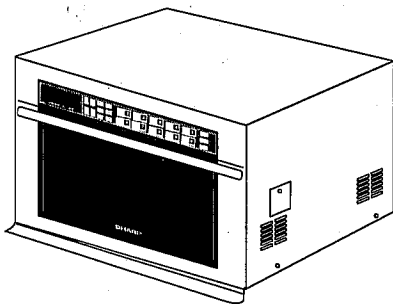


SHARP

PROFESSIONELLES HIGH-SPEED-MIKROWELLENGERÄT MIT HEISSLUFT
FOUR COMMERCIAL A MICRO-ONDES HIGH SPEED A CONVECTION
COMMERCIELE HOGE-SNELHEID CONVECTIEMAGNETRON
FORNO A MICROONDE COMMERCIALE CON COTTURA A CONVEZIONE AD ALTA VELOCITÀ
HORNO MICROONDAS DE CONVECCIÓN A ALTA VELOCIDAD



DEUTSCH
Seite 1/D-1

FRANÇAIS
Page 24/F-1

NEDERLANDS
Bladzijde 47/NL-1

ITALIANO
Pagina 70/I-1

ESPAÑOL
Página 93/E-1

D	BEDIENUNGSANLEITUNG - Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten. 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. <i>Dieses Gerät entspricht den Anforderungen der EG-Richtlinien 89/336/EWG und 73/23/EEG mit Änderung 93/68/EEG. SERVICEABWICKLUNG FÜR DEUTSCHLAND, siehe Seite 119.</i>
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. 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. <i>Ce matériel répond aux exigences contenues dans les directives 89/336/CEE et 73/23/CEE modifiées par la directive 93/68/CEE.</i>
NL	GEbruIKSAANWIJZING - Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt. Waarschuwing: Het niet naleven van de gebruiks- en onder- houdsvoorschriften 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>Dit apparaat voldoet aan de eisen van de richtlijnen 89/336/EEG en 73/23/EEG, gewijzigd door 93/68/EEG.</i>
I	MANUALE D'ISTRUZIONI - Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno. 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. <i>Questo apparecchio è conforme ai requisiti delle direttive 89/336/EEC e 73/23/EEC, modificata dalla direttiva 93/68/EEC.</i>
E	MANUAL DE INSTRUCCIONES - Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno. 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. <i>Este aparato satisface las exigencias de las Directivas 89/336/CEE y 73/23/CEE, modificadas por medio de la 93/68/CEE.</i>

R-8000GH 1000W(IEC 60705)

D INHALT

GERÄT	2
ZUBEHÖR	3
BEDIENFELD	6
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	D-1
AUFSTELLANWEISUNGEN	D-3
VOR INBETRIEBNAHME	D-4
PROGRAMMBETRIEB	D-5

MANUELLER BETRIEB	D-8
WEITERE PRAKTISCHE FUNKTIONEN	D-12
REINIGUNG UND PFLEGE	D-15
FUNKTIONSPRÜFUNG	D-16
RATGEBER	D-17
TECHNISCHE DATEN	116
SERVICEABWICKLUNG FÜR DEUTSCHLAND	119

F TABLE DES MATIÈRES

FOUR	2
ACCESSOIRES	3
TABEAU DE COMMANDE	7
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE	F-1
INSTALLATION	F-3
AVANT UTILISATION	F-4

UTILISATION DES PROGRAMMES	F-5
FONCTIONNEMENT MANUEL	F-8
AUTRES PARTICULARITES COMMUNES ..	F-12
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	F-15
AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR	F-16
GUIDE	F-17
SPECIFICATIONS	116

NL INHOUDSOPGAVE

OVEN	2
NAMEN VAN ONDERDELEN	4
BEDIENINGSPANEEL	8
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN ...	NL-1
INSTALLATIE	NL-3
ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN	NL-4
PROGRAMMABEDIENING	NL-5

HANDBEDIENING	NL-8
ANDERE HANDIGE EIGENSCHAPPEN	NL-12
ONDERHOUD EN REINIGING	NL-15
VOORDAT U EEN REPARATEUR BELT ...	NL-16
GIDS	NL-17
TECHNISCHE GEGEVENS	117

I INDICE

FORNO	2
ACCESSORI	4
PANNELLO DI CONTROLLO	9
ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA ...	I-1
INSTALLAZIONE	I-3
PRIMA DI USARE IL FORNO	I-4
OPERAZIONI DI PROGRAMMAZIONE	I-5

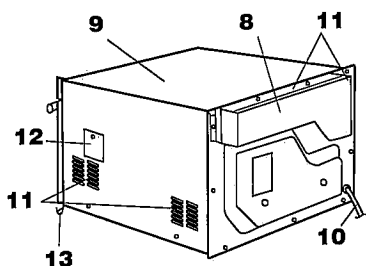
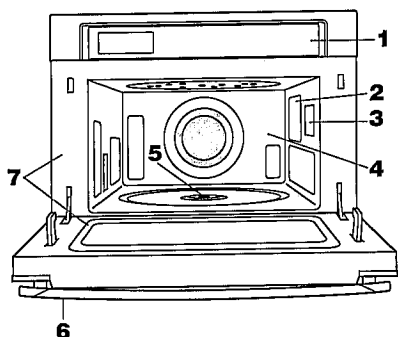
FUNZIONAMENTO MANUALE	I-8
ALTRE COMODE FUNZIONI	I-12
MANUTENZIONE E PULIZIA	I-15
CONTROLLI DA EFFETTUARE PRIMA DI RICORRERE AL SERVIZIO DI ASSISTENZA	I-16
CONSIGLI E INFORMAZIONI UTILI	I-17
DATI TECHICI	117

E ÍNDICE

HORNO	2
ACCESORIOS	5
PANEL DE MANDOS	10
INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD	E-1
INSTALACIÓN	E-3
ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO ...	E-4
FUNCIONAMIENTO DEL PROGRAMA	E-5

OPERACIONES MANUALES	E-8
OTRAS FUNCIONES CONVENIENTES	E-12
CUIDADO Y LIMPIEZA	E-15
COMPROBACIONES ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO DE REPARACIONES	E-16
CONSEJOS ÚTILES	E-17
ESPECIFICACIONES	118

GERÄT/FOUR/OVEN/FORNO/HORNO



(NL)

- 1 Bedieningspaneel
- 2 Afdekplaatje (voor golfgeleider)
- 3 Ovenlampje
- 4 Ovenruimte
- 5 Koppeling
- 6 Deuropenhendel
(Hendel naar beneden en naar voren trekken om deur te openen. Nooit aan de hendel vasthouden als u de oven verplaatst.)
- 7 Deurafdichtingen en pasvlakken
- 8 Ventilatiedekseel
- 9 Behuizing
- 10 Netsnoer
- 11 Luchtventilatieopeningen
- 12 Ovenlampafdekking
- 13 Kruimelplaat

(I)

- 1 Pannello di controllo
- 2 Coperchio guida onde
- 3 Lampada forno
- 4 Cavità del forno
- 5 Raccordo
- 6 Manico di apertura sportello
(Per aprire lo sportello, spingete il manico verso il basso e in avanti. Non prendete mai il forno tenendolo per il manico dello sportello durante lo spostamento del forno).
- 7 Guarnizioni e superfici a chiusura ermetica
- 8 Copertura di ventilazione
- 9 Mobile esterno
- 10 Cavo di alimentazione rete
- 11 Fori di sfiato
- 12 Coperchio di accesso lampada forno
- 13 Cassetto raccoglibriciole

(D)

- 1 Bedienfeld
- 2 Spritzschutz für den Hohlleiter
- 3 Garraumlampe
- 4 Garraum
- 5 Antriebswelle
- 6 Türgriff
(Zum Öffnen der Tür ziehen Sie den Griff nach unten und vorne. Halten Sie die Mikrowelle beim Transport niemals am Griff fest.)
- 7 Türdichtungen und Dichtungsoberflächen
- 8 Lüftungsabdeckung
- 9 Außenseite
- 10 Netzkabel
- 11 Lüftungsöffnungen
- 12 Abdeckung für Garraumbeleuchtung
- 13 Krümelauffangeleiste

(F)

- 1 Tableau de commande
- 2 Cadre du répartiteur d'ondes
- 3 Eclairage du four
- 4 Cavité du four
- 5 Entraînement
- 6 Poignée d'ouverture de la porte
(Pour ouvrir la porte, abaisser la poignée en la tirant vers vous. Ne déplacez jamais le four en le tenant par la poignée de la porte.)
- 7 Joints de porte et surfaces de contact
- 8 Cache de ventilation
- 9 Partie extérieure
- 10 Cordon d'alimentation
- 11 Orifices de ventilation
- 12 Trappe d'accès à la lampe d'éclairage
- 13 Plateau pour miettes

(E)

- 1 Panel de mandos
- 2 Tapa de la guía de ondas
- 3 Lámpara del horno
- 4 Interior del horno
- 5 Acoplamiento
- 6 Asa de apertura de la puerta (Para abrir la puerta, tire del asa hacia abajo y hacia adelante. No sujete nunca el asa de la puerta cuando mueva el horno.)
- 7 Juntas de la puerta y superficies de cierre
- 8 Cubierta de la ventilación
- 9 Exterior de la caja
- 10 Cable de conexión a la red
- 11 Aberturas para la ventilación
- 12 Cubierta de acceso a la lámpara del horno
- 13 Bandeja para las migas

ZUBEHÖR/ACCESSOIRES

D ZUBEHÖR:

Prüfen Sie, ob folgendes Zubehör im Lieferumfang enthalten ist:

14 Drehteller 15 Drehteller-Träger 16 Niedriger Rost
17 Hoher Rost 18 Spritzschutz

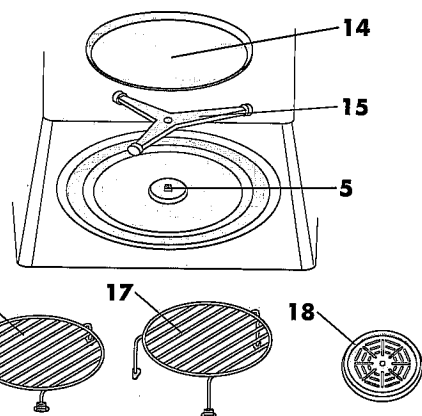
- Den Drehteller-Träger auf die Antriebswelle in die Mitte des Gerätebodens legen. Achten Sie darauf, dass sich der Drehteller-Träger nun reibungslos um die Antriebswelle drehen lässt.
- Platzieren Sie nun den Drehteller auf den Drehteller-Träger.
- Bei Bedarf den niedrigen/hohen Rost und den Spritzschutz auf den Drehteller setzen.

GEDRUCKTE BEILAGEN:

- Bedienungsanleitung
- Kurz-Anleitung
- Menüaufkleber
Tragen Sie die Garzeiten oder Namen der Gerichte auf diesen Aufkleber ein, und befestigen Sie ihn auf dem Bedienfeld.
- Hinweisblatt (BESONDERE ANWEISUNGEN UND WARNUNGEN: Ersatzteilnummer TCAUHA276WRRZ)

HINWEISE:

- Das Gerät nur betreiben, wenn Drehteller und der Drehteller-Träger korrekt installiert worden sind. Dies fördert ein gleichmäßiges Garergebnis. Ein nicht richtig eingesetzter Drehteller verursacht Geräusche, dreht sich nicht richtig und kann das Gerät beschädigen.



Diese Roste und der Spritzschutz können für jede Betriebsart zum Einsatz kommen.

- Der Drehteller dreht sich sowohl im als auch gegen den Uhrzeigersinn. Die Drehrichtung kann sich bei jedem erneuten Starten des Geräts ändern. Dies hat keine Auswirkungen auf das Garergebnis.
- Reinigen Sie den Drehteller-Träger nach jedem Garvorgang, besonders rund um die Rollen. Diese müssen stets frei von Essensresten und Fettspritzern sein. Ablagerungen können sich überhitzen und zur Funkenbildung führen, zu qualmen beginnen oder sogar in Brand geraten.
- Bei der Bestellung von Zubehörteilen müssen Sie dem Händler bzw. dem SHARP-Kundendienst immer folgendes angeben: Teilebezeichnung und Modellnamen.

F ACCESSOIRES :

Vérifiez si les accessoires suivants ont été fournis :

14 Plateau tournant 15 Support plateau tournant
16 Trépied bas 17 Trépied haut 18 Lèchefrite

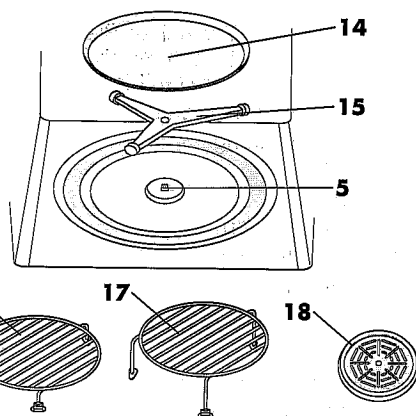
- Placez le support du plateau tournant dans l'axe entraîneur au centre du four et vérifiez qu'il soit bien positionné. Il doit être capable de tourner librement.
- Placez le plateau tournant sur le support.
- Placez le trépied bas / haut et la lèchefrite si nécessaire sur le plateau tournant.

MANUELS ET AUTRES IMPRIMES :

- Manuel d'utilisation
- Guide tactile
- Autocollant menu
Entrez les temps de cuisson ou les noms des plats sur cet autocollant et affichez-les sur le tableau de commande.
- Fiche d'avertissement (INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS SPECIAUX : code pièce TCAUHA276WRRZ)

REMARQUES :

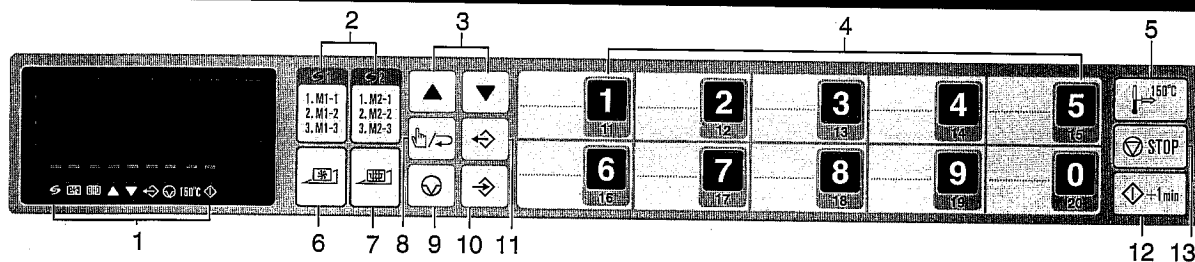
- Ne faites fonctionner le four que si le plateau tournant et son support sont positionnés correctement. Cela assure une cuisson correcte dans le four. Un plateau tournant mal positionné peut osciller, ne pas tourner correctement et endommager le four.
- Le plateau tournant tourne dans le sens des aiguilles de la montre ou dans le sens contraire. Le sens de la rotation change à chaque nouveau démarrage du four. Cela n'affecte pas la cuisson.



Les trépieds et la lèchefrite sont appropriés pour une cuisson en n'importe quel mode de cuisson.

- A l'issue de la cuisson, nettoyez toujours le support du plateau tournant, en particulier autour des roulements. Ces derniers doivent être exempts de graisses et d'impuretés. L'accumulation de graisses ou de salissures peut entraîner une surchauffe ou la formation d'arc, il peut en résulter de la fumée ou un embrasement.
- Lorsque vous commandez des accessoires, indiquer deux éléments : le nom de la pièce et le nom du modèle à votre revendeur ou à votre service après-vente SHARP.

TABLEAU DE COMMANDE



F

1. Témoins

- ☞ : Témoin **VITESSE** - Il s'allume lors du réglage d'un mode de cuisson rapide.
- ☞ : Témoin **CONVECTION** - Il s'allume lors de la sélection d'un mode de chauffe.
- ☞ : Témoin **MICRO** - Il s'allume lors de la sélection d'un mode à micro-ondes ou lors d'une cuisson à micro-ondes.
- ▲ ▼ : Témoins **PLUS COURT (▲)/PLUS LONG (▼)** - Ils s'allument lors de la fixation d'un mode plus court ou plus long.
- ◀ ▶ : Témoin **VERIFICATION** - Il s'allume lors de la vérification des groupes de mémoire.
- ⏸ : Témoin **PAUSE** - Il s'allume lorsque le four est en mode pause.
- 150°C : Témoin **MAINTIEN 150 °C** - Il s'allume lorsque le four est dans le mode MAINTIEN 150 °C.
- ⬢ : Témoin **CUISSON** - Il s'allume lorsque le four est en cours d'utilisation.

2. Touches **CUISSON RAPIDE**

En appuyant sur ces touches, vous pouvez sélectionner un mode de cuisson rapide.

3. Touches **PLUS COURTES (▲)/PLUS LONGUES (▼)**

En appuyant sur ces touches, vous pouvez ajuster un mode plus court ou plus long.

4. Touches **NUMEROTEES**

En appuyant sur ces touches, vous pouvez sélectionner le numéro de la mémoire. Appuyez pour entrer le temps de cuisson.

5. Touche **MAINTIEN 150 °C**

En appuyant sur cette touche, vous pouvez activer ou annuler le mode MAINTIEN 150 °C.

6. Touche **CONVECTION**

En appuyant sur cette touche, vous pouvez sélectionner une température de convection.

7. Touche **MICRO-ONDES**

En appuyant sur cette touche, vous pouvez sélectionner le réglage de la puissance des micro-ondes.

8. Touche **MANUEL/REPETITION**

En appuyant sur cette touche, vous pouvez régler une cuisson manuelle ou sélectionner le mode de cuisson à répétition.

9. Touche **PAUSE**

En appuyant sur cette touche, vous pouvez activer une pause lorsque vous réglez un programme de séquence.

10. Touche **REGLAGE**

En appuyant sur cette touche, vous pouvez sélectionner la tonalité sonore du four, activer ou annuler des programmes en mémoire.

En appuyant sur cette touche, vous pouvez modifier la durée de maintien de MAINTIEN A 150°C.

11. Touche **VERIFICATION**

En appuyant sur cette touche, vous pouvez vérifier les groupes de mémoire.

12. ⬢ +1 mn. Touche

En appuyant sur cette touche, vous pouvez allumer le four après avoir réglé les programmes.

Par chaque pression sur cette touche, vous pouvez augmenter la dernière étape de la cuisson de multiples de 1 minute après la cuisson. (Page F-14)

13. Touche **STOP**

En appuyant sur cette touche, vous pouvez annuler pendant la programmation.

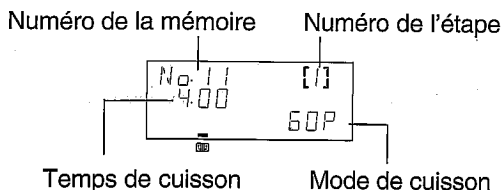
En appuyant une fois sur cette touche, vous pouvez arrêter le four au cours de la cuisson, en appuyant deux fois, vous pouvez annuler le programme de cuisson.

AFFICHEUR D' INFORMATION SUR LES MESSAGES :

L'afficheur fournit des informations utiles, y compris le temps et le mode de cuisson.

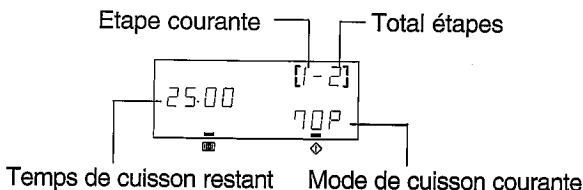
1) Au cours de la programmation

(cuisson programmée par la mémoire) :



2) Au cours de la cuisson

(cuisson faisant intervenir une séquence) :



INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE : LES LIRE ATTENTIVEMENT ET LES CONSERVER SOIGNEUSEMENT POUR CONSULTATIONS ULTERIEURES

Pour éviter tout danger d'incendie

- Vous devez surveiller le four lorsqu'il est en fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peut entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur inflammation.**
- Ce four n'est pas conçu pour être encastré dans une maçonnerie ou une armoire.
- La prise secteur doit être facilement accessible de manière à ce que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.
- La tension d'alimentation alternative doit être égale à 230V, 50Hz, et le circuit doit être équipé d'un fusible de 16 A minimum, ou d'un disjoncteur également de 16 A minimum. Si vous utilisez deux fours, protégez chacun par un fusible de 16 A ou par un disjoncteur.
- Ce four devrait être alimenté qu'à partir d'un circuit électrique indépendant.
- Ne placez pas le four dans un endroit où la température est élevée, comme par exemple près d'un four conventionnel.
- Ne placez pas le four dans un endroit où l'humidité est élevée, ou encore dans un endroit où l'humidité peut se condenser.
- Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.
- Si vous observez la présence de fumées, éteignez ou débranchez le four et laissez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.**
- N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Reportez-vous à la page F-17, "GUIDE". Vous devez vérifier que les ustensiles utilisés sont bien conçus pour un four à micro-ondes.**
- Lorsque vous réchauffez un plat dans un récipient en plastique ou en papier, surveillez le four pour prévenir le risque d'ignition.**
- Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four, le plateau tournant et les accessoires après utilisation. Après la cuisson, nettoyez toujours le support du plateau tournant, particulièrement autour des roulements. Ces pièces doivent toujours être exemptes d'éclaboussures d'aliments et de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer et former un arc, au point de fumer et de s'enflammer.**
- Ne placez pas des produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation.
- N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
- 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.
- N'utilisez pas ce four pour faire de la friture avec de l'huile ou de l'huile chaude. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer.
- Pour faire des pop corns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.
- Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four.
- Vérifiez les réglages après mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement.
- Pour éviter toute surchauffe et incendie, faites attention lorsque vous cuisinez ou réchauffez des plats ayant une forte proportion de sucre ou de graisse, par exemple des saucisses, des tartes ou des gâteaux.
- Reportez-vous aux conseils qui figurent dans ce mode d'emploi et dans le livre de recettes joint.

Pour éviter toute blessure

AVERTISSEMENT :

- N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant tout emploi du four :
 - la porte : assurez-vous qu'elle ferme correctement, qu'elle ne présente pas de défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.
 - les charnières et les loquets de sécurité : assurez-vous qu'ils ne sont ni endommagés ni desserrés.
 - le joint de porte et la surface de contact : assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
 - l'intérieur de la cavité et la porte : assurez-vous qu'ils ne sont pas cabossés.
 - le cordon d'alimentation et sa prise : assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
- Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, n'utilisez pas le four jusqu'à ce qu'il soit réparé par une personne qualifiée.
- Vous ne devez rien régler, réparer ou remplacer vous-même dans le four. Il est dangereux pour quiconque autre qu'un personnel qualifié de réaliser tous travaux de maintenance ou de réparation impliquant le retrait du dispositif de protection contre l'énergie micro-onde.**
- Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifiez en aucun cas les loquets de sécurité de la porte.
- N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.
- Évitez que la graisse ou la saleté ne s'accumulent sur le joint de porte ou sur la surface des pièces proches. Respectez les instructions du paragraphe "Entretien et nettoyage", à la page F-15.
- 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 à micro-ondes.

Pour éviter toute secousse électrique

- En aucun cas, vous ne devez déposer la carrosserie extérieure du four.
- 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.
- Ne plongez pas la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur de l'étagère ou du plan de travail.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné de toute source de chaleur, en particulier le panneau arrière du four.
- Débranchez la prise du cordon d'alimentation avant de remplacer la lampe d'éclairage du four (25W/230V).
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial par un agent d'entretien agréé par SHARP.

Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine

AVERTISSEMENT :

1. **Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.**
2. **Le fait de réchauffer des boissons au micro-ondes peut entraîner une ébullition explosive différée ; il faut donc être prudent lors de la manipulation du récipient.**
3. 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 ait été mis hors tension.
4. Prenez des précautions lorsque vous employez les micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients à large ouverture de manière à ce que les bulles puissent s'échapper.

Ne faites pas chauffer 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. N'utilisez pas le four pendant une durée excessive (voir page F-16).
 2. Remuez le liquide avant le chauffage/réchauffage.
 3. Il est conseillé d'insérer une tige de verre ou un objet similaire (non métallique) dans le récipient contenant le liquide pendant qu'il est réchauffé.
 4. Conservez le liquide pendant au moins 20 secondes dans le four à la fin de la période de chauffage de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.
5. **Ne cuisez pas les oeufs dans leur coquille et ne réchauffez pas les oeufs durs entiers dans le four à micro-ondes car ils risquent d'exploser même après que le four ait fini de chauffer. Pour cuire ou réchauffer des oeufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc afin d'éviter qu'ils n'exploient. Retirez la coquille des oeufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans le four à micro-ondes.**
6. Piquez 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

AVERTISSEMENT :

1. **Il faut remuer ou agiter le contenu des biberons et pots pour bébé et vérifier leur température avant de les consommer pour éviter toute brûlure.**
2. Utilisez un porte-récipient ou des gants lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure.
3. Ouvrez toujours les récipients, les plats à pop corn, les sacs de cuisson, etc. de manière à ce que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage et pour empêcher les ébullitions éruptives.
4. **Pour éviter toute brûlure, contrôlez toujours la température des aliments et des boissons 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 ou des boissons que vous devez vérifier.

5. Tenez-vous toujours éloigné du four au moment où vous ouvrez sa porte de manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur.
6. Après avoir réchauffé des aliments farcis, coupez-les en tranches de manière à ce que la vapeur qu'ils contiennent s'échappe de façon à éviter toute brûlure.
7. Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four pour éviter les brûlures.
8. Ne touchez pas le panneau arrière du four qui peut être très chaud après usage.

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

AVERTISSEMENT :

Ne laissez les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données de manière à ce que les enfants puissent utiliser le four en toute sécurité et comprennent les dangers encourus en cas d'utilisation incorrecte.

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. Les jeunes enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec le four.
3. Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité telles que : 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 jamais modifier le four.
2. Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement.
3. Ce four est destiné à la préparation d'aliments et ne doit être utilisé que pour cela. Ce n'est pas un four de laboratoire.

Pour garantir une utilisation parfaite de votre four et éviter toute détérioration.

1. Ne faites jamais fonctionner le four lorsqu'il est vide, excepté lorsque l'opération est recommandée dans le mode d'emploi. Cela peut détériorer le four.
2. Lorsque vous utilisez un plat de brunissage ou un matériel auto-chauffant, placez toujours un isolant résistant à la chaleur comme une assiette en porcelaine afin d'éviter de détériorer le plateau tournant en raison de la trop forte chaleur. Le temps de préchauffage spécifié dans les instructions relatives aux plats ne doit pas être dépassé.
3. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques reflétant les micro-ondes et entraînant la formation d'arc électrique. Ne placez pas de boîtes dans le four.
4. Utilisez uniquement le plateau tournant adapté à ce four.
5. Ne placez rien sous la carrosserie au cours du fonctionnement.

- N'utilisez pas de récipients en plastique pour la cuisson au micro-ondes si le four est encore chaud après avoir été utilisé en mode CUISSON RAPIDE, CONVECTION et cuisson programmée par la mémoire, parce qu'ils peuvent fondre. Les récipients en plastique ne doivent pas être utilisés avec ces modes à moins que le fabricant des récipients ne l'ait expressément indiqué.
- Ne placez pas tous objets pesant plus de 5 kg sur la porte pour éviter que le four ne tombe.

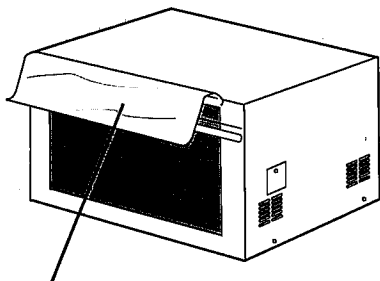
REMARQUE

- Si vous avez des doutes sur le branchement de votre four, contactez un électricien agréé et qualifié.
- Ni le fabricant ni le revendeur ne peut accepter toute demande de dommages et intérêts pour des dommages sur le four ou des dommages corporels, si les défauts résultent d'un non-respect de la procédure correcte de branchement électrique.
- La vapeur d'eau ou des gouttes d'eau peuvent se former occasionnellement sur les parois de la cavité du four ou autour des joints de porte et des surfaces de contact. Ceci est normal et n'indique pas de défaut d'étanchéité du micro-ondes ou de dysfonctionnement.

INSTALLATION

ATTENTION : gardez toujours la feuille d'avertissements (EXPLICATIONS ET AVERTISSEMENTS SPECIAUX) à proximité de votre four à titre d'information.

- Retirez tous les matériaux d'emballage qui se trouvent à l'intérieur de la cavité du four. Retirez également le film bleu de protection qui est posé sur les parois extérieures du four. Déchirez le film plastique se trouvant entre la porte et la cavité. Retirez l'autocollant descriptif des caractéristiques sur l'extérieur de la porte.

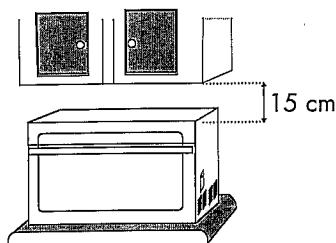


Retirer ce film

- Vérifiez attentivement que le four ne présente aucune trace d'endommagement.
- Placez le four sur une surface plane et droite, assez résistante pour supporter le poids du four plus le poids de l'article le plus lourd pouvant être cuit à l'intérieur.

- La porte du four peut devenir chaude au cours de la cuisson. Placez ou installez le four de manière à ce que le haut du four soit à 85 cm au moins du sol. Tenez les enfants éloignés de la porte avant d'éviter qu'ils ne se brûlent. Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four pour éviter les brûlures.**

- Le cordon d'alimentation ne doit pas longer des surfaces chaudes ni à arêtes vives telles que les zones de ventilation d'air chaud à l'arrière du four.**
- Assurez-vous qu'un espace libre minimum de 15 cm soit prévu au-dessus du four.



- Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise murale standard (à la terre).
- N'empilez jamais deux fours.

AVANT UTILISATION

- * Avant de mettre en marche, prenez soin de lire entièrement ce mode d'emploi pour bien comprendre le fonctionnement de votre nouveau four.

- 1) Branchez le cordon d'alimentation du four.
 - * L'affichage numérique indique " . " en chiffres clignotants.
- 2) Faites chauffer le four sans nourriture.
(voir page 10, REMARQUE 2 pour exemple 2).

REMARQUE :

- 1) Les touches n'ont d'effet que si la porte est fermée.
- 2) L'éclairage du four fonctionne lorsque la porte est ouverte.
- 3) Lorsque la minuterie atteint zéro, la mention "0", ainsi que les informations sur le mode de cuisson, resteront affichées. Elles resteront affichées pendant 3 minutes, après avoir ouvert puis refermé la porte. 3 minutes plus tard, l'afficheur retournera à " . " .
Pour les effacer immédiatement, appuyez sur la touche STOP.
- 4) Le programme, le réglage de la mémoire ou le mode de vérification est annulé lorsque lorsqu'aucune touche n'est activée pendant plus de 3 minutes.

Réglage de la tonalité sonore

Il y a sur votre four 2 modes de tonalité différents et un mode silencieux.

Pour sélectionner la tonalité, appuyez sur la touche REGLAGE () et maintenez la pression pendant 3 secondes ; puis appuyez sur la touche NUMÉROTÉE 1 (**1**) pour obtenir un long bip, 2 (**2**) pour des bips courts ou 0 (**0**) pour le mode silencieux.

Pour régler la tonalité sonore désirée, appuyez à nouveau sur la touche REGLAGE ().

Utilisation de la touche ARRET ()

Utilisez la touche ARRET () pour :

1. arrêter momentanément le four pendant une cuisson
2. effacer une erreur au cours de la programmation
3. annuler une programmation pendant la cuisson (deux pressions sur la touche sont alors nécessaires)

UTILISATION DES PROGRAMMES

Ce four possède 20 groupes de mémoire (1 à 20) pour les programmes de cuisson.

Les groupes de mémoire 1 à 10 contiennent des programmes définis en usine dont la liste est donnée dans la tableau page F-6. Ces groupes de mémoire pré-programmées peuvent être modifiés individuellement si cela s'avère nécessaire. Veuillez vous reporter à la page F-7.

Le contenu des mémoires n'est pas effacé par une interruption de l'alimentation du four. Après un arrêt de l'alimentation, il est inutile de reprogrammer les mémoires. Aucune pile n'est nécessaire pour secourir les mémoires.

Pour connaître le contenu des mémoires, veuillez vous reporter à "Vérification de la mémoire", à la page F-8.

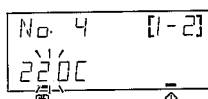
CUISSON COMMANDEE PAR UN PROGRAMME EN MEMOIRE

AVERTISSEMENT : les pièces accessibles (ex : porte du four, cavité, plats et accessoires) s'échaufferont lorsqu'elles ne seront pas utilisées.

Pour EVITER LES BRULURES, utilisez toujours des gants de four épais.

Exemple : supposons que l'on veuille cuire 2 portions de pommes de terre au four en utilisant le programme que contient la mémoire 4.

4



Choisissez le numéro de mémoire.

1 seconde plus tard, le four se met en marche.

Vérifier l'affichage.

220C s'allumera et s'éteindra jusqu'à ce que la température du four atteigne 220 °C.

REMARQUE :

Pour utiliser les mémoires 11 à 20, appuyez deux fois sur la touche NUMEROTEE en moins d'une seconde.

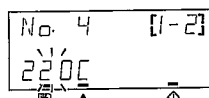
REGLAGE DU TEMPS POUR CUISSON PROGRAMMEE PAR LA MEMOIRE

Les résultats de la cuisson peuvent légèrement varier selon la température de la pièce, la température initiale des aliments et d'autres facteurs. Vous pouvez régler les résultats de la cuisson comme vous le souhaitez.

Exemple : supposons que l'on veuille cuire 2 portions de pommes de terre au four (mémoire 4) pendant une période plus longue que le réglage standard.



4



Appuyez sur la touche PLUS LONG.

Choisissez le numéro de mémoire.

1 seconde plus tard, le four se met en marche. Vérifier l'affichage.

220C s'allumera et s'éteindra jusqu'à ce que la température du four atteigne 220 °C.

REMARQUE :

1. Pour utiliser les mémoires 11 à 20, appuyez deux fois sur la touche NUMEROTEE en moins d'une seconde.
2. Pour annuler PLUS COURT ou PLUS LONG, appuyez à nouveau sur la même touche.
Pour passer de PLUS LONG à PLUS COURT, appuyez simplement sur la touche PLUS COURT (▼).
Pour passer de PLUS COURT à PLUS LONG, appuyez simplement sur la touche PLUS LONG (▲).
3. Après la cuisson, vous pouvez augmenter le temps de cuisson (à la dernière étape) en utilisant la touche ⬆ +1mn. (voir "AUGMENTATION DU TEMPS A LA FIN DE LA CUISSON" page F-14).

TABLEAU DES MEMOIRES PRE-REGLEES

N° mémoire	Menu Quantité/Poids Temp. initiale	Mode de cuisson (Temp. °C / Micro %)	Temps de cuisson	Trépied Récipient Lêchefrite	Commentaires
1	Soupes gratinées au fromage 2 bols de soupe (1 bol = 200 g) 5 °C	Pré-chauffage 250 °C M1- 2 (250 °C/70%)	4'30"	Plateau tournant Bols de soupe Non	
2	Légumes gratinés au fromage 0,5 kg 5 °C	Pré-chauffage 200 °C M1- 3 (200 °C/50%)	6'00"	Trépied bas Plat au gratin Non	Légumes pré-cuits, ex : brocoli ou chou-fleur
3	Pain à l'ail, frais 1 portion (env. 175 g) 5 °C	Pré-chauffage 220 °C M2- 2 (220 °C/10%)	4'00"	Trépied bas Non Non	
4	Pommes de terre au four 2 portions (env. 500-600 g) 20 °C	Pré-chauffage 220 °C M1- 2 (220 °C/50%)	10'00"	Plateau tournant Non Non	Temps de pause de 3 mn après la cuisson
5	Pizza surgelée, pâte fine 350 g - 18 °C	Pré-chauffage 230 °C M2- 3 (230 °C/50%) M2- 1 (230 °C)	3'30" 2'30"	Trépied haut Non Non	Pizza pré-cuite
6	Toast hawaïen 2 portions 20 °C	Pré-chauffage 220 °C M2- 2 (220 °C/10%)	2'10"	Trépied bas Non Non	Pain non grillé avant la cuisson
7	Poulet entier 1,2 kg 5 °C	Pré-chauffage 250 °C M2- 2 (250 °C/100%) M2- 3 (250 °C/70%)	11'00" 8'00"	Trépied bas Non Oui	Piquez la mie et badigeonnez-la avec le mélange sel, poivre, paprika et huile
8	Ailes de poulet surgelées 500 g - 18 °C	Pré-chauffage 250 °C M1- 2 (250 °C/70%)	7'00"	Plateau tournant Non Non	Ailes de poulet pré-cuites
9	Gâteau surgelé pré-cuit réchauffé 1,2 kg - 18 °C	Pré-chauffage 180 °C M2- 2 (180 °C/50%)	8'00"	Trépied bas Plat au gratin Non	Le gâteau est chaud après la cuisson
0	Préparation instantanée gâteau/ Moule à gâteaux à fond amovible 1 recette 20 °C	Pré-chauffage 180 °C M2- 2 (180 °C/30%)	18'00"	Trépied bas* Moule à gâteaux à fond amovible, 26 cm Non	Plat cuisiné comme "Kirschlikuchen" Temps de pause de 5 minutes après la cuisson

* : en cas de formation d'arc, placez une soucoupe entre le trépied bas et les plats de cuisson.

REMARQUE :

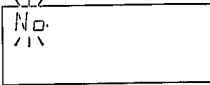
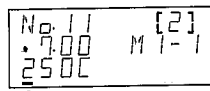
Le résultat final de la cuisson variera selon l'état des aliments (ex : température initiale, forme, quantité).

Vérifiez les aliments après la cuisson et au besoin, poursuivez manuellement la cuisson.

REGLAGE DE LA MEMOIRE

Il est possible de régler séparément chaque mémoire. Un programme peut inclure 5 séquences pour lesquelles différents mode de cuisson peuvent être programmés. Les durées maximales sont indiquées sur le tableau figurant à la page F-11.

Exemple : supposons que l'on veuille utiliser la mémoire 11 pour enregistrer le programme de cuisson d'une portion, comportant une séquence de 4 minutes à 60 % puissance du micro-ondes suivie d'une séquence de 7 minutes à la vitesse de cuisson 1 (M 1-1/250°C).

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1	Choisissez le mode permanent de réglage.	 X 2 Dans les 3 s. qui suivent	 Le n° clignotera.
2	Choisissez le numéro de mémoire.	 X 2	
3	Appuyez sur la touche MANUEL/ REPETITION.		
4	Entrez le temps de cuisson désiré pour la 1ère séquence.	  	 Les témoins du mode de cuisson clignoteront.
5	Choisissez le mode de cuisson désiré pour la 1ère séquence.	 X 5	 Le témoin micro restera allumé.
6	Entrez le temps de cuisson désiré pour la 1ère séquence.	  	 Les témoins du mode de cuisson clignoteront.
7	Choisissez le mode de cuisson désiré pour la 2ème séquence.	 X 1	 Le témoin du mode de vitesse restera allumé.
8	Mémorisation complète.	 X 2	

REMARQUE :

- 1. Pour utiliser les mémoires 11 à 20, appuyez deux fois sur la touche NUMEROTEE désirée. Ex.  = 1 X 2, 12 =  X 2...
- 2. Si le temps de cuisson est supérieur au temps maximal, l'affichage indique "EE-9".

VERIFICATION DE LA MEMOIRE

Il est possible de vérifier le contenu de chaque mémoire.

Exemple : supposons que l'on veuille connaître le contenu de la mémoire 1 (mémoire pré-réglée : soupes gratinées au fromage), et ensuite celui de la mémoire 11, programmé pour 4 minutes à 60% - puissance micro-ondes - pour la 1ère séquence et 7 minutes de cuisson à la vitesse 1(M1-1) pour la 2ème séquence.

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1	Choisissez le mode de vérification.		 Le n° clignotera.
2	Choisissez le numéro de mémoire.	1	
3	Choisissez le numéro de mémoire.	1 x 1	
4	Annulez le mode de vérification.		

REMARQUE :

Si " . 0". s'affiche au cours de l'étape 2 ou 3, cela signifie que la mémoire ne contient aucun programme.

FONCTIONNEMENT MANUEL

REMARQUE POUR FONCTIONNEMENT MANUEL

1. Vous pouvez régler jusqu'à 99 minutes 99 secondes. Le temps de cuisson maximum diffère selon les modes de cuisson.
2. Si le temps réglé est supérieur au temps maximal, l'affichage indiquera "EE-9". Appuyez sur la touche STOP () et entrez le temps approprié (voir page F-11).
3. Le temps de cuisson peut être diminué ou augmenté dans des étapes d'une minute à chaque pression sur les touches PLUS COURT () et PLUS LONG ().

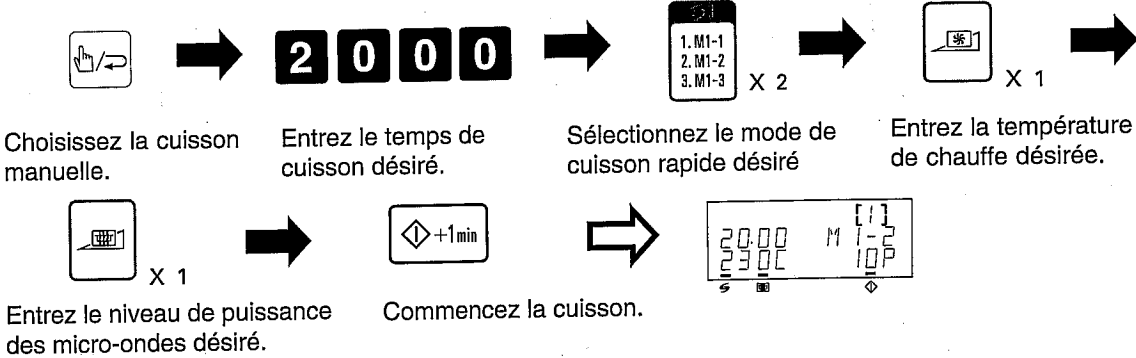
CUISSON RAPIDE

Votre four a 2 modes de cuisson rapide qui utilisent la chaleur du four (et la puissance des micro-ondes). Les modes de cuisson rapide fonctionnent également avec une circulation de l'air à vitesse élevée. La cuisson rapide 1 fonctionne principalement avec de l'air soufflant par le haut et convient au grill. La cuisson rapide 2 est cuisinée principalement avec de l'air soufflé latéralement et elle fonctionne plus rapidement que le mode de convection général. Chaque mode de cuisson rapide a 3 options selon la différence du mode de cuisson. Chaque méthode de cuisson a un temps de cuisson maximum ; par conséquent, consultez le tableau ci-dessous. La différence entre M1-2/M2-2 et M1-3/M2-3 est la puissance chauffante. Pour des aliments délicats ou épais qui nécessitent un temps de cuisson plus long, c'est M1-3/M2-3 (faible puissance de chauffe) qui sera recommandé. ex : beignets de poulet (M1-3), lasagne (M2-3). Le pré-chauffage est recommandé pour les modes de cuisson rapide. Pour régler le pré-chauffage, appuyez sur la touche CONVECTION après avoir appuyé sur la touche MANUEL/REPETITION jusqu'à ce que la température désirée apparaisse à l'écran. Pendant le pré-chauffage du four, le plateau tournant et les accessoires doivent se trouver dans le four.

Mode de cuisson		Méthode de cuisson	Variations de puissance		Temps maximum
			Temp de chauffe*	Micro-ondes**	
	Cuisson rapide 1	1. M1-1	Chauffage seul	40 - 250 °C	90 mn
		2. M1-2	Puissance de chauffe élevée & micro-ondes	40 - 250 °C	100%,70%
				50%,30%,10%	60 mn
		3. M1-3	Puissance de chauffe faible & micro-ondes	40 - 250 °C	100%,70%
				50%,30%,10%	60 mn
	Cuisson rapide 2	1. M2-1	Chauffage seul	40 - 220 °C	99 mn99 s.
				230 - 250 °C	90 mn
		2. M2-2	Puissance de chauffe élevée & micro-ondes	40 - 250 °C	100%,70%
				50%,30%,10%	60 mn
		3. M2-3	Puissance de chauffe faible & micro-ondes	40 - 250 °C	100%,70%
				50%,30%,10%	60 mn

- * La température de chauffe pré-réglée est de 250°C. Pour régler la température de chauffe, appuyez sur la touche CONVECTION jusqu'à ce que la température désirée apparaisse à l'écran. La température du four peut être passée de 40°C à 250°C en dix niveaux.
- ** La puissance pré-réglée des micro-ondes est de 30%. Pour régler la puissance des micro-ondes, appuyez sur la touche MICRO-ONDES jusqu'à ce que la puissance désirée apparaisse à l'écran.

Exemple : supposons que vous souhaitez effectuer une cuisson de 20 minutes en cuisson rapide 1 (M1-2) en utilisant la puissance micro de 230°C et de 10%



REMARQUE :
Il se peut que vous sentiez une odeur de fumée ou de brûlé lorsque vous utilisez la convection pour la première fois. Ceci est normal et n'indique pas de dysfonctionnement du four. (voir page F-10, REMARQUE 2 pour exemple 2).

AVERTISSEMENT :
les pièces accessibles (ex : porte du four, cavité, plats et accessoires) s'échaufferont lorsqu'elles ne seront pas utilisées.
Pour EVITER LES BRULURES, utilisez toujours des gants de four épais.

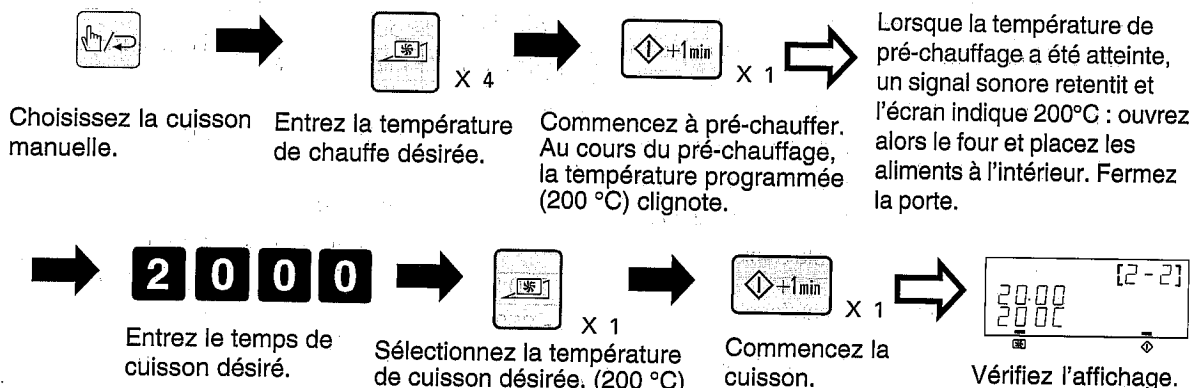
CUISSON PAR CONVECTION

Votre four peut être utilisé comme un four conventionnel en utilisant la convection et les 10 températures du four pré-réglées. Au cours de la cuisson par convection, l'air chaud circule à l'intérieur du four pour dorer et brunir les aliments de façon égale. Le préchauffage est recommandé afin d'obtenir de meilleurs résultats. Le temps de cuisson maximum est de 99 minutes 99 secondes.

Appuyez sur CONVECTION Touche	x1	x2	x3	x4	x5	x6	x7	x8	x9	x10
Temp. four (° C)	250	230	220	200	190	180	160	130	100	40

Exemple 1 : cuisson avec préchauffage

Supposons que l'on veuille pré-chauffer à 200° C et effectuer une cuisson à 200°C pendant 20 minutes.

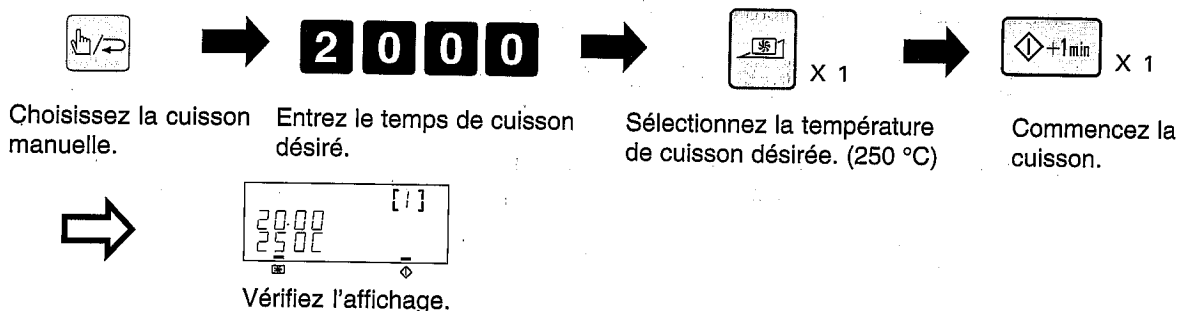


REMARQUE :

1. Pendant le pré-chauffage du four, le plateau tournant et les accessoires doivent se trouver dans le four.
2. Lorsque le four atteint la température de pré-chauffage programmée, il la maintient automatiquement pendant 30 minutes. Au bout de 30 minutes, l'écran passe à " . ". Le programme sélectionné de convection est annulé.
3. Au cours du pré-chauffage du four, vous pouvez vérifier la température réelle du four en appuyant sur la touche CONVECTION.

Exemple 2 : cuisson sans pré-chauffage

Supposons que l'on veuille effectuer une cuisson à 250° C pendant 20 minutes.



REMARQUE :

1. Pour modifier la température de convection, appuyez sur la touche CONVECTION jusqu'à ce que la température désirée s'affiche à l'écran.
2. Il se peut que vous sentiez une odeur de fumée ou de brûlé lorsque vous utilisez la convection pour la première fois. Ceci est normal et n'indique pas de dysfonctionnement du four. Pour éviter ce problème, lors de la première utilisation du four, faites-le fonctionner sans aliments à 250 °C pendant 20 minutes.

AVERTISSEMENT :

les pièces accessibles (ex : porte du four, cavité, plats et accessoires) s'échaufferont lorsqu'elles ne seront pas utilisées.

Pour EVITER LES BRULURES, utilisez toujours des gants de four épais.

CUISSON A MICRO-ONDES

Le temps de cuisson maximum pour une puissance de micro-ondes de 100-60% est de 60 minutes, et pour une puissance de micro-ondes de 50-0%, il est de 90 minutes. Votre four a 11 niveaux de puissance de micro-ondes pré-sélectionnés.

Appuyez sur la touche MICRO-ONDES	x1	x2	x3	x4	x5	x6	x7	x8	x9	x10	x11
Puissance de micro-ondes (P = pour cent)	100P	90P	80P	70P	60P	50P	40P	30P	20P	10P	0P

Exemple : supposons que l'on veuille effectuer une cuisson de 2 minutes et 30 secondes à une puissance de micro-ondes de 50 %.



2 3 0



 x 6



Choisissez la cuisson manuelle. Entrez le temps de cuisson désiré. Entrez le niveau de puissance des micro-ondes désiré.



2:30

50P



Commencez à cuisiner. Vérifiez l'affichage.

INFORMATIONS SUR LE NIVEAU DE PUISSANCE

Puissance 100%-70% :
La puissance élevée est parfaite pour réchauffer ou régénérer les aliments. Vous pouvez également l'utiliser pour faire bouillir des aliments par exemple dans l'eau puis pour poursuivre la cuisson à faible puissance. (ex : pour riz ou pâtes)

Puissance 60%-40% :
Pour des temps de cuisson plus longs et des types d'aliments plus compacts.

Puissance 30%-10% :
Le niveau de puissance élevé sert principalement à la décongélation. Vous pouvez également l'utiliser pour la cuisson de menus très délicats, tels que la sauce au fromage.

Fondamentalement, il est recommandé de recouvrir les aliments pour leur cuisson ou pour les réchauffer. De plus, vous pouvez répandre un peu d'eau sur les aliments (vous pouvez également utiliser de l'eau salée ou même du bouillon). La vapeur d'eau maintient les aliments humides et aide également à rendre leur cuisson plus rapide.

CUISSON FAISANT INTERVENIR PLUSIEURS SEQUENCES

Votre four peut être programmé pour 5 étapes de cuisson maximum en même temps. Chaque mode de cuisson a un temps de cuisson maximum. Si le temps de cuisson est supérieur au temps maximal, l'affichage indique "EE-9". Appuyez sur la touche STOP et programmez à nouveau. Consultez attentivement le tableau suivant avant de régler le programme.

Mode de cuisson			Temps de cuisson maximum	
			1 étape	temps de cuisson total*
Micro-ondes	100 - 60 %		60 mn	60 mn
	50 - 0 %		90 mn	90 mn
Convection			99 mn99 s.	300 mn
 Cuisson rapide 1	M1-1		90 mn	90 mn
	M1-2	Puissance micro 100, 70 %	60 mn	60 mn
	M1-3	Puissance micro 50, 30, 10 %	90 mn	90 mn
 Cuisson rapide 2	M2-1	Temp. chauffe40 - 220 °C	99 mn99 s.	300 mn
		Temp. chauffe230 - 250 °C	90 mn	90 mn
	M2-2	Puissance micro 100, 70 %	60 mn	60 mn
	M2-3	Puissance micro 50, 30, 10 %	90 mn	90 mn

* Lorsque vous réglez plus de deux modes de cuisson différents qui ont le même temps de cuisson maximumtotal (ex : 60 mn), ne dépassez pas le temps de cuisson (ex : 60 mn).

Exemple : supposons que l'on veuille effectuer une cuisson de 5 minutes à une puissance de micro-ondes de 70 %, puis poursuivre la cuisson pendant 20 minutes à une puissance de micro-ondes de 30 %.



5 0 0



 x 4



2 0 0 0



Choisissez la cuisson manuelle. Entrez le temps de cuisson désiré pour la 1ère étape. Entrez le niveau de puissance des micro-ondes désiré. Entrez le temps de cuisson désiré pour la 2ème étape.

 x 8



25:00

30P

Entrez le niveau de puissance des micro-ondes désiré. Commencez la cuisson. Vérifiez l'affichage.

REMARQUE :

- Lorsque vous appuyez sur la touche START, l'affichage indiquera le temps de cuisson total.
- Si le temps réglé est supérieur au temps maximal, l'affichage indiquera "EE-9". Appuyez sur la touche STOP () et entrez le temps approprié.

CUISSON REPETEE

Votre four peut garder en mémoire le dernier programme manuel.

Exemple : supposons que l'on veuille effectuer une cuisson avec le dernier programme, qui est programmé pour 2 minutes et 30 secondes à 50 %.



Choisissez la cuisson répétée.

Vérifiez le dernier programme.

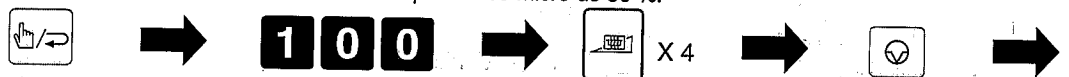
Commencez la cuisson.

Vérifiez l'affichage.

CUISSON AVEC PAUSE

Vous pouvez insérer une pause entre les programmes lorsque vous réglez un programme de séquence.

Exemple : supposons que l'on veuille effectuer une cuisson pendant 1 minute à puissance micro de 70%, insérer une pause et effectuer une cuisson de 2 minutes à puissance micro de 50 %.



Choisissez la cuisson manuelle.

Entrez le temps de cuisson désiré pour la 1ère étape.

Entrez le niveau de puissance des micro-ondes désiré.

Insérez une pause.

2 0 0

X 6

+1min

3:00 **70P**

Entrez le temps de cuisson désiré pour la 2ème étape.

Entrez le niveau de puissance des micro-ondes désiré.

Commencez la cuisson.

Vérifiez l'affichage.

2:00 **[2-2]** **50P**

+1min

2:00 **[2-2]** **50P**

Lorsque la 1ère étape se termine, le témoin CUISSON disparaît et le témoin PAUSE s'allume, accompagné d'un signal sonore.

Ouvrez et fermez la porte. Recommencez la cuisson.

Vérifiez l'affichage.

AUTRES PARTICULARITES COMMODES

COMPTEUR DE FONCTIONNEMENT

Le nombre d'utilisations de chaque touche est comptabilisé individuellement. Cela vous permet de connaître le nombre de fois où le four a été employé.

Exemple : supposons que l'on veuille connaître le nombre total d'utilisations, le nombre d'utilisations de chaque programme mis en mémoire et le nombre d'utilisations manuelles. Dans l'exemple qui suit, vous constatez que le four a été utilisé 8268 fois, la mémoire 1 a été utilisée 513 fois, la cuisson manuelle 3339 fois et la mémoire 11 213 fois.

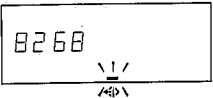
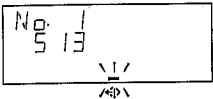
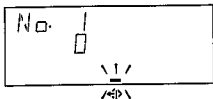
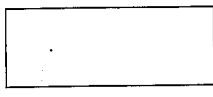
Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1	Choisissez le mode de vérification.	X 2	8268 VERIFICATION clignote. (décompte total)
2	Vérifiez le nombre d'utilisations de la mémoire 1.	1	N° 1 513
	Vérifiez le nombre d'utilisation de la cuisson manuelle.		3339
	Vérifiez le nombre d'utilisations de la mémoire 11.	1 X 2	N° 11 213
3	Vérification complète.		

REMARQUE : chaque compteur peut comptabiliser 9999 opérations, après quoi il retourne automatiquement à 0.

REMISE A ZERO DES COMPTEURS

Chaque compteur peut être remis à zéro manuellement.

Exemple : supposons que l'on veuille mettre à zéro le compteur de la mémoire 1.

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1	Choisissez le mode de vérification.	 X 2	 VERIFICATION clignote. (décompte total)
2	Choisissez la mémoire 1.		 (utilisations de la mémoire 1)
3	Remettez à zéro le compteur de la mémoire 1.		
4	Annulez le mode de vérification.		

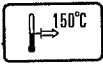
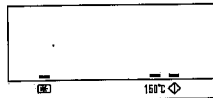
REMARQUE :

- Pour remettre à zéro le compteur d'utilisations manuelles, appuyez sur la touche MANUEL/REPETITION () au cours de l'étape 2 et non sur une touche NUMEROTEE.
- Pour remettre à zéro le compteur du nombre total d'utilisations, omettez l'étape 2.

FONCTION MAINTIEN A 150°C

La fonction maintien à 150°C vous permet de maintenir la température du four à 150°C pendant 1 heure en appuyant simplement sur la touche MAINTIEN A 150°C () .

Exemple : supposons que vous souhaitez maintenir le four à 150°C.

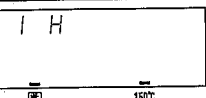
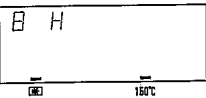
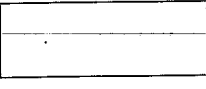
Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1	Choisissez le mode MAINTIEN A 150°C.		
Une heure plus tard, tous les témoins s'éteignent. Le four annule alors automatiquement le mode maintien à 150°C.			

Pour annuler le mode maintien à 150°C pendant que le four maintient la température, appuyez simplement à nouveau sur la touche () MAINTIEN A 150°C.

POUR MODIFIER LE TEMPS DE MAINTIEN

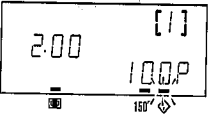
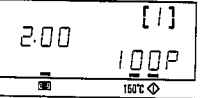
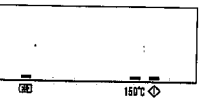
Vous pouvez modifier le temps de maintien pour le régler entre 1 et 8 heures. Une fois que vous avez modifié le temps de maintien, le four mémorise le temps, même en cas de coupures de courant.

Exemple : supposons que vous souhaitez modifier le temps de maintien pour le régler sur 8 heures.

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1	Appuyez une fois sur la touche REGLAGE. Puis appuyez une fois sur la touche MAINTIEN A 150°C dans les 3 secondes qui suivent.	 X 1  X 1 Dans les 3 s. qui suivent	
2	Choisissez le temps de maintien désiré en appuyant plusieurs fois sur la touche MAINTIEN A 150°C.	 X 7	
3	Changement complet.		

CUISSON PENDANT LE MODE DE MAINTIEN A 150°C

Vous pouvez régler n'importe quel programme de cuisson pendant le mode de maintien à 150°C.
Exemple : supposons que l'on veuille effectuer une cuisson de 2 minutes à puissance micro de 100 % pendant que le four se trouve en mode maintien à 150°C.

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
	Le four est maintenu en mode à 150°C.		
1	Entrez le paramètre désiré.	   X 1	 3 VERIFICATION clignote.
2	Commencez la cuisson.		
3	Après la cuisson, appuyez sur la touche STOP pour restaurer le mode de maintien à 150°C.		

AUGMENTATION DU TEMPS A LA FIN DE LA CUISSON

Vous pouvez augmenter la durée de la dernière étape de cuisson jusqu'à 10 minutes en utilisant la touche ♦ +1 mn à la fin de la cuisson.

Appuyez sur la touche ♦ +1 mn plusieurs fois pour augmenter le temps par multiples de 1 minute. Le four commence automatiquement. Cette fonction fonctionne dans les 3 minutes suivant l'ouverture et la fermeture de la porte. Vérifiez attentivement le bon déroulement de la cuisson durant le temps de cuisson.

INFORMATIONS SUR LES MESSAGES D'ERREUR / DE NOTIFICATION

En cas d'affichage de messages d'ERREUR / DE NOTIFICATION observez les instructions données ci-dessous.

EE-6	Veillez contacter votre revendeur ou un agent d'entretien Sharp agréé si le thermistor est hors service. Vous pouvez utiliser la cuisson à micro-ondes uniquement avant l'opération d'entretien.
EE-9	Le temps réglé est supérieur au temps maximal. Appuyez sur la touche STOP () et entrez le temps approprié. (voir page F-11)
EE-10	Pour un problème de mémoire défectueuse, veuillez contacter votre revendeur ou un agent d'entretien agréé par Sharp. Les opérations, à l'exception de l'entrée en mémoire et de la cuisson en mémoire, peuvent être utilisées.
CK-1	Veillez contacter votre revendeur ou un agent d'entretien agréé par Sharp pour remplacer un magnétron. Vous pouvez continuer à utiliser le four avant l'entretien.
CK-2	Veillez contacter votre revendeur ou un agent d'entretien agréé par Sharp pour remplacer un chauffage haut. Vous pouvez continuer à utiliser le four avant l'entretien.
CK-3	Veillez contacter votre revendeur ou un agent d'entretien agréé par Sharp pour remplacer un chauffage latéral. Vous pouvez continuer à utiliser le four avant l'entretien.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYEZ LE FOUR A INTERVALLES REGULIERS ET RETIREZ TOUT DEPOT DE NOURRITURE - Gardez le four propre, pour empêcher toute détérioration de la surface. Ceci pourrait avoir une influence défavorable sur la durée de vie de l'appareil et entraîner une situation potentiellement dangereuse.

RECOMMANDATIONS TRES IMPORTANTES :

- DEBRANCHEZ LE CORDON D'ALIMENTATION AVANT LE NETTOYAGE OU LAISSEZ LA PORTE OUVERTE POUR DESACTIVER LE FOUR DURANT LE NETTOYAGE.
- AVANT LE NETTOYAGE, ASSUREZ-VOUS QUE LE FOUR EST COMPLETEMENT REFROIDI, SAUF POUR LE NETTOYAGE SPECIAL DE L'INTERIEUR DU FOUR TEL QU'INDIQUE DANS LE MODE D'EMPLOI.
- N'UTILISEZ AUCUN PRODUIT DE NETTOYAGE, AUCUN ABRASIF, AUCUN TAMPON DE RECURAGE POUR NETTOYER L'INTERIEUR OU L'EXTERIEUR DE VOTRE FOUR A MICRO-ONDES.
- NE PAS ASPERGER LE FOUR DIRECTEMENT AVEC DE L'EAU. CECI PEUT ENTRAINER UNE FUITE D'ELECTRICITE ET UNE SECousse, OU ENDOMMAGER LE FOUR.
- LE FOUR NE DOIT PAS ETRE NETTOYE AU JET D'EAU.

Extérieur du four

L'extérieur de votre four peut être nettoyé facilement au savon doux et à l'eau. Rincez à l'aide d'un chiffon humide

pour éliminer l'eau savonneuse, puis séchez l'extérieur avec un chiffon doux.

Tableau de commande

Un soin particulier doit être apporté au nettoyage du tableau de commande. Frottez doucement le tableau avec un chiffon légèrement imbibé d'eau. Ne mouillez pas trop abondamment. N'employez jamais de détergent chimique ou de produit abrasif. Ceux-ci risqueraient d'attaquer le tableau et de rendre les touches insensibles.

Intérieur du four

- 1) Pour rendre le nettoyage facile, essayez en fin de journée les projections d'aliments ou les aliments renversés au moyen d'un chiffon doux et humide pour des raisons d'hygiène. Il est plus facile de le nettoyer immédiatement après chaque usage. Pour les aliments renversés formant des tâches plus résistantes, faites chauffer 500 ml d'eau dans un récipient compatible avec le micro-ondes à une puissance de micro-ondes de 100%. Retirez le récipient puis utilisez du savon doux et essuyez plusieurs fois à l'aide d'un chiffon humide, jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés. PRENEZ GARDE DE NE PAS VOUS BRULER.

Les éclaboussures qui se forment à la surface du four peuvent entraîner une surchauffe et se mettre à fumer ou prendre feu, ou faire jaillir un arc électrique.

Des éclaboussures plus difficiles à éliminer peuvent se produire si le four n'est pas entièrement nettoyé ou en cas d'une cuisson du longue durée / à une température élevée.

- 2) Assurez-vous que l'eau savonneuse ou l'eau ne pénètre pas dans les petits trous des parois. Sinon, elle risque de causer des dommages au four.
- 3) N'utilisez pas un vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.
N'utilisez pas de nettoyeur à la vapeur.
- 4) Après avoir nettoyé entièrement l'intérieur du four, la graisse restante peut être retirée des conduits et des chauffages intérieurs en faisant simplement fonctionner le four avec le cycle rafraîchissant.
Pour lancer le cycle rafraîchissant, appuyez sur la touche STOP et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes ; enfin, appuyez sur la touche $\diamond$ +1 min. L'affichage indique "30.00-F" et le four fonctionnera 30 minutes en mode convection.
Ventilez la pièce au besoin.

Porte

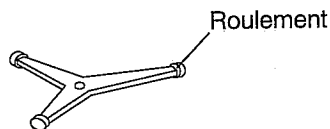
Pour éliminer toute trace de salissure, nettoyez les deux côtés de la porte, les joints de la porte et les parties adjacentes avec un chiffon doux, humide. N'utilisez pas de nettoyant abrasif.

Accessoires

Les accessoires doivent être lavés dans une solution douce de liquide vaisselle puis séchés. Ils sont résistants au lave-vaisselle.

REMARQUE SPECIALE pour LE SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT

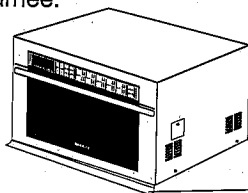
Après la cuisson, nettoyez toujours le support du plateau tournant, et tout particulièrement autour des roulements. Ceux-ci doivent être exempts d'éclaboussures de nourriture et de graisse. Les éclaboussures qui se forment à la surface du four ou la graisse peut entraîner une surchauffe et se mettre à fumer ou à prendre feu, ou à faire jaillir un arc électrique.



REMARQUE : gardez toujours propres le cadre du répartiteur d'ondes et les accessoires. Si vous laissez de la graisse ou du gras dans la cavité ou les accessoires, cela peut entraîner une surchauffe et se mettre à fumer ou à prendre feu, ou faire jaillir un arc électrique lors de l'utilisation suivante du four.

Collecteur de miettes

Essayez le collecteur de miettes avec un chiffon doux et humide après utilisation ou à la fin de chaque journée.



Collecteur de miettes

NETTOYAGE D'ENTRETIEN PAR LE SERVICE SHARP

Afin de conserver la capacité de fonctionnement optimale de votre four, il est recommandé d'effectuer un nettoyage spécial lors d'une accumulation importante de tâches par un agent d'entretien Sharp agréé. Le coût engendré doit être payé par l'utilisateur du four.

CONTRÔLE AVANT APPEL DU SAV

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

1. Alimentation
Vérifiez que le four soit convenablement raccordé à une prise murale.
Vérifiez le fusible et le disjoncteur.
2. A l'ouverture de la porte :
La lampe d'éclairage du four s'allume-t-elle ?
3. Placez une tasse d'eau (de 150 ml env.) dans le four et fermez la porte correctement.
Définissez le mode de cuisson sur le mode de cuisson au micro-ondes.
Programmez le four pendant une minute à 1000 W et démarrez le four.
La lampe d'éclairage du four s'allume-t-elle ?
Le plateau tournant tourne-t-il ?
REMARQUE: le plateau tournant tourne dans les deux sens.
La ventilation fonctionne-t-elle ?
(placez votre main au-dessus des orifices de ventilation et contrôlez le débit d'air)
Après 1 minute, le signal sonore retentit-il ?
Le témoin de la progression de la cuisson s'éteint-il ?
L'eau est-elle chaude à la fin de l'opération précédente ?
4. Sortez la tasse du four et fermez la porte.
Réglez le mode de cuisson par CONVECTION  pendant trois minutes à 250° C.
L'intérieur du four est-il chaud après 3 minutes ?

OUI _____ NON _____

OUI _____ NON _____

OUI _____ NON _____

OUI _____ NON _____

OUI _____ NON _____

OUI _____ NON _____

OUI _____ NON _____

OUI _____ NON _____

Si vous répondez "NON" à l'une des questions précédentes, appelez un technicien du SAV de SHARP et indiquez les résultats de votre contrôle. Voir l'intérieur de la couverture pour les adresses.

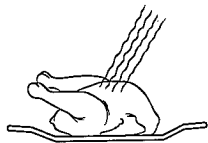
REMARQUE:

Si vous cuisinez pendant longtemps avec uniquement un seul mode cuisson, le four abaissera la puissance automatiquement afin d'éviter une surchauffe. Vérifiez si les aliments sont très chauds à l'issue de la cuisson. Au besoin, vous pouvez augmenter le temps de cuisson.

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR AU SUJET DES MICRO-ONDES

Les micro-ondes accélèrent les vibrations de molécules d'eau que contiennent les aliments. La friction qui en résulte dégage de la chaleur qui décongèle, réchauffe ou cuit les aliments.

Aliments



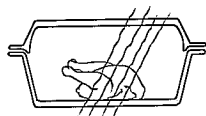
Ils absorbent les micro-ondes

BIEN CHOISIR LA VAISSELLE

Verre, verre céramique et porcelaine

La vaisselle en verre, verre céramique ou porcelaine résistant à la chaleur est tout-à-fait adaptée à une utilisation dans le micro-ondes. La vaisselle ne doit pas contenir de métal (ex : cristal au plomb) ou être recouverte de métal (bord doré, bleu de cobalt).

Verre, porcelaine, céramique, matières plastiques, papier, etc.



Ils laissent passer les micro-ondes

Céramique

La céramique convient généralement. Elle doit être émaillée, sinon l'humidité peut pénétrer à l'intérieur de la céramique. L'humidité réchauffe cette matière et peut la fêler.

Matières plastiques et carton

La vaisselle en matière plastique ou en matière carton résistant à la chaleur et convenant à la cuisson aux micro-ondes peut être utilisée pour décongeler, réchauffer et cuire les mets. Respectez les indications du fabricant.

Films plastiques pour micro-ondes

Le film plastique résistant à la chaleur est idéal pour recouvrir ou envelopper les aliments. Respectez les indications du fabricant.

Sachets à rôti

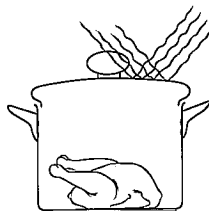
Ils peuvent être utilisés dans les micro-ondes. Ne les fermez pas avec des pinces métalliques car le film composant le sachet pourrait fondre. Fermez le sachet avec un fil et percez-le en plusieurs endroits avec une fourchette. Les films qui ne sont pas résistants à la chaleur, comme par exemple les films qui gardent les produits frais, ne sont pas recommandés pour un usage dans les fours à micro-ondes.

Métaux

En règle générale, il ne faut pas utiliser de métaux étant donné que les micro-ondes ne peuvent pas les traverser et ne parviennent donc pas jusqu'aux aliments.

Il existe toutefois quelques exceptions : on peut utiliser d'étroites bandes de feuilles d'aluminium pour recouvrir certaines parties des mets et éviter qu'elles décongèlent ou cuisent trop rapidement (ex : les ailes d'un poulet).

Métaux



Ils réfléchissent les micro-ondes

On peut utiliser des petites brochettes métalliques ou des barquettes en aluminium (comme celles contenant les plats cuisinés), mais elles doivent être de dimensions réduites par rapport à la quantité d'aliments. Les barquettes en aluminium doivent par exemple être au moins pleines aux 2/3 ou aux 3/4. Il est recommandé de mettre les mets dans de la vaisselle appropriée à l'utilisation dans un micro-ondes.

Si l'on utilise des plats en aluminium ou toute autre vaisselle métallique, il faut respecter un écart minimum d'environ 2 cm entre le plat et les parois du four, qui pourraient être endommagées par la formation d'étincelles.

N'utilisez pas de vaisselle recouverte de métal ou comportant des pièces ou des éléments métalliques comme par exemple, vis, bords ou poignées.

TEST D'APTITUDE POUR LA VAISSELLE

Si vous n'êtes pas certain que votre vaisselle puisse être utilisée avec votre micro-ondes, procédez au test suivant : Mettez l'ustensile dans l'appareil. Posez un récipient contenant 150 ml d'eau sur ou à côté de l'ustensile. Faites fonctionner l'appareil à pleine puissance pendant 1 à 2 minutes. Si l'ustensile reste froid ou à peine tiède, il convient à une utilisation au micro-ondes. Ne faites pas ce test avec de la vaisselle en matière plastique car elle pourrait fondre.

TABLEAU DE CUISSON POUR MENUS DE CHAUFFE

REMARQUE:

Le résultat final de la cuisson variera selon l'état des aliments (ex : température initiale, forme, qualité). Vérifiez les aliments après la cuisson et au besoin, poursuivez manuellement la cuisson. Trépid bas

Amuses-bouche

Menu Quantité/Poids Temp. initiale	Mode de cuisson (Temp. °C / Micro %)	Temps de cuisson	Trépid Récipient Lèchefrite	Commentaires
Pain à l'ail, surgelé 1 portion (env. 175 g) - 18 °C	Préchauffage 200 °C M2- 2 (200 °C/30%)	3'30"	Trépid bas Non Non	
Pain à l'ail, frais 1 portion (env. 175 g) 5 °C	Préchauffage 220 °C M2- 2 (220 °C)	4'00"	Non Non	
Pommes de terre au four 2 portions (env. 500-600 g) 20 °C	Préchauffage 220 °C M1- 2 (220 °C/10%)	10'00"	Plateau tournant Non Non	3 mn Temps de pause après cuisson
Pizza surgelée, pâte fine 350 g - 18 °C	Préchauffage 230 °C M2- 3 (230 °C/50%) M2- 1 (230 °C/50%)	3'30" 2'30"	Trépid haut Non Non	Pizza pré-cuite
Pizza surgelée, pâte épaisse 400 g - 18 °C	Préchauffage 250 °C M2- 2 (250 °C/50%) M2- 1 (250 °C)	5'00" 1'00"	Trépid haut Non Non	Pizza pré-cuite
Quiche surgelée 320 g - 18 °C	Préchauffage 200 °C M2- 2 (200 °C/50%) M2- 2 (200 °C/30%)	2'30" 3'00"	Trépid haut Non Non	Quiche pré-cuite
Baguette surgelée 250 g - 18 °C	Préchauffage 250 °C M2- 2 (250 °C/100%) M1- 3 (250 °C/70%)	0'30" 2'40"	Plateau tournant Non Non	Plat cuisiné avec garniture
Anneau de poulpe 250 g - 18 °C	Préchauffage 250 °C M1- 1 (250 °C)	4'30"	Trépid haut Moule à gâteaux Non	Plat de cuisson légèrement huilé
Frites surgelées, épaisses 400 g - 18 °C	Préchauffage 250 °C M1- 1 (250 °C) M1- 1 250 °C)	3'50" Tournez 2'50"	Trépid haut Plat de cuisson Non	
Pommes de terre croquettes 500 g - 18 °C	(Préchauffage 250 °C M1- 1 (250 °C)	7'00"	Plateau tournant Non Non	
Pommes de terre paillason 300 g - 18 °C	Préchauffage 250 °C M1- 1 (250 °C)	6'30"	Plateau tournant Non Non	Plat cuisiné
Chauffe petits pains surgelés 4 portions - 18 °C	Préchauffage 200 °C M2- 2 (200 °C/10%)	2'10"	Trépid bas Non Non	Temps de pause de 5 minutes après la cuisson
Cheeseburger 2 portions 5 °C	Préchauffage 160 °C M2- 2 (160 °C/50%)	4'00"	Trépid bas Non Non	
Toast hawaïen 2 portions 20 °C	Préchauffage 220 °C M2- 2 (200 °C/30%)	2'10"	Trépid bas Non Non	Pain non grillé avant cuisson
Pâtisserie salée piquante 4 portions (env.300 g) - 18 °C	Préchauffage 200 °C M2- 2 (200 °C/10%)	10'00"	Plateau tournant Non Non	Plat cuisiné comme "Pretzels" Papier sulfurisé sur plateau tournant
Soupes gratinées au fromage 2 bols de soupe (1 bol = 200 g) - 5 °C	Préchauffage 250 °C M1- 2 (250 °C/70%)	4'30"	Non Non Non	

Viande

Menu Quantité/Poids Temp. initiale	Mode de cuisson (Temp. °C / Micro %)	Temps de cuisson	Trépied Récipient Lèche-frite	Commentaires
Rôti de porc 1200 g 5 °C	M2- 2 (160 °C/50%) M1- 3 (160 °C/50%) M2- 3 (160 °C/50%) M1- 3 (160 °C/50%)	20'00" 3'30" Tournez 15'00" 3'30"	Trépied bas Non Oui	Rajoutez un mélange d'huile, de paprika doux, de sel et de poivre. Temps de pause de 10 minutes dans du papier aluminium après la cuisson
Rôti d'échine de porc - avec os 1200 g 5 °C	M2- 3 (160 °C/50%) M1- 3 (160 °C/50%) M2- 3 (160 °C/50%) M1- 3 (160 °C/50%)	20'00" 3'30" Tournez 15'00" 3'30"	Trépied bas Non Oui	Epicez avec sel et poivre Temps de pause de 10 minutes dans du papier aluminium après la cuisson
Rosbif, à point 1500 g 5 °C	M2- 3 (160 °C/50%) M2- 3 (160 °C/50%)	21'30" Tournez 14'30"	Trépied bas Non Oui	Assaisonnez avec du sel et du poivre Temps de pause de 10 minutes dans du papier aluminium après la cuisson
Côtes d'échine, avec os 400 g (2 portions) 5 °C	Préchauffage 250 °C M2- 1 (250 °C) M1- 2 (250 °C/30%)	8'00" 3'00"	Trépied bas Non Oui	Assaisonnez après la cuisson
Côtes d'échine, désossées 400 g 5 °C	Préchauffage 250 °C M2- 1 (250 °C) M1- 2 (250 °C/30%)	8'30" 2'30"	Trépied bas Non Oui	Assaisonnez après la cuisson
Steacks, désossés saignant, à point 800 g 5 °C	Préchauffage 250 °C M2- 1 (250 °C)	7'00"	Trépied bas Non Oui	Assaisonnez après la cuisson
Hamburger 4 portions (chacune de 100 g) 5 °C	Préchauffage 250 °C M2- 2 (250 °C/10%)	10'00"	Plateau tournant Non Non	Ajoutez les épices au boeuf haché et façonnez à partir du mélange 4 burgers plats de même taille.
Saucisses de porc 600 g 5 °C	Préchauffage 250 °C M2- 2 (250 °C/10%)	5'40"	Trépied bas Non Oui	
Brochettes 4 portions (chacune de 200 g) 5 °C	Préchauffage 250 °C M2- 3 (250 °C/50%) M1- 3 (250 °C/50%)	7'30" 2'30"	Trépied bas Non Oui	Ajoutez-y un mélange d'huile, de paprika doux, de sel et de poivre de cayenne

Poisson

Menu Quantité/Poids Temp. initiale	Mode de cuisson (Temp. °C / Micro %)	Temps de cuisson	Trépied Récipient Lèche-frite	Commentaires
Truite au beurre env.300 g 5 °C	Préchauffage 230 °C M1- 2 (230 °C/10%) M1- 2 (230 °C/10%)	5'00" Tournez 3'30"	Trépied haut Non Non	
Saumon en croûte 300 g - 18 °C	Préchauffage 180 °C M2- 2 (180 °C/30%)	11'30"	Trépied bas Non Non	Plat cuisiné Badigeonnez le filet supérieur avec un mélange d'oeuf et de lait. Temps de pause de 2 minutes après la cuisson

Volaille

Menu Quantité/Poids Temp. initiale	Mode de cuisson (Temp. °C / Micro %)	Temps de cuisson	Trépid Récipient Lêchefrite	Commentaires
Poulet entier 1,2 kg 5 °C	Préchauffage 250 °C M2- 2 (250 °C/100%) M2- 2 (250 °C/70%)	11'00" 8'00"	Trépid bas Non Oui	Trouez la peau et badigeonnez avec le mélange sel, poivre, paprika et huile
Canard rôti 1,8 kg 5 °C	Préchauffage 200 °C M2- 3 (200 °C/70%) M2- 2 (200 °C/70%)	14'00" Tournez 14'00"	Trépid bas Non Oui	Trouez la peau et salez
Ailes de poulet 1,0 kg 5 °C	Préchauffage 250 °C M2- 2 (250 °C/100%) M1- 1 (250 °C)	7'30" 5'00"	Trépid bas Non Oui	Trouez la peau et badigeonnez avec du sel, du poivre, du paprika et de l'huile
Cuisses de dinde 750 g 5 °C	Préchauffage 230 °C M1- 2 (230 °C/70%)	13'00"	Trépid bas Non Oui	Trouez la peau et épicez avec du sel et du poivre
Beignets de poulet surgelés 400 g - 18 °C	Préchauffage 250 °C M2- 3 (250 °C/50%)	7'30"	Plateau tournant Non Non	Badigeonnez avec de l'huile les côtés supérieur et inférieur
Bâtonnets de poulet surgelés 400 g - 18 °C	Préchauffage 250 °C M1- 2 (250 °C/50%)	5'00"	Plateau tournant Non Non	
Ailes de poulet surgelées 500 g - 18 °C	Préchauffage 250 °C M1- 3 (250 °C/70%)	7'00"	Plateau tournant Non Non	Ailes pré-cuites de poulet

Gratin

Menu Quantité/Poids Temp. initiale	Mode de cuisson (Temp. °C / Micro %)	Temps de cuisson	Trépid Récipient Lêchefrite	Commentaires
Légumes gratinés au fromage 0,5 kg 5 °C	Préchauffage 200 °C M1- 3 (200 °C/50%)	6'00"	Trépid bas Plat au gratin Non	Légumes pré-cuits, ex. brocoli ou chou-fleur
Ragoût gratiné (cuit & doré) 1,0 kg 20 °C	Préchauffage 160 °C M2- 2 (160 °C/50%)	15'00"	Trépid bas Plat au gratin Non	Avec pommes de terre pré-cuites et légumes, oeuf-crème fraîche, sel et poivre, fromage par-dessus
Gratin de poisson surgelé 400 g - 18 °C	Préchauffage 200 °C M2- 3 (200 °C/50%) M2- 3 (200 °C/30%)	6'00" 12'00"	Trépid bas Plat au gratin Non	Plat cuisiné comme "filet de poisson à la bordelaise"
Lasagne 400 g - 18 °C	Préchauffage 220 °C M2- 3 (220 °C/70%)	11'30"	Trépid bas Plat au gratin Non	Plat cuisiné comme "lasagne bolognaise"

Gâteau, dessert

Menu Quantité/Poids Temp. initiale	Mode de cuisson (Temp. °C / Micro %)	Temps de cuisson	Trépid Récipient Lêchefrite	Commentaires
Gâteau surgelé pré-cuit réchauffé 1,2 kg - 18 °C	Préchauffage 180 °C M2- 2 (180 °C/50%)	8'00"	Trépid bas Plat au gratin Non	Le gâteau est chaud après la cuisson
Préparation instantanée gâteau Moule à gâteaux à fond amovible 20 °C	Préchauffage 180 °C M2- 2 (180 °C/30%)	18'00"	Trépid bas* Moule à gâteaux à fond amovible, 26 cm Non	Plat cuisiné comme "Kirschlikuchen". Temps de pause de 5 minutes après cuisson
Préparation instantanée gâteau Plat de cuisson carré 20 °C	Préchauffage 180 °C M2- 2 (180 °C/30%)	16'00"	Trépid bas* Plat de cuisson carré, 25 cm Non	Plat cuisiné comme "gâteau au citron"
Gâteau fait maison ex : gâteau aux pommes 20 °C	Préchauffage 180 °C M2- 2 (180 °C/30%)	18'00"	Trépid bas* Moule à gâteaux à fond amovible, 26 cm Non	Voir recette du "gâteau aux pommes" page F-23
Crumble aux fruits 1 recette 20 °C	Préchauffage 250 °C M1- 2 (250 °C/50%)	2'10"	Trépid bas Plat au gratin Non	Voir recette du "crumble aux fruits et aux amandes" page F-23

* : en cas de formation d'arc, placez une soucoupe entre le trépid bas et les plats de cuisson.

TABLEAU DE CUISSON POUR MENUS DES MICRO-ONDES

REMARQUE:

Le résultat final de la cuisson variera selon l'état des aliments (ex : température initiale, forme, qualité). Vérifiez les aliments après la cuisson et au besoin, poursuivez manuellement la cuisson.

Décongélation

Menu Quantité/Poids Temp. initiale	Micro-ondes Niveau de puissance	Temps de cuisson	Récipient	Commentaires	Temps de pause - Mn -
Viande : steaks, côtelettes 200 g 400 g - 18 °C	30% 30%	3'30" 5'30"	Moule à flan Moule à flan	Tournez à la moitié du temps de décongélation, puis couvrez les parties chaudes d'une feuille en aluminium. Après décongélation, couvrez d'une feuille en aluminium.	5 - 10 10 - 15
Viande hachée 500 g - 18 °C	30%	6'30"	Moule à flan	Tournez à la moitié du temps de décongélation, puis couvrez d'une feuille en aluminium après décongélation.	5
Volaille 1,2 kg - 18 °C	30%	17'00"	Moule à flan	Tournez à la moitié du temps de décongélation, puis couvrez les parties chaudes d'une feuille en aluminium. Après décongélation, couvrez d'une feuille en aluminium, puis nettoyez enfin la volaille sous un filet d'eau.	30 - 60
Ailes de poulet 200 g 400 g - 18 °C	30% 30%	3'20" 5'30"	Moule à flan Moule à flan	Tournez à la moitié du temps de décongélation, puis couvrez les parties chaudes d'une feuille en aluminium. Après décongélation, couvrez d'une feuille en aluminium.	5 10
Poisson entier 600 g - 18 °C	30%	8'00"	Moule à flan	Tournez à la moitié du temps de décongélation, puis après décongélation, couvrez d'une feuille en aluminium.	10
Filet de poisson 200 g 400 g - 18 °C	30% 30%	4'00" 6'00"	Moule à flan Moule à flan	Tournez à la moitié du temps de décongélation, puis couvrez les parties chaudes d'une feuille en aluminium. Après décongélation, couvrez d'une feuille en aluminium.	5 10
Fruit 200 g 400 g - 18 °C	30% 30%	5'00"	Moule à flan Moule à flan	Tournez à la moitié du temps de décongélation.	- 5
Tarte aux fruits 1 portion (env. 170 g) - 18 °C	30%	2'20"	Moule à flan		5
Gâteau à la crème 1 portion (env. 130 g) - 18 °C	30%	1'00"	Moule à flan		5
Gâteau entier 1,4 kg - 18 °C	30%	9'00"	Plat à gâteaux		30 - 60
Viande froide 200 g - 18 °C	30%	2'30"	Moule à flan	Tournez à la moitié du temps de décongélation et retirez les parties décongelées si possible	5
Crevettes 200 g 400 g - 18 °C	30% 30%	3'20" 5'40"	Moule à flan Moule à flan	Tournez à la moitié du temps de décongélation et retirez les parties décongelées si possible	5 5

Réchauffage

Menu Quantité/Poids Temp. initiale	Micro-ondes Niveau de puissance	Temps de cuisson	Récipient	Commentaires	Temps de pause - Mn -
Soupe, consommé 200 g 400 g 5 °C	100% 100%	1'50" 3'45"	Bol de soupe Bols de soupe	Couvrez, remuez après la cuisson Couvrez, remuez après la cuisson	- 2
Soupe, à la crème 200 g 400 g 5 °C	100% 100%	2'00" 4'30"	Bol de soupe Bols de soupe	Couvrez, remuez après la cuisson Couvrez, remuez après la cuisson	2 2
Ragoûts 200 g 400 g 5 °C	100% 100%	2'30" 4'15"	Bol de soupe Bols de soupe	Couvrez, remuez après la cuisson Couvrez, remuez après la cuisson	2 2
Accompagnements comme pâtes, riz, pommes de terre & légumes 200 g 400 g 5 °C	100% 100%	2'00" 4'00"	Bol Bol	Au besoin, rajoutez un peu d'eau, couvrez d'un couvercle et remuez à mi-cuisson	2 2

Réchauffage

Menu Quantité/Poids Temp. initiale	Micro-ondes Niveau de puissance	Temps de cuisson	Récipient	Commentaires	Temps de pause - Mn -
Goulash, ragoûts 200 g 400 g 5 °C	100% 100%	2'30" 5'00"	Bol Bol	Couvrez, remuez bien après la cuisson	2 2
Viande 1 portion (150 g) 2 portions (300 g) 5 °C	100% 100%	2'00" 3'50"	Assiette Assiette	Versez un filet de sauce sur le dessus, couvrez.	- -
Saucisses 1 portion (100 g) 2 portions (200 g) 5 °C	100% 100%	0'50" 1'30"	Assiette Assiette	Trouez la peau plusieurs fois	- -
Grande assiette 400 g 5 °C	100%	4'30"	Assiette	Arrosez les composants d'un peu d'eau, couvrez et remuez à mi-cuisson	2
Bouchées à la reine 1 portions 2 portions 20 °C	100% 100%	0'40" 1'00"	Assiette Assiette		- -
Gratin 500 g 5 °C	100%	7'00"	Plat au gratin	Couvrez	2
Réchauffage de boissons : lait, chocolat chaud 150 ml 5 °C	100%	1'10"	Tasse	Ne couvrez pas, remuez après la cuisson	-

Cuisson

Menu Quantité/Poids Temp. initiale	Micro-ondes Niveau de puissance	Temps de cuisson	Récipient	Commentaires	Temps de pause - Mn -
Accompagnements, pommes de terre 200 g 400 g 20 °C	100% 100%	3'00" 5'30"	Bol Bol	Couvrez, remuez à mi-cuisson	2 2
Accompagnements, légumes 200 g 400 g 20 °C	100% 100%	3'40" 6'00"	Bol Bol	Couvrez, remuez à mi-cuisson	2 2
Filet de poisson 200 g 5 °C	100%	3'30"	Plat au gratin	Couvrez	2

Décongélation & Cuisson

Menu Quantité/Poids Temp. initiale	Micro-ondes Niveau de puissance	Temps de cuisson	Récipient	Commentaires	Temps de pause - Mn -
Légumes 300 g 450 g - 18 °C	100% 100%	7'00" 9'00"	Bol Bol	Couvrez, remuez à mi-cuisson	2 2
Truite 300 g - 18 °C	100%	6'00"	Plat au gratin	Couvrez	2
Filet de poisson 400 g - 18 °C	100%	10'00"	Plat au gratin	Couvrez	2



Gâteau aux pommes

Ingrédients :

- 90 g de beurre ou de margarine
- 90 g de sucre
- 1 paquet de sucre vanillé
- 1 c.à.s. Zeste de citron (provenant d'un citron non traité)
- 1 pincée de sel
- 2 oeufs
- 200 g de farine
- 1/2 paquet de levure chimique
- 5-6 pommes moyennes, pelées et coupées en tranches
- Jus de citron
- 50 g de sucre
- 1/2 c.à.c. Cannelle
- 50 g de raisins imbibés de rhum
- Sucre glace
- Jus de citron

Progression :

1. Battre le beurre, le sucre, le sucre vanillé, le zeste de citron et le sel jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Ajoutez les oeufs un à un. Mélangez la farine avec la levure chimique et incorporez le tout dans le mélange.
2. Mettez les 2/3 de la pâte dans le moule à gâteaux à fond amovible (Ø 28 cm).
3. Arrosez les tranches de pommes avec du jus de citron. Mélangez avec le sucre et la cannelle et laissez reposer pendant 10 minutes. Ajoutez les raisins et versez le mélange sur la pâte.
4. Préchauffez le four à 180 °C.
5. Mélangez le reste de la pâte avec 50 g de farine et étalez-la à la taille du moule à fond amovible. Versez la garniture de pommes par-dessus et pressez le tout. Piquez la surface de la pâte plusieurs fois avec une fourchette.
6. Après le préchauffage, posez une soucoupe renversée sur le trépied bas, placez le gâteau dessus et faites cuire pendant 18 minutes à cuisson rapide 2 (M2-2) à 180 °C et à puissance micro de 30P.
7. Mélangez le sucre glace et le jus de citron et couvrez-en le gâteau après la cuisson.

Crumble aux fruits et aux amandes

Ingrédients :

- Pour la garniture :
- 250 g de framboises surgelées
 - 2 pommes fruits, pelées et coupées en tranches fines
 - 50 g de sucre roux
 - 15 ml de crème de cassis

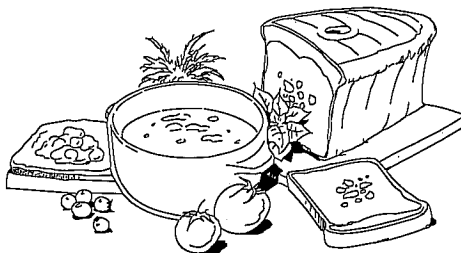
Pour le crumble :

- 75 g de beurre
- 125 g de farine complète
- 100 g d'amandes hâchées
- 75 g de sucre en poudre

Progression :

1. Placez les framboises, les pommes, le sucre et la crème de cassis dans un moule à gratin et mélangez bien. Faites cuire pendant 4-5 minutes à 100P, remuez à mi-cuisson.
2. Préchauffez le four à 250 °C.
3. Pendant ce temps, préparez le crumble. Malaxez le beurre dans la farine jusqu'à ce que le mélange ressemble à des fines miettes de pain ; sans cesser de remuer, ajoutez les amandes hâchées et le sucre en poudre.
4. A l'aide d'une cuillère, versez le crumble de façon égale sur les fruits. Après le préchauffage, placez le plat à gratin sur le trépied bas et faites cuire pendant 2 minutes 10 secondes à vitesse de cuisson 1 (M1-2) à 250 °C et à puissance micro de 50P.

ASTUCE : vous pouvez utiliser des cerises en boîte (200 g) ou des pêches en boîte (200 g) au lieu des framboises surgelées, des pommes et du sucre roux. Dans ce cas, il n'est pas nécessaire de pré-cuire les fruits.



TECHNISCHE DATEN/SPECIFICATIONS

D

Netzspannung	230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat	16 A, träge
Leistungsaufnahme	Mikrowelle : 1,8 kW
	Heißluft : 2,7 kW
	Speed-Garen : 3,0 kW
Leistungsabgabe	Mikrowelle : 1000 W (IEC 60705)
	oberes Heizelement : 1500 W
	seitliches Heizelement : 1000 W
Mikrowellenfrequenz	2450 MHz *(Klasse B/Gruppe 2)
Außenabmessungen	550 mm (B) x 420 mm (H) x 640 mm (T)
Garraumabmessungen	408 mm (B) x 214 mm (H) x 345 mm (T)**
Garrauminhalt	30 Liter**
Drehteller	ø 330 mm, Metall
Gewicht	ca. 39,5 kg
Garraumlampe	25 W/240 V

* Dies ist die Klassifizierung für ISM-Geräte (Industrie, Wissenschaft, Medizin), wie im internationalen Standard CISPR. 11 beschrieben.

** Der Garrauminhalt wird aus der max. gemessenen Breite, Tiefe und Höhe errechnet. Die tatsächliche Aufnahmekapazität von Lebensmitteln ist jedoch geringer.

Dieses Gerät entspricht den Anforderungen der Richtlinien 89/336/EEC und 73/23/EEC mit Änderung 93/68/EEC.

DIE TECHNISCHE DATEN KÖNNEN JEDERZEIT OHNE ANGABEN VON GRÜNDEN GEÄNDERT WERDEN, UM DEM TECHNISCHEN FORTSCHRITT RECHNUNG ZU TRAGEN.

F

Tension d'alimentation alternative	230V, 50Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur	16A (retard)
Puissance CA requise	Micro-ondes : 1.8 kW
	Convection : 2.7 kW
	Cuisson rapide : 3.0 kW
Puissance de sortie	Micro-ondes : 1000W (IEC 60705)
	Chauffage supérieur : 1500W
	Chauffage latéral : 1000W
Fréquence des micro-ondes	2450MHz *(Classe B/Groupe 2)
Dimensions extérieures	550 mm(W) x 420 mm(H) x 640 mm(D)
Dimensions intérieures	408 mm(W) x 214 mm(H) x 345 mm(D)**
Capacité	30 litres**
Plateau tournant	ø 330 mm, métal
Poids	Env. 39.5 kg
Eclairage	25 W/240 V

* Ceci correspond à la classification de l'équipement ISM (industriel, scientifique et médical) décrite dans la norme internationale CISPR11.

** La capacité intérieure est calculée en multipliant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. La contenance réelle pour les aliments est inférieure à celle-ci.

Ce four satisfait aux exigences des directives 89/336/EEC et 73/23/EEC et de l'amendement de la directive 93/68/EEC.

LES SPECIFICATIONS PEUVENT ETRE MODIFIES SANS NOTIFICATION PREALABLE DANS LE CADRE DES AMELIORATIONS PERMANENTES

SHARP

SHARP CORPORATION
SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.
Sonninstrasse 3, 20097 Hamburg
Federal Republic of Germany

TINSEB038WRRZ-H41

Gedruckt in Thailand
Imprimé au Thaïlande
Gedruckt in Thailand
Stampato in Tailandia
Impreso en Tailandia