

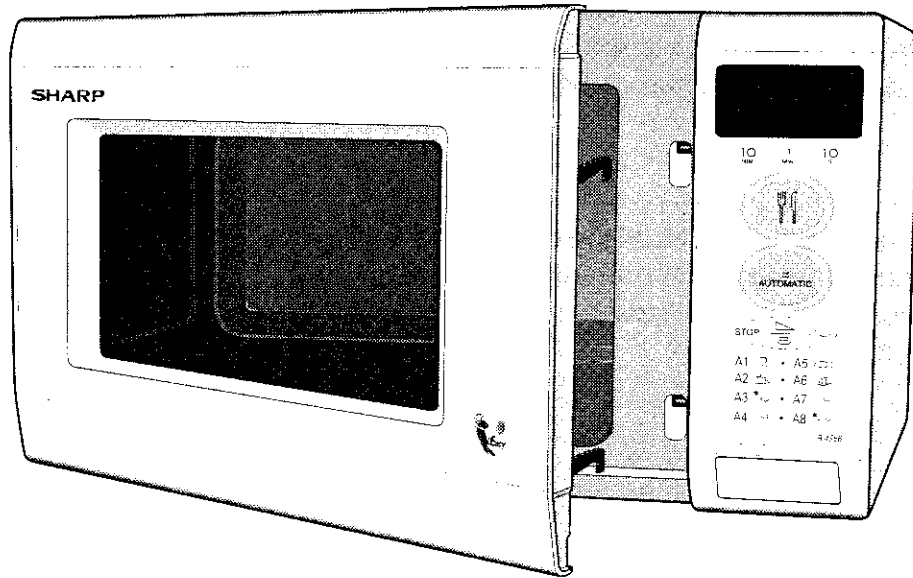
SHARP



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

MODELL
 MODELE
 MODEL
 MODELLO
 MODELO

R-4S56(B)/(W)



R-4S56(W)H

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 14/F-1
NL	GEBRUIKSAANWIJZING Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt.	Bladzijde 27/NL-1
I	MANUALE D'ISTRUZIONI Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno.	Pagina 40/I-1
E	MANUAL DE INSTRUCCIONES Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno.	Página 53/E-1

DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

1100W(IEC 705)

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	FPWBFA270WREO	CERCA DEL CABLE DE LA FUENTE DE ALIMENTACION

D INHALT

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	D-1	AUTOMATISCHER BETRIEB	D-6
AUFSTELLANWEISUNGEN	D-3	REZEPTE	D-11
ZUBEHÖR	D-3	ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN	D-12
BEZEICHNUNG DER BAUTEILE	D-4	REINIGUNG UND PFLEGE	D-13
VOR INBETRIEBNAHME	D-5	FUNKTIONSPRÜFUNG	D-13
MANUELLER BETRIEB	D-5		

F TABLE DES MATIERES

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE	F-1	FONCTIONNEMENT MANUEL	F-5
INSTALLATION	F-3	FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE	F-6
ACCESSOIRES	F-3	RECETTES	F-11
LES ORGANES	F-4	AUTRES FONCTIONS	F-12
MISE EN SERVICE	F-5	ENTRETIEN ET NETTOYAGE	F-13
		AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR	F-13

NL INHOUDSOPGAVE

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN	NL-1	HANDBEDIENING	NL-5
INSTALLATIE	NL-3	AUTOMATISCHE BEDIENINGEN	NL-6
TOEBEHOREN	NL-3	RECEPTEN	NL-11
NAMEN VAN ONDERDELEN	NL-4	ANDERE HANDIGE FUNKTIES	NL-12
ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN	NL-5	ONDERHOUD EN REINIGEN	NL-13
		IN GEVAL VAN STORINGEN	NL-13

I INDICE

ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA	I-1	OPERAZIONI MANUALI	I-5
INSTALLAZIONE	I-3	OPERAZIONI AUTOMATICHE	I-6
ACCESSORI	I-3	RICETTE	I-11
NOME DELLE PARTI	I-4	ALTRE COMODE FUNZIONI	I-12
PRIMA DI USARE IL FORNO	I-5	MANUTENZIONE E PULIZIA	I-13
		DIAGNOSTICA	I-13

E INDICE

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD	E-1	OPERACIONES MANUALES	E-5
INSTALACION	E-3	OPERACIONES AUTOMATICAS	E-6
ACCESORIOS	E-3	RECETAS	E-11
NOMBRE DE LAS PIEZAS	E-4	OTRAS FUNCIONES CONVENIENTES	E-12
ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO	E-5	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	E-13
		LOCALIZACION DE AVERIAS	E-13

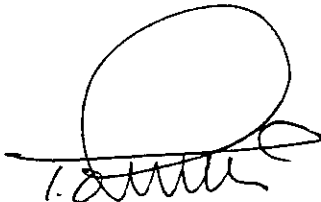
- | | |
|--------------------------|---|
| <input type="radio"/> D | Gilt nur für die BR-Deutschland |
| <input type="radio"/> F | Applicable uniquement pour la République Fédérale d'Allemagne. |
| <input type="radio"/> NL | Alleen van toepassing voor Duitsland. |
| <input type="radio"/> I | Applicabile 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 Fernsehrundfunkempfang. 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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

AVERTISSEMENT

Pour éviter tout danger d'incendie

1. Vous devez surveiller le four lorsqu'il est en fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur inflammation.
2. Dans le cas où le four doit être installé à l'intérieur d'un placard de cuisine, vous devez utiliser le cadre EBR-4500(B)/(W) approuvé par SHARP. Ce bâti est disponible chez le revendeur. Reportez-vous aux instructions d'installation du cadre, ou demandez au revendeur comment procéder. Seule l'utilisation de ce cadre garantira la sûreté et la qualité du produit.
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 inflammation.
10. N'utilisez que des réipients 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.
 - (1) La porte n'est pas voilée.
 - (2) Les charnières et les loquets de sécurité de la porte ne sont ni endommagés ni desserrés.
 - (3) Le joint de porte et la surface de contact du joint remplissent leur office.
 - (4) La cavité du four n'est pas cabossée.
 - (5) Le cordon d'alimentation et sa fiche sont en bon état.
2. Ne tentez pas de réparer le four. Le four doit être réparé par un technicien d'entretien agréé par SHARP.
3. Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifiez pas les loquets de sécurité de la porte.
4. N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.
5. Evitez que la graisse ou la saleté ne s'accumulent sur le joint de porte ou sur la surface de contact du joint. Respectez les instructions du paragraphe "Entretien et nettoyage", page 13.
6. Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de connaître les précautions que vous devez prendre lors de l'utilisation du four.

Pour éviter toute secousse électrique

1. Dans aucun cas vous ne devez déposer la carrosserie extérieure du four.
2. N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d'aération. Si un liquide pénètre dans le four, mettez-le immédiatement hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et adressez-vous à un technicien d'entretien agréé par SHARP.
3. Ne plongez pas la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur du meuble sur lequel est posé le four.
5. Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées.
6. 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.
7. Si le cordon d'alimentation 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 que manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur.
4. Après avoir réchauffé des aliments farcis, coupez-les en tranches de manière que la vapeur qu'ils contiennent s'échappe de façon à éviter toute brûlure.
5. 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.

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

REMARQUES

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

INSTALLATION

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

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

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

ACCESSOIRES

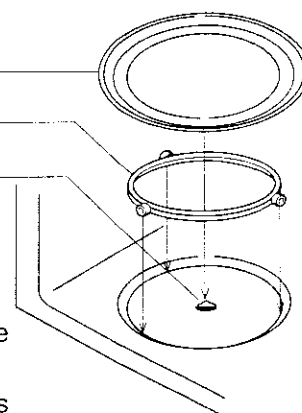
Assurez-vous que les accessoires suivants sont contenus dans l'emballage:

- Plateau tournant (NTNT-A051WREO)
- Pied du plateau (FROLPA062WRKO)
- Livre de recette (TCADCA494WRRO)
- Mode d'emploi (TINS-A433WRRO)
- L'étiquette du menu (TCAUHA191WRRO)

Plateau tournant

Pied du plateau

Accouplement



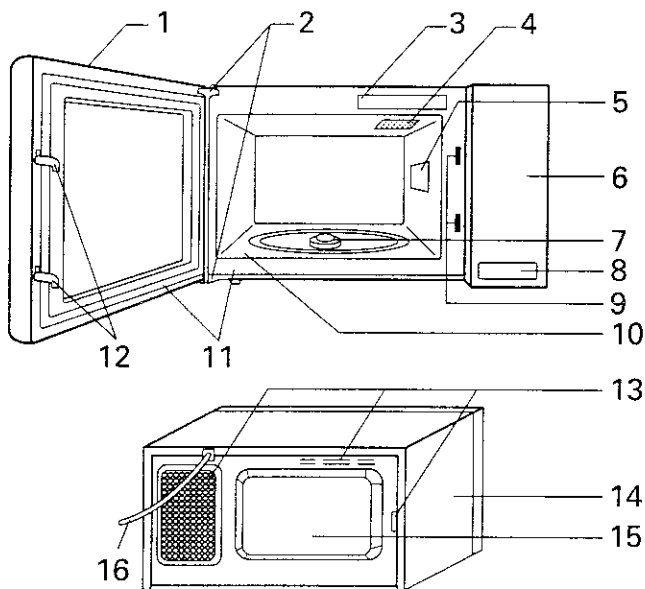
1. Posez le pied du plateau sur la sole de la cavité du four.
2. Puis posez le plateau tournant dessus en tenant compte de l'accouplement.

REMARQUES:

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

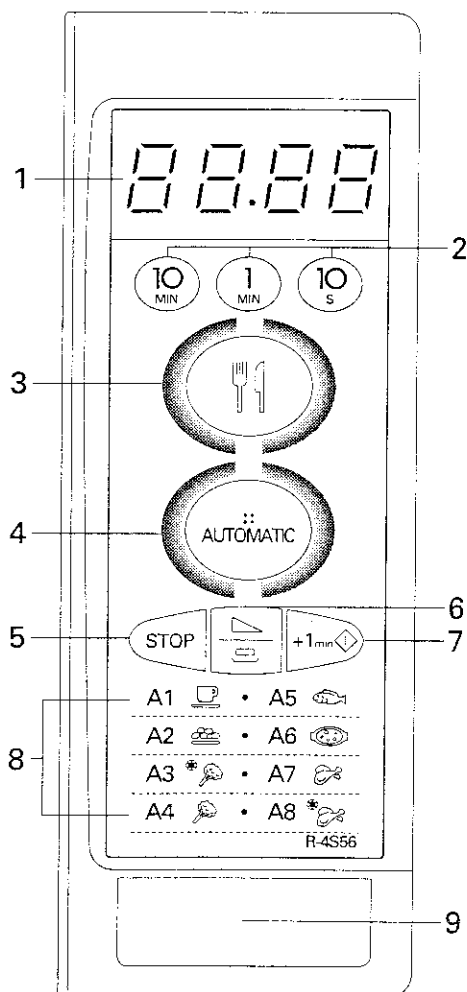
LES ORGANES

Four



1. Porte
2. Charnières
3. Etiquette de menu (Reportez-vous ci-dessous)
4. Eclairage du four
5. Cadre du répartiteur d'ondes
6. Tableau de commande
7. Accouplement
8. Bouton d'ouverture de la porte
9. Ouvertures des verrous de la porte
10. Cavité du four
11. Joint de porte et surface de contact du joint
12. Loquets de sécurité
13. Ouvertures de ventilation
14. Partie extérieure
15. Partie arrière
16. Cordon d'alimentation


Tableau de commande à touches à effleurement



1. Afficheur numérique
2. Touches de temps
3. Touche SNACK
4. Touche AUTOMATIC
5. Touche ARRÊT
6. Touche REGLAGE DE PUISSANCE/PORTION
7. Touche MINUTE PLUS/DEPART
8. Programmes CUISSON AUTOMATIQUE
 - A1 Boissons
 - A2 Pommes de terre bouillies/en robe des champs
 - A3 Légumes congelés
 - A4 Légumes frais
 - A5 Filets de poisson en sauce
 - A6 Gratin
 - A7 Cuisses de poulet
 - A8 Décongélation simple
9. Bouton d'ouverture de la porte

MISE EN SERVICE

Branchez la prise du cordon d'alimentation du four.

* L'afficheur du four indique .

Utilisation de la touche **ARRET**

Utilisez la touche ARRET () pour:

1. Effacer une erreur durant la programmation du four.
2. Interrompre momentanément la cuisson.
3. Arrêter un programme de cuisson (en ce cas, appuyez deux fois sur cette touche).






FONCTIONNEMENT MANUEL

Vous devez choisir le temps de cuisson (99 minutes et 90 secondes au maximum).


Lorsque le temps de cuisson que vous avez indiqué est écoulé, l'afficheur indique zéro.

CUISSON PAR MICRO-ONDES

Vous avez le choix entre cinq niveaux de puissance.

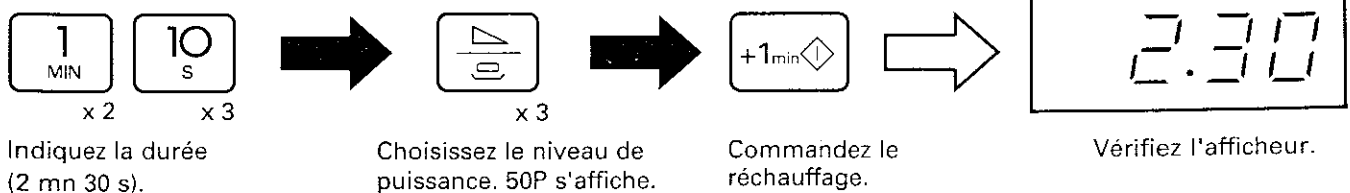
NIVEAUX		PUISSANCE MICRO-ONDES	WATTS	AFFICHEUR
	HIGH	100%	1100	100P
	MEDIUM HIGH	70%	770	70P
	MEDIUM	50%	550	50P
	MEDIUM LOW	30%	330	30P
	LOW	10%	110	10P

REMARQUE:



Si vous dépassez la puissance que vous désirez utiliser, continuez d'appuyer sur la touche REGLAGE DE PUISSANCE () jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré soit à nouveau affiché.

Si vous ne choisissez aucun niveau de puissance, c'est le niveau 100% qui est automatiquement utilisé.

Exemple: Supposons que vous vouliez réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à mi-puissance (50%).



REMARQUES:

1. L'ouverture de la porte pendant la cuisson provoque l'arrêt de l'indication fournie par l'afficheur numérique. Le décompte de la durée de cuisson reprend dès que vous fermez la porte et que vous appuyez sur la touche MINUTE PLUS/DEPART ().
2. Pour connaître le niveau de puissance pendant la cuisson, appuyez sur la touche REGLAGE DE PUISSANCE (). Le niveau est affiché aussi longtemps que vous maintenez la pression d'un doigt sur cette touche.

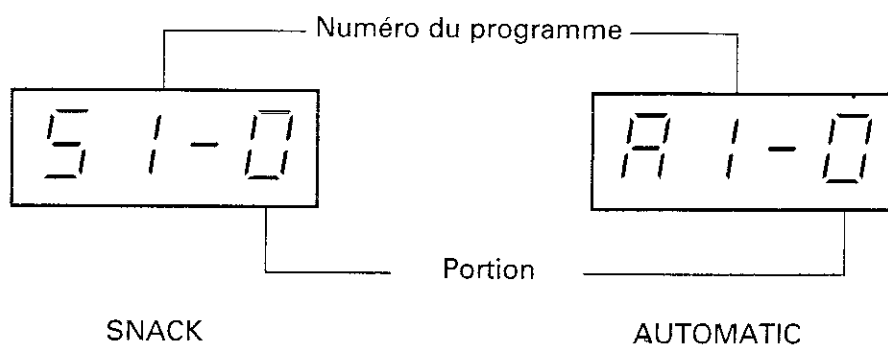
FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE


Le temps de cuisson et le niveau de puissance sont automatiquement déterminés par le four. Vous disposez de deux programmes SNACK et de huit programmes CUISSON AUTOMATIQUE.

Lors de l'utilisation du fonctionnement automatique, vous devez noter ce qui suit.

1. Messages affichés

- Lorsque vous appuyez sur la touche SNACK ou la touche AUTOMATIC, voici ce qui s'affiche:





- Lorsqu'une action de votre part est requise (par exemple, retourner les aliments), le four cesse de fonctionner et émet un signal sonore; le temps de cuisson restant clignote. Pour poursuivre la cuisson, appuyez sur la touche MINUTE PLUS/DEPART (). Des instructions détaillées sont fournies dans le tableau de cuisson.

2. Choix d'un programme

Vous choisissez un programme de cuisson en appuyant sur la touche SNACK ou sur la touche AUTOMATIC de manière à afficher le numéro du programme.

3. Indication du poids ou de la quantité

- Vous indiquez le poids ou la quantité d'aliment en appuyant sur la touche REGLAGE DE PUISSANCE/PORTION (). Le nombre de pressions sur cette touche dépend du poids ou de la quantité. La manière d'indiquer ce poids ou cette quantité est indiquée dans les tableaux de cuisson et sur l'étiquette de menus.
- Vous devez appuyer sur la touche REGLAGE DE PUISSANCE/PORTION () après avoir choisi un programme, faute de quoi le four ne se mettra pas en service.
- Indiquez uniquement le poids des aliments. Ne tenez pas compte du poids du récipient.
- Si le poids ou la quantité des aliments diffèrent de ceux figurant dans les tableaux de cuisson, utilisez le fonctionnement manuel.
- Vous obtiendrez les meilleurs résultats en respectant les indications fournies dans les tableaux de cuisson.

4. La température finale dépend de la température initiale des aliments. Assurez-vous que la cuisson est effectivement terminée à l'expiration du temps prévu. Vous pouvez prolonger le temps de cuisson si nécessaire.

Touche **SNACK**

La touche **SNACK** convient parfaitement pour cuire rapidement et simplement soupes, ragoûts et plats préparés surgelés.

Exemple: Supposons que vous vouliez cuire un plat préparé surgelé de 600 g.

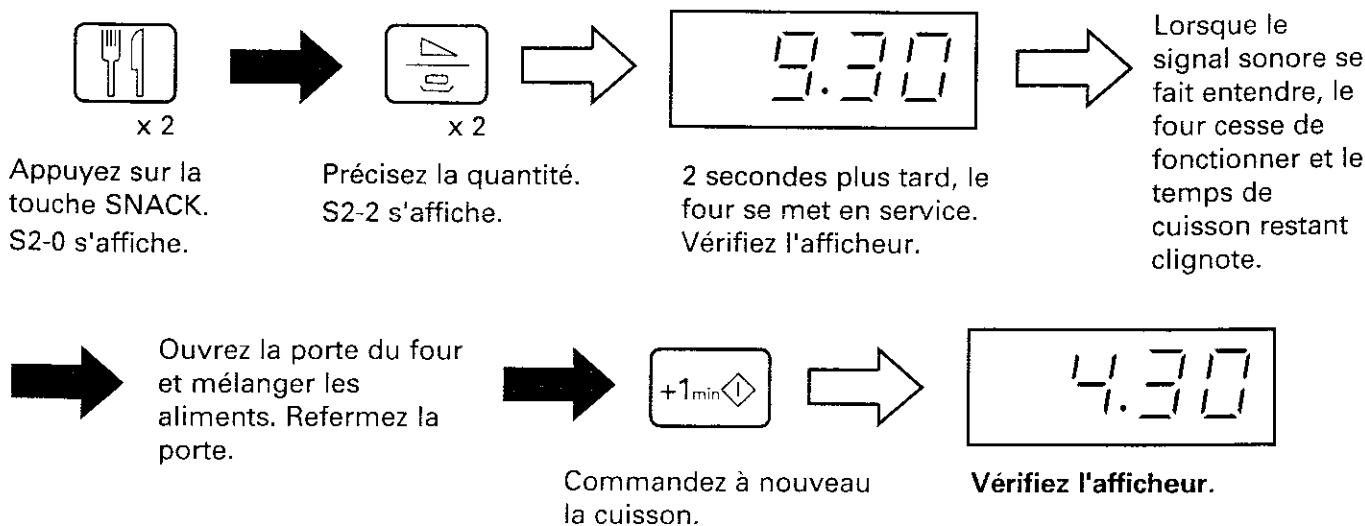


TABLEAU DE CUISSON **SNACK**

Numéro du programme	Aliments et quantités (ustensiles)	Poids ou volume par pression	Température initiale des aliments	Procédure	Menus conseillés
1.	Soupes Ragoûts 1 - 4 tasses 200 ml/tasse (Tasse + Film pour fours à micro-ondes ou couvercle)	200 ml	20°C Température de la pièce	<ul style="list-style-type: none"> • Posez le récipient sur le plateau tournant, éloigné du centre. • Couvrez le récipient d'un film pour fours à micro-ondes ou d'un couvercle. • Après cuisson, remuez et laissez reposer pendant 1 à 2 minutes. 	
2.	Plats préparés surgelés Poids total 0,4 - 0,8 kg* (Casserole + Film pour fours à micro-ondes ou couvercle)	200 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> • Ajoutez le liquide conseillé par le fabricant. • Couvrez le récipient d'un film pour fours à micro-ondes ou d'un couvercle. • Cuisez à découvert si le fabricant le suggère. • Lorsque le four émet un signal sonore et cesse de fonctionner, remuez et couvrez à nouveau. • Après cuisson, remuez et laissez reposer pendant 1 à 2 minutes. 	Plats pouvant être mélangés, par exemple tortellini, tagliatelli, plats chinois

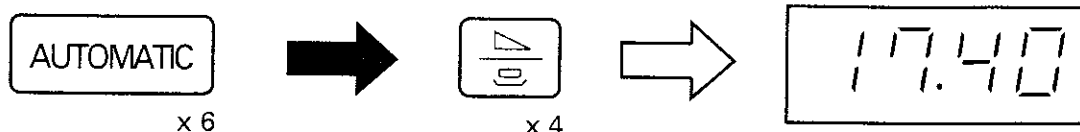
* Si le fabricant du plat conseille l'ajout d'un liquide, vous devez tenir compte du poids de ce liquide lorsque vous utilisez la touche **SNACK**.

* Si le plat est dans un récipient en papier d'aluminium, transférez-le dans un plat prévu pour les fours à micro-ondes.

Touche **AUTOMATIC** AUTOMATIC

Lorsque vous appuyez sur la touche **AUTOMATIC**, le four détermine par lui-même le niveau de puissance et le temps de cuisson.

Exemple: Supposons que vous vouliez cuire un gratin de 1,1 kg.










Appuyez sur la touche **AUTOMATIC**. A6-0 s'affiche.


Précisez la quantité. A6-4 s'affiche.

2 secondes plus tard, le four se met en service. Vérifiez l'afficheur.

TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIC

Numéro du programme	Aliments et quantités (ustensiles)	Poids ou volume par pression	Température initiale des aliments	Procédure	Menus conseillés
1. 	Boissons 1 - 6 tasses 150 ml/tasse (Tasse)	150 ml	20°C Température de la pièce	<ul style="list-style-type: none"> • Posez le récipient sur le plateau tournant, éloigné du centre. • Après réchauffage, remuez et laissez reposer 1 à 2 minutes. Remarque: Si la température initiale des aliments est égale à 5°C ($\pm 2^\circ\text{C}$), la température du réfrigérateur, utilisez le fonctionnement manuel.	Café
2. 	Pommes de terre bouillies Pommes de terre en robe des champs 0,2 - 0,8 kg (Bol + couvercle)	200 g	20°C	Pommes de terre bouillies <ul style="list-style-type: none"> • Pelez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de mêmes dimensions, si cela est nécessaire. • Placez-les dans un bol. • Ajoutez la quantité requise d'eau (environ 2 cuillères à soupe pour chaque 100 g) et une pointe de sel. • Couvrez. • Lorsque le four émet un signal sonore et cesse de fonctionner, remuez et couvrez à nouveau. • Après cuisson, laissez reposer les pommes de terre 1 à 2 minutes. Pommes de terre en robe des champs <ul style="list-style-type: none"> • Choisissez des pommes de terre de mêmes dimensions et lavez-les. • Placez-les dans un bol. • Ajoutez la quantité requise d'eau (environ 2 cuillères à soupe pour chaque 100 g) et une pointe de sel. • Couvrez. • Lorsque le four émet un signal sonore et cesse de fonctionner, remuez et couvrez à nouveau. • Après cuisson, laissez reposer les pommes de terre 1 à 2 minutes. 	

Numéro du programme	Aliments et quantités (ustensiles)	Poids ou volume par pression	Température initiale des aliments	Procédure	Menus conseillés
3. 	Légumes congelés 0,2 - 0,6 kg (Bol + couvercle)	200 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> • Ajoutez 1 à 3 cuillères à soupe d'eau. (Dans le cas des champignons, il est inutile d'ajouter de l'eau.) • Couvrez. • Lorsque le four émet un signal sonore et cesse de fonctionner, remuez et couvrez à nouveau. • Après cuisson, laissez reposer les légumes 1 à 2 minutes. Remarque: Si les légumes forment un bloc, utilisez le fonctionnement manuel.	
4. 	Légumes frais 0,2 - 0,6 kg (Bol + couvercle)	200 g	20°C	<ul style="list-style-type: none"> • Ajoutez la quantité requise d'eau (environ 1 cuillère à soupe pour chaque 100 g) et une pointe de sel. • Coupez les légumes en morceaux (cubes, tranches, rondelles). • Couvrez. • Lorsque le four émet un signal sonore et cesse de fonctionner, remuez et couvrez à nouveau. • Après cuisson, laissez reposer les légumes 2 minutes environ. 	Choux-fleurs Brocolis Fenouils Poireaux Poivrons Choux de Bruxelles Courgettes Epinards
5. 	Filets de poisson en sauce 0,4 - 1,6 kg Poisson: 0,2 - 0,8 kg Sauce: 0,2 - 0,8 kg (Plat à quiche)	400 g Poisson: 200 g Sauce: 200 g	Poisson à 5°C Sauce à 20°C	<ul style="list-style-type: none"> • Placez les filets dans un plat à quiche, les extrémités les plus minces tournées vers l'intérieur. • Nappez les filets avec la sauce. • Couvrez d'un film pour fours à micro-ondes. • Après cuisson, laissez reposer les aliments 2 minutes environ. 	Poissons: Morue Rouget Morue argentée Sauces: Provençale Piquante Poireaux et fromage Curry
Reportez-vous aux recettes de sauce figurant à la page 11.					
6. 	Gratin 0,5 - 1,5 kg (Plat à gratin peu profond, oval)	200 g	20°C	<ul style="list-style-type: none"> • Préparez le gratin comme il est dit dans le livre de cuisine SHARP fourni. • Après la cuisson, laissez reposer les aliments à couvert pendant 5 à 10 minutes environ. 	Gratin d'épinards
7. 	Cuisses de poulet 0,2 - 0,8 kg (Plat à quiche)	200 g	5°C	<ul style="list-style-type: none"> • Mélangez les ingrédients et étalez-les sur les cuisses de poulet. • Piquez la peau des cuisses de poulet pour la percer. • Placez les cuisses de poulet dans un plat à quiche, les extrémités minces tournées vers l'intérieur. • Couvrez d'un film pour fours à micro-ondes. • Lorsque le four émet un signal sonore et cesse de fonctionner, retournez les aliments. • Après la cuisson, laissez reposer les aliments à couvert pendant 3 minutes environ. 	Cuisses de poulet
Ingrédients pour 0,8 kg de cuisses de poulet (4 ou 5 morceaux) 1 1/2 cuillère à soupe d'huile 1/2 cuillère à café de sel 1 cuillère à café de paprika et de romarin					

Numéro du programme	Aliments et quantités (ustensiles)	Poids ou volume par pression	Température initiale des aliments	Procédure	Menus conseillés
8. ❄️ 	Décongélation simple Volaille 0,3 - 1,8 kg	(reportez-vous à la remarque ci-dessous) 300 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> • Posez un plat retourné sur le plateau tournant et placez la volaille sur le plat. • Lorsque le four émet un signal sonore et cesse de fonctionner, retournez la volaille. • Lorsqu'à nouveau le four émet un signal sonore et cesse de fonctionner, retournez la volaille. • Après décongélation, laissez reposer la volaille dans un feuille de papier d'aluminium pendant 30 à 90 minutes, ou jusqu'à ce que la décongélation soit totale. 	
	Cuisses de poulet 0,3 - 0,9 kg	300 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> • Posez les cuisses de poulet dans un plat. • Lorsque le four émet un signal sonore et cesse de fonctionner, retournez les cuisses de poulet et changez-les de place. • Lorsqu'à nouveau le four émet un signal sonore et cesse de fonctionner, retournez les cuisses de poulet. • Après décongélation, laissez reposer les cuisses de poulet dans un feuille de papier d'aluminium pendant 10 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que la décongélation soit totale. 	
	Steaks Côtelettes 0,3 - 0,9 kg (environ 1,5 - 2 cm d'épaisseur)	300 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> • Posez les aliments sur un plat, parties minces tournées vers le centre, de manière qu'ils ne forment qu'une couche. S'ils sont collés, tentez de les séparer dès que possible. • Lorsque le four émet un signal sonore et cesse de fonctionner, retournez les aliments et changez-les de place. • Lorsqu'à nouveau le four émet un signal sonore et cesse de fonctionner, retournez les aliments. • Après décongélation, laissez reposer les aliments dans un feuille de papier d'aluminium pendant 10 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que la décongélation soit totale. 	

REMARQUES:

Décongélation simple

1. Les steaks, côtelettes et cuisses de poulet doivent être congelés séparément.
2. Après retournement, protégez les parties déjà décongelées à l'aide de morceaux de feuille de papier d'aluminium.
3. La volaille doit être traitée immédiatement après décongélation.
4. Placez les aliments dans le four, comme le montre l'illustration.



RECETTES

Filets de poisson en sauce

Filets de morue à la provençale

Ingrédients

20 g	beurre
100 g	champignons coupés en lamelles
1 gousse	aïl (écrasée)
50 g	oignon de printemps
1 boîte (825 g)	tomates sans jus, bien égoutées
1 cuillère à café	jus de citron
2 cuillères à soupe	ketchup
1/2 - 1 cuillère à café	basilic séché
	poivre, sel
800 g	filets de morue

Préparation

1. Dans un plat à quiche, cuisez ensemble le beurre, les champignons, les oignons et l'aïl pendant 3 à 4 minutes à 100%.
2. Mélangez les tomates, le jus de citron, le ketchup, le basilic, le poivre et le sel.
3. Placez les filets sur ces légumes, nappez-les de sauce et d'une partie des légumes.
4. Utilisez le programme AUTOMATIC A5 "Filets de poisson en sauce".

Filets de poisson aux poireaux et fromage

Ingrédients

50 g	beurre
175 g	oignon de printemps
1/2 cuillère à café	marjolaine séchée
40 g	farine
500 ml	lait
100 g	gruyère râpé, sel, poivre
1 1/2 cuillère à soupe	persil haché
800 g	filets de poisson (par ex., morue argentée)

Préparation

1. Dans un plat à quiche, cuisez ensemble le beurre, les oignons et la marjolaine pendant 3 à 4 minutes à 100%.
2. Ajoutez la farine et le lait et mélangez soigneusement pour obtenir une sauce onctueuse.
3. Cuisez à découvert pendant 3 à 4 minutes à 100%.
4. Ajoutez le fromage et goûtez l'assaisonnement.
5. Placez les filets de poisson dans un plat à quiche et nappez-les de sauce.
6. Utilisez le programme AUTOMATIC A5 "Filets de poisson en sauce".
7. Après cuisson, retirez les filets de poisson et remuez soigneusement la sauce.

Remarques:

1. Ces recettes sont prévues pour 1,6 kg d'aliment. Pour cuire une quantité moindre, vous devez réduire les quantités d'ingrédients de la sauce et son temps de cuisson.
2. Pour épaissir la sauce des filets de morue à la provençale ou des filets de poisson à la sauce piquante, retirez les filets de poisson après cuisson et ajoutez un épaississant (respectez les instructions du fabricant).

Filets de poisson à la sauce piquante

Ingrédients

1 boîte (825 g)	tomates, égoutées
1 boîte (280 g)	maïs
2 à 3 cuillères à soupe	sauce aux piments
40 g	oignon, finement haché
3 cuillères à café	vinaigre de vin rouge
1/4 cuillère à café	moutarde
	thym
	poivre de cayenne
800 g	filets de poisson (par ex., rouget)

Préparation

1. Mélangez les ingrédients de la sauce.
2. Placez les filets de poisson (par ex., rouget) dans un plat à quiche et nappez-les avec la sauce.
3. Utilisez le programme AUTOMATIC A5 "Filets de poisson en sauce".

Filets de poisson au curry

Ingrédients


40 g	beurre
30 g	amandes pilées
1 - 2 cuillères à soupe	curry
30 g	farine (farine complète de blé)
40 g	raisins secs
200 g	ananas (en petits morceaux)
1/8 l	bouillon
1/8 l	jus d'ananas
150 g	crème sure
100 g	pois (congelés), sel, poivre
800 g	filets de poisson (morue argentée)

Préparation


1. Chauffez à couvert le beurre, les amandes et le curry pendant 1 à 2 minutes à 100%.
2. Ajoutez la farine et mélangez soigneusement.
3. Ajoutez les raisins, l'ananas, le jus d'ananas, le bouillon et la crème, tout en remuant.
4. Cuisez à couvert pendant 2 à 3 minutes à 100% et remuez après cuisson.
5. Ajoutez les pois et remuez.
6. Corrigez l'assaisonnement.
7. Placez les filets de poisson dans un plat à quiche et nappez avec la sauce.
8. Cuisez à couvert en utilisant le programme AUTOMATIC A5 "Filets de poisson en sauce".

AUTRES FONCTIONS


La touche MINUTE PLUS/DEPART

La touche MINUTE PLUS/DEPART () permet de procéder aux opérations suivantes:


1. Départ immédiat de la cuisson

Vous pouvez commencer à cuire à la puissance maximale (100%), par périodes de 1 minute, en appuyant sur la touche MINUTE PLUS/DEPART ().

REMARQUE:

Pour éviter qu'un enfant ne fasse un usage abusif de la touche MINUTE PLUS/DEPART (), son utilisation n'est possible que dans la minute qui suit une autre opération.

2. Prolongation de la durée de cuisson

En appuyant sur la touche MINUTE PLUS/DEPART () pendant la cuisson, vous pouvez prolonger la durée de celle-ci par périodes de 1 minute.

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 les boutons de commande.

Nettoyez à l'aide d'un chiffon humecté d'eau. Evitez de mouiller abondamment le tableau.

Intérieur du four

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

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

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

Plateau tournant et pied du plateau

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

Porte

Pour éliminer les éclaboussures et les dépôts, essuyez fréquemment la porte, le joint de porte, les zones contiguës et les deux faces du hublot avec un chiffon doux et humide.

AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR

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

1. Alimentation


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

Vérifiez le fusible et le disjoncteur.

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

OUI _____ NON _____

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

La lampe doit s'éteindre si la porte est correctement fermée. Programmez le four pour une minute sur FORT  (100%).

La lampe s'éclaire-t-elle?

OUI _____ NON _____

Le plateau tournant tourne-t-il?

OUI _____ NON _____

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

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)

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

OUI _____ NON _____

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

OUI _____ NON _____

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

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. Gebruik het door SHARP erkende inbouwframe EBR-4500(B)/(W) indien u de oven in een keukenkast of dergelijk inbouwt. Het inbouwframe is in de handel verkrijgbaar. Zie de handleiding van het frame voor details aangaande het inbouwen of raadpleeg uw handelaar. Alleen gebruik van dit inbouwframe garandeert veiligheid en optimale prestaties van deze oven.
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 wisselstroom met een minimale 16 A zekering of een minimale 16 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 totdat 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 functioneert. Controleer alvorens gebruik het volgende:
 - (1) De deur (niet krom)
 - (2) De scharnieren en veiligheidsdeurgrendels (niet gebroken, los of beschadigd)
 - (3) De deurafdichtingen en pasvlakken
 - (4) De ovenruimte (geen deuken)
 - (5) Het netsnoer en de stekker
2. Repareer de oven niet zelf. Reparatie of afstellingen dienen alleen door erkend SHARP onderhoudspersoneel te worden uitgevoerd.
3. Gebruik de oven niet met de deur geopend. Breng geen veranderingen in de veiligheidsdeurgrendels aan.
4. Gebruik de oven niet indien er een voorwerp tussen de deurafdichtingen en pasvlakken is.
5. Zorg dat er geen vet of vuil op de deurafdichtingen en pasvlakken is. Volg de aanwijzingen bij "ONDERHOUD EN REINIGEN" op blz. 13 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 16 A
	Leistungsaufnahme:	1,75 kW
	Leistungsabgabe:	1100 W (IEC 705)
	Mikrowellenfrequenz:	2450 MHz
	Außenabmessungen:	520 (B) x 305 (H) x 413 (T) mm
	Garraumabmessungen:	342 (B) x 193 (H) x 368 (T) mm
	Garrauminhalt:	24 Liter
	Drehteller:	ø 325 mm
	Gewicht:	ca. 18 kg
	Garraumlampe:	25 W/220-230 V

F FICHE TECHNIQUE	Tension d'alimentation:	220-230 V, 50 Hz, monophasé
	Fusible ou disjoncteur de protection:	minimum 16 A
	Consommation électrique:	1,75 kW
	Puissance de sortie:	1100 W (IEC 705)
	Fréquence des micro-ondes:	2450 MHz
	Dimensions extérieures:	520 (L) x 305 (H) x 413 (P) mm
	Dimensions de la cavité:	342 (L) x 193 (H) x 368 (P) mm
	Volume de la cavité:	24 litres
	Plateau tournant:	ø 325 mm
	Poids:	Environ 18 kg
	Eclairage du four:	25 W/220-230 V

NL SPECIFICATIES	Netspanning:	220 - 230 V, 50 Hz, enkele fase
	Zekering/circuitonderbreker:	Minimaal 16A
	Vereist vermogen:	1,75 kW
	Uitgangsvermogen:	1100 W (IEC 705)
	Magnetronfrequentie:	2450 MHz
	Afmetingen buitenkant:	520 (B) x 305 (H) x 413 (D) mm
	Afmetingen binnenkant:	342 (B) x 193 (H) x 368 (D) mm
	Kapaciteit oven:	24 liter
	Draaitafel:	Doorsnee 325 mm
	Gewicht:	Ca. 18 kg
	Ovenlamp:	25 W/220-230 V

I DATI TECNICI	Tensione di linea:	220-230 V, 50 Hz, monofase
	Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico:	16A minimo
	Tensione di alimentazione:	1,75 kW
	Potenza erogata:	1100 W (IEC705)
	Frequenza microonde:	2450 MHz
	Dimensioni esterne:	520(L) x 305(A) x 413(P) mm
	Dimensioni cavità:	342(L) x 193(A) x 368(P) mm
	Capacità forno:	24 litri
	Piatto rotante:	ø325 mm
	Peso:	18 kg circa
	Lampada forno:	25 W/220-230 V

E ESPECIFICACIONES	Tensión alterna:	220-230 V, 50 Hz, monofásica
	Fusible de línea de distribución/interruptor de distribución:	Mínimo 16 A
	Energía eléctrica:	1,75 kW
	Potencia de salida:	1100 W (IEC 705)
	Frecuencia de microondas:	2.450 MHz
	Dimensiones exteriores:	520 (An.) x 305 (Al.) x 413 (Prof.) mm
	Dimensiones de la cavidad:	342 (An.) x 193 (Al.) x 368 (Prof.) mm
	Capacidad del horno:	24 litros
	Plato giratorio:	ø325 mm
	Peso:	18 kg aproximadamente
	Lámpara del horno:	25 W/220-230 V

SHARP

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

TINS-A433WRRO-H41

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