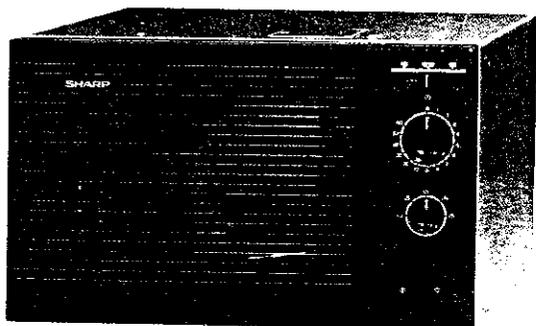


# SHARP

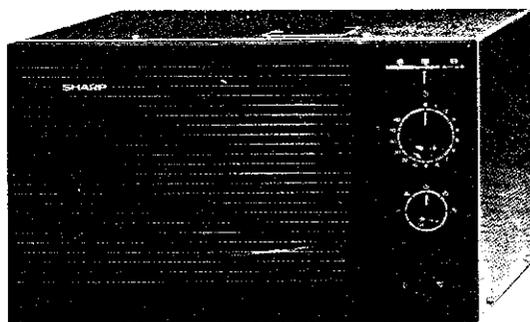
GRILL & MICROWAVE OVEN/BUILT-IN TYPE  
MIKROWELLENHERD MIT GRILL/EINBAU-AUSFUHRUNG  
FOUR A MICRO-ONDES & GRIL/TIPO INTEGRE  
FORNO A MICROONDE E GRIGLIA/TIPO INCORPORATO  
HORNO Y PARRILLA DE MICROONDAS/TIPO EMPOTRABLE  
GRILLEN & MICROGOLFOVEN/INBOUWMODEL



## R-6G11(B)/(W) R-6R11(B)/(W)



R-6G11(B)



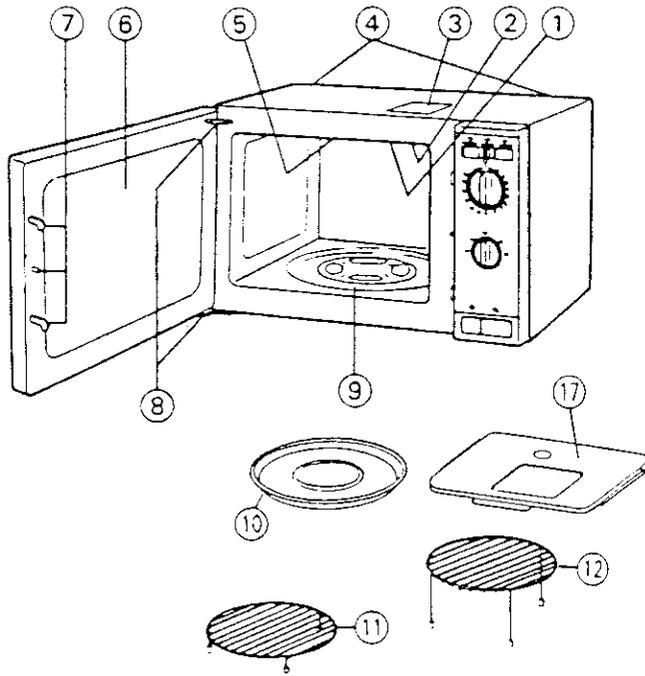
R-6R11(B)

<b>ENGLISH</b> OPERATION MANUAL	Page <b>1/E-1</b>	<b>ITALIANO</b> MANUALE D'ISTRUZIONI	Pag. <b>34/I-1</b>
<b>DEUTSCH</b> BEDIENUNGSANLEITUNG	Seite <b>12/G-1</b>	<b>ESPAÑOL</b> MANUAL DE MANEJO	Página <b>45/S-1</b>
<b>FRANCAIS</b> MODE D'EMPLOI	Page <b>23/F-1</b>	<b>NEDERLANDS</b> GEBRUIKSAANWIJZING	Bladzijde <b>56/N-1</b>

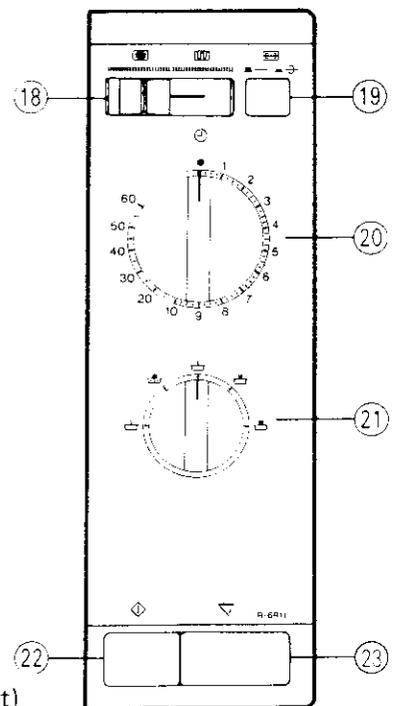
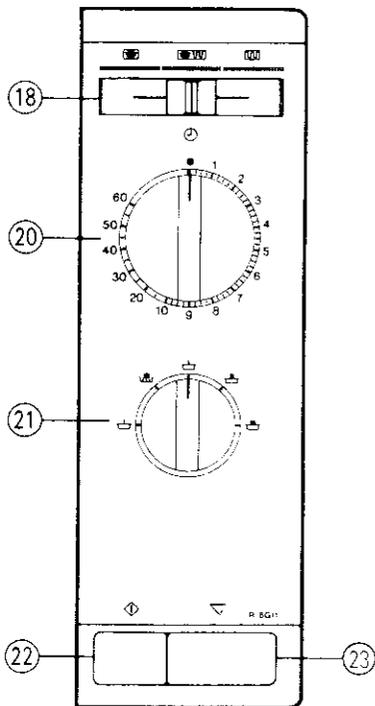
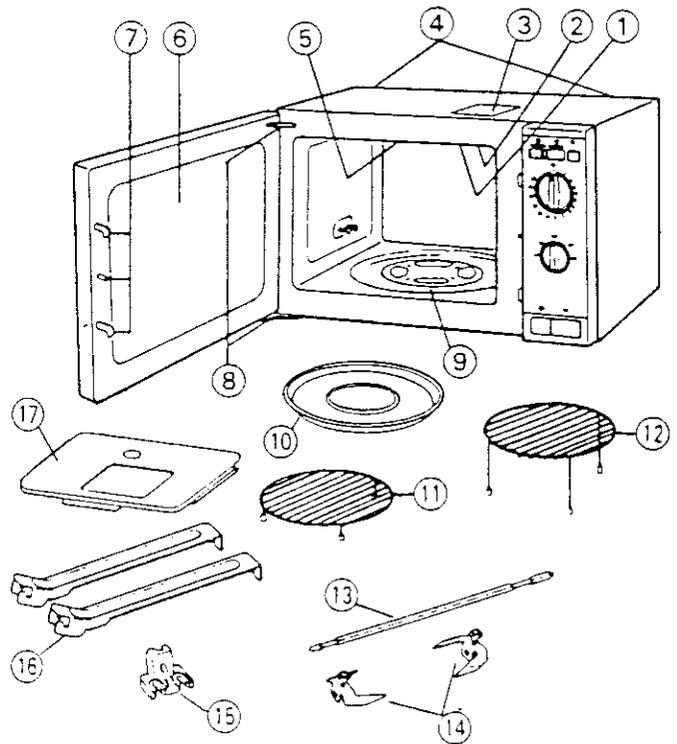


## INSTRUCTIONS GENERALES

R-6G11(B)/(W)



R-6R11(B)/(W)



1. Couvercle guide-ondes
2. Lampe du four
3. Trappe d'accès pour remplacer la lampe du four
4. Orifices de ventilation
5. Élément de chauffage du gril (Voir page F-10)
6. Porte du four avec fenêtre
7. Fermetures de porte de sécurité
8. Charnières
9. Support de plateau tournant
10. Plateau tournant amovible
11. Trépied bas (50 mm)
12. Trépied haut (135 mm)
13. Brochette (R-6R11 seulement)
14. Pointe (R-6R11 seulement)
15. Support de brochette en céramique (R-6R11 seulement)
16. Poignées (R-6R11 seulement)
17. Réflecteur de chauffage
18. Sélecteur de mode de cuisson  
 MICRO-ONDES   
 GRILLADE   
 CUISSON COMBINEE  (R-6G11  
 19. Commutateur de rôtissage  seulement)  
 (R-6R11 seulement)
20. Minuterie à double vitesse (0-60 min.)
21. Réglage de cuisson à micro-ondes (10-100%)
22. Bouton de mise en route (  )
23. Bouton d'ouverture de la porte (  )

**NOTE:**

LE SUPPORT DE BROCHETTE EN CÉRAMIQUE N'EST QUE POUR LA CUISSON PAR ROTISSAGE. LORSQUE LA CUISSON PAR ROTISSAGE EST TERMINEE, RETIRER LE SUPPORT DE BROCHETTE EN CÉRAMIQUE ET LE RANGER AVEC LES AUTRES ACCESSOIRES.

# INSTALLATION

---

1. Déballez le four et retirez tout le matériel d'emballage de la cavité du four.
2. Vérifiez soigneusement le four pour détecter tout signe de détérioration. Faire tout particulièrement attention à: un mauvais alignement ou une déformation de la porte, des joints de porte et des surfaces d'étanchéité endommagés, des charnières et des fermetures de porte cassées ou desserrées et des marques de coups à l'intérieur de la cavité ou sur la porte. En cas de dommages visibles, ne pas mettre le four en marche et prendre contact avec le distributeur. Si le four ne fonctionne pas, prendre contact avec un agent d'entretien agréé par SHARP.
3. Le four ne doit pas être installé dans un endroit où de la chaleur et de l'humidité sont dégagées (près d'un four conventionnel par exemple).
4. Le verre de la porte devient chaud pendant une cuisson au gril ou une cuisson combinée. Le fond du four doit être installé au moins à 80 cm au-dessus du plancher et hors d'atteinte d'enfants.
5. Le four est doté d'une fiche confort qui doit être branchée à une prise de courant standard (mise à la terre). Cette prise doit être facilement accessible afin de permettre un débranchement rapide du four en cas d'urgence.
6. Si vous désirez installer le four, veuillez vous conformer aux instructions d'installation ci-jointes, ou demandez-les à votre concessionnaire.  
Vous ne devez utiliser que le châssis fourni par SHARP.
7. La responsabilité du fabricant et du distributeur ne peut être engagée en cas de dommages au four ou personnels entraînés par la non observation de la procédure correcte de branchement électrique.  
La tension secteur doit être 220 V CA, 50 Hz.
8. La fiche du cordon d'alimentation doit être branchée dans une prise secteur facile à atteindre.

## 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.

# NOTES SPÉCIALES

---

## Généralités

1. Ne pas utiliser le four s'il est endommagé. Il est tout particulièrement important que la porte du four ferme correctement et qu'il n'y ait aucune détérioration à:
  - (1) la porte (déformée)
  - (2) les charnières et les fermetures (cassées ou desserrées)
  - (3) les joints de porte et les surfaces d'étanchéité.\* Ne pas faire fonctionner le four lorsqu'un objet est pris dans le joint de porte (entre la porte et le four).
2. Ne pas tenter de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte, dans le cas où les verrous de porte de sécurité aient été endommagés.
3. Pour toutes les opérations, le réflecteur de chauffage doit être correctement installé dans le four (prière de se reporter au **réflecteur de chauffage** à la page F-10), le support du plateau tournant doit être correctement inséré et le plateau tournant doit être correctement placé sur celui-ci.
4. Les orifices de ventilation du four ne doivent jamais être bouchés.
5. Se reporter à l'introduction du livre de cuisine pour les ustensiles recommandés.
6. Il est dangereux qu'une personne autre qu'un technicien de service correctement qualifié, formé par SHARP règle ou répare ce four.

## Cuisson à micro-ondes

1. Le four ne doit pas fonctionner sans aliments dans la cavité. Un fonctionnement sans aliments peut endommager le four.
2. Des ustensiles métalliques autres que les accessoires fournis ne doivent pas être utilisés. Le métal réfléchit l'énergie des micro-ondes et peut provoquer une décharge d'électricité ou jaillissement d'étincelles. Si du métal est utilisé dans un but spécial (se reporter au livre de cuisine pour les exceptions), il ne doit jamais entrer en contact avec les parois du four, le plateau tournant ou les trépieds pendant la cuisson. Ne pas placer de boîtes de conserve dans le four.
3. Toujours retirer les couvercles hermétiques et les joints des récipients avant de procéder au réchauffage ou à la cuisson. La pression peut augmenter dans le récipient et provoquer une explosion (même une fois que la cuisson est terminée).
4. Ne pas faire cuire des oeufs dans leur coquille car la pression s'accumulera à l'intérieur de la coquille et ils peuvent exploser (même une fois que la cuisson est terminée). Ne pas réchauffer des oeufs cuits à moins qu'ils soient brouillés ou coupés. Crever le jaune avant de faire cuire des oeufs.
5. Pour faire bouillir de l'eau ou des liquides, utiliser un récipient à ouverture large afin que les bulles d'air puissent s'échapper librement. Des récipients à ouverture étroite peuvent provoquer la formation de grosses bulles qui peuvent éclabousser et brûler (même une fois que la cuisson est terminée). Il est recommandé d'insérer une baguette de verre ou un objet similaire dans le récipient pour éviter une ébullition soudaine incontrôlée.
6. Ne pas faire chauffer d'huile ou de graisse pour une friture. La température ne peut pas être contrôlée et une surchauffe pourrait se produire, entraînant des éclaboussures et des brûlures (même une fois que la cuisson est terminée).
7. Pour cuire des aliments contenant beaucoup de sucre ou de graisse, comme un pudding, une tarte anglaise ou un gâteau aux fruits, suivre attentivement les instructions de cuisson. Un dépassement du temps de cuisson recommandé risque de brûler les aliments et d'endommager le four.
8. L'humidité et l'eau contenues dans les aliments provoqueront parfois de la condensation sur les parois du four; c'est normal lors d'une cuisson à micro-ondes. En général, les aliments couverts provoqueront moins de condensation que les aliments non couverts. De l'humidité peut apparaître, à l'occasion, autour du joint du four; cela n'est pas anormal et ne doit pas être considéré comme un signe que le four laisse fuir l'énergie des micro-ondes. Le joint de porte est conçu pour empêcher la fuite de l'énergie des micro-ondes pendant la cuisson.

## Pour grillade et cuisson combinée

1. Pendant la cuisson combinée, des ustensiles métalliques peuvent provoquer un jaillissement d'étincelles lorsqu'ils entrent en contact avec le plateau tournant, les parois du four et les accessoires. Pour éviter ce jaillissement d'étincelles, placer un isolant résistant à la chaleur comme un plat en Pyrex, un plateau à pizza en verre ou une assiette en porcelaine, entre l'ustensile métallique et le trépied ou le plateau tournant. Si le jaillissement d'étincelles continue, ne pas utiliser cet ustensile pour la cuisson combinée.
2. Pendant la cuisson combinée ou au gril, le four devient chaud. Il est recommandé d'utiliser un tampon pour four ou un gant épais. Ouvrir et fermer la porte en ne saisissant que la partie en plastique et faire attention à ne pas toucher l'élément de chauffage du gril, ou une paroi du four.

## Pour rotissage

(R-6R11 seulement)

1. Ne pas utiliser le mode de rôtissage pour la cuisson de petits morceaux de viande. Lorsque la distance entre les pointes est courte, un jaillissement d'étincelle peut survenir entre elles. Placer les aliments de manière que les pointes soient bien éloignées l'une de l'autre ou placer les pointes de manière qu'elles soient perpendiculaires entre elles.
2. Il est recommandé de retirer la graisse du plateau tournant chaque fois, avant la cuisson. La graisse chaude sur le plateau tournant peut provoquer l'apparition de fumée.

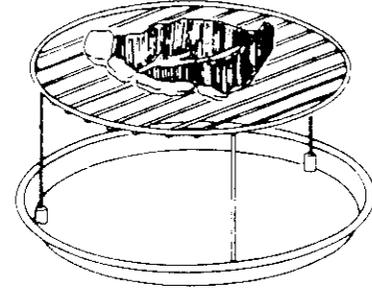
## ACCESSOIRES

---

Les accessoires suivants sont spécialement conçus pour être utilisés dans le four. Ne pas utiliser d'accessoires de type similaire à la place des accessoires conçus spécialement pour cette utilisation. Se reporter à la méthode de cuisson de chacune des recettes du livre de cuisson pour les applications de ces accessoires.

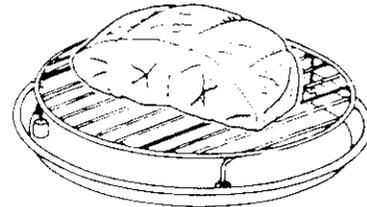
### Trépied haut

- Ce trépied est utilisé pour les grillades, comme par exemple les steaks, les brochettes de viande, etc.



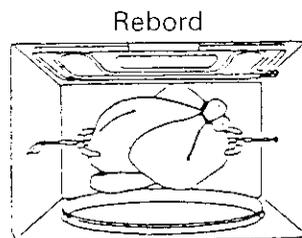
### Trépied bas

- Ce trépied est utilisé pour les aliments de grande taille, encombrants comme par exemple, les rôtis de porc et les volailles. Il est également recommandé pour les croque-monsieur et les poissons.

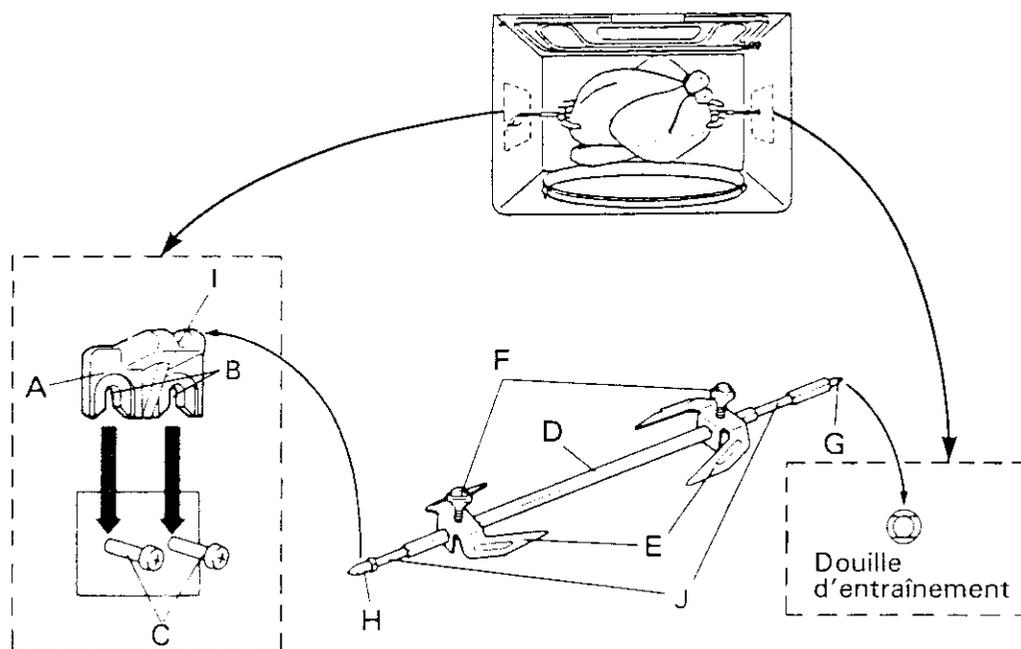


### Rôtisserie (R-6R11 seulement)

- La rôtissoire est pratique pour faire rôtir la viande et les volailles. La surface de toute la viande prendra une teinte brune uniforme. Il n'est pas nécessaire de retourner la viande.

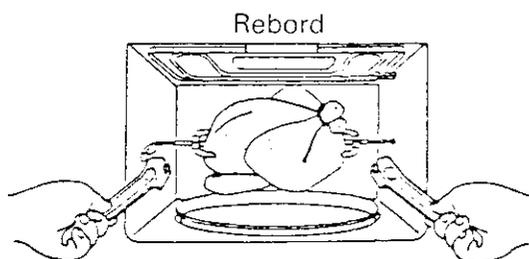
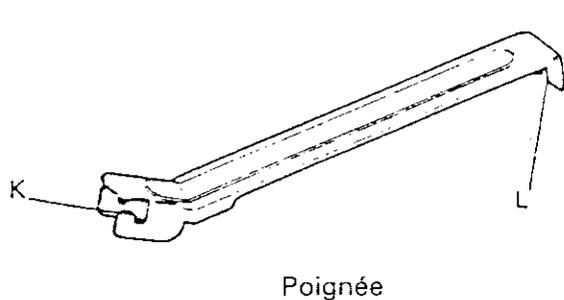


## POUR METTRE LES ALIMENTS EN PLACE



1. Fixer le support de brochette en céramique (A) sur les tiges (C) sur le côté gauche de la paroi du four.
2. Insérer la brochette (D) dans la viande et placer cette dernière au centre de la brochette. Faire glisser les pointes (E) des deux côtés et serrer à fond les vis (F) des deux pointes.
3. Insérer l'extrémité de la brochette (G) dans la douille d'entraînement sur le côté droit de la paroi du four. L'enfoncer vers la droite, faire légèrement tourner la brochette jusqu'à ce qu'elle soit bien en place dans la douille d'entraînement.
4. Poser l'autre extrémité de la brochette (H) dans la partie creuse du support de brochette en céramique (I).

## POUR RETIRER LA BROCHETTE



1. Maintenir la brochette des deux côtés (J) avec les deux poignées à (K), soulever légèrement l'extrémité gauche et extraire de l'extrémité gauche.
2. Pour retirer la brochette de la viande, accrocher la poignée (L) sur l'extrémité de la brochette (J) et tirer tout droit la brochette en maintenant la viande avec une fourchette à viande.

### NOTES:

LE SUPPORT DE BROCHETTE EN CÉRAMIQUE N'EST QUE POUR LA CUISSON PAR ROTISSAGE. LORSQUE LA CUISSON PAR ROTISSAGE EST TERMINÉE, RETIRER LE SUPPORT DE BROCHETTE EN CÉRAMIQUE ET LE RANGER AVEC LES AUTRES ACCESSOIRES.

# SUGGESTIONS DE CUISSON

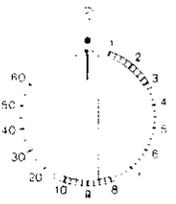
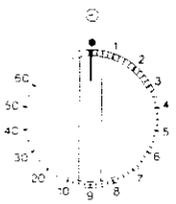
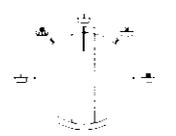
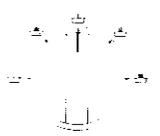
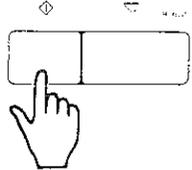
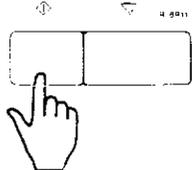
Des instructions détaillées pour chaque recette sont données dans le livre de cuisine. Seules des suggestions de cuisson fondamentales sont données ici.

## Généralités

1. La four ne doit jamais être utilisé sans que le plateau tournant, le support du plateau tournant et le réflecteur de chauffage soient correctement en place. (Pour installer le réflecteur de chauffage, prière de se reporter au **réflecteur de chauffage** à la page F-10). La rotation du plateau tournant et du support du plateau tournant ne doit pas être gênée.
2. Assurez-vous que la minuterie est réglée sur la position '•', puis branchez le four dans la prise secteur (220 V CA seulement).
3. Poussez le bouton de la porte, ouvrez la porte. Placez les aliments sur le plateau tournant.
4. La lampe du four doit s'allumer chaque fois que la minuterie est réglée ou que la porte du four est ouverte.
5. Pour régler la minuterie sur moins d'une minute, tourner la minuterie au-delà de la marque 1 minute, puis revenir au réglage désiré.
6. Pour arrêter la cuisson avant la fin du temps de cuisson, ramener la minuterie à '•' ou ouvrir la porte du four. La porte du four peut être ouverte à n'importe quel moment pendant la cuisson (la minuterie s'arrête pour indiquer le temps de cuisson restant). Pour reprendre la cuisson, fermer la porte et appuyer de nouveau sur le bouton de mise en route . Pour changer le temps de cuisson pendant la cuisson, tourner simplement la minuterie sur le nouveau réglage désiré.

NOTE: La plateau tourne dans les deux sens suivant la position du moteur au début d'un cycle de cuisson.

## Cuisson à micro-ondes

1.  (R-6G11)  (R-6R11)
2.  
3.  
4.  

Régler le sélecteur de mode de cuisson sur  (MICRO-ONDES).

Régler la minuterie sur le temps de cuisson désiré.

Placer la commande de puissance des micro-ondes sur le réglage désiré.

Réglage	Puissance des micro-ondes	
 (PLEINE PUISSANCE) (HIGH)	100%	(600 W)
 (ROTISSAGE) (M.HIGH)	70%	(420 W)
 (MIJOTAGE) (MEDIUM)	50%	(300 W)
 (DECONGELATION) (M.LOW)	30%	(180 W)
 (CHAUFFAGE) (LOW)	10%	(60 W)

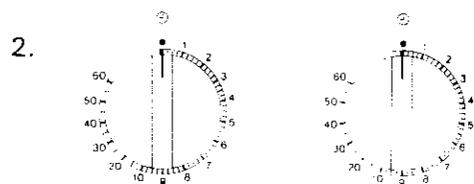
Appuyer sur le bouton de mise en route .

\* Lorsque la cuisson est terminée, la minuterie revient à '•' la sonnerie retentit et le four et la lampe du four s'éteignent automatiquement.

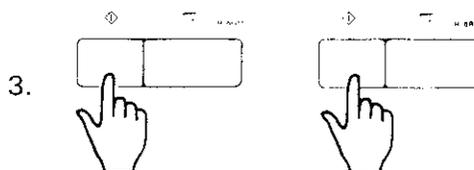
## Pour les grillades



Régler le sélecteur de mode de cuisson sur  (GRILLADE).



Régler la minuterie sur le temps de cuisson désiré.



Appuyer sur le bouton de mise en route .

\* Lorsque la cuisson est terminée, la minuterie revient à '•', la sonnerie retentit et le four et la lampe du four s'éteignent automatiquement.

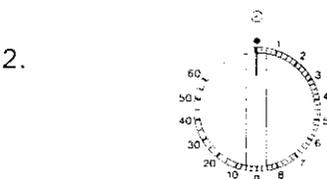
## Cuisson combinée

(R-6G11 seulement)

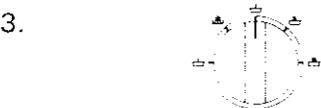
Le mode de cuisson combinée cuit simultanément les aliments avec la chaleur et les micro-ondes. La surface des aliments étant grillée par la chaleur comme ils sont cuits intérieurement par les micro-ondes, le temps de cuisson total est généralement plus court avec la cuisson combinée qu'avec la cuisson séparée.



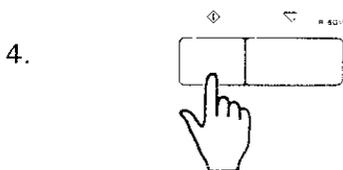
Régler le sélecteur de mode de cuisson sur  (CUISSON COMBINEE).



Régler le temps de cuisson désiré.



Régler la puissance des micro-ondes désirée.



Appuyer sur le bouton de mise en route .

\* Lorsque la cuisson est terminée, la minuterie revient à '•', la sonnerie retentit et le four et la lampe du four s'éteignent automatiquement.

## Pour rotissage

(R-6R11 seulement)

Le four possède une rôtissoire pour faire rôtir ou brûnir la viande. La rôtissoire peut être utilisée dans le mode des micro-ondes ou de grillade. Pour la plupart des cuissons de rôtis, il est recommandé de commencer la cuisson avec les micro-ondes et de suivre ensuite avec la grillade.

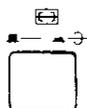
(R-6R11)

1. Placer la viande sur la rôtissoire dans le four. (Voir page F-5.)

Le plateau tournant sur le support à rouleaux doit être placé sous les aliments pour récupérer les jus de cuisson.

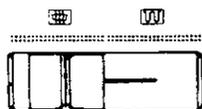
Fermer la porte.

2.



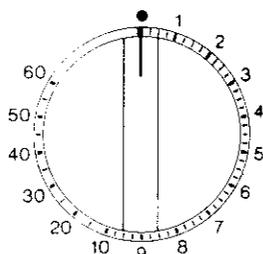
Appuyer sur  (Commutateur de rôtissage).

3.



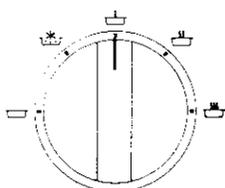
Régler le sélecteur de mode de cuisson sur  (MICRO-ONDES) ou  (GRILLADE).

4.



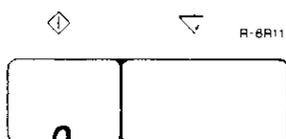
Régler la durée appropriée.

5.



Pour un fonctionnement avec les micro-ondes, choisir le niveau de puissance désiré.

6.



Appuyer sur le bouton  (MISE EN ROUTE).

7.



La rôtissoire commencera à tourner. (Dans ce cas, la plateau tournant ne tourne pas.)

A ce moment, si la rôtissoire ne commence pas à tourner, arrêter la cuisson et vérifier si elle est bien correctement insérée dans la douille d'entraînement (voir page F-5).

Lorsque la cuisson à micro-ondes est terminée, répéter la procédure à partir de l'étape 3 ci-dessus pour la grillade.

**Note:** Lorsque l'on enfonce le commutateur de rôtissage, le plateau tournant ne peut plus tourner. Veiller à ce que ce commutateur ne soit pas enfoncé si on ne désire pas utiliser la rôtissoire.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

## Note

Ne jamais utiliser de produits de nettoyage pour four, de produits abrasifs ou décapants ni de tampons de récurage sur une partie du four.

### Extérieur

Nettoyer l'extérieur du four avec de l'eau savonneuse douce, rincer et sécher avec un chiffon doux et sec.

### Intérieur

Les parois de la cavité du four sont en acier inoxydable pour faciliter le nettoyage. Essuyer les taches et les éclaboussures avec un chiffon doux humide après chaque utilisation. Si les taches sont résistantes, utiliser de l'eau savonneuse douce et bien rincer avec de l'eau chaude. Enlever immédiatement toutes les taches, pendant que le four est encore tiède. **IL EST CONSEILLE D'ESSUYER LE COUVERCLE GUIDE-ONDES SITUE EN HAUT DU FOUR AVEC UN CHIFFON DOUX ET HUMIDE, APRES CHAQUE UTILISATION, POUR ENLEVER LES ECLABOUSSURES.** Pour nettoyer le haut du four, se reporter à "REFLECTEUR DE CHAUFFAGE", (Page F-10).

### Plateau tournant et support de plateau tournant

Il sera parfois nécessaire de retirer le plateau tournant et son support pour les nettoyer ainsi que le fond du four. Laver le plateau tournant et le support de plateau tournant dans de l'eau savonneuse douce et les sécher avec un chiffon doux et sec. Toujours replacer correctement le support de plateau tournant et le plateau tournant. Le plateau tournant et le support sont garantis lave-vaisselle. Eviter de mouiller abondamment la sole du four.

### Porte

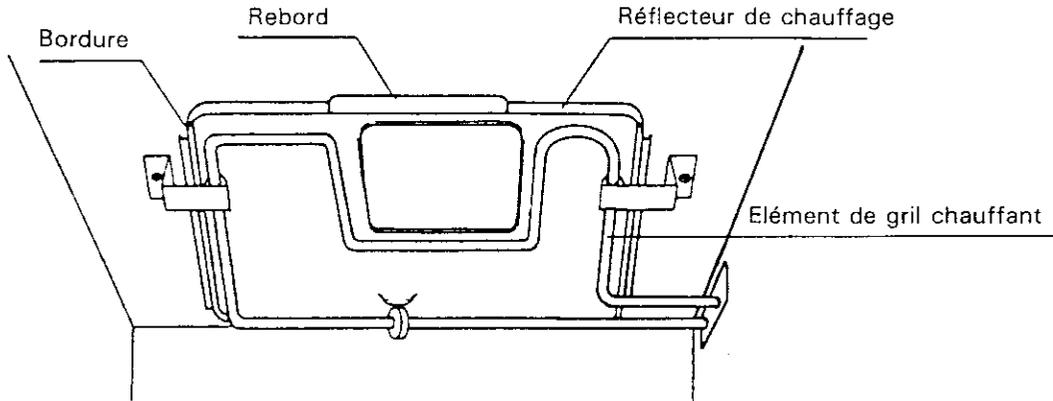
Toujours tenir le joint de porte et les surfaces de la porte propres. De la graisse, des taches ou des projections ne doivent pas s'accumuler car elles entraîneraient une fuite de l'énergie des micro-ondes du four. Essuyer la fenêtre de la porte des deux côtés avec un chiffon humide et doux pour retirer les taches et les projections. Les parties métalliques et en plastique doivent être tenues propres en les essuyant fréquemment avec un chiffon humide doux.

### Brochette, pointes et support de brochette en céramique

La brochette et les pointes sont en acier plaqué; le support de brochette est en céramique. Ces pièces peuvent être lavées dans de l'eau savonneuse douce.

## Réflecteur de chauffage

Le réflecteur de chauffage doit être retiré régulièrement pour le nettoyer et pour permettre le nettoyage du haut du four.



### Pour retirer et nettoyer le réflecteur de chauffage:

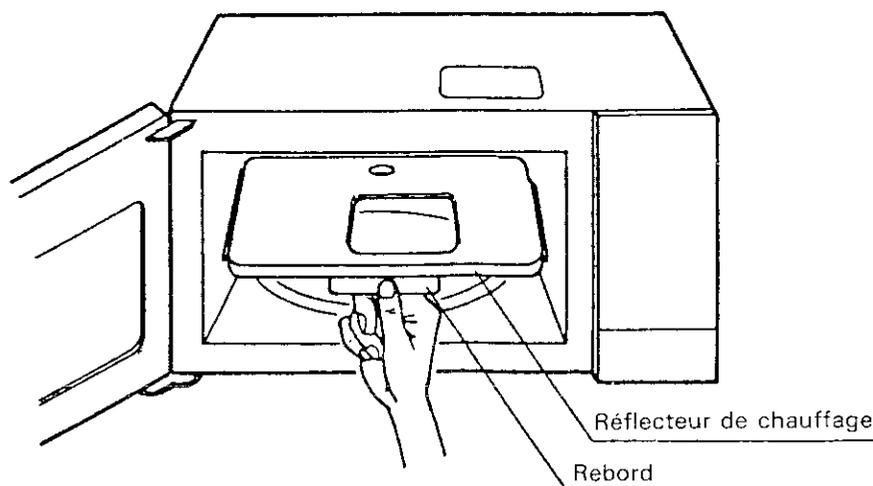
Soulever légèrement le réflecteur au-dessus de l'élément de chauffage du gril, puis le faire glisser vers l'avant et hors de la cavité du four. Laver le réflecteur de chauffage et le haut du four avec de l'eau savonneuse douce et essuyer avec un chiffon doux et sec. Le réflecteur de chauffage est garanti lave-vaisselle.

### Pour installer le réflecteur de chauffage:

Placer le réflecteur de chauffage de manière que le rebord soit au centre et la bordure dirigée vers le bas. (Il n'est pas possible de fixer le réflecteur si sa position est incorrecte.) Glisser le réflecteur au-dessus de l'élément de grille chauffante et s'assurer qu'il est parfaitement en place.

Notes: 1. L'élément de chauffage du gril ne peut pas être enlevé.

2. **VÉRIFIER QUE L'ÉLÉMENT DE CHAUFFAGE DU GRIL ET LE RÉFLECTEUR DE CHAUFFAGE ONT COMPLÈTEMENT REFROIDIS AVANT DE LES TOUCHER. L'ÉLÉMENT DE CHAUFFAGE DU GRIL PEUT ÊTRE CHAUD MÊME S'IL EST DE COULEUR FONCÉE.**



## AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR

Avant d'appeler le dépanneur, procéder comme suit:

1. Vérifier que la prise de courant est bien connectée et que le fusible est intact.
2. Ramener la minuterie à "●".  
Ouvrir la porte.  
La lampe du four s'allume-t-elle? OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_
3. Placer un verre d'eau dans le four et fermer soigneusement la porte. La lampe du four doit s'éteindre si la porte est fermée de façon correcte.
4. Amener le sélecteur de mode de cuisson sur  (MICRO-ONDES).
5. Amener le réglage de cuisson à micro-ondes sur  (PLEINE PUISSANCE).
6. Régler la minuterie sur 2 minutes.  
La lampe du four s'allume-t-elle? OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_
7. Appuyer sur le bouton  (MISE EN ROUTE).
  - A. Le plateau tourne-t-il? OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_  
Note: Lorsque l'on enfonce le commutateur de rôtissage, le plateau tournant ne peut plus tourner. Veiller à ce que ce commutateur ne soit pas enfoncé si on ne désire pas utiliser la rôtissoire.
  - B. Le ventilateur de refroidissement tourne-t-il? OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_  
(Placer la main contre l'ouverture de ventilation arrière et vérifier s'il y a un courant d'air.)
  - C. Lorsque les 2 minutes se sont écoulées, l'eau est-elle chaude? OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_  
Sortir la tasse d'eau du four.  
Si votre four possède le système de rôtissoire, mettez correctement le support de brochette et la brochette (avec les pointes) en place (voir page F-5) et appuyez sur  (Commutateur de rôtissoire).
8. Amener le sélecteur de mode de cuisson sur  (GRILLADE).
9. Régler la minuterie sur 3 minutes.
10. Appuyer sur le bouton  (MISE EN ROUTE).  
Est-ce que l'élément chauffant du gril devient rouge après un moment? OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_  
Est-ce que la rôtissoire tourne? OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_  
(Dans ce cas, le plateau tournant ne tourne pas.)  
Après avoir essayé le fonctionnement de la rôtissoire, retirer la brochette (avec les pointes) et le support de brochette en céramique du four.

Si la réponse à l'une de ces questions est non, appeler un agent d'entretien SHARP et lui faire rapport des résultats de ces vérifications.

## SPECIFICATIONS

Tension C.A.:	220 V monophasé, 50 Hz
Fusible:	Temps de retard 10 A (R-6R11) Temps de retard 16 A (R-6G11)
Puissance C.A. requise:	
Micro-ondes	1,20 kW
Grillade	1,35 kW
Cuisson combinée	2,50 kW (R-6G11 seulement)
Puissance de sortie:	
Micro-ondes	600 W (charge d'eau de 2 litres)
Élément de gril chauffant	1.3 kW
Fréquence micro-ondes:	2450 MHz
Dimensions extérieures:	520 mm(L) x 341 mm(H) x 416 mm(P)
Dimensions de la cavité:	340 mm(L) x 206 mm(H) x 350 mm(P)
Capacité du four:	24,5 litres (0,87 pi.cu.)
Uniformité de cuisson:	Par plateau tournant (φ 330 mm) Système de rôtissage (R-6R11 seulement)
Poids:	Approx. 26 kg

CET APPAREIL REpond AUX SPECIFICATIONS DE LA DIRECTIVE CEE 82/499/CEE.





## **SHARP**

---

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

Manchester U.K.

**SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.**

Sonninstrasse 3,

2000 Hamburg 1, West Germany

TINS-A 153WRR0-L71

Printed in U.K.  
Gedruckt in Grossbritannien  
Imprime au Royaume-Uni  
Stampato in Gran Bretagna  
Imprimido en Reino Unido  
Gedruckt in England