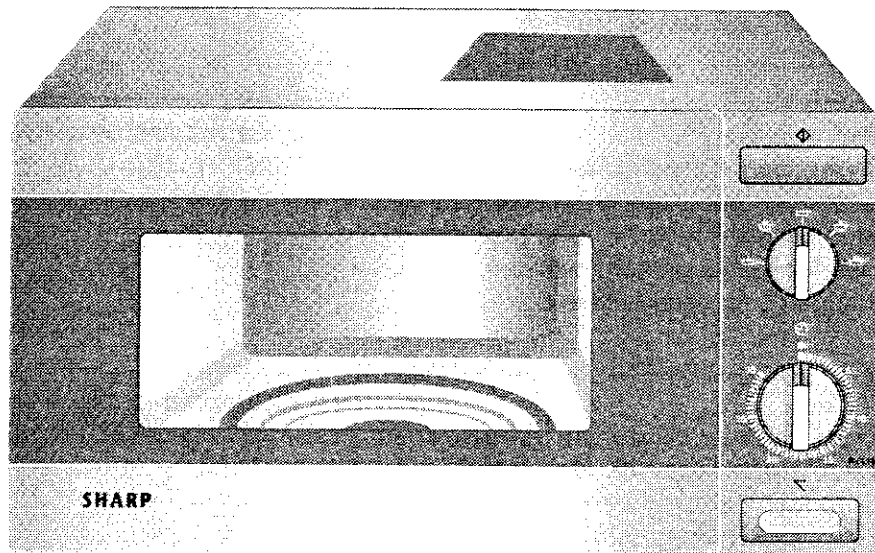


SHARP

MIKROWELLENGERÄT
FOUR A MICRO-ONDES / MAGNETRONOVEN
FORNO A MICROONDE / HORNO MICROONDAS



R-5L16

D	BEDIENUNGSANLEITUNG Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten.	Seite 1/D-1
F	MODE D'EMPLOI Ce mode d'emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d'utiliser votre four à micro-ondes.	Page 9/F-1
NL	GEBRUIKSAANWIJZING Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt.	Bladzijde 17/NL-1
I	MANUALE D'ISTRUZIONI Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno.	Pagina 25/I-1
E	MANUAL DE INSTRUCCIONES Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno.	Página 33/E-1

1000W(IEC 705)

DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

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 en 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 onderhoudsvorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld 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	FPWBFA270 WREO	CERCA DEL CABLE DE LA FUENTE DE ALIMENTACION

SHARP

D

Sehr geehrte Kunden!

Dieses Kochbuch dient als Begleitmaterial für eine Reihe unterschiedlicher Mikrowellengeräte, darunter auch das Modell R-5L16, das mit einer 30-Minuten-Zeitschaltuhr ausgestattet ist. Bei diesem Gerät ist es erforderlich, die Benutzung der Zeitschaltuhr bei mehr als 30 Minuten entsprechend anzupassen.

Beispiel:

Für eine Auftauzeit von 55 Minuten sind zwei Auftaustufen erforderlich:

Stufe 1: 30 Minuten

Stufe 2: 25 Minuten

F

Chère cliente, cher client,

Ce livre de cuisine est fourni avec divers modèles de four à micro-ondes. Si vous disposez du four R-5L16, vous devrez adapter certaines recettes aux caractéristiques de la minuterie du four, laquelle est limitée à 30 mn.

Exemple:

Pour décongeler pendant 55 minutes, il vous faudra procéder en deux étapes:

une première étape de 30 minutes

une seconde de 25 minutes.

NL

Geachte klant,

Dit kookboek is samengesteld voor verschillende magnetronovens. Indien u de R-5L16 magnetronoven met een 30-minuten timer heeft aangeschaft, moeten veranderingen bij bepaalde tijden voor recepten worden gemaakt vanwege de timer op uw oven.

Bijvoorbeeld;

Een ontdooitijd van 55 minuten moet in twee stappen worden ingevoerd.

stap 1: 30 minuten

stap 2: 25 minuten

I

Carissimi Clienti

Questo libro di ricette viene distribuito con diversi modelli di forni a microonde.

Se possedete il modello R-5L16, che ha un timer di 30 minuti, dovete cambiare il tempo di cottura di alcune ricette secondo i requisiti del suo timer.

Esempio:

Un tempo di scongelamento di 55 minuti richiederà due fasi di scongelamento:

fase 1: 30 minuti

fase 2: 25 minuti

E

Muy estimada cliente, muy estimado cliente:

Este recetario se adjunta con diversos modelos de hornos de microondas.

Si tiene el modelo R-5L16, que tiene un temporizador de 30 minutos, será necesario ajustar algunas recetas para adecuarlas al temporizador.

Ejemplo:

Un tiempo de descongelación de 55 minutos requerirá dos etapas de descongelación:

etapa 1: 30 minutos

etapa 2: 25 minutos

<input type="radio"/> D	Gilt nur für die BR-Deutschland
<input type="radio"/> F	Applicable uniquement pour la République Fédérale d'Allemagne.
<input type="radio"/> NL	Alleen van toepassing voor Duitsland.
<input type="radio"/> I	Applicabile soltanto al modello per la Repubblica Federale Tedesca.
<input type="radio"/> E	Aplicable sólo para la República Federal de Alemania.

Merkblatt für den Käufer

Sehr geehrte Damen und Herren,

das von Ihnen erworbene Mikrowellengerät arbeitet mit Hochfrequenz und kann unter Umständen Funkdienste stören, z.B. den Ton- und Fernsehgrundfunkempfang. Es ist nach den geltenden Technischen Vorschriften des Bundesamtes für Post und Telekommunikation (BAPT) funkentstört 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)

D INHALT

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	D-1
AUFSTELLANWEISUNGEN	D-3
ZUBEHÖR	D-3
BEZEICHNUNG DER BAUTEILE	D-4
BEDIENUNGSHINWEISE	D-5

REINIGUNG UND PFLEGE	D-6
FUNKTIONSPRÜFUNG	D-6
TECHNISCHE DATEN	D-6
ERHITZUNGS-GAR-UND AUFTAUTABELLA	D-7

F TABLE DES MATIERES

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE	F-1
INSTALLATION	F-3
ACCESSOIRES	F-3
LES ORGANES	F-4

CONSEILS DE CUISSON	F-5
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	F-6
AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR	F-6
FICHE TECHNIQUE	F-6
GUIDE DE CHAUFFAGE ET CUISSON	F-7

NL INHOUDSOPGAVE

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN	NL-1
INSTALLATIE	NL-3
TOEBEHOREN	NL-3
NAMEN VAN ONDERDELEN	NL-4

KOOKPROCEDURE	NL-5
ONDERHOUD EN REINIGEN	NL-6
IN GEVAL VAN STORINGEN	NL-6
SPECIFICATIES	NL-6
OPWARMINGS-EN KOOKTIJDEN GIDS ...	NL-7

I INDICE

ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA	I-1
INSTALLAZIONE	I-3
ACCESSORI	I-3
NOME DELLE PARTI	I-4

SUGGERIMENTI PER LA COTTURA	I-5
MANUTENZIONE E PULIZIA	I-6
DIAGNOSTICA	I-6
DATI TECNICI	I-6
GUIDA DEL TEMPO DI RISCALDAMENTO E COTTURA	I-7

E INDICE

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD	E-1
INSTALACION	E-3
ACCESORIOS	E-3
NOMBRE DE LAS PIEZAS	E-4

SUGERENCIAS PARA COCINAR	E-5
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	E-6
LOCALIZACION DE AVERIAS	E-6
ESPECIFICACIONES	E-6
GUIA DE TIEMPOS DE CALENTAMIENTO Y COCCIONE	E-7

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 enflammation.
2. Dans le cas où le four doit être installé à l'intérieur d'un placard de cuisine, vous devez utiliser le cadre EBR-2500 (SL) 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.
3. La prise secteur doit être facilement accessible de manière que le fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.
4. 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.
5. Nous conseillons d'alimenter ce four à partir d'un circuit électrique indépendant.
6. Ne placez pas le four dans un endroit où la température est élevée, par exemple auprès d'un four conventionnel.
7. Ne placez pas ce four dans un endroit où l'humidité est élevée ou encore, dans un endroit où l'humidité peut se condenser.
8. Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.
9. 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 enflammation.
10. N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Reportez-vous aux conseils qui sont donnés dans le livre de recette.
11. Surveillez le four lorsque vous utilisez des récipients en matière plastique à jeter, des récipients en papier ou tout autre récipient pouvant s'enflammer.
12. 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.
13. Ne placez pas des produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation.

14. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
15. 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.
16. 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.
17. Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.
18. Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four.
19. Vérifiez les réglages après mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement.
20. 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.
 - a) La porte: assurez-vous qu'elle ferme correctement, qu'elle ne présente pas de défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.
 - b) Les charnières et les loquets de sécurité: assurez-vous qu'ils ne sont ni endommagés ni desserrés.
 - c) Le joint de porte et la surface de contact: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
 - d) L'intérieur de la cavité et la porte: assurez-vous qu'ils ne sont pas cabossés.
 - e) Le cordon d'alimentation et sa prise: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
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 de la table ou du meuble sur lequel est posé le four.
5. Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées.
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 toute 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 et le blanc pour éviter qu'ils n'exploient. Retirez la coquille des œufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.
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 de 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 que contient le 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.

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. Débranchez le four avant de remplacer la lampe d'éclairage (25W/220-230V).

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.

PRECAUTION : N'UTILISEZ AUCUN PRODUIT DE NETTOYAGE, AUCUN ABRASIF, AUCUN TAMPON DE RECURAGE POUR NETTOYER L'INTERIEUR OU L'EXTERIEUR DU FOUR.

REMARQUES

1. Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consulter un technicien qualifié.
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.

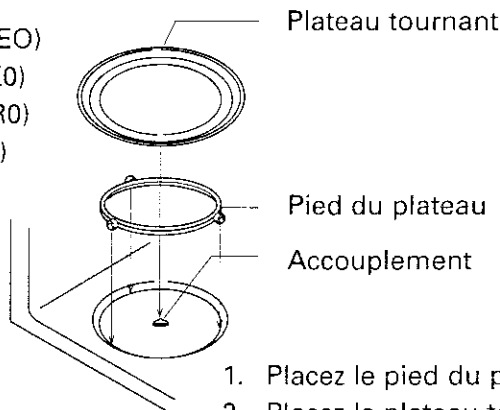
INSTALLATION

- 1) Retirez tous les matériaux d'emballage qui se trouvent à l'intérieur du four.
- 2) Attention: Avant de s'en servir, ôtez toute la couche protectrice de l'extérieur en acier inoxydable. Retirez les films de protection qui se trouvent à l'extérieur de la porte
- 3) Vérifiez soigneusement que le four ne présente aucun signe d'endommagement.
- 4) 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.
- 5) Vérifiez que la minuterie est en position "●".
- 6) 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 (FROLPA062WRK0)
- Livre de recette (TCADCA494WRR0)
- Mode d'emploi (TINS-A423WRR0)



1. Placez le pied du plateau sur l'accouplement.
2. Placez le plateau tournant sur le pied du plateau

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

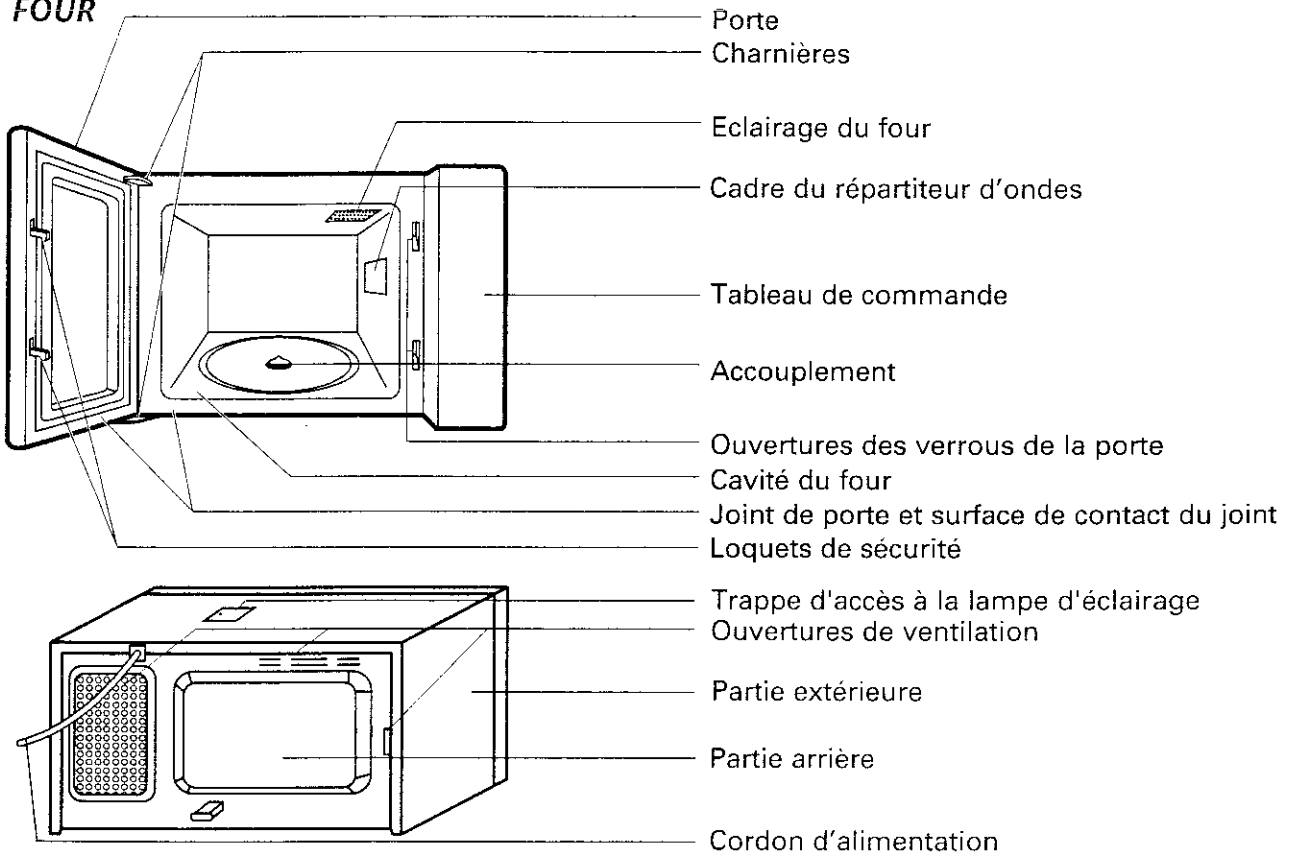
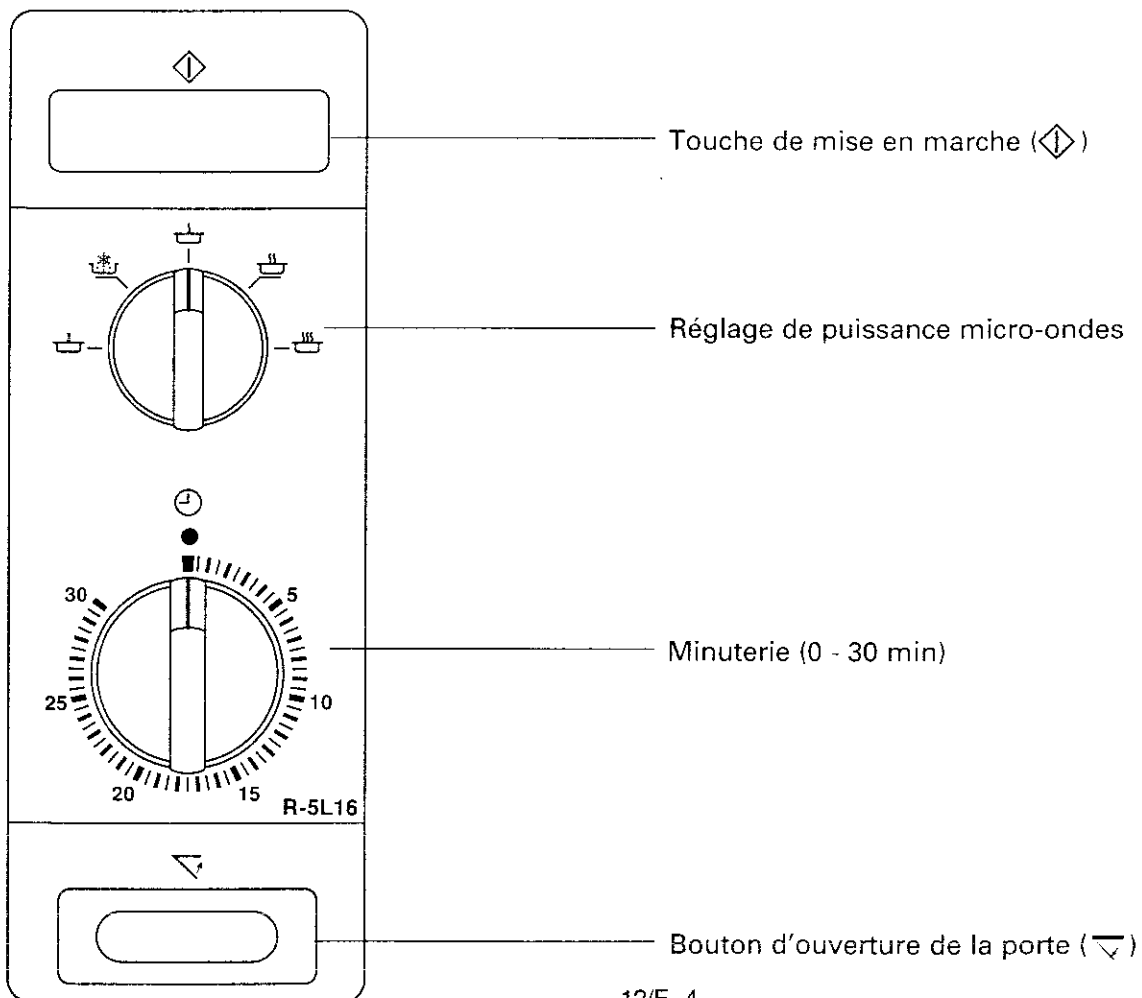


TABLEAU DE COMMANDE



CONSEILS DE CUISSON

Nous présentons ci-après le mode opératoire de base et nous vous renvoyons au livre de recettes pour tout ce qui concerne l'aspect proprement culinaire.

GÉNÉRALITÉS

- 1) Appuyez sur le bouton d'ouverture de la porte, ouvrez la porte et placez les aliments sur le plateau tournant.
- 2) Pour régler la minuterie sur une valeur inférieure à deux minutes, il faut la tourner au-delà du chiffre "2" et revenir en arrière sur la position souhaitée, faute de quoi elle ne fonctionne pas.
- 3) Appuyez sur la mise en marche (◊).
- 3) Pour interrompre la cuisson avant la fin du temps réglé sur la minuterie, il suffit de ramener la minuterie sur la position "●" ou d'ouvrir la porte du four. Il est possible d'ouvrir la porte du

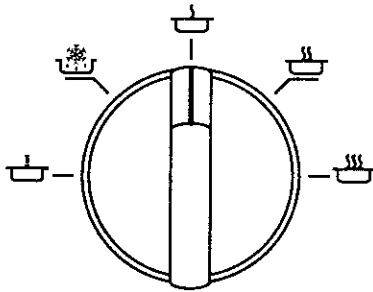
four à n'importe quel moment de la cuisson (la minuterie s'immobilise pour indiquer le temps de cuisson restant). Pour reprendre la cuisson, refermez la porte. Appuyez sur la mise en marche (◊). Pour changer le temps de cuisson en cours de cuisson, il vous suffit de placer la minuterie sur la nouvelle position souhaitée.

AVERTISSEMENT:

Une fois que le four est mis en marche, le bouton de mise en marche reste sur la position "Ouvverte" jusqu'à ce que vous ouvriez la porte. Veuillez donc ouvrir la porte du four afin de faire retourner le bouton de mise en marche sur la position "Fermée" chaque fois que vous finissez la cuisson.

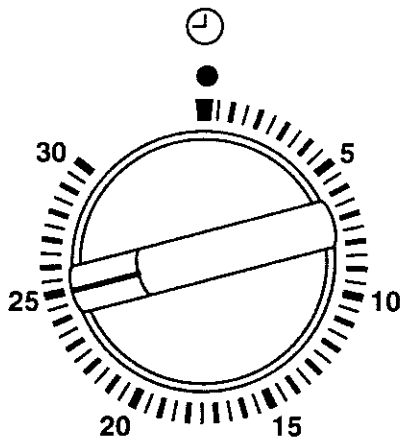
CUISSON PAR MICRO-ONDES

1.



Placez le réglage de puissance micro-ondes sur la position appropriée.

2.



Réglez la minuterie sur le temps de cuisson désiré.

APPELLATION



FORT

(HIGH)

REGIME DE PUISSANCE

100%

1000



MOYEN-FORT

(MEDIUM HIGH)

70%

700



MOYEN

(MEDIUM)

50%

500



MOYEN-FAIBLE

(MEDIUM LOW)

30%

300



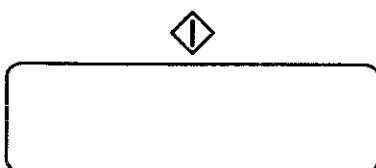
FAIBLE

(LOW)

10%

100

3.



Appuyez sur la mise en marche. La cuisson commence.

* Lorsque la cuisson est terminée, la minuterie revient sur la position "●" et la sonnette retentit. Le four s'arrête automatiquement et l'éclairage du four s'éteint.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

PRECAUTION : N'UTILISEZ AUCUN PRODUIT DE NETTOYAGE, AUCUN ABRASIF, AUCUN TAMPON DE RECURAGE POUR NETTOYER L'INTERIEUR OU L'EXTERIEUR DU FOUR.

Extérieur du four

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

Tableau de commande

Vous devez prendre quelques précautions lorsque vous nettoyez ce tableau. Utilisez un chiffon humecté d'eau et essuyez-le doucement. Evitez de le mouiller abondamment. N'utilisez aucun produit chimique ou abrasif.

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 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.

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. Placez une tasse contenant environ 150 ml d'eau dans le four et refermez la porte.

Placez le réglage de puissance micro-ondes sur  (FORT) et réglez la minuterie sur une minute. Appuyez sur la mise en marche ().

L'éclairage du four s'allume-t-il?

OUI _____ NON _____

Le plateau tournant tourne-t-il?

OUI _____ NON _____

REMARQUE:

Le plateau tourne dans un sens ou dans l'autre.

La ventilation est-elle normale?

OUI _____ NON _____

(Pour vous en assurer, posez la main sur les ouvertures de ventilation. Vous devez sentir un courant d'air.)

L'eau se trouvant dans la tasse est-elle alors chaude?

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, 50Hz, monophasé

Fusible ou disjoncteur de protection:

minimum 16A

Consommation électrique:

Micro-ondes: 1,75kW

Puissance de sortie:

Micro-ondes: 1000W (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

Minuterie:

0 à 30 minutes

Uniformité de la cuisson:

ø 325 mm

Poids:

Environ 17 kg

Eclairage du four:

25 W/220-230 V

GUIDE DE TEMPS DE CHAUFFAGE ET DE CUISSON

1. Chaque aliment est censé être conservé à une température de réfrigération, environ 4°C, sauf indication contraire (dans la section commentaires).
2. Chaque item doit être couvert, sauf indication contraire.
3. Chaque aliment doit être cuit sur un plat ou un récipient non métallique et résistant à la chaleur.
4. Dans le cas de la cuisson ou de réchauffage des aliments mentionnées ci-dessous, veuillez utiliser la puissance maximale (100%).
5. Après la cuisson, laissez les aliments reposer pendant environ 1-2 minutes.

Quantité	Aliments	Temps de chauffage approximatif	Commentaires
Pour le petit déjeuner			
150g	Toast et Bacon	env. 40 sec.	Ne pas couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuisson.
150g	Toast et Saucisse	env. 45-50 sec.	Ne pas couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuisson.
150g	Crêpes et Bacon	env. 50 sec.	Ne pas couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuisson.
150g	Crêpes et Saucisse	env. 45-50 sec.	Ne pas couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuisson.
140g	Oeufs brouillées et Bacon	env. 50 sec.	Ne pas couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuisson.
140g	Oeufs brouillées et Saucisse	env. 1 min. 10 sec.	Ne pas couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuisson.
4 tranches	Bacon	env. 40 sec.	Ne pas couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuisson.
4 tranches	Saucisse	env. 1 min. 20 sec.	Ne pas couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuisson.
Sandwiches			
115g	Bacon et Tomate	env. 50 sec.	Ne pas couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuisson.
130g	Viande rôtie	env. 1 min. 20 sec.	Ne pas couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuisson.
130g	Hamburger	env. 1 min. 20 sec.	Ne pas couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuisson.
130g	Hamburger au fromage	env. 1 min. 20 sec.	Ne pas couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuisson.
130g	Boeuf de conserve	env. 1 min.	Ne pas couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuisson.
85g	Saucisse de Francfort	env. 40 sec.	Ne pas couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuisson.
140g	Saucisson de Francfort	env. 1 min.	Ne pas couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuisson.
100g	Fromage grillé	env. 40 sec.	Ne pas couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuisson.
100g	Sandwich au fromage	env. 40 sec.	Ne pas couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuisson.
115g	Jambon et Fromage	env. 50 sec.	Ne pas couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuisson.
140g	Saucisse italienne	env. 1 min.	Ne pas couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuisson.
130g	Pastrami	env. 50 sec.	Ne pas couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuisson.
100g	Rôti de boeuf	env. 50 sec.	Ne pas couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuisson.
140g	Hamburger au poivre du Chili	env. 1 min. 30 sec.	Couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuisson.
140g	Hot dog au poivre du Chili	env. 40 Sec.	Couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuisson.

Quantité	Aliments	Temps de chauffage approximatif	Commentaires
Cocottes			
200g	Haricots cuits	env. 2 min.	Couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuison.
200g	Boeuf bourguignon	env. 2 min.	Couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuison.
200g	Boeuf goulasch	env. 2 min.	Couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuison.
200g	Ragoût de boeuf	env. 2 min.	Couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuison.
200g	Tranches de boeuf au jus	env. 1 min. 50 sec.	Couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuison.
200g	Fricassée de poulet	env. 2 min.	Couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuison.
200g	Poulet à la King	env. 2 min.	Couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuison.
200g	Lasagnes	env. 2 min. 10 sec.	Couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuison.
200g	Pain de viande	env. 2 min.	Couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuison.
200g	Macaroni (sauce au boeuf)	env. 2 min.	Couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuison.
200g	Macaroni (sauce au fromage)	env. 2 min.	Couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuison.
200g	Ravioli	env. 2 min.	Couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuison.
200g	Crevette au créole	env. 2 min.	Couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuison.
200g	Crevette à la Newburg	env. 2 min.	Couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuison.
225g	Côte découverte de boeuf	env. 2 min.	Couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuison.
200g	Spaghetti	env. 1 min. 50 sec.	Couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuison.
200g	Ragoût, Poulet	env. 2 min.	Couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuison.
200g	Cocotte au thon	env. 2 min.	Couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuison.
215g	Tranches de dinde	env. 1 min. 50 sec.	Couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuison.
Légumes			
115g	Asperges	env. 1 min. 20 sec.	Couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuison.
115g	Haricots, légumes verts	env. 1 min.	Couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuison.
115g	Broccolli	env. 1 min.	Couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuison.
115g	Tranches de carotte	env. 50 sec.	Couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuison.
115g	Chou-fleur	env. 1 min.	Couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuison.
115g	Graines de maïs décortiquées	env. 50 sec.	Couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuison.
115g	Champignons	env. 1 min. 10 sec.	Couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuison.
115g	Pois	env. 1 min.	Couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuison.
115g	Pommes de terre au gratin	env. 1 min.	Couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuison.
200g	Pommes de terre précuites	env. 1 min. 20 sec.	Ne pas couvrir, cuire de la température de réfrigération, de précuison.
Cuisson primaire			
2 tranches	Bacon (à 30g)	env. 1 min. 10 sec. - 1 min. 20 sec.	Cuire en enveloppant avec une serviette en papier.
1 épi	Maïs en épi (ca. 130g)	env. 2 min.	Enduire de beurre et couvrir.
140g	Oeufs brouillés	env. 1 min. 20 sec.	Remuer 3 fois.
170g	Petite pomme de terre	env. 2 min. 15 sec.	Laver, chauffer à couvert et retourner à mi-cuisson.
Décongélation			
Retournez les aliments après décongélation. Utiliser la puissance micro-ondes la plus basse (10%) pour décongeler.			
225g	Darne de flétan	env. 13 min.	450g Cotelette de porc env. 14-16 min.
225g	Côtelette d'agneau	env. 9-10 min.	225g Darne de saumon env. 7-9 min.
450g	Côtelette d'agneau	env. 14-16 min.	225g Crevette env. 7-9 min.
225g	Côtelette de porc	env. 9-10 min.	

SHARP

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.

Sonninstrasse 3, 20097 Hamburg 1

Germany

TINS-A423WRR1-H41

Gedruckt in Grossbritannien
Imprimé au Royaume-Uni
Gedruckt in Groot-Brittannie
Stampato in Gran Bretagna
Impreso en el Reino Unido