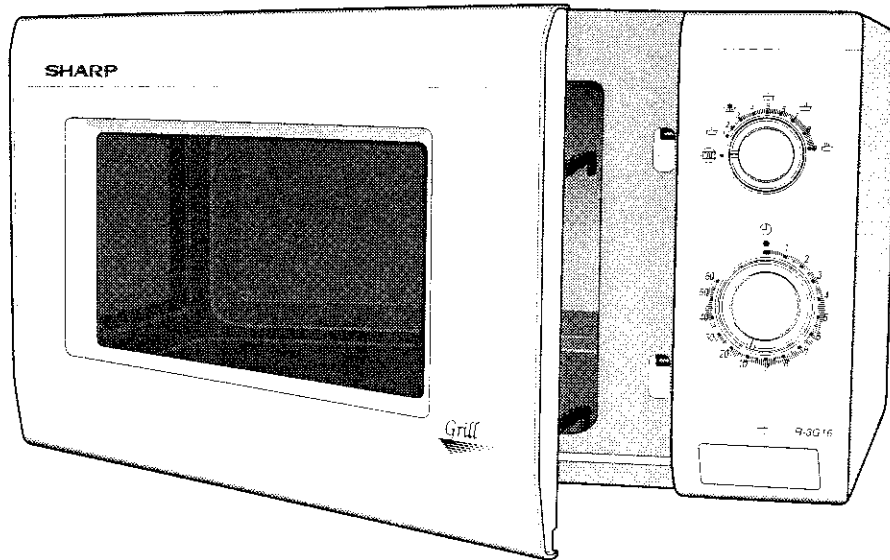


# SHARP

MIKROWELLENGERÄT MIT GRILL  
 FOUR A MICRO-ONDES AVEC GRIL / MAGNETRONOVEN MET GRILL  
 FORNO A MICROONDE CON GRIGLIA / HORNO DE MICROONDAS CON PARRILLA



## R-3G16(B)/(W)

<b>D</b>	<b>BEDIENUNGS ANLEITUNG</b> Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten. MIKROWELLENGERÄT FÜR DEN HAUSGEBRAUCH	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. FOUR A MICRO-ONDES POUR L'USAGE DOMESTIQUE	Page <b>13/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. MAGNETRONOVEN VOOR HUISELIJK GEBRUIK	Bladzijde <b>25/NL-1</b>
<b>I</b>	<b>MANUALE D'ISTRUZIONI</b> Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno. FORNO A MICROONDE PER USO DOMESTICO	Pagina <b>37/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. HORNO MICROONDAS PARA EL HOGAR	Página <b>49/E-1</b>

**750W(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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Dieses Gerät stimmt mit den Bedingungen der EN 55014, 02. 1987 überein.
- Cet appareil répond aux spécifications de la EN 55014, 02. 1987.
- Dit apparaat voldoet aan de vereiste EN 55014, 02. 1987.
- Questo apparecchio è stato prodotto in conformità alla EN 55014, 02. 1987.
- 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	FPWBFA286WRE0	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
BEDIENUNGSHINWEISE .....	D-5
REINIGUNG UND PFLEGE .....	D-6
FUNKTIONSPRÜFUNG .....	D-7
GRILLBETRIEB .....	D-8

## **F** TABLE DES MATIÈRES

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-7
UTILISATION DU GRIL .....	F-8

## **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-7
GRILLFUNKTIE .....	NL-8

## **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-7
MODO DELLA GRIGLIA .....	I-8

## **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-7
MODALIDAD A LA PARRILLA .....	E-8

- D Gilt nur für die BR-Deutschland
- F Applicable uniquement pour la République Fédérale d'Allemagne.
- NL Alleen van toepassing voor Duitsland.

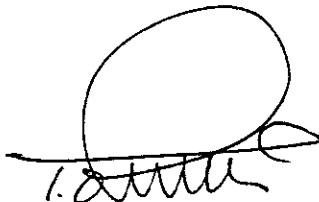
- I Applicabile soltanto al modello per la Repubblica Federale Tedesca.
- E Aplicable sólo para la República Federal de Alemania.

## **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 Fernsehempfänger. 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.



Mr T Omori, Division General Manager for Microwave Oven.

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

**Allgemeingenehmigung nach dem Gesetz über  
den Betrieb von Hochfrequenzgeräten: vom  
11. Dezember 1991.**

**§1**

Aufgrund des §3 des Gesetzes über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten (HFrG) vom 9. August 1949 (WiGBl S. 235), geändert durch Artikel 135 des Einführungsgesetzes zum Gesetz über Ordnungswidrigkeit (EGOWiG) vom 24. Mai 1968 (BGBl. I S. 503, 538) und durch Artikel 4 Abs. 10 des Gesetzes zur Neustrukturierung des Post- und Fernmeldewesens und der Deutschen Bundespost (Post-StruktG) vom 08. Juni 1989 (BGBl. I S. 1026, 1049), wird für den Betrieb von Mikrowellenherden, deren Arbeitsfrequenz auf einer ISM-Frequenz liegt, eine Allgemeingenehmigung erteilt.

**§2**

Zur Vermeidung von Funkstörungen müssen die Mikrowellenherde den Technischen Vorschriften des Bundesamtes für Post und Telekommunikation für die Funkentstörung von Mikrowellenherden" (212 TV 1) entsprechen, vom Bundesamt für Zulassungen in der Telekommunikation (BZT) zugelassen und zum Nachweis der Zulassung beziehungsweise der Einhaltung der genannten Technischen Vorschriften mit einer BZT-Zulassungsnummer gekennzeichnet sein.

Zur Information der Betreiber ist den Mikrowellenherden ein Doppel der Zulassungsurkunde oder ein Merkblatt gemäß Anhang beizufügen.

**§3**

Die Allgemeingenehmigung gilt unter folgender Bedingung und Auflage:

1. Bedingung: Die Mikrowellenherde müssen den Bestimmungen des §2 entsprechen.
2. Auflage: Liegen Anhaltspunkte dafür vor, daß Mikrowellenherde, die den Bedingungen des §2 entsprechen, Funkstörungen verursachen, so ist den Beauftragten des Bundesamtes für Post und Telekommunikation in den verkehrsüblichen Zeiten der Zutritt zu den Grundstücken, Räumen oder Fahrzeugen, auf oder in denen diese Mikrowellenherde betrieben werden, zu gestatten.

**§4**

Verursachen Mikrowellenherde, die den Bedingungen des §2 entsprechen, in besonderen Fällen Funkstörungen, so behält sich das Bundesamt für Post und Telekommunikation vor, unter Beteiligung der Betroffenen Maßnahmen zur Beseitigung der Funkstörungen an dem verursachenden Mikrowellenherd oder an der gestörten Empfangsanlage oder an beiden anzuordnen.

Bei Funkstörungen werden Messungen am Aufstellungsort unter Betriebsbedingungen durchgeführt. Diese Messungen stimmen nicht immer mit den Meßbedingungen für die Typprüfung serienmäßig hergestellter Mikrowellenherde überein.

**§5**

1. Der Bundesminister für Post und Telekommunikation kann die Bedingungen und Auflagen der Allgemeingenehmigung jederzeit ergänzen oder ändern. Er kann die Allgemeingenehmigung allgemein widerrufen.
2. Das Bundesamt für Post und Telekommunikation ist berechtigt, Mikrowellenherde daraufhin zu prüfen, ob die § 3 genannte Bedingung eingehalten wird. Bei einem Verstoß gegen die im §3 genannte Bedingung und Auflage kann das Bundesamt für Post und Telekommunikation anordnen, den Mikrowellenherd außer Betrieb zu setzen. Darüber hinaus kann das Bundesamt für Post und Telekommunikation die Allgemeingenehmigung im Einzelfall widerrufen, wenn der Mikrowellenherd Funkstörungen verursacht.

**§6**

Nach Widerruf der Genehmigung gemäß § 5 ist ein weiterer Betrieb der betroffenen Mikrowellenherde nach §8 des Gesetzes über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten vom 9. August 1949 eine ordnungswidrige Handlung im Sinne des Gesetzes über Ordnungswidrigkeiten vom 24. Mai 1968 in der Fassung vom 19. Februar 1987 (BGBl. I S. 602). Das gleiche gilt für den Betrieb ohne Erfüllung der Bedingung des §3 Die Ordnungswidrigkeit kann mit einer Geldbuße geahndet werden. Mikrowellenherde, auf die sich eine Ordnungswidrigkeit bezieht, können eingezogen werden.

**§7**

Die Bestimmungen des § 2 finden keine Anwendung auf Mikrowellenherde, die den Bestimmungen der Allgemeingenehmigung gemäß AmtsblVfg Nr. 745/1988 entsprechen, die bis zum Inkrafttreten dieser Allgemeingenehmigung in Betrieb genommen worden sind und darüber hinaus noch bis zum 30. Juni 1992 in Betrieb genommen werden, solange sie keine Funkdienste stören.

**§8**

Diese Allgemeingenehmigung gilt vom 11. Dezember 1991 an und ersetzt die im Amtsblatt des Bundesministers für das Post- und Fernmeldewesen am 25. August 1988 unter AmtsblVfg Nr 745/1988, S. 1599, veröffentlichte Allgemeingenehmigung.

Hinweise: Die mit Anlage 1 zur AmtsblVfg 243/1991 veröffentlichte Allgemeingenehmigung für Geräte der Grenzwertklasse B gilt weiter.

Mikrowellenherde, die den Anforderungen der Allgemeingenehmigung nach Anlage 1 zur AmtsblVfg 243/1991 entsprechen, sind entweder mit dem Funkschutzzeichen des Verbandes Deutscher Elektrotechniker oder mit einer Bescheinigung des Herstellers oder Importeurs zu versehen.

Die BZT-Zulassungsnummer erteilt das **Bundesamt für Zulassungsnummer in der Telekommunikation,**  
Postfach 100443, D-66004 Saarbrücken

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

## WARNUNG

### Zur Vermeidung von Feuer

1. Mikrowellengeräte sollten während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Zu hohe Leistungsstufen oder zu lange Garzeiten können das Gargut überhitzen und Feuer verursachen.
2. Dieses Gerät ist nicht für den Einbau in einer Wand oder einen Einbauschränk vorgesehen.
3. Die Steckdose muß ständig zugänglich sein, so daß der Netzstecker im Notfall einfach abgezogen werden kann.
4. Die Netzspannung muß 220-230 V Wechselstrom, 50 Hz betragen und sollte mit einer Sicherung von mindestens 10 A oder einem Sicherungsautomaten von mindestens 10 A ausgestattet sein.
5. Es wird empfohlen das Gerät an einen separaten Stromkreis anzuschließen.
6. Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen Wärme erzeugt wird, z.B. in der Nähe eines konventionellen Herdes.
7. Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen eine hohe Luftfeuchtigkeit vorhanden ist oder sich Kondenswasser bilden kann.
8. Das Gerät nicht im Freien lagern oder aufstellen.
9. **NIEMALS DIE TÜR ÖFFNEN**, wenn im Gerät erwärmte Lebensmittel zu rauchen beginnen. Das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und warten, bis die Lebensmittel nicht mehr rauchen. Öffnen der Tür während der Rauchentwicklung kann Feuer verursachen.
10. Nur für Mikrowellengeräte vorgesehene Behälter und Geschirr verwenden. Siehe die entsprechenden Hinweise im mitgelieferten Kochbuch.
11. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn Kunststoff-, Papier- oder andere brennbare Lebensmittelbehälter verwendet werden.
12. Den Spritzschutz, den Garraum, den Drehteller und den Drehteller-Träger nach der Verwendung des Gerätes reinigen. Diese Bauteile sollten trocken und fettfrei sein. Zurückbleibende Fettspritzer können überhitzen, zu rauchen beginnen oder sich entzünden.
13. Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes oder der Lüftungsöffnungen lagern.
14. Niemals die Lüftungsöffnungen blockieren.
15. Alle Metallverschlüsse, Drähte usw. von Lebensmitteln und Verpackungen entfernen. Funkenbildung auf Metalloberflächen kann zu Feuer führen.
16. Das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl oder Fett verwenden. Temperaturen können nicht kontrolliert werden und das Fett kann sich entzünden.

17. Zum Herstellen von Popcorn sollte nur für Mikrowellengeräte vorgesehenes Popcorn-Geschirr verwendet werden.
18. Keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Gerät lagern.
19. Die Einstellungen nach dem Starten des Gerätes überprüfen, um sicherzustellen, daß das Gerät wie gewünscht arbeitet.
20. Diese Bedienungsanleitung und das Kochbuch zusammen verwenden.

### Zur Vermeidung von Verletzungen

1. Das Gerät nicht betreiben, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen aufweist. Überprüfen Sie vor dem Betrieb die folgenden Punkte:
  - (a) Die Tür muß einwandfrei schließen und darf nicht schlecht ausgerichtet oder verzogen sein.
  - (b) Die Scharniere und Türsicherungsverriegelungen dürfen nicht gebrochen oder lose sein.
  - (c) Die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen dürfen nicht beschädigt sein.
  - (d) Die Garraumwände und die Tür dürfen keine Dellen oder andere Beschädigungen aufweisen.
  - (e) Das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht beschädigt sein.
2. Niemals versuchen, das Gerät selbst einzustellen oder zu reparieren. Das Gerät muß vom SHARP-Kundendienst eingestellt bzw. repariert werden.
3. Das Gerät nicht bei geöffneter Tür oder mit auf irgendeine Weise veränderter Türsicherungsverriegelung betreiben.
4. Niemals das Gerät betreiben, wenn sich Gegenstände zwischen den Türdichtungen und den abdichtenden Oberflächen befinden.
5. Vermeiden Sie die Ansammlung von Fett oder Verschmutzungen auf der Türdichtung und den Dichtungsoberflächen. Bitte folgen Sie den Hinweisen im Kapitel "Reinigung und Pflege" auf Seite D-6.
6. Personen mit HERZSCHRITTMACHERN sollten ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers nach Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Mikrowellengeräten befragen.

### ***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. 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 doit être remplacée, adressez-vous au revendeur ou à un technicien d'entretien agréé par SHARP.
7. Si le cordon d'alimentation (QACCVA063WRE1), de cet appareil est endommagé, faites-le remplacer par un agent 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. Prenez des précautions lorsque vous employez les micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients à large ouverture de manière 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 toute ébullition soudaine et tout risque:
  - 1) Remuez le liquide avant de le chauffer ou de le réchauffer.
  - 2) Placez une tige de verre ou un objet similaire dans le récipient contenant le liquide.
  - 3) Conservez le liquide quelque temps dans le four à la fin de la période de chauffage de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.
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 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. Pour éviter toute brûlure, contrôlez la température des aliments et remuez-les avant de les servir, en particulier lorsqu'ils sont destinés à des bébés, des enfants ou des personnes âgées. La température du récipient est trompeuse et ne reflète pas celle des aliments que vous devez vérifier.
6. Etant donné que la température de la porte du four peut atteindre une valeur élevée pendant la cuisson d'un aliment, posez le four sur une surface telle que la partie inférieure du four se trouve au moins à 85 cm du sol. Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four de façon qu'ils ne se brûlent pas.
7. Etant donné que la température de la porte du four, de sa carrosserie extérieure, de son panneau arrière, de sa cavité, de ses ouïes de ventilation, de ses accessoires et des plats peut être très élevée pendant le fonctionnement du gril, ne touchez pas ces pièces. Attendez qu'elles soient refroidies avant de les nettoyer.

### ***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.

## 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. N'utilisez aucun récipient en matière plastique si le four est encore chaud en raison de l'utilisation du gril, car ils peuvent fondre. Vous ne devez pas utiliser un récipient en matière plastique si vous employez le gril, à moins que le fabricant du récipient n'ait précisé que ce récipient convient pour cet usage.
7. 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, consultez 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

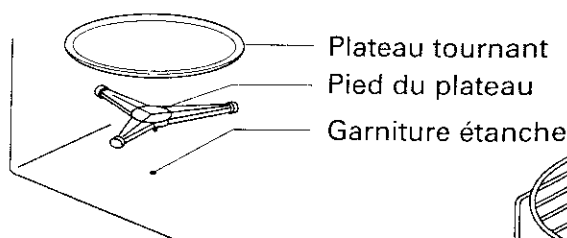
plate et suffisamment solide pour supporter le poids du four et également celui des aliments les plus lourds que vous avez l'intention d'y cuire.

- 4) Vérifiez que la minuterie est en position "●".
- 5) Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise murale standard (avec prise de terre).

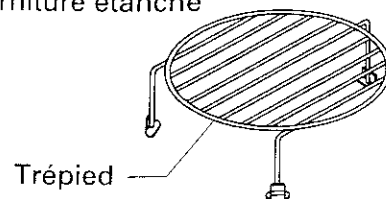
## ACCESSOIRES

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

- Plateau tournant
- Pied du plateau
- Trépied
- Livre de recettes
- Mode d'emploi



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



Cet trépied doit être utilisé lors de la cuisson au gril.

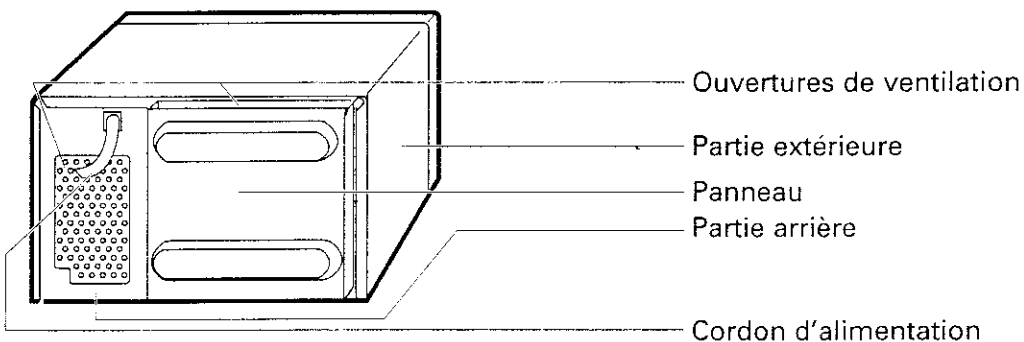
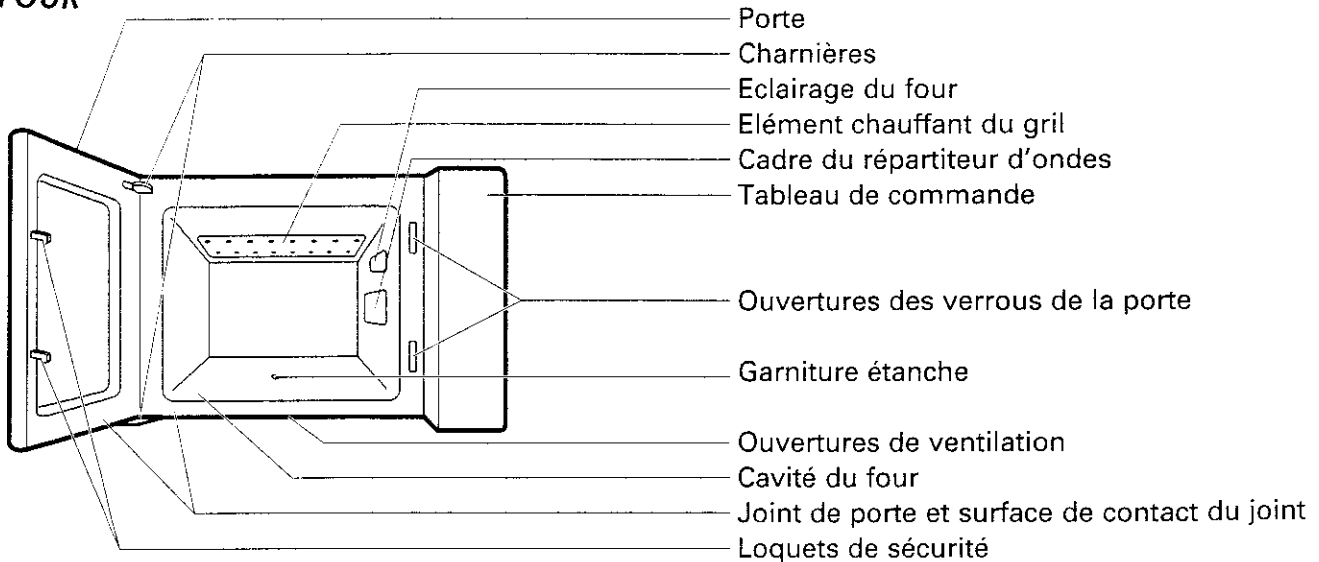
### REMARQUES:

En cas de commande d'accessoires, veuillez toujours à indiquer le nom de la pièce ainsi que le type de modèle au technicien agréé SHARP auquel vous passez commande. Les adresses figurent à la dernière page du mode d'emploi. Le type de modèle est indiqué sur la couverture du mode d'emploi.

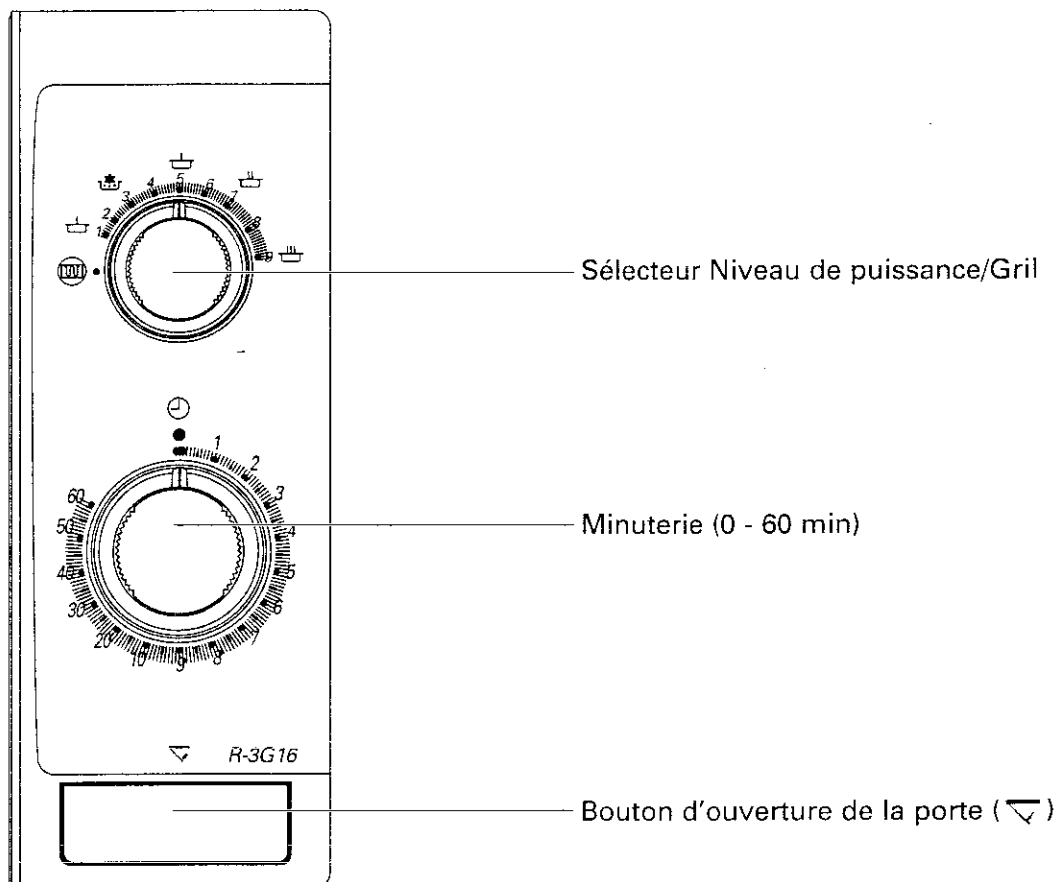


# LES ORGANES

## 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 la plateau tournant.
- 2) Pour régler la minuterie sur une valeur inférieure à une minute, il faut la tourner au-delà du chiffre "1" et revenir en arrière sur la position souhaitée, faute de quoi elle ne fonctionne pas.
- 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. Pour changer le temps de cuisson en cours de cuisson, il vous suffit de placer la minuterie sur la nouvelle position souhaitée.

### AVERTISSEMENT:

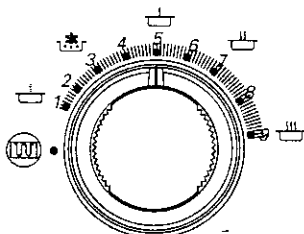
Après la cuisson, n'oubliez pas de remettre la minuterie sur la position "●". Sinon, le four se mettra en marche par la simple fermeture de la porte.

### REMARQUE:

Lors de la première utilisation, l'élément chauffant du gril produit un peu de fumée et une odeur. Nous vous conseillons de faire fonctionner le gril pendant une dizaine de minutes, sans aliments dans le four, avant de l'utiliser normalement.

## CUISSON PAR MICRO-ONDES

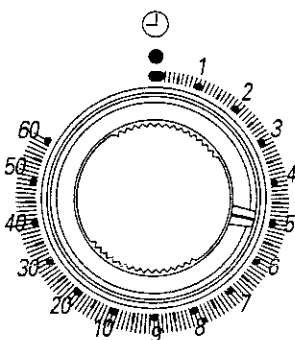
1.



Placez le sélecteur Niveau de puissance/Gril sur la position qui convient.

APPELLATION		REGIME DE PUISSANCE	WATTS
FORT	(HIGH)	100%	750
MOYEN-FORT	(MEDIUM HIGH)	70%	525
MOYEN	(MEDIUM)	50%	375
MOYEN-FAIBLE	(MEDIUM LOW)	30%	225
FAIBLE	(LOW)	10%	75

2.

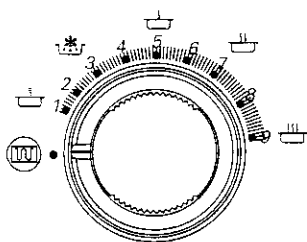



Réglez la minuterie sur le temps de cuisson désiré.  
La cuisson commence.

\* 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.

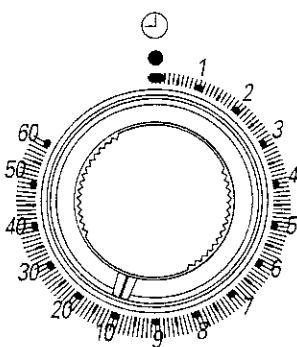
## CUISSON AU GRIL

1.



Placez le sélecteur Niveau de puissance/Gril sur la position  (GRILL).

2.



Réglez la minuterie sur le temps de cuisson désiré.  
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**

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.

### **PRÉCAUTIONS:**

Pendant le nettoyage, veillez à ne pas déplacer le bouton de la minuterie qui doit demeurer sur la position "●". Sinon, le four se mettra en marche aussitôt que vous aurez fermé la porte.

### **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**

Pour enlever toutes les impuretés, nettoyez fréquemment la porte des deux côtés, le joint de la porte ainsi que la surface des joints à l'aide d'un chiffon humide.

### **Trépied**

Vous laverez le trépied au moyen d'une solution diluée de détergent puis vous le sécherez soigneusement.

Le trépied peut être lavé dans un lave-vaisselle.


# 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 sélecteur Niveau de puissance/Gril sur la position  (HIGH) et réglez la minuterie pour une minute de cuisson.

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 \_\_\_\_\_

## 3. Placez le sélecteur Niveau de puissance/Gril sur la position " ".

Réglez la minuterie sur 3 minutes.

Après 3 minutes, l'élément chauffant du gril est-il rouge?

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 service d'entretien agréé par SHARP et précisez la ce que vous avez constaté.

# UTILISATION DU GRIL

## Renseignements et recettes

Les pages qui suivent vous donnent des renseignements et des conseils importants ainsi que diverses recettes pour utiliser le gril de ce four à micro-ondes, lequel peut associer les avantages de la cuisson rapide au plaisir que procurent des viandes rôties.

Veillez vous reporter par ailleurs aux méthodes et conseils généraux qui figurent dans le livre de recette.

Nous supposons que les aliments à cuire sont soit à la température du réfrigérateur (environ 5°C), soit à la température de la pièce (environ 20°C).

La cuisson terminée, laissez reposer les viandes rôties pendant environ 10 minutes. Durant cette période la cuisson se poursuit et les sucs atteignent peu à peu l'extérieur de la viande de sorte qu'ils la rendent plus juteuse et ne sont pas perdus au moment où vous la tranchez.

Pour griller un aliment, utilisez le trépied de manière à obtenir un rôtissage rapide et uniforme, mais si la pièce est trop grosse, placez-la sur la plateau tournant.

### Plats convenant

Utilisez des plats résistant à chaleur (porcelaine, céramique, verre ou métal) du type de ceux que vous employez dans un four conventionnel.

Si vous décidez d'employer tout à la fois les micro-ondes et le gril, servez-vous de plats prévus pour les fours à micro-ondes et résistant à la chaleur (reportez-vous au livre de recette). La céramique et le verre pyrex, par exemple, conviennent parfaitement.

### Abréviations utilisées et symboles:

CC = cuillerée à café	ml = millilitre
CS = cuillerée à soupe	cm = centimètre
kg = kilogramme	mn = minute
g = gramme	MG = matière grasse
l = litre	



FORT (100% de la puissance = 750 watts)



MOYEN-FORT (70% de la puissance = 525 watts)



MOYEN (50% de la puissance = 375 watts)



MOYEN-FAIBLE (30% de la puissance = 225 watts - NIVEAU DE DECONGELATION)



FAIBLE (10% de la puissance = 75 watts)



Cuisson au gril

Les recettes de ce livre de cuisine ont été élaborées avec un four alimenté en 225 V.

Tableau: Cuisson des viandes et des volailles

Viande et volaille	Quant. (g)	Mode	Niveau de puissance	Temps de cuisson (mn)	Conseils de repos	Temps de repos (mn)
Rôtis (p. ex. porc, veau, agneau)	500			7-9	Assaisonner selon le goût, mettre dans un plat à quiche et poser sur le plateau tournant. Retourner après (*).	10
				3-5(*)		
	1000			6-8		
				2-4		
				16-18		
				5-7(*)		
	1500			10-12		
				3-4		
				25-28		
				7-9(*)		
Rosbif à point	1000			10-12	Assaisonner selon le goût, mettre dans un plat à quiche, côté gras dessous, poser sur le plateau tournant, retourner après (*).	10
				7-8(*)		
				7-9		
	1500			4-5		
				11-13		
				8-10(*)		
				11-13		
Poulet	1200			12-14	Assaisonner selon le goût, mettre dans un plat à quiche, ailes dessous, poser sur le plateau tournant, retourner après (*).	3
				7-8(*)		
				12-14		
				4-5		
Cuisses de poulet	200			3-4	Assaisonner selon le goût, poser sur le trépied, peau dessous, retourner après (*).	3
				5-7(*)		
				4-7		

Tableau: Grillade et gratinage des viandes, soufflés et croûtes au fromage

Mets	Quant. (g)	Mode	Temps de cuisson (mn)		Temps de repos (mn)
Biftecks, 2 à point	400		11-13(*)	Poser sur le trépied, retourner après (*), assaisonner après la cuisson	2
			9-11		
Côtelettes d'agneau, 2 à point	300		13-14(*)	Poser sur le trépied, retourner après (*), assaisonner après la cuisson	2
			11-12		
Gratiner soufflés et gratins etc.			3-4	Poser le plat à gratin sur le trépied.	10
Croûtes au fromage			4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> -5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	Faire griller les tranches de pain de mie, les beurrer, les garnir d'une tranche de jambon cuit, d'une tranche d'ananas et d'une tranche de fromage à fondre, les griller sur le trépied	1

Autriche

**Poulet farci rôti***Gefülltes Brathendl* 2 portions

Temps de


cuisson total: env. 36-43 minutes

Vaisselle: Moule à quiche  
Ficelle**Ingrédients**

- 1 poulet (1000 g)
- Sel
- Romarin haché
- Marjolaine hachée
- 1 petit pain rassis (40 g)
- Sel
- 1 bouquet de persil haché menu (10 g)
- Noix muscade
- 2 CS de beurre ou de margarine (20 g)
- 1 jaune d'œuf
- 3 CS de beurre ou de margarine (30 g)
- 1 CS de paprika doux
- Sel
- 1 CC de beurre ou de margarine pour graisser le terrine


**Préparation**

1. Laver le poulet, le sécher, épicer l'intérieur avec le sel, le romarin et la marjolaine.
2. Faire tremper le petit pain environ 10 minutes dans l'eau froide puis en extraire l'eau. Le mélanger avec le sel, le persil, la noix muscade, le beurre et le jaune d'œuf et en farcir le poulet.  
Fermer le poulet avec de la ficelle.
3. Faire chauffer le beurre.

env. 1 mn	
-----------	---


Mélanger le paprika et le sel avec le beurre et en badigeonner le poulet.

4. Cuire le poulet à découvert dans un plat à quiche graissé.

13-15 mn	
----------	---

5-7 mn	
--------	---

Retourner

13-15 mn	
----------	---

4-5 mn	
--------	---

Après la cuisson, laisser le poulet reposer env. 3 minutes dans le four.

Suisse

**Filet de poisson à la sauce au fromage***Fischfilet mit Käsesauce*

Temps de

cuisson total: env. 23-27 minutes

Vaisselle: 1 terrine à couvercle  
(1 litre)  
Plat à soufflé, rond et plat  
(diamètre 22 à 24 cm)**Ingrédients**


- 4 filets de poisson (env. 800 g)  
(p. ex. "Egli", flet ou cabillaud)
- 2 CS de jus de citron
- Sel
- 1 CS de beurre ou de margarine
- 1 oignon (50 g) haché menu
- 2 CS de farine (20 g)
- 100 ml de vin blanc
- 1 CC d'huile végétale pour huiler le plat
- 100 g d'emmental râpé
- 2 CS de persil haché

**Préparation**

1. Laver les filets, les sécher et les arroser de jus de citron. Les laisser reposer environ 15 minutes, les sécher à nouveau et les saler.
2. Répartir le beurre au fond de la terrine, y ajouter l'oignon, couvrir et cuire à l'étuvée.

1-2 mn	
--------	---

3. Saupoudrer l'oignon de farine et mélanger. Ajouter le vin blanc et mélanger.
4. Graisser le plat à gratin et y disposer les filets. Verser la sauce sur les filets, et recouvrir de fromage râpé. Poser sur le trépied.

18-20 mn	
----------	---

4-5 mn	
--------	---

Après la cuisson, laisser reposer les filets 2 minutes environ avant de servir.  
Avant de servir, garnir les filets de persil haché.

Allemagne

### Brochettes de viande panachées

Bunte Fleischspieße

Temps de

cuisson total : 19-22<sup>1</sup>/<sub>2</sub> minutes

Vaisselle : Grille

Trois brochettes en bois



(environ 20 à 25 cm de longueur)

#### Ingrédients



- 300 g d'escalope de porc
- 75 g de lard maigre
- 1-2 oignons (75 g) coupés en quatre
- 3 tomates (200 g) coupées en quatre
- 1/2 poivron vert (75 g) coupé en huit
- 3 CS d'huile
- 4 CC de paprika doux
- Sel
- 1 CC de piment de Cayenne
- 1 CC de sauce Worcester

#### Préparation

1. Couper la viande et le lard en dés de 2 à 3 cm.
2. Embrocher morceaux de viande et légumes en les alternant.
3. Mélanger l'huile et les épices et en badigeonner les brochettes. Placer les brochettes sur le trépied et faire griller.

7-8 mn	
3-3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> mn	

4. Retourner les brochettes.

6-7 mn	
3-4 mn	

Espagne

### Jambon farci

Jamón relleno

Temps de

cuisson total: env. 18-23<sup>1</sup>/<sub>2</sub> minutes

Vaisselle: 1 terrine à couvercle  
(2 litres)

Plat à soufflé, oval et plat  
(environ 26 cm de longueur)  
avec couvercle, ou feuille de  
matière plastique

#### Ingrédients

- 150 g d'épinards frais sans tige
- 150 g de fromage blanc à 20% MG
- 50 g d'emmental
- Poivre
- Paprika doux
- 8 tranches de jambon cuit (400 g)
- 125 ml d'eau
- 125 ml de crème
- 2 CS de farine (20 g)
- 2 CS de beurre ou de margarine (20 g)
- 1 CC de beurre ou de margarine pour graisser le plat

#### Préparation

1. Couper finement les épinards, les mélanger au fromage blanc et au fromage et épicer.
2. Garnir chaque tranche de jambon avec une cuillerée à soupe de farce, la rouler et y enfoncer une pique.
3. Faire une sauce béchamel: verser l'eau et la crème dans la terrine, couvrir et réchauffer.

3-4 mn	
--------	---

Pétrir le beurre avec la farine, incorporer au liquide et bien mélanger au fouet. Couvrir, faire bouillir jusqu'à ce que la sauce soit liée.

1-1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> mn	
------------------------------------	---

Remuer et assaisonner.

4. Verser la sauce dans le plat à soufflé graissé y déposer les roulades et cuire à couvert. Pour griller, retirer le couvercle et poser le plat sur le trépied.

10-13 mn	
----------	---

4-5 mn	
--------	---

Après la cuisson, laisser reposer les roulades environ 5 minutes avant de servir.

#### Conseil:

Vous pouvez aussi utiliser une sauce béchamel en vente dans le commerce.



Espagne

**Champignons de Paris farcis au romarin***Champiñones rellenos al romero*

Temps de

cuisson total: env. 15-22 minutes

Vaisselle: 1 terrine à couvercle

(1 litre)

Bol rond et plat

(diamètre environ 22 cm)

avec couvercle, ou feuille de

matière plastique

**Ingrédients**

- 8 gros champignons de Paris entiers  
(env. 225 g)
- 2 CS de beurre ou de margarine (20 g)
- 1 oignon (50 g) haché menu
- 50 g de jambon cru
- poivre gris moulu
- romarin haché
- 125 ml de vin blanc sec
- 125 ml de crème
- 2 CS de farine (20 g)

**Préparation**

- Couper les pieds des champignons en petits morceaux. Couper le jambon en petits dés.
- Répartir le beurre au fond de la terrine. Ajouter l'oignon, le jambon, les pieds des champignons, assaisonner avec le poivre et le romarin, couvrir et cuire.

4-6 mn



Laisser refroidir.

- Réchauffer dans un plat et couvrir de 100 ml de vin et de la crème.

2-3 mn



- Mélanger la farine et le reste du vin, mélanger au liquide chaud, couvrir et cuire. Remuer de temps en temps.

1-2 mn



- Remplir les champignons avec la farce au jambon, les disposer dans la sauce, et cuire à couvert sur le trépied. Pour griller, retirer le couvercle ou la feuille de matière plastique.

4-6 mn



4-5 mn



Après la cuisson, laisser les champignons reposer environ 2 minutes.

Allemagne

**Gratin de pâtes aux courgettes***Zucchini-Nudel-Auflauf*

Temps de

cuisson total: env. 47-53 minutes

Vaisselle: 1 terrine à couvercle

(2 litres)

1 plat à gratin

(longueur environ 26 cm)

**Ingrédients**

- 500 ml d'eau
- 1/2 CC d'huile
- Sel
- 80 g de macaronis
- 400 g de tomates en boîte, coupées en petits morceaux
- 3 oignons (150 g) hachés menu
- Basilic
- thym
- Sel
- poivre
- 1 CS d'huile pour graisser le plat
- 450 g de courgettes coupées en rondelles
- 150 g de crème aigre
- 2 oeufs
- 100 g de cheddar râpé

**Préparation**

- Faire bouillir l'eau avec l'huile et le sel dans la terrine couverte.

3-4 mn



- Casser les macaronis en morceaux, les verser dans la terrine, remuer et laisser gonfler.

8-10 mn



Égoutter les pâtes et les laisser refroidir.

- Mélanger les tomates et les oignons et bien assaisonner. Graisser le plat à gratin, y verser les pâtes, les napper de sauce tomate et garnir de rondelles de courgette.
- Battre les oeufs et la crème aigre, verser le mélange sur le gratin. Saupoudrer avec le fromage râpé.

30-32 mn



6-7 mn



Après la cuisson, laisser le gratin reposer 5 à 10 minutes avant de servir.

# 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. Deze oven is niet geschikt om in een muur of kast te worden ingebouwd.
3. Steek de stekker van het netsnoer in een gemakkelijk toegankelijk stopcontact zodat u de stekker in een noodgeval snel uit het stopcontact kunt trekken.
4. Sluit de oven alleen aan op een stopcontact met 220 - 230 V, 50 Hz wisselstroom met een minimale 10 A zekering of een minimale 10 A circuitonderbreker.
5. Het wordt aanbevolen om een apart circuit voor deze oven te gebruiken.
6. Plaats de oven niet in de buurt van verwarmingselementen, zoals bijvoorbeeld naast een kachel of dichtbij een gasfornuis.
7. Plaats de oven niet in een zeer vochtige of natte ruimte.
8. Plaats of gebruik de oven niet buitenshuis.
9. 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 todat er geen rook meer van het voedsel komt. Openen van de ovendeur terwijl er rook van het voedsel komt kan brand veroorzaken.
10. Gebruik alleen bakjes, schalen en dergelijke die geschikt zijn voor magnetronovens. Zie het kookboek voor bruikbare materialen.
11. Blijf in de buurt van de oven indien u wegwerpplastic, papier of andere brandbare materialen gebruikt.
12. 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.
13. Plaats geen ontvlambare materialen in de buurt van de oven of de ventilatie-openingen.
14. Blokkeer de ventilatie-openingen niet.
15. Verwijder alle metalen draadjes, verzegelingen, enz. van het voedsel en de verpakking. Vonken van metalen voorwerpen kunnen mogelijk brand veroorzaken.

16. 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.
17. Gebruik alleen popcorn dat in een voor magnetronovens geschikt materiaal is verpakt.
18. Bewaar geen voedsel of andere voorwerpen in de magnetronoven.
19. Kontroleer dat de instellingen van de magnetronoven juist zijn nadat u de oven heeft gestart.
20. 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 funktioneert. Controleer alvorens gebruik het volgende:
  - (a) Controleer dat de deur goed sluit en niet krom is of anderszijds beschadigd.
  - (b) Controleer dat de scharnieren en veiligheidsdeurgrendels niet gebroken zijn of los zitten.
  - (c) Controleer dat de deurafdichtingen en pasvlakken niet zijn beschadigd.
  - (d) Controleer dat er geen deuken in de ovenruimte of op de deur zijn.
  - (e) Controleer dat het netsnoer en de stekker niet zijn beschadigd.
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 op de deurafdichtingen en pasvlakken is. Volg de aanwijzingen bij "ONDERHOUD EN REINIGEN" op blz. NL-6 goed op.
6. Personen met een PACEMAKER dienen een dokter of de fabrikant van de pacemaker te raadplegen aangaande speciale voorzorgsmaatregelen bij gebruik van een magnetronoven.



**D TECHNISCHE DATEN**

Stromversorgung:	220 - 230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat:	Mindestens 10 A
Leistungsaufnahme Mikrowelle:	1,2 kW
Grill:	1,05 kW
Leistungsabgabe Mikrowelle:	750 W (IEC 705)
Grill:	1000 W (500 W x 2)
Mikrowellenfrequenz:	2450 MHz
Außenabmessungen:	450 (B) x 295 (H) x 366 (T) mm
Garraumabmessungen:	290 (B) x 174 (H) x 313 (T) mm
Garrauminhalt:	16 Liter
Zeitschaltuhr:	Zwei Geschwindigkeiten, 0 bis 60 Minuten
Drehteller:	ø 272 mm
Gewicht:	ca. 16 kg
Garraumlampe:	25 W/230 V

**F FICHE TECHNIQUE**

Tension d'alimentation:	220-230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible ou disjoncteur de protection:	minimum 10 A
Consommation électrique Micro-ondes:	1,2 kW
Gril:	1,05 kW
Puissance de sortie Micro-ondes:	750 W (IEC 705)
Gril:	1000 W (500 W x 2)
Fréquence des micro-ondes:	2450 MHz
Dimensions extérieures:	450 (L) x 295 (H) x 366 (P) mm
Dimensions de la cavité:	290 (L) x 174 (H) x 313 (P) mm
Volume de la cavité:	16 litres
Minuterie:	2 vitesses, 0 à 60 minutes
Plateau tournant:	ø 272 mm
Poids:	Environ 16 kg
Eclairage du four:	25 W/230 V

**NL SPECIFICATIES**

Netspanning:	220 - 230 V, 50 Hz, enkele fase
Zekering/circuitonderbreker:	Minimaal 10A
Vereist vermogen Magnetron:	1,2 kW
Grill:	1,05 kW
Uitgangsvermogen Magnetron:	750 W (IEC 705)
Grill:	1000 W (500 W x 2)
Magnetronfrequentie:	2450 MHz
Afmetingen buitenkant:	450 (B) x 295 (H) x 366 (D) mm
Afmetingen binnenkant:	290 (B) x 174 (H) x 313 (D) mm
Kapaciteit oven:	16 liter
Tijdschakelaar:	Twee snelheden, 0 - 60 minuten
Draaitafel:	Doorsnee 272 mm
Gewicht:	Ca. 16 kg
Ovenlamp:	25 W/230 V

**I DATI TECNICI**

Tensione di linea:	220-230 V, 50 Hz, monofase
Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico:	10A minimo
Tensione di alimentazione Microonde:	1,2 kW
Griglia:	1,05 kW
Potenza erogata Microonde:	750 W (IEC705)
Griglia:	1000 W (500 W x 2)
Frequenza microonde:	2450 MHz
Dimensioni esterne:	450(L) x 295(A) x 366(P) mm
Dimensioni cavità:	290(L) x 174(A) x 313(P) mm
Capacità forno:	16 litri
Timer:	2 velocità, da 0 a 60 minuti e continuamente variab
Piatto rotante:	ø272 mm
Peso:	16 kg circa
Lampada forno:	25 W/230 V

**E ESPECIFICACIONES**

Tensión alterna:	220-230 V, 50 Hz, monofásica
Fusible de línea de distribución/interruptor de distribución:	Mínimo 10 A
Energía eléctrica Microondas:	1,2 kW
Parrilla:	1,05 kW
Potencia de salida Microondas:	750 W (IEC 705)
Parrilla:	1000 W (500 W x 2)
Frecuencia de microondas:	2.450 MHz
Dimensiones exteriores:	450 (An.) x 295 (Al.) x 366 (Prof.) mm
Dimensiones de la cavidad:	290 (An.) x 174 (Al.) x 313 (Prof.) mm
Capacidad del horno:	16 litros
Temporizador:	Dos velocidades, de 0 a 60 minutos, variable
Plato giratorio:	ø272 mm
Peso:	16 kg aproximadamente
Lámpara del horno:	25 W/230 V

**SHARP**

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.  
Sonninstrasse 3, 20097 Hamburg  
Germany

TINS-A472WRRO-H41

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