volume de la cavité:	24 litres
Plateau tournant:	ø 325 mm
Poids:	Environ 17 kg
Eclairage du four:	25 W/220-230 V

# BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

## WAARSCHUWING

### Voorkomen van brand

1. Laat de magnetronoven tijdens gebruik niet onbeheerd achter. Te hoge niveau's of te lange kooktijden kunnen het voedsel mogelijk oververhitten met brand tot gevolg.
2. Zorg dat er tenminste 65 cm vrije ruimte boven de magnetronoven is.
3. Gebruik het door SHARP erkende inbouwframe EBR-4400(B)/(W) indien u de oven in een keukenkast of dergelijk inbouwt. Het inbouwframe is in de handel verkrijgbaar. Zie de handleiding van het frame voor details aangaande het inbouwen of raadpleeg uw handelaar. Alleen gebruik van dit inbouwframe garandeert veiligheid en optimale prestaties van deze oven.
4. Steek de stekker van het netsnoer in een gemakkelijk toegankelijk stopcontact zodat u de stekker in een noodgeval snel uit het stopcontact kunt trekken.
5. Sluit de oven alleen aan op een stopcontact met 220 - 230 V wisselstroom met een minimale 16 A zekering of een minimale 16 A circuitonderbreker.
6. Het wordt aanbevolen om een apart circuit voor deze oven te gebruiken.
7. Plaats de oven niet in de buurt van verwarmingselementen, zoals bijvoorbeeld naast een kachel of dichtbij een gasfornuis.
8. Plaats de oven niet in een zeer vochtige of natte ruimte.
9. Plaats of gebruik de oven niet buitenshuis.
10. OPEN NOOIT DE OVENDEUR indien er rook van verwarmd voedsel in de oven komt. Schakel de oven uit, trek de stekker uit het stopcontact en wacht totdat er geen rook meer van het voedsel komt. Openen van de ovendeur terwijl er rook van het voedsel komt kan brand veroorzaken.
11. Gebruik alleen bakjes, schalen en dergelijke die geschikt zijn voor magnetronovens. Zie het kookboek voor bruikbare materialen.
12. Blijf in de buurt van de oven indien u wegwerp-plastik, papier of andere brandbare materialen gebruikt.
13. Reinig het afdekplaatje voor de golfgeleider, de ovenruimte, draaitafel en draaisteun na gebruik. Deze onderdelen dienen droog en vetvrij te zijn. Vet kan mogelijk oververhitten, gaan roken en vlam vatten.
14. Plaats geen ontvlambare materialen in de buurt van de oven of de ventilatie-openingen.
15. Blokkeer de ventilatie-openingen niet.
16. Verwijder alle metalen draadjes, verzegelingen, enz. van het voedsel en de verpakking. Vonken van metalen voorwerpen kunnen mogelijk brand veroorzaken.
17. Gebruik de magnetronoven niet voor bakken met olie of het verwarmen van frituurvet. De temperatuur kan namelijk niet worden geregeld en de olie kan mogelijk vlam vatten.
18. Gebruik alleen popcorn dat in een voor magnetronovens geschikt materiaal is verpakt.
19. Bewaar geen voedsel of andere voorwerpen in de magnetronoven.
20. Kontroleer dat de instellingen van de magnetronoven juist zijn nadat u de oven heeft gestart.
21. Volg de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing en het kookboek op.

### Voorkomen van persoonlijk letsel

1. Gebruik de oven niet indien deze is beschadigd of niet normaal functioneert. Controleer alvorens gebruik het volgende:
  - (1) De deur (niet krom)
  - (2) De scharnieren en veiligheidsdeurgrendels (niet gebroken, los of beschadigd)
  - (3) De deurafdichtingen en pasvlakken
  - (4) De ovenruimte (geen deuken)
  - (5) Het netsnoer en de stekker
2. Repareer de oven niet zelf. Reparatie of afstellingen dienen alleen door erkend SHARP onderhoudspersoneel te worden uitgevoerd.
3. Gebruik de oven niet met de deur geopend. Breng geen veranderingen in de veiligheidsdeurgrendels aan.
4. Gebruik de oven niet indien er een voorwerp tussen de deurafdichtingen en pasvlakken is.
5. Zorg dat er geen vet of vuil is op de deurafdichtingen of pasvlakken.
6. Personen met een PACEMAKER dienen een dokter of de fabrikant van de pacemaker te raadplegen aangaande speciale voorzorgsmaatregelen bij gebruik van een magnetronoven.



# **SHARP**

---

**SHARP ELECTRONICS (U.K.) LTD.**

**Manchester U.K.**

**SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.**

**Sonninstrasse 3, 2000 Hamburg 1**

**Federal Republic of Germany**

TINS-A327WRRO-H21

Gedruckt in Grossbritannien

Imprimé au Royaume-Uni

Gedruckt in Groot-Brittannie

Stampato in Gran Bretagna

Impreso en el Reino Unido