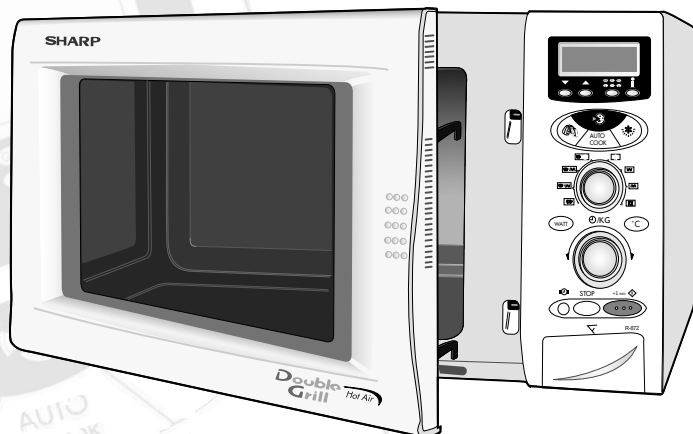


SHARP

Achtung
Avertissement
Waarschuwing
Avvertenza
Advertencia



R-872

MIKROWELLENGERÄT MIT GRILL OBEN UND UNTEN UND HEISSLUFT
FOUR A MICRO-ONDES AVEC GRILS HAUT ET BAS ET CONVECTION
MAGNETRONOVEN MET BOVEN- EN ONDERGRILL EN CONVECTIE
FORNO A MICROONDE CON GRILL SUPERIORE E INFERIORE E CONVEZIONE
HORNO DE MICROONDAS CON GRILL SUPERIOR E INFERIOR Y CONVECCION

(D)

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.

(F)

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.

(NL)

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 onderhoudsvorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels.

(I)

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.

(E)

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.

900 W (IEC 705)

DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

D Sehr geehrter Kunde,

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Kombi-Mikrowellengerät mit Grill oben und unten und Heissluft das Ihnen ab jetzt die Arbeit im Haushalt wesentlich erleichtern wird.

Es kombiniert alle Vorteile der schnellen Mikrowelle mit denen des Grills, der mit seiner Hitze für eine knusprige Bräune sorgt.

Sie werden angenehm überrascht sein, was man mit der Mikrowelle alles machen kann. Sie können nicht nur schnell auftauen und erhitzen, sondern auch ganze Menüs zubereiten.

Unser Mikrowellen-Team hat für Sie in unserem Kochstudio die leckersten internationalen Rezepte zusammengestellt, die Sie leicht und schnell zubereiten können.

Lassen Sie sich von den angegebenen Rezepten anregen und bereiten Sie auch eigene und bewährte Rezepte in Ihrem Kombi-Mikrowellengerät zu.

Die Mikrowelle bietet Ihnen viele Vorteile, die Sie begeistern werden:

- Sie können bis zu 80% Zeit und Energie einsparen.
- Die Lebensmittel können direkt im Serviergeschirr zubereitet werden, so daß wenig Abwasch anfällt.
- Kurze Garzeiten, wenig Wasser und wenig Fett sorgen dafür, daß viele Vitamine, Mineralstoffe und der Eigengeschmack erhalten bleiben.

Wir empfehlen Ihnen, den Kochbuch-Ratgeber und die Bedienungsanleitung genau durchzulesen. So wird Ihnen die Bedienung Ihres Gerätes leicht von der Hand gehen.

**Viel Spaß beim Umgang mit Ihrem neuen Kombi-Mikrowellengerät und beim Ausprobieren der leckeren Rezepte.
Ihr Mikrowellen-Team**

SERVICE VORGEHENSWEISE - GILT NUR FÜR DEUTSCHLAND

Lieber SHARP-Kunde,

SHARP - Geräte sind Markenartikel, die mit Präzision und Sorgfalt nach modernen Fertigungsmethoden hergestellt werden. Bei sachgemäßer Handhabung und unter Beachtung der Bedienungsanleitung wird Ihnen Ihr Gerät lange Zeit gute Dienste leisten.

Das Auftreten von Fehlern ist aber nie auszuschließen.

Sollte Ihr Gerät während der Gewährleistungsfrist einen gewährleistungspflichtigen Mangel aufweisen, so wenden Sie sich bitte an den Handelsbetrieb, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, denn dieser ist Ihr alleiniger Ansprechpartner für jegliche Gewährleistungsansprüche.

Als Nachweis im Gewährleistungsfall dient Ihr Kaufbeleg.

Sollte sich nach Ablauf der Gewährleistungsfrist ein Fehler des Gerätes zeigen, so können Sie dieses wahlweise auch direkt an eine von SHARP autorisierte Vertragswerkstatt zur Fehlerbeseitigung geben. Eine Aufstellung aller SHARP Vertragswerkstätten in Deutschland entnehmen Sie bitte der Kundendienstübersicht.

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GmbH Parts & Technical Services.

F Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons de l'achat de votre nouveau four micro-ondes avec grill haut et bas et convection qui va vous simplifier considérablement le travail dans la cuisine.

Cet appareil allie les avantages du four à microondes si rapide à ceux du grill dont la chaleur intense forme le gratiné brunâtre croustillant.

Vous serez agréablement surpris de voir tout ce que vous pouvez faire avec votre micro-ondes.

Vous pouvez non seulement décongeler et réchauffer les aliments mais également préparer des menus complets.

Notre équipe spécialisée dans la cuisine aux micro-ondes a réuni pour vous les plus succulentes recettes internationales: vous aurez plaisir à les essayer tant elles sont faciles et rapides à préparer.

Laissez-vous mettre en appétit et utilisez votre

combiné micro-ondes grill aussi pour préparer vos recettes favorites.

Vous ne pourrez plus vous passer des avantages que vous offrent les micro-ondes:

- Vous économisez jusqu'à 80% de temps et d'énergie. Vous pouvez préparer les aliments et les servir dans la même vaisselle, vous avez donc moins de vaisselle à laver.
- Grâce aux temps de cuisson réduits, aux faibles quantités d'eau et de graisse utilisés, les aliments conservent une grande partie de leurs vitamines et de leurs substances minérales et gardent leur saveur propre.

Lisez attentivement ce guide et le mode d'emploi.

Vous pourrez utiliser votre appareil encore plus facilement.

**Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau combiné micro-ondes/grill et, bien sûr, bon appétit!
Votre équipe de spécialistes de la cuisine aux micro-ondes**

D INHALT: Bedienungsanleitung

SEHR GEEHRTER KUNDE	1
GERÄT	4
ZUBEHÖR	5
BEDIENFELD	6
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	9 - 11
AUFSTELLANWEISUNGEN	11
VOR INBETRIEBNAHME	12
AUSWAHLEN DER SPRACHE	12
VERWENDUNG DER STOP-TASTE	13
ENERGIESPARMODUS	13
EINSTELLEN DER UHR	14
MIKROWELLENLEISTUNG	14
GAREN MIT DER MIKROWELLE	15
HEIZEN OHNE SPEISEN	15

F TABLE DES MATIERES: Mode d'emploi

CHERE CLIENTE, CHER CLIENT	1
FOUR ET ACCESSOIRES	4-5
TABEAU DE COMMANDE	7
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE	33-35
INSTALLATION	35
AVANT UTILISATION	36
CHOIX D'UNE LANGUE	36
TOUCHE STOP (ARRET)	37
MODE D'ECONOMIE D'ENERGIE	37
REGLAGE DE L'HORLOGE	38
REGLAGE DE NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES	38
FONCTIONNEMENT MANUEL	39
FONCTIONNEMENT A VIDE	39

NL INHOUDSOPGAVE: Gebruiksaanwijzing

GEACHTE KLANT	2
OVEN: NAMEN VAN ONDERDELEN	4-5
BEDIENINGSPANEEL	7
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN	57-59
INSTALLATIE	59
VOORDAT U DE OVEN VOOR HET EERST AANZET	60
KIES EEN TAAL	60
GEBRUIK VAN DE STOP-TOETS	61
ENERGIESPAARSTAND	61
DE KLOK INSTELLEN	62
ENERGIENIVEAUS VAN DE MAGNETRON	62
KOKEN MET DE MAGNETRON	63
DE OVEN LEEG OPWARMEN	63

I INDICE: Manuale d'istruzioni

CARISSIMI CLIENTI	2
FORNO ED ACCESSORI	4-5
PANNELLO DI CONTROLLO	8
ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA	81-83
INSTALLAZIONE	83
PRIMA DI USARE IL FORNO	84
SELEZIONE DELLA LINGUA	84
USO DEL PULSANTE DI ARRESTO	85
MODALITA DI RISPARMIO ENERGETICO	85
IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO	86
LIVELLI DI POTENZA	86
COTTURA A MICROONDE	87
RISCALDAMENTO DEL FORNO VUOTO	87

E INDICE: Manual de instrucciones

MUY ESTIMADO	2
HORNO Y ACCESORIOS	4-5
PANEL DE MANDOS	8
INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD	105-107
INSTALACIÓN	107
ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO	108
SELECCIÓN DE UN IDIOMA	108
UTILIZACIÓN DE LA TECLA DE PARADA	109
MODO DE AHORRO DE ENERGÍA	109
PUESTA EN HORA DEL RELOJ	110
NIVELES DE POTENCIA DEL MICROONDAS	110
COCCIÓN CON MICROONDAS	111
CALENTAMIENTO SIN ALIMENTOS	111
COCCIÓN CON GRILL	112

GRILLBETRIEB	16
HEISSLUFTBETRIEB	17 - 18
KOMBI-BETRIEB	19 - 20
ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN	21 - 23
AUTOMATIK-BETRIEB	24 - 25
PIZZA-TABELLE	26
KUCHEN/BROT-TABELLE	27
GAR-AUTOMATIK-TABELLE	27 - 29
AUFTAU-AUTOMATIK-TABELLE	30
REINIGUNG UND PFLEGE	31
FUNKTIONSPRÜFUNG	32

SERVICE-NIEDERLASSUNGEN	129-132
TECHNISCHE DATEN	133

CUISSON AU GRIL	40
CUISSON PAR CONVECTION	41-42
CUISSON COMBINEE	43-44
AUTRES FONCTIONS PRATIQUES	45-47
FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE	48-49
TABEAU PIZZA	50
TABEAU GATEAUX/PAIN	51
TABEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE	52-53
TABEAU DE DECONGELATION AUTOMATIQUE	54
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	55
AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR	56

ADRESSES D'ENTRETIEN	129-132
FICHE TECHNIQUES	133

KOKEN MET DE GRILL	64
KOKEN MET CONVECTIEWARMTE	65-66
DUBBELE-KOKEN	67-68
ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES	69-71
AUTOMATISCHE KOOKFUNCTIE	72-73
PIZZA-TABEL	74
TAART/BROODTABEL	75
AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S	75-77
AUTOMATISCHE ONTDOOIPROGRAMMA'S	78
ONDERHOUD EN REINIGING	79
VOORDAT U EEN REPARATEUR BELT	80

ONDERHOUDSADRESSEN	129-132
TECHNISCHE GEGEVENS	134

COTTURA CON IL GRILL	88
COTTURA A CONVEZIONE	89-90
COTTURA COMBINATA	91-92
ALTRE COMODE FUNZIONI	93-95
FUNZIONAMENTO AUTOMATICO	96-97
TABELLA PIZZA	98
TABELLA DOLCI	99
TABELLA DI COTTURA AUTOMATICA	100-101
TABELLA DI SCONGELAMENTO RAPIDO	102
MANUTENZIONE E PULIZIA	103
CONTROLLI DA EFFETTUARE PRIMA DI RICORRERE AL SERVIZIO DI ASSISTENZA	104

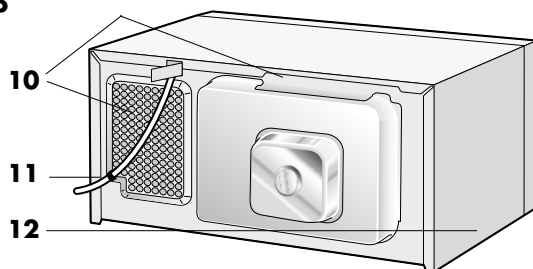
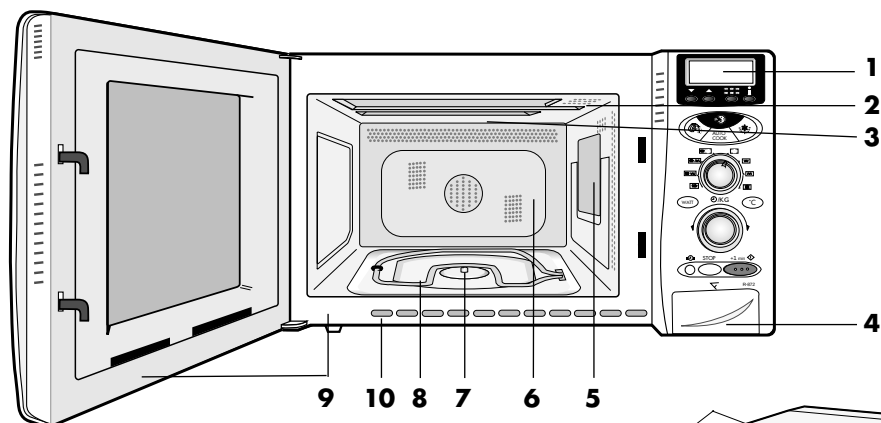
INDIRIZZI DI SERVIZIO	129-132
DATI TECNICI	134

COCCIÓN POR CONVECCIÓN	113-114
COCCIÓN COMBINADA	115-116
OTRAS FUNCIONES PRÁCTICAS	117-119
OPERACIÓN AUTOMÁTICA	120-121
TABLA DE PIZZAS	122
TABLA DE TARTAS	123
TABLA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA	123-125
TABLA DE DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA	126
CUIDADO Y LIMPIEZA	127
COMPROBACIONES ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO DE REPARACIONES	128

DIRECCIONES DE SERVICIOS	129-132
DATOS TÉCNICOS	135



GERÄT/FOUR/OVEN/FORNO/HORNO



- (D)**
- 1 Bedienfeld
 - 2 Garraumlampe
 - 3 Grill-Heizelement (Grill oben)
 - 4 Türöffner
 - 5 Spritzschutz für den Hohlleiter
 - 6 Garraum
 - 7 Antriebswelle
 - 8 Grill-Heizelement (Grill unten)
 - 9 Türdichtungen und Dichtungsflächen
 - 10 Lüftungsöffnungen
 - 11 Netzanschlußkabel
 - 12 Außenseite

- (F)**
- 1 Tableau de commande
 - 2 Eclairage du four
 - 3 Élément chauffant du gril (gril haut)
 - 4 Bouton d'ouverture de la porte
 - 5 Cadre du répartiteur d'ondes
 - 6 Cavité du four
 - 7 Entraînement
 - 8 Élément chauffant du gril (gril bas)
 - 9 Joints de porte et surfaces de contact du joint
 - 10 Ouvertures de ventilation
 - 11 Cordon d'alimentation
 - 12 Partie extérieure

- (NL)**
- 1 Bedieningspaneel
 - 2 Ovenlamp
 - 3 Grillverwarmingselement (boven grill)
 - 4 Deur open-toets
 - 5 Afdekplaatje (voor golfgeleider)
 - 6 Ovenruimte

- (NL)**
- 7 Verbindingsstuk
 - 8 Grillverwarmingselement (onderste grill)
 - 9 Deurafdichtingen en pasvlakken
 - 10 Ventilatie-openingen
 - 11 Snoer
 - 12 Behuizing

- (I)**
- 1 Pannello di controllo
 - 2 Luce forno
 - 3 Resistenza del grill (superiore)
 - 4 Pulsante di apertura dello sportello
 - 5 Coperchio guida onde
 - 6 Cavità del forno
 - 7 Albero motore del piatto rotante
 - 8 Resistenza del grill (inferiore)
 - 9 Guarnizioni e superfici di tenuta dello sportello
 - 10 Prese d'aria
 - 11 Cavo di alimentazione
 - 12 Mobile esterno

- (E)**
- 1 Panel de mandos
 - 2 Lámpara del horno
 - 3 Resistencia del grill superior
 - 4 Botón para abrir la puerta
 - 5 Tapa de la guía de ondas
 - 6 Interior del horno
 - 7 Arrastre del plato giratorio
 - 8 Resistencia del grill inferior
 - 9 Juntas de la puerta y superficies de cierre
 - 10 Orificios de ventilación
 - 11 Cable de alimentación
 - 12 Caja exterior



D ZUBEHÖR

Überprüfen, daß die Zubehörteile vorhanden sind:

13 Drehteller **14** Niedriger Rost **15** Hoher Rost

Drehteller auf die Motorwelle für den Drehteller am Boden des Gerätes setzen.

Den Drehteller und die Roste vor der ersten Benutzung mit milder Seifenlauge reinigen. Den Drehteller nicht zerschneiden oder zerkratzen.

WARNUNG:

Das Zubehör (z.B. der Drehteller) wird im **GRILL-, KOMBI-, HEISSLUFT- und AUTOMATIKBETRIEB** (außer bei der Auftau-Automatik) sehr heiß. Um Verbrennungen zu vermeiden, tragen Sie stets dicke Ofenhandschuhe, wenn Sie die Speisen oder den Drehteller aus dem Gerät entnehmen.

HINWEIS: Bei der Bestellung von Zubehörteilen müssen Sie dem Händler bzw. dem SHARP-Kundendienst immer folgendes angeben: Teilebezeichnung und Modellnamen.

F ACCESSORIES

Vérifier que les accessoires suivants sont fournis:

13 Plateau tournant **14** Trépied bas **15** Trépied haut

Placez le plateau tournant sur son axe, au bas du four.

Avant d'utiliser le plateau tournant et les trépieds pour la première fois, les nettoyer à l'eau légèrement savonneuse.

Ne pas couper ou gratter le plateau tournant.

AVERTISSEMENT:

Les accessoires (plateau tournant par exemple) deviennent très chauds lors du fonctionnement en mode **GRIL, COMBINE, CONVECTION et AUTOMATIQUE** (sauf Décongélation Auto). Il faut toujours utiliser des gants lorsque vous retirez les aliments ou le plateau tournant du four pour éviter les brûlures.

REMARQUE: Lorsque vous passez une commande d'accessoires, veuillez mentionner au revendeur ou au service d'entretien agréé par SHARP ces deux types d'information: nom des pièces et nom du modèle.

NL TOEBEHOREN

Controleer of de volgende accessoires zijn geleverd:

13 Draaitafel **14** Laag rek **15** Hoog rek

Plaats de draaitafel op de motoras op de ondergrond van de opening. Voordat u de draaitafel en de roosters voor het eerst gebruikt, dient u ze in een milde water & zeepoplossing schoon te maken. Niet op de draaitafel snijden of krassen.

WAARSCHUWING:

De accessoires (bijv. de draaitafel) worden tijdens verhitting met de **GRILL, de DUBBELE FUNCTIE, CONVECTIEWARMTE of AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S** (behalve de automatische ontdooiprogramma's) heel erg heet. Altijd dikke overhandschoenen gebruiken om de etenswaren of de draaitafel uit de oven te halen, om verbrandingen te voorkomen.

OPMERKING: Stel uw handelaar of erkend SHARP onderhoudspersoneel bij het nabestellen van accessoires op de hoogte van: de naam en de modelnaam.

I ACCESSORI

Controllare che la confezione contenga tutti gli accessori elencati di seguito:

13 Piatto rotante **15** Griglia bassa **17** Griglia alta

Montare il piatto girevole sopra l'apposito albero motore previsto sul fondo della cavità.

Lavare il piatto rotante e le altre griglie con acqua e sapone prima di utilizzarli per la prima volta. Evitare di tagliare o graffiare il piatto rotante.

AVVERTENZA:

Durante la cottura con il **GRILL, COMBINATA, A CONVEZIONE e AUTOMATICA** (escluso lo scongelamento rapido), gli accessori (ad esempio il piatto rotante) raggiungono una temperatura elevata. Per evitare scottature, utilizzare sempre guanti da cucina per togliere le pentole o il piatto rotante dal forno.

NOTA: Ordinando gli accessori, comunicare al rivenditore o ad un tecnico SHARP autorizzato il nome del componente ed il modello del forno.

E ACCESSORIOS

Compruebe que ha recibido los siguientes accesorios:

13 Plato giratorio **14** Rejilla baja **15** Rejilla alta

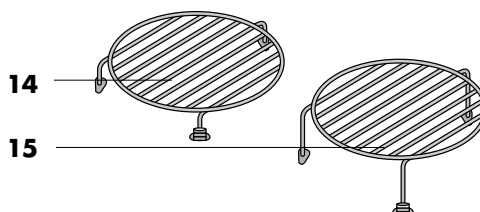
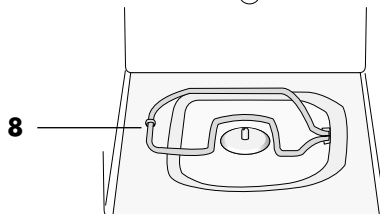
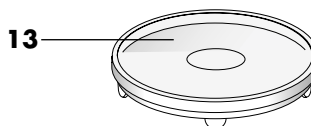
Coloque la bandeja giratoria sobre al eje del motor situado en la parte inferior del alojamiento para alimentos.

Antes de utilizar el plato giratorio y las rejillas por primera vez lávelos con agua jabonosa usando un detergente suave. No corte o raye el plato giratorio.

ADVERTENCIA:

Los accesorios (como el plato giratorio) se pondrán muy calientes durante los modos de operación con **GRILL, COMBINADO, CONVECCIÓN y AUTOMÁTICO** (excepto Descongelación automática). Use siempre manoplas para horno al sacar el alimento o el plato giratorio del horno para evitar quemarse.

NOTA: Cuando haga el pedido de los accesorios, indíquelo a su distribuidor o técnico de servicio SHARP autorizado los dos datos siguientes: el nombre de la pieza, y el nombre del modelo.





F TABLEAU DE COMMANDE

Affichage numérique et témoins

1. Témoin **POIDS** (kg)
2. Témoin **CONVECTION**
3. Témoin **GRIL BAS**
4. Témoin **GRIL HAUT**
5. Témoin **MICRO-ONDES**
6. Témoin **REGLAGE DE L'HORLOGE**
7. Témoins **MOINS/PLUS**
8. Témoin **INFORMATION**
9. Témoin **DUREE**
10. Témoin **CUISSON EN COURS**

Touches de fonctionnement

11. Touche **INFORMATION**
12. Touche **LANGUE**
13. Touches **MOINS/PLUS**
14. Touche **GATEAU/PAIN**
15. Touche **PIZZA**
16. Touche **DECONGELATION AUTO**
17. Touche **CUISSON AUTO**
18. Touche **MODE CUISSON**

Tourner le bouton pour que le témoin désigne le symbole approprié :

-  pour une cuisson micro-ondes
-  pour une cuisson micro-ondes avec GRIL DU HAUT
-  pour une cuisson micro-ondes avec GRIL DU BAS
-  pour une cuisson micro-ondes avec CONVECTION
-  CONVECTION
-  GRIL DU HAUT
-  GRIL DU BAS
-  GRILLES DU BAS & DU HAUT

19. Touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**

Appuyer pour changer les réglages de puissance du four micro-ondes

20. Touche **CONVECTION**

Appuyer pour changer le réglage de la convection

21. Bouton rotatif **DUREE/POIDS**

Tourner le bouton rotatif pour sélectionner le temps de cuisson/décongélation ou le poids des aliments.

22. Touche **REGLAGE DE L'HORLOGE**

23. Touche **STOP (ARRET)**

24. Touche **+1 min**  **/DEPART**

25. Touche **D'OUVERTURE DE LA PORTE**

NL BEDIENINGSPANEEL

Digitaal display en lichtjes

1. **GEWICHT**-lichtje (kg)
2. **CONVECTIEWARMTE**-lichtje
3. **ONDERSTE GRILL**-lichtje
4. **BOVENSTE GRILL**-lichtje
5. **MAGNETRON**-lichtje
6. **KLOKINSTELLING**-lichtje
7. **MINDER/MEER**-lichtje
8. **INFORMATIE**-lichtje
9. **TIJD**-lichtje
10. **KOKEN**-lichtje

Bedieningstoetsen

11. **INFORMATIE**-toets
12. **TAAL**-toets
13. **MINDER/MEER**-toetsen
14. **TAART/BROOD**-toets
15. **PIZZA**-toets
16. **AUTOMATISCH ONTDOOIPROGRAMMA**-toets
17. **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA**-toets
18. **KOOKSTAND**-toets

Draai de knop tot de gewenste kookstand op het display verschijnt:

-  voor koken met de magnetron
-  voor koken met de magnetron in combinatie met BOVENSTE GRILL
-  voor koken met de magnetron in combinatie met ONDERSTE GRILL
-  voor koken met de magnetron in combinatie met CONVECTIEWARMTE
-  voor CONVECTIEWARMTE
-  voor BOVENSTE GRILL
-  voor ONDERSTE GRILL
-  voor BOVENSTE en ONDERSTE GRILL

19. **MAGNETRONVERMOGENNIVEAU**-toets

Hiermee stelt u het vermogen van uw magnetron in

20. **CONVECTIEWARMTE**-toets

Druk de toets in om de convection-instelling te wijzigen

21. **TIJD/GEWICHT**-draaiknop

Draai de knop voor het instellen van de kooktijd/ontdooitijd of het gewicht van het voedsel.

22. **KLOKINSTELLING**-toets

23. **STOP**-toets

24. **+1 min**  **/START**-toets

25. **DEUR OPEN**-toets



INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES : 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, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur enflammation.

Si le four est encastré dans une cuisine, il faut utiliser le cadre d'installation EBR-4700 (W)/(B)/(K) sous licence SHARP. Ce dernier est disponible chez votre revendeur. Consultez les instructions d'installation du cadre ou demandez à votre revendeur la procédure d'installation correcte. Seule l'utilisation de ce cadre permet d'assurer la sécurité et la qualité du produit.

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 doit être égale à 230V, 50Hz avec un fusible de distribution de 16 A minimum, ou un disjoncteur de 16 A minimum.

Nous conseillons d'alimenter ce four à partir d'un circuit électrique indépendant.

Ne placez pas le four dans un endroit où la température est élevée, par exemple auprès d'un four conventionnel.

Ne placez pas ce 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 les aliments que chauffe le four viennent à fumer, N'OUVREZ PAS LA PORTE. Mettez le four hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et attendez que la fumée se soit dissipée. Ouvrir le four alors que les aliments fument peut entraîner leur enflammation.

N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Reportez-vous aux conseils qui sont donnés dans le livre de recette.

Surveillez le four lorsque vous utiliser des récipients en matière plastique à jeter, des récipients en papier ou tout autre récipient pouvant s'enflammer.

Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four et le plateau tournant 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.

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. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer.

Pour faire des popcorns, 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. Lisez et utilisez ce mode d'emploi et le livre de recette qui l'accompagne.

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.

Vous ne devez rien réparer ou remplacer vous-même dans le four. Faites appel à un personnel qualifié. N'essayez pas de démonter l'appareil ni d'enlever le dispositif de protection contre l'énergie micro-onde, vous risqueriez d'endommager le four et de vous blesser.

Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifiez pas 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.

Evitez que la graisse ou la saleté ne s'accumulent sur le joint de porte ou sur la surface pièces proches. Respectez les instructions du paragraphe "Entretien et nettoyage" à la page 55.



INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

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

Dans 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 la table ou du meuble sur lequel est posé le four.

Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées, y compris l'arrière du four.

Ne tentez pas de remplacer vous-même la lampe du four et ne laissez personne d'autre qu'un électricien agréé par SHARP faire ce travail.

Si la lampe du four grille, adressez-vous au revendeur ou à un agent d'entretien agréé par SHARP.

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

AVERTISSEMENT: Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

N'utilisez jamais aucun récipient scellé. Retirez les rubans d'étanchéité et le couvercle avant tout 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.

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.

Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille et ne pas réchauffer les oeufs durs entiers dans le four micro-ondes car ils risquent d'exploser même après que le four ait fini de chauffer. Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc pour afin d'éviter qu'ils n'exploient. Retirer la coquille des œufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.

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

Utilisez un porte-récipient ou des gants lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure.

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.

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.

Tenez-vous éloigné du four au moment où vous ouvrez sa porte de manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur.

Coupez en tranches les plats cuisinés farcis après chauffage afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter les brûlures.

Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four pour éviter les brûlures.

Ne touchez pas la porte du four, le compartiment extérieur, le compartiment arrière, la cavité du four, les ouvertures de ventilation, les accessoires et les plats en mode **GRIL, CONVECTION**, en mode **CUISSON COMBINEE** ou en mode **CUISSON AUTOMATIQUE**, car ils s'échauffent. Avant nettoyage, s'assurer qu'ils ne soient pas chauds.

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

AVERTISSEMENT: Ne laisser 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.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE



Les enfants ne doivent se servir du four que sous la surveillance d'un adulte.

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.

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 avertissement.

Vous ne devez pas modifier le four.

Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement.

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.

Pour éviter une anomalie de fonctionnement et pour éviter d'endommager le four.

Ne jamais faire fonctionner le four à vide, sauf recommandation du mode d'emploi, voir page 39. Sinon vous risquez d'endommager le four.

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. Le temps de préchauffage précisé dans le livre de recette ne doit pas être dépassé.

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.

N'utilisez que le plateau tournant conçus pour ce four.

N'utilisez aucun récipient en matière plastique prévu pour les fours à micro-ondes si le four est encore chaud du fait d'une cuisson précédente au **GRIL**, **CONVECTION**, en mode **CUISSON COMBINEE** ou en mode **CUISSON AUTOMATIQUE**, ces récipients peuvent fondre. Les récipients en matière plastique sont à proscrire pour ces modes de cuisson, sauf si leur fabricant a précisé qu'ils conviennent à cet usage.

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

REMARQUES:

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

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.

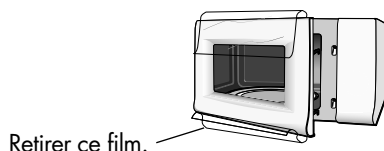
Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des portées d'étanchéité. Cela ne traduit pas un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes.

FRANÇAIS

INSTALLATION



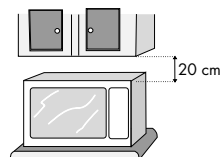
1. Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four. Jetez la feuille de polythène située entre la porte et la cavité. Retirez la totalité du film de protection ainsi que l'autocollant descriptif qui se trouve sur la partie extérieure de la porte.



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 ainsi que celui des aliments les plus lourds que vous avez l'intention d'y cuire.

4. La porte du four est parfois chaude durant la cuisson. Placez ou installez le four à 85 cm ou plus du sol. Empêchez les enfants de s'en approcher pour éviter qu'ils ne se brûlent.

5. Assurez-vous qu'il existe bien un espace de 20 cm au-dessus du four.



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



AVANT UTILISATION

Le four dispose d'un mode d'économie d'énergie

1. Brancher le four, aucune donnée ne s'affiche.
2. Ouvrez la porte "ENERGY SAVE MODE TO GO OUT OF ENERGY SAVE MODE SET LANGUAGE" clignote dans 6 langues.
3. Fermez la porte.
4. Appuyer sur la touche **STOP**. ".0" clignote.
REMARQUE: L'anglais est la langue sélectionnée par défaut. Si vous voulez continuer en mode d'économie d'énergie, passez à l'étape 7. Si vous voulez changer la langue sélectionnée, appuyez sur la touche **LANGUE**, ce qui désactive le mode d'économie d'énergie.
5. Sélectionner la langue (Voir ci-dessous).
6. Régler l'horloge (Voir page 38).
7. Faites chauffer le four sans aliments (voir page 39).

GUIDE DE CUISSON INTEGRE:

Ce four dispose d'un système d'affichage des informations vous donnant accès à des instructions étape par étape pour une utilisation facile de chaque fonction, et ceci dans la langue de votre choix. La touche **INFORMATION** permet d'obtenir des instructions sur chaque touche. Des voyants s'illuminent sur l'affichage lorsque vous appuyez sur une touche pour vous indiquer l'étape suivante.

REMARQUE:

La seule langue possible pour un fonctionnement du four en mode d'économie d'énergie est l'anglais.



CHOIX D'UNE LANGUE

Appuyer sur LANGUE	LANGUE
1 fois	ENGLISH
2 fois	DEUTSCH
3 fois	NEDERLANDS
4 fois	FRANCAIS
5 fois	ITALIAN
6 fois	ESPANOL

Le four est préréglé sur l'anglais mais il est possible de changer la langue. Pour choisir une autre langue, appuyer sur la touche **LANGUE** jusqu'à l'affichage de la langue désirée. Appuyer ensuite sur la touche **+1 min**  **/DEPART**.

Exemple:

Pour sélectionner l'italien.

1. Choisir la langue désirée



x5



2. Commencer le réglage

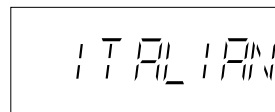
+1 min 



x1

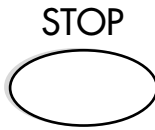
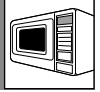


Vérifier l'affichage:



REMARQUE: Si vous réglez la langue, le mode d'économie d'énergie est hors service.

TOUCHE STOP (ARRET)



Utiliser la touche **STOP** (ARRET) pour:

1. Effacer une erreur lors de la programmation.
2. Faire une pause en cours de cuisson.
3. Annuler un programme en cours de cuisson (appuyer sur la touche **STOP** (ARRET) deux fois).

MODE D'ECONOMIE D'ENERGIE

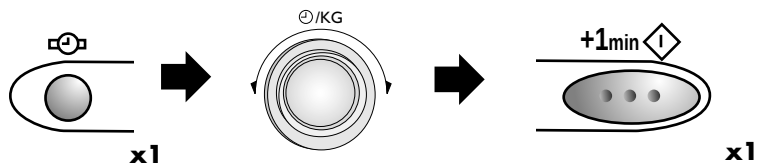


Votre four est livré pré réglé en mode d'économie d'énergie avec l'anglais comme unique langue d'interface. Si vous n'utilisez pas le four pendant 2 minutes, par exemple après son branchement ou à la fin d'une cuisson, l'alimentation électrique est coupée automatiquement. Pour remettre le four sous tension, ouvrez la porte, puis refermez-la. **Pour sélectionner la langue à l'aide de la touche LANGUE ou régler l'horloge, le mode d'énergie n'entrera pas en fonction.** Pour activer le mode d'économie d'énergie, procédez comme suit:

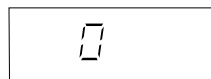
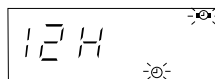
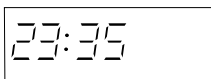
Exemple:

Pour activer le mode d'économie d'énergie (il est actuellement 23:35):

1. Vérifiez l'exactitude de l'heure affichée
2. Appuyez sur le bouton **REGLAGE HORLOGE**.
3. Affichez la valeur 0 en tournant le cadran **HEURE/POIDS**.
4. Appuyez sur le bouton **+1 min** **/DEPART**. L'alimentation est coupée et aucune donnée n'est affichée.



Vérifier l'affichage:





REGLAGE DE L'HORLOGE

Il existe deux modes de réglage: horloge sur 12 heures et horloge sur 24 heures.

Etape 1



x1

Etape 2



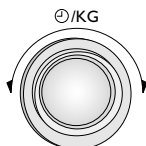
x2

1. Pour sélectionner l'horloge sur 12 heures, appuyer une fois sur la touche **REGLAGE DE L'HORLOGE**, comme indiqué à l'étape 1.
2. Pour sélectionner l'horloge sur 24 heures, appuyer deux fois sur la touche **REGLAGE DE L'HORLOGE**, comme indiqué à l'étape 2.

Exemple: Pour régler l'horloge en mode 24 heures sur 23:35:

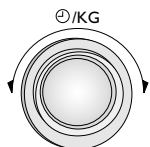


x2



x1

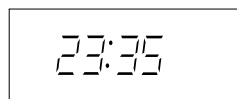
1. Choisir l'horloge 24 heures en appuyant deux fois sur la touche **REGLAGE DE L'HORLOGE**.



x1



2. Régler les heures. Tourner le bouton rotatif **DUREE/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'affichage de l'heure correcte.
3. Passer des heures aux minutes en appuyant une fois sur la touche **REGLAGE DE L'HORLOGE**.



4. Régler les minutes.

5. Démarrer l'horloge.

Vérifier l'affichage.

REMARQUE:

1. Vous pouvez tourner le bouton rotatif **DUREE/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire.
2. Appuyer sur la touche **ARRET (STOP)** en cas d'erreur de programmation.
3. Si le four est en mode cuisson ou minuterie et si vous voulez connaître l'heure, appuyer sur la touche **REGLAGE HORLOGE**. Tant que la touche reste enfoncée, l'heure s'affiche.
4. S'il y a une coupure de courant, débranchez le four, rebranchez-le, ouvrez la porte puis refermez-la, l'écran indique "ENERGY SAVE MODE TO GO OUT

OF ENERGY SAVE MODE SET LANGUAGE". Si cela se produit lorsque le four est en service, le programme est effacé, l'horloge est déréglée et vous devez la régler de nouveau.

5. Pour régler l'heure à nouveau, suivre l'exemple ci-dessous.
6. Si vous ne réglez pas l'horloge, appuyez une fois sur la touche **ARRET (STOP)**. : apparaît à l'affichage. A la fin du fonctionnement du four, réapparaît sur l'affichage au lieu de l'heure.
7. Si vous réglez l'horloge, le mode d'économie d'énergie est hors service.



REGLAGE DE NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES

Votre four dispose de 5 niveaux de puissance. Pour choisir le niveau de puissance, suivre les conseils donnés dans le livre de recettes.

900 W = 100 % puissance

630 W = 70 % puissance

450 W = 50 % puissance

270 W = 30 % puissance

90 W = 10 % puissance

- Pour sélectionner la cuisson micro-ondes, faites tourner le bouton MODE CUISSON et mettez le sur le réglage micro-ondes .
- Pour régler la puissance, appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE** jusqu'à l'affichage du niveau désiré.
- Si l'on appuie une fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE** 900 W s'affiche. Si vous dépassez le niveau désiré, continuez d'appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE** jusqu'à revenir à la puissance voulue.
- **Si vous ne sélectionnez pas de puissance, le four se règle automatiquement sur 900 W.**



Le four peut être programmé pour un temps de cuisson maximal de 90 minutes. L'augmentation du temps de cuisson (décongélation) varie de 10 secondes à cinq minutes. Elle dépend de la durée totale de cuisson (décongélation) indiquée dans le tableau.

Cuisson:
0-5 minutes
5-10 minutes
10-30 minutes
30-90 minutes

Incrément:
10 secondes
30 secondes
1 minute
5 minutes

Exemple:

Pour réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à mi-puissance 630 W.



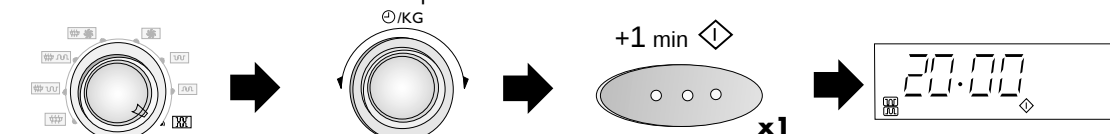
1. Sélectionner la mode de cuisson en tournant le bouton sur **MWO** (Micro-ondes).
 2. Saisir le temps de cuisson voulu en tournant le bouton rotatif **DUREE/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre. (2 min et 30 s).
 3. Changer la puissance en appuyant sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**.
 4. Démarrage de la cuisson.
- Vérifier l'affichage.**

REMARQUES:

1. Si l'on ouvre la porte pendant la cuisson, le temps de cuisson affiché s'arrête automatiquement. Le compte à rebours reprend lorsque l'on referme la porte et que l'on appuie sur la touche **+1 min /DEPART**.
2. Pour connaître la puissance utilisée en cours de cuisson, appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**. La puissance s'affiche tant que la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** reste enfoncée.
3. Il est possible de tourner le bouton **DUREE/POIDS** dans le sens ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Si l'on tourne le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, le temps de cuisson diminue progressivement à partir de la valeur de 90 minutes.

Il est possible que de la fumée et des odeurs se dégagent lors de la première utilisation du mode gril(s), cuisson combinée ou convection, mais cela ne signifie pas que le four est inutilisable. Pour éviter ceci, faire fonctionner le four à vide pendant 20 minutes avec les grils haut et bas avant la première utilisation du four.

IMPORTANT: De la fumée et des odeurs se dégagent pendant cette opération. Ouvrir les fenêtres et faire fonctionner le ventilateur d'aération de la pièce.



1. Sélectionner la mode de cuisson en tournant le bouton sur **GH/B** (grils haut et bas).
 2. S'assurer qu'aucun aliment ne se trouve dans le four. Saisir la durée de fonctionnement.
 3. Démarrage de la cuisson.
- Vérifier l'affichage.**

Le four commence à décompter. A la fin du fonctionnement à vide, ouvrir la porte pour laisser refroidir le four.

AVERTISSEMENT: La porte du four, les parois extérieures et l'intérieur du four seront chauds. Prendre soin d'éviter les risques de brûlures pendant que le four refroidit.



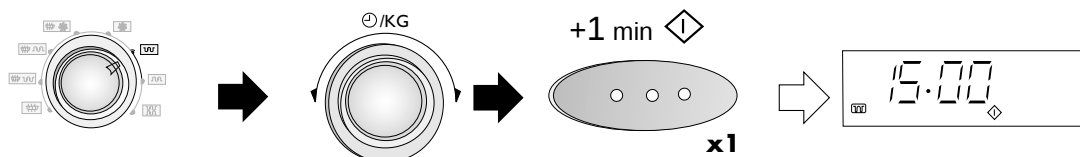
CUISSON AU GRIL

Ce four dispose de 2 éléments gril chauffants. Entrer d'abord la durée puis sélectionner le grille désiré en tournant le bouton **MODE CUISSON** comme indiqué ci-dessous.

MODE CUISSON	ELEMENT(S) GRIL CHAUFFANT(S) UTILISES	AFFICHAGE
	GRIL HAUT	GRIL HAUT
	GRIL BAS	GRIL BAS
	GRILS HAUT ET BAS simultanément	GRILS HAUT ET BAS

Exemple:

Pour faire cuire du pain grillé au fromage pendant 15 minutes avec l'élément GRIL HAUT seulement.



1. Choisir la fonction GRIL HAUT en tournant le bouton **MODE CUISSON** sur .
2. Saisir la durée de cuisson voulue (15 min)
3. Démarrage de la cuisson.

Vérifier l'affichage.

1. Les trépieds haut ou bas sont recommandés pour la cuisson au gril. (Veuillez consulter le tableau CUISSON AUTO, en pages 51-53.)
2. Il est possible que de la fumée et des odeurs se dégagent lors de la première utilisation du gril, mais cela ne signifie pas que le four est inutilisable. Voir la partie Fonctionnement à vide à la page précédente.
3. Après le fonctionnement du gril, le four refroidit automatiquement et l'affichage est le suivant "REFROIDISSEMENT EN COURS".

AVERTISSEMENT:

L'intérieur du four, la porte, le partie extérieure, le plateau tournant, les trépieds, les plats et surtout le gril bas risquent de devenir très chauds, utilisez des gants de cuisine épais lorsque vous retirez les aliments ou le plateau tournant du four pour éviter les brûlures.

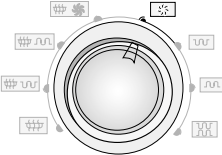
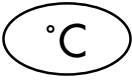
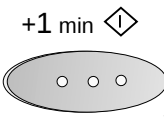
CUISSON PAR CONVECTION

Ce four micro-ondes dispose de 10 réglages de température pré-réglés utilisant une combinaison des grils haut et bas.

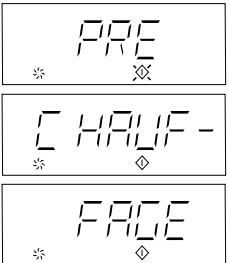
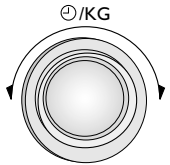
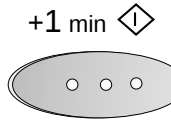
Touche CONVECTION	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Temp. du four (° C)	250	230	220	200	180	160	130	100	70	40

Exemple 1: Cuisson avec préchauffage

Pour préchauffer à 180° C et cuire pendant 20 minutes à 180° C.

1. Sélectionner la mode de cuisson en tournant le bouton **MODE CUISSON** sur .
2. Saisir la température de préchauffage voulue en appuyant 5 fois sur la touche **CONVECTION**. L'affichage indique 180° C.
3. Appuyer sur la touche **+1 min**  / **DEPART** pour démarrer le préchauffage.


4. Utiliser le bouton rotatif **DUREE/POIDS** pour entrer la durée de cuisson (20 min).
5. Appuyer sur la touche **+1 min**  / **DEPART**.

Vérifier l'affichage.

Lorsque la température de préchauffage est atteinte et le signal sonore retentit, l'affichage indique 180° C, ouvrir la porte et placer les aliments dans le four. Fermer la porte.

REMARQUES:

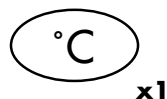
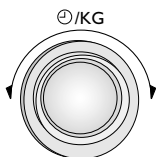
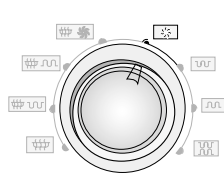
- Après le préchauffage, si vous voulez cuire à une température différente, appuyer sur la touche **CONVECTION** jusqu'à ce que le réglage voulu apparaisse sur l'affichage. Dans l'exemple ci-dessus, pour modifier la température, appuyer sur la touche **CONVECTION** après avoir saisi la durée de cuisson.
- Lorsque le four atteint sa température de préchauffage programmée, il reste automatiquement à la température de préchauffage pendant 30 minutes. Au bout de 30 minutes, l'affichage passe à l'heure, si l'horloge est réglée. Le programme **CONVECTION** sera annulé.
- Après le fonctionnement du gril, le four refroidit automatiquement et l'affichage est le suivant "REFROIDISSEMENT EN COURS".



CUISSON PAR CONVECTION

Exemple 2: Cuisson sans préchauffage

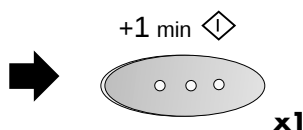
Pour faire cuire à 250° C pendant 20 minutes.



1. Sélectionner la mode de cuisson en tournant le bouton **MODE CUISSON** sur .

2. Utiliser le bouton rotatif **DUREE/POIDS** pour entrer la durée de cuisson (20 min).

3. Sélectionner la température de cuisson voulue (250° C).



4. Appuyer sur la touche **+1 min**  /DEPART.

Vérifier l'affichage.

REMARQUE:

1. Pour modifier la température de convection, appuyer sur la touche **CONVECTION** jusqu'à ce que la température voulue apparaisse sur l'affichage.
2. Après le fonctionnement du grill, le four refroidit automatiquement et l'affichage est le suivant "REFROIDISSEMENT EN COURS".

AVERTISSEMENT:

L'intérieur du four, la porte, le partie extérieure, le plateau tournant, les trépieds, les plats et surtout le grill bas risquent de devenir très chauds, utilisez des gants de cuisine épais lorsque vous retirez les aliments ou le plateau tournant du four pour éviter les brûlures.



Ce four dispose de 3 modes de cuisson **COMBINEE** pour une cuisson associant micro-ondes et gril. Pour sélectionner le mode de cuisson **COMBINEE**, mettez le bouton rotatif **MODE CUISSON** sur le réglage voulu puis choisissez d'abord la durée de cuisson. En général, la cuisson combinée réduit le temps total de cuisson.

MODE CUISSON	Méthode de cuisson	Puissance micro-ondes
COMB. 1	Convection 250° C	270 W
COMB. 2	Gril haut	270 W
COMB. 3	Gril bas	270 W

REMARQUES: Les réglages de puissance sont variables:

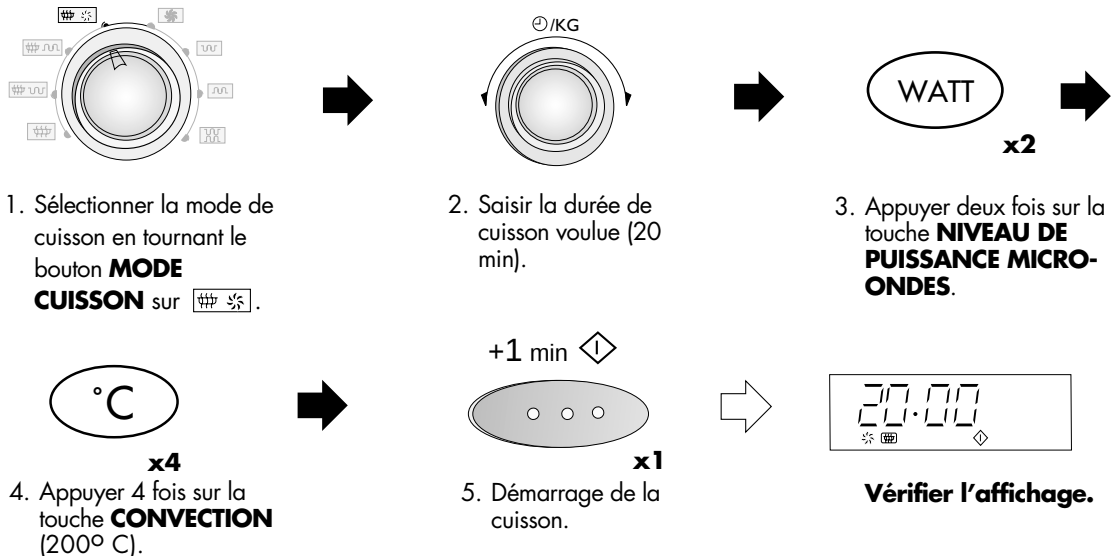
COMB. 1: La température du four peut passer de 40° C à 250° C en 10 étapes.

Les niveaux de puissance micro-ondes peuvent passer de 90 W à 450 W en 3 étapes.

COMB. 2 et 3: Les niveaux de puissance micro-ondes peuvent passer de 90 W à 900 W en 5 étapes.

Exemple 1:

Pour faire cuire pendant 20 minutes à l'aide de la puissance micro-ondes 90 W et Convection 200° C.

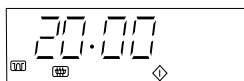
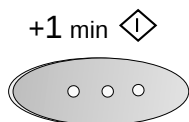




CUISSON COMBINEE

Exemple 2:

Pour faire cuire pendant 20 minutes à l'aide de la (puissance micro-ondes 90 W et GRIL HAUT).

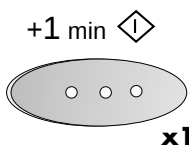
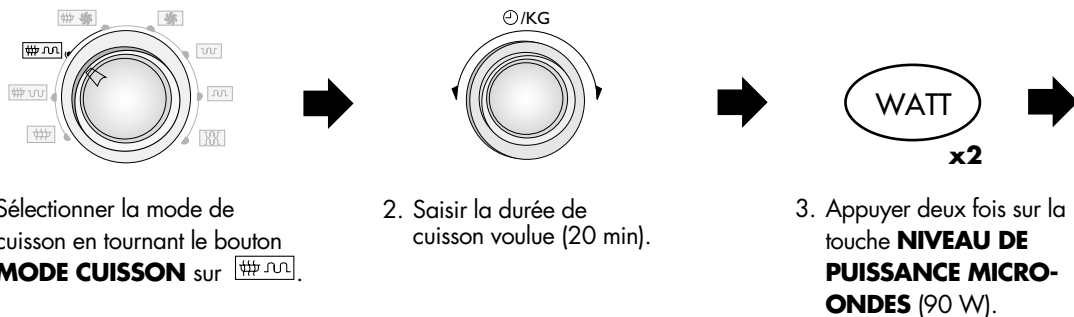


4. Démarrage de la cuisson.

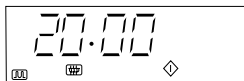
Vérifier l'affichage.

Exemple 3:

Pour faire cuire pendant 20 minutes à l'aide de la puissance micro-ondes 90 W et GRIL BAS.



x1



4. Démarrage de la cuisson.

Vérifier l'affichage.

REMARQUE:

Après le fonctionnement du gril, le four refroidit automatiquement et l'affichage est le suivant "REFROIDISSEMENT EN COURS".

AVERTISSEMENT:

L'intérieur du four, la porte, le partie extérieure, le plateau tournant, les trépieds, les plats et surtout le gril bas risquent de devenir très chauds, utilisez des gants de cuisine épais lorsque vous retirez les aliments ou le plateau tournant du four pour éviter les brûlures.



1. Touches **MOINS ▼** / **PLUS ▲**

Les touches **MOINS (▼)** et **PLUS (▲)** vous permettent de diminuer ou d'augmenter facilement les réglages programmés (pour une cuisson plus ou moins avancée) en **MODE AUTOMATIQUE** ou en cours de cuisson.

a) Modification de la durée des programmes automatiques:-

Exemple:

Pour faire cuire 0,9 kg de Poulet rôti à l'aide de la touche **CUISSON AUTOMATIQUE** et de la touche **PLUS**. Voir l'exemple d'en face.

REMARQUES:

Pour annuler les réglages **MOINS** ou **PLUS**, appuyer à nouveau sur la touche.

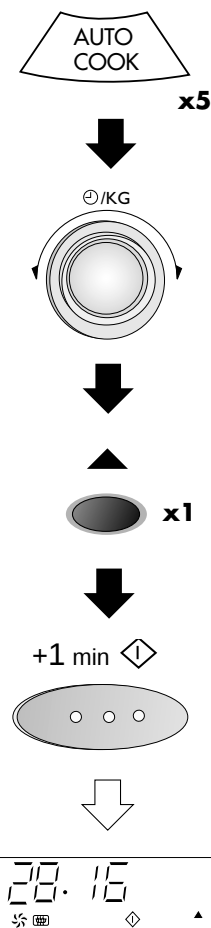
Pour passer de **PLUS** à **MOINS**, appuyer simplement sur la touche **MOINS**.

Pour passer de **MOINS** à **PLUS**, appuyer simplement sur la touche **PLUS**.

b) Modification de la durée de cuisson pendant le fonctionnement:-

Vous pouvez augmenter ou diminuer la durée de cuisson par multiples de 1 minute en appuyant sur les touches **MOINS (▼)** et **PLUS (▲)**.

Exemple:



Sélectionner le programme **CUISSON AUTOMATIQUE** pour poulet grillé en appuyant quatre fois sur la touche **CUISSON AUTOMATIQUE**.

Saisir la quantité (0,9 kg).

Choisir le résultat voulu (bien cuit) en appuyant une fois sur la touche **PLUS**.

Démarrage de la cuisson.

Vérifier l'affichage.



AUTRES FONCTIONS PRATIQUES

2. Fonction **MINUTE PLUS**

Le bouton **+1 min**  /**DEPART** permet d'activer les deux fonctions suivantes :

a) **Cuisson 1 minute**

Vous pouvez faire cuire des aliments dans le mode de votre choix pendant 1 minute sans définir de temps de cuisson.

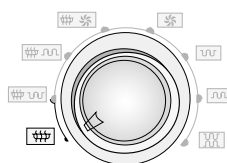
Exemple :

Si vous désirez faire cuire des aliments pendant 1 minute à 630 W en mode micro-ondes.

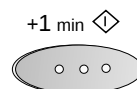
1. Sélectionner le mode de cuisson en tournant le bouton **MODE CUISSON** sur .

2. Appuyer deux fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** (630 W).

3. Appuyez une fois sur le touche **+1 min**  /**DEPART** pour démarrer la cuisson.



x2



x1



REMARQUE:

1. Vous ne pouvez utiliser cette fonction que pour la cuisson manuelle.
2. Lorsque le bouton **MODE CUISSON** se trouve sur la position micro-ondes () et que vous appuyez sur **+1 min**  /**DEPART**, la puissance est toujours égale à **900 W**.
Lorsque le bouton **MODE CUISSON** se trouve sur la position (,  ou ) et que vous appuyez sur le touche **+1 min**  /**DEPART**, la puissance de cuisson micro-ondes est toujours égale à **270 W**.
Lorsque le bouton **MODE CUISSON** se trouve sur la position ( ou ) et que vous appuyez sur le touche **+1 min**  /**DEPART**, la température de convection est toujours égale à **250° C**.
3. Pour la sécurité des enfants, le touche **+1 min**  /**DEPART** ne peut être utilisé que dans les 2 minutes qui suivent la dernière opération, à savoir la fermeture de la porte ou l'utilisation du touche **ARRÊT**.

b) **Allongement du temps de cuisson**

Vous pouvez allonger le temps de cuisson par incrément d'une minute lorsque vous appuyez sur le touche et que le four fonctionne.



3. VERIFICATION DES REGLAGES PENDANT LE FONCTIONNEMENT DU FOUR

Vous pouvez vérifier le niveau de puissance, l'heure, la température du four.

VERIFICATION DU NIVEAU DE PUISSANCE:

Pour vérifier le niveau de puissance du micro-ondes pendant la cuisson, appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.

Le four continue le compte à rebours bien que l'affichage indique le niveau de puissance.

Tant que votre doigt reste appuyé sur la touche, le niveau de puissance est affiché



VERIFICATION DE LA TEMPERATURE DE CONVECTION:

Pour vérifier la température de convection en cours de cuisson, appuyer sur la touche **CONVECTION**.

Pendant le préchauffage du four, vous pouvez contrôler la température du four.

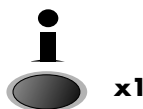
Tant que votre doigt reste appuyé sur la touche, la température de convection en °C s'affiche.



4. Touche **INFORMATION**

Des informations utiles sont associées à chaque touche. Pour obtenir ces informations, appuyer sur la touche **INFORMATION** avant d'appuyer sur la touche voulue.

Sélectionner la fonction **INFORMATION**.



x1



x6

Appuyer sur la touche voulue (par exemple, pour NO-5 appuyer six fois sur la touche).



Exemple:

Pour obtenir des informations sur le programme de CUISSON AUTO numéro 5, Poulet grillé:

REMARQUES:

1. Le message d'information se répète deux fois, puis l'affichage indique l'heure.
2. Pour annuler l'affichage d'informations, appuyer sur la touche **STOP** (ARRET).

Vérifier l'affichage:

NO 5	i
POULET	i
GRILL	i
0.9 KG	i
1.8 KG	i
PLACER	i
SUR LE	i
TRÉPIED	i
GRAS	i



FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

Avertissement:

Pour les programmes **GATEAU/PAIN**, **PIZZA** et **CUISSON AUTOMATIQUE**:

L'intérieur du four, la partie extérieure la porte, le plateau tournant, les trépieds, les plats et surtout le gril bas deviennent très chauds. Utiliser des gants de cuisine épais pour retirer du four les plats ou le plateau tournant afin d'éviter de vous brûler.

En **FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE** le four détermine automatiquement le mode et le temps de cuisson. Il offre 2 programmes **GATEAU/PAIN**, 3 programmes **PIZZA**, 8 programmes de **CUISSON AUTOMATIQUE** et 2 programmes de **DECONGELATION AUTOMATIQUE**.

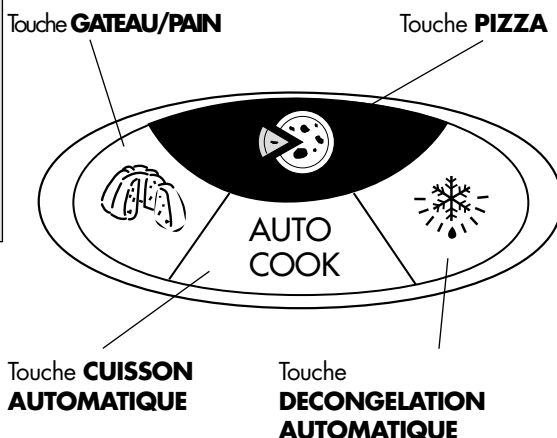
Comment utiliser cette fonction automatique:

1. Pour choisir un programme, appuyer sur la touche **GATEAU/PAIN**, **PIZZA**, **CUISSON AUTOMATIQUE** ou **DECONGELATION AUTOMATIQUE** jusqu'à l'affichage du numéro de programme désiré.
2. Saisir le poids des aliments en tournant le bouton rotatif **DUREE/POIDS** jusqu'à l'affichage du poids désiré.
 - Indiquer uniquement le poids des aliments. Ne pas tenir compte du poids du récipient.
 - Pour les aliments de poids supérieur ou inférieur aux poids/quantités donnés dans le tableau, faire cuire sans utiliser le programme automatique.
3. Les temps de cuisson programmés sont des durées moyennes. Pour diminuer ou augmenter ces durées, utiliser la touche **MOINS** (▼) ou la touche **PLUS** (▲) respectivement. Voir page 45 pour plus de détails.
 - Pour les meilleurs résultats, suivre les instructions de cuisson données dans le livre de recettes.
4. Pour démarrer la cuisson, appuyer sur la touche **+1 min** ◊ /**DEPART**.

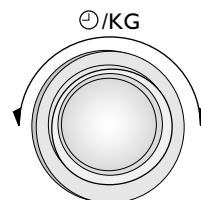
S'il est nécessaire par exemple de retourner les aliments, le four s'arrête et les signaux sonores retentissent. La durée de cuisson restante et le témoin approprié clignoteront à l'affichage. Pour continuer la cuisson, appuyer sur la touche **+1 min** ◊ /**DEPART**.

La température finale dépend de la température initiale des aliments. S'assurer que la cuisson est effectivement terminée à l'expiration du temps prévu. Si nécessaire, il est possible de prolonger le temps de cuisson et de changer la puissance manuellement.

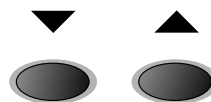
REMARQUE: Consulter l'étiquette de programmes pour obtenir la liste des programmes et des réglages de poids AUTOMATIQUES.



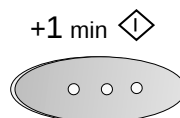
Touche **GATEAU/PAIN**



Bouton rotatif **DUREE/POIDS**



Touches **MOINS/PLUS**



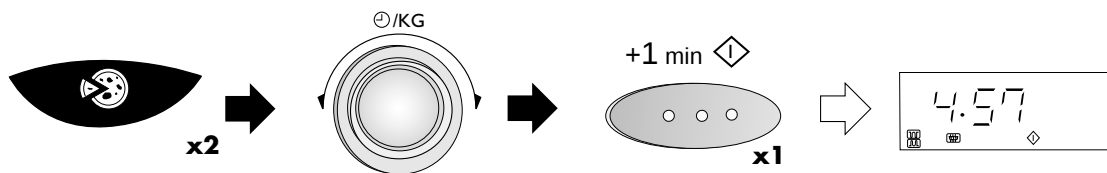
Touche **+1 min** ◊ /**DEPART**



Exemples d'utilisation des fonctions automatiques:

Touches **GATEAU/PAIN** ou **PIZZA**.

Exemple 1: Pour faire cuire 0,3 kg de pizza surgelée à l'aide de la touche **PIZZA**.

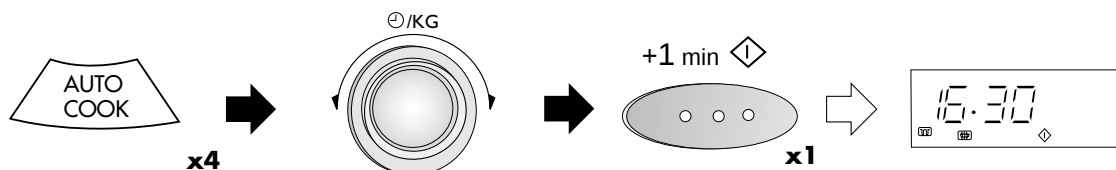


1. Choisir le programme **PIZZA** No. 2. Les informations de cuisson apparaissent et l'indicateur de poids clignote à l'écran.
2. Saisir le poids. 0,3 kg apparaît et l'indicateur de cuisson clignote à l'écran.
3. Démarrage de la cuisson.

Vérifier l'affichage.

La touche **AUTO CUISSON** ou la touche **AUTO DECONGELATION**.

Exemple 2: Pour faire cuire des brochettes de 0,8 kg.



1. Choisir le programme de **CUISSON AUTOMATIQUE** No. 4. Les informations de cuisson apparaissent et l'indicateur de poids clignote à l'écran.
2. Saisir le poids. 0,8 kg apparaît et l'indicateur de cuisson clignote à l'écran.
3. Démarrage de la cuisson.

Vérifier l'affichage.



TABLEAU PIZZA

No. 1

Pizza surgelée, Quiche

Quantité: 0,15 - 0,60 kg, Pizza

0,15 - 0,40 kg, Quiche

x 1

Ustensiles: Directement sur le plateau tournant

Incrément: 50 g

Temp. initiale des aliments: -18° C

Menus conseillés: Pizzas, quiches surgelées.



Préparation:

- Retirer la pizza/quiche préparée surgelée de l'emballage et la mettre sur le plateau tournant.
- Pour la cuisson des pizzas à fond épais ou de quiches préparées surgelées, appuyer sur la touche **PLUS (▲)** puis sur la touche **PIZZA**.
- Après la cuisson, la mettre sur le plat de service. Laissez reposer les quiches et les pizza à fond épais 2 minutes.

No. 2

Pizza réfrigérée

Quantité: 0,15 - 0,45 kg, poids total

x 2

Ustensiles: Directement sur le plateau tournant

Incrément: 50 g

Temp. initiale des aliments: 5° C

Menus conseillés: Pizza réfrigérée



Préparation:

- Retirer la pizza préparée réfrigérée de l'emballage et la mettre sur le plateau tournant.
- Après la cuisson, la mettre sur le plat de service.

No. 3

Pizza fraîche, quiche fraîche

Quantité: 0,7 - 1,0 kg, Pizza

0,7 kg, Quiche

x 3

Ustensiles: Directement sur le plateau tournant

Incrément: 100 g

Temp. initiale des aliments: 20° C, Température ambiante

Menus conseillés: Pizza/quiche maison



Préparation:

- Préparer la pizza/quiche selon la recette ci-dessous.
- La mettre directement sur le plateau tournant.
- Pour les quiches, appuyer sur la touche **PLUS (▲)** avant d'appuyer sur la touche **PIZZA**.
- Après la cuisson, la mettre sur le plat de service.

RECETTE POUR PIZZA

Ingrédients

300 g environ	Pâte prête à l'emploi (mélange en sachet ou pâte à dérouler)
200 g environ	Tomates en conserve Basilic, origan, thym, sel, poivre.
150 g	Garniture au choix. (ex. maïs, jambon, salami, ananas)
50 g	Fromage râpé

Préparation:

1. Préparer la pâte selon les instructions de l'emballage.
La rouler à la taille du plateau tournant et placer sur le plateau tournant légèrement graissé.
2. Egoutter les tomates et les couper en morceaux. Assaisonner les tomates avec les épices et les étaler sur la pâte. Mettre tous les autres ingrédients sur la pizza et recouvrir de fromage.
3.  Faire cuire la pizza avec la touche **PIZZA (No. 3)**.

RECETTE POUR QUICHE

Ingrédients

200 g	Pâte feuilletée (surgelée ou réfrigérée)
3	Oeufs (taille moyenne)
200 g	Crème liquide ou lait
100 g	Fromage râpé (Emmenthal)
50 g	Jambon

Préparation:

1. Décongeler la pâte, l'étaler à la taille du plateau tournant et la mettre dessus.
2. Mélanger les oeufs, la crème liquide et le fromage. Saler et poivrer ce mélange et le verser sur la pâte.
3.  Répartir le jambon sur la quiche et la faire cuire la pizza avec la touche **PIZZA (No. 3)** et **PLUS (▲)**.

TABLEAU GATEAUX/PAIN



No. 1 Gâteau

Quantité: 0,5 - 1,5 kg
 Ustensiles: Trépied bas
 Incrément: 100 g
 Temp. initiale: 20° C, Température ambiante
 des aliments:
 Menus conseillés: Gâteau à la carotte
 Gâteau aux pommes au Calvados
 Gâteaux aux oeufs



x 1

Préparation

- Préparer le gâteau selon le livre de recettes SHARP.
- Posez le moule directement sur le plateau tournant.
- Laisser reposer pendant environ 10 minutes après cuisson.

No. 2 Pain

Quantité: 0,3 - 1,5 kg,
 Ustensiles: Moule
 Incrément: 100 g
 Temp. initiale: 20° C, Température ambiante
 des aliments:
 Menus conseillés: Pain aux trois céréales
 Pain fantaisie
 Mélange tout prêt pour petits pains



x 2

Préparation

- Préparer le pain selon le livre de recettes SHARP.
- Posez le moule directement sur le plateau tournant.
- Après cuisson, placer le pain sur un trépied et laisser refroidir.

CONSEIL POUR GATEAUX/PAIN:

Vous pouvez utiliser des moules à gâteau métalliques noirs ordinaires. En cas d'arc électrique, placer une soucoupe entre le trépied et le moule.

FRANÇAIS

TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE



No. 1 Gratin

Quantité: 0,5 - 1,5 kg
 Ustensiles: Plat à gratin ovale peu profond,
 Trépied bas
 Incrément: 100 g
 Temp. initiale: 20° C
 des aliments:
 Menus conseillés: Gratin de pommes de terre et de brocoli aux champignons.



x 1

Préparation

- Préparer le gratin selon la recette du livre de recettes.
- Placer le gratin sur le trépied bas.
- Après cuisson, laisser reposer dans du papier aluminium pendant environ 5 minutes.

No. 2 Filet de poisson gratiné.

Quantité: 0,6 - 1,2 kg
 Ustensiles: Plat à grater, grille du bas
 Incrément: 100 g
 Temp. initiale: Poisson 5° C
 des aliments: Sauce 20° C
 Menus conseillés: Voir ci-dessous.



x 2

Préparation

- Préparer selon la recette du livre de recettes.
- Placer sur le trépied bas.
- Après cuisson, laisser reposer pendant environ 5 minutes dans le papier aluminium.



TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE

Recette 1

Gratin de poisson à l'italienne

Ingrédients:

600 g	poisson:
250 g	mozzarella
4 (250 g)	tomates.
2 CS	beurre d'anchois sel et poivre
1 CS	basilic haché jus d'un demi-citron
2 CS	fines herbes hachées
75 g	gouda râpé (45 % M.G.)

Préparation:

- Laver et sécher le poisson. L'arroser de jus de citron, saler et graisser au beurre d'anchois.
- Placer dans un plat à gratin ovale (32 cm).
- Saupoudrer le poisson de gouda.
- Laver les tomates et retirer la queue. Couper en tranches et placer sur le fromage.
- Saler, poivrer et ajouter les fines herbes.
- Egoutter la mozzarella, couper en tranches et placer sur les tomates. Parsemer de basilic.
- Placer le plat à gratin sur le trépied bas et faire cuire au programme automatique pour gratin de poisson (No. 2).

REMARQUE:

Après la cuisson, retirer le poisson du plat à gratin et ajouter du liant de sauce. Faire cuire à nouveau pendant 1-2 minutes à 900 W

Recette 2

Filet de poisson gratiné 'Esterhazy'

Ingrédients:

600 g	poisson
(250 g) 2	poireaux,
(100 g) 1	carotte
50 g	oignon
1 CS	beurre, poivre, set et muscade.
2 CS	jus de citron.
125 g	crème fraîche.
100 g	gouda râpé (45 % M.G.)

Préparation:

- Laver les poireaux, les couper dans le sens de la longueur puis en rondelles.
- Peler l'oignon et la carotte et couper en lamelles.
- Mettre les légumes, le beurre et les épices dans une terrine et bien mélanger. Faire cuire pendant 5-6 minutes à 900 W. Remuer une fois en cours de cuisson.
- Laver et sécher le poisson, l'arroser de jus de citron et saler.
- Mélanger la crème fraîche aux légumes et assaisonner à nouveau.
- Placer la moitié des légumes dans un plat à gratin ovale. Placer le poisson au-dessus des légumes et recouvrir du reste des légumes.
- Recouvrir de gouda et placer sur le trépied bas et faire cuire au programme automatique pour Gratin de poisson (No. 2).

Recette 3

Gratin de poisson au brocoli

Ingrédients

500 g	filets de poisson
2 CS	jus de citron
	sel
2 CS	beurre
2 CS	farine
300 ml	lait
	aneth haché, poivre
250 g	brocoli surgelé
100 g	gouda râpé (45 % M.G.)

Préparation

- Laver et sécher le poisson. L'arroser de jus de citron et saler.
- Réchauffer le beurre et la farine dans une casserole ronde à découvert pendant environ 1-1½ minutes à 900 W.
- Ajouter le lait et bien mélanger. Faire cuire à nouveau à découvert pendant 3-4 minutes à 900 W. Après la cuisson, remuer et assaisonner d'aneth, saler et poivrer.
- Décongeler le brocoli dans une terrine pendant 4-6 minutes à 900 W.
- Après décongélation, placer le brocoli dans un plat à gratin (32 cm) et poser le poisson au-dessus. Assaisonner.
- Verser la sauce et parsemer de fromage
- Placer sur le trépied bas et faire cuire au programme automatique (No. 8) pour Filet de poisson.

Conseil: Parsemer le gratin de poisson d'amandes pilées peu avant la fin de la cuisson.

TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE



No. 3 Rôti de porc

Quantité: 0,6 - 2,0 kg
 Ustensiles: Trépied bas
 Incrément: 100 g
 Temp. initiale des aliments: 5° C, Réfrigérés
 Ingrédients: pour un rôti de porc maigre de 1 kg.
 1 gousse d'ail écrasée.
 2 cuill. à soupe d'huile.
 1 cuill. à soupe de paprika, doux.
 une pincée de cumin en poudre.
 1 cuill. à café de sel.



x 3

Préparation

- Utiliser de préférence un rôti de porc maigre.
- Mélanger tous les ingrédients et les étaler sur le porc.
- Mettre le porc sur le trépied bas.
- Au signal sonore, retourner le rôti.
- Après la cuisson, laisser reposer le rôti dans du papier aluminium pendant environ 10 minutes.

Menus conseillés: Rôti de porc maigre.

No. 4 Brochettes grillées

Quantité: 0,2 - 0,8 kg
 Ustensiles: Trépied haut
 Incrément: 100 g
 Temp. initiale des aliments: 5° C, Réfrigérés.
 Menus conseillés: Brochettes d'assortiment de viande



x 4

Préparation

- Préparer les brochettes. (Vous pouvez consulter le livre de recettes).
- Mettre les brochettes sur le trépied haut.
- Au signal sonore, retourner les brochettes.
- Après la cuisson, disposer les brochettes sur un plat et servir.

No. 5 Poulet rôti

Quantité: 0,9 - 1,8 kg
 Ustensiles: Trépied bas
 Incrément: 100 g
 Temp. initiale des aliments: 5° C, Réfrigérés
 Ingrédients: pour 1 kg de poulet grillé:
 1/2 cuill. à café de sel et poivre.
 1 cuill. à café de paprika, doux.
 2 cuill. à soupe d'huile.



x 5

Préparation

- Mélanger les ingrédients et les étaler sur le poulet.
- Percer la peau des morceaux de poulet.
- Mettre le poulet sur le trépied bas, blanc de poulet vers le bas.
- Au signal sonore, retourner le poulet.
- Après cuisson, laisser reposer pendant environ 3 minutes dans le four.

Menus conseillés: Poulet grillé

No. 6 Pommes frites

Quantité: 0,2 - 0,4 kg
 Ustensiles: Directement sur le plateau tournant
 Incrément: 50 g
 Temp. initiale des aliments: -18° C
 Menus conseillés: Frites surgelées, Croquettes.



x 6

Préparation

- Retirer les frites surgelées de leur emballage et les mettre sur le plateau tournant.
- Pour les frites épaisses, utiliser la touche **PLUS** (▲).
- Pour le Croquettes, utiliser la touche **MOINS** (▼).
- Après la cuisson, les retirer du plateau tournant et les disposer sur le plat de service.

No. 7 Bâtonnets de poisson, croquettes de volaille

Quantité: 0,2 - 0,5 kg
 Ustensiles: Directement sur le plateau tournant
 Incrément: 100 g
 Temp. initiale des aliments: -18° C
 Menus conseillés: Bâtonnets de poisson, croquettes de volaille panées (Chicken Nuggets).



x 7

Préparation

- Graisser le plateau tournant avec une cuillerée à café d'huile.
- Retirer les bâtonnets de poisson/croquettes de volaille de leur emballage et les mettre sur le plateau tournant.
- Après la cuisson, les disposer sur le plat de service.

No. 8 Baguettes surgelées

Quantité: 0,15 - 0,5 kg
 Ustensiles: Plateau tournant
 Incrément: 50 g
 Temp. initiale des aliments: -18° C
 Menus conseillés: Baguettes garnies.
 Ciabatta garnies



x 8

Préparation

- Retirer les morceaux de baguette surgelés de leur emballage et les mettre sur le plateau tournant.
- Pour le Croquettes, utiliser la touche **MOINS** (▼).
- Après la cuisson, les disposer sur le plat de service.



TABLEAU DE DECONGELATION AUTOMATIQUE

No. 1

Décongélation simple 1, Volaille

Quantité: 0,9 - 2,0 kg

Ustensiles: (voir remarque page suivante)

Incrément: 100 g

Temp. initiale des aliments: -18° C, Surgelés.



Préparation:

- Placer une assiette à l'envers sur le plateau tournant et poser la volaille dessus.
- Au signal sonore, retourner la volaille. Couvrez les aîments décongelés avec du papier aluminium, si nécessaire.
- Au signal sonore suivant, la retourner à nouveau.
- Après la décongélation, laisser reposer dans du papier aluminium pendant 30-90 minutes, jusqu'à décongélation complète.

No.1

Décongélation simple 1, Steak, côtelettes, filet de poisson

Quantité: 0,2 - 1,0 kg

Ustensiles: (voir remarque ci-dessous.)

Incrément: 100 g

Temp. initiale des aliments: -18° C, Surgelés.



Préparation:

- Disposer la viande sur une assiette sans superpositions, les morceaux les plus fins au milieu. Si les morceaux ont été collés à la congélation, essayer de les séparer dès que possible.
- Au signal sonore, retourner et redispser les morceaux. Couvrez les aîments décongelés avec du papier aluminium, si nécessaire.
- Au signal sonore suivant, les retourner à nouveau.
- Après la décongélation, laisser reposer dans du papier aluminium pendant 10-30 minutes, jusqu'à décongélation complète.

No. 2

Décongélation simple 2, Rôti

Quantité: 0,6 - 2,0 kg

Ustensiles: (voir remarque ci-dessous.)

Incrément: 100 g

Temp. initiale des aliments: -18° C, Surgelés.



Préparation:

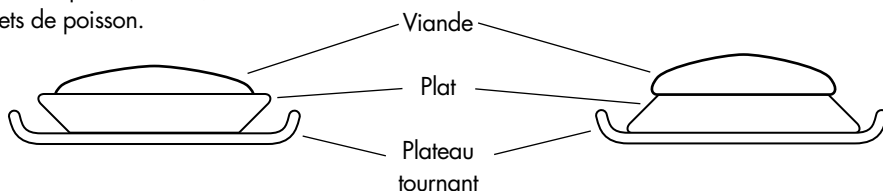
- Placer une assiette à l'envers sur le plateau tournant et y placer la viande.
- Au signal sonore, retourner le rôti. Couvrez les aîments décongelés avec du papier aluminium, si nécessaire.
- Au signal sonore suivant, le retourner à nouveau.
- Après la décongélation, laisser reposer dans du papier aluminium pendant 30-90 minutes, jusqu'à décongélation complète.

REMARQUES:

1. Les steaks, côtelettes, filets de poisson et cuisses de poulet doivent être congelés en couches séparées.
2. Pour couvrir les pièces d'congelées, utilisez plutôt de petites quantités de papier aluminium non froissé.
3. Cuisiner la volaille immédiatement après décongélation.
4. Disposer la viande dans le four comme indiqué sur le schéma:

Cuisses de poulet, steaks, côtelettes et filets de poisson.

Volaille et rôtis de viande.





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

AVERTISSEMENT!

Après l'utilisation des modes **GRIL, COMBINE, CONVECTION** et **AUTOMATIQUE** (sauf Décongélation Auto), l'intérieur du four, la porte, l'extérieur du four et les accessoires deviennent très chauds. Avant le nettoyage, s'assurer qu'ils sont complètement refroidis.

Extérieur du four

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

Tableau de commande

Ouvrez la porte avant de le nettoyer pour rendre inopérante la minuterie du tableau de commande. Nettoyez soigneusement à l'aide d'un chiffon humecté d'eau. N'utilisez pas de produit chimique ou abrasif. Evitez de mouiller abondamment le tableau.

Intérieur du four

1. Pour un nettoyage facile, essuyer 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, utiliser de l'eau savonneuse puis essuyer à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés.

Ne pas enlever le cadre répartiteur d'ondes.

2. S'assurer que le savon doux ou l'eau ne pénètre pas dans les petits trous d'aération situés sur les parois du four au risque d'endommager le four.
3. Ne pas utiliser de vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.
4. Faire chauffer régulièrement le four (voir "Fonctionnement à vide" à la page 39). Toute éclaboussure à l'intérieur du four pourrait dégager de la fumée et des odeurs.

Plateau tournant

Retirer le plateau tournant. Les laver avec de l'eau légèrement savonneuse. Sécher avec un chiffon doux. Le plateau tournant sont résistants au lave-vaisselle.

Trépieds bas et haut

Laver les trépieds au moyen d'une solution diluée de liquide vaisselle puis les sécher soigneusement. Les trépieds peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Porte

Essuyer fréquemment la porte (intérieurement et extérieurement), les joints et les surfaces de contact des joints avec un chiffon doux et mouillé pour éliminer les éclaboussures ou dépôts.



AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR

AVANT DE FAIRE APPEL A UN TECHNICIEN, PROCEDEZ AUX VERIFICATIONS 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. Placer une tasse de 150 ml d'eau env. dans le four et bien fermer la porte.

Mettre le four en mode micro-ondes.

Programmer le four une minute sur la puissance 900 W et le mettre en marche.

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 _____

(Poser la main sur les ouvertures de ventilation. Vous devez sentir un courant d'air.)

Après 1 minute, le signal se fait-il entendre?

OUI _____ NON _____

L'indicateur de cuisson en cours s'éteint-il?

OUI _____ NON _____

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

OUI _____ NON _____

4. Sortir la tasse du four et fermer la porte. Mettre le four en mode

GRIL (gril haut et bas)  pendant 3 minutes.

Après 3 minutes, les éléments chauffants du gril

sont-ils rouges?

OUI _____ NON _____

IMPORTANT:

Si aucune donnée ne s'affiche lorsque le four est branché, cela signifie que le mode d'économie d'énergie est en fonction. Pour le désactiver, ouvrez la porte et refermez-la. Voir page 38.

Si la réponse à l'une des questions ci-dessus est "NON", appelez votre revendeur ou un technicien d'entretien agréé par SHARP et précisez-lui ce que vous avez constaté. Voir couverture intérieure au dos pour les adresses.

REMARQUES:

- Si vous faites cuire des aliments pendant plus longtemps que la durée normale sans modifier le mode de cuisson, la puissance du four diminue automatiquement pour éviter la surchauffe. (La puissance de cuisson micro-ondes diminue et les éléments gril s'allument par intermittence.)

Mode de cuisson	Durée normale
Cuisson micro-ondes 900 W	20 min.
Cuisson gril	
Gril haut 	30 min.
Gril bas 	45 min.
Gril haut +	Gril haut - 15 min.
Gril bas 	Gril bas - 15 min.
Combinée 2 	Micro - 20 min.
(puissance micro-ondes de 900 W seulement)	Gril haut - 15 min.
Combinée 3 	Micro - 20 min.
(puissance micro-ondes de 900 W seulement)	Gril bas - 15 min.

- Après la cuisson **GRIL**, (avec les deux éléments chauffants), **COMBINEE**, **CONVECTION** et **AUTOMATIQUE** (sauf **DECONGELATION AUTOMATIQUE**), le ventilateur se met en marche et le message "REFROIDISSEMENT EN COURS" apparaît sur l'affichage. De même, il se met en marche quand on appuie sur la touche **STOP** (ARRET) pour ouvrir la porte pendant ces modes de cuisson; il est donc possible de sentir de l'air provenant des ouvertures d'aération.

Stromversorgung	: 230V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat	: Mindestens 16 A
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle : 1.45 kW
	Grill oben : 1.05 kW
	Grill unten : 0.55 kW
	Grill oben/Mikrowelle : 2.55 kW
	Grill unten/Mikrowelle : 2.05 kW
	Grill oben und unten : 1.55 kW
	Heißluft : 1.58 kW
	Dreifach : 2.95 kW
Leistungsabgabe:	Mikrowelle : 900 W (IEC 705)
	Grill oben : 1 kW
	Grill unten : 0.5 kW
	Heißluft : 1.5 kW
Mikrowellenfrequenz	: 2450 MHz
Außenabmessungen	: 520 mm (B) x 309 mm (H) x 488 mm (T)
Garraumabmessungen	: 349 mm (B) x 207 mm (H) x 357 mm (T)
Garrauminhalt	: 26 Liter
Drehteller	: ø325 mm, Metall
Gewicht	: 20 kg
Garraumlampe	: 25 W/240-250 V

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

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

Tension d'alimentation	: 230V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection	: 16 A minimum
Consommation électrique:	Micro-ondes : 1.45 kW
	Gril haut : 1.05 kW
	Gril bas : 0.55 kW
	Gril haut/Micro-ondes : 2.55 kW
	Gril bas/Micro-ondes : 2.05 kW
	Grils haut et bas : 1.55 kW
	Convection : 1.58 kW
	Triple : 2.95 kW
Puissance:	Micro-ondes : 900 W (IEC 705)
	Gril haut : 1 kW
	Gril bas : 0.5 kW
	Convection : 1.5 kW
Fréquence des micro-ondes	: 2450 MHz
Dimensions extérieures	: 520 mm (W) x 309 mm (H) x 488 mm (D)
Dimensions intérieures	: 349 mm (W) x 207 mm (H) x 357 mm (D)
Capacité	: 26 litres
Plateau tournant	: ø325 mm, Métal
Poids	: 20 kg
Eclairage de four	: 25 W/240-250 V

Ce four est conforme aux exigences des Directives 89/336/EEC et 73/23/EEC révisées par 93/68/EEC.

LES SPECIFICATIONS PEUVENT ETRE CHANGEES SANS PREAVIS LORS D'AMELIORATIONS APPORTEES A L'APPAREIL

Tensión de CA		: 230V, 50 Hz, monofásica
Fusible/disuntor de fase		: Mínimo __A
Requisitos potencia de CA:	Microondas	: 1.45 kW
	Grill superior	: 1.05 kW
	Grill inferior	: 0.55 kW
	Grill superior/Microondas	: 2.55 kW
	Grill inferior/Microondas	: 2.05 kW
	Grills superior e inferior	: 1.55 kW
	Convección	: 1.58 kW
	Convección/microondas	: 2.95 kW
Potencia de salida:	Microondas	: 900 W (IEC 705)
	Grill superior	: 1 kW
	Grill inferior	: 0.5 kW
	Convección	: 1.5 kW
Frecuencia microondas		: 2450 MHz
Dimensiones exteriores		: 520 mm (An) x 309 mm (Al) x 488 mm (P)
Dimensiones interiores		: 349 mm (An) x 207 mm (Al) x 357 mm (P)
Capacidad del horno		: 26 litros
Plato giratorio		: ø325 mm, metal
Peso		: 20 kg
Lámpara del horno		: 25 W/240-250 V

Este horno cumple con las exigencias de las directivas 89/336/EEC y 73/23/EEC según la modificación 93/68/EEC.

LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS PUEDEN CAMBIAR SIN PREVIO AVISO AL IR INTRODUCIÉNDOSE MEJORAS EN EL APARATO.

SHARP

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

TINS-A164URRO

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