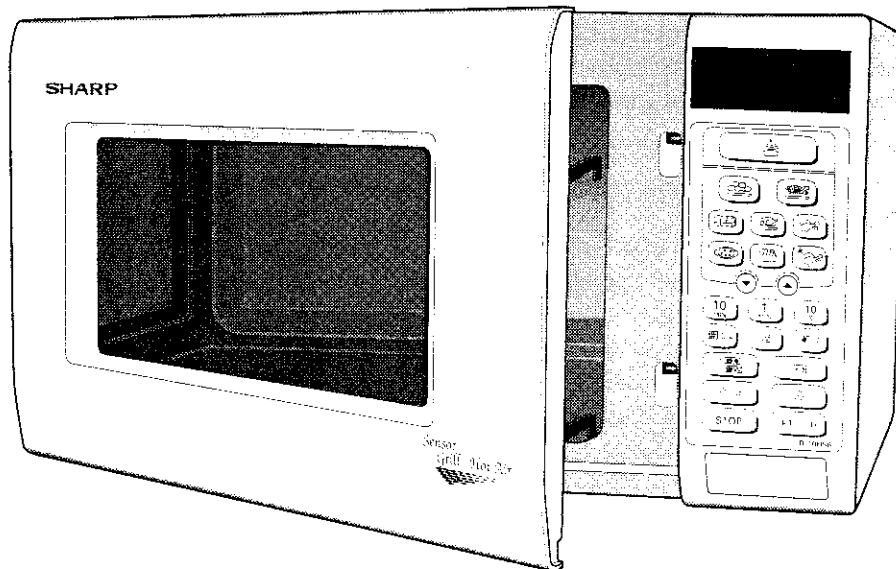


SHARP

MIKROWELLENGERÄT MIT GRILL UND HEISSLUFT
 FOUR À MICRO-ONDES AVEC GRIL ET CONVECTION
 MAGNETRONOVEN MET GRILL EN CONVECTIE
 FORNO A MICROONDE CON GRIGLIA E CONVEZIONE
 HORNO DE MICROONDAS CON PARRILLA Y CONVECCION



R-10H56 (BK)/(W)

D	<p>BEDIENUNGSANLEITUNG Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten. MIKROWELLENGERÄT FÜR DEN HAUSGEBRAUCH</p>	<p>Seite 1/D-1</p>
F	<p>MODE D'EMPLOI Ce mode d'emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d'utiliser votre four à micro-ondes. FOUR A MICRO-ONDES POUR L'USAGE DOMESTIQUE</p>	<p>Page 25/F-1</p>
NL	<p>GEBRUIKSAANWIJZING Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt. MAGNETRONOVEN VOOR HUISELIJK GEBRUIK</p>	<p>Bladzijde 49/NL-1</p>
I	<p>MANUALE D'ISTRUZIONI Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno. FORNO A MICROONDE PER USO DOMESTICO</p>	<p>Pagina 73/I-1</p>
E	<p>MANUAL DE INSTRUCCIONES Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno. HORNO MICROONDAS PARA EL HOGAR</p>	<p>Página 97/E-1</p>

1000W(IEC 705)

DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

D

Achtung

Die Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Serviceanweisungen sowie jeglicher Eingriff, der das Betreiben des Gerätes in geöffnetem Zustand (z.B. geöffnetes Gehäuse) erlaubt, führt zu erheblichen Gesundheitsschäden.

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

F

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.

Ce matériel répond aux exigences contenues dans les directives 89/336/CEE et 73/23/CEE modifiées par la directive 93/68/CEE.

NL

Waarschuwing

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

Dit apparaat voldoet aan de eisen van de richtlijnen 89/336/EEC en 73/23/EEC die werden verbeterd door 93/68/EEC.

I

Avvertenza:

La mancata osservanza di queste istruzioni sull'uso e sulla manutenzione del forno, o l'alterazione del forno che ne permetta l'uso a sportello aperto, possono costituire un grave pericolo per la vostra incolumità.

Quest' apparecchio è conforme ai requisiti delle direttive 89/336/EEC e 73/23/EEC come emendate dalla direttiva 93/68/EEC.

E

Advertencia

Pueden presentarse serios riesgos para su salud si no respeta estas instrucciones de uso y mantenimiento, o si el horno se modifica de forma que pueda ponerse en funcionamiento con la puerta abierta.

Este aparato satisface las exigencias de las Directivas 89/336/CEE y 73/23/CEE modificadas por medio de la 93/68/CEE.

- 1) ESTE APARATO CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES DEL REGLAMENTO SOBRE PERTURBACIONES RADIOELECTRICAS APROBADO EN R. D. 138/89.
- 2) ASIMISMO DISPONE DE LOS ELEMENTOS ANTIPARASITARIOS NECESARIOS PARA CUMPLIR CON LOS LIMITES ESTABLECIDOS, SIENDO SU LOCALIZACION:

COMPONENTES SUPRESORES DE RUIDO	IDENTIFICACION	LOCALIZACION
UNIDAD DE FILTRO DE RUIDO	FPWBFA276WRE0	CERCA DEL CABLE DE LA FUENTE DE ALIMENTACION

D **INHALT**

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	D-1	MANUELLER BETRIEB	D-8
AUFSTELLANWEISUNGEN	D-3	AUTOMATIKPROGRAMME	D-13
ZUBEHÖR	D-3	ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN	D-21
BEZEICHNUNG DER BAUTEILE	D-6	REINIGUNG UND PFLEGE	D-23
VOR INBETRIEBNAHME	D-7	FUNKTIONSPRÜFUNG	D-24

F **TABLE DES MATIÈRES**

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE	F-1	FONCTIONNEMENT MANUEL	F-8
INSTALLATION	F-3	FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE	F-13
ACCESSOIRES	F-3	AUTRES FONCTIONS	F-21
LES ORGANES	F-6	ENTRETIEN ET NETTOYAGE	F-23
MISE EN SERVICE	F-7	AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR	F-24

NL **INHOUDSOPGAVE**

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN	NL-1	HANDBEDIENING	NL-8
INSTALLATIE	NL-3	AUTOMATISCHE BEDIENING	NL-13
TOEBEHOREN	NL-3	ANDERE HANDIGE FUNKTIES	NL-21
NAMEN VAN ONDERDELEN	NL-6	ONDERHOUD EN REINIGEN	NL-23
ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN	NL-7	IN GEVAL VAN STORINGEN	NL-24

I **INDICE**

ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA	I-1	OPERAZIONI MANUALI	I-8
INSTALLAZIONE	I-3	OPERAZIONI AUTOMATICHE	I-13
ACCESSORI	I-3	ALTRE COMODE FUNZIONI	I-21
NOME DELLE PARTI	I-6	MANUTENZIONE E PULIZIA	I-23
PRIMA DI USARE IL FORNO	I-7	DIAGNOSTICA	I-24

E **INDICE**

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD	E-1	OPERACIONES MANUALES	E-8
INSTALACION	E-3	OPERACIONES AUTOMATICAS	E-13
ACCESORIOS	E-3	OTRAS FUNCIONES CONVENIENTES	E-21
NOMBRE DE LAS PIEZAS	E-6	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	E-23
ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO	E-7	LOCALIZACION DE AVERIAS	E-24

- D Gilt nur für die BR-Deutschland
- F Applicable uniquement pour la République Fédérale d'Allemagne.
- NL Alleen van toepassing voor Duitsland.

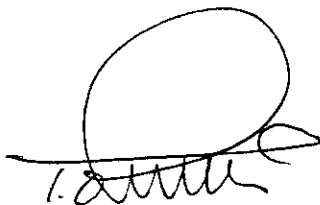
- I Applicabile soltanto al modello per la Repubblica Federale Tedesca.
- E Aplicable sólo para la República Federal de Alemania.

MERKBLATT FÜR DEN KÄUFER

Sehr geehrte Damen und Herren,

das von Ihnen erworbene Mikrowellengerät arbeitet mit Hochfrequenz und kann unter Umständen Funkdienste stören, z.B. den Ton- und Fernsehempfänger. Es ist nach den geltenden Technischen Vorschriften des Bundesamtes für Post und Telekommunikation (BAPT) funktentstört und zugelassen und trägt als Nachweis dafür eine BZT-Zulassungsnummer. Bitte überzeugen Sie sich selbst.

In ungünstigen Fällen können Funkstörungen durch Mikrowellengeräte auch dann nicht ausgeschlossen werden, wenn sie die Technischen Vorschriften des BAPT einhalten. In solchen Fällen wenden sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder direkt an uns.



Mr. T. Omori, Division General Manager for Microwave Oven.

SHARP MANUFACTURING CO. OF. UK.
SHARP HOUSE
WREXHAM
CLWYD LL12 0PG
UNITED KINGDOM

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

AVERTISSEMENT

Pour éviter tout danger d'incendie

1. Vous devez surveiller le four lorsqu'il est en fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur inflammation.
2. Dans le cas où le four doit être installé à l'intérieur d'un placard de cuisine, vous devez utiliser le bâti EBR-9600(BK)/(W) approuvé par SHARP. Ce bâti est disponible chez le revendeur. Reportez-vous aux instructions de pose de bâti, ou consultez le revendeur. Seule l'utilisation de ce bâti garantit la sûreté et la qualité du produit.
3. La prise secteur doit être facilement accessible de manière que le fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.
4. La tension d'alimentation doit être égale à 220-230 V, 50 Hz et le circuit doit être équipé d'un fusible de 16 A minimum, ou d'un disjoncteur également de 16 A minimum.
5. Nous conseillons d'alimenter ce four à partir d'un circuit électrique indépendant.
6. Ne placez pas le four dans un endroit où la température est élevée, par exemple auprès d'un four conventionnel.
7. Ne placez pas ce four dans un endroit où l'humidité est élevée ou encore, dans un endroit où l'humidité peut se condenser.
8. Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.
9. Si les aliments que chauffe le four viennent à fumer, N'OUVREZ PAS LA PORTE. Mettez le four hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et attendez que la fumée se soit dissipée. Ouvrir le four alors que les aliments fument peut entraîner leur inflammation.
10. N'utilisez que des recipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Reportez-vous aux conseils qui sont donnés dans le livre de recette.
11. Surveillez le four lorsque vous utilisez des récipients en matière plastique à jeter, des récipients en papier ou tout autre récipient pouvant s'enflammer.
12. Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four, le plateau tournant et le pied du plateau après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.
13. Ne placez pas des produits susceptibles de

s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation.

14. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
15. Retirez toutes les étiquettes, fils, etc. métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique qui à son tour peut produire un incendie.
16. N'utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer.
17. Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.
18. Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four.
19. Vérifiez les réglages après mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement.
20. Lisez et utilisez ce mode d'emploi et le livre de recettes qui l'accompagne.

Pour éviter toute blessure

1. N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant tout emploi du four.
 - (a) La porte n'est pas voilée ou affaissée et ferme bien.
 - (b) Les charnières et les loquets de sécurité de la porte ne sont ni endommagés ni desserrés.
 - (c) Le joint de porte et la surface de contact du joint remplissent leur office.
 - (d) La cavité du four n'est pas cabossée.
 - (e) Le cordon d'alimentation et sa fiche sont en bon état.
2. Ne tentez pas de réparer le four. Le four doit être réparé par un technicien d'entretien agréé par SHARP.
3. Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifiez pas les loquets de sécurité de la porte.
4. N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.
5. Évitez que la graisse ou la saleté ne s'accumulent sur le joint de porte ou sur la surface de contact du joint. Respectez les instructions du paragraphe "Entretien et nettoyage", page F-23.
6. Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de connaître les précautions que vous devez prendre lors de l'utilisation du four.

Pour éviter toute secousse électrique

1. Dans aucun cas vous ne devez déposer la carrosserie extérieure du four.
2. N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d'aération. Si un liquide pénètre dans le four, mettez-le immédiatement hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et adressez-vous à un technicien d'entretien agréé par SHARP.
3. Ne plongez pas la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur du meuble sur lequel est posé le four.
5. Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées.
6. Ne tentez pas de remplacer vous-même la lampe du four et ne laissez personne d'autre qu'un électricien agréé par SHARP faire ce travail.
Si la lampe du four doit être remplacée, adressez-vous au revendeur ou à un technicien d'entretien agréé par SHARP.
7. Si le cordon d'alimentation (FACCVA003WRK1) de cet appareil est endommagé, faites-le remplacer par un agent d'entretien agréé par SHARP.

Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine

1. N'utilisez jamais aucun récipient scellé. Retirez les rubans d'étanchéité et le couvercle avant toute utilisation d'un tel récipient. Un récipient scellé peut exploser en raison de l'augmentation de pression et ce, même après que le four a été mis hors service.
2. Prenez des précautions lorsque vous employez les micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients à large ouverture de manière que les bulles puissent s'échapper. Ne chauffez pas un liquide dans un récipient à col étroit tel qu'un biberon car le contenu du récipient peut déborder rapidement et provoquer des brûlures.
Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque:
 - 1) Remuez le liquide avant de le chauffer ou de le réchauffer.
 - 2) Placez une tige de verre ou un objet similaire dans le récipient contenant le liquide.
 - 3) Conservez le liquide quelque temps dans le four à la fin de la période de chauffage de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.
3. Ne cuisez pas les œufs dans leur coquille. Ils peuvent exploser. Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune afin d'éviter qu'ils n'exploient. Retirez la coquille des œufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.
4. Percez la peau des aliments tels que les pommes de terre et les saucisses avant de les cuire, car ils peuvent exploser.

Pour éviter toute brûlure

1. Utilisez un porte-récipient ou des gants lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure.
2. Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage.
3. Tenez-vous éloigné du four au moment où vous ouvrez sa porte de manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur.
4. Après avoir réchauffé des aliments farcis, coupez-les en tranches de manière à faire échapper la vapeur et éviter toute brûlure.
5. Pour éviter toute brûlure, contrôlez la température des aliments et remuez-les avant de les servir, en particulier lorsqu'ils sont destinés à des bébés, des enfants ou des personnes âgées. La température du récipient est trompeuse et ne reflète pas celle des aliments que vous devez vérifier.
6. Etant donné que la température de la porte du four peut atteindre une valeur élevée pendant la cuisson d'un aliment, posez le four sur une surface telle que la partie inférieure du four se trouve au moins à 85 cm du sol. Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four de façon qu'ils ne se brûlent pas.
7. Etant donné que la température de la porte du four, de sa carrosserie extérieure, de son panneau arrière, de sa cavité, de ses ouïes de ventilation, de ses accessoires et des plats peut être très élevée pendant la cuisson par convection, au gril, combinée ou automatique, ne touchez pas ces pièces. Attendez qu'elles soient refroidies avant de les nettoyer.

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

1. Les enfants ne doivent se servir du four que sous la surveillance d'un adulte.
2. Empêchez qu'ils ne s'appuient sur la porte du four. Ne les laissez pas jouer avec le four qui n'est pas un jouet.
3. Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité telles: l'usage d'un porte-récipient, le retrait avec précaution des produits d'emballage des aliments. Vous devez leur dire de porter une attention particulière aux emballages (par exemple, ceux qui sont destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.

Autres avertissements

1. Vous ne devez pas modifier le four.
2. Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement.
3. Ce four est un four domestique conçu pour la préparation d'aliments et ne doit être utilisé que pour leur cuisson. Il n'a pas été étudié pour un usage commercial ou scientifique.

ATTENTION

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

1. Ne mettez pas le four en service s'il ne contient rien, faute de quoi vous endommageriez le four.
2. Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière autochauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager le plateau tournant et le pied du plateau. Le temps de préchauffage précisé dans le livre de cuisine ne doit pas être dépassé.
3. N'utilisez aucun ustensile métallique car ils réfléchissent les micro-ondes et peuvent provoquer un arc électrique. Ne tentez pas de cuire ou de réchauffer les aliments dans une boîte de conserve.
4. N'utilisez que le plateau tournant et le pied du plateau conçus pour ce four.
5. N'utilisez aucun récipient en matière plastique si le four est encore chaud en raison de l'emploi de la cuisson par convection, au gril, combinée

ou automatique; ces récipients peuvent fondre. Vous ne devez pas utiliser un récipient en matière plastique avec ces modes de fonctionnement, à moins que le fabricant du récipient n'ait précisé que ce récipient convient pour cet usage.

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

REMARQUES

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

INSTALLATION

- 1) Retirez tous les matériaux d'emballage qui se trouvent à l'intérieur du four, les films de protection et l'étiquette autocollante posée sur la porte.
- 2) Vérifiez soigneusement que le four ne présente aucun signe d'endommagement.
- 3) Posez le four sur une surface horizontale et plate et suffisamment solide pour supporter le poids du four et également celui des aliments les plus lourds que vous avez l'intention d'y cuire.
- 4) Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise murale standard (avec prise de terre).

FRANÇAIS

ACCESSOIRES

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

- Plateau tournant
- Pied du plateau
- Trépied haut
- Trépied bas
- Plat de cuisson
- Poignée de broche (2 pièces)
- Broche
- Support de broche
- Fourche coulissante avec vis (2 pièces)
- Livre de recettes
- Mode d'emploi
- Etiquette du menu

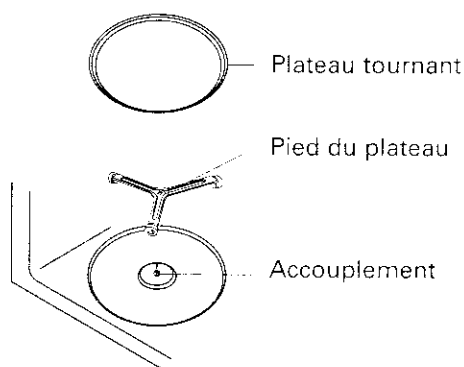


Figure 1

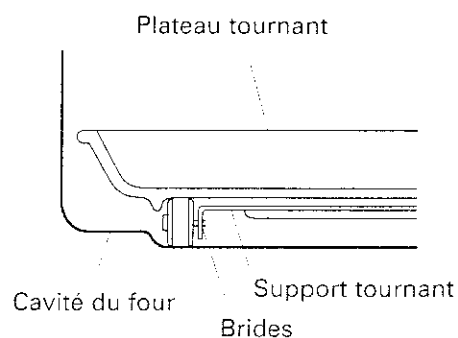


Figure 2

1. Placez le pied du plateau sur l'accouplement, comme le montre la figure 1.

Remarque:

Placez le support tournant de manière que ses brides soient dirigées vers le bas, comme le montre la figure 2.

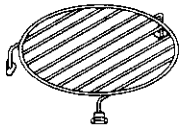
2. Placez le plateau tournant sur le pied du plateau.

REMARQUES:

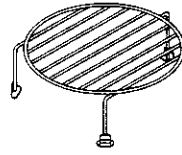
- * Lorsque vous passez une commande d'accessoires, veuillez mentionner au revendeur ou au service d'entretien agréé par SHARP ces d'informations: nom des pièces et nom du modèle.
- * Le nom du modèle est indiqué sur la couverture de ce mode d'emploi du four.

Trépied

Trépied bas



Trépied haut

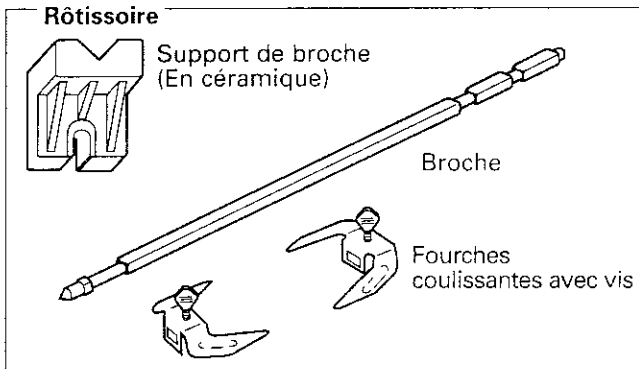
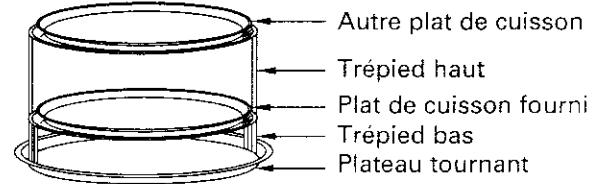


Ces trépieds sont utilisés pour la cuisson par convection, combinée ou au grill.

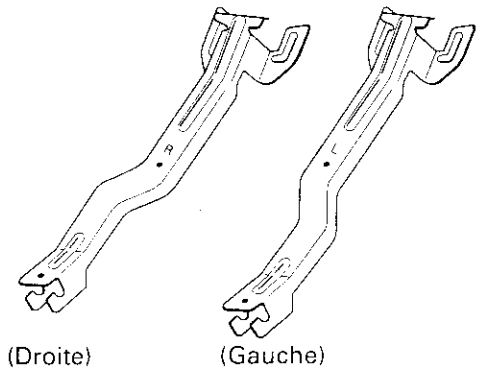
Plat de cuisson



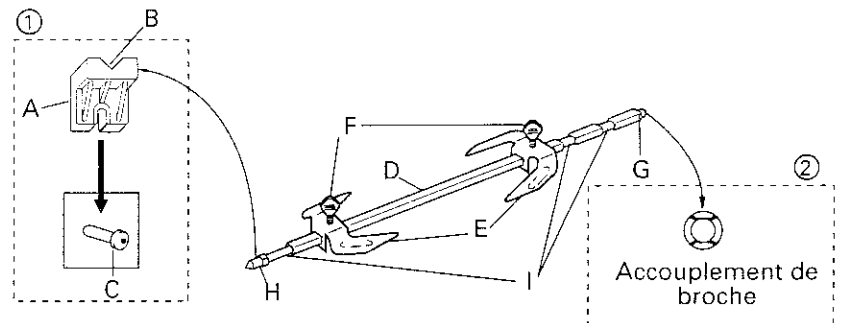
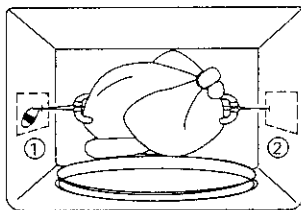
Nous ne recommandons l'utilisation de ce plat que pour la cuisson, par convection, de pâtisseries. Posez ce plat sur le trépied bas. Si vous désirez cuire sur deux niveaux, posez sur le trépied supérieur un autre plat de cuisson, comme le montre l'illustration.



Poignée



Utilisation de la rôtissoire



Mise en place de l'aliment:

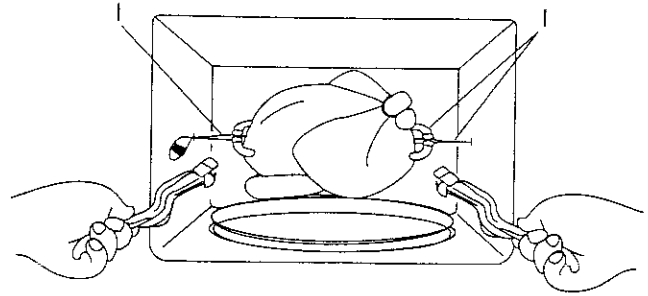
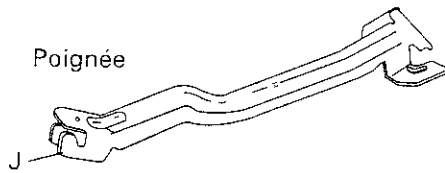
1. Fixez le support de broche (A) au moyen du crochet (C) placé sur la paroi gauche du four.
2. Embrochez l'aliment et placez-le au centre (D). Faites coulisser les fourches (E) et serrez soigneusement les vis (F).
3. Introduisez l'extrémité de la broche (G) dans l'accouplement situé sur la paroi droite du four. Poussez la broche vers la droite en la tournant légèrement de manière qu'elle s'engage complètement dans l'accouplement.

4. Posez l'autre extrémité de la broche (H) dans la découpe du support (B).

REMARQUE:

Veillez à ce que l'aliment que porte la broche ne touche pas le plateau tournant, faute de quoi la broche pourrait quitter son support.

Pour retirer la broche:



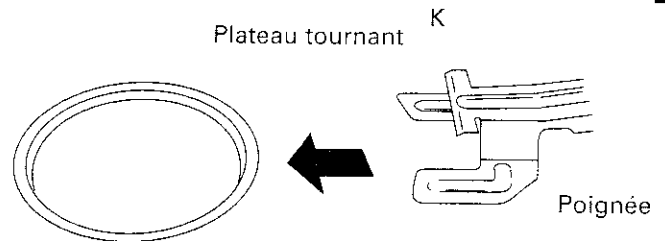
1. LES PAROIS DE LA CAVITE PEUVENT ETRE TRES CHAUDES; NOUS VOUS CONSEILLONS DONC DE PORTER DES GANTS. Saisissez la broche (D) aux emplacements (I) au moyen des deux poignées (J). Soulevez légèrement le côté gauche de la broche puis tirez-la hors du four en commençant par ce côté gauche.
2. Pour extraire la broche, desserrez la vis (F) d'une fourche puis tirez cette fourche (E) hors de la broche (D). Cela fait, tirez la broche hors de l'aliment en saisissant l'autre fourche.

REMARQUE: LE SUPPORT EN CERAMIQUE NE DOIT ETRE UTILISE QUE POUR LA CUISSON A LA BROCHE. LORSQUE CETTE CUISSON EST TERMINEE, RETIREZ LE SUPPORT ET RANGEZ-LE AVEC LES AUTRES ACCESSOIRES DU FOUR.

Remarque concernant les poignées

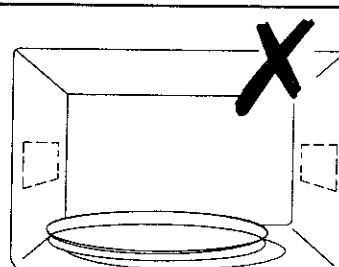
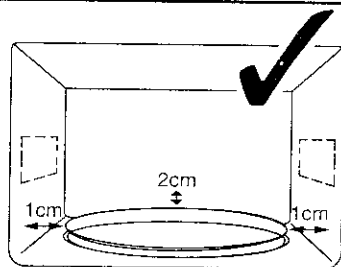
Les poignées peuvent servir non seulement à retirer la broche mais aussi le plateau tournant. L'usage d'une poignée peut être très commode pour retirer le plateau tournant lorsqu'il est chaud.

1. Engagez la poignée (K) sur le bord du plateau.
2. Soulevez légèrement le plateau tournant puis sortez-le du four.



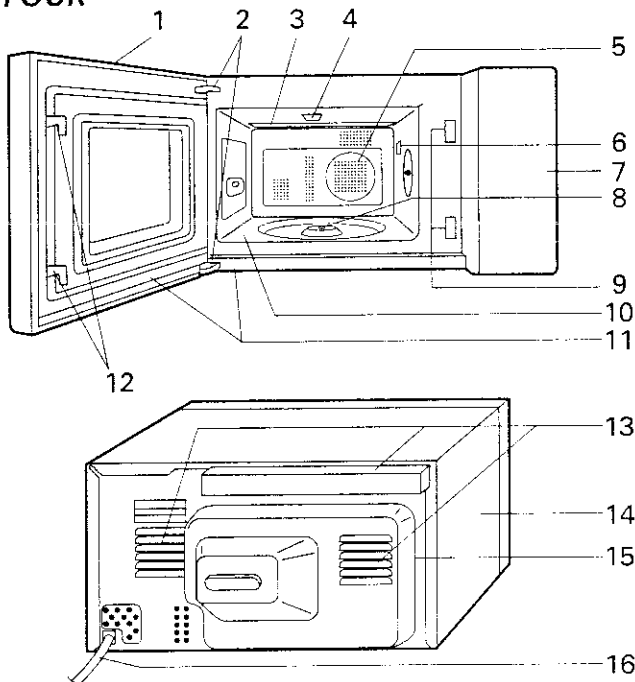
ATTENTION:

METTRE LE PLATEAU TOURNANT DANS LA BONNE POSITION, COMME INDIQUE SUR LE DESSIN.



LES ORGANES

FOUR



1. Porte
2. Charnières
3. Élément chauffant du gril
4. Eclairage du four
5. Bouches d'air de convection
6. Cadre du répartiteur d'ondes
7. Tableau de commande
8. Accouplement
9. Ouvertures des verrous de la porte
10. Cavité du four
11. Joints de porte et surfaces de contact du joint
12. Loquets de sécurité
13. Ouvertures de ventilation
14. Partie extérieure
15. Partie arrière
16. Cordon d'alimentation

TABLEAU DE COMMANDE

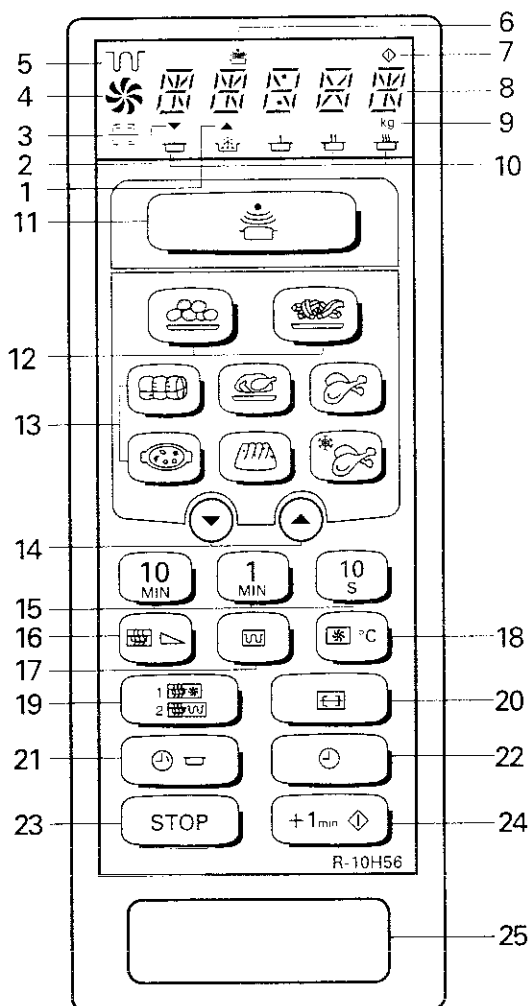


TABLEAU DE COMMANDE ET TEMOINS

Vérifiez les témoins après que le four a confirmé son fonctionnement normal.

1. Témoin PLUS
2. Témoin MOINS
3. Témoin BROCHE
4. Témoin CONVECTION
5. Témoin GRIL
6. Témoin CAPTEUR
7. Témoin de cuisson
Il s'éclaire lorsque la cuisson est en cours.
8. Affichage numérique
9. Témoin d'unités de poids
10. Témoins des niveaux de puissance micro-ondes

TOUCHES D'OPERATION



10. Touche CAPTEUR
11. Touches SNACK
12. Touches POMME DE TERRE
13. Touches ACTION INSTANTANEE
14. Touches MOINS(▼)/PLUS(▲)
15. Touches de réglage des temps
16. Touche MICRO-ONDES
17. Touche GRIL
18. Touche CUISSON PAR CONVECTION
19. Touche CUISSON COMBINÉE
20. Touche BROCHE
21. Touche MINUTERIE/PAUSE
22. Touche de réglage HORLOGE
23. Touche ARRÊT
24. Touche MINUTE PLUS/DÉPART
25. Bouton d'ouverture de la porte

MISE EN SERVICE

- 1) Branchez le cordon d'alimentation.
L'affichage indique **88:88** en chiffres clignotants.
- 2) Appuyez sur la touche ARRET (**STOP**).
L'affichage indique **: :**.
- 3) Réglez l'horloge comme suit.

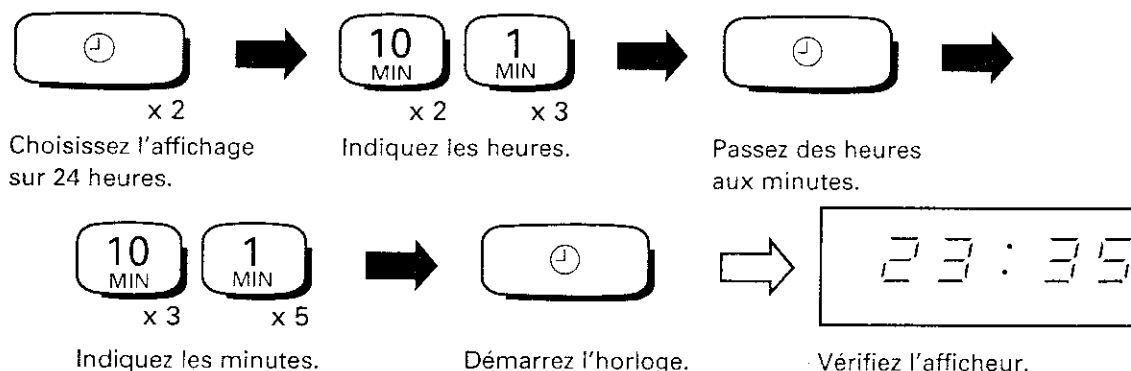
REGLAGE DE L'HORLOGE

L'horloge a deux modes d'affichage: sur 12 heures ou sur 24 heures. **Exemple:** 5 heures de l'après-midi


1.  x 1: Pour afficher l'heure sur 12 heures, appuyez une fois sur la touche de réglage HORLOGE au cours de la première opération ci-dessous.
2.  x 2: Pour afficher l'heure sur 24 heures, appuyez deux fois sur la touche de réglage HORLOGE au cours de la première opération ci-dessous.

Horloge	Affichage
Affichage sur 12 heures (12H)	5:00
Affichage sur 24 heures (24H)	17:00

Exemple: Pour régler l'horloge sur 23 heures 35 minutes, avec l'affichage sur 24 heures.



REMARQUES:

1. Appuyez sur la touche ARRET (**STOP**) si vous faites une erreur au cours du réglage.
2. Lorsque le four est utilisé pour la cuisson ou comme simple minuteur, vous pouvez lire l'heure à l'horloge en appuyant sur la touche HORLOGE (). L'heure qu'il est reste affichée tant que vous avez le doigt posé sur la touche.
3. Si l'alimentation du four a été interrompue, l'affichage indique **88:88** en chiffres clignotants. Si cela se produit pendant la cuisson, le programme est effacé. Il vous suffit de remettre l'horloge à l'heure pour utiliser normalement le four.
4. Pour remettre l'horloge à l'heure, procédez comme il est dit ci-dessus.


UTILISATION DE LA TOUCHE

ARRET


La touche ARRET () sert à:







1. Effacer une erreur en cours de programmation.
2. Arrêter la minuterie.
3. Arrêter momentanément la cuisson.
4. Annuler un programme de cuisson en cours (appuyez sur la touche à deux reprises).

FONCTIONNEMENT MANUEL


Vous choisissez vous-même le temps de cuisson (99 minutes et 90 secondes au maximum) et le mode de cuisson. Lorsque le temps de cuisson que vous avez indiqué est écoulé, le four indique l'heure. Toutefois, si l'horloge n'est pas réglée, l'indication de l'heure est remplacée par .


CUISSON PAR MICRO-ONDES


Vous avez le choix entre 5 allures de cuissons, avec possibilité de faire des PAUSES  (puissance 0%).

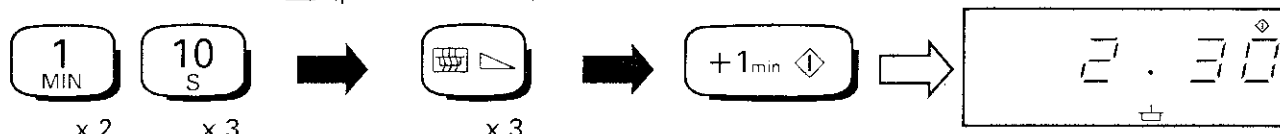
APPELLATION	RÉGIME DE PUISSANCE	WATTS
 FORT (HIGH) 100% 1000		
 MOYEN-FORT (MEDIUM HIGH) 70% 700		
 MOYEN (MEDIUM) 50% 500		
 MOYEN-FAIBLE (MEDIUM LOW) 30% 300		
 FAIBLE (LOW) 10% 100		
 PAUSE (HOLD) 0% 0		

REMARQUE:


Si vous dépassez la puissance que vous désirez utiliser, continuez d'appuyer sur la touche MICRO-ONDES () jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré soit à nouveau atteint.

Si vous ne choisissez aucun niveau de puissance, c'est le niveau FORT  (puissance 100%) qui est automatiquement sélectionné.

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



Indiquez le temps de cuisson souhaité (2 minutes et 30 secondes).


Choisissez le niveau de puissance souhaité 50% (.

Commencez à cuire.

Vérifiez l'afficheur.


REMARQUE:

L'ouverture de la porte four pendant la cuisson arrête automatiquement le compte à rebours.

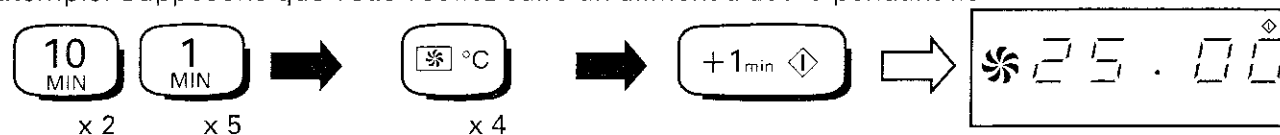
Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur la touche MINUTE PLUS/DÉPART (); le compte à rebours reprend.

CUISSON PAR CONVECTION

Vous avez le choix entre dix températures différentes pour la cuisson par convection (250°C, 230°C, 220°C, 200°C, 180°C, 160°C, 130°C, 100°C, 70°C, 40°C).

De la même manière que pour le réglage du niveau de puissance micro-ondes, faites défiler à l'affichage la série des températures en appuyant sur la touche CUISSON PAR CONVECTION ( °C) jusqu'à l'apparition de la valeur souhaitée.

Exemple: Supposons que vous vouliez cuire un aliment à 200°C pendant 25 minutes.



Indiquez le temps de cuisson souhaité (25 minutes).


Précisez la température de cuisson (200°C).

Commencez à cuire.

Vérifiez l'afficheur.

REMARQUE:

Température programmée:

En mode de cuisson par CONVECTION, vous pouvez vérifier la température que vous avez programmée en appuyant sur la touche CUISSON PAR CONVECTION ( °C). La température programmée reste affichée tant que vous avez le doigt posé sur la touche.

Préchauffage du four

En général, il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Toutefois, il est possible de le faire pour certaines recettes spéciales.

Préchauffage

Exemple: Supposons que vous vouliez préchauffer le four à 230°C.



Indiquez la température de préchauffage (230°C).

Mettez en marche le préchauffage.

Vérifiez l'afficheur.

REMARQUES:

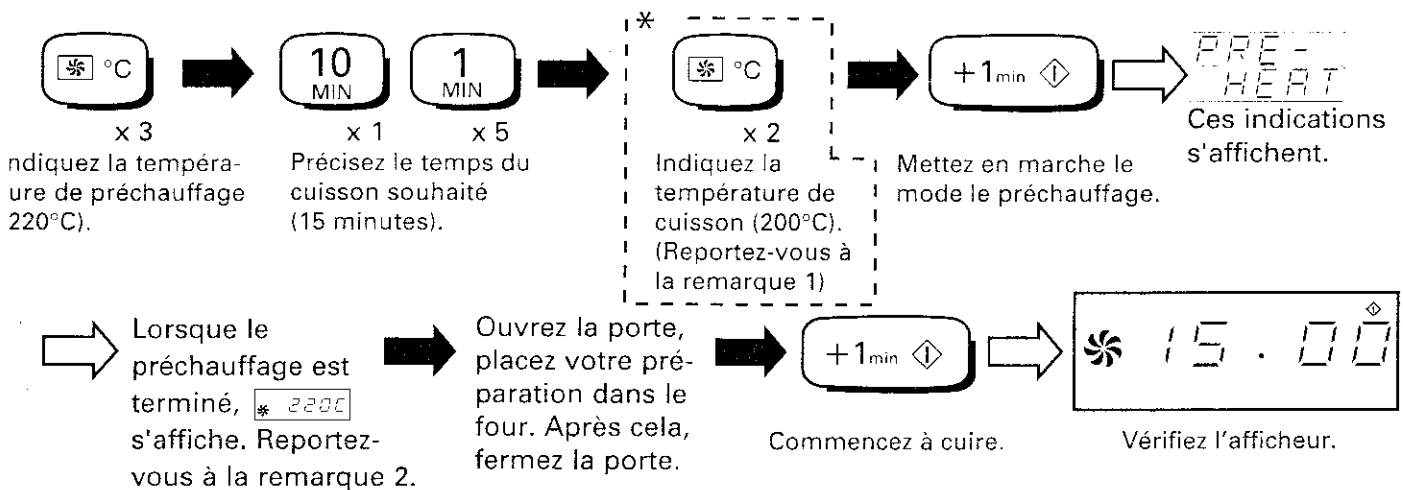
1. Lorsque le four atteint la température programmée, le signal sonore retentit quatre fois. Cette température du four est maintenue automatiquement pendant 30 minutes.
2. Pour régler la température, appuyez sur la touche CUISSON PAR CONVECTION (°C) autant de fois qu'il faut pour faire apparaître la valeur souhaitée à l'affichage.
3. Température dans le four:

Pendant le préchauffage du four, vous pouvez connaître la température atteinte en appuyant sur la touche CUISSON PAR CONVECTION (°C). La température à l'intérieur du four reste affichée tant que vous avez le doigt posé sur la touche. Si la température est inférieure à 40°C, l'affichage indique

Préchauffage et cuisson

Vous pouvez programmer le four pour combiner préchauffage et cuisson.

Exemple: Supposons que vous vouliez préchauffer le four à 220°C, puis cuire des biscuits à 200°C pendant 15 minutes. Placez les aliments dans le four après préchauffage.

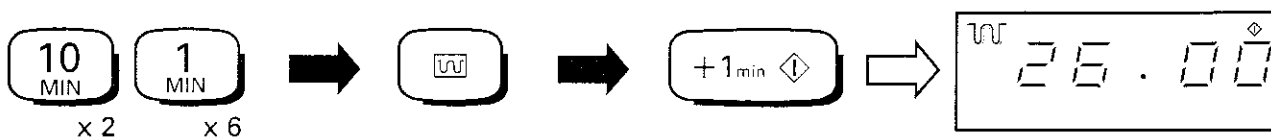


REMARQUES:

1. Si vous désirez employer la même température pour le préchauffage et la cuisson par convection, il est inutile de procéder à l'opération repérée par un astérisque (*).
2. Lorsque le four atteint la température programmée, le signal sonore retentit quatre fois. Cette température du four est maintenue automatiquement pendant 30 minutes.

CUISSON AU GRIL

Exemple: Cuire 800g de bifteck pendant 26 minutes en mode GRIL. Retourner la viande aux 2/3 du temps de cuisson.



Indiquez le temps de cuisson (26 mn)

Choisissez la fonction GRIL.

Démarrez la cuisson.



Vérifiez l'afficheur.


REMARQUE:


Lors de la première utilisation, l'élément chauffant du gril produit un peu de fumée et une odeur. Nous vous conseillons de faire fonctionner le gril pendant une dizaine de minutes, sans aliments dans le four, avant de l'utiliser normalement.

CUISSON COMBINEE


Il existe deux modes de cuisson COMBINEE. L'un associe les micro-ondes et la convection, l'autre les micro-ondes et le gril. Le temps de cuisson total est, en général, plus court que la somme des temps de cuisson individuels.

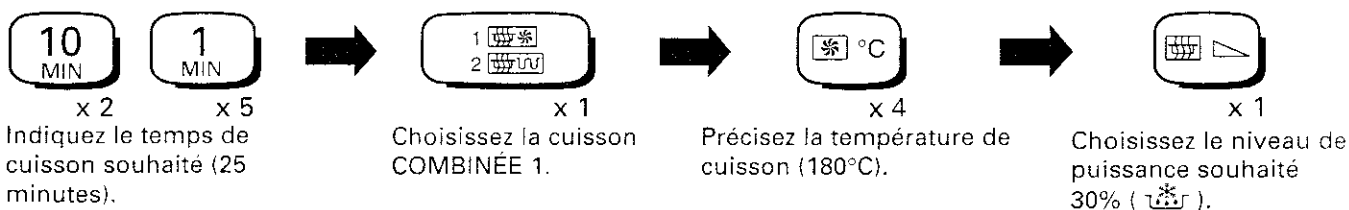
SELECTION	PROGRAMME EN MEMOIRE		
	PUISSANCE DES MICRO-ONDES	TEMPERATURE DU FOUR	ELEMENT CHAUFFANT DU GRIL
CUISSON COMBINEE 1 (MICRO-ONDES/CONVECTION) 1 	10% *	250°C **	Arrêt
CUISSON COMBINEE 2 (MICRO-ONDES/GRIL) 2 	10% *	Arrêt	Marche

* Pour régler la puissance des micro-ondes, appuyez sur la touche CUISSON PAR MICRO-ONDES ().

• Vous pouvez choisir tous les niveaux de puissance jusqu'à 100% ().

** Pour régler la température du four, appuyez sur la touche CUISSON PAR CONVECTION ( °C).


Exemple: Supposons que vous vouliez cuire un gâteau pendant 25 minutes en mode de CUISSON COMBINEE 1, à la température de 180°C et avec 30% () de la puissance micro-ondes.

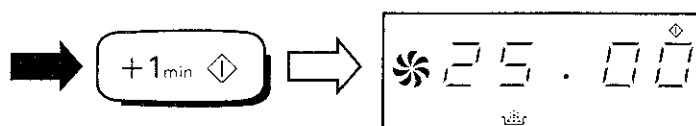


Indiquez le temps de cuisson souhaité (25 minutes).

Choisissez la cuisson COMBINEE 1.

Précisez la température de cuisson (180°C).


Choisissez le niveau de puissance souhaité 30% ().




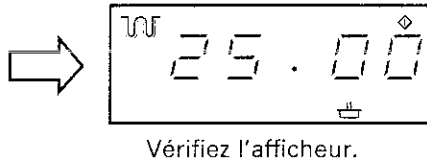
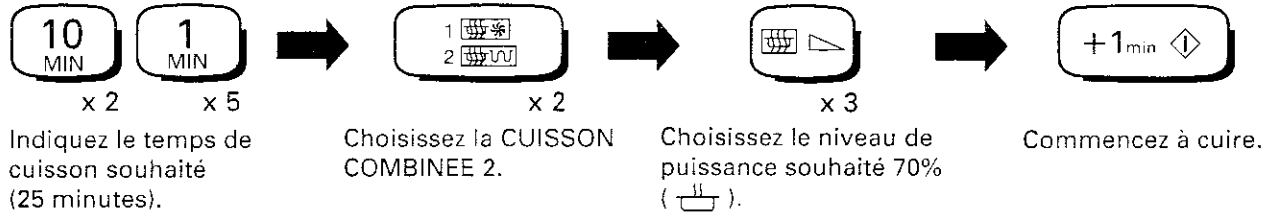
Commencez à cuire.

Vérifiez l'afficheur.

REMARQUES:

- N'utilisez pas la CUISSON COMBINEE pour cuire sur deux niveaux.
- Après avoir choisi la CUISSON COMBINEE 1, pour vérifier la température programmée il vous suffit d'appuyer sur la touche CONVECTION ( °C). Cette température demeure affichée aussi longtemps que vous avez le doigt posé sur cette touche.

Exemple: Supposons que vous vouliez cuire des cuisses de poulet pendant 25 minutes en mode de CUISSON COMBINÉE 2 avec 70% () de la puissance micro-ondes.

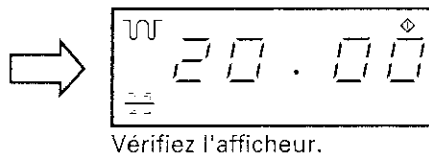
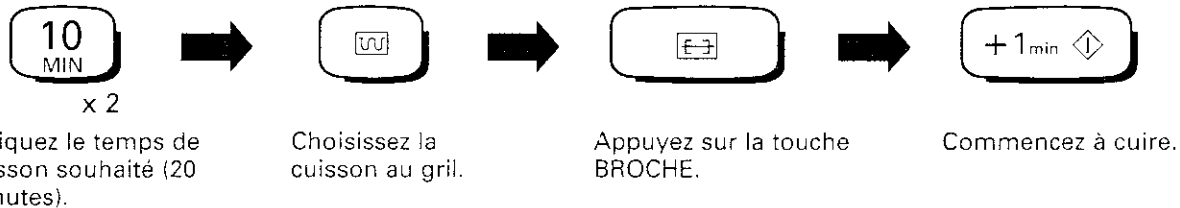


REMARQUE: Lorsque vous employez le mode de cuisson COMBINÉE, vous ne pouvez pas utiliser tout à la fois le trépied haut et le trépied bas.


Cuisson à la BROCHE

La broche permet de cuire une volaille de 1,3 kg, ou un rôti de 1,5 kg, en mode MICRO-ONDES, GRIL ou CUISSON COMBINÉE, sans qu'il soit nécessaire d'arrêter le four et de retourner l'aliment. Pour l'utilisation de la broche, reportez-vous aux pages 4 et 5.

Exemple: Supposons que vous vouliez cuire à la broche une volaille pendant 20 minutes en mode GRIL.





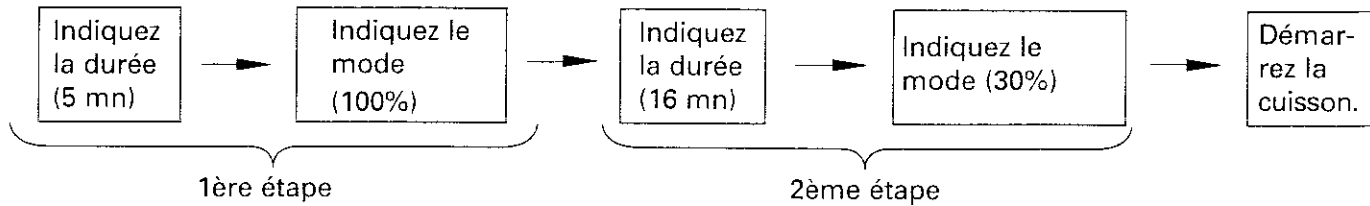
REMARQUES:

1. Appuyez sur la touche BROCHE avant d'appuyer sur la touche MINUTE PLUS/DEPART.
2. Lorsque la cuisson à la broche est terminée, retirez le support de la broche.
3. En mode CUISSON COMBINÉE 2, le niveau de puissance micro-ondes ne peut pas dépasser 30% ().
4. Les parois de la cavité peuvent être très chaudes; nous vous conseillons donc de porter des gants pour retirer la broche.




SÉQUENCE DE CUISSONS

Vous pouvez composer une séquence comprenant 4 étapes qui comportant une indication manuelle du temps et du mode.

Exemple: Cuire du riz pendant 5 minutes avec FORT  (puissance 100%) puis pendant 16 minutes avec MOYEN-FAIBLE  (puissance 30%).



REMARQUES:

1. La fonction PAUSE () ne peut pas être utilisée au cours de la première étape.
2. Pour choisir le niveau FORT  (puissance 100%) au cours de la dernière étape, il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche MICRO-ONDES ().
3. Si une séquence comporte une étape faisant appel à la cuisson COMBINÉE, ou à la cuisson au GRIL, ou la cuisson par CONVECTION, le nombre d'étapes est réduit à trois.
4. Si une séquence comporte deux étapes faisant appel à la cuisson COMBINÉE, ou à la cuisson au GRIL, ou la cuisson par CONVECTION, le nombre d'étapes est réduit à deux.

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

Le mode et le temps de cuisson sont automatiquement déterminés par le four. Vous disposez de huit programmes CAPTEUR, deux programmes POMME DE TERRE et six programmes ACTION INSTANTANEE. Lors de l'utilisation du fonctionnement automatique, vous devez noter ce qui suit.

1. Avant d'utiliser la cuisson commandée par CAPTEUR, essayez soigneusement, au moyen d'un chiffon sec ou d'un papier de cuisine, la condensation qui pourrait s'être formée sur les parois du récipient de cuisson ou de la cavité.
2. L'indication **ERROR** s'affiche si vous ouvrez la porte du four, ou appuyez sur la touche ARRET pendant la cuisson commandée par CAPTEUR et tandis que l'indication **ET -** est affichée. Par contre, lorsque le temps de cuisson restant est indiqué, vous pouvez ouvrir la porte du four ou appuyer sur la touche ARRET. Pour effacer l'erreur (**ERROR**), appuyez sur la touche ARRET et utilisez le fonctionnement manuel pour poursuivre la cuisson.
3. Indication du poids ou de la quantité:
 - Vous indiquez le poids ou la quantité d'aliment en appuyant sur la touche POMME DE TERRE ou ACTION INSTANTANEE. Le nombre de pressions sur l'une ou l'autre de ces touches dépend du poids ou de la quantité. La manière de préciser ce poids ou cette quantité est indiquée dans chaque tableau de cuisson.
 - Lorsque vous employez la cuisson commandée par CAPTEUR, il est inutile de préciser le poids des aliments.
 - Indiquez uniquement le poids des aliments. Ne tenez pas compte du poids du récipient.
4. Temps de cuisson
Les temps de cuisson programmés sont des temps moyens. Pour diminuer ou augmenter ces temps, utilisez la touche MOINS (▼) ou la touche PLUS (▲) respectivement.
Pour plus de détails, reportez-vous à la page F-21.
5. Si vous utilisez la cuisson commandée par CAPTEUR pour cuire une petite quantité d'aliments, il peut arriver que ces aliments soient cuits sans que le temps de cuisson restant ne soit affiché.
6. Pour éviter que les enfants ne fassent un mauvais usage du four, les touches de fonctionnement automatique n'ont d'effet que dans la minute qui suit l'opération précédente.
7. Utilisez le fonctionnement manuel pour cuire des aliments dont le poids ou la quantité diffèrent des valeurs indiquées dans chaque tableau de cuisson.
8. Vous obtiendrez les meilleurs résultats en respectant les indications fournies dans les tableaux de cuisson.
9. La température finale dépend de la température initiale des aliments. Assurez-vous que la cuisson est effectivement terminée à l'expiration du temps prévu. Le cas échéant, prolongez la cuisson comme si le four était en fonctionnement manuel.
10. Messages affichés
Procédez aux opérations décrites ci-après lorsque les messages s'affichent.

Message	Signal d'alarme	Actions
TURN OVER	"bip" "bip" "bip" "bip"	Ouvrez la porte, retournez les aliments puis refermez la porte.
STIR	"bip" "bip" "bip" "bip"	Ouvrez la porte, remuez les aliments puis refermez la porte.
MASH	"bip" "bip" "bip" "bip"	Ouvrez la porte du four, écrasez les aliments puis refermez la porte.
STIR STAND	"bip"	Remuez puis laissez reposer les aliments comme il est dit dans le tableau de cuisson.
STAND	"bip"	Laissez reposer les aliments. (Pour plus de détails, reportez-vous au tableau de cuisson approprié.)
STAND COVER	"bip"	Couvrez et laissez reposer les aliments. (Pour plus de détails, reportez-vous au tableau de cuisson approprié.)
PRESS START		Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/ DEPART (+1-).

CUISSON COMMANDEE 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 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 CAPTEUR jusqu'à ce que le numéro du programme désiré s'affiche.

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

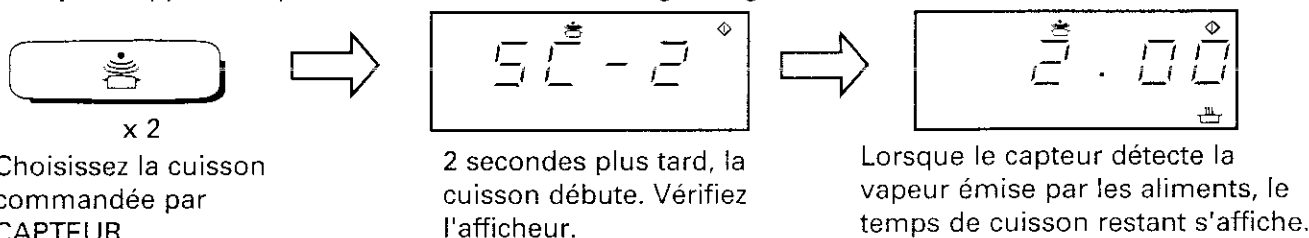


TABLEAU DE CUISSON COMMANDEE PAR CAPTEUR

Numéro du programme	Aliments/quantités (ustensiles)	Température initiale	Procédure	Menus conseillés
1.	Soupe Ragoûts 200 - 1000 ml 200 ml: Tasse + Film pour four à micro-ondes Plus de 200 ml: Bol + Film pour four à micro-ondes	5 - 20°C	<ul style="list-style-type: none"> Déposez les aliments au centre du plateau tournant. Couvrez les aliments d'un film pour four à micro-ondes. Dans le cas de grandes quantités, lorsque le four interrompt la cuisson et émet un signal sonore, remuez les aliments. Dans le cas de petites quantités, la cuisson ne s'interrompt pas. Après cuisson, remuez et laissez reposer pendant 1 à 2 minutes environ. <p>REMARQUES:</p> <ul style="list-style-type: none"> Pour cuire un ragoût léger ou une soupe claire, appuyez sur la touche MOINS (▼) avant d'agir sur la touche CAPTEUR. 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. 	
2.	Légumes frais 0,1 - 0,8 kg (Bol + Couvercle)	20°C	<ul style="list-style-type: none"> Ajoutez sel et eau requis. Légumes Eau 100 g 2 cuillères à soupe 400 g 3 cuillères à soupe 800 g 4 cuillères à soupe Coupez les légumes en petits morceaux, en julienne ou en tranches. Couvrez avec le couvercle. Après cuisson, laissez reposer les aliments pendant environ 2 minutes. 	Choux-fleurs Brocolis Fenouils Poireaux Poivrons Choux de Bruxelles Courgettes Epinards
3.	Légumes congelés 0,1 - 0,8 kg (Bol + Couvercle)	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> Ajoutez 1 à 4 cuillères à soupe d'eau. Couvrez avec le couvercle. Dans le cas de grandes quantités (plus de 300 à 400 g environ), lorsque le four interrompt la cuisson et émet un signal sonore, remuez les aliments puis couvrez-les à nouveau. Dans le cas de petites quantités, la cuisson ne s'interrompt pas. Après cuisson, laissez reposer les aliments pendant environ 1 à 2 minutes. <p>REMARQUE:</p> <ul style="list-style-type: none"> Si les légumes congelés forment une masse compacte, utilisez le fonctionnement manuel. 	Choux de Bruxelles Haricots verts Petits pois Jardinière de légumes Brocolis

Numéro du programme	Aliments/ quantités (ustensiles)	Température initiale	Procédure	Menus conseillés								
4.	<p>Confiture 0,5 - 1,5 kg (Poids des fruits)</p> <p>(Casserole de 3,5 l)</p> <p>*Reportez-vous aux recettes de la page F-19.</p>	20°C	<ul style="list-style-type: none"> Respectez les quantités données dans les recettes. 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, versez dans des pots et scellez. 	<p>Confiture de kiwis ou de bananes</p> <p>Confiture de framboises</p> <p>Confiture de brugnons</p> <p>Confiture de baies</p>								
5.	<p>Filets de poisson en sauce 0,4 - 1,6 kg Poisson: 0,2 - 0,8 kg Sauce: 0,2 - 0,8 kg (Bol + Couvercle)</p> <p>*Reportez-vous aux recettes de sauce de la page F-20.</p>	<p>Poisson: 5°C</p> <p>Sauce: Environ 20°C</p>	<ul style="list-style-type: none"> Déposez les filets dans un bol, parties fines tournées vers le centre. Nappez de la sauce. Couvrez avec le couvercle. Après cuisson, laissez reposer pendant 2 minutes environ. <p>REMARQUE:</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilisez une grande casserole pour éviter tout débordement. 	<p>Poissons:</p> <p>Morue</p> <p>Rouget</p> <p>Morue argentée</p> <p>Sauces:</p> <p>Sauce provençale</p> <p>Sauce piquante</p> <p>Sauce aux poireaux et fromage</p> <p>Sauce au curry</p>								
6.	<p>Riz 0,1 - 0,3 kg</p> <p>(Bol)</p> <table border="1" data-bbox="252 1168 512 1374"> <thead> <tr> <th>Riz</th> <th>Eau de cuisson</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>100g</td> <td>350 ml</td> </tr> <tr> <td>200g</td> <td>550 ml</td> </tr> <tr> <td>300g</td> <td>750 ml</td> </tr> </tbody> </table>	Riz	Eau de cuisson	100g	350 ml	200g	550 ml	300g	750 ml	<p>60 - 70°C (Riz à 20°C</p> <p>+ Eau bouillante)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ajoutez la quantité requise d'eau bouillante; salez à convenance. 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, remuez une nouvelle fois. Après cuisson, laissez reposer pendant 2 à 3 minutes environ. <p>REMARQUE:</p> <ul style="list-style-type: none"> Si vous utilisez du riz à cuisson rapide, sortez-le du four après le second signal sonore, couvrez le bol et laissez reposer 5 minutes. 	
Riz	Eau de cuisson											
100g	350 ml											
200g	550 ml											
300g	750 ml											
7.	<p>Pâtes 0,1 - 0,3 kg</p> <p>(Bol)</p> <table border="1" data-bbox="252 1589 512 1796"> <thead> <tr> <th>Pâtes</th> <th>Eau de cuisson</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>100g</td> <td>300 ml</td> </tr> <tr> <td>200g</td> <td>600 ml</td> </tr> <tr> <td>300g</td> <td>900 ml</td> </tr> </tbody> </table>	Pâtes	Eau de cuisson	100g	300 ml	200g	600 ml	300g	900 ml	<p>60 - 70°C (Pâtes à 20°C</p> <p>+ Eau bouillante)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ajoutez la quantité requise d'eau bouillante; salez à convenance. 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, remuez une nouvelle fois. Après cuisson, laissez reposer pendant 2 à 3 minutes environ. 	
Pâtes	Eau de cuisson											
100g	300 ml											
200g	600 ml											
300g	900 ml											
8.	<p>Pommes de terre au four 0,2 - 1,4 kg</p> <p>1 pomme de terre pèse environ 200 g</p>	20°C	<ul style="list-style-type: none"> Piquez les pommes de terre en quatre endroits à l'aide d'une fourchette de manière que la vapeur puisse s'échapper. Déposez les pommes de terre directement sur le plateau tournant, éloignées du centre. Lorsque le four interrompt la cuisson et émet un signal sonore, retournez les pommes de terre. Après cuisson, laissez reposer les pommes de terre pendant 1 à 2 minutes. 									

Touches POMME DE TERRE



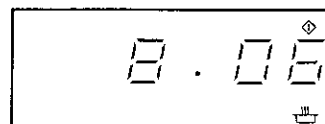
Les touches POMME DE TERRE permettent aisément de bouillir des pommes de terre, de cuire des grandes pommes de terre en robe des champs et de cuire des pommes de terre frites. Pour indiquer le poids, appuyez une fois sur une touche POMME DE TERRE pour chaque 100 grammes de pomme de terre.

Exemple: Pour bouillir 400 g de pomme de terre.





x 4

Choisissez le programme POMME DE TERRE et indiquez le poids.
La valeur 0,4 kg s'affiche.



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

TABLEAU POMME DE TERRE

Aliments/quantité (Ustensiles)	Poids pour chaque pression sur la touche	Température initiale	Procédure
 Pommes de terre bouillies Grandes pommes de terre en robe des champs 0,1 - 0,8 kg (Bol + Couvercle)	100 g	20°C	Pommes de terre bouillies <ul style="list-style-type: none"> • Pelez les pommes de terre et, si nécessaire, coupez-les en morceaux de même taille. • Placez-les dans un bol. • Ajoutez la quantité d'eau nécessaire (environ 2 cuillères à soupe pour 100 g) et un peu de sel. • Couvrez le bol. • Lorsque le signal sonore se fait entendre, remuez et couvrez à nouveau. • Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer pendant environ 1 à 2 minutes. Grandes pommes de terre en robe des champs <ul style="list-style-type: none"> • Choisissez des pommes de terre de même taille et lavez-les. • Placez les pommes de terre dans un bol, ajoutez la quantité d'eau nécessaire (environ 2 cuillères à soupe pour 100 g) et un peu de sel. • Couvrez le bol. • Lorsque le signal sonore se fait entendre, remuez et couvrez à nouveau. • Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer pendant environ 1 à 2 minutes.
 Pommes de terre frites 0,2 - 0,4 kg (Plat en porcelaine ou plat à gratin rond et peu profond + Trépied haut)	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> • Sortez de leur emballage les pommes de terre frites surgelées à cuire dans un four conventionnel et placez-les dans un plat en porcelaine. • Posez le plat sur le trépied supérieur. • Lorsque le signal sonore se fait entendre, retournez les pommes de terre frites. • Lorsque la cuisson est terminée, placez les pommes de terre frites dans un plat de service. (Il est inutile de laisser reposer.) • Salez selon votre goût. REMARQUES: <ul style="list-style-type: none"> • La température du plat s'élève considérablement pendant la cuisson. Pour éviter de vous brûler, saisissez le plat au moyen d'un porte-récipient. • Pour cuire des pommes-alumettes, appuyez sur la touche MOINS (▼) avant d'appuyer sur la touche POMME DE TERRE.

ACTION INSTANTANEE



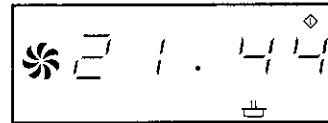
Lorsque vous appuyez sur une touche ACTION INSTANTANEE, le four détermine le mode de cuisson et le temps de cuisson convenables.

Exemple: Supposons que vous souhaitez cuire un gratin de 1,2 kg.







x 8



Choisissez le programme et indiquez le poids. La valeur 1,2 kg s'affiche.



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

TABLEAU ACTION INSTANTANEE

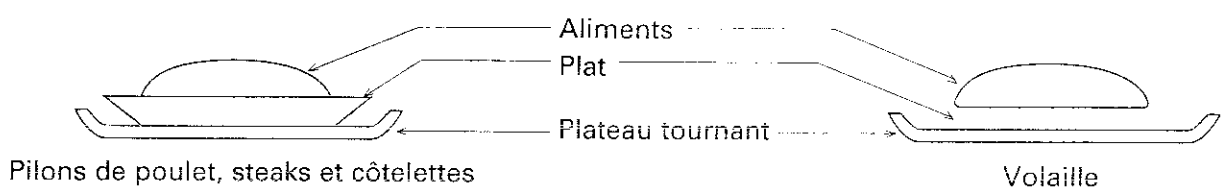
Aliments/quantité (Ustensiles)	Poids pour chaque pression sur la touche	Température initiale approx	Procédure	Menus conseillés
 Rôti de porc 0,6-1,5 kg (Broche) Ingrédients pour 1 kg de porc: 1 gousse d'ail écrasé 2 cuillères à soupe d'huile 1 cuillère à soupe de paprika doux, une pincée de poudre de cumin 1 cuillère à café de sel	100 g	5°C	<ul style="list-style-type: none"> Il est préférable d'utiliser du porc maigre. Mélangez les ingrédients et étalez-les sur le porc. Embrochez le rôti et placez-le dans le four comme il est dit aux pages 4 et 5. Lorsque la cuisson est terminée, sortez la broche hors du rôti et laissez-le reposer enveloppé d'une feuille de papier aluminium pendant environ 10 minutes. 	Rôti de porc roulé maigre
 Poulet grillé 0,9 - 1,3 kg (Broche) Ingrédients pour un poulet grillé de 1 kg 1/2 cuillère à café de sel et de poivre 1 cuillère à café de paprika doux 2 cuillères à soupe d'huile	100 g	5°C	<ul style="list-style-type: none"> Mélangez les ingrédients et étalez-les sur le poulet. Embrochez le poulet par le croupion. Placez le poulet dans le four comme il est dit aux pages 4 et 5. Lorsque la cuisson est terminée, sortez la broche hors du poulet et laissez-le reposer couvert d'une feuille de papier aluminium pendant environ 3 minutes. 	
 Cuisses de poulet 0,2 - 1,0 kg (Trépid bas) Ingrédients pour 1 kg de cuisses de poulet (5 cuisses) 2 cuillères à soupe d'huile 1/2 cuillère à café de sel 1 cuillère à café de paprika doux un peu de romarin	100 g	5°C	<ul style="list-style-type: none"> Mélangez les ingrédients et répandez-les sur les cuisses de poulet. Percez la peau des cuisses de poulet. Placez les cuisses de poulet sur le trépid bas, extrémités fines tournées vers le centre. Lorsque le signal sonore se fait entendre, retournez les cuisses de poulet. Après cuisson, laissez reposer les cuisses de poulet pendant 3 minutes environ. 	
 Gratin 0,5-2,0 kg (Plat à gratin + Trépid bas)	100 g	20°C	<ul style="list-style-type: none"> Préparez le gratin en vous référant au livre de recettes SHARP qui accompagne le four. Après la cuisson, recouvrez les aliments d'une feuille de papier aluminium et laissez-les reposer pendant environ 5 à 10 minutes. 	<ul style="list-style-type: none"> Brocoli ou gratin de pommes de terre aux champignons Gratin de pâtes aux courgettes

Aliments/quantité (Ustensiles)	Poids pour chaque pression sur la touche	Température initiale approx	Procédure	Menus conseillés
 Gâteau 0,5-1,5 kg (Plat de cuisson + Soucoupe + Trépied bas)	100 g	20°C	<ul style="list-style-type: none"> • Préparez le gâteau comme il est dit dans le livre de cuisine SHARP joint. • Posez la soucoupe, à l'envers, sur le trépied bas et le plat de cuisson sur la soucoupe. • Après la cuisson, laissez le gâteau reposer pendant environ 10 minutes. • Retirez le gâteau du récipient. 	Gugelhupf Gâteau aux carottes
 Décongélation simple (Reportez-vous aux remarques ci-dessous.)				
Volaille 0,9-2,0 kg	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> • Retournez une assiette, posez-la sur le plateau tournant et placez la volaille sur cette assiette. • Lorsque vous entendez le signal, retournez. • Lorsque vous entendez le second signal, retournez à nouveau. • Après décongélation, laissez reposer dans une feuille d'aluminium jusqu'à décongélation complète (environ 30 à 90 minutes). 	
Cuisses de poulet 0,2-1,0 kg	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> • Déposez les cuisses de poulet sur un plat. • Lorsque vous entendez le signal, retournez et changez les positions. • Lorsque vous entendez le second signal, retournez à nouveau. • Après décongélation, laissez reposer dans une feuille d'aluminium jusqu'à décongélation complète (environ 10 à 15 minutes). 	
Steaks, Côtelettes 0,2-1,0 kg (Environ 1,5 à 2 cm d'épaisseur)	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> • Déposez une seule couche d'aliments sur un plat, de manière que la partie la plus mince soit tournée vers le centre. Si les aliments sont collés, tentez de les séparer. • Lorsque vous entendez le signal, retournez et changez les positions. • Lorsque vous entendez le second signal, retournez à nouveau. • Après décongélation, laissez reposer dans une feuille d'aluminium jusqu'à décongélation complète (environ 10 à 15 minutes). 	

REMARQUES:

Décongélation simple

1. Les steaks, côtelettes et cuisses de poulet doivent être congelés séparément.
2. Après avoir retourné les aliments, protégez les parties décongelées au moyen de morceaux non froissés de papier d'aluminium.
3. La volaille et la viande doivent être traitées immédiatement après la décongélation.
4. Placez les aliments dans le four, comme indiqué.



Confiture

Confiture de kiwis et de bananes

Ingrédients

- 700 g Kiwi
- 300 g Bananes
- 330 g sucre en gelée
(sucre pour confiture avec pectine, 1 quantité de sucre pour 3 quantités de fruits)

Préparation

1. Pelez les kiwis et les bananes et coupez-les en petits morceaux.
2. Mélangez les fruits et le sucre additionné de pectine dans un bol en verre (pyrex) de 3,5 l de forme ovale.
3. Utilisez le programme 4 de cuisson commandée par CAPTEUR, "Confitures".
4. Après cuisson, remplissez des bocaux bien propres; fermez les bocaux avec leur couvercle ou un film spécial pour confitures.

Confiture de framboises

Ingrédients

- 1000 g framboises
- 400 g sucre en gelée
(sucre pour confiture avec pectine, 1 quantité de sucre pour 2,5 quantités de fruits)

Préparation

1. Mélangez les framboises avec le sucre additionné de pectine dans un bol en verre (pyrex) de 3,5 l.
2. Utilisez le programme 4 de cuisson commandée par CAPTEUR, "Confitures".
3. Après cuisson, remplissez des bocaux bien propres; fermez les bocaux avec leur couvercle ou un film spécial pour confitures.

REMARQUE:

Veillez également vous reporter aux instructions figurant sur le tableau de cuisson commandée par capteur, page F-15.

Confiture de brugnons

Ingrédients

- 1000 g brugnons
- 4 cuillères à soupe Jus de citrons
- 400 g sucre en gelée (sucre pour confiture avec pectine, 1 quantité de sucre pour 2,5 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 citrons et le sucre additionné de pectine.
4. Utilisez le programme 4 de cuisson commandée par CAPTEUR, "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

- 1000 g baies (myrtilles, airelles, groseilles, framboises)
- 500 g sucre en 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. Utilisez le programme 4 de cuisson commandée par CAPTEUR, "Confitures".
3. Après cuisson, remplissez des bocaux bien propres; fermez les bocaux avec leur couvercle ou un film spécial pour confitures.

RECETTES

Filets de poisson en sauce

Filets de morue à la provençale

Ingrédients

20 g	beurre ou margarine
150 g	champignons couplés en lamelles
1 gousse	ail (écrasée)
100 g	oignon de printemps
1 boîte (825 g)	tomates sans jus
1 cuillère à café	jus de citrons
2 cuillères à soupe	ketchup
1/2 - 1 cuillère à café	basilic séché
	poivre, sel
800 g	filets de morue

Préparation

1. Dans un bol, cuisez ensemble le beurre, les champignons, les oignons et l'ail pendant 3 à 4 minutes à 100%.
2. Mélangez les tomates, le jus de citrons, le ketchup, le basilic, le poivre et le sel.
3. Placez les filets sur ces légumes, nappez-les de sauce et d'une partie des légumes.
4. Utilisez le programme 5 de cuisson commandée par CAPTEUR "Filets de poisson en sauce".

Filets de poisson avec sauce aux poireaux et fromage

Ingrédients

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

Préparation

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

REMARQUES:

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

Filets de poisson à la sauce piquante

Ingrédients

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

Préparation

1. Mélangez les ingrédients de la sauce.
2. Placez les filets de poisson (par ex., rouget) dans un plat à quiche et nappez-les avec la sauce.
3. Utilisez le programme 5 de cuisson commandé par CAPTEUR "Filets de poisson en sauce".

Filets de poisson avec sauce au curry

Ingrédients

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

Préparation

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

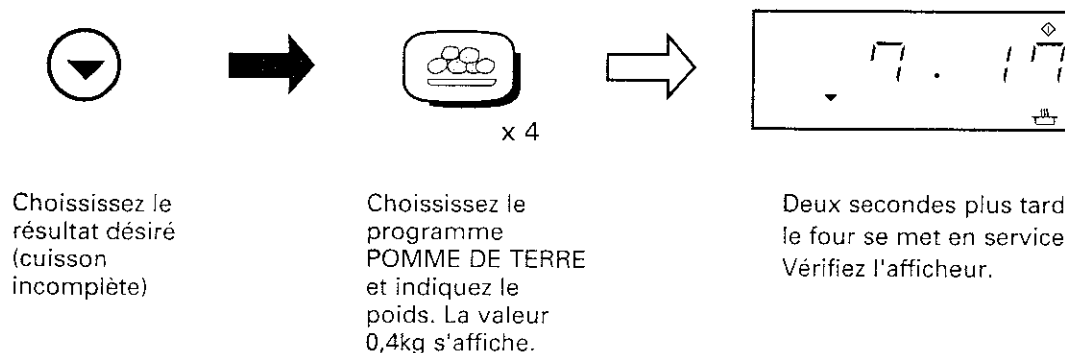
AUTRES FONCTIONS

TOUCHES MOINS (▼) ET PLUS (▲)

Grâce aux touches PLUS (▲) et MOINS (▼), vous pouvez changer le temps programmé pour les opérations automatiques, ou augmenter ou diminuer facilement le temps de cuisson pendant le fonctionnement.

1. Modification du temps programmé

Exemple: Pour cuire 0,4 kg de pommes de terre en robes des champs en utilisant la touche POMME DE TERRE et de manière que la cuisson ne soit pas complète.



REMARQUES:

- Pour annuler la sélection touche PLUS (▲) ou MOINS (▼), il vous suffit d'appuyer une nouvelle fois sur la même touche.
- Vous avez appuyé sur la touche PLUS (▲) au lieu de la touche MOINS (▼). Pour corriger, il vous suffit d'appuyer sur la touche MOINS (▼).
- Vous avez appuyé sur la touche MOINS (▼) au lieu de la touche PLUS (▲). Pour corriger, il vous suffit d'appuyer sur la touche PLUS (▲).


2. Modification du temps de cuisson pendant le fonctionnement

Le temps de cuisson est augmenté ou diminué par pas de 1 minute chaque fois que vous appuyez sur les touches PLUS (▲) ou MOINS (▼).



REMARQUE:

- Le temps de cuisson peut être augmenté jusqu'à ce que l'affichage numérique indique 99 minutes.


TOUCHE MINUTE PLUS/DEPART

La touche MINUTE PLUS/DEPART () vous permet d'utiliser les fonctions suivantes:

1. Démarrage direct

Vous pouvez directement commencer la cuisson avec le niveau de puissance 100% (), sa durée étant des multiples de 1 minute, en appuyant sur la touche MINUTE PLUS/DEPART ().

REMARQUE:

- Pour protéger les enfants contre un mauvais usage, il faut appuyer sur la touche MINUTE PLUS/DEPART () immédiatement après l'action précédente.

2. Augmentation du temps de cuisson

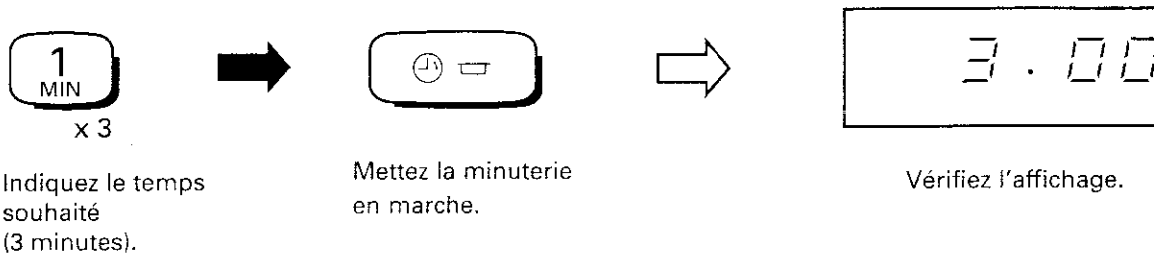
Vous pouvez augmenter le temps de cuisson par multiple de 1 minute si vous appuyez sur cette touche tandis que le four est en fonctionnement.

MINUTERIE/PAUSE

1. MINUTERIE

Vous pouvez aussi utiliser cette touche comme minuteur pour d'autres choses.


Exemple: Supposons que vous placiez, un appel téléphonique longue distance et que vous souhaitiez être prévenu lorsque que la conversation aura duré 3 minutes.





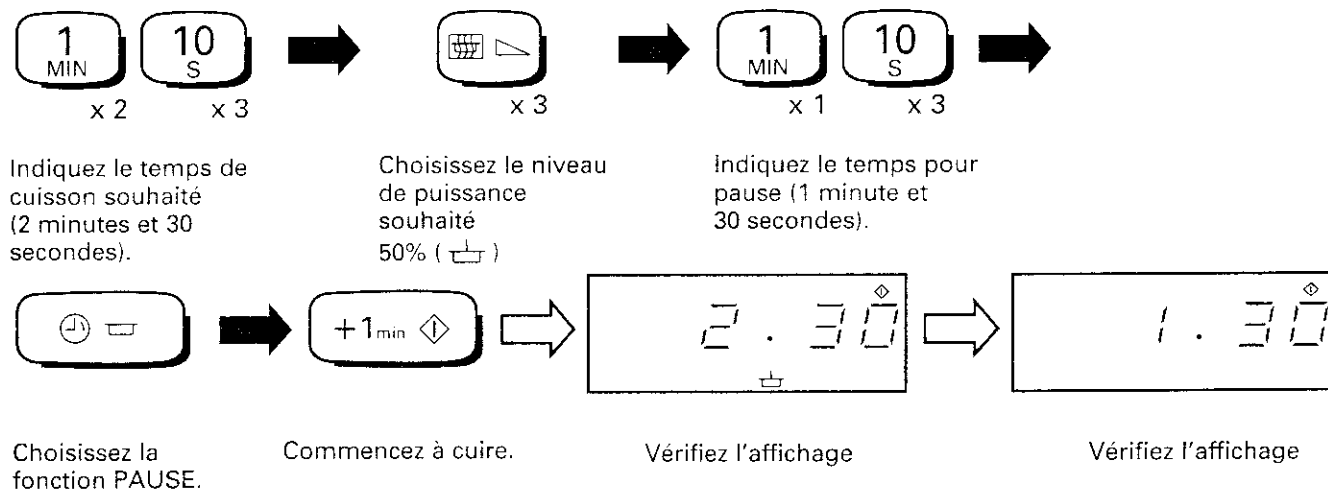
REMARQUE: Un temps quelconque jusqu'à 99 minutes, 90 secondes peut être indiqué.

2. PAUSE



Outre cinq allures de cuisson, vous disposez de la fonction de PAUSE (puissance 0%) qui vous permettra de laisser reposer un aliment à la fin de la période de cuisson ou au cours de la cuisson.

Il n'y a aucune énergie dépensée pendant le temps de PAUSE ().

Exemple: Supposons qu'à l'aide d'un premier programme, vous vouliez cuire un aliment avec un niveau de puissance 50% () pendant 2 minutes et 30 secondes et ensuite à l'aide d'un deuxième programme, vous vouliez mettre l'aliment en réserve avec une puissance nulle 0% () pendant une minute et 30 secondes.



REMARQUES:

1. La fonction PAUSE () ne peut pas être programmée au début d'une succession d'opérations ou utilisée indépendamment. Si la fonction PAUSE () est utilisée au début d'une succession d'opérations ou indépendamment, la minuterie compte simplement à rebours.
2. Le temps de pause peut atteindre 99 minutes et 90 secondes.
3. Pendant le fonctionnement MINUTERIE/PAUSE, l'indication du niveau de puissance n'est pas affiché.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

PRECAUTION :

N'UTILISEZ AUCUN PRODUIT DE NETTOYAGE, AUCUN ABRASIF, AUCUN TAMPON DE RÉCURAGE POUR NETTOYER L'INTÉRIEUR OU L'EXTÉRIEUR DU FOUR.

Extérieur du four

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

Tableau de commande

Ouvrez la porte avant de le nettoyer pour rendre inopérantes les touches du tableau de commande. Nettoyez à l'aide d'un chiffon humecté d'eau. Evitez de mouiller abondamment le tableau.

Intérieur du four

- 1) Pour un nettoyage facile, essuyez les éclaboussures et les dépôts à l'aide d'un chiffon doux et mouillé ou une éponge, après chaque utilisation et pendant que le four est encore tiède. Si les tâches résistent à un simple nettoyage, utilisez de l'eau savonneuse puis essuyez à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés.
- 2) Assurez-vous que l'eau savonneuse ou l'eau ne pénètrent pas dans les petites ouvertures des parois car cela peut causer des dommages au four.

- 3) N'utilisez pas un vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.

Plateau tournant et pied du plateau

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

Porte

Essuyez fréquemment la porte intérieurement et extérieurement ainsi que les joints et leurs portées avec un chiffon humide pour éliminer les éclaboussures ou dépôts.

Trépied bas et trépied haut

Vous laverez les trépieds au moyen d'une solution diluée de détergent puis vous les sécherez soigneusement.

Les trépieds peuvent être lavés dans un lave-vaisselle.

Broche, fourches et support de la broche


La broche et les fourches sont en métal plaqué, le support est en céramique. Toutes ces pièces peuvent être lavées à l'eau savonneuse ou dans un lave-vaisselle.

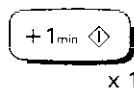
AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR

Avant de faire appel à un réparateur, effectuez vous-même les vérifications suivantes:

1. Alimentation

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

2. La lampe d'éclairage du four s'allume-t-elle à l'ouverture de la porte? OUI _____ NON _____
3. Placez une tasse contenant environ 150ml d'eau dans le four et refermez la porte. La lampe d'éclairage du four doit être éteinte si la porte du four est bien fermée. Programmez le four pour la cuisson par micro-ondes pendant 1 minute à la puissance maximum  (100%).



La lampe du four s'allume-t-elle? OUI _____ NON _____

Le plateau tournant tourne-t-il? OUI _____ NON _____

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

La ventilation est-elle normale? OUI _____ NON _____

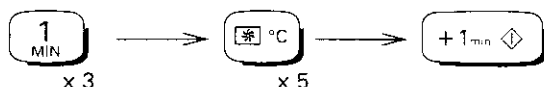
(Pour vous en assurer, posez la main sur les ouvertures de ventilation.
Vous devez sentir un courant d'air.)

Au bout d'une minute, le signal sonore retentit-il et le témoin de cuisson s'éteint-il? OUI _____ NON _____

L'eau se trouvant dans la tasse est-elle alors chaude? OUI _____ NON _____

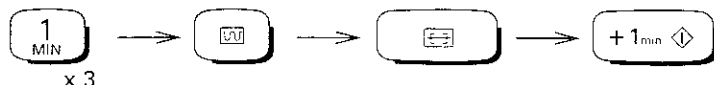
4. Sortez la tasse du four.

Programmez le four pour une cuisson à 180°C pendant 3 minutes.



Au bout des trois minutes, l'intérieur du four est-il chaud? OUI _____ NON _____

5. Programmez le four pour la cuisson au grill pendant 3 minutes, avec utilisation de la broche.



La broche (munie des fourches) tourne-t-elle? OUI _____ NON _____

Au bout des 3 minutes, l'élément chauffant du four est-il rouge? OUI _____ NON _____

Après avoir vérifié le fonctionnement de la broche, retirez cette dernière (munie des fourches) ainsi que son support.

Si la réponse à l'une quelconque des questions ci-dessus est "NON" votre four présente effectivement une anomalie de fonctionnement. Appelez un service de dépannage agréé par SHARP en précisant la nature de cette anomalie.

D TECHNISCHE DATEN

Netzspannung:	220-230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat:	Mindestens 16 A
Leistungsaufnahme: Mikrowelle	1,6 kW
Grill	2,55 kW (max.)
Heißluft	2,55 kW (max.)
Kombibetrieb Mikrowelle/Heißluft	2,9 kW
Kombibetrieb Mikrowelle/Grill	2,8 kW
Leistungsabgabe: Mikrowelle	1 kW (IEC 705)
Grill-Heizelement	1,2 kW (600W x 2)
Heißluft-Heizelement	1,3 kW
Mikrowellenfrequenz:	2450 MHz
Außenabmessungen:	550 mm(B) x 322 mm(H) x 525 mm(T)
Garraumabmessungen:	390 mm(B) x 212 mm(H) x 395 mm(T)
Garrauminhalt:	33 Liter
Drehteller:	ø 360 mm
Gewicht:	ca. 26 kg

F FICHE TECHNIQUE

Alimentation électrique:	220-230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/Disjoncteur:	minimum 16 A
Consommation électrique: Micro-ondes	1,6 kW
Grill	2,55 kW (maximum)
Convection	2,55 kW (maximum)
Cuisson combinée Micro-ondes/Convection	2,9 kW
Cuisson combinée Micro-ondes/Grill	2,8 kW
Puissance de sortie: Micro-ondes	1 kW (IEC 705)
Élément chauffant du grill	1,2 kW (600 W x 2)
Élément chauffant de convection	1,3 kW
Fréquence micro-ondes:	2450 MHz
Dimensions extérieures:	550 mm(L) x 322 mm(H) x 525 mm(P)
Dimensions de la cavité:	390 mm(L) x 212 mm(H) x 395 mm(P)
Volume de la cavité:	33 litres
Plateau tournant:	ø360 mm
Poids:	Environ 26 kg

NL SPECIFICATIES

Netzspannung:	220-230 V, 50 Hz, enkele fase
Zekering/schakelaar:	Minimaal 16 A
Vereist vermogen: Microgolf	1,6 kW
Grill	2,55 kW (max.)
Convector	2,55 kW (max.)
Kombinatie Magnetron/Convector	2,9 kW
Kombinatie Magnetron/Grill	2,8 kW
Uitgangsvermogen: Microgolf	1 kW (IEC 705)
Grill-verwarmingselement	1,2 kW (600W x 2)
Convector-verwarmingselement	1,3 kW
Microgolffrequentie:	2450 MHz
Afmetingen buitenkant:	550 mm(B) x 322 mm(H) x 525 mm(D)
Afmetingen binnenkant:	390 mm(B) x 212 mm(H) x 395 mm(D)
Kapaciteit oven:	33 Liter
Draaitafel:	Doorsnee 360 mm
Gewicht:	ca. 26 kg

I DATI TECNICI

Tensione di alimentazione c.a.:	220-230 V, 50 Hz, monofase
Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico:	16 A minimo
Alimentazione d'esercizio: Microonde	1,6 kW
Griglia	2,55 kW (max.)
Convezione	2,55 kW (max.)
Abbinata Microonde/Convezione	2,9 kW
Abbinata Microonde/Griglia	2,8 kW
Potenza d'uscita: Microonde	1 kW (IEC 705)
Elemento riscaldamento griglia	1,2 kW (600W x 2)
Elemento riscaldamento convezione	1,3 kW
Frequenza microonde:	2450 MHz
Dimensioni esterne (LxAxP):	550 mm x 322 mm x 525 mm
Dimensioni cavità (LxAxP):	390 mm x 212 mm x 395 mm
Capacità forno (LxAxP):	33 litri
Piatto rotante:	ø 360 mm
Peso:	26 kg circa

E ESPECIFICACIONES

Tensión alterna:	220-230 V, 50 Hz, monofásica
Fusible/Interruptor:	Mínimo 16A
Energía eléctrica de CA: Microondas	1,6 kW
Parrilla	2,55 kW (máx.)
Convección	2,55 kW (máx.)
Doble Microondas/Convección	2,9 kW
Doble Microondas/Parrilla	2,8 kW
Potencia de salida: Microondas	1 kW (IEC 705)
Elemento calentador de la parrilla	1,2 kW (600W x 2)
Elemento calentador de convección	1,3 kW
Frecuencia de microondas:	2450 MHz
Dimensiones exteriores:	550 mm(An.) x 322 mm(Al.) x 525 mm(P)
Dimensiones de la cavidad:	390 mm(An.) x 212 mm(Al.) x 395 mm(P)
Capacidad del horno:	33 litros
Plato giratorio:	ø360 mm
Peso:	26 kg aproximadamente

SHARP

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

TINS-A497WRR0-H51

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