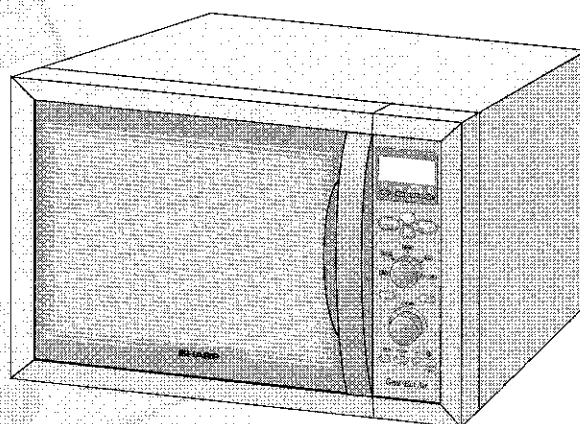


SHARP

Achtung
Avertissement
Waarschuwing
Avvertenza
Advertencia



R-933

MIKROWELLENGERÄT MIT GRILL UND HEISSLUFT
FOUR A MICRO-ONDES AVEC GRIL ET CONVECTION
MAGNETRONOVEN MET GRILL EN CONVECTIE
FORNO A MICROONDE CON GRILL E CONVEZIONE
HORNO DE MICROONDAS CON GRILL 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 gezondheidsletfels.

(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 60705)

DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE



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-9900 (W)/(SL) 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.

- a) La porte: assurez-vous qu'elle ferme correctement, qu'elle ne présente pas de défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.
- b) Les charnières et les loquets de sécurité: assurez-vous qu'ils ne sont ni endommagés ni desserrés.
- c) Le joint de porte et la surface de contact: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
- d) L'intérieur de la cavité et la porte: assurez-vous qu'ils ne sont pas cabossés.
- e) 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.

Évitez 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 53.

FRANÇAIS



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 toute utilisation d'un tel récipient. Un récipient scellé peut exploser en raison de l'augmentation de pression et ce, même après que le four a été mis hors service.

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 oeufs 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 oeufs 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**, **CUISSON RAPIDE** 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 40. 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**, **CUISSON RAPIDE** 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.

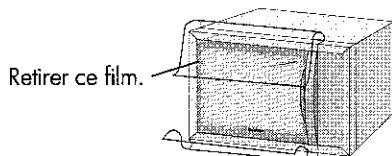
Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des portées d'étanchéité. Cela ne traduit pas un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes.

FRANÇAIS

INSTALLATION



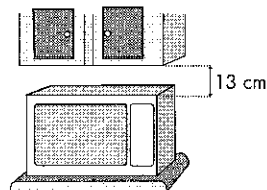
1. Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four. Jetez la feuille de polythène située entre la porte et la cavité. Retirez la totalité du film de protection ainsi que l'autocollant descriptif qui se trouve sur la partie extérieure de la porte.



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 13 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 "CHOISIR LA LANGUE" d'ignote dans 5 langues.

REMARQUE : une fois la langue sélectionnée à l'aide du bouton **LANGUE**, l'écran affichera le message "MODE D'ECONOMIE D'ENERGIE POUR SORTIR DU MODE D'ECONOMIE D'ENERGIE REGLER HORLOGE" lorsque vous brancherez le four sur la prise secteur.

3. Fermez la porte.
4. Sélectionner la langue (Voir ci-dessous).

REMARQUE: si vous choisissez d'utiliser le four en allemand, il sera inutile de sélectionner la langue. Appuyez simplement sur le bouton **STOP (ARRET)**. L'écran affichera ".0" et passera à l'étape 5.

5. Régler l'horloge (Voir page 37).

6. Faites chauffer le four sans aliments (voir page 40).

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.

CHOIX D'UNE LANGUE

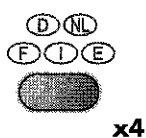
Appuyer sur LANGUE	LANGUE
1 fois	DEUTSCH
2 fois	NEDERLANDS
3 fois	FRANCAI
4 fois	ITALIAN
5 fois	ESPANOL

Le four est préréglé sur l' allemand 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**.

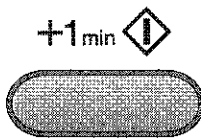
Exemple: Pour sélectionner l'italien.

1. Choisir la langue désirée. Appuyer sur la touche **LANGUE** quatre fois.
2. Appuyez une fois sur la touche **+1 min**  **/DEPART** pour démarrer le réglage.

Vérifier l'affichage:



x4



x1



REMARQUE: La langue sélectionnée sera mémorisée, même si l'alimentation électrique est coupée.

TOUCHE STOP (ARRET)



STOP

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).

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

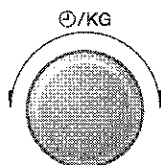
1. Pour sélectionner l'horloge sur 12 heures, appuyer une fois sur la touche **REGLAGE DE L'HORLOGE**, comme indiqué à l'étape 1.
2. Pour sélectionner l'horloge sur 24 heures, appuyer deux fois sur la touche **REGLAGE DE L'HORLOGE**, comme indiqué à l'étape 2.

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

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



x2

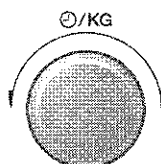


3. Passer des heures aux minutes en appuyant une fois sur la touche **REGLAGE DE L'HORLOGE**.



x1

4. Régler les minutes (35).



5. Appuyant deux fois sur la touche **REGLAGE DE L'HORLOGE** Démarrer l'horloge.



x1

Vérifier l'affichage.

23:35

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 "MODE D'ECONOMIE D'ENERGIE POUR SORTIR DU MODE D'ECONOMIE D'ENERGIE

REGLER HORLOGE". Ce message s'affichera si vous avez déjà sélectionné la langue à l'aide de la touche **LANGUE**. Si cela se produit lorsque le four est en service, le programme est effacé, l'horloge est dérégulée 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.

FRANÇAIS



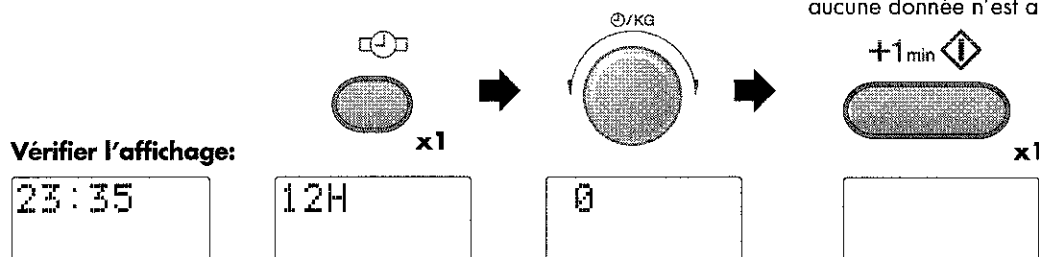
MODE D'ECONOMIE D'ENERGIE

Votre four est livré préréglé en mode d'économie d'énergie. Si vous n'utilisez pas le four pendant 3 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 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 DE L'HORLOGE**.
3. Affichez la valeur 0 en tournant le cadran **DUREE/POIDS**.
4. Appuyez sur le bouton **+1 min** **/DEPART**. L'alimentation est coupée et aucune donnée n'est affichée.



REMARQUE: il est possible d'appuyer sur le bouton **REGLAGE HORLOGE** à deux reprises à l'étape 2.



REGLAGE DE NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES

Votre four offre 5 niveaux de puissance. Afin de choisir le niveau de puissance pour la cuisson, suivre les conseils donnés dans la section des recettes. En général, les recommandations suivantes s'appliquent :

900 W: pour une cuisson rapide ou pour réchauffer un plat (par ex. soupes, ragoûts, conserves, boissons chaudes, légumes, poisson, etc.).

630 W: pour cuire plus longtemps les aliments plus denses, tels que les rôtis, les pains de viande, les plats sur assiettes et les plats délicats tels que les sauces au fromage et les gâteaux de Savoie. Ce niveau de puissance réduit évitera de faire déborder vos sauces et assurera une cuisson uniforme de vos aliments (les côtés ne seront pas trop cuits).

450 W: convient aux aliments denses nécessitant une cuisson traditionnelle prolongée (les plats de bœuf par exemple). Ce niveau de puissance est recommandé pour obtenir une viande tendre.

270 W (décongélation): utilisez ce niveau de puissance pour décongeler vos plats de manière uniforme. Idéal pour faire mijoter le riz, les pâtes, les boulettes de pâte et cuire la crème renversée.

90 W: pour décongeler délicatement les aliments tels que les gâteaux à la crème ou les pâtisseries.

P = Pourcentage

Pour régler le niveau de puissance du micro-ondes :

1. Sélectionner la mode de cuisson en tournant le bouton sur Micro-ondes.
2. Tourner le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/PORTION** dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner le temps de cuisson.
3. Appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** jusqu'à l'affichage du niveau de puissance voulu. Si vous appuyez une fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**, **900 W** s'affiche. Si vous passez le niveau voulu, continuez à appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** jusqu'à atteindre de nouveau le niveau voulu.
4. Appuyer sur la touche **+1min/DEPART**.

REMARQUE: Si le niveau de puissance n'est pas sélectionné, il est mis automatiquement à pleine puissance 900 W.

FONCTIONNEMENT MANUEL



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

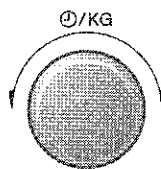
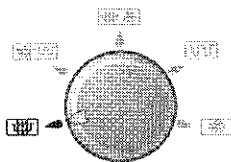
Incrément:

10 secondes
30 secondes
1 minute
5 minutes

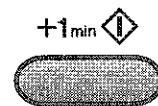
Exemple:

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

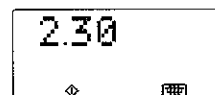


x2



x1

Vérifier l'affichage.



FRANÇAIS

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.



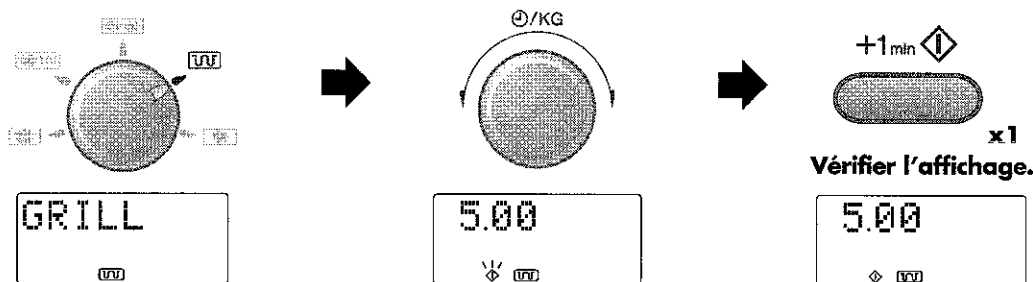
CUISSON AU GRIL

L'élément chauffant du gril situé en haut de la cavité du four ne comporte qu'un seul niveau de puissance.

Exemple:

Pour faire cuire du pain grillé au fromage pendant 5 minutes. Placer le pain sur le trépied haut.

1. Choisir la fonction GRIL en tournant le bouton **MODE CUISSON** sur .
2. Entrer le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif **DUREE/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre.
3. Appuyer une fois sur la touche **+1 min** / **DEPART** pour démarrer la cuisson.



1. Les trépieds haut ou bas sont recommandés pour la cuisson au gril.
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 et les plats 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.



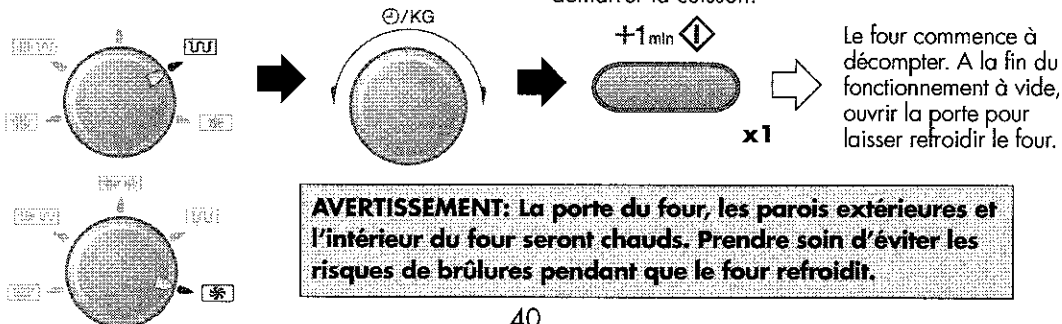
FONCTIONNEMENT A VIDE

Il est possible que de la fumée et des odeurs se dégagent lors de la première utilisation du mode gril ou convection, mais cela ne signifie pas que le four est inutilisable.

Pour éviter ceci, faire fonctionner à vide en mode gril et convection (250°C) pendant 20 minutes 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 ou .
2. Entrer le temps de chauffage (20 min).
3. Appuyer une fois sur la touche **+1 min** / **DEPART** pour démarrer la cuisson.



CUISSON PAR CONVECTION



Votre four peut être utilisé comme un four conventionnel à l'aide de la fonction de convection et des 10 températures de four préétablies.

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.

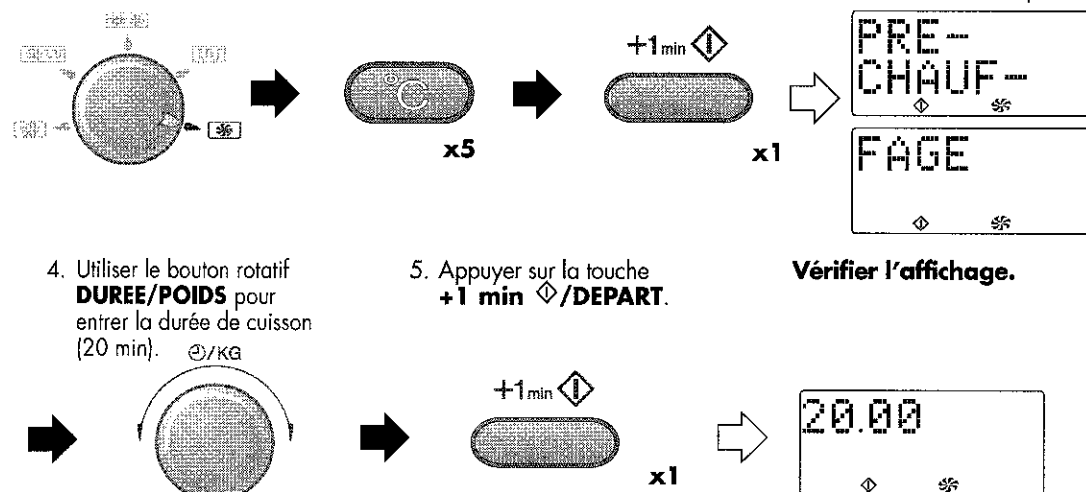
1. Sélectionner la mode de cuisson en tournant le bouton **MODE CUISSON** sur .

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.

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.

FRANÇAIS



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".

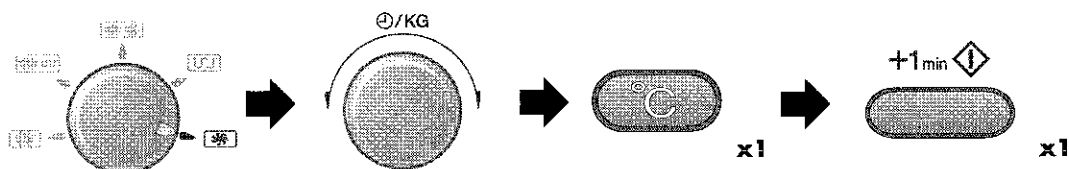


CUISSON PAR CONVECTION

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. Il est possible que de la fumée et des odeurs se dégagent lors de la première utilisation du convection, mais cela ne signifie pas que le four est inutilisable. Voir la partie Fonctionnement à vide à la page 40.
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 et les plats 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 COMBINÉE



Ce four dispose de 2 modes de cuisson **COMBINÉE** pour une cuisson associant micro-ondes et gril ou micro-ondes et convection. Pour sélectionner le mode de cuisson **COMBINÉE**, 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	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.

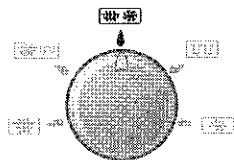
Les niveaux de puissance micro-ondes peuvent passer de 90 W à 630 W en 4 étapes.

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

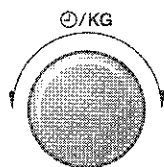
Exemple 1:

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

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



2. Saisir la durée de cuisson voulue (20 min).



3. Appuyer deux fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.



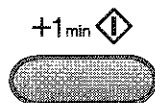
x2

4. Appuyer 4 fois sur la touche **CONVECTION** (200° C).



x4

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



x1

Vérifier l'affichage.



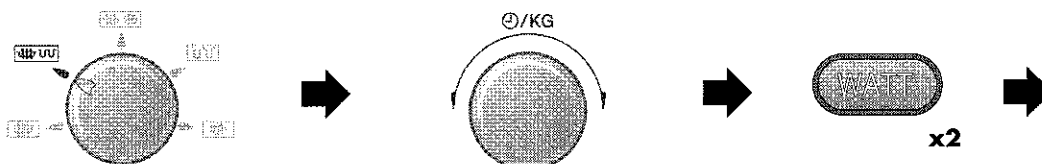


CUISSON COMBINÉE

Exemple 2:

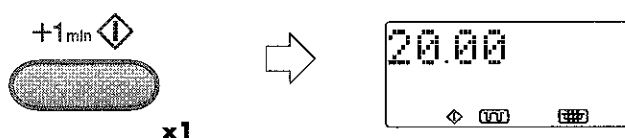
Pour faire cuire pendant 20 minutes à l'aide du (puissance micro-ondes 90 W et GRIL).

1. Sélectionner la mode de cuisson en tournant le bouton **MODE CUISSON** sur .
2. Saisir la durée de cuisson voulue (20 min).
3. Appuyer deux fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** (90 W).



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

Vérifier l'affichage.



REMARQUE:

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, la partie extérieure, le plateau tournant, les trépieds et les plats 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.

AUTRES FONCTIONS PRATIQUES

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:

Appuyez sur les touches **MOINS** (▼) et **PLUS** (▲) avant d'entrer le poids et d'appuyer sur la touche **+1 min** / **DEPART**.

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** (▼).

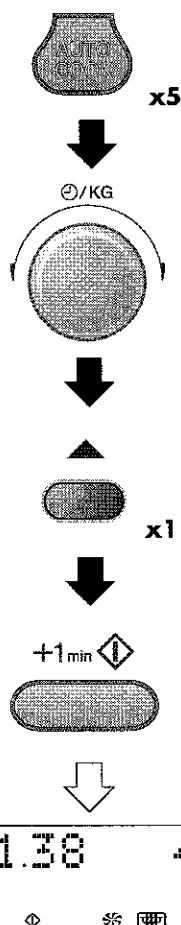
Pour passer de **MOINS** à **PLUS**, appuyer simplement sur la touche **PLUS** (▲).

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:

Pour faire cuire 1,0 kg de gratin à l'aide de la touche **CUISSON AUTOMATIQUE** et de la touche **PLUS** (▲). Voir l'exemple d'en face.



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

2. Saisir la quantité (1,0 kg).

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

4. Démarrage de la cuisson.

Vérifier l'affichage.

FRANÇAIS



AUTRES FONCTIONS PRATIQUES

2. Fonction **MINUTE PLUS**

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

a) **Cuisson 1 minute**

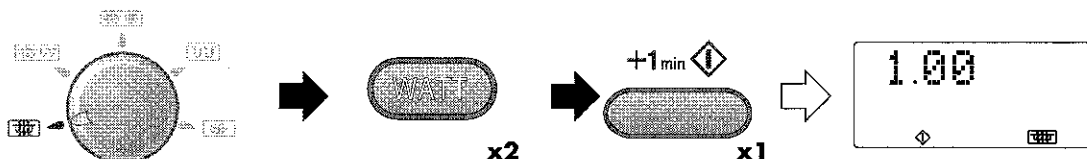
Vous pouvez faire cuire des aliments dans le mode de votre choix pendant 1 minute sans définir de temps de cuisson.

Exemple :

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

1. Sélectionner la 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.

Vérifier l'affichage:



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 3 minutes qui suivent la dernière opération, à savoir la fermeture de la porte ou l'utilisation du touche **ARRET**.

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.

AUTRES FONCTIONS PRATIQUES



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**

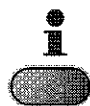
Des informations utiles sont associées à chaque touche. Pour obtenir ces informations, appuyer sur la touche **INFORMATION** avant d'appuyer sur la touche voulue.

Exemple:

Pour obtenir des informations sur le programme de CUISSON AUTOMATIQUE numéro 5, Poulet roti:

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).



x1



x3



1. Sélectionner la fonction **INFORMATION**.

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

Vérifier l'affichage:

AC-3	POULET ROTI
09 KG- 20 KG	PLACER SUR LE
TREPIED BAS	



FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

En **FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE** le four détermine automatiquement le mode et le temps de cuisson. Il offre 2 programmes **RÉCHAUFFER AUTOMATIQUE**, 3 programmes **CUISSON RAPIDE**, 8 programmes de **CUISSON AUTOMATIQUE** et 7 programmes de **DECONGELATION RAPIDE**.

Avertissement:

Pour les programmes **CUISSON RAPIDE** et **CUISSON AUTOMATIQUE**:

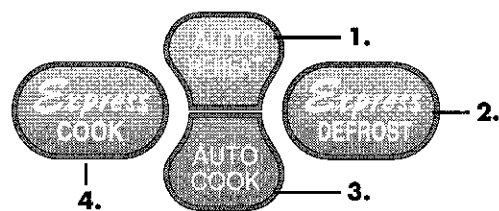
L'intérieur du four, la partie extérieure la porte, le plateau tournant, les trépiers et les plats deviennent très chauds. Utiliser des gants de cuisine épais pour retirer du four les plats ou le plateau tournant afin d'éviter de vous brûler.

Comment utiliser cette fonction automatique:

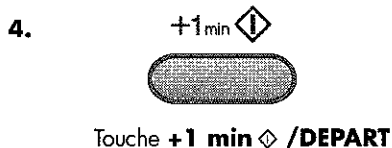
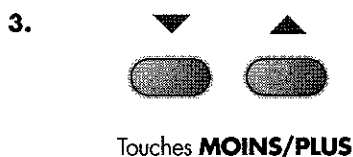
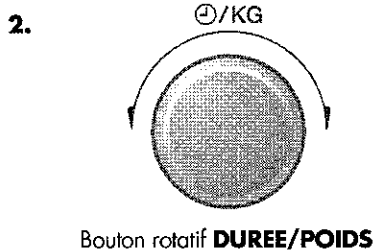
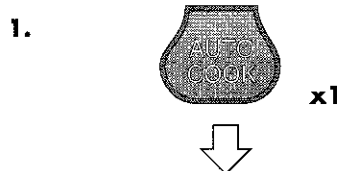
1. Pour choisir un programme, appuyer sur la touche **RÉCHAUFFER AUTOMATIQUE, CUISSON RAPIDE, CUISSON AUTOMATIQUE** ou **DECONGELATION RAPIDE** jusqu'à l'affichage du numéro de programme désiré.
2. Saisir le poids/quantités des aliments en tournant le bouton rotatif **DURÉE/POIDS** jusqu'à l'affichage du poids/quantités 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.



1. Réchauffer Automatique 3. Cuisson Automatique
2. Décongelation Rapide 4. Cuisson Rapide



FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

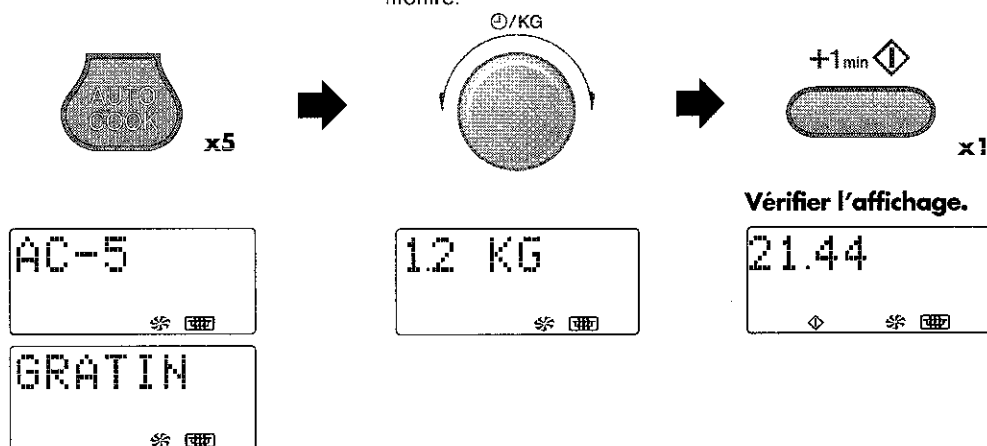


Exemple: Pour faire cuire des gratin de 1,0 kg avec **CUISSON AUTOMATIQUE**.

1. Pour Gratin, appuyant cinq fois sur la touche **CUISSON AUTOMATIQUE**.

2. Entrer le poids en tournant le bouton rotatif **DUREE/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre.

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



FRANÇAIS

TABEAU DE CUISSON RAPIDE



MENU Nu.	QUANTITÉ (Incrément) / UTENSILES	PROCÉDURE
C-1 Cuisson Plats préparés surgelés (Temp. initiale des aliments -18° C) Type remuable e.g. Tortellini, Chili con carne	0,3 - 1,0 kg (100 g) * Si le constructeur recommande d'ajouter de l'eau, calculer la quantité totale de liquide supplémentaire pour le programme	- Verser le contenu dans un plat conçu pour la cuisson micro-ondes. - Ajouter du liquide si le constructeur le recommande. - Couvrir à l'aide d'un couvercle. - Lorsque le signal sonore retentit, remuer et recouvrir. - Après cuisson, remuer et laisser reposer 1-2 minutes environ.
C-2 Cuisson Légumes surgelés (Temp. initiale des aliments -18° C) e.g. Choux de Bruxelles, haricots verts, petits pois, jardinière de légumes, brocolis	0,1 - 0,8 kg (100 g) Bol et couvercle	- Ajouter 1 cuillère à soupe d'eau par 100 g. (Pour les champignons, il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau). - Couvrir à l'aide d'un couvercle. - Quand le four s'arrête et que le signal sonore retentit, remuer et couvrir à nouveau. - Après cuisson, laisser reposer 1-2 minutes environ. REMARQUE: Si les légumes surgelés sont compactés, cuisez-les manuellement.
C-3 Cuisson Gratin surgelés (Temp. initiale des aliments -18° C)	0,2 - 0,6 kg (100 g) Plat à gratin Trépied bas	- Retirez la gratin de son récipient d'origine et placez-le dans un plat à gratin qui convient. - Ajouter 3 à 4 cuillères à soupe d'eau. - Placez le gratin sur le trépied bas. - Après cuisson, laisser reposer 5 minutes environ.



TABEAU DE DÉCONGÉLATION RAPIDE

MENU Nu.	QUANTITÉ (Incrément) / UTENSILES	PROCÉDURE
D-1 Décongélation  Steaks, Côtelettes (Temp. initiale des aliments -18° C)	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Voir remarque à la page 51.)	- Placer les aliments sur une assiette au centre du plateau tournant. - Quand le four s'arrête et que le signal sonore retentit, retourner les aliments, redispser et séparer. Protégez les parties minces et les parties déjà chaudes avec du papier d'aluminium. - Après décongélation, emballer dans du papier aluminium pour 10-15 minutes, jusqu'à complète décongélation.
D-2 Décongélation  Viande de rôti (Temp. initiale des aliments -18° C)	0,6 - 2,0 kg (100 g) (Voir remarque à la page 51.)	- Placer une assiette renversée sur le plateau tournant et mettre la viande sur l'assiette. - Quand le four s'arrête et que le signal sonore retentit, retourner et répéter chaque fois que le four s'arrête et que le signal sonore retentit. Protégez les parties décongelées avec du papier d'aluminium. - Après décongélation, couvrir d'une feuille de papier aluminium et laisser reposer 15-30 minutes jusqu'à complète décongélation.
D-3 Décongélation  Viande hachée (Temp. initiale des aliments -18° C)	0,2 - 1,0 kg (100 g) film alimentaire transparent (Voir remarque à la page 51.)	- Couvrez le plateau tournant d'un film alimentaire transparent. - Placez le morceau de viande hachée sur le plateau tournant. - Lorsque le four s'arrête et que le signal sonore retentit, retournez la viande. Retirez les parties décongelées si possible. - Une fois la décongélation effectuée, laissez reposer 5 à 10 minutes jusqu'à ce que la viande soit totalement décongelée.
D-4 Décongélation  Cuisses de poulet (Temp. initiale des aliments -18° C)	0,2 - 1,0 kg (50 g) (Voir remarque à la page 51.)	- Placer les aliments sur une assiette au centre du plateau tournant. - Quand le four s'arrête et que le signal sonore retentit, retourner les aliments, redispser et séparer. Protégez les parties minces et les parties déjà chaudes avec du papier d'aluminium. - Après décongélation, emballer dans du papier aluminium pour 10-15 minutes, jusqu'à complète décongélation.
D-5 Décongélation  Volaille (Temp. initiale des aliments -18° C)	0,9 - 2,0 kg (100 g) (Voir remarque à la page 51.)	- Placer une assiette renversée sur le plateau tournant et mettre la volaille côté poitrail vers le bas sur l'assiette. - Quand le four s'arrête et que le signal sonore retentit, retourner et répéter chaque fois que le four s'arrête et que le signal sonore retentit. Protégez les parties minces et les parties déjà chaudes avec du papier d'aluminium. - Après décongélation, couvrir d'une feuille de papier aluminium et laisser reposer 15-30 minutes jusqu'à complète décongélation. - Enfin, laver la volaille sous l'eau courante.
D-6 Décongélation  Gâteau (Temp. initiale des aliments -18° C)	0,1 - 1,4 kg (100 g) Plat	- Retirez l'emballage du gâteau. - Placez sur un plat au centre du plateau tournant. - Une fois la décongélation effectuée, coupez le gâteau en portions identiques que vous espacerez et laissez reposer pendant 15 à 30 minutes jusqu'à ce que le gâteau soit uniformément décongelé.

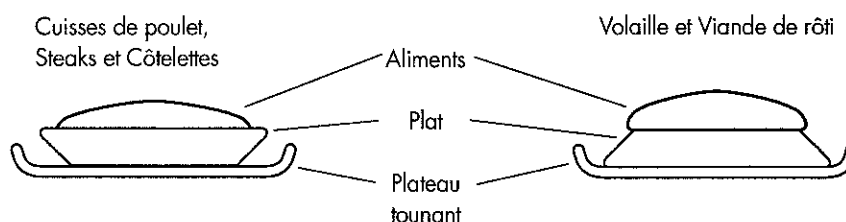
TABLEAU DE DÉCONGÉLATION RAPIDE



MENU Nu.	QUANTITÉ (Incrément) / UTENSILES	PROCÉDURE
D-7 Décongélation  Pain (Temp. initiale des aliments -18° C)	0,1 - 1,0 kg (100 g) Plat	- Poser le pain sur la table tournante. Ce programme n'est recommandé que pour le pain en tranches. - Quand le signal sonore retentit, changer la position des tranches et retirer celles qui sont décongelées. - Après la décongélation, séparer toutes les tranches et les disposer sur un grand plat. - Couvrir le pain d'une feuille de papier aluminium et le laisser reposer 5 - 10 minutes pour compléter la décongélation.

REMARQUES: Décongélation rapide

- 1 Les steaks, côtelettes et cuisses de poulet doivent être congelés en une couche.
- 2 Congelez la viande hachée en tranches fines.
- 3 Après avoir retourné, protéger les parties décongelées avec de petits morceaux plats de papier aluminium.
- 4 La volaille doit être cuite immédiatement après décongélation.
- 5 Pour D-1, D-2, D-4 et D-5 disposer les aliments dans le four comme indiqué:



FRANÇAIS

TABLEAU DE RECHAUFFAGE AUTOMATIQUE



MENU Nu.	QUANTITÉ (Incrément) / UTENSILES	PROCÉDURE
AR-1 Getränke  (Temp. initiale des aliments 20° C)	1-6 Tasses (1 Tasse) 150 ml par Tasse Tasse	- Placer la boisson de manière décentrée sur le plateau tournant. - Après réchauffage, remuer et laisser reposer pendant 1-2 minutes environ. REMARQUE: Si la boisson de départ est à la température du réfrigérateur (5° C ± 2° C), appuyant la touche PLUS (▲).
AR-2 Soupes, Ragoûts  (Temp. initiale des aliments 20° C)	1-4 Tasses (1 Tasse) 200 ml par Tasse Tasse et film plastique micro-ondes	- Recouvrir à l'aide de film plastique micro-ondes. - Placer les tasses de manière décentrée sur le plateau tournant. - Après cuisson, remuer et laisser reposer pendant environ 1-2 minutes. REMARQUE: Si la soup de départ est à la température du réfrigérateur (5° C ± 2° C), appuyant la touche PLUS (▲).



TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE

MENU Nu.	QUANTITÉ (Incrément) / UTENSILES	PROCÉDURE								
AC-1 Riz (Temp. initiale des aliments 20° C)	0,1 - 0,3 kg (100 g) Grand bol et couvercle	- Placez dans un grand bol et ajoutez de l'eau. - Couvrez. - Placez le plat au centre du plateau tournant. - Lorsque le signal sonore retentit, remuez, puis recouvrez. Replacez dans le four et appuyez sur 'Démarrage' (Start). - Lorsque le signal sonore retentit à nouveau, remuez, puis recouvrez. Replacez dans le four et appuyez sur 'Démarrage' (Start). - Laissez reposer 10 minutes après la cuisson.								
	<table><tr><th>Riz</th><th>Bouillant l'eau</th></tr><tr><td>100 g</td><td>250 ml</td></tr><tr><td>200 g</td><td>450 ml</td></tr><tr><td>300 g</td><td>650 ml</td></tr></table>	Riz	Bouillant l'eau	100 g	250 ml	200 g	450 ml	300 g	650 ml	
Riz	Bouillant l'eau									
100 g	250 ml									
200 g	450 ml									
300 g	650 ml									
AC-2 Pommes de terre frites (recommandé pour les fours conventionnels) (Temp. initiale des aliments -18° C)	0,2 - 0,4 kg (50 g) Plat à tarte Trépied haut	- Enlever les frites surgelées de l'emballage et les poser sur un plat en porcelaine. - Placer le plat sur le trépied haut dans le four. - Quand le signal sonore retentit, retourner. - Après la cuisson, enlever du plat et mettre sur une assiette pour servir. (Il n'est pas nécessaire de laisser reposer). - Saler à votre goût. REMARQUE: Si vous faites cuire des frites minces, appuyez sur la touche MOINS (▼).								
AC-3 Poulet rôti (Temp. initiale des aliments 5° C) Ingrédients pour 1,2 kg de poulet grillé: Sel et poivre, 1 cuillère à café de paprika, 2 cuillères à soupe d'huile	0,9 - 2,0 kg (100 g) Trépied bas	- Mélanger les ingrédients et les étaler sur le poulet. - Percer la peau du poulet. - Mettre le poulet sur un plat à tarte, côté poitrail vers le bas. - Placer directement sur le trépied et faire cuire. - Quand le signal sonore retentit, retourner le poulet. - Après cuisson, enlever et mettre sur une assiette pour servir. (Il n'est pas nécessaire de laisser reposer).								
AC-4 Rôti de porc (Temp. initiale 5° C) Ingrédients pour 1 kg de porc maigre roulé 1 gousse d'ail pilée, 2 cuillères à soupe d'huile, 1 cuillère à soupe de paprika, un peu de cumin en poudre, 1 cuillère à café de sel.	0,6 - 2,0 kg (100 g) Trépied bas	- Le rôti de porc mince est recommandé. - Mélanger les ingrédients et les étaler sur le porc. - Placer le porc dans un plat à tarte directement sur le trépied bas et faire cuire. - Quand le signal sonore retentit, retourner la préparation. - Après cuisson, laisser reposer la préparation emballée dans du papier aluminium pendant environ 10 minutes.								
AC-5 Gratin (Temp. initiale des aliments 20° C)	0,5 - 2,0 kg (100 g) Plat à gratin ovale peu profond et trépied bas	- Préparer le gratin selon la SHARP Livre de recettes. - Placer le Plat à gratin sur le trépied bas. - Après cuisson, laisser reposer pendant environ 5 - 10 minutes.								
AC-6 Gâteau (Temp. initiale des aliments 20° C)	0,5 - 1,5 kg (100 g) Plat de cuisson Soucoupe Trépied bas	- Préparer le gâteau selon la SHARP Livre de recettes. - Posez la soucoupe, à l'envers, sur le trépied bas et le plat de cuisson sur la soucoupe. - Après la cuisson, laisser le gâteau reposer pendant environ 10 minutes. - Retirez le gâteau du récipient.								

