

SHARP

Achtung
Avertissement
Waarschuwing
Avvertenza
Advertencia

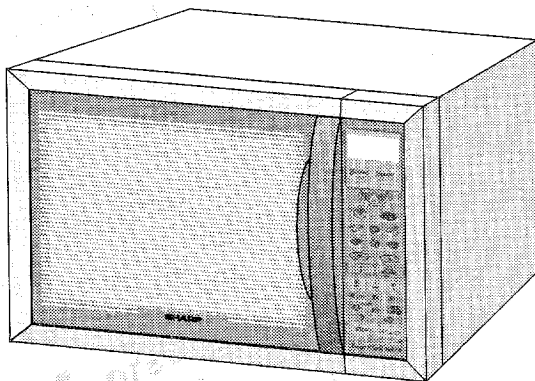
DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL



R-963

MIKROWELLENGERÄT MIT SENSOR, GRILL UND HEISSLUFT
FOUR A MICRO-ONDES AVEC SENSOR, GRIL ET CONVECTION
MAGNETRONOVEN MET SENSOR, GRILL EN CONVECTIE
FORNO A MICROONDE CON SENSOR, GRILL E CONVEZIONE
HORNO DE MICROONDAS CON SENSOR, 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 onderhoudsvoorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsschetsels.

(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)

D Sehr geehrter Kunde,



Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Kombi-Mikrowellengerät mit Grill 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 ange 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 Kundendienstäbersicht.

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 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

EHR GEEHRTER KUNDE1
ERÄT4
UBEHÖR5
EDIENFELD8
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE11-13
UFSTELLANWEISUNGEN13
OR INBETRIEBNAHME14
USWAHLEN DER SPRACHE14
ERWENDUNG DER STOP-TASTE15
NSTELLEN DER UHR15
VERGIESPARMODUS16
IKROWELLENLEISTUNG16
AREN MIT DER MIKROWELLE17
RILLBETRIEB18

F TABLE DES MATIERES: Mode d'emploi

HERE CUENTE, CHER CLIENT1
OUR4
CCESOIRES5
ABEAU DE COMMANDE9
ISTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE42-44
INSTALLATION44
VANT UTILISATION45
HOIX D'UNE LANGUE45
UCHE STOP (ARRET)46
EGLAGE DE L'HORLOGE46
ODE D'ECONOMIE D'ENERGIE47
EGLAGE DE NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES47
ONCTIONNEMENT MANUEL48
USSION AU GRIL49

NL INHOUDSOPGAVE: Gebruiksaanwijzing

EACHTE KLANT2
YVEN4
NDERDELEN6
EDIENINGSPANNEEL9
ELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN74-76
STALLATIE76
OORDAT U DE OVEN VOOR HET EERST AANZET77
IES EEN TAAL77
EBRUIK VAN DE STOP-TOETS78
IE KLOK INSTELLEN78
ERGIESPAARSTAND79
NERGIENIVEAU VAN DE MAGNETRON79
OKEN MET DE MAGNETRON80
OKEN MET DE GRILL81

I INDICE: Manuale d'istruzioni

ARISSIMI CLIENTI2
ORNO4
CCESORI6
ANINELLO DI CONTROLLO10
ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA106-108
STALLAZIONE108
RIMA DI USARE IL FORNO109
ELEZIONE DELLA LINGUA109
ISO DEL PULSANTE DI ARRESTO110
APOSTAZIONE DELL'OROLOGIO110
MODALITA' DI RISPARMIO ENERGETICO111
IVELLI DI POTENZA111
OTTURA A MICROONDE112
OTTURA CON IL GRILL113

E INDICE: Manual de instrucciones

AUY ESTIMADO2
IORNO4
CCESORIOS7
ANEL DE MANDOS10
ISTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD138-140
NSTALACION140
NTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO141
ELECCION DE UN IDIOMA141
UTILIZACION DE LA TECLA DE PARADA142
UESTA EN HORA DEL RELOJ142
ODO DE AHORRO DE ENERGIA143
NIVELES DE POTENCIA DEL MICROONDAS143
COCCION CON MICROONDAS144
COCCION CON GRILL145
CALENTAMIENTO SIN ALIMENTOS145

HEIZEN OHNE SPEISEN18
HEISSLUFTBETRIEB19-20
KOMBI-BETRIEB21-22
ANDERE NUTZLICHE FUNKTIONEN23-26
EXPRESS GAREN & EXPRESS AUFTAUEN27-30
SENSOR GAREN30-31
REZEPTE FÜR SENSOR GAREN 5 & 632-33
KARTOFFEL-/PORTIONS-AUTOMATIK34-36
REZEPTE FÜR PORTIONS-AUTOMATIK "PIKANTE KUCHEN"36-37
REZEPTE FÜR QUADRATISCHES BACKBLECH/ROST38-39
REINIGUNG UND PFLEGE40
FUNKTIONSPRÜFUNG41
SERVICE-NIEDERLASSUNGEN170-175
TECHNISCHE DATEN176

FONCTIONNEMENT A VIDE49
CUISSON PAR CONVECTION50-51
CUISSON COMBINEE52-53
AUTRES FONCTIONS PRATIQUES54-57
CUISSON RAPIDE ET DECONGELATION RAPIDE58-61
CUISSON PAR CAPTEUR62-65
RECETTES POUR CUISSON PAR CAPTEUR 5 & 668-69
POMMES DE TERRE/ACTION INSTANTANEE66-68
RECETTES POUR LA ACTION INSTANTANEE "GATEAU EPICE"68-69
RECETTES POUR LA PLATEAU CARRÉ ET PLAT DE CUISSON FOURNI70-71
ENTRETIEN ET NETTOYAGE72
AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR73
ADRESSES D'ENTRETIEN170-175
FICHE TECHNIQUES176

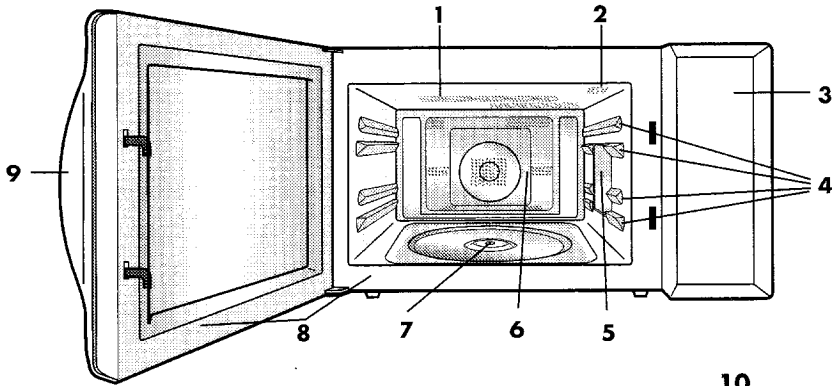
DE OVEN LEEG OPWARMEN81
KOKEN MET CONVECTIEWARMTE82-83
DUBBELE-KOKEN84-85
ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES86-89
EXPRES BEKEDEN EN ONTDOOIEEN90-93
SENSOR KOKEN94-95
RECEPTEN VOOR SENSOR KOKEN 5 & 696-97
AARDAPPEL/DIRECTE ACTIE98-100
RECEPTEN VOOR DIRECTE ACTIE "PIKANTE KOEKJES"100-101
RECEPTEN VOOR VIERKANTIG BAKVORM/PLANK102-103
ONDERHOUD EN REINIGING104
VOORDAT U EEN REPARATEUR BELT105
ONDERHOUDSADRESSEN170-175
TECHNISCHE GEGEVENS177

RISCALDAMENTO DEL FORNO VUOTO113
COTTURA A CONVEZIONE114-115
COTTURA COMBINATA116-117
ALTRE COMODE FUNZIONI118-121
COTTURA E SCONGELARE EXPRESS122-125
SENSORE DI COTTURA126-127
RICETTE PER SENSORE DI COTTURA 5 & 6128-129
PATATE/AVVIO IMMEDIATO130-132
RICETTE PER AVVIO IMMEDIATO "PICCANTE TORTE"132-133
RICETTE PER TEGLIA/VASSOIO QUADRATO134-135
MANUTENZIONE E PULIZIA136
CONTROLLI DA EFFETTUARE PRIMA DI RICORRERE AL SERVIZIO DI ASSISTENZA137
INDIRIZZI DI SERVIZIO170-175
DATI TECNICI177

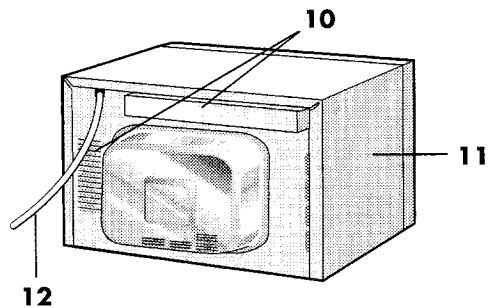
COCCIÓN POR CONVECCIÓN146-147
COCCIÓN COMBINADA148-149
OTRAS FUNCIONES PRÁCTICAS150-153
COCCIÓN Y DESCONGELACIÓN RÁPIDAS154-157
COCCIÓN SENSOR158-159
RECETAS PARA COCCIÓN SENSOR 5 & 6160-161
ACCIÓN INSTANTÁNEA162-164
RECETAS PARA ACCIÓN INSTANTÁNEA "TORTA PICANTE"164-165
RECETAS PARA ACCIÓN INSTANTÁNEA BANDEJA/SOPORTE CUADRADO166-167
CUIDADO Y LIMPIEZA168
COMPROBACIONES ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO DE REPARACIONES169
DIRECCIONES DE SERVICIOS170-175
DATOS TÉCNICOS178



GERÄT / FOUR / OVEN / FORNO / HORNO



- (D)**
- 1 Grill-Heizelement
 - 2 Garraumlampe
 - 3 Bedienfeld
 - 4 Einschubschienen
 - 5 Spritzschutz für den Hohlleiter
 - 6 Garraum
 - 7 Antriebswelle
 - 8 Türdichtungen und Dichtungsoberflächen
 - 9 Türgriff
 - 10 Lüftungsöffnungen
 - 11 Außenseite
 - 12 Netzanschlusskabel



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

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

- (NL)**
- 1 Grillverwarmingselement
 - 2 Ovenlamp
 - 3 Bedieningspaneel
 - 4 Plankgeleiders
 - 5 Afdekplaatje (voor golfgeleider)
 - 6 Ovenruimte
 - 7 Verbindingsstuk
 - 8 Deurafdichtingen en pasvlakken
 - 9 Deur open-handel
 - 10 Ventilatie-openingen
 - 11 Behuizing
 - 12 Snoer

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



D ZUBEHÖR

prüfen, ob die Zubehörteile vorhanden sind:

3 Drehteller, **14** Drehteller-Träger, **15** Niedriger Rost
6 Hoher Rost, **17** Quadratisches Rost, **18** Backblech.
 Den Drehteller-Träger auf die Antriebswelle (7) in die Mitte
 des Gerätebodens legen. Stellen Sie bitte dabei sicher,
 dass die TOP markierte Oberseite nach oben weist.
 Der Drehteller-Träger sollte sich nun reibungslos um die
 Antriebswelle drehen lassen.

Plazieren Sie nun den Drehteller auf den Drehteller-Träger.
 Bei Bedarf das hohe/niedrige Rost auf den Drehteller
 stellen.

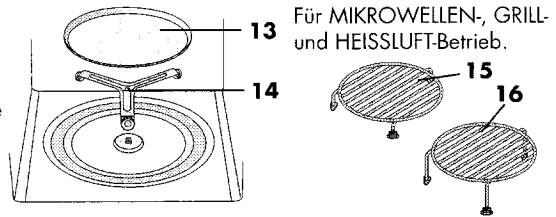
Quadratisches Rost bitte wie in Abbildung A gezeigt in
 die Einschubschienen schieben. Beim Benutzen des
 quadratischen Rosts sicherstellen, dass sich der
 Rostpositionierer auf der rechten Seite befindet.

INWEIS:

Das Gerät nur betreiben, wenn der Drehteller und der
 Drehteller-Träger korrekt installiert worden sind.
 Dies fördert ein gleichmäßiges Gargebnis. Ein schlecht
 installierter Drehteller kann klappern, sich nicht richtig
 drehen und dadurch das Gerät beschädigen.

Der Drehteller dreht sich sowohl im als auch gegen
 den Uhrzeigersinn. Die Drehrichtung kann sich bei
 jedem erneuten Starten des Geräts ändern. Dies hat
 keine Auswirkungen auf das Gargebnis.

Bei der Bestellung von Zubehör teilen Sie Ihrem Händler
 oder dem SHARP-Kundendienst bitte folgende Angaben
 mit: Name des Zubehörteils und Bezeichnung des Modells.



Für MIKROWELLEN-, GRILL-
 und HEISSLUFT-Betrieb.

Nur für HEISSLUFT. Siehe Seiten 19-20.

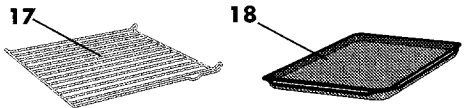
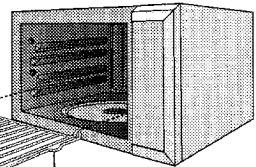


Abb. A

Quadratisches Rost



Rostpositionierer

F ACCESSORIES

vérifier que les accessoires suivants sont fournis:

3 Plateau tournant, **14** Pied du plateau, **15** Trépied bas,
6 Trépied haut, **17** un l'étagère carrée.

8 Plat de cuisson fourni,
 Positionnez le support de plateau tournant sur le
 manchon situé au centre du sol du four en veillant à
 tourner la PARTIE supérieure (comportant le mot "TOP"
 gravé) du support vers le haut. Le support doit tourner
 librement autour du manchon.

Placez le plateau tournant sur le support de plateau.

Placez les supports supérieurs/inférieurs sur le plateau
 tournant si nécessaire.

Lorsque l'on utilise les étagères carrées, toujours les
 placer sur les supports d'étagères comme illustré en fig.

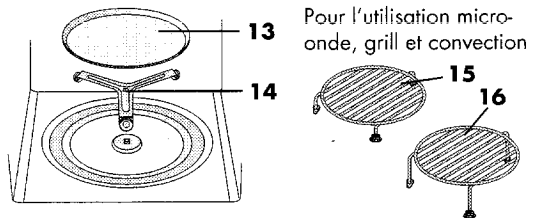
A. Lorsque l'on utilise l'étagère carrée, s'assurer que le
 positionneur d'étagère est bien sur le côté droit.

VERTISSEMENT:

Veillez toujours à ce que le plateau tournant et le support
 soient correctement montés afin de permettre une cuisson
 bien répartie. Un plateau tournant mal posé pourra cogner,
 ne pas tourner correctement et endommager le four.

La table tournante tourne dans le sens des aiguilles d'une
 montre et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
 Le sens de rotation peut changer chaque fois que l'on
 met le four en marche. Cela n'affecte en rien la cuisson.

Lorsque vous commandez des accessoires, veuillez
 mentionner deux éléments: le nom de la pièce et le
 nom du modèle à votre revendeur ou à votre
 dépanneur agréé SHARP.



Pour l'utilisation micro-
 onde, grill et convection

Utiliser uniquement pour la Convection. Voir pages 50 & 51.

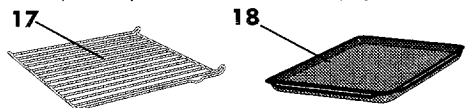
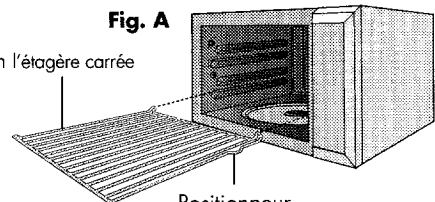


Fig. A

un l'étagère carrée



Positionneur
 d'étagère



F TABLEAU DE COMMANDE

affichage numérique et témoins

- Témoin **CUISSON EN COURS**
- Témoin **GRIL**
- Témoin **CONVECTION**
- Témoin **MICRO-ONDES**
- Témoin **INFORMATION**

Touches de fonctionnement

- Touche **DECONGELATION RAPIDE**
- Touche **CUISSON SENSOR**
- Touches **POMMES DE TERRE**
- Touches **ACTION INSTANTANEE**
- 0 Touches **MOINS/PLUS**
- 1 Touche **LANGUE**
- 2 Touches **TEMPS**
- 3 Touche **GRIL**
- 4 Touche **CONVECTION**
Appuyer pour changer le réglage de la convection
- 5 Touche **MODE COMBINE**
 micro-ondes avec CONVECTION
 micro-ondes avec GRIL
- 6 Touche **REGLAGE DE L'HORLOGE**
- 7 Touche **+1 min  /DEPART**
- 8 Touche **STOP (ARRET)**
- 9 Touche **MINUTEUR**
- 0 Touches **POIDS DONNÉES**
- 1 Touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**
Appuyer pour changer les réglages de puissance du four micro-ondes
- 2 Touche **INFO**
- 3 Touche **CUISSON RAPIDE**

NL BEDIENINGSPANEEL

Digitaal display en lichtjes

- 1 **KOKEN**-lichtje
- 2 **GRILL**-lichtje
- 3 **CONVECTIEWARMTE**-lichtje
- 4 **MAGNETRON**-lichtje
- 5 **INFORMATIE**-lichtje

Bedieningstoetsen

- 6 **EXPRESS ONTDOOIEN**-toets
- 7 **SENSOR BEREIDEN**-toets
- 8 **AARDAPPEL**-toetsen
- 9 **DIRECTE ACTIE**-toetsen
- 10 **MINDER/MEER**-toetsen
- 11 **TAAL**-toets
- 12 **TIJD**-toetsen
- 13 **GRILL**-toets
- 14 **CONVECTIEWARMTE**-toets
Druk de toets in om de convection-instelling te wijzigen
- 15 **DUBBLE FUNKTIE**-toets
 voor koken met de magnetron in combinatie met CONVECTIEWARMTE
 voor koken met de magnetron in combinatie met GRILL
- 16 **KLOKINSTELLING**-toets
- 17 **+1 min  /START**-toets
- 18 **STOP**-toets
- 19 **TIJDOPNEMER**-toets
- 20 **GEWICHTE INVVOEGEN**-toetsen
- 21 **MAGNETRONVERMOGENNIVEAU**-toets
Hiermee stelt u het vermogen van uw magnetron in
- 22 **INFO**-toets
- 23 **EXPRES BEREIDEN**-toets



INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES : LES LIRE ATTENTIVEMENT ET LES CONSERVER SOIGNEUSEMENT POUR CONSULTATIONS ULTÉRIEURES

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 inflammation.

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 inflammation.

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.

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 72.



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.

Vous éviter toute secousse électrique

ans aucun cas vous ne devez déposer la carrosserie extérieure du four.

l'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les orifices 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.

le 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.

le tenez 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.

Vous 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 aliments 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, 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.

Vous 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 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 COMBINÉE, CUISSON RAPIDE, POMMES DE TERRE** ou en mode **CUISSON SENSOR**, car ils s'échauffent. Avant nettoyage, s'assurer qu'ils ne soient pas chauds.

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

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



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 49. 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**, **POMMES DE TERRE** ou en mode **CUISSON SENSOR**, 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.

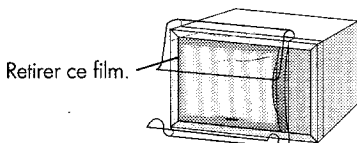
Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsable des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'inobservation des consignes de branchement électrique.

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.



INSTALLATION

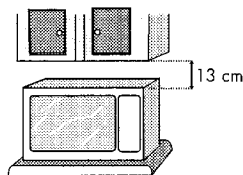
1. Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four. Jetez la feuille de polythène située entre la porte et la cavité. Retirez la totalité du film de protection ainsi que l'autocollant descriptif qui se trouve sur la partie extérieure de la porte.



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).



four dispose d'un mode d'économie d'énergie. Brancher le four, aucune donnée ne s'affiche. Ouvrez la porte "CHOISIR LA LANGUE" clignote 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.

Fermez la porte.
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 46).
6. Faites chauffer le four sans aliments (voir page 49).

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 **INFO** 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



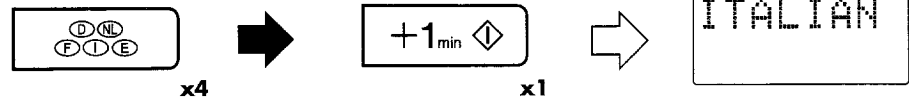
Appuyer sur LANGUE	LANGUE
1 fois	DEUTSCH
2 fois	NEDERLANDS
3 fois	FRANCAI
4 fois	ITALIAN
5 fois	ESPAÑOL

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:



EMARQUE: 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

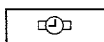
Il existe deux modes de réglage: horloge sur 12 heures et horloge sur 24 heures.

Etape 1



x1

Etape 2



x2

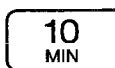
1. Pour sélectionner l'horloge sur 12 heures, appuyer une fois sur la touche **REGLAGE DE L'HORLOGE**, comme indiqué à l'étape 1.
2. Pour sélectionner l'horloge sur 24 heures, appuyer deux fois sur la touche **REGLAGE DE L'HORLOGE**, comme indiqué à l'étape 2.

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

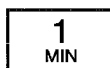
1. Choisir l'horloge 24 heures en appuyant deux fois sur la touche **REGLAGE DE L'HORLOGE**.
2. Régler les heures. Appuyez sur les touches **TEMPS** jusqu'à ce que de l'heure correct apparaisse sur l'affichage (23).
3. Passer des heures aux minutes en appuyant une fois sur la touche **REGLAGE DE L'HORLOGE**.



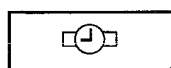
x2



x2



x3

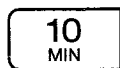


x1

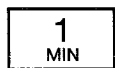
4. Régler les minutes (35).

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

Vérifier l'affichage.



x3



x5



x1



REMARQUE:

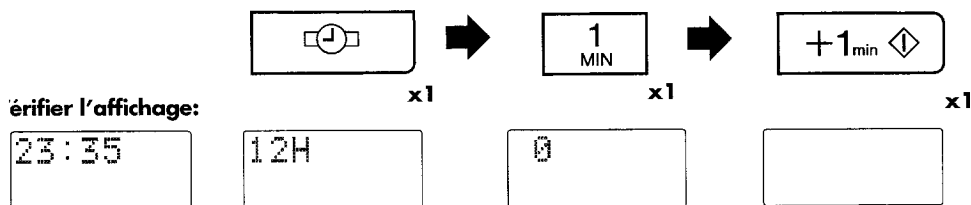
1. Appuyer sur la touche **ARRET (STOP)** en cas d'erreur de programmation.
2. Si le four est en mode cuisson ou minuterie et si vous voulez connaître l'heure, appuyer sur la touche **REGLAGE HORLOGE**. Tant que la touche reste enfoncée, l'heure s'affiche.
3. S'il y a une coupure de courant, débranchez 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 déréglée et vous devez la régler de nouveau.
4. Pour régler l'heure à nouveau, suivre l'exemple ci-dessous.
5. 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. .
6. Si vous réglez l'horloge, le mode d'économie d'énergie est hors service.

MODE D'ECONOMIE D'ENERGIE



otre 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 la touche **REGLAGE DE L'HORLOGE**.
 3. Appuyez sur la touche **1 MIN** et vérifiez 0 affichée.
 4. Appuyez sur la touche **+1 min** / **DEPART**. L'alimentation est coupée et aucune donnée n'est affichée.



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

FRANÇAIS

REGLAGE DE NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES



otre 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.).

450 W: pour cuire plus longtemps les aliments plus tendres, 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 plats 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.

W = WATT

Pour régler le niveau de puissance du micro-ondes :

1. Appuyez sur les touches **TEMPS** pour sélectionner le temps de cuisson.
2. Appuyez 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.
3. Appuyez sur la touche **+1min/DEPART**.

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



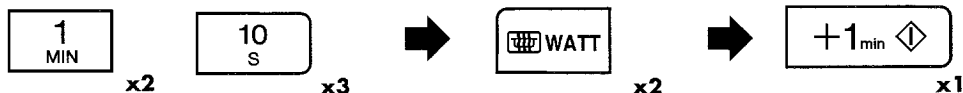
FONCTIONNEMENT MANUEL

Le four peut être programmé pour un temps de cuisson maximal de 99 minutes et 90 secondes (99.90)

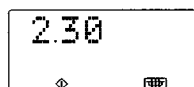
Exemple:

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

1. Saisir le temps de cuisson voulu en appuyant sur les touches **TEMPS**.
(2 min et 30 s).
2. Changer la puissance en appuyant sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**.
3. Appuyez une fois sur la touche **+1 min** / **DEPART** pour démarrer 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. Après utilisation du four, l'heure s'affiche à nouveau, si elle a été réglée.

AVERTISSEMENT: Ne jamais utiliser l'étagère carrée et le plat carré pour la cuisson micro-ondes ou la cuisson combinée car cela peut causer un arc électrique.



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

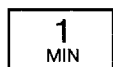
Exemple:

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

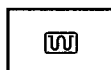
Saisir la durée de cuisson voulue en appuyant 5 fois sur la touche **1 MIN**.

2. Choisir le mode GRIL en appuyant une fois sur la touche **GRIL**.

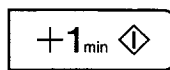
3. Appuyer une fois sur la touche **+1 min** / **DEPART** pour démarrer la cuisson.



x5

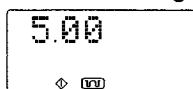
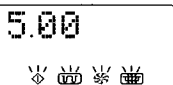


x1



x1

Vérifier l'affichage.



Les trépieds haut ou bas sont recommandés pour la cuisson au gril. Il n'est pas recommandé d'utiliser l'étagère carrée ou le plat carré pour griller. 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".

VERTISSEMENT: 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.

FRANÇAIS

FONCTIONNEMENT A VIDE



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.

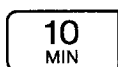
Pour éviter ceci, faire fonctionner à vide en mode gril et convection (250°C) pendant 20 minutes avant la première utilisation du four.

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.

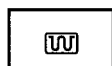
Saisir la durée de préchauffage requise en appuyant 2 fois sur **10 MIN**.

2. Appuyer une fois sur la touche **GRIL** ou **CONVECTION**.

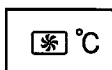
3. Appuyer une fois sur la touche **+1 min** / **DEPART** pour démarrer la cuisson.



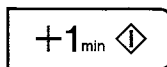
x2



x1



x1



x1



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 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 pré-réglées.

Le préchauffage est recommandé pour obtenir de meilleurs résultats (en particulier quand on utilise l'étagère carrée ou le plat carré).

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

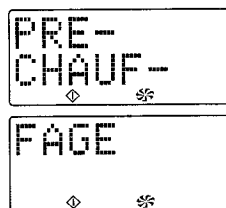
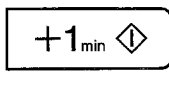
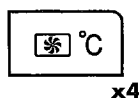
Exemple 1: Cuisson avec préchauffage

Pour préchauffer à 200°C et cuire pendant 20 minutes à 200°C.

1. Saisir la température de préchauffage voulue en appuyant 5 fois sur la touche **CONVECTION**. L'affichage indique 200°C.

2. Appuyer sur la touche **+1 min** /**DEPART** pour démarrer le préchauffage.

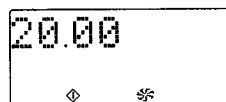
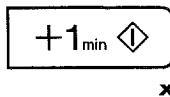
Lorsque la température de préchauffage est atteinte et le signal sonore retentit, l'affichage indique 200°C, ouvrir la porte et placer les aliments dans le four. Fermer la porte.



3. Saisir la durée de cuisson voulue en appuyant 2 fois sur la touche **10 MIN**.

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

Vérifier l'affichage.



REMARQUES:

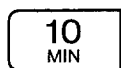
1. Lorsque préchauffage le four, laisser la table tournante dans le four.
2. Après le préchauffage, si vous voulez cuire à une température différente, appuyer sur la touche **CONVECTION** jusqu'à ce que le réglage voulu apparaisse sur l'affichage. Dans l'exemple ci-dessus, pour modifier la température, appuyer sur la touche **CONVECTION** après avoir saisi la durée de cuisson.
3. 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.
4. Après le fonctionnement du gril, le four refroidit automatiquement et l'affichage est le suivant "REFROIDISSEMENT EN COURS".



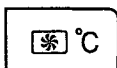
Exemple 2: Cuisson sans préchauffage

Pour faire cuire à 250° C pendant 20 minutes.

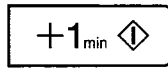
1. Saisir la durée de cuisson voulue en appuyant 2 fois sur la touche **10 MIN**.
2. Sélectionner la température de cuisson voulue (250° C).
3. Appuyer sur la touche **+1 min** /DEPART.



x2



x1



x1

Vérifier l'affichage.



REMARQUE:

- Pour modifier la température de convection, appuyer sur la touche **CONVECTION** jusqu'à ce que la température voulue apparaisse sur l'affichage.
- 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 49.
- Après le fonctionnement du gril, le four refroidit automatiquement et l'affichage est le suivant "REFROIDISSEMENT EN COURS".

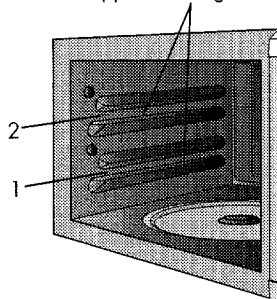
VERTISSEMENT:

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

NOTES SPECIALES POUR L'ETAGERE CARREE & LE PLAT CARRE :

- Lorsque l'on utilise l'étagère carrée ou le plat carré, placer l'étagère ou le plat à la position 1. Lorsque l'on utilise les deux en même temps, placer le plat carré à la position 1 et l'étagère carrée à la position 2 comme représenté sur l'illustration.
- Lorsque l'on utilise l'étagère carrée et/ou le plat carré, laisser la table tournante dans le four.
- Lorsque l'on utilise l'étagère carrée ou le plat carré, tourner le plat carré ou le bol ou le plat posé sur l'étagère carrée de 90 degrés à mi cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.
- Lorsque l'on utilise l'étagère carrée, suivre les indications ci-dessous :
 - Ne pas placer de bol ou de plat de nourriture pesant plus de 5 kg sur l'étagère carrée.
 - S'assurer que l'étagère carrée est en position correcte et qu'elle ne vibre pas.
 - Pour sortir le plat une fois cuit, tirer l'étagère carrée jusqu'à ce qu'elle soit légèrement verrouillée, puis sortir le plat.
- Certaines recettes impliquant l'utilisation de l'étagère carrée ou du plat carré sont incluses dans ce manuel d'utilisation. Prière de se référer aux pages 70 et 71.

Supports d'étagère





CUISSON COMBINEE

Ce four dispose de 2 modes de cuisson **COMBINEE** pour une cuisson associant micro-ondes et gril ou micro-ondes et convection. Pour sélectionner le mode de cuisson **COMBINEE**, choisir d'abord la durée de cuisson et appuyer sur la touche **MODE COMBINE** jusqu'à l'affichage du réglage voulu. En général, la cuisson combinée réduit le temps total de cuisson.

Touche MODE COMBINE	Méthode de cuisson	Puissance micro-ondes	Affichage
Combinee 1  x1	MICRO 270 W CONV. 250° C	90 W : 450 W	 
Combinee 2  x2	MICRO 270 W GRIL	90 W - 450 W	 

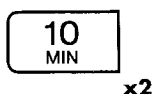
REMARQUES:

- Pour modifier les niveaux de puissance micro-ondes, appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.
- Pour modifier la température de convection, appuyer sur la touche **CONVECTION** jusqu'à ce que la température voulue apparaisse sur l'affichage.
- Pour **Combinee 1** la température du four peut passer de 40° C à 250° C en 10 étapes.

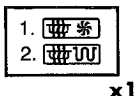
Exemple 1:

Pour faire cuire pendant 20 minutes à l'aide du MODE COMBINE 1 (puissance micro-ondes 90 W et CONVECTION 200° C).

1. Saisir la durée de cuisson voulue (20 min) en appuyant 2 fois sur **10 MIN**.



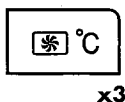
2. Appuyer 1 fois sur la touche **MODE COMBINE**.



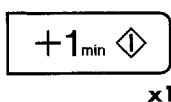
3. Appuyer 1 fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** (90 W).



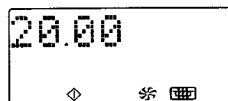
4. Appuyer 3 fois sur la touche **CONVECTION** (200° C).



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



Vérifier l'affichage.





Exemple 2:

pour faire cuire pendant 20 minutes à l'aide du MODE COMBINÉ 2 (puissance micro-ondes 90 W et GRIL).

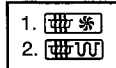
1. Saisir la durée de cuisson voulue (20 min) en appuyant 2 fois sur **10 MIN**.



x2



2. Appuyer 2 fois sur la touche **MODE COMBINÉ**.



x2



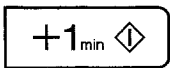
3. Appuyer deux fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES (90 W)**.



x1



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



x1



Vérifier l'affichage.



REMARQUE:

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

AVERTISSEMENT:

1. 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.
2. Ne jamais utiliser l'étagère carrée et le plat carré pour la cuisson micro-ondes ou la cuisson combinée car cela peut causer un arc électrique.



AUTRES FONCTIONS PRATIQUES

1. CUISSON A SEQUENCES MULTIPLES

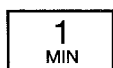
Il est possible de saisir un maximum de 4 séquences, comprenant le temps et mode de cuisson normale

Exemple:

Pour cuire: 5 minutes à la puissance 900 W (Etape 1)
16 minutes à la puissance 270 W (Etape 2)

ETAPE 1

1. Saisir le temps de cuisson voulu (5 minutes) en appuyant 5 fois sur la touche **1 MIN**.
2. Choisir le niveau de puissance voulu en appuyant une fois (une fois) sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**.



x5

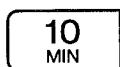


x1

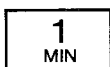


ETAPE 2

3. Saisir le temps de cuisson voulu (16 minutes) en appuyant 1 fois sur la touche **10 MIN** et en appuyant 6 fois sur la touche **1 MIN**.
4. Choisir le niveau de puissance voulu en appuyant quatre fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**.
5. Appuyer une fois sur la touche **+1 min** /**DEPART** pour démarrer la cuisson.



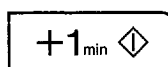
x1



x6

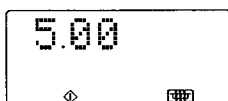


x4



x1

Vérifier l'affichage.



(Le four cuira d'abord pendant 5 minutes à puissance 100 P, puis pendant 16 minutes en 270 W)



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.

1. Modification de la durée des programmes automatiques pour **CUISSON RAPIDE** et **DECONGELATION RAPIDE** :

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

exemple:

pour faire cuire 0,2 kg de gratin à l'aide de la touche **CUISSON RAPIDE** et de la touche **PLUS** (▲).

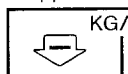
Sélectionner le programme **CUISSON RAPIDE** pour gratin en appuyant 3 fois sur la touche **CUISSON RAPIDE**.

2. Appuyez sur les touches **Touches POIDS DONNÉES** jusqu'à ce que le poids correct apparaisse sur l'affichage.

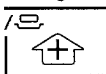
3. Choisir le résultat voulu (bien cuit) en appuyant une fois sur la touche **PLUS** (▲).



x3



x5



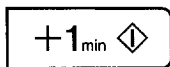
x1



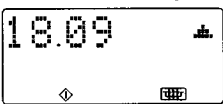
x1

Démarrage de la cuisson.

Vérifier l'affichage.



x1



2. Modification de la durée des programmes automatiques pour **CUISSON SENSOR/POMMES DE TERRE/ACTION INSTANTANEE**.

exemple:

pour faire cuire 0,2 kg de pommes frites à l'aide de la touche **POMMES DE TERRE** et de la touche **MOINS** (▼).

Sélectionner le programme **POMMES DE TERRE** pour pommes frites en appuyant une fois sur la touche **POMMES FRITES**.

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

3. Le four commence la cuisson automatiquement.



x1



x1



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** (▲).

3. 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** (▲).



AUTRES FONCTIONS PRATIQUES

3. FONCTION MINUTE PLUS/DEPART

La touche **+1 min**  /**DEPART** vous permet d'utiliser les deux fonctions suivantes:



a) Démarrage direct

Vous pouvez démarrer directement la cuisson au niveau de puissance 900 W du micro-ondes pendant 1 minute en appuyant sur la touche **+1 min**  /**DEPART**.

REMARQUE:

Pour éviter une manipulation abusive par les enfants, la touche **+1 min**  /**DEPART** peut être utilisée uniquement dans la 3 minutes qui suit l'opération précédente, par exemple, la fermeture de la porte ou l'appui sur la touche **ARRET (STOP)**.

b) Allongement du temps de cuisson

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

4. VERIFICATION DES REGLAGES PENDANT LE FONCTIONNEMENT DU FOUR

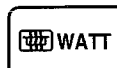
Vous pouvez vérifier le niveau de puissance, l'heure, la température du four.

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

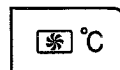


VERIFICATION DE LA TEMPERATURE DE CONVECTION:

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.





• Touche **INFO**

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

Exemple:

Pour obtenir des informations sur le programme de **INSTANT ACTIONEE**, Poulet roti:

REMARQUES:

Le message d'information se répète deux fois, puis l'affichage indique l'heure.

Pour annuler l'affichage d'informations, appuyer sur la touche **STOP** (ARRÊT).



x1



x1



1. Sélectionner la fonction **INFORMATION**.

2. Sélectionner le programme **INSTANT ACTIONEE** pour poulet roti en appuyant un fois sur la touche **INSTANT ACTIONEE**.

Vérifier l'affichage:

POULET
ROTI

09 KG-
20 KG

PLACER
SUR LE

TREPIED
BAS

• FONCTION MINUTEUR

Vous pouvez utiliser le minuteur même lorsque vous n'utilisez pas le micro-ondes, par exemple pour minuter la cuisson des œufs sur une plaque conventionnelle.

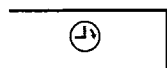
Exemple: Pour régler le minuteur par 5 minute:

1. Appuyer une fois sur la touche **MINUTEUR**.

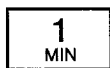
2. Appuyant cinq fois sur la touche **1 MIN**.

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

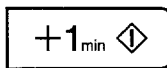
Vérifier l'affichage.



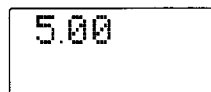
x1



x5



x1





CUISSON EXPRESS & DECONGELATION EXPRESS

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

Avertissement:

Pour les programmes CUISSON RAPIDE:
L'intérieur du four, la partie extérieure la porte, le plateau tournant, les trépieds 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 **CUISSON RAPIDE** et **DECONGELATION RAPIDE**:

1. Pour choisir un programme, appuyer sur la touche **CUISSON RAPIDE** ou **DECONGELATION RAPIDE** jusqu'à l'affichage du numéro de programme désiré.
2. Pour augmenter le poids, Appuyez sur les touches **POIDS DONNÉES** () jusqu'à ce que le poids correct apparaisse sur l'affichage.
 - 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 55 pour plus de détails.

Pour les meilleurs résultats, suivre les instructions de cuisson données dans le livre de recettes.

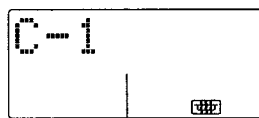
4. Pour démarrer la cuisson, appuyer sur la touche **+1 min**  /DEPART.

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.



1.  x1



Numéro de menu

2.  KG/ 
Touche **POIDS DONNÉES**

3.  
Touches **MOINS/PLUS**

4.  +1 min 
Touche **+1 min**  /DEPART

REMARQUE: Consulter l'étiquette de programmes pour obtenir la liste des programmes et des réglages de poids **CUISSON EXPRESS** et **DECONGELATION RAPIDE**.

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE



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

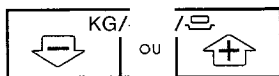
Pour Gratin surgelés,
appuyant trois fois sur la
touche **CUISSON RAPIDE**.

2. Appuyez sur les touches
Touches **POIDS DONNÉES**
jusqu'à ce que le poids correct
apparaisse sur l'affichage.

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

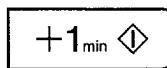


x3



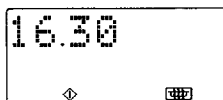
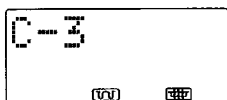
x5

x1



x1

Vérifier l'affichage.



FRANÇAIS

TABLEAU DE CUISSON RAPIDE



MENU Nu.	QUANTITÉ (Incrément) / UTENSILES	PROCÉDURE
C-1 Cuisson Plats préparés surgelés Temp. initiale des aliments -18° C) Type removable e.g. ortellini, 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, ordinaire 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.



TABLEAU 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 61.)	- 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, redresser 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 61.)	- 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 Protégez les parties décongelées avec du papier d'aluminium. - Quand le four s'arrête et que le signal sonore retentit, retourner. (Pour 1,1 kg - 2,0 kg). - 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 61.)	- 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 5-10 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 61.)	- 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, redresser 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 61.)	- 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 15-30 minutes jusqu'à ce que le gâteau soit uniformément décongelé.

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION RAPIDE

MENU Nu.	QUANTITÉ (Incrément) / UTENSILES	PROCÉDURE
D-7 Décongélation du 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

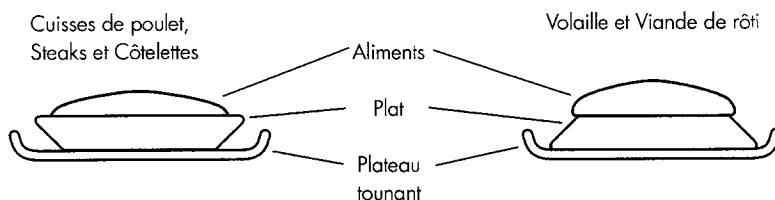
Les steaks, côtelettes et cuisses de poulet doivent être congelés en une couche.

Congelez la viande hachée en tranches fines.

Après avoir retourné, protéger les parties décongelées avec de petits morceaux plats de papier aluminium.

La volaille doit être cuite immédiatement après décongélation.

Pour D-1, D-2, D-4 et D-5 disposer les aliments dans le four comme indiqué:





CUISSON PAR CAPTEUR

Ce four est muni d'un capteur d'humidité. Ce capteur détecte l'humidité produite par les aliments au cours de leur cuisson et règle le temps de cuisson et la puissance à utiliser en fonction de la nature des aliments et de leur quantité.

La touche **CUISSON PAR CAPTEUR** offre le moyen d'utiliser l'un des huit programmes suivants sans qu'il soit nécessaire de préciser la quantité d'aliments.

Pour choisir un programme de cuisson commandée par **CAPTEUR**, appuyez sur la touche **CUISSON PAR CAPTEUR** jusqu'à ce que le numéro du programme désiré s'affiche.

Veuillez toujours vous reporter au tableau **CUISSON PAR CAPTEUR** page 63 avant d'utiliser cette fonction.

REMARQUES :

1. Une fois le four branché, attendez 3 minutes avant d'utiliser la fonction **CUISSON PAR CAPTEUR**.
2. Une fois le programme **CUISSON PAR CAPTEUR** démarré, veillez à ne pas ouvrir la porte ni appuyer sur la touche **STOP** (ARRET) jusqu'à ce que le temps de cuisson restant s'affiche sur l'écran, sa pour remuer ou retourner les aliments conformément aux instructions. La technologie Sensor Coc (Cuisson par capteur) détecte l'humidité qui se dégage des aliments pendant la cuisson et détermine temps de cuisson. Le fait d'ouvrir la porte ou d'arrêter le four modifiera la teneur en humidité et affecter le résultat de la cuisson.
3. Assurez-vous que les aliments sont parfaitement cuits avant de servir. Si une cuisson supplémentaire s'avère nécessaire, cuisez-les manuellement.
4. Essuyez l'humidité présente à l'extérieur des boîtes de cuisson et à l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon sec ou d'une serviette en papier avant d'utiliser la fonction **CUISSON PAR CAPTEUR**.
5. Chaque menu peut vous fournir des conseils de cuisson précieux. Pour les consulter, touchez l'option **INFO** sur l'écran à chaque fois que celle-ci est activée.
6. Pour modifier le résultat de la cuisson, touchez **MOINS** (▼) ou **PLUS** (▲) avant d'appuyer sur la touche **+1 min** / **DEPART**. Pour de meilleurs résultats, consultez le tableau de cuisson.
7. Pour cuire des aliments dont le poids diffère des poids/quantités indiqués dans les tableaux de cuisson, cuisez manuellement (voir livre de cuisine séparé).

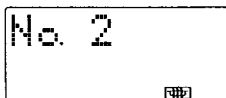
Exemple: Supposons que vous souhaitiez cuire 300 g de légumes frais.

1. Pour légumes frais, appuyant deux fois sur la touche **CUISSON PAR CAPTEUR**.



x2

2 secondes plus tard, la cuisson débute. Vérifiez l'affichage. Lorsque le capteur détecte la vapeur émise par les aliments, le temps de cuisson restant s'affiche.



REMARQUE: Consulter l'étiquette de programmes pour obtenir la liste des programmes et des réglages de poids **CUISSON PAR CAPTEUR**.

TABLEAU DE CUISSON PAR CAPTEUR



MENU Nu.	QUANTITÉ/ UTENSILES	PROCÉDURE								
Nu. 1 tagoûts Temp. initiale des aliments 5 - 20° C) 	200 - 1000 ml Tasse o bol (pour plus 200 ml) 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 le film pour four à micro-ondes n'est pas percé de trous, pratiquez 5 trous dans le cas d'un bol et 2 trous dans le cas d'une tasse.								
Nu. 2 légumes frais Temp. initiale des aliments 20° C) e.g. Choux-fleurs, brocolis, Fenouils 	0,1 - 0,8 kg Bol et couvercle	- Couper en petits morceaux (lamelles, dés ou tranches). - Ajouter la quantité d'eau nécessaire et saler à votre goût (1 CS par 100 g) - Recouvrir d'un couvercle. - Après cuisson, remuer et laisser reposer pendant environ 2 minutes.								
Nu. 3 Riz Temp. initiale des aliments 20° C) 	0,1 - 0,3 kg 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. Remplacez dans le four et appuyez sur 'Démarrage' (Start). - Lorsque le signal sonore retentit à nouveau, remuez, puis recouvrez. Remplacez 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									
Nu. 4 Pâtes Temp. initiale des aliments 20° C) 	0,1 - 0,3 kg 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. Remplacez dans le four et appuyez sur 'Démarrage' (Start). - Lorsque le signal sonore retentit à nouveau, remuez, puis recouvrez. Remplacez dans le four et appuyez sur 'Démarrage' (Start). - Laissez reposer 2-3 minutes après la cuisson.								
	<table><tr><th>Pâtes</th><th>Bouillant l'eau</th></tr><tr><td>100 g</td><td>250 ml</td></tr><tr><td>200 g</td><td>550 ml</td></tr><tr><td>300 g</td><td>800 ml</td></tr></table>	Pâtes	Bouillant l'eau	100 g	250 ml	200 g	550 ml	300 g	800 ml	
Pâtes	Bouillant l'eau									
100 g	250 ml									
200 g	550 ml									
300 g	800 ml									
Nu. 5 Filets de poisson en sauce Temp. initiale des aliments: Poisson 5° C, sauce 20° C) 	0,4 - 1,6 kg * (poisson: 0,2 - 0,8 kg) (sauce: 0,2 - 0,8 kg) Plat à gratin et couvercle plastique micro-ondes * Total poids de poisson et sauce	- Mettre le filet de poisson dans le plat avec les extrémités fines vers le centre. - Etaler la sauce préparée sur le filet de poisson. - Recouvrir de film plastique micro-ondes et faire cuire. - Après cuisson, laisser reposer pendant environ 2 minutes. Voir recettes pour les sauces à la page 64. REMARQUE: Utilisez une grande casserole pour éviter tout débordement.								
Nu. 6 Confiture Temp. initiale des aliments 20° C) 	0,5 - 1,5 kg * Casserole de 3.5 l * Total poids de Fruits et Sucre	- Respectez les quantités données dans les recettes. Voir page 65. - Si nécessaire, décongelez les fruits avant de les cuire. - Ne couvrez pas. - Lorsque le four interrompt la cuisson et émet un signal sonore, remuez. - Lorsque le four interrompt à nouveau la cuisson et émet un signal sonore, écrasez les fruits. - Après cuisson, remplissez des bocaux bien propres; fermez les bocaux avec leur couvercle ou un film spécial pour confitures.								



RECETTES POUR LA CUISSON PAR CAPTEUR "FILETS DE POISSON EN SAUCE"

Filet de poisson en sauce - Filets de cabillaud provençale

Ingrédients

20 g	beurre
100 g	champignons coupés en tranche
1 gousse	ail (pilé)
50 g	ciboule
825 g	tomates en conserve sans jus, bien égouttées
1 CC	jus de citron
2 CS	ketchup
1/2-1 CC	basilic séché, sel et poivre
800 g	filets de cabillaud

Préparation

1. Cuire ensemble le beurre, les champignons, les oignons et l'ail dans un plat à tarte pendant 3-4 min à pleine puissance (900 W).
2. Mélanger les tomates, le jus de citron, le ketchup, le basilic, le sel et le poivre.
3. Placer les filets de poisson sur les légumes et les couvrir de sauce et de quelques légumes.
4. Faire cuire sur **CUISSON PAR CAPTEUR Nu. 5** "Filets de poisson en sauce".

Filets de poisson sauce au poireau et au fromage

Ingrédients

50 g	beurre
175 g	ciboule
1/2 CC	marjolaine séchée
40 g	farine
500 ml	lait
100 g	gruyère râpé, sel, poivre
1 CS	persil haché
800 g	filets de poisson (par exemple colin)

Préparation

1. Mettre le beurre, les oignons et la marjolaine dans une cocotte et faire chauffer 3-4 min à 900 W.
2. Mettre la farine en remuant et ajouter le lait. Remuer pour obtenir une sauce homogène.
3. Cuire 3-4 min à pleine puissance 900 W sans couvercle.
4. Mettre le fromage en remuant, assaisonner à votre goût.
5. Placer les filets de poisson dans un plat à quiche et verser la sauce dessus.
6. Faire cuire sur **CUISSON PAR CAPTEUR Nu. 5** "Filets de poisson en sauce".
7. Après cuisson, enlever le poisson et bien remuer la sauce.

REMARQUES:

1. Ces indications sont données pour 1,6 kg. Si vous voulez faire cuire moins de 1,6 kg, vous devez ajuster (réduire) les ingrédients pour la sauce et le temps de cuisson pour la préparation de la sauce.
2. Si vous voulez faire une sauce plus épaisse pour le filet de cabillaud provençale ou le filet de poisson sauce piquante, enlever le poisson après cuisson et ajouter en remuant une poudre épaississante pour la sauce (en suivant les instructions du fabricant).

Filets de poisson sauce piquante

Ingrédients

825 g	tomates en boîte, égouttées
280 g	maïs
2-3 CC	sauce au piment
40 g	oignon finement haché
3 CC	vinaigre de vin rouge
1/4 CC	moutarde
	thym, poivre de Cayenne
800 g	filets de poisson (par exemple sébaste)

Préparation

1. Mélanger les ingrédients pour la sauce.
2. Placer les filets de poisson (par exemple filets de sébaste) dans un plat à quiche et étaler la sauce sur les filets.
3. Faire cuire sur **CUISSON PAR CAPTEUR Nu. 5** "Filets de poisson en sauce".

Filets de poisson sauce au curry

Ingrédients

40 g	beurre
30 g	amandes hachées
1-2 CS	curry
30 g	farine (complète)
40 g	raisins secs
200 g	ananas (petits morceaux)
125 ml	bouillon de viande et de légumes
125 ml	jus d'ananas
150 g	crème aigre
100 g	petits pois (surgelés), sel, poivre
800 g	filets de poisson (colin)

Préparation

1. Chauffer le beurre, les amandes et le curry à couvert 1-2 min à 900 W.
2. Ajouter la farine et bien remuer.
3. Ajouter les raisins secs, l'ananas, le jus d'ananas, le bouillon et la crème, en remuant continuellement.
4. Faire cuire à couvert 2-3 min à pleine puissance (900 W) et remuer après cuisson.
5. Ajouter les petits pois et remuer.
6. Assaisonner avec le sel et le poivre.
7. Placer le poisson dans un plat à quiche et verser la sauce par-dessus.
8. Faire cuire sur **CUISSON PAR CAPTEUR Nu. 5** "Filets de poisson en sauce".



Confiture de kiwis et de bananes

Ingrédients

- 17 g Kiwi
- 15 g Bananes
- 10 g sucre pour gelée
(sucre pour confiture avec pectine, 1
quantité de sucre pour 3 quantités de fruits)

Préparation

- Pelez les kiwis et les bananes et coupez-les en petits morceaux.
- Mélangez les fruits et le sucre additionné de pectine dans un bol en verre (pyrex) de 3,5 l de forme ovale.
- Faire cuire sur **CUISSON PAR CAPTEUR Nu. 6** "Confitures".
- Après cuisson, remplissez des bocaux bien propres; fermez les bocaux avec leur couvercle ou un film spécial pour confitures.

Confiture de framboises

Ingrédients

- 50 g framboises
- 50 g sucre pour gelée
(sucre pour confiture avec pectine, 1
quantité de sucre pour 3 quantités de fruits)

Préparation

- Mélangez les framboises avec le sucre additionné de pectine dans un bol en verre (pyrex) de 3,5 l.
- Faire cuire sur **CUISSON PAR CAPTEUR Nu. 6** "Confitures".
- Après cuisson, remplissez des bocaux bien propres; fermez les bocaux avec leur couvercle ou un film spécial pour confitures.

REMARQUE:

- Veuillez également vous reporter aux instructions figurant sur le tableau de cuisson automatique, page 63.
- Ces instructions sont pour un kilo. Si vous voulez préparer un autre poids, modifiez les ingrédients.

Confiture de brugnons

Ingrédients

- 667 g brugnons
- 3 cuillères à soupe Jus de citron
- 333 g sucre pour gelée (sucre pour confiture avec pectine, 1 quantité de sucre pour 2 quantités de fruits)
- 4 cuillères à soupe Liqueur d'oranges (par ex., Cointreau)

Préparation

1. Coupez les brugnons en petits morceaux.
2. Placez les fruits dans un bol en verre (pyrex) de 3,5 l de forme ovale.
3. Ajoutez le jus de citron et le sucre additionné de pectine.
4. Faire cuire sur **CUISSON PAR CAPTEUR Nu. 6** "Confitures".
5. Après cuisson, ajoutez la liqueur d'oranges et remplissez des bocaux bien propres; fermez les bocaux avec leur couvercle ou un film spécial pour confitures.

Confiture de baies

Ingrédients

- 667 g baies (myrtilles, airelles, groseilles, framboises)
- 333 g sucre pour gelée (sucre pour confiture avec pectine, 1 quantité de sucre pour 2 quantités de fruits)

Préparation

1. Mélangez les baies avec le sucre additionné de pectine dans un bol en verre (pyrex) de 3,5 l de forme ovale.
2. Faire cuire sur **CUISSON PAR CAPTEUR Nu. 6** "Confitures".
3. Après cuisson, remplissez des bocaux bien propres; fermez les bocaux avec leur couvercle ou un film spécial pour confitures.



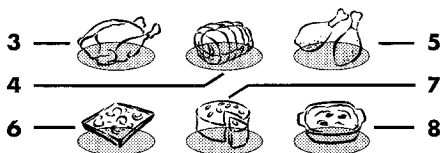
POMMES DE TERRE/ACTION INSTANTANÉE

En **POMMES DE TERRE/ACTION INSTANTANÉE** le four détermine automatiquement le mode et le temps de cuisson.

Touche **POMMES DE TERRE**



Touche **ACTION INSTANTANÉE**



Touche **POMMES DE TERRE**

- 1 Pommes de terre bouillies/
Pommes de terre en robe des champs
- 2 Pommes frites

Touche **ACTION INSTANTANÉE**

- 3 Poulet rôti
- 4 Rôti de porc
- 5 Cuisses de poulet
- 6 Gâteau épice
- 7 Gâteau
- 8 Gratin

Comment utiliser cette **POMMES DE TERRE** et **ACTION INSTANTANÉE**

1. Saisir le menu en appuyant sur les touche **POMMES DE TERRE/ACTION INSTANTANÉE**. Les touche **POMMES DE TERRE/ACTION INSTANTANÉE** peut être utilisée uniquement dans la 3 minutes qui suit l'opération précédente, par exemple, la fermeture de la porte ou l'appui sur la touche **ARRÊT (STOP)**.
2. Pour augmenter le poids, appuyer sur la touche **POMMES DE TERRE/ACTION INSTANTANÉE** jusqu'à l'affichage du poids voulu. Saisir le poids des aliments uniquement. Ne pas prendre en compte le poids du récipient. Pour les aliments dont le poids est inférieur ou supérieur aux poids/quantités donnés dans les tableaux de cuisson, utiliser la cuisson normale.
3. Les temps de cuisson programmés sont des valeurs moyennes. Si vous voulez modifier ces valeurs préprogrammées dans le mode **POMMES DE TERRE/ACTION INSTANTANÉE**, utiliser les touches **MOINS (▼)** ou **PLUS (▲)** (voir page 55 pour plus de détails).
4. Le four commence la cuisson dès que le poids a été saisi.

Avertissement:

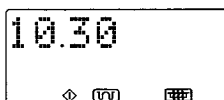
L'intérieur du four, la porte, le plateau tournant, le partie extérieur, les trépiers, les accessoires et les plats risquent de devenir très chauds, utilisez des gants de cuisine épais lorsque vous retirez les aliments ou le plateau tournant du four pour éviter les brûlures.

REMARQUES:

- 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.

Exemple: Pour faire cuire 200 g de Pommes frites.

Choisir le programme et saisir la quantité en appuyant 1 fois sur la touche **POMMES FRITES**.



REMARQUE: Consulter l'étiquette de programmes pour obtenir la liste des programmes et des réglages de poids **POMMES DE TERRE/ACTION INSTANTANÉE**.

TABLEAU DE POMMES DE TERRE



MENU Nu.	QUANTITÉ (Incrément) / UTENSILES	PROCÉDURE
Pommes de terre bouillies, Pommes de terre en robe des champs Temp. initiale des aliments 20° C)	0,1 - 0,8 kg (100 g) Bol et couvercle	- Peler les pommes de terre et les couper en morceaux de taille similaire. - Mettre les pommes de terre bouillies ou les pommes de terre en robe des champs dans un bol. - Ajouter la quantité d'eau nécessaire (par 100 g) environ 2 CS et un peu de sel. - Recouvrir d'un couvercle - Quand le four s'arrête et les signaux sonores retentissent, remuer et couvrir à nouveau. - Après cuisson, laisser reposer les pommes de terre pendant 1-2 minutes.
Pommes frites (recommandé pour les fours conventionnels) Temp. initiale des aliments -18° C)	0,2 - 0,4 kg (50 g) Plat à tarte Trépied haut	- 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. - Saler à votre goût. REMARQUE: Si vous faites cuire des frites minces, appuyez sur la touche MOINS (▼).

FRANÇAIS

TABLEAU DE ACTION INSTANTANÉE



MENU Nu.	QUANTITÉ (Incrément) / UTENSILES	PROCÉDURE
Poulet rôti Temp. initiale des aliments 5° C)	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, laisser reposer pendant 3 minutes.
Rôti de porc Temp. initiale 5° C)	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.
Cuisses de poulet Temp. initiale des aliments 5° C)	0,2 - 1,0 kg (0,2 - 0,3 kg: 50 g 0,3 - 1,0 kg: 100 g) Trépied haut	- Mélanger les ingrédients et les étaler sur les cuisses de poulet. - Percer la peau des cuisses de poulet. - Mettre les cuisses de poulet sur le trépied haut, côté peau vers le bas, les bouts minces dirigés vers le centre. - Quand le signal sonore retentit, retourner la préparation. - Après cuisson, laisser reposer pendant 3 minutes.



TABLEAU DE ACTION INSTANTANÉE

MENU Nu.	QUANTITÉ (Incrément) / UTENSILES	PROCÉDURE
Gâteau épice  (Ausgangstemp.: 20°C) e.g. Tarte a l'oignon, Tarte aux poireaux, Pizza	1,0 - 1,6 kg (100 g) Le plats carré REMARQUE: Le plats carré deviennent très chauds. Utiliser des gants de cuisine épais pour retirer du four afin d'éviter de vous brûler.	• Préparer les gâteaux épicés en se référant aux pages 68-69. • Le préchauffage est programmé pour cette recette, laisser la table tournante dans le four pendant le préchauffage et la cuisson. • Après le préchauffage, placer le plat carré préparé sur le support inférieur dans le four. • Quand le signal sonore retentit, retirer le plat carré, le tourner de 90° et le replacer sur le support inférieur. • Après la cuisson, retirer la recette du plat carré et la servir sur un plat.
Gratin  (Temp. initiale des aliments 20° C)	0,5 - 1,5 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.
Gâteau  (Temp. initiale des aliments 20° C)	0,5 - 2,0 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.



RECETTES POUR LA ACTION INSTANTANÉE "GÂTEAU ÉPICE"

TARTE A L'OIGNON

Ustensiles: Bol avec couvercle (capacité 3 l)
Plat carré
Papier sulfurisé

Ingrédients - pour la pâte

375 g Farine
30 g Levure
1 Oeuf
125 ml Lait
1/2 cuil. à café Sel
75 g Beurre

Ingrédients - pour la garniture

650 g Oignons
100 g Poitrine salée ou fumée (bacon pas trop maigre)
30 g Beurre
Poivre de cayenne
3 Oeufs
200 g Crème aigre
1/2 cuil. à café Sel

Préparation

Cette recette produit env. 1,6 kg.

1. Préparer une pâte levée avec les ingrédients indiqués ci-dessus. Couvrir la pâte avec du film plastique résistant à la chaleur ou un torchon humide et laisser la pâte lever. Cuire 20 minutes sur CONVECTION, à 40°C.
2. Peler et hacher les oignons et émincer la poitrine ou le bacon. Placer le beurre, les oignons et le bacon dans un bol, couvrir et braiser pendant 8-12 minutes (900 W).
Après la cuisson, laisser refroidir, puis incorporer les oeufs, la crème aigre et le sel.
3. Le préchauffage est programmé sur **ACTION INSTANTANÉE "Gâteaux épicés"** . Préchauffer le four. Couvrir le plat carré de papier sulfurisé. Étaler la pâte au rouleau et la poser sur le plat.
4. Étaler le mélange en une couche uniforme sur la pâte. Laisser de nouveau lever la pâte avant de mettre au four.
5. Après le préchauffage, placer le plat carré sur le support inférieur et appuyer sur marche.
6. Quand le four s'arrête et que le signal sonore retentit, tourner le plat carré de 90°.



ARTE AUX POIREAUX

ustensiles : Bol avec couvercle (capacité 3 l)
Plat carré
Papier sulfurisé

ingrédients - pour la pâte

50 g Farine complète
20 g Farine de seigle (type 1150)
(on peut utiliser de la farine normale type 405 à la place)
cuil. à café Levure (chimique) (12 g)
Oeuf
25 g Yoghourt faible pourcentage matières grasses
1/2 cuil. à soupe Huile végétale
2 cuil. à café Sel

ingrédients - pour la garniture

50 g Poireaux, émincés en rondelles
cuil. à soupe. Eau
Sel
pincée Curry en poudre
50 g Crème aigre
Oeufs
cuil. à soupe. Farine complète
Sel de fines herbes
Poivre
incée Noix muscade
cuil. à café Persil, haché finement
cuil. à café Ciboulette, hachée en petites rondelles
cuil. à café Aneth, haché finement
00 g Emmenthal rapé

Préparation

Cette recette produit env. 1,3 kg.

1. Mettre les poireaux et l'eau dans un bol. Couvrir et cuire pendant 5-8 minutes à 900 W. Egoutter, assaisonner à son goût avec le sel et le curry en poudre. Le préchauffage est programmé sur **ACTION INSTANTANÉE** "Gâteaux épicés" . Préchauffer le four.
2. Mélanger la farine et la levure. Ajouter l'oeuf, le yoghurt, l'huile et le sel. Mixer en utilisant le crochet à pétrir d'un mixer à main.
3. Couvrir le plat carré de papier sulfurisé. Étaler la pâte au rouleau et la poser sur le plat. Rabattre le bord sur environ 1 cm.
4. Mélanger ensemble la crème aigre, les oeufs et la farine. Assaisonner avec le sel de fines herbes, le poivre, la noix muscade et les fines herbes. Incorporer le fromage rapé.
5. Ajouter le mélange aux poireaux et étaler le tout en une couche uniforme sur la pâte.
6. Après le préchauffage, placer le plat carré sur le support inférieur et appuyer sur marche.
7. Quand le four s'arrête et que le signal sonore retentit, tourner le plat carré de 90°.

IZZA

ustensiles : Plat carré
Papier sulfurisé

ingrédients - pour la pâte

30 g Farine
10 g Levure
cuil. à café Sucre
Sel
1 cuil. à soupe. Huile
35 ml Eau tiède

ingrédients - pour la garniture

50 g Tomates pelées en conserve, écrasées
Basilic, origan, thym, sel, poivre
50 g Garniture préférée, p. ex. poivrons, salami, champignons etc.
00 g Fromage rapé

Préparation

Cette recette produit env. 1,0 kg.

1. Dissoudre la levure dans l'eau tiède.
2. Placer la farine dans un bol et faire une fontaine au centre. Ajouter le mélange d'eau et de levure à la farine et mélanger progressivement. Ajouter le sel et l'huile. Bien pétrir.
3. Couvrir la pâte avec du film plastique résistant à la chaleur ou un torchon humide et laisser la pâte lever. Cuire 20 minutes sur **CONVECTION**, à 40° C.
4. Le préchauffage est programmé sur **ACTION INSTANTANÉE** "Gâteaux épicés" . Préchauffer le four. Couvrir le plat carré de papier sulfurisé. Étaler la pâte au rouleau et la poser sur le plat.
5. Couvrir la pâte avec les tomates pelées. Assaisonner et couvrir avec la garniture préférée. Finir avec le fromage rapé.
6. Après le préchauffage, placer le plat carré sur le support inférieur et appuyer sur marche.
7. Quand le four s'arrête et que le signal sonore retentit, tourner le plat carré de 90°.



RECETTES POUR LA PLATEAU CARRÉ ET PLAT DE CUISSON FOURNI

FILETS DE DINDE A LA CREME D'OIGNONS

Temps de cuisson : 26 minutes

Ustensiles: Plat carré

Ingrédients

1000 g	Filet de dinde (pour faire 9 filets)
1 sachet	Soupe à l'oignon instantanée (déshydratée, 1 sachet pour 750 ml)
500 ml	Crème fraîche
200 g	Champignons de Paris, en tranches
9 tranches	Crème de gruyère ou autre fromage fondu

Préparation

1. Préchauffer le four à 230° C.
2. Découper la dinde pour avoir 9 filets de même taille et les placer sur le plat carré.
3. Mélanger la soupe à l'oignon déshydratée et la crème fraîche (ne pas ajouter d'eau). Ajouter les champignons de Paris en tranches. Verser le mélange sur les filets de dinde et couvrir avec les tranches de crème de gruyère ou autre fromage fondu.
4. Placer le plat carré sur le support inférieur du four et cuire pendant 26 minutes sur CONVECTION, à 230° C.
5. Après 16 minutes tourner le plat carré de 90°.

LASAGNES AU FOUR

Temps de cuisson: 40-46 minutes

Ustensiles: Bol avec couvercle (capacité 3 l)
Plat à gratin rectangulaire (35x29 cm)
Étagère carrée

Ingrédients

600 g	Tomates pelées en conserve
100 g	Oignons, hachés finement
100 g	Jambon, découpé en dés
1	Gousse d'ail, écrasée
500 g	Viande hachée (boeuf)
4 cuil. à café	Purée de tomate
	Sel, Poivre
	Origan, thym, basilic
450 g	Crème (crème fraîche)
300 ml	Lait
100 g	Parmesan rapé
3 cuil. à café	Fines herbes hachées
2 cuil. à café	Huile d'olive
	Sel, poivre, noix muscade
1 cuil. à café	Huile végétale pour graisser le plat à gratin
250 g	Lasagne verte
2 cuil. à soupe.	Parmesan rapé
1 cuil. à soupe.	Beurre

TOASTS AU ROQUEFORT

Temps de cuisson: 15-18 minutes

Ustensiles: Plat carré

Ingrédients

9	Tranches de pain pour faire les toasts
	Beurre
9	Tranches de jambon cuit
9	Moitiés de poires au sirop (en conserve)
9 cuil. à café	Confiture de canneberges
200 g	Roquefort

Préparation

1. Découper en tranches les tomates pelées, mélanger avec le jambon en dés, l'oignon haché, la gousse d'ail, la viande hachée et la purée de tomate. Assaisonner et cuire avec le couvercle fermé pendant 12-14 minutes sur MICRO-ONDES 900 W.
2. Mélanger la crème fraîche avec le lait, le parmesan rapé, les fines herbes, l'huile d'olive et les épices.
3. Préchauffer le four à 250° C.
4. Graisser le plat à gratin et couvrir le fond avec environ 1/3 des lasagnes. Étaler la moitié du mélange de viande hachée sur les pâtes et arroser avec une partie de la sauce. Placer une autre rangée d'environ 1/3 des lasagnes, étaler le reste du mélange de viande hachée sur les pâtes et arroser de nouveau avec de la sauce. Terminer avec le reste des lasagnes. Couvrir la dernière couche de pâte avec une bonne couche de sauce et saupoudrer de Parmesan rapé. Parsemer de flocons de beurre et cuire sur l'étagère carrée posée sur le support inférieur pendant 28-32 minutes sur CONVECTION, à 250° C.

Après la cuisson laisser le plat de lasagnes reposer env. 5-10 minutes.

Préparation

1. Préchauffer le four à 230° C.
2. Griller les tranches de pain et les beurrer.
3. Placer une tranche de jambon sur chaque tranche de pain grillé (toast).
4. Découper les poires en tranches et placer les tranches de poires pour qu'elle chevauchent en partie le jambon. Étaler 1 cuil. à café de confiture de canneberges sur chaque toast.
5. Effriter le Roquefort en petits morceaux et l'étaler sur les toasts.
6. Placer sur le plat carré et cuire sur le support supérieur pendant 15-18 minutes sur CONVECTION, à 230° C. Après 10 minutes, tourner le plat carré de 90°.



ISCUIT ROULÉ "BRAS DU GIBAN"

Temps de cuisson : 23-25 minutes

ustensiles: Plat carré

Papier sulfurisé

ingrédients - pour la pâte

Oeufs

25 g Sucre

25 g Farine

cuil. à café Levure (chimique) (3 g)

ingrédients - pour la garniture

50 ml Lait

Bâtonnet de cannelle

L'écorce d'un citron

5 g Sucre

cuil. à soupe Poudre de fécule (20 g)

Jaunes d'oeuf

cuil. à soupe Sucre glace (20 g)

Préparation

1. Batta les oeufs et le sucre avec un mixer à main jusqu'à obtention d'un mélange moussant, avec des bulles d'air. Mélanger la farine et la levure et tamiser le mélange au-dessus du mélange d'oeuf et de sucre, incorporer soigneusement. Préchauffer le four à 200° C.
2. Mettre du papier sulfurisé dans le plat carré, verser la préparation et cuire sur le support inférieur pendant 19-21 minutes sur CONVECTION, à 200° C. Après 10 minutes, tourner le plat carré de 90 degrés.
3. Retourner le gâteau sur un torchon humide sur lequel on aura saupoudré du sucre. Retirer soigneusement le papier sulfurisé et rouler immédiatement le gâteau en s'aidant du torchon.
4. Placer 200 ml de lait avec le bâtonnet de cannelle, l'écorce de citron et le sucre dans le bol, couvrir et chauffer pendant env. 2 minutes sur MICRO-ONDES 900 W.
5. Mélanger le reste du lait avec la poudre de fécule et les jaunes d'oeuf. Retirer l'écorce de citron et le bâtonnet de cannelle des 200 ml de lait et incorporer le mélange de fécule lait et jaunes d'oeuf. Couvrir et cuire. Remuer à mi cuisson et à la fin de la cuisson. Env. 2 minutes sur MICRO-ONDES 900 W.
6. Dérouler le gâteau, étaler le mélange crémeux et rouler de nouveau le gâteau. Saupoudrer avec le sucre glace.

ISCUITS DE LINZ

Temps de cuisson: 12-15 minutes

ustensiles: Plat carré

Étagère carrée

Fond d'un moule à gâteau rond (28 cm)

Papier sulfurisé

Préparation

1. Préparer les biscuits en se reportant au livre de cuisine Sharp ci-joint, page F-37.
2. Préchauffer le four à 230° C.
3. Couvrir le plat carré et le fond du moule à gâteau avec du papier sulfurisé. Placer 20 biscuits sur le plat carré et 12 sur le fond de moule à gâteau rond. Placer le plat carré sur le support inférieur et l'étagère carrée et le fond de moule à gâteau sur le support supérieur et cuire 12-15 minutes sur CONVECTION, à 230° C.

Préparer la pâte restante de la même façon.



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, CUISSON RAPIDE, POMMES DE TERRE** et **ACTION INSTANTANÉE**, 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. Les éclaboussures accumulées peuvent chauffer, commencer à fumer, prendre feu et provoquer la formation d'un arc.
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 49). Toute éclaboussure à l'intérieur du four pourrait dégager de la fumée et des odeurs.

Accessories

Laver les accessoires au moyen d'une solution diluée de liquide vaisselle puis les sécher soigneusement. Les accessoires 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.

REMARQUE: veillez à ce que le couvercle de guide d'ondes et les accessoires soient constamment propres. Si vous laissez de la graisse s'accumuler dans la cavité ou sur les accessoires, celle-ci risquera de chauffer et de provoquer la formation d'un arc et de fumée, voire même de prendre feu lors de l'utilisation subséquente du four.



AVANT DE FAIRE APPEL A UN TECHNICIEN, PROCEDEZ AUX VERIFICATIONS SUIVANTES:

- Alimentation:
Vérifiez que le four est convenablement raccordé à une prise murale.
Vérifiez le fusible et le disjoncteur.
- Quand la porte est ouverte, la lampe est-elle éclairée? OUI _____ NON _____
- 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 _____
- Sortir la tasse du four et fermer la porte. Mettre le four en mode GRIL pendant 3 minutes.
- Après 3 minutes, le élément chauffants du gril sont-ils rouges? OUI _____ NON _____
- Mettre le four en mode CONVECTION pendant 3 minutes (250° C).
- Après 3 minutes, est-ce que le four chauffe? OUI _____ NON _____

IMPORTANT:

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 47.

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	15 min.
Combinée 1 (630 W microwave power)	Micro - 40 min.
Combinée 2 (900 W microwave power)	Micro - 15 min. Gril - 15 min.
Combinée 3 (630 W microwave power)	Micro - 40 min. Gril - 15 min.

Après la cuisson **GRIL, COMBINEE, CONVECTION, CUISSON RAPIDE, POMMES DE TERRE** et **ACTION INSTANTANEE**, 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 : 1.5 kW
	Grill : 2.65 kW
	Grill/Mikrowelle : 2.8 kW
	Heißluft : 2.65 kW
	Heißluft/Mikrowelle : 2.8 kW
Leistungsabgabe:	Mikrowelle : 900 W (IEC 60705)
	Grill Heizelemente : 1300 W (650 W x 2)
	Heißluft : 1300 W
Mikrowellenfrequenz	: 2450 MHz
Außenabmessungen	: 550 mm (B) x 368 mm (H) x 537 mm (T)
Garraumabmessungen	: 375 mm (B) x 272 mm (H) x 395 mm (T)
Garrauminhalt	: 40 Liter
Drehteller	: ø362 mm, Keramik
Gewicht	: 23 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.

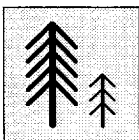
DIE TECHNISCHE DATEN KÖNNEN JEDERZEIT OHNE ANGABE VON GRÜNDEN GEÄNDERT WERDEN, UM DEM TECHNISCHEN FORTSCHRITT RECHNUNG ZU TRAGEN.

Tension d'alimentation	: 230V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection	: 16 A minimum
Consommation électrique:	Micro-ondes : 1.5 kW
	Grill : 2.65 kW
	Grill/Micro-ondes : 2.8 kW
	Convection : 2.65 kW
	Convection/Micro-ondes : 2.8 kW
Puissance:	Micro-ondes : 900 W (IEC 60705)
	Elément chauffant du Gril : 1300 W (650 W x 2)
	Convection : 1300 W
Fréquence des micro-ondes	: 2450 MHz
Dimensions extérieures	: 550 mm (W) x 368 mm (H) x 537 mm (D)
Dimensions intérieures	: 375 mm (W) x 272 mm (H) x 395 mm (D)
Capacité	: 40 litres
Plateau tournant	: ø362 mm, Céramique
Poids	: 23 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

SHARP



*Der Zellstoff zur
Herstellung dieses
Papiers kommt zu
100 % aus nachhaltig
bewirtschafteten
Wäldern*

*Ce papier est
entièrement fabriqué
à partir de pâte à
papier provenant
de forêts durables*

*De pulp die gebruik is
voor de vervaardiging
van dit papier is voor
100 % afkomstig uit
bossen die doorlopend
opnieuw aangeplant
worden*

*Il 100 % della pasta
utilizzata per
produrre questa carta
proviene da foreste
sostenibili*

*El 100 % de la
pasta utilizada en
la fabricación de
este papel procede
de bosques
sostenibles*