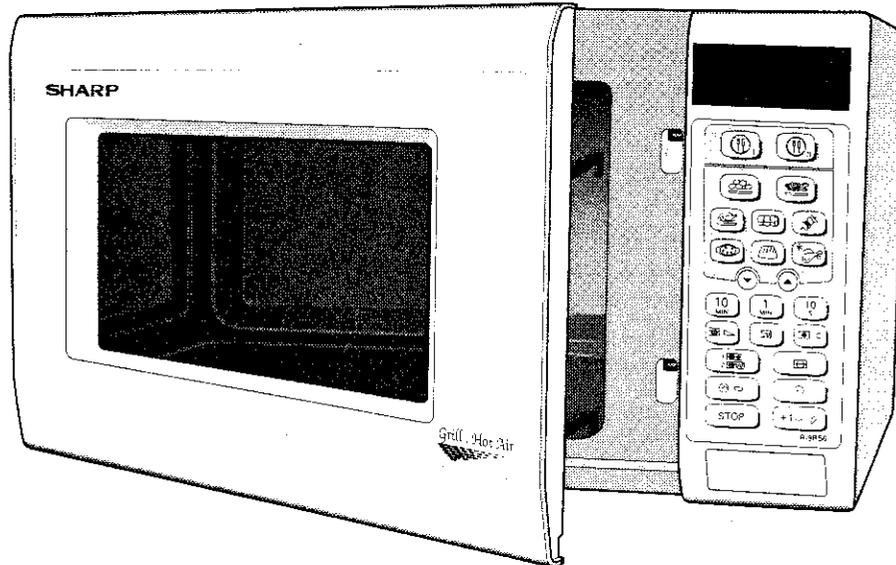


# SHARP

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-9R56 (BK)/(W)

<b>D</b>	<b>BEDIENUNGSANLEITUNG</b> Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten. MIKROWELLENGERÄT FÜR DEN HAUSGEBRAUCH	Seite <b>1/D-1</b>
<b>F</b>	<b>MODE D'EMPLOI</b> 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	Page <b>22/F-1</b>
<b>NL</b>	<b>GEBRUIKSAANWIJZING</b> Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt. MAGNETRONOVEN VOOR HUISELIJK GEBRUIK	Bladzijde <b>43/NL-1</b>
<b>I</b>	<b>MANUALE D'ISTRUZIONI</b> Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno. FORNO A MICROONDE PER USO DOMESTICO	Pagina <b>64/I-1</b>
<b>E</b>	<b>MANUAL DE INSTRUCCIONES</b> Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno. HORNO MICROONDAS PARA EL HOGAR	Página <b>85/E-1</b>

**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 en 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 onderhoudsvoorschriften 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-18
BEZEICHNUNG DER BAUTEILE .....	D-6	REINIGUNG UND PFLEGE .....	D-20
VOR INBETRIEBNAHME .....	D-7	FUNKTIONSPRÜFUNG .....	D-21

## **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-18
LES ORGANES .....	F-6	ENTRETIEN ET NETTOYAGE .....	F-20
MISE EN SERVICE .....	F-7	AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR .....	F-21

## **NL INHOUDSOPGAVE**

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN .....	NL-1	HANDBEDIENING .....	NL-8
INSTALLATIE .....	NL-3	AUTOMATISCHE BEDIENING .....	NL-13
TOEBEHOREN .....	NL-3	ANDERE HANDIGE FUNKTIES .....	NL-18
NAMEN VAN ONDERDELEN .....	NL-6	ONDERHOUD EN REINIGEN .....	NL-20
ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN .....	NL-7	IN GEVAL VAN STORINGEN .....	NL-21

## **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-18
NOME DELLE PARTI .....	I-6	MANUTENZIONE E PULIZIA .....	I-20
PRIMA DI USARE IL FORNO .....	I-7	DIAGNOSTICA .....	I-21

## **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-18
NOMBRE DE LAS PIEZAS .....	E-6	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO .....	E-20
ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO .....	E-7	LOCALIZACION DE AVERIAS .....	E-21

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

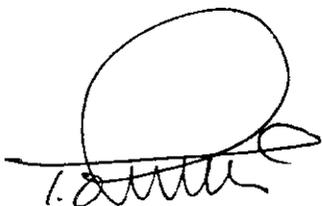
- I Applicabile soltanto al modello per la Repubblica Federale Tedesca.
- E Aplicable sólo para la República Federal de Alemania.

### **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 Fernsehrundfunkempfang. Es ist nach den geltenden Technischen Vorschriften des Bundesamtes für Post und Telekommunikation (BAPT) funkentstört 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

# FUNKTIONSPRÜFUNG

Bitte prüfen Sie die folgenden Punkte, bevor Sie den Kundendienst rufen.

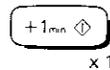
1. Stromversorgung

Überprüfen Sie, ob der Netzstecker richtig an eine spannungsführende Netzsteckdose angeschlossen ist. Vergewissern Sie sich, daß die Netzsicherung bzw. der Sicherungsautomat in Ordnung ist.

2. Leuchtet die Garraumlampe bei geöffneter Tür? JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_

3. Stellen Sie eine Tasse mit etwa 150ml Wasser in das Gerät und schließen Sie die Tür.

Die Garraumbeleuchtung sollte beim Schließen der Tür erlöschen. Das Gerät für eine Minute auf der Leistungsstufe 100% (  ) programmieren und den Betrieb starten.



Leuchtet die Garraumbeleuchtung?

JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_

Dreht sich der Drehteller?

JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_

HINWEIS: Der Drehteller dreht sich nach links oder rechts.

Arbeitet die Lüftung?

JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_

(Legen Sie Ihre Hand über die Lüftungsöffnungen und prüfen Sie, ob Luft herauskommt.)

Ertönt nach einer Minute der Signalton und erlischt das Symbol für Garen?

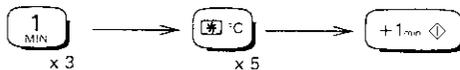
JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_

Ist das Wasser nach dem obigen Betrieb warm?

JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_

4. Die Tasse aus dem Gerät nehmen.

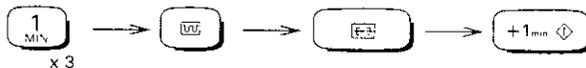
Das Gerät für 3 Minuten auf 180°C programmieren.



Ist der Innenraum des Gerätes nach drei Minuten heiß?

JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_

5. Das Gerät für 3 Minuten auf GRILL-Betrieb mit eingeschaltetem DREHSPIESS programmieren.



Dreht sich der Spieß (mit den Halteklammern)?

JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_

Ist das Grill-Heizelement nach 3 Minuten rotglühend?

JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_

Nach der Funktionsprüfung den Drehspieß (mit den Halteklammern) und die Drehspießhalterung wieder aus dem Gerät entfernen.

Falls für eine der obigen Fragen die Antwort "NEIN" ist, den Händler oder den autorisierten SHARP-Kundendienst benachrichtigen und das Ergebnis der Prüfung mitteilen.

# 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 réipients 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 réipients en matière plastique à jeter, des réipients en papier ou tout autre réipient 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. Evitez 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-20.
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 grill, 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).

## 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

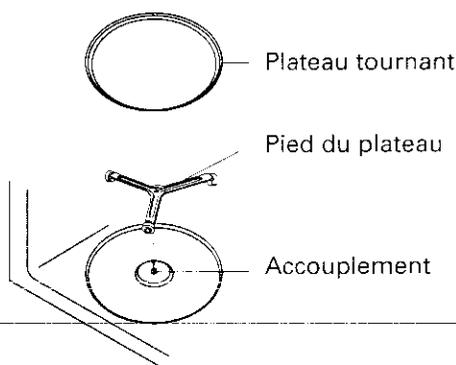


Figure 1

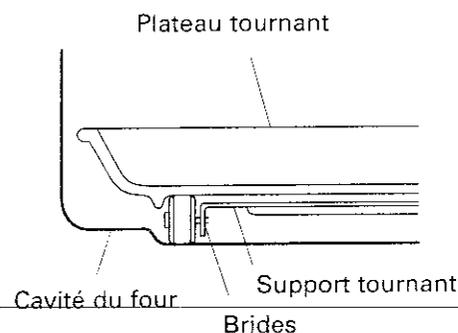


Figure 2

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.

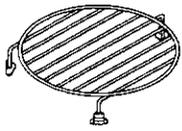
2. Placez le plateau tournant sur le pied du plateau.

### REMARQUES:

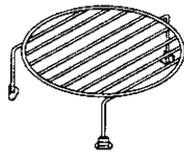
- \* Lorsque vous passez une commande d'accessoires, veuillez mentionner au revendeur ou au service d'entretien agréé par SHARP ces d'informations: nom des pièces et nom du modèle.
- \* Le nom du modèle est indiqué sur la couverture de ce mode d'emploi du four.

## Trépied

Trépied bas



Trépied haut

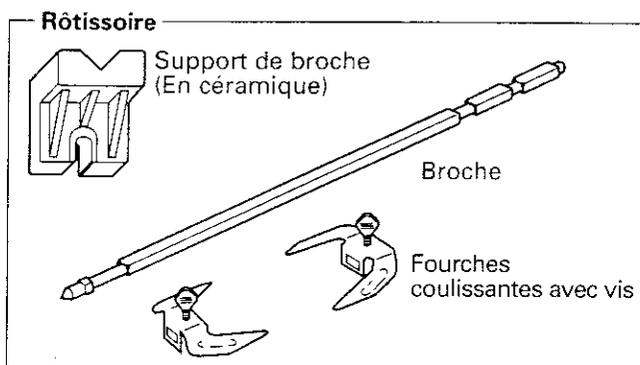
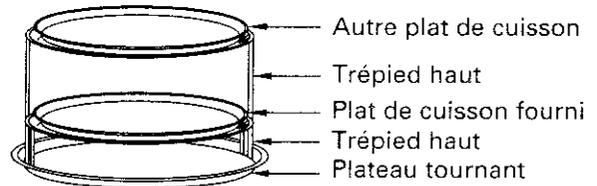


Ces trépieds sont utilisés pour la cuisson par convection, combinée ou au gril.

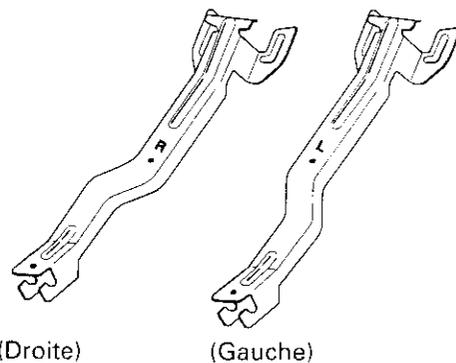
## Plat de cuisson



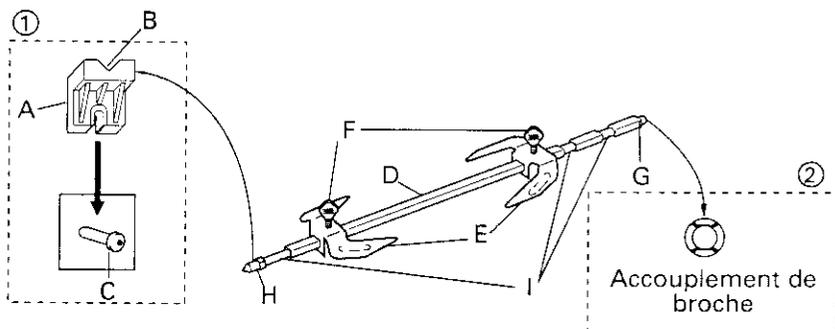
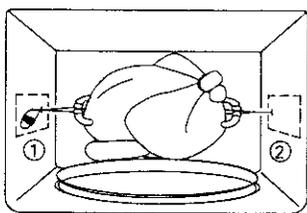
Nous ne recommandons l'utilisation de ce plat que pour la cuisson, par convection, de pâtisseries. Posez ce plat sur le trépied bas. Si vous désirez cuire sur deux niveaux, posez sur le trépied supérieur un autre plat de cuisson, comme le montre l'illustration.



## Poignée



## Utilisation de la rôtissoire



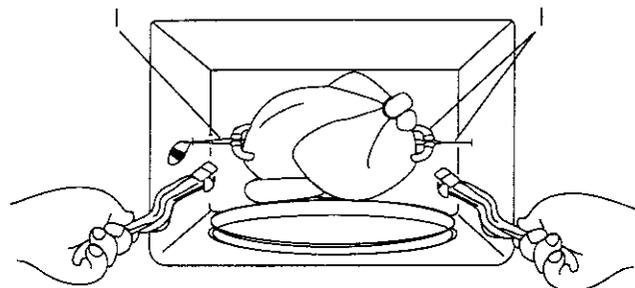
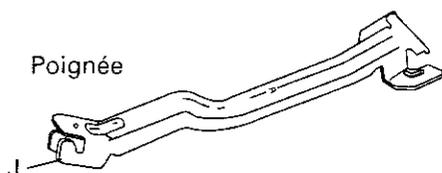
## Mise en place de l'aliment:

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:



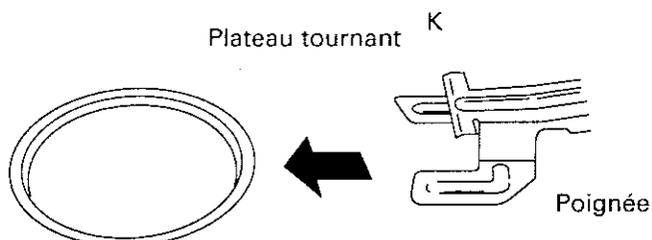
1. LES PAROIS DE LA CAVITE PEUVENT ETRE TRES CHAUDES; NOUS VOUS CONSEILLONS DONC DE PORTER DES GANTS. Saisissez la broche (D) aux emplacements (I) au moyen des deux poignées (J). Soulevez légèrement le côté gauche de la broche puis tirez-la hors du four en commençant par ce côté gauche.
2. Pour extraire 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.



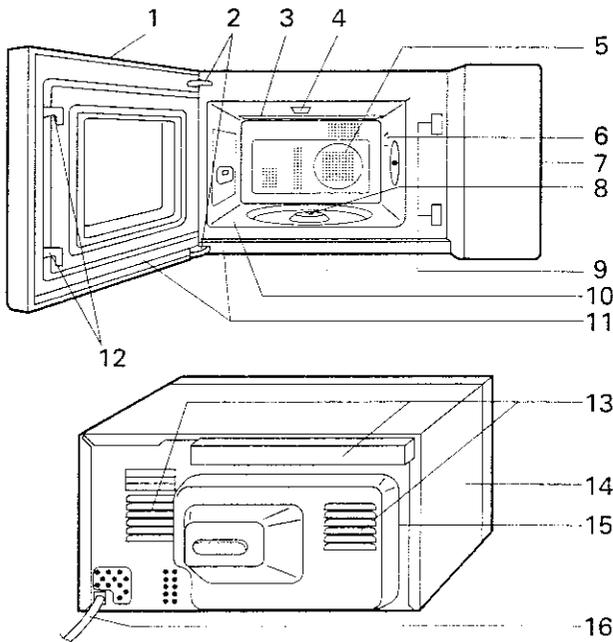
**F ATTENTION:**

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

2cm  
1cm 1cm

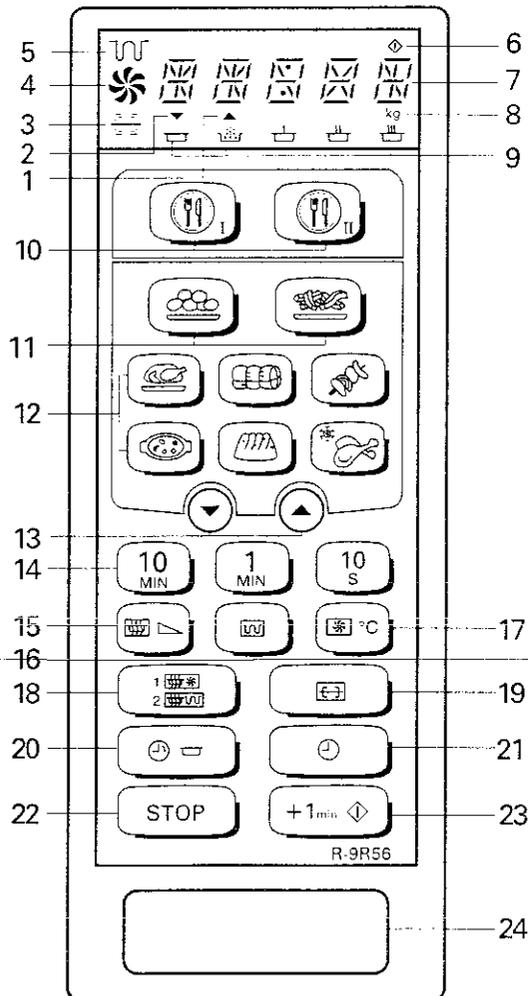
# LES ORGANES

## 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 de cuisson  
Il s'éclaire lorsque la cuisson est en cours.
7. Affichage numérique
8. Témoin d'unités de poids
9. Témoins des niveaux de puissance micro-ondes

### TOUCHES D'OPERATION

10. Touches SNACK
11. Touches POMME DE TERRE
12. Touches ACTION INSTANTANEE
13. Touches MOINS(▼)/PLUS(▲)
14. Touches de réglage des temps
15. Touche MICRO-ONDES
16. Touche GRIL
17. Touche CUISSON PAR CONVECTION
18. Touche CUISSON COMBINEE
19. Touche BROCHE
20. Touche MINUTERIE/PAUSE
21. Touche de réglage HORLOGE
22. Touche ARRET
23. Touche MINUTE PLUS/DEPART
24. 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 (  ).

\*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.

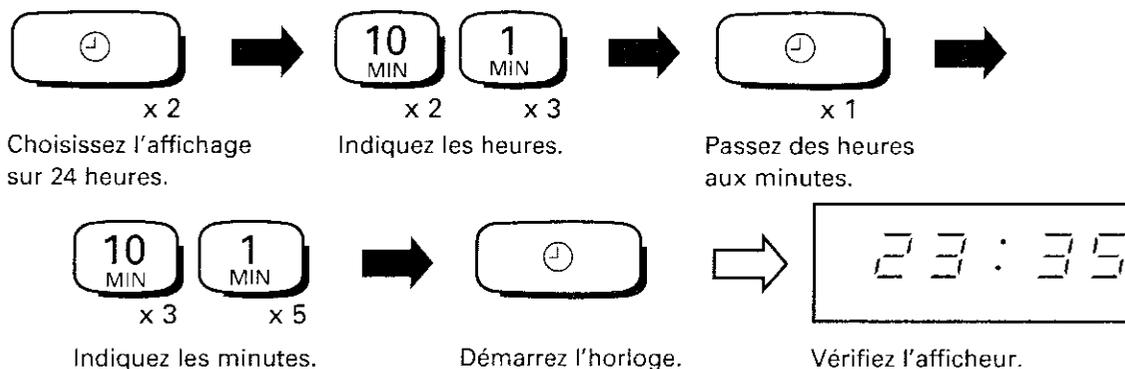
**Exemple:** 5 heures de l'après-midi

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:

- Appuyez sur la touche ARRET (  ) si vous faites une erreur au cours du réglage.
- 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.
- 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.
- Pour remettre l'horloge à l'heure, procédez comme il est dit ci-dessus.

### UTILISATION DE LA TOUCHE

#### ARRET

La touche ARRET (  ) sert à:

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

# FUNCTIONNEMENT 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%).

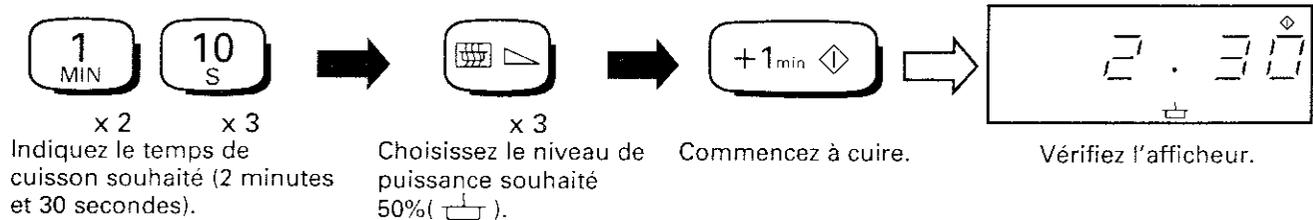
APPELLATION	RÉGIME DE PUISSANCE	WATTS
 FORT (HIGH) 100% 1000		
 MOYEN-FORT (MEDIUM HIGH) 70% 700		
 MOYEN (MEDIUM) 50% 500		
 MOYEN-FAIBLE (MEDIUM LOW) 30% 300		
 FAIBLE (LOW) 10% 100		
 PAUSE (HOLD) 0% 0		

### 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%).



### REMARQUE:

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

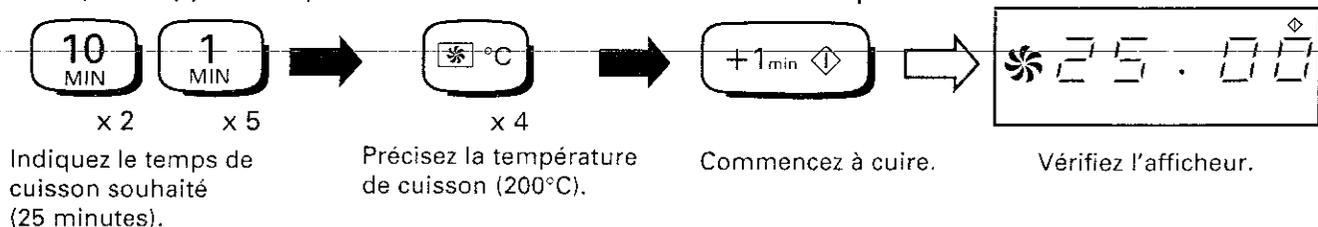
Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur la touche MINUTE PLUS/DÉPART (); le compte à rebours reprend.

## 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.



### 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.

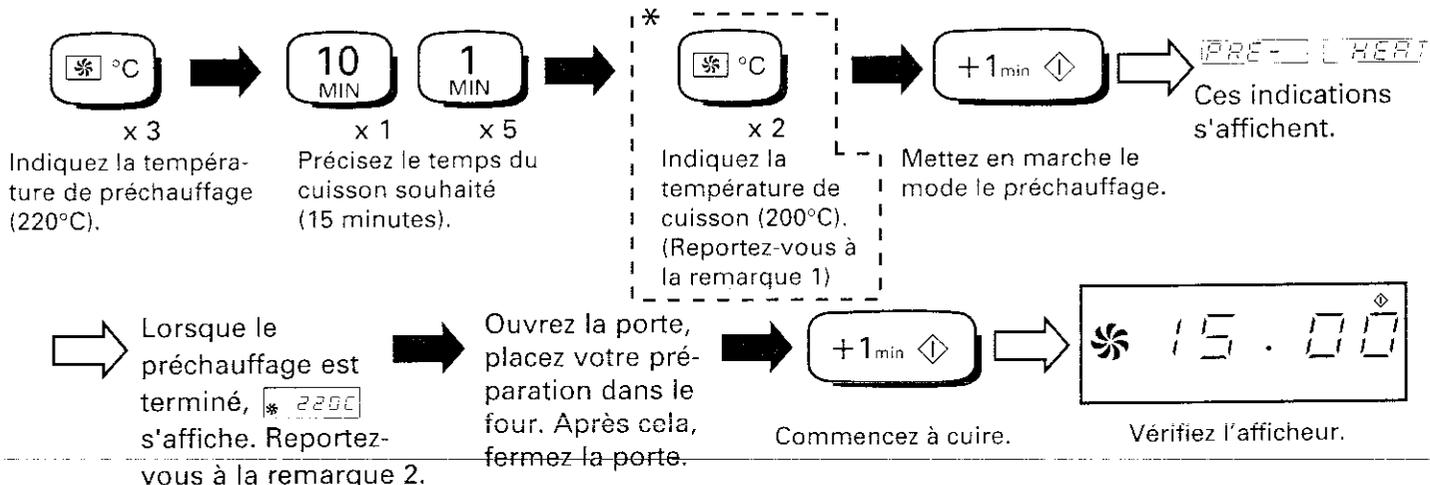
### REMARQUES:

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 `12.00`.

### 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.

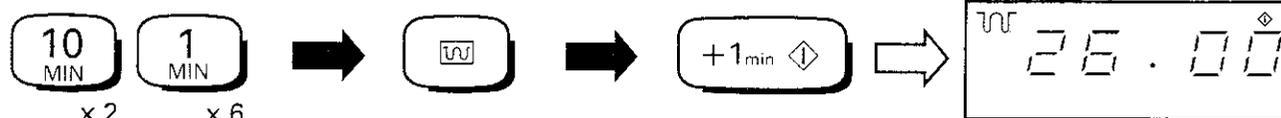


### REMARQUES:

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 COMBINÉE

Il existe deux modes de cuisson COMBINÉE. 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.

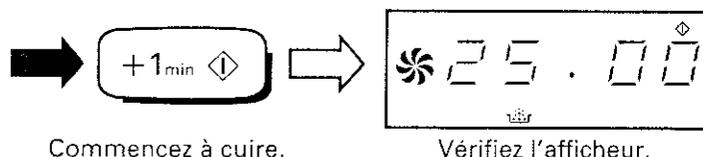
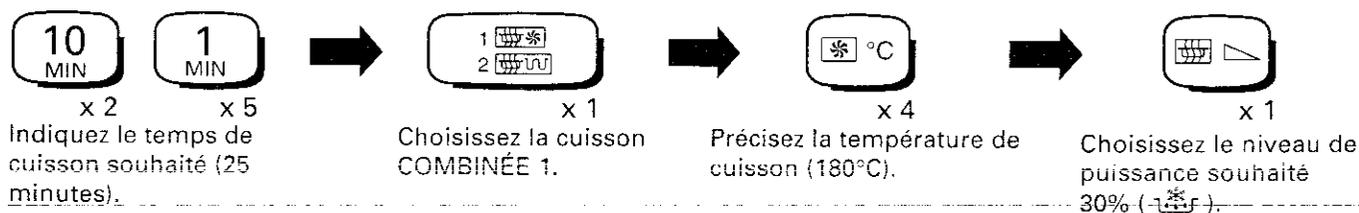
SELECTION	PROGRAMME EN MÉMOIRE		
	PUISSANCE DES MICRO-ONDES	TEMPÉRATURE DU FOUR	ÉLÉMENT CHAUFFANT DU GRIL
CUISSON COMBINÉE 1 (MICRO-ONDES/CONVECTION) 1 	10% *	250°C **	Arrêt
CUISSON COMBINÉE 2 (MICRO-ONDES/GRIL) 2 	10% *	Arrêt	Marche

\* 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 COMBINÉE 1, à la température de 180°C et avec 30% (  ) de la puissance micro-ondes.



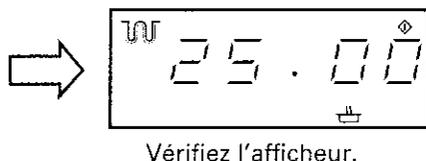
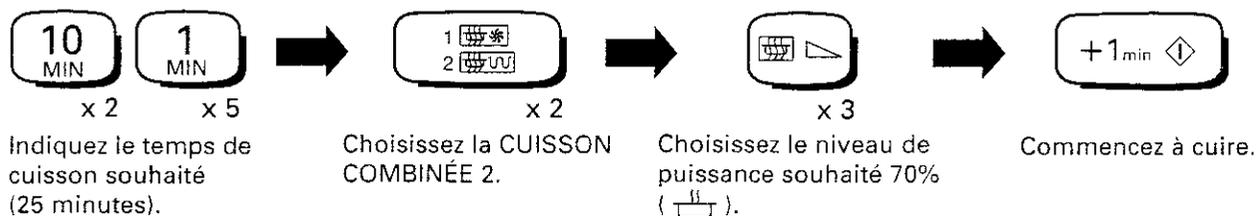
Commencez à cuire.

Vérifiez l'afficheur.

### REMARQUES:

- N'utilisez pas la CUISSON COMBINÉE pour cuire sur deux niveaux.
- Après avoir choisi la CUISSON COMBINÉE 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.

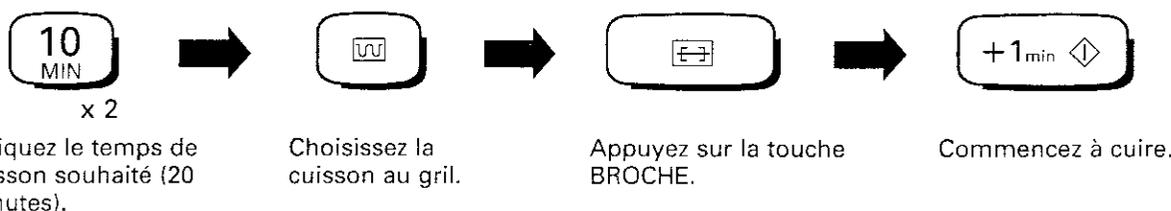


**REMARQUE:** Lorsque vous employez le mode de cuisson COMBINÉE, vous ne pouvez pas utiliser tout à la fois le trépied haut et le trépied bas.

## 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.



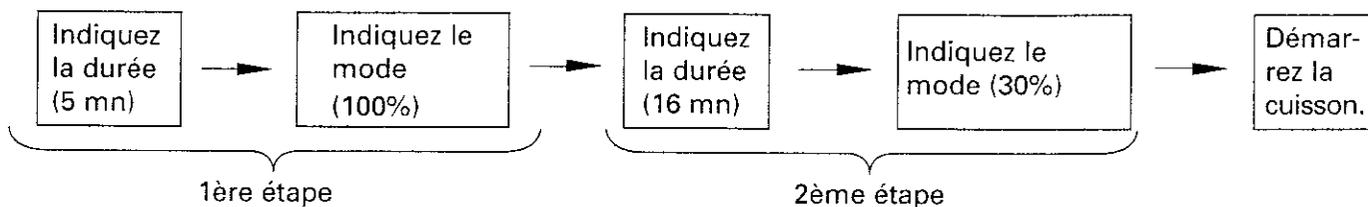
### REMARQUES:

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.

## SEQUENCE 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 deux programmes SNACK, deux programmes POMME DE TERRE et six programmes ACTION INSTANTANEE. Lors de l'utilisation du fonctionnement automatique, vous devez noter ce qui suit.

1. Indication du poids ou de la quantité:
  - Vous indiquez le poids ou la quantité d'aliment en appuyant sur une touche de fonctionnement automatique. Le nombre de pressions sur cette touche dépend du poids ou de la quantité. La manière de préciser ce poids ou cette quantité est indiquée dans les tableaux de cuisson.
  - Indiquez uniquement le poids des aliments. Ne tenez pas compte du poids du récipient.
  - Si le poids ou la quantité d'aliment diffèrent de ceux figurant dans les tableaux de cuisson, utilisez le fonctionnement manuel.
2. 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-18.
3. 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.
4. Vous obtiendrez les meilleurs résultats en respectant les indications fournies dans les tableaux de cuisson.
5. 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.
6. Messages affichés  
 Procédez aux opérations décrites ci-après lorsque les messages s'affichent.

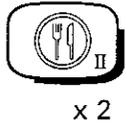
Message	Signal d'alarme	Actions
TURN OVER	"bip" "bip" "bip" "bip"	Ouvrez la porte, retournez les aliments puis refermez la porte.
STIR	"bip" "bip" "bip" "bip"	Ouvrez la porte, remuez les aliments puis refermez la porte.
STAND	"bip"	Laissez reposer les aliments. (Pour plus de détails, reportez-vous au tableau de cuisson approprié.)
STAND COVER	"bip"	Laissez reposer les aliments. (Pour plus de détails, reportez-vous au tableau de cuisson approprié.)
PRESS START		Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/DEPART ( +1min ↕ ).

## Touches SNACK



Les touches SNACK permettent de cuire rapidement et aisément un gratin ou une pizza surgelés.

**Exemple:** Supposons que vous vouliez cuire une pizza surgelée de 300 g.



Appuyez sur la touche SNACK II et réglez le poids de façon à faire apparaître l'indication 0,3 kg à l'affichage.

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

## TABLEAU SNACK

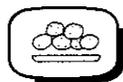
Aliments/quantité (Ustensiles)	Poids pour chaque pression sur la touche	Température initiale	Procédure	Menus conseillés
 Gratin (surgelé) 0,3 à 0,4 kg (plat à gratin + trépied bas)	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>Retirez le gratin de son récipient d'origine et placez-le dans un plat à gratin qui convient. Le plat doit pouvoir contenir tout le gratin.</li> <li>Ajoutez 3 à 4 cuillères à soupe d'eau.</li> <li>Placez le gratin sur le trépied.</li> <li>Après cuisson, laissez reposer 5 minutes environ.</li> </ul>	Lasagne surgelées, cannelloni surgelés, gratins surgelés de légumes.
 Pizza (surgelée) 0,2 à 0,4 kg (trépied haut)	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>Retirez la pizza préparée et surgelée de son emballage d'origine.</li> <li>Placez la pizza sur le trépied haut.</li> <li>Lorsque la cuisson est terminée, posez la pizza sur un plat de service. (Il est inutile de laisser reposer.)</li> </ul>	

## Touches POMME DE TERRE



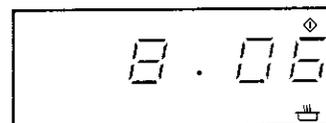
Les touches POMME DE TERRE permettent aisément de bouillir des pommes de terre, de cuire des pommes de terre en robe des champs et de cuire des pommes de terre frites. Pour indiquer le poids, appuyez une fois sur une touche POMME DE TERRE pour chaque 100 grammes de pomme de terre.

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

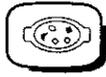
Aliments/quantité (Ustensiles)	Poids pour chaque pression sur la touche	Température initiale	Procédure
 Pommes de terre bouillies Pommes de terre en robe des champs 0,1 - 0,8 kg (Bol + Couvercle)	100 g	20°C	Pommes de terre bouillies <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pelez les pommes de terre et,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

## ACTION INSTANTANEE



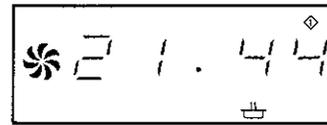
Lorsque vous appuyez sur une touche ACTION INSTANTANEE, le four détermine le mode de cuisson et le temps de cuisson convenables.

Exemple: Supposons que vous souhaitiez 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

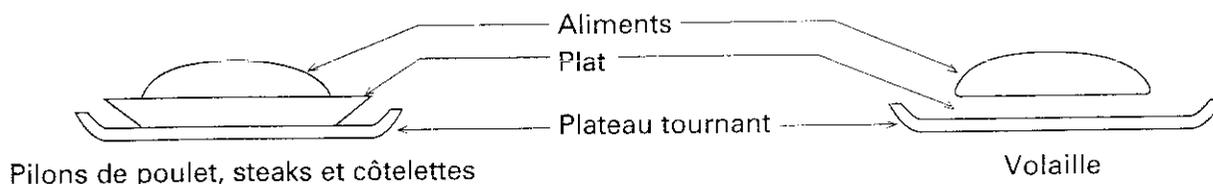
Aliments/quantité (Ustensiles)	Poids pour chaque pression sur la touche	Température initiale approx	Procédure	Menus conseillés
 Poulet grillé 0,9 - 1,3 kg (Broche) Ingrédients pour un poulet grillé de 1 kg 1/2 cuillère à café de sel et de poivre 1 cuillère à café de paprika doux 2 cuillères à soupe d'huile	100 g	5°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mélangez les ingrédients et étalez-les sur le poulet.</li> <li>Embrochez le poulet par le croupion.</li> <li>Placez le poulet dans le four comme il est dit aux pages 4 et 5.</li> <li>Lorsque la cuisson est terminée, sortez la broche hors du poulet et laissez-le reposer enveloppé d'une feuille de papier aluminium pendant environ 3 minutes.</li> </ul>	Poulet grillé
 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"> <li>Il est préférable d'utiliser du porc maigre.</li> <li>Mélangez les ingrédients et étalez-les sur le porc.</li> <li>Embrochez le rôti et placez-le dans le four comme il est dit aux pages 4 et 5.</li> <li>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.</li> </ul>	Rôti de porc roulé maigre
 Brochettes 0,2-1,0 kg (Trépid haut)	100 g	5°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>Préparez les brochettes comme il est dit dans le livre de cuisine SHARP joint.</li> <li>Déposez les brochettes sur le trépid supérieur.</li> <li>Lorsque vous entendez le signal, retournez les brochettes.</li> </ul>	Brochettes de viandes assorties.
 Gratin 0,5-2,0 kg (Plat à gratin + Trépid bas)	100 g	20°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>Préparez le gratin en vous référant au livre de recettes SHARP qui accompagne le four.</li> <li>Après la cuisson, recouvrez les aliments d'une feuille de papier aluminium et laissez-les reposer pendant environ 5 à 10 minutes.</li> </ul>	Brocoli ou gratin de pommes de terre aux champignons

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"> <li>• Préparez le gâteau comme il est dit dans le livre de cuisine SHARP joint.</li> <li>• Posez la soucoupe, à l'envers, sur le trépied bas et le plat de cuisson sur la soucoupe.</li> <li>• Après la cuisson, laissez le gâteau reposer pendant environ 10 minutes.</li> <li>• Retirez le gâteau du récipient.</li> </ul>	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"> <li>• Retournez une assiette, posez-la sur le plateau tournant et placez la volaille sur cette assiette.</li> <li>• Lorsque vous entendez le signal, retournez.</li> <li>• Lorsque vous entendez le second signal, retournez à nouveau.</li> <li>• Après décongélation, laissez reposer dans une feuille d'aluminium jusqu'à décongélation complète (environ 30 à 90 minutes).</li> </ul>	
Cuisses de poulet 0,2-1,0 kg	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Déposez les cuisses de poulet sur un plat.</li> <li>• Lorsque vous entendez le signal, retournez et changez les positions.</li> <li>• Lorsque vous entendez le second signal, retournez à nouveau.</li> <li>• Après décongélation, laissez reposer dans une feuille d'aluminium jusqu'à décongélation complète (environ 10 à 15 minutes).</li> </ul>	
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"> <li>• 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.</li> <li>• Lorsque vous entendez le signal, retournez et changez les positions.</li> <li>• Lorsque vous entendez le second signal, retournez à nouveau.</li> <li>• Après décongélation, laissez reposer dans une feuille d'aluminium jusqu'à décongélation complète (environ 10 à 15 minutes).</li> </ul>	

#### 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.



# AUTRES FONCTIONS

## TOUCHES MOINS (▼) ET PLUS (▲)

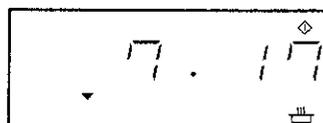
Grâce aux touches PLUS (▲) et MOINS (▼), vous pouvez changer le temps programmé pour les opérations automatiques, ou augmenter ou diminuer facilement le temps de cuisson pendant le fonctionnement.

### 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.



x 4



Choisissez le résultat désiré (cuisson incomplète)

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

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

### 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.



Indiquez le temps souhaité (3 minutes).

Mettez la minuterie en marche.

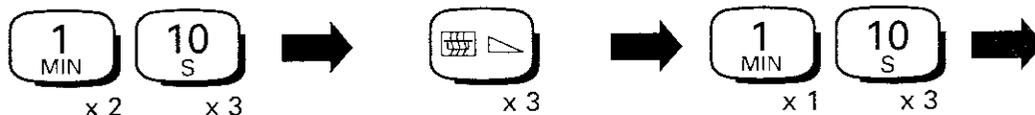
Vérifiez l'affichage.

**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 (  ).

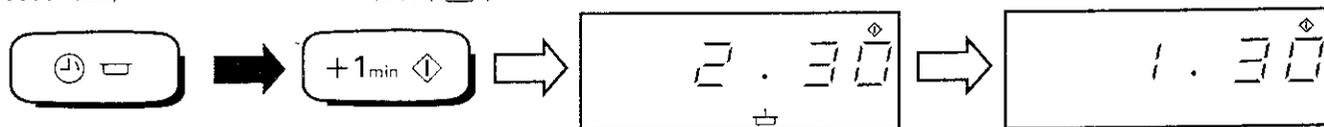
**Exemple:** Supposons qu'à l'aide d'un premier programme, vous vouliez cuire un aliment avec un niveau de puissance 50% (  ) pendant 2 minutes et 30 secondes et ensuite à l'aide d'un deuxième programme, vous vouliez mettre l'aliment en réserve avec une puissance nulle 0% (  ) pendant une minute et 30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



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

Choisissez le niveau de puissance souhaité 50% (  )

Indiquez le temps pour pause (1 minute et 30 secondes).



Choisissez la fonction PAUSE.

Commencez à cuire.

Vérifiez l'affichage

Vérifiez l'affichage

### 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:

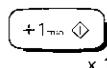
1. Alimentation

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?

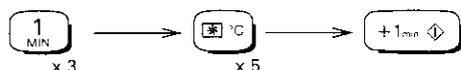
OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

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

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

4. Sortez la tasse du four.

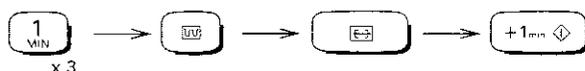
Programmez le four pour une cuisson à 180°C pendant 3 minutes.



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.

# LOCALIZACION DE AVERIAS

Sírvase consultar los puntos siguientes antes de solicitar los servicios de un técnico.

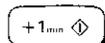
1. Alimentación eléctrica

Compruebe si el interruptor de la alimentación está bien conectado a una toma de corriente apropiada.  
Compruebe si el fusible de línea de distribución/interruptor de distribución está en buen estado.

2. Cuando abre la puerta, ¿se enciende la lámpara del horno? SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

3. Ponga una taza conteniendo unos 150 ml de agua en el horno y cierre firmemente la puerta. La lámpara del horno se apagará si la puerta está bien cerrada.

Programa el horno para 1 minuto en ALTO 100% (  ). Y ponga a funcionar el horno.



¿Se enciende la lámpara del horno? <sup>x 1</sup> SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

¿Gira el plato giratorio? SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

NOTA: El plato giratorio da vueltas en cualquier sentido.

¿Funciona la ventilación? SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

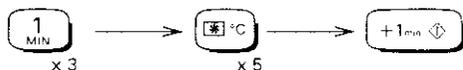
(Ponga una mano sobre los orificios de ventilación y compruebe si circula aire.)

Después de transcurrido 1 minuto, ¿desaparece la señal acústica y se apaga el indicador de cocción? SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

¿Está el agua templada en la taza después de la operación anterior? SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

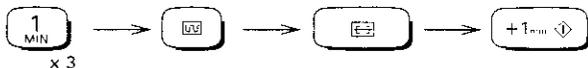
4. Saque la taza del horno.

Programa el horno para que funcione durante 3 minutos a 180°C.



¿Está el interior del horno caliente después de transcurridos tres minutos? SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

5. Programa el horno para que funcione durante 3 minutos en el modo a la PARRILLA con el ASADOR GIRATORIO.



¿Gira la brocheta (con las puntas)? SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

Una vez transcurridos 3 minutos ¿se pone rojo el elemento calentador de la parrilla?  
SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

Después de comprobar el funcionamiento del ASADOR GIRATORIO, saque del horno la brocheta (con las puntas) y el soporte de la brocheta.

Si la respuesta a alguna de las preguntas hechas fuese "NO", acuda a un agente de servicio SHARP autorizado y notifíquelo el resultado de sus comprobaciones.

**D TECHNISCHE DATEN**

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

**F FICHE TECHNIQUE**

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

**NL SPECIFICATIES**

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

**I DATI TECNICI**

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

**E ESPECIFICACIONES**

Tensión alterna:	220-230 V, 50 Hz, monofásica
Fusible/Interruptor:	Mínimo 16A
Energía eléctrica de CA:	1,6 kW
Microondas	2,55 kW (máx.)
Parrilla	2,55 kW (máx.)
Convección	2,9 kW
Doble Microondas/Convección	2,8 kW
Doble Microondas/Parrilla	1 kW (IEC 705)
Potencia de salida:	1,2 kW (600W x 2)
Microondas	1,3 kW
Elemento calentador de la parrilla	2.450 MHz
Elemento calentador de convección	550 mm(An.) x 322 mm(Al.) x 525 mm(P)
Frecuencia de microondas:	390 mm(An.) x 212 mm(Al.) x 395 mm(P)
Dimensiones exteriores:	33 litros
Dimensiones de la cavidad:	ø360 mm
Capacidad del horno:	26 kg aproximadamente
Plato giratorio:	
Peso:	

**SHARP**

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

TINS-A487WRR1-H51

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