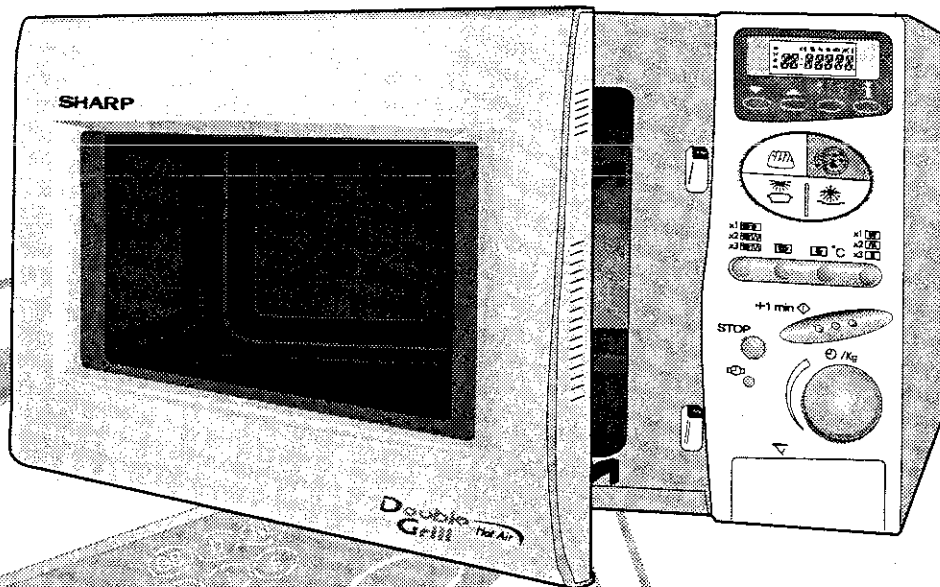


# SHARP

Achtung  
Avertissement  
Waarschuwing  
Avvertenza  
Advertencia



## R-870A

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

- D** Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten.  
**Achtung:** Die Nichtbeachtung der Gebrauch- und Serviceanweisungen sowie jeglicher Eingriff, der das Betreiben des Gerätes in geöffnetem Zustand (z.B. geöffnetes Gehäuse) erlaubt, führt zu erheblichen Gesundheitsschäden.
- F** Ce mode d'emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d'utiliser votre four à micro-ondes.  
**Avertissement:** Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien ne sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte.
- NL** Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt.  
**Waarschuwing:** Het niet naleven van de gebruik- en onderhoudsvorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels.
- I** Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno.  
**Avvertenza:** La mancata osservanza di queste istruzioni sull'uso e sulla manutenzione del forno, o l'alterazione del forno che ne permetta l'uso a sportello aperto, possono costituire un grave pericolo per la vostra salute.
- E** Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno.  
**Advertencia:** Pueden presentarse serios riesgos para su salud si no respeta estas instrucciones de uso y mantenimiento, o si el horno se modifica de forma que pueda ponerse en funcionamiento con la puerta abierta.

**900 W (IEC 705)**



DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL



## D INHALT

### Bedienungsanleitung

GERÄT UND ZUBEHÖR	2-3
BEDIENFELD	4
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	D-1-3
AUFSTELLANWEISUNGEN	D-3
VOR INBETRIEBNAHME	D-4
AUSWÄHLEN DER SPRACHE	D-4
INFORMATIONSTASTE	D-5
VERWENDUNG DER STOP-TASTE	D-5
EINSTELLEN DER UHR	D-6
MIKROWELLENLEISTUNG	D-6
GAREN MIT DER MIKROWELLE	D-7
HEIZEN OHNE SPEISEN	D-7
GRILLBETRIEB	D-8

## F TABLE DES MATIERES

### Mode d'emploi

FOUR ET ACCESSOIRES	2-3
TABLEAU DE COMMANDE	5
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE	F-1-3
INSTALLATION	F-3
AVANT UTILISATION	F-4
CHOIX D'UNE LANGUE	F-4
TOUCHE INFORMATION	F-5
TOUCHE STOP (ARRET)	F-5
REGLAGE DE L'HORLOGE	F-6
REGLAGE DE NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES	F-6
FONCTIONNEMENT MANUEL	F-7
FONCTIONNEMENT A VIDE	F-7
CUISSON AU GRIL	F-8

## NL INHOUDSOPGAVE

### Gebruiksaanwijzing

OVEN: NAMEN VAN ONDERDELEN	2-3
BEDIENINGSPANEEL	5
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN	NL-1-3
INSTALLATIE	NL-3
VOORDAT U DE OVEN VOOR HET EERST AANZET	NL-4
KIES EEN TAAL	NL-4
INFORMATIETOETS	NL-5
GEBRUIK VAN DE STOP-TOETS	NL-5
DE KLOK INSTELLEN	NL-6
ENERGIENIVEAUS VAN DE MAGNETRON	NL-6
KOKEN MET DE MAGNETRON	NL-7
DE OVEN LEEG OPWARMEN	NL-7
KOKEN MET DE GRILL	NL-8

## I INDICE

### Manuale d'istruzioni

FORNO ED ACCESSORI	2-3
PANNELLO DI CONTROLLO	6
ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA	I-1-3
INSTALLAZIONE	I-3
PRIMA DI USARE IL FORNO	I-4
SELEZIONE DELLA LINGUA	I-4
PULSANTE INFORMAZIONI	I-5
USO DEL PULSANTE DI ARRESTO	I-5
IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO	I-6
LIVELLI DI POTENZA	I-6
COTTURA A MICROONDE	I-7
RISCALDAMENTO DEL FORNO VUOTO	I-7
COTTURA CON IL GRILL	I-8

## E INDICE

### Manual de instrucciones

HORNO Y ACCESORIOS	2-3
PANEL DE MANDOS	6
INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD	E-1-3
INSTALACIÓN	E-3
ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO	E-4
SELECCIÓN DE UN IDIOMA	E-4
TECLA DE INFORMACIÓN	E-5
UTILIZACIÓN DE LA TECLA DE PARADA	E-5
PUESTA EN HORA DEL RELOJ	E-6
NIVELES DE POTENCIA DEL MICROONDAS	E-6
COCCIÓN CON MICROONDAS	E-7
CALENTAMIENTO SIN ALIMENTOS	E-7
COCCIÓN CON GRILL	E-8

HEISSLUFTBETRIEB	D-9-10
KOMBI-BETRIEB	D-11-12
AUTOMATIK-BETRIEB	D-13-14
PIZZA-TABELLE	D-15
KUCHEN/BROTTABELLE	D-16
GAR-AUTOMATIK-TABELLE	D-16-18
AUFTAU-AUTOMATIK-TABELLE	D-19
ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN	D-20-22
REINIGUNG UND PFLEGE	D-23
FUNKTIONSPRÜFUNG	D-24
SERVICE-NIEDERLASSUNGEN	I - V
TECHNISCHE DATEN	VI - VII

CUISSON PAR CONVECTION	F-9-10
CUISSON COMBINEE	F-11-12
FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE	F-13-14
TABLEAU PIZZA	F-15
TABLEAU GATEAUX/PAIN	F-16
TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE	F-16-18
TABLEAU DE DECONGELATION AUTOMATIQUE	F-19
AUTRES FONCTIONS PRATIQUES	F-20-22
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	F-23
AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR	F-24

ADRESSES DU SERVICE APRES-VENTE	I - V
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	VI - VII

KOKEN MET CONVECTIEWARMTE	NL-9-10
DUBBELE-KOKEN	NL-11-12
AUTOMATISCHE KOOKFUNCTIE	NL-13-14
PIZZA-TABEL	NL-15
TAART/BROODTABEL	NL-16
AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S	NL-16-18
AUTOMATISCHE ONTDOOIPROGRAMMA'S	NL-19
ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES	NL-20-22
ONDERHOUD EN REINIGING	NL-23
VOORDAT U EEN REPARATEUR BELT	NL-24

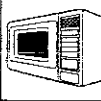
ADRESSENLIJST MET REPARATEURS	I - V
SPECIFICATIES	VI - VII

COTTURA A CONVEZIONE	I-9-10
COTTURA COMBINATA	I-11-12
FUNZIONAMENTO AUTOMATICO	I-13-14
TABELLA PIZZA	I-15
TABELLA DOLCI	I-16
TABELLA DI COTTURA AUTOMATICA	I-16-18
TABELLA DI SCONGELAMENTO RAPIDO	I-19
ALTRE COMODE FUNZIONI	I-20-22
MANUTENZIONE E PULIZIA	I-23
CONTROLLI DA EFFETTUARE PRIMA DI RICORRERE AL SERVIZIO DI ASSISTENZA	I-24

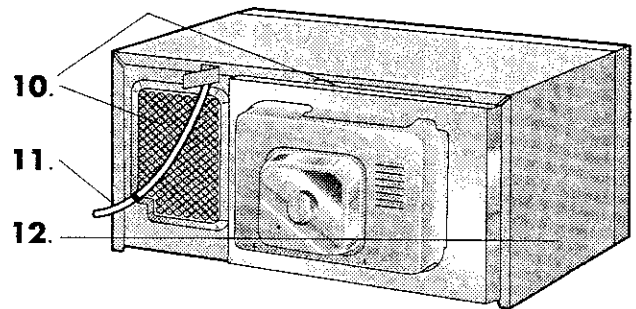
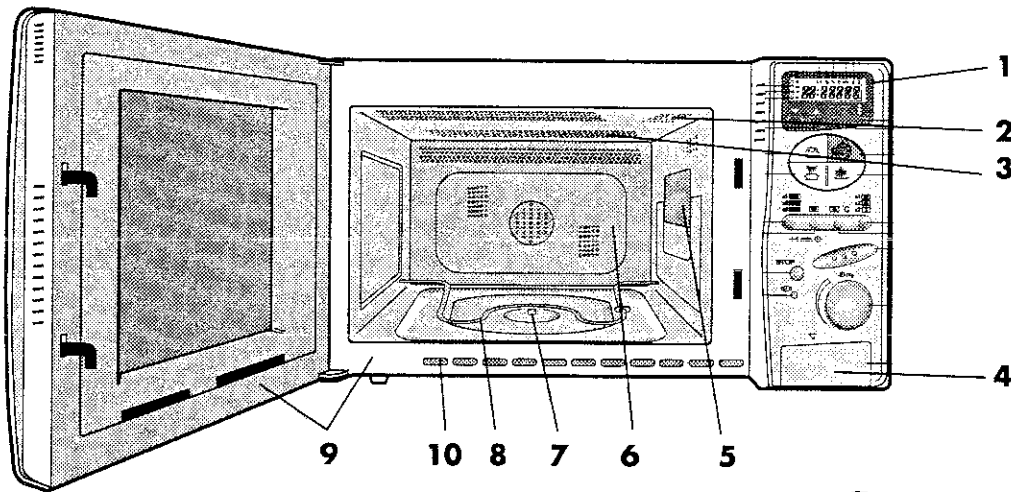
CENTRI DI ASSISTENZA AUTORIZZATI	I - V
DATI TECNICI	VI-VII

COCCIÓN POR CONVECCIÓN	E-9-10
COCCIÓN COMBINADA	E-11-12
OPERACIÓN AUTOMÁTICA	E-13-14
TABLA DE PIZZAS	E-15
TABLA DE TARTAS	E-16
TABLA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA	E-16-18
TABLA DE DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA	E-19
OTRAS FUNCIONES PRÁCTICAS	E-20-22
CUIDADO Y LIMPIEZA	E-23
COMPROBACIONES ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO DE REPARACIONES	E-24

DIRECCIONES DE SERVICIOS DE REPARACIÓN	I-V
DATOS TÉCNICOS	VI-VII



# GERÄT/FOUR/OVEN/FORNO/HORNO



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

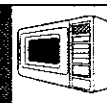
- (F)**
- 1 Tableau de commande
  - 2 Eclairage du four
  - 3 Élément chauffant du grill (gril haut)
  - 4 Bouton d'ouverture de la porte
  - 5 Cadre du répartiteur d'ondes
  - 6 Cavité du four
  - 7 Entraînement
  - 8 Élément chauffant du grill (gril bas)
  - 9 Joints de porte et surfaces de contact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

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

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

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

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



## D ZUBEHÖR

Überprüfen, daß die Zubehörteile vorhanden sind:

**13** Spritzschutz **14** Drehteller **15** Drehteller-Träger

**16** Niedriger Rost **17** Hoher Rost

Sicherstellen, daß sich der Grill unten, wie im Diagramm dargestellt, in der untersten Stellung befindet. Zwecks leichterer Reinigung besteht die Möglichkeit das Bodenheizelement nach oben zu bewegen. Den Drehtellerträger auf die Antriebswelle am Boden des Gerätes setzen und den Drehteller auf den Drehtellerträger legen.

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

### WARNUNG:

Das Zubehör (z.B. der Drehteller) wird im **GRILL-, KOMBI-, HEISSLUFT-** und **AUTOMATIKBETRIEB** (außer bei der Auftau-Automatik) sehr heiß.

Um Verbrennungen zu vermeiden, tragen Sie stets dicke Ofenhandschuhe, wenn Sie die Speisen oder den Drehteller aus dem Gerät entnehmen.

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

## F ACCESSORIES

Vérifier que les accessoires suivants sont fournis:

**13** Protection anti-éclaboussures **14** Plateau tournant **15** Pied du plateau

**16** Trépid bas **17** Trépid haut

S'assurer que le grill bas est en position basse comme indiqué sur le schéma. Il est possible de le déplacer vers le haut et vers le bas pour faciliter le nettoyage. Placer le support du plateau tournant sur l'arbre du moteur de plateau tournant à l'intérieur du four. Placer ensuite le plateau tournant sur son support.

Avant d'utiliser le plateau tournant, la protection anti-éclaboussures et les trépieds pour la première fois, les nettoyer à l'eau légèrement savonneuse. Ne pas couper ou gratter le plateau tournant.

### AVERTISSEMENT:

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

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

## NL TOEBEHOREN

Controleer of de volgende accessoires zijn geleverd:

**13** Spatscherm **14** Draaitafel **15** Draaitafelsteun

**16** Laag rek **17** Hoog rek

Zorg ervoor dat de onderste grill in de laagste positie staat, zoals staat afgebeeld, aangezien het mogelijk is om het element op te tillen om de oven makkelijker te kunnen schoonmaken. Plaats de draaitafelsteun over de moeras onderin de holte. Plaats daarna de draaitafel op de draaitafelsteun.

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

### WAARSCHUWING:

De accessoires (bijv. de draaitafel) worden tijdens verhitting met de **GRILL**, de **DUBBELE FUNCTIE, CONVECTIEWARMTE** of **AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S** (behalve de automatische ontdooiprogramma's) heel erg heet.

Altijd dikke overhandschoenen gebruiken om de etenswaren of de draaitafel uit de oven te halen, om verbrandingen te voorkomen.

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

## I ACCESSORI

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

**13** Griglia paraspruzzi **14** Piatto rotante

**15** Supporto per piatto rotante **16** Griglia bassa

**17** Griglia alta

Accertarsi che la resistenza inferiore si trovi in posizione bassa, come

indicato dall'illustrazione; la resistenza infatti si può sollevare per facilitare le operazioni di pulizia. Collocare il supporto del piatto rotante sull'albero motore posto sul fondo della cavità, quindi appoggiare il piatto rotante sul supporto.

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

### AVVERTENZA:

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

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

## E ACCESORIOS

Compruebe que ha recibido los siguientes accesorios:

**13** Tapa **14** Plato giratorio **15** Base del platogiratorio **16** Rejilla baja **17** Rejilla alta

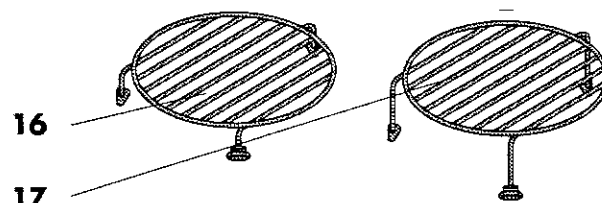
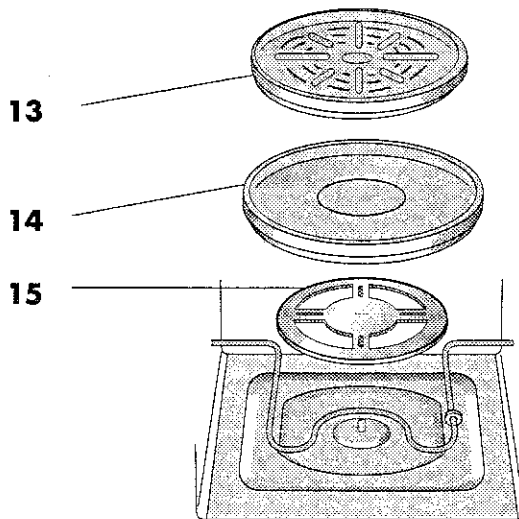
Asegúrese de que el grill inferior está bajado como muestra la figura; se puede levantar y bajar para facilitar la limpieza. Coloque la base del plato giratorio sobre el arrastre en la solera del interior del horno. Luego ponga el plato giratorio sobre su base.

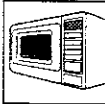
Antes de utilizar el plato giratorio, la tapa y las rejillas por primera vez lávelas con agua jabonosa usando un detergente suave. No corte o raye el plato giratorio.

### ADVERTENCIA:

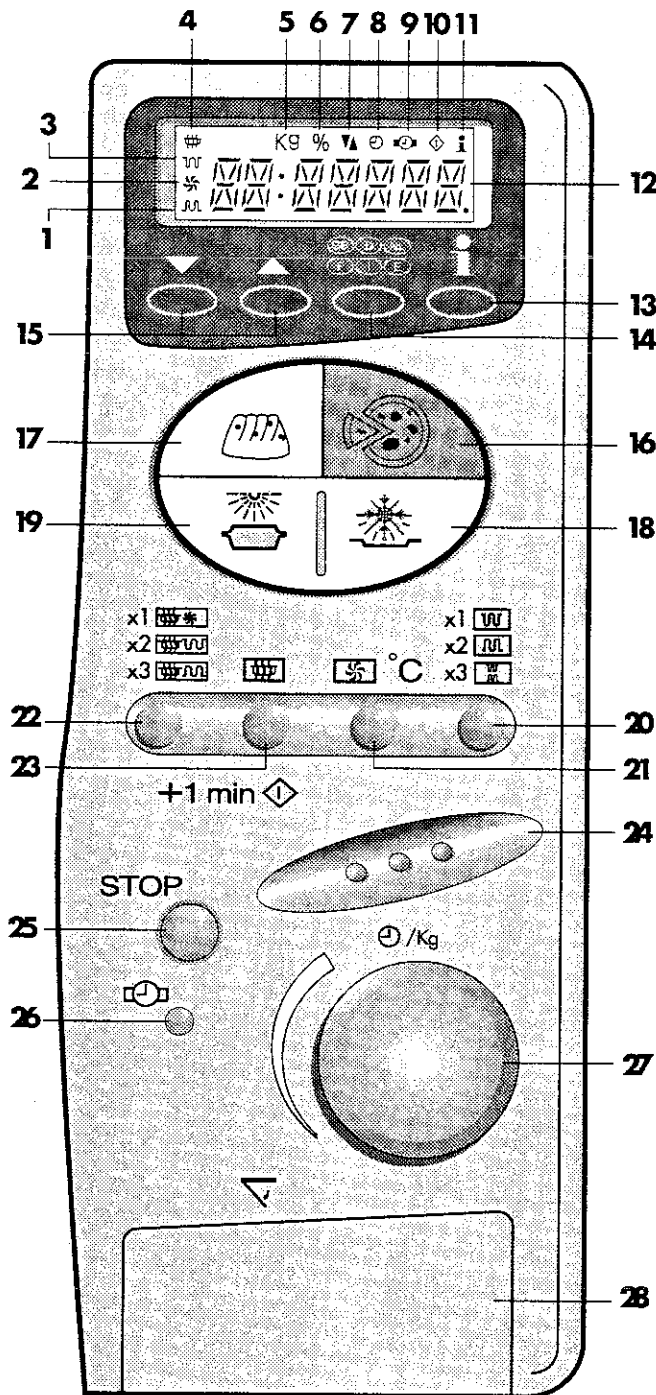
Los accesorios (como el plato giratorio) se pondrán muy calientes durante los modos de operación con **GRILL, COMBINADO, CONVECCIÓN** y **AUTOMÁTICO** [excepto Descongelación automática]. Use siempre manoplas para hornos al sacar el alimento o el plato giratorio del horno para evitar quemarse.

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





# BEDIENFELD



## D BEDIENFELD

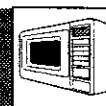
### Anzeigen und Symbole

Wenn diese Funktionen benutzt werden, leuchten die entsprechenden Symbole auf.

- 1. Symbol für **GRILL UNTEN**
- 2. Symbol für **HEISSLUFT**
- 3. Symbol für **GRILL OBEN**
- 4. Symbol für **MIKROWELLE**
- 5. Symbol für **GEWICHT (kg)**
- 6. Symbol für **LEISTUNG**
- 7. Symbol für **KÜRZER/LÄNGER**
- 8. Symbol für **ZEIT**
- 9. Symbol für **UHR EINSTELLEN**
- 10. Symbol für **GARVORGANG**
- 11. Symbol für **INFORMATION**
- 12. Digital-Display

### Bedienungstasten

- 13. **INFORMATION**-Taste
- 14. **SPRACHEN**-Taste
- 15. **KÜRZER/LÄNGER**-Tasten
- 16. **PIZZA**-Taste
- 17. **KUCHEN/BROT**-Taste
- 18. **AUFTAUAUTOMATIK**-Taste
- 19. **GAR-AUTOMATIK**-Taste
- 20. **GRILLBETRIEBS**-Taste
  - 1 x DRÜCKEN = GRILL OBEN
  - 2 x DRÜCKEN = GRILL UNTEN
  - 3 x DRÜCKEN = GRILL OBEN UND UNTEN
- 21. **HEISSLUFT**-Taste
- 22. **KOMBIBETRIEBS**-Taste
  - 1 x DRÜCKEN = MIKROWELLE + HEISSLUFT
  - 2 x DRÜCKEN = MIKROWELLE + GRILL OBEN
  - 3 x DRÜCKEN = MIKROWELLE + GRILL UNTEN
- 23. **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste
- 24. **+1 min /START**-Taste
- 25. **STOP**-Taste
- 26. **UHREINSTELL**-Taste
- 27. **ZEIT/GEWICHTS**-Knopf
- 28. **TÜRÖFFNER**-Taste



## F TABLEAU DE COMMANDE

### Affichage numérique et témoins

Lorsque ces fonctions sont utilisées, les témoins s'allument.

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

### Touches de fonctionnement

13. Touche **INFORMATION**
14. Touche **LANGUE**
15. Touches **MOINS/PLUS**
16. Touche **PIZZA**
17. Touche **GATEAU/PAIN**
18. Touche **DECONGELATION AUTO**
19. Touche **CUISSON AUTO**
20. Touche **MODE GRIL**
  - 1 PRESSION = GRIL HAUT
  - 2 PRESSIONS = GRIL BAS
  - 3 PRESSIONS = GRIL HAUT + BAS
21. Touche **CONVECTION**
22. Touche **MODE COMBINE**
  - 1 PRESSION = MICRO-ONDES + CONVECTION
  - 2 PRESSIONS = MICRO-ONDES + GRIL HAUT
  - 3 PRESSIONS = MICRO-ONDES + GRIL BAS
23. Touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**
24. Touche **+1 min ◊ /DEPART**
25. Touche **STOP (ARRET)**
26. Touche **REGLAGE DE L'HORLOGE**
27. Bouton rotatif **DUREE/POIDS**
28. Touche d'ouverture de la porte

## NL BEDIENINGSPANEEL

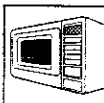
### Digitaal display en lichtjes

Wanneer deze functies worden gebruikt, zullen de lichtjes aan gaan.

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

### Bedieningstoetsen

13. **INFORMATIE**-toets
14. **TAAL**-toets
15. **MINDER/MEER**-toetsen
16. **PIZZA**-toets
17. **TAART/BROOD**-toets
18. **AUTOMATISCH ONTDOOIPROGRAMMA**-toets
19. **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA**-toets
20. **GRILLFUNCTIE**-toets
  - 1 x DRUKKEN = BOVENSTE GRILL
  - 2 x DRUKKEN = ONDERSTE GRILL
  - 3 x DRUKKEN = BOVENSTE + ONDERSTE GRILL
21. **CONVECTIEWARMTE**-toets
22. **DUBBELE FUNCTIE**-toets
  - 1 x DRUKKEN = MAGNETRON + CONVECTIEWARMTE
  - 2 x DRUKKEN = MAGNETRON + BOVENSTE GRILL
  - 3 x DRUKKEN = MAGNETRON + ONDERSTE GRILL
23. **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets
24. **+1 min ◊ /START**-toets
25. **STOP**-toets
26. **KLOKINSTELLING**-toets
27. **TIJD/GEWICHT**-draaiknop
28. **DEUR OPEN**-toets



## PANNELLO DI CONTROLLO/PANEL DE MANDOS

### I PANNELLO DI CONTROLLO

#### Display digitale ed indicatori

Quando queste funzioni sono attive gli indicatori si accendono.

1. Indicatore **GRILL INFERIORE**
2. Indicatore **CONVEZIONE**
3. Indicatore **GRILL SUPERIORE**
4. Indicatore **MICROONDE**
5. Indicatore **PESO (kg)**
6. Indicatore **POTENZA**
7. Indicatore **MENO/PIÙ**
8. Indicatore **TEMPO**
9. Indicatore **IMPOSTAZIONE OROLOGIO**
10. Indicatore **COTTURA IN CORSO**
11. Indicatore **INFORMAZIONI**
12. Display digitale

#### Pulsanti di funzione

13. Pulsante **INFORMAZIONI**
14. Pulsante **LINGUA**
15. Pulsanti **MENO/PIÙ**
16. Pulsante **PIZZA**
17. Pulsante **DOLCI/PANE**
18. Pulsante **SCONGELAMENTO RAPIDO**
19. Pulsante **AUTOMATICO**
20. Pulsante **GRILL**
  - 1 PRESSIONE = GRILL SUPERIORE
  - 2 PRESSIONI = GRILL INFERIORE
  - 3 PRESSIONI = GRILL SUPERIORE + INFERIORE
21. Pulsante **CONVEZIONE**
22. Pulsante **COTTURA COMBINATA**
  - 1 PRESSIONE = MICROONDE + CONVEZIONE
  - 2 PRESSIONI = MICROONDE + GRILL SUPERIORE
  - 3 PRESSIONI = MICROONDE + GRILL INFERIORE
23. Pulsante **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE**
24. Pulsante **+1 min  $\diamond$  / START**
25. Pulsante di **ARRESTO (STOP)**
26. Pulsante di **IMPOSTAZIONE OROLOGIO**
27. Manopola **TEMPO/PESO**
28. Pulsante di **APERTURA DELLO SPORTELLO**

### E PANEL DE MANDOS

#### Display e indicadores digitales

Cuando se estén utilizando estas funciones se iluminarán los indicadores.

1. Indicador de **GRILL INFERIOR**
2. Indicador de **CONVECCIÓN**
3. Indicador de **GRILL SUPERIOR**
4. Indicador de **MICROONDAS**
5. Indicador de **PESO (kg)**
6. Indicador de **POTENCIA**
7. Indicador **MENOS/MÁS**
8. Indicador de **TIEMPO**
9. Indicador de **AJUSTE DEL RELOJ**
10. Indicador de **COCCIÓN EN CURSO**
11. Indicador de **INFORMACIÓN**
12. Display digital

#### Teclas de operación

13. Tecla de **INFORMACIÓN**
14. Tecla de **IDIOMA**
15. Teclas **MENOS/MÁS**
16. Tecla de **PIZZA**
17. Tecla de **TARTA/PAN**
18. Tecla de **DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA**
19. Tecla de **OPERACIÓN AUTOMÁTICA**
20. Tecla del **MODO CON GRILL**
  - 1 Pulsación = GRILL SUPERIOR
  - 2 Pulsaciones = GRILL INFERIOR
  - 3 Pulsaciones = GRILL SUPERIOR + INFERIOR
21. Tecla de **CONVECCIÓN**
22. Tecla de **MODO COMBINADO**
  - 1 Pulsación = MICROONDAS + CONVECCIÓN
  - 2 Pulsaciones = MICROONDAS + GRILL SUPERIOR
  - 3 Pulsaciones = MICROONDAS + GRILL INFERIOR
23. Tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS**
24. Tecla **+1 min  $\diamond$  / INICIO**
25. Tecla de **PARADA (STOP)**
26. Tecla de **AJUSTE DEL RELOJ**
27. Mando de **TIEMPO/PESO**
28. Botón de **ABRIR LA PUERTA**





**Pour éviter tout danger d'incendie**  
**Vous devez surveiller le four lorsqu'il est en fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur inflammation.**

Dans le cas où le four doit être installé à l'intérieur d'un placard de cuisine, vous devez utiliser le cadre EBR-4700(B)/(W)/(K) approuvé par SHARP. Ce bâti est disponible chez le revendeur. Reportez-vous aux instructions d'installation du cadre, ou demandez au revendeur comment procéder. Seule l'utilisation de ce cadre garantira la sûreté et la qualité du produit.

La prise secteur doit être facilement accessible de manière à ce que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.

La tension d'alimentation doit être égale à 230V, 50Hz et le circuit doit être équipé d'un fusible de 16A minimum, ou d'un disjoncteur également de 16A minimum.

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

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

Ne placez pas ce four dans un endroit où l'humidité est élevée ou encore, dans un endroit où l'humidité peut se condenser.

Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.

**Si les aliments que chauffe le four viennent à fumer, N'OUVREZ PAS LA PORTE. Mettez le four hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et attendez que la fumée se soit dissipée. L'ouverture du four alors que les aliments fument peut entraîner leur inflammation.**

N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.

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

**Après utilisation, nettoyer le cadre du répartiteur d'ondes, l'intérieur du four, la protection anti-éclaboussures, le plateau tournant et son support. Bien les sécher et enlever toute trace de graisse. Toute accumulation de graisse risque de surchauffer au point de fumer ou de s'enflammer.**

Ne placez pas des produits susceptibles de

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

N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.

Retirez toutes les étiquettes, fils, etc. métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments.

Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique qui à son tour peut produire un incendie.

N'utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer.

Pour faire du pop-corn, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.

Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four. Vérifiez les réglages après la mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement. Lisez et utilisez ce mode d'emploi et le livre de recettes qui l'accompagne.

## **Pour éviter toute blessure**

N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant tout emploi du four.

- La porte: assurez-vous qu'elle ferme correctement, qu'elle ne présente pas de défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.
- Les charnières et les loquets de sécurité: assurez-vous qu'ils ne sont ni endommagés ni desserrés.
- Le joint de porte et la surface de contact du joint: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
- L'intérieur du four et la porte: assurez-vous qu'ils ne sont pas cabossés.
- Le cordon d'alimentation et sa prise: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.

**Ne tentez pas de réparer le four. Le four doit être réparé par un technicien d'entretien agréé par SHARP.**

Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifiez pas les loquets de sécurité de la porte.

N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.

**Évitez que la graisse ou la saleté ne s'accumulent sur le joint de porte ou sur la surface de contact du joint. Respectez les instructions du paragraphe "Entretien et nettoyage".**

Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de connaître les précautions que vous devez prendre lors de l'utilisation du four.

## **Pour éviter toute secousse électrique**

Dans aucun cas vous ne devez déposer la carrosserie



## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

extérieure du four.

N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouvertures de ventilation. Si un liquide pénètre dans le four, mettez-le immédiatement hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et adressez-vous à un technicien d'entretien agréé par SHARP.

Ne plongez pas la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.

Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur de la table ou du meuble sur lequel est posé le four.

Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées.

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

Si la lampe du four grille, adressez-vous au revendeur ou à un agent d'entretien agréé par SHARP. Si le cordon d'alimentation (QACCVA004URE1) de cet appareil est endommagé, faites-le remplacer par un agent d'entretien agréé par SHARP.

### **Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine**

N'utilisez jamais de récipient scellé. Retirez les rubans d'étanchéité et le couvercle avant toute utilisation d'un tel récipient. Un récipient scellé peut exploser en raison de l'augmentation de pression et ce, même après que le four a été mis hors service.

Prenez des précautions lorsque vous employez les micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients à large ouverture de manière à ce 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 de brûlure:

1. Remuez le liquide avant de le chauffer ou de le réchauffer.
2. Placez une tige de verre ou un objet similaire dans le récipient contenant le liquide.
3. Conservez le liquide quelque temps dans le four à la fin de la période de chauffage de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.

Ne 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 et le blanc 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.

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**

Ne jamais toucher ou déplacer le gril bas lorsqu'il est chaud.

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

Ouvrez les récipients, les plats à pop-corn, les sacs de cuisson, etc. de manière à ce que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage.

**Pour éviter toute brûlure, contrôlez la température des aliments et remuez-les avant de les servir, en particulier lorsqu'ils sont destinés à des bébés, des enfants ou des personnes âgées.**

La température du récipient est trompeuse et ne reflète pas celle des aliments que vous devez vérifier.

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

Après avoir réchauffé des aliments farcis, coupez-les en tranches de manière à ce que la vapeur qu'ils contiennent s'échappe de façon à éviter toute brûlure.

**Étant 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 pour que la partie inférieure du four se trouve au moins à 85cm du sol. Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four afin qu'ils ne se brûlent pas.**

**Ne touchez pas la porte du four, sa partie extérieure, son gril bas, ses ouvertures de ventilation, ses accessoires et les plats qu'ils peuvent contenir lorsque vous utilisez la cuisson au gril, la cuisson combinée ou la cuisson automatique car tous ces éléments peuvent être très chauds. Avant de les nettoyer, s'assurer qu'ils sont froids.**

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE



### **Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants**

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

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**

Ne pas soulever le gril bas, sauf pour le nettoyage. Ne jamais modifier le four de quelle que façon que ce soit.

Ne pas déplacer le four pendant son fonctionnement.

Ce four a été conçu pour la préparation familiale d'aliments et ne doit être utilisé que pour leur cuisson. Il n'a pas été étudié pour un usage commercial ou scientifique.

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

Ne pas faire fonctionner le four s'il est vide, sauf pour les instructions du mode d'emploi, au risque d'endommager le four.

Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière autochauffante, interposez une protection contre la chaleur (ex. un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager le plateau tournant et le pied du plateau. Ne pas dépasser le temps de

préchauffage précisé dans les instructions de l'emballage.

N'utiliser aucun ustensile métallique car ils les aliments en conserve.

Utiliser uniquement le plateau tournant et le support de plateau conçus pour ce modèle de four.

N'utiliser aucun récipient en matière plastique pour four à micro-ondes si le four est encore chaud du fait d'une cuisson précédente au **GRIL**,

**COMBINEE**, **CONVECTION** et **AUTOMATIQUE**: ces récipients risquent de fondre. Les récipients en matière plastique sont à

proscrire pour ces modes de cuisson, sauf si leur fabricant précise qu'ils conviennent à cet usage.

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

### **REMARQUES:**

En cas de doutes sur la manière de brancher le four, consulter un technicien qualifié.

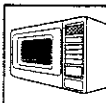
Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsables des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'inobservation des consignes de branchement électrique.

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

## INSTALLATION



1. Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four. Retirez la totalité du film de protection ainsi que l'autocollant descriptif qui se trouve sur la partie extérieure de la porte.
2. Vérifiez soigneusement que le four ne présente aucun signe d'endommagement.
3. Posez le four sur une surface horizontale et plate et suffisamment solide pour supporter le poids du four ainsi que celui des aliments les plus lourds que vous avez l'intention d'y cuire.
4. Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise murale standard (avec prise de terre).

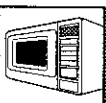


## AVANT UTILISATION

### GUIDE DE CUISSON INTEGRE:


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

1. Brancher le four.  
"APPUYER SUR STOP" clignote dans 6 langues.
2. Appuyer sur la touche **STOP** (ARRET).  
"CHOISIR LANGUE" clignote dans 6 langues.
3. Sélectionner la langue (Voir ci-dessous).
4. Régler l'horloge (Voir page 6).
5. Préchauffer le four à vide (Voir page 7).



## CHOIX D'UNE LANGUE

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

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

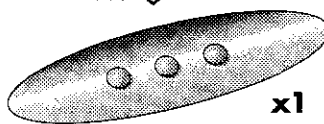
#### Exemple:

Pour sélectionner l'**italien**

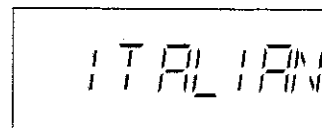


Choisir la langue désirée.

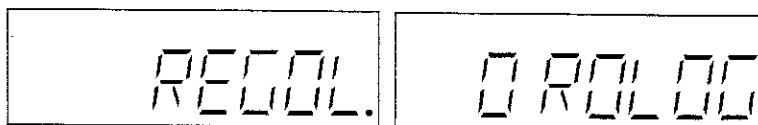
+1 min 



Commencer le réglage.

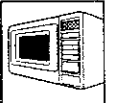


Vérifier l'affichage.



Vérifier l'affichage. (REGLER HORLOGE)

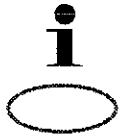
## TOUCHE INFORMATION



Chaque touche comporte des renseignements utiles. Pour utiliser ces renseignements, appuyer sur la touche **INFORMATION** avant d'appuyer sur la touche voulue.

### EXEMPLE:

Pour obtenir des renseignements sur la **CUISSON AUTOMATIQUE** de rôti de porc (No 5) :



x1

Choisir la fonction **INFORMATION**.



QU'EST	DES
TOUCHES	APPUYER
SUR LA	TOUCHE
DESIREE	

Vérifier l'affichage.



x1

Appuyer sur la touche **CUISSON AUTO**

Nb 1-8	PROG
CUISSON	AUTO
APPUYER	SUR LA
TOUCHE	A
NOUVEAU	

Vérifier l'affichage.



x5

Appuyer 5 fois sur **CUISSON AUTOMATIQUE** pour sélectionner rôti de porc.



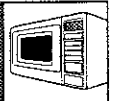
Nb 5	
ROTI	DE PORC
0.6KG-	2.0KG
PLACER	SUR LE
TREPIED	GRS
UTILIS.	PROTEC.

Vérifier l'affichage.

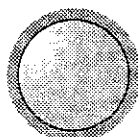
### REMARQUES:

1. Le message d'information est répété deux fois puis l'affichage indique l'heure, si l'horloge est réglée.
2. Si vous voulez annuler le message d'information, appuyer sur la touche **STOP (ARRET)**.

## TOUCHE STOP (ARRET)

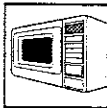


STOP



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

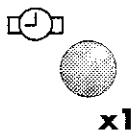
1. Effacer une erreur lors de la programmation.
2. Faire une pause en cours de cuisson.
3. Annuler un programme en cours de cuisson (appuyer sur la touche **STOP (ARRET)** deux fois).



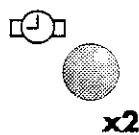
## REGLAGE DE L'HORLOGE

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

### Etape 1.



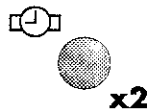
### Etape 2.



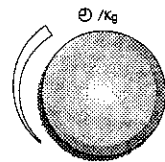
1. Pour sélectionner l'horloge sur 12 heures, appuyer une fois sur la touche **REGLAGE DE L'HORLOGE**, comme indiqué à l'étape 1.
2. Pour sélectionner l'horloge sur 24 heures, appuyer deux fois sur la touche **REGLAGE DE L'HORLOGE**, comme indiqué à l'étape 2.

### Exemple:

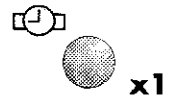
Pour régler l'horloge en mode 24 heures sur 23:35:



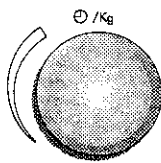
Choisir l'horloge 24 heures en appuyant deux fois sur la touche **REGLAGE DE L'HORLOGE**.



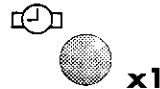
Régler les heures. Tourner le bouton rotatif **DUREE/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'affichage de l'heure correcte.



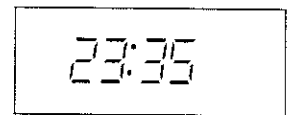
Passer des heures aux minutes en appuyant une fois sur la touche **REGLAGE DE L'HORLOGE**.



Régler les minutes.



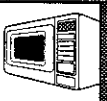
Démarrer l'horloge.



Vérifier l'affichage.

### REMARQUES:

1. Vous pouvez tourner le bouton rotatif **DUREE/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire.
2. Appuyer sur la touche **STOP (ARRET)** en cas d'erreur de programmation.
3. Si le four est en mode cuisson ou minuterie et si vous voulez connaître l'heure, appuyer sur la touche **REGLAGE DE L'HORLOGE**. Tant que la touche reste enfoncée, l'heure s'affiche.
4. Si l'alimentation de votre four à micro-ondes est interrompue, l'affichage indiquera par intermittence **APPUYER SUR STOP** après le retour du courant. Si cela a lieu pendant la cuisson, le programme sera effacé. L'heure sera également effacée.
5. Pour régler l'heure à nouveau, suivre l'exemple ci-dessous.
6. Si vous ne réglez pas l'horloge, appuyez une fois sur la touche **STOP (ARRET)**. :  apparaît à l'affichage. A la fin du fonctionnement du four, :  réapparaît sur l'affichage au lieu de l'heure.



## REGLAGE DE NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES

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

**100% puissance = 900 W**

**70% puissance = 630 W**

**50% puissance = 450 W**

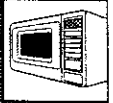
**30% puissance = 270 W**

**10% puissance = 90 W**

- Pour régler la puissance, appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** jusqu'à l'affichage du niveau désiré.
- Si l'on appuie une fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** 100% s'affiche. Si vous dépassez le niveau désiré, continuez d'appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** jusqu'à revenir à la puissance voulue.
- **Si vous ne sélectionnez pas de puissance, le four se règle automatiquement sur 100%.**



## FONCTIONNEMENT MANUEL

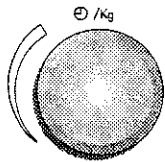


Cuisson:	Incrément:
0-5 minutes	10 secondes
5-10 minutes	30 secondes
10-30 minutes	1 minute
30-90 minutes	5 minutes

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

### Exemple:

Pour réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à mi-puissance (70%).



Saisir le temps de cuisson voulu en tournant le bouton rotatif **DUREE/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre. (2 min et 30 s)

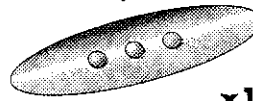


x2

Choisir le niveau voulu (70%) en appuyant deux fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.

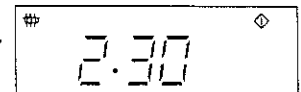


+1 min



x1

Démarrage de la cuisson.

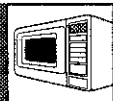


Vérifier l'affichage.

### REMARQUES:

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

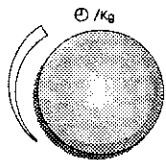
## FONCTIONNEMENT A VIDE



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

Pour éviter ceci, faire fonctionner le four à vide pendant 20 minutes avec les grils haut et bas avant la première utilisation du four.

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



S'assurer qu'aucun aliment ne se trouve dans le four. Saisir la durée de fonctionnement.



x1   
x2   
x3

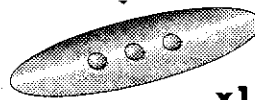


x3

Appuyer trois fois sur la touche **MODE GRIL**.

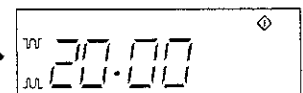


+1 min



x1

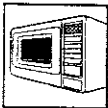
Démarrage de la cuisson.



Vérifier l'affichage.




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

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



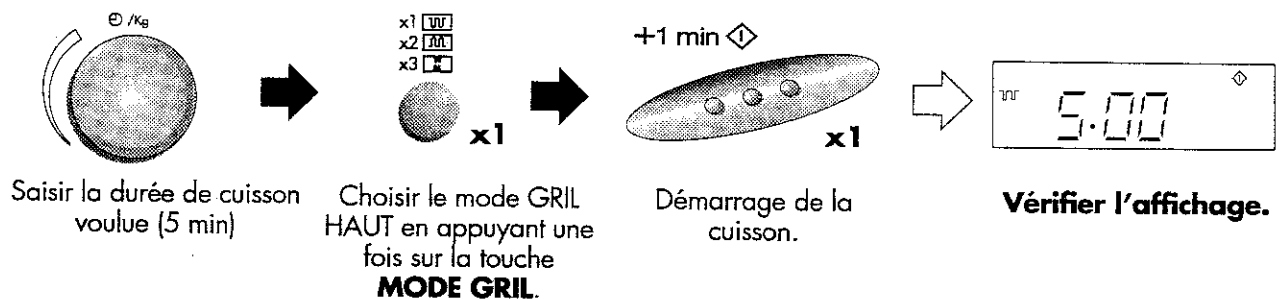
## CUISSON AU GRIL

Ce four dispose de 2 éléments grill chauffants. Saisir d'abord la durée avant de sélectionner le mode grill voulu en appuyant sur la touche **MODE GRIL** comme indiqué ci-dessous.

Touche <b>MODE GRIL</b>	ELEMENT(S) GRIL CHAUFFANT(S) UTILISES	AFFICHAGE
x1 	GRIL HAUT	GRIL HAUT
x2 	GRIL BAS	GRIL BAS
x3 	GRILS HAUT ET BAS simultanément	GRILS HAUT ET BAS

### Exemple:

Pour faire cuire du pain grillé au fromage pendant 5 minutes avec l'élément GRIL HAUT seulement. Placer le pain sur le trépied haut.



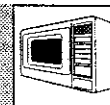
1. Les trépieds haut ou bas sont recommandés pour la cuisson au grill.
2. Il est possible que de la fumée et des odeurs se dégagent lors de la première utilisation du grill, mais cela ne signifie pas que le four est inutilisable. Voir la partie Fonctionnement à vide à la page précédente.

### AVERTISSEMENT:

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



## CUISSON PAR CONVECTION

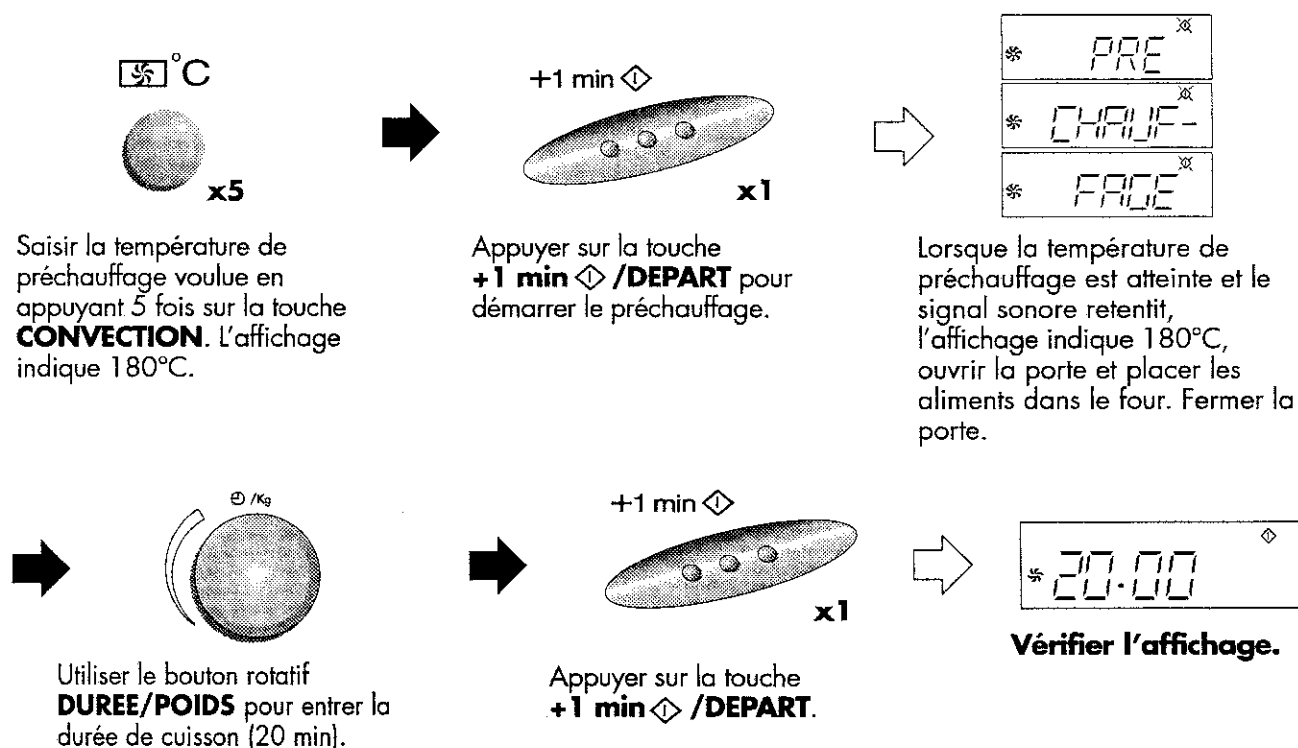


Ce four micro-ondes dispose de 10 réglages de température pré-réglés utilisant une combinaison des grils haut et bas.

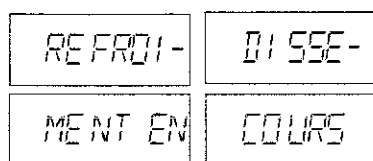
Touche <b>CONVECTION</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Temp. du four (°C)	250	230	220	200	180	160	130	100	70	40

### Exemple 1: Cuisson avec préchauffage

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

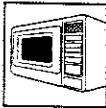


**REMARQUE:** Après le fonctionnement du gril, le four refroidit automatiquement et l'affichage est le suivant:



### REMARQUES:

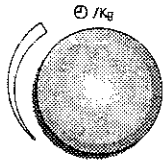
- Après le préchauffage, si vous voulez cuire à une température différente, appuyer sur la touche **CONVECTION** jusqu'à ce que le réglage voulu apparaisse sur l'affichage. Dans l'exemple ci-dessus, pour modifier la température, appuyer sur la touche **CONVECTION** après avoir saisi la durée de cuisson.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



## CUISSON PAR CONVECTION

### Exemple 2: Cuisson sans préchauffage

Pour faire cuire à 250°C pendant 20 minutes.



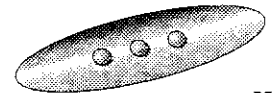
Utiliser le bouton rotatif **DUREE/POIDS** pour entrer la durée de cuisson (20 min).



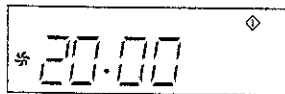
Sélectionner la température de cuisson voulue (250°C).



+1 min

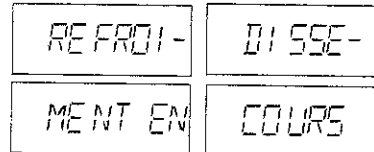


Appuyer sur la touche **+1 min /DEPART.**



Vérifier l'affichage.

**REMARQUE:** Après cuisson, le four se refroidit automatiquement et l'affichage indique:



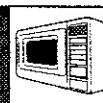
### REMARQUE:

Pour modifier la température de convection, appuyer sur la touche **CONVECTION** jusqu'à ce que la température voulue apparaisse sur l'affichage.

### AVERTISSEMENT:

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

# CUISSON COMBINEE



Ce four dispose de 3 modes de cuisson COMBINEE pour une cuisson associant micro-ondes et gril. Pour sélectionner le mode de cuisson COMBINEE, choisir d'abord la durée de cuisson et appuyer sur la touche **CUISSON COMBINEE** jusqu'à l'affichage du réglage voulu. En général, la cuisson combinée réduit le temps total de cuisson.

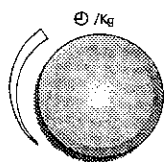
Touche <b>MODE COMBINE</b>	Méthode de cuisson	Puissance micro-ondes	Affichage
x 1	Convection 250°C	30%	
x 2	Gril haut	30%	
x 3	Gril bas	30%	

## REMARQUES: Les réglages de puissance sont variables:

- COMB. 1: La température du four peut passer de 40°C à 250°C en 10 étapes.  
Les niveaux de puissance micro-ondes peuvent passer de 10% à 50% en 3 étapes.
- COMB. 2 et 3: Les niveaux de puissance micro-ondes peuvent passer de 10% à 100% en 5 étapes.

### Exemple 1:

Pour faire cuire pendant 20 minutes à l'aide du MODE COMBINE 1 (puissance micro-ondes 10% et CONVECTION 200°C).



Saisir la durée de cuisson voulue (20 min).



x1   
x2   
x3



x1

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



x1

Appuyer 1 fois sur la touche **NIVEAU PUISSANCE DE MICRO-ONDES** (10%).



°C

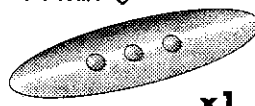


x4

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

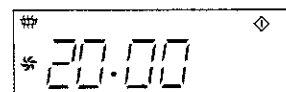


+1 min

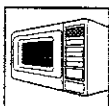


x1

Démarrage de la cuisson.



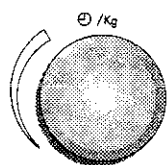
**Vérifier l'affichage.**



## CUISSON COMBINEE

### Exemple 2:

Pour faire cuire pendant 20 minutes à l'aide du MODE COMBINE 2 (puissance micro-ondes 10% et GRIL HAUT).



Saisir la durée de cuisson voulue (20 min).



x1

x2

x3



x2

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



x1

Appuyer 1 fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** (10%)

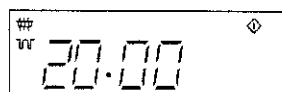


+1 min



x1

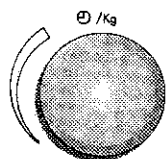
Démarrage de la cuisson.



Vérifier l'affichage.

### Exemple 3:

Pour faire cuire pendant 20 minutes à l'aide de (du MODE COMBINE) (micro-ondes 10% et GRIL BAS).



Saisir la durée de cuisson voulue (20 min).



x1

x2

x3



x3

Appuyer 3 fois sur la touche **MODE COMBINE**.



x1

Appuyer 1 fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** (10%).

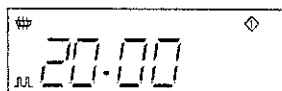


+1 min



x1

Démarrage de la cuisson.

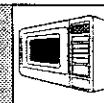


Vérifier l'affichage.

### AVERTISSEMENT:

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

# FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE



## Avertissement:

Pour les programmes **GATEAU/PAIN**, **PIZZA** et

### **CUISSON AUTOMATIQUE:**

L'intérieur du four, la porte, la protection anti-éclaboussures, le plateau tournant, son support, les trépiers, les plats et surtout le gril bas deviennent très chauds. Utiliser des gants de cuisine épais pour retirer du four les plats ou le plateau tournant afin d'éviter de vous brûler.

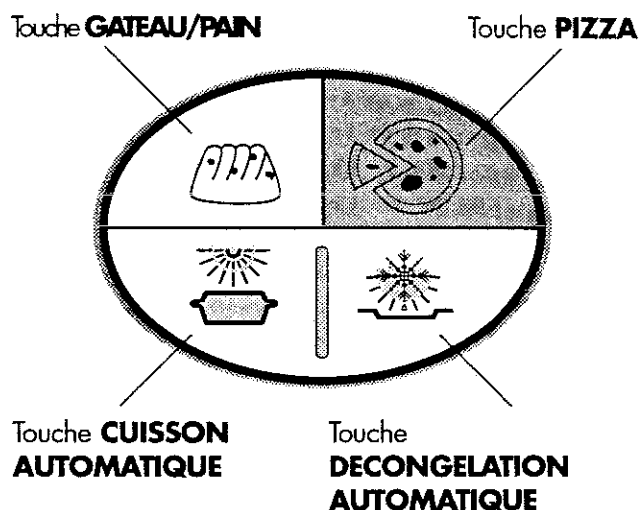
En **FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE** le four détermine automatiquement le mode et le temps de cuisson. Il offre 2 programmes **GATEAU/PAIN**, 3 programmes **PIZZA**, 8 programmes de **CUISSON AUTOMATIQUE** et 2 programmes de **DECONGELATION AUTOMATIQUE**.

Comment utiliser cette fonction automatique:

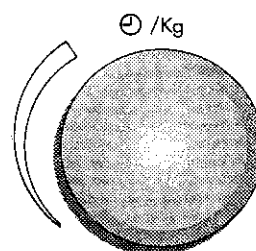
1. Pour choisir un programme, appuyer sur la touche **GATEAU/PAIN**, **PIZZA**, **CUISSON AUTOMATIQUE** ou **DECONGELATION AUTOMATIQUE** jusqu'à l'affichage du numéro de programme désiré.
2. Saisir le poids des aliments en tournant le bouton rotatif **DUREE/POIDS** jusqu'à l'affichage du poids désiré.
  - Indiquer uniquement le poids des aliments. Ne pas tenir compte du poids du récipient.
  - Pour les aliments de poids supérieur ou inférieur aux poids/quantités donnés dans le tableau, faire cuire sans utiliser le programme automatique.
3. Les temps de cuisson programmés sont des durées moyennes. Pour diminuer ou augmenter ces durées, utiliser la touche **MOINS ▼** ou la touche **PLUS ▲** respectivement. Voir page 20 pour plus de détails.
  - Pour les meilleurs résultats, suivre les instructions de cuisson données dans le livre de recettes.
4. Pour démarrer la cuisson, appuyer sur la touche **+ 1 Min ◊ /DEPART**.

S'il est nécessaire par exemple de retourner les aliments, le four s'arrête et les signaux sonores retentissent. Suivre la procédure indiquée sur l'affichage. Pour continuer la cuisson, appuyer sur la touche **+ 1 Min ◊ /DEPART**.

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



Touche **GATEAU/PAIN**

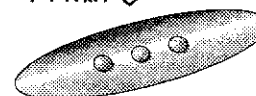


Bouton rotatif **DUREE/POIDS**



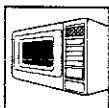
Touches **MOINS/PLUS**

+1 min ◊



Touche **+ 1 MIN ◊ /DEPART**

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

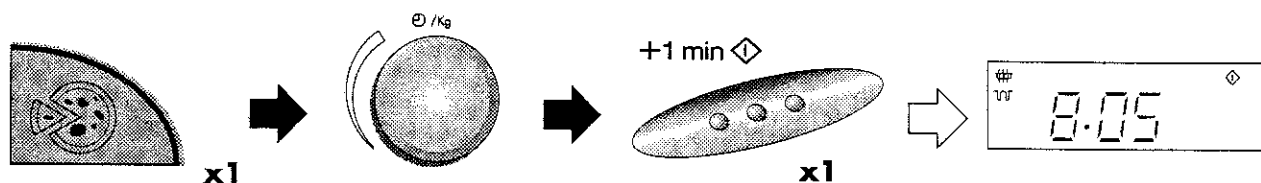


## FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

### Exemples d'utilisation des fonctions automatiques:

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

**Exemple 1:** Pour faire cuire 0,4 kg de pizza surgelée à l'aide de la touche **PIZZA**.



Choisir le programme **PIZZA** No. 1. Les informations de cuisson apparaissent et l'indicateur de poids clignote à l'écran.

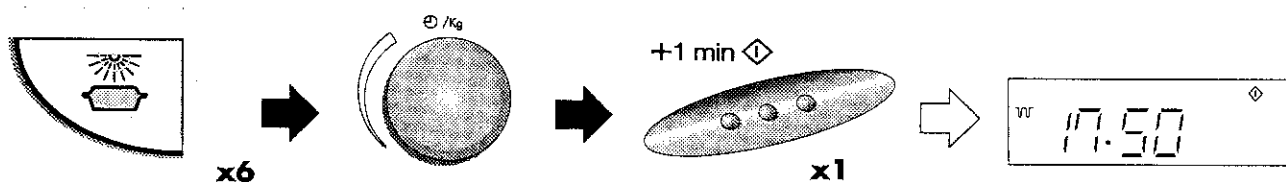
Saisir le poids. 0,4 kg apparaît et l'indicateur de cuisson clignote à l'écran.

Démarrage de la cuisson.

**Vérifier l'affichage.**

### Touche **CUISSON AUTOMATIQUE**

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



Choisir le programme de **CUISSON AUTOMATIQUE** No. 6. Les informations de cuisson apparaissent et l'indicateur de poids clignote à l'écran.

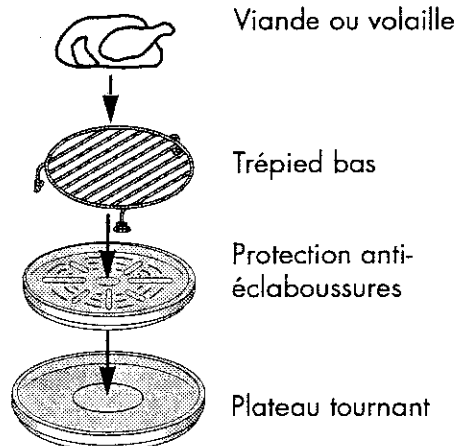
Saisir le poids. 0,8 kg apparaît et l'indicateur de cuisson clignote à l'écran.

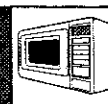
Démarrage de la cuisson.

**Vérifier l'affichage.**

### CONSEIL POUR PROGRAMME DE CUISSON AUTOMATIQUE No. 1 et No. 5

Pour éviter les éclaboussures de graisse à l'intérieur du four lors de la cuisson de rôtis ou de volaille, utiliser la protection anti-éclaboussures fournie. Installer selon le schéma ci-contre.





## No. 1

### Pizza surgelée, Quiche

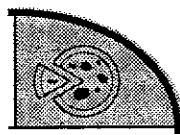
Quantité: 0,15 - 0,60 kg, Pizza  
0,15 - 0,50 kg, Quiche **x 1**

Ustensiles: Directement sur le plateau tournant

Incrément: 50g

Temp. initiale des aliments: -18°C

Menus conseillés: Pizzas, quiches surgelées.



#### Préparation:

- Retirer la pizza/quiche surgelée de l'emballage et la mettre sur le plateau tournant.
- Pour de pizzas épaisses, appuyer sur la touche **MOINS ▼** avant d'appuyer sur la touche **PIZZA**.
- Pour les quiches, appuyer sur la touche **PLUS ▲** avant d'appuyer sur la touche **PIZZA**.
- Après la cuisson, la mettre sur le plat de service.

## No. 2

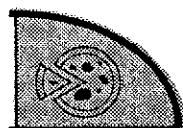
### Pizza réfrigérée

Quantité: 0,10 - 0,40 kg,  
poids total **x 2**

Ustensiles: Directement sur le plateau tournant

Incrément: 50g

Temp. initiale des aliments: 5°C



#### Préparation:

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

## No. 3

### Pizza fraîche, quiche fraîche.

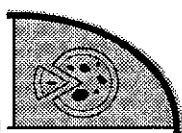
Quantité: 0,7 - 1,0 kg, Pizza  
0,7 kg, Quiche **x 3**

Ustensiles: Directement sur le plateau tournant

Incrément: 100g

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

Menus conseillés: Pizza/quiche maison



#### Préparation:


- Préparer la pizza/quiche selon la recette ci-dessous.
- La mettre directement sur le plateau tournant.
- Après la cuisson, la mettre sur le plat de service.

### RECETTE POUR PIZZA

#### Ingrédients

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

#### Préparation:


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

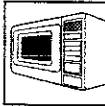
### RECETTE POUR QUICHE

#### Ingrédients

200 g - 250 g	Pâte feuilletée (surgelée ou réfrigérée)
3	Oeufs (taille moyenne)
200 g	Crème liquide ou lait
100 g	Fromage râpé (Emmenthal)
50 g	Jambon

#### Préparation:

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

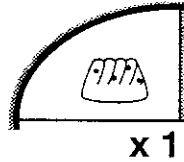


## TABLEAU GATEAUX/PAIN

### No. 1 Gâteau

Quantité: 0,5 - 1,5 kg  
 Ustensiles: Trépied bas  
 Incrément: 100 g  
 Temp. initiale: 20°C, Température ambiante  
 des aliments:

Menus conseillés: Gâteau à la carotte  
 Gâteau aux noix  
 Gâteau au lait de poule  
 Gâteau aux pommes au Calvados



x 1

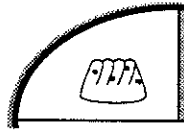
#### Préparation

- Préparer le gâteau selon le livre de recettes SHARP.
- Laisser reposer pendant environ 10 minutes après cuisson.

### No. 2 Pain

Quantité: 0,3 - 1,5 kg,  
 Ustensiles: Trépied bas, moule  
 Incrément: 100 g  
 Temp. initiale: 20°C, Température ambiante  
 des aliments:

Menus conseillés: Pain aux trois céréales  
 Pain fantaisie  
 Mélange tout prêt pour petits pains



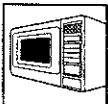
x 2

#### Préparation

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

### CONSEIL POUR GATEAUX/PAIN:

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



## TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE

### No. 1 Pommes frites.

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

Menus conseillés: Frites surgelées minces et épaisses.



x 1

#### Préparation

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

### No. 2 Bâtonnets de poisson, croquettes de volaille

Quantité: 0,2 - 0,5 kg  
 Ustensiles: Directement sur le plateau tournant  
 Incrément: 100g  
 Temp. initiale: -18°C  
 des aliments:

Menus conseillés: Bâtonnets de poisson, croquettes de volaille panées (Chicken Nuggets).



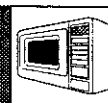
x 2

#### Préparation

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



# TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE



## No. 3 Baguettes surgelées.

Quantité: 0,125 - 0,5 kg  
(1 morceau = 125 g)

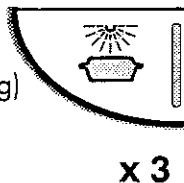
Ustensiles: Plateau tournant

Incrément: 125 g

Temp. initiale: -18°C

des aliments:

Menus conseillés: Baguettes garnies.



x 3

### Préparation

- Retirer les morceaux de baguette surgelés de leur emballage et les mettre sur le plateau tournant.
- Après la cuisson, les disposer sur le plat de service.

## No. 4 Poulet grillé

Quantité: 0,9 - 1,8 kg

Ustensiles: Trépied bas et protection anti-éclaboussures

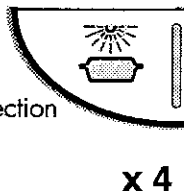
Incrément: 100 g

Temp. initiale

des aliments: 5°C, Réfrigérés

Ingrédients: pour 1kg de poulet grillé:  
1/2 cuill. à café de sel et poivre.  
1 cuill. à café de paprika, doux.  
2 cuill. à soupe d'huile.

Menus conseillés: Poulet grillé



x 4

### Préparation

- Mélanger les ingrédients et les étaler sur le poulet.
- Percer la peau des morceaux de poulet.
- Mettre la protection anti-éclaboussures sur le plateau tournant.
- Mettre le poulet sur le trépied bas, blanc de poulet vers le bas.
- Au signal sonore, retourner le poulet.
- Après cuisson, laisser reposer pendant environ 5 minutes dans le four.

### Remarque:

Pour l'utilisation de la protection anti-éclaboussures voir le conseil à la page 14.

## No. 5 Rôti de porc

Quantité: 0,6 - 2,0 kg

Ustensiles: Trépied bas et protection anti-éclaboussures

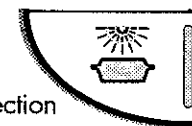
Incrément: 100 g

Temp. initiale des

aliments: 5°C, Réfrigérés

Ingrédients: pour un rôti de porc maigre de 1kg.  
1 gousse d'ail écrasée.  
2 cuill. à soupe d'huile.  
1 cuill. à soupe de paprika, doux.  
une pincée de cumin en poudre.  
1 cuill. à café de sel.

Menus conseillés: Rôti de porc maigre.



x 5

### Préparation

- Utiliser de préférence un rôti de porc maigre.
- Mélanger tous les ingrédients et les étaler sur le porc.
- Mettre le porc sur le trépied bas.
- Au signal sonore, retourner le rôti.
- Après cuisson, laisser reposer pendant environ 5 minutes dans le four.

### Remarque:

Pour l'utilisation de la protection anti-éclaboussures voir le conseil à la page 14.

## No. 6 Brochettes grillées.

Quantité: 0,2 - 0,8 kg

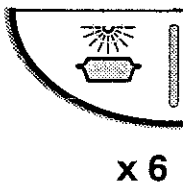
Ustensiles: Trépied haut

Incrément: 100 g

Temp. initiale des

aliments: 5°C, Réfrigérés.

Menus conseillés: Brochettes d'assortiment de viande



x 6

### Préparation

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

## No. 7 Gratin

Quantité: 0,5 - 1,5 kg

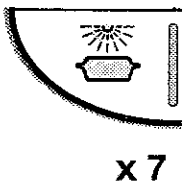
Ustensiles: Plat à gratin ovale peu profond,  
Trépied bas

Incrément: 100 g

Temp. initiale

des aliments: 20°C

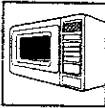
Menus conseillés: Gratin de pommes de terre et de brocoli aux champignons.



x 7

### Préparation

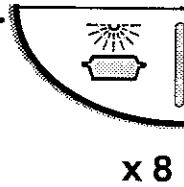
- Préparer le gratin selon la recette du livre de recettes.
- Placer le gratin sur le trépied bas.
- Après cuisson, laisser reposer dans du papier aluminium pendant environ 5 minutes.



## TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE

### No. 8 Filet de poisson gratiné.

Quantité: 0,6 - 1,2 kg  
 Ustensiles: Trépied bas  
 Incrément: 100 g  
 Temp. initiale  
 des aliments: Poisson 5°C  
 Sauce 20°C



Menus conseillés: Voir ci-dessous.

#### Préparation

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

### Recette 1

#### Gratin de poisson à l'italienne.

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

#### Préparation:

- Laver et sécher le poisson. L'arroser de jus de citron, saler et graisser au beurre d'anchois.
- Placer dans un plat à gratin ovale (32 cm).
- Saupoudrer le poisson de gouda.
- Laver les tomates et retirer la queue. Couper en tranches et placer sur le fromage.
- Saler, poivrer et ajouter les fines herbes.
- Egoutter la mozzarella, couper en tranches et placer sur les tomates. Parsemer de basilic.
- Placer le plat à gratin sur le trépied bas et faire cuire au programme automatique pour gratin de poisson (No. 8).

**REMARQUE:** Après la cuisson, retirer le poisson du plat à gratin et ajouter du liant de sauce.

Faire cuire à nouveau pendant 1-2 minutes à 100%

### Recette 2

#### Filet de poisson gratiné 'Esterhazy'.

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

#### Préparation:

- Laver les poireaux, les couper dans le sens de la longueur puis en rondelles.
- Peler l'oignon et la carotte et couper en lamelles.
- Mettre les légumes, le beurre et les épices dans une terrine et bien mélanger. Faire cuire pendant 5-6

minutes à 100%. Remuer une fois en cours de cuisson.

- Laver et sécher le poisson, l'arroser de jus de citron et saler.
- Mélanger la crème fraîche aux légumes et assaisonner à nouveau.
- Placer la moitié des légumes dans un plat à gratin ovale. Placer le poisson au-dessus des légumes et recouvrir du reste des légumes.
- Recouvrir de gouda et placer sur le trépied bas et faire cuire au programme automatique pour Gratin de poisson (No. 8).

### Recette 3

#### Gratin de poisson au brocoli

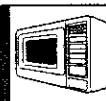
#### Ingrédients

500g	filets de poisson
2 CS	jus de citron
	sel
2 CS (40g)	beurre
2 CS (40g)	farine
300ml	lait
	aneth haché, poivre
250g	brocoli surgelé
100g	gouda râpé (45% M.G.)

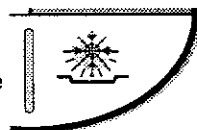
#### Préparation

- Laver et sécher le poisson. L'arroser de jus de citron et saler.
  - Réchauffer le beurre et la farine dans une casserole ronde à découvert pendant environ 1-1½ minutes à 100%.
  - Ajouter le lait et bien mélanger. Faire cuire à nouveau à découvert pendant 3-4 minutes à 100%. Après la cuisson, remuer et assaisonner d'aneth, saler et poivrer.
  - Décongeler le brocoli dans une terrine pendant 4-6 minutes à 100%.
  - Après décongélation, placer le brocoli dans un plat à gratin (32 cm) et poser le poisson au-dessus. Assaisonner.
  - Verser la sauce et parsemer de fromage
  - Placer sur le trépied bas et faire cuire au programme automatique (No. 8) pour Filet de poisson.
- Conseil: Parsemer le gratin de poisson d'amandes pilées peu avant la fin de la cuisson.

# TABLEAU DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE



## No. 1 Décongélation simple 1, Volaille



x 1

Quantité: 0,9 - 2,0 kg  
Ustensiles: (voir remarque ci-dessus)  
Incrément: 100g,  
Temp. initiale des aliments: -18°C

### Préparation:

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

## No. 1 Décongélation simple 1, Cuisses de poulet, Steak, côtelettes, filet de poisson



x 1

Quantité: 0,2 - 1,0 kg  
Ustensiles: (voir remarque ci-dessous.)  
Incrément: 100g  
Temp. initiale des aliments: -18°C

### Préparation:

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

## No. 2 Décongélation simple 2, Rôti



x 2

Quantité: 0,6 - 2,0 kg  
Ustensiles: (voir remarque ci-dessous.)  
Incrément: 100g  
Temp. initiale des aliments: -18°C

### Préparation:

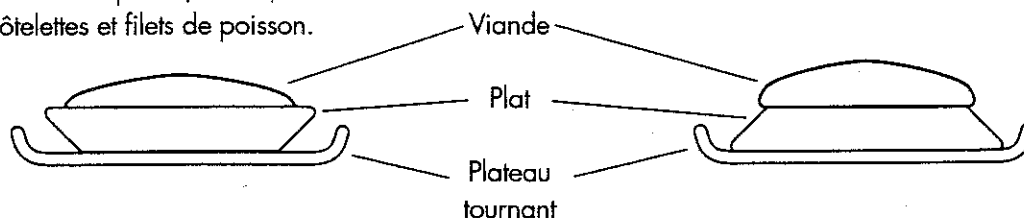
- Placer une assiette à l'envers sur le plateau tournant et y placer la viande.
- Au signal sonore, retourner le rôti.
- Au signal sonore suivant, le retourner à nouveau.
- Après la décongélation, laisser reposer dans du papier aluminium pendant 30-90 minutes, jusqu'à décongélation complète.

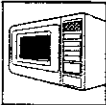
### REMARQUES:

1. Les cuisses de poulet, steaks, côtelettes et filets de poisson doivent être congelés en couches séparées.
2. Après avoir retourné la viande, recouvrir les portions déjà décongelées avec de petits morceaux plats de papier aluminium.
3. Cuisiner la volaille immédiatement après décongélation.
4. Disposer la viande dans le four comme indiqué sur le schéma:

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

Volaille et rôtis de viande.





## AUTRES FONCTIONS PRATIQUES

### 1. Touches **MOINS ▼** / **PLUS ▲**

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

#### a) Modification de la durée des programmes automatiques:-

##### Exemple:

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

##### REMARQUES:

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

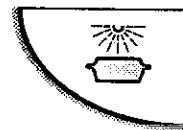
Pour passer de **PLUS** à **MOINS**, appuyer simplement sur la touche **MOINS**.

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

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

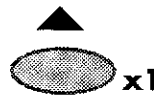
Vous pouvez augmenter ou diminuer la durée de cuisson par multiples de 1 minute en appuyant sur les touches **MOINS ▼** et **PLUS ▲**.

### Exemple:



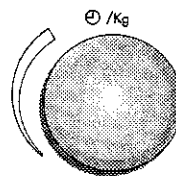
x4

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



x1

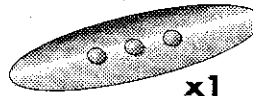
Choisir le résultat voulu (bien cuit) en appuyant une fois sur la touche **PLUS**.



Saisir la quantité (0,9 kg).

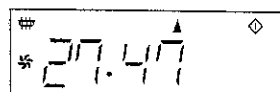


+1 min ◊



x1

Démarrage de la cuisson.



Vérifier l'affichage.

### 2. Touche **+1 min ◊** / **DEPART**.

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

**a) Début direct.** Vous pouvez commencer la cuisson directement à la puissance 100% et par pas d'1 minute en appuyant sur la touche **+ 1 min ◊** / **DEPART**.

##### REMARQUE:

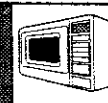
Pour protéger les enfants contre un mauvais usage, la touche **+ 1 min ◊** / **DEPART** ne prend effet que si on l'active dans l'espace d'1 minute après l'action précédente.

**b) Augmentation de la durée de cuisson.** Vous pouvez augmenter la durée de cuisson par multiples de 1 minute en appuyant sur la touche **+ 1 min ◊** / **DEPART** en cours de cuisson.

+1 min ◊



+ 1 min ◊ / **DEPART**

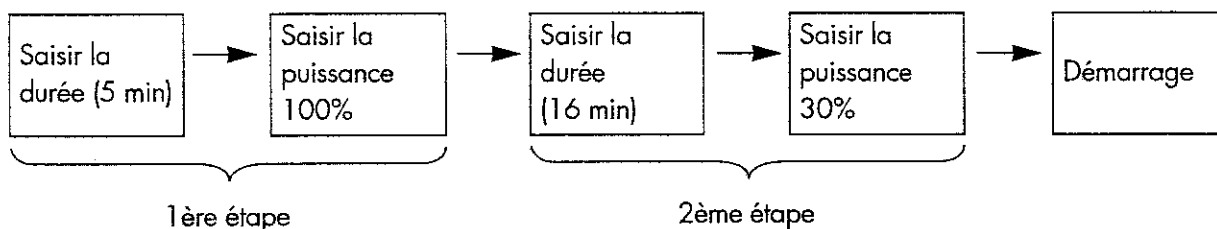


## 3. CUISSON A SEQUENCES MULTIPLES

Une séquence de 4 étapes maximum peut être programmée à l'aide de combinaisons durée/mode de cuisson manuelle.

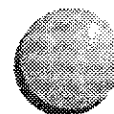
### Exemple:

Pour faire cuire du riz pendant 5 minutes à 100% de puissance, puis pendant 16 minutes à 30%.



### REMARQUE:

Pour sélectionner le niveau 100% de puissance dans la dernière séquence, il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.



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

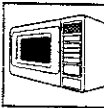
### EXEMPLE DE CUISSON A SEQUENCES:

1. Micro-ondes ou préchauffage + Micro-ondes + Micro-ondes + Combiné ou Gril ou Convection ou Micro-ondes
2. Micro-ondes ou préchauffage + Combiné ou Gril ou Convection + Combiné ou Gril ou Convection ou Micro-ondes
3. Combiné ou Gril ou Convection + Micro-ondes + Combiné ou Gril ou Convection ou Micro-ondes

**Vous pouvez annuler l'une des étapes de la séquence donnée en exemple.**

### REMARQUES:

1. Si vous choisissez un des modes COMBINE, GRIL ou CONVECTION pendant la programmation de séquence, cette séquence est limitée à 3 étapes.
2. Si vous choisissez deux des modes COMBINE, GRIL ou CONVECTION pendant la programmation de séquence, cette séquence est limitée à 2 étapes.



## AUTRES FONCTIONS PRATIQUES

### 4. VERIFICATION DES REGLAGES PENDANT LE FONCTIONNEMENT DU FOUR

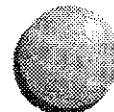
Vous pouvez vérifier le niveau de puissance, l'heure, la température du four.

#### VERIFICATION DU NIVEAU DE PUISSANCE:

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

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

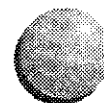
Tant que votre doigt reste appuyé sur la touche, le niveau de puissance est affiché



#### VERIFICATION DE LA TEMPERATURE DE CONVECTION:

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

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

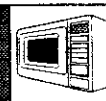


#### VERIFICATION DE L'HEURE:

L'horloge doit être préalablement réglée, voir page 6. Pour vérifier l'heure en cours de cuisson, appuyer sur la touche **REGLAGE DE L'HORLOGE**.

Tant que votre doigt reste appuyé sur la touche, l'heure s'affiche.





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

### AVERTISSEMENT!

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

### Extérieur du four

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

### Tableau de commande

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

### Intérieur du four

1. Pour un nettoyage facile, essuyer les éclaboussures et les dépôts à l'aide d'un chiffon doux et mouillé ou une éponge après chaque utilisation et pendant que le four est encore tiède. Si les tâches résistent à un simple nettoyage,

utiliser de l'eau savonneuse puis essuyer à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés. Ne pas enlever le cadre répartiteur d'ondes. Pour le nettoyage uniquement, il est possible de soulever l'élément gril bas. Après le nettoyage, reposer l'élément gril bas (voir figure ci-dessous).

2. S'assurer que le savon doux ou l'eau ne pénètre pas dans les petits trous d'aération situés sur les parois du four au risque d'endommager le four.
3. Ne pas utiliser de vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.
4. Faire chauffer régulièrement le four (voir "Fonctionnement à vide" à la page 7). Toute éclaboussure à l'intérieur du four pourrait dégager de la fumée et des odeurs.

### Plateau tournant et support du plateau

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

### Protection anti-éclaboussures

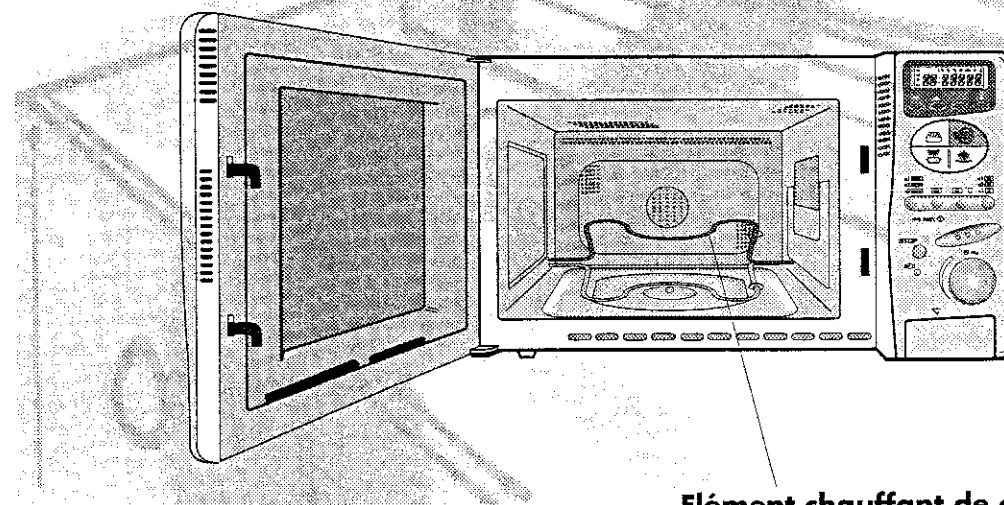
Laver la protection à l'eau douce savonneuse. Sécher avec un chiffon doux. La protection peut être lavée au lave-vaisselle.

### Trépieds bas et haut

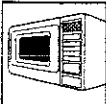
Laver les trépieds au moyen d'une solution diluée de liquide vaisselle puis les sécher soigneusement. Les trépieds peuvent être lavés au lave-vaisselle.

### Porte

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



**Élément chauffant de gril, soulevé pour le nettoyage.**



## AVANT D'APPELER LE DÉPANNEUR

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

#### 1. Alimentation:

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

Vérifiez le fusible et le disjoncteur.

2. Quand la porte est ouverte, la lampe est-elle éclairée? OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

3. Placer une tasse de 150 ml d'eau env. dans le four et bien fermer la porte.

Mettre le four en mode micro-ondes.

Programmer le four une minute sur la puissance 100% et le mettre en marche.

La lampe s'éclaire-t-elle? OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

Le plateau tournant tourne-t-il? OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

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

La ventilation est-elle normale? OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

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


Après 1 minute, le signal se fait-il entendre? OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

L'indicateur de cuisson en cours s'éteint-il? OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

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

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

GRIL (gril haut et bas) pendant 3 minutes.









(x 3 ). Après 3 minutes, les éléments chauffants du gril

sont-ils rouges? OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

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

#### REMARQUES:

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

Mode de cuisson	Durée normale
Cuisson micro-ondes 100%	20 min.
Cuisson gril	
Gril haut 	30 min.
Gril bas 	45 min.
Gril haut + 	Gril haut - 15 min.
Gril bas 	Gril bas - 15 min.
Combinée 2  	Micro - 20 min. Gril haut - 15 min.
Combinée 3  	Micro - 20 min. Gril bas - 15 min.

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



## SERVICE-NIEDERLASSUNGEN

### VALENCIA

**Angel Avellan Sempere**, Poeta Quintana, 13, 03004 Alicante, Phone: 96-5213255 / **Electronica Eler**, Pinoso 8, 03012 Alicante, Phone: 96-5256332  
**Tele Color**, Del Vent, 9, 03500 Benidorm, Phone: 96-5852460 / **Electronica Gomez**, Baltasar Tristany 100, 03201 Elche, Phone: 96-5467581  
**Asiste, S.L.**, Pintor López, 43 bajos, 12004 Castellon, Phone: 964-215769 / **Francisco Carceller**, Carrero 29, 12116 Vinaros, Phone: 964-454465  
**Servic. Electronicos**, Doctor Olóriz 3, 46009 Valencia, Phone: 96-3402034 / **Antonio Monleon**, Avda. de la Plata, 91, 46006 Valencia, Phone: 96-3345587 / **Envisa Electronic**, Júcar 50, 46600 Alzira, Phone: 96-2412487 / **Telereparaciones Moncho**, Pare Pasqual Catalá, 5, 46700 Gandia, Phone: 96-2872329 / **Tecno Hogar**, Dos de Mayo 41, 46700 Gandia, Phone: 96-2865335

### FINNLAND

JOS TEILLÄ ON JOTAIN HUOMAUTETTAVAA MIKROAALTOUUNISTANNE OIKAA HYVÄ JA OTTAKAA YHTEYS MYYJÄÄN TAI VALTUUTETTUUN SHARP HUOLTOON:

**Tehovideo Oy**, Kuortaneenkatu 7, 00520 Helsinki, Phone: 09-1461500, Fax: 09-1461767 / **Tehovideo Oy**, Lukkasepänkatu 6, 20320 Turku, Phone: 02-2546822, Fax: 02-2546856

### SWEDEN

Vid förfrågningar angående din mikrovagsugn var vänlig kontakta din återförsäljare eller någon av Sharps representanter.

**Centralservice Umea**, Sandbackavägen 3, 903 46 Umea, Phone: 090-125001, Fax: 090-131135 / **Servicegruppen AB**, Kopparbergsgatan 2, 200 43 Malmö, Phone: 040-967300, Fax: 040-923400 / **MN Elektroniks-service AB**, Flygplatsintarten 10A, 161 11 Bromma, Phone: 08-6275900, Fax: 08-6275160 / **Jönköpings Antenn & TV Service**, Fridhemsvägen 20, 553 02 Jönköping, Phone: 036-161690, Fax: 036-160211 / **Ratronik Radio & TV Service**, Nordlandergatan 15, 931 32 Skellefteå, Phone: 0910-17305, Fax: 0910-16844 / **Servicegruppen**, Ekslingan 10, 25467 Helsingborg, Phone: 042-202960, Fax: 042-202797 / **Tomi Elektronik AB**, Bäckvägen 90, 126 47 Hägersten, Phone: 08-186170, Fax: 08-186175 / **Tretronik**, Östermovägen 33, 854 62 Sundsvall, Phone: 060-155925, Fax: 060-173690 / **TV-Trim Service AB**, S:T Pauligatan 37, 416 60 Göteborg, Phone: 031-847200, Fax: 031-847500

### ICELAND

Ef þú hefur einhverjar kvartanir vardandi örbylgjuofninn þinn, þá vinsamlegast hafðu samband við söluadila örbylgjuofninsins, eða einhvern af eftirtöldum Sharp þjónustuaðilum.

**Skrifbaer H.F.**, Hverfisgotu 103, 101 Reykjavik, Phone: 1-624215, Fax: 1-627252

### DENMARK

Ved reklamationer vedrørende Deres mikrobølgeovn, bedes De venligst kontakte Deres forhandler eller en de nedennaevnte SHARP Service-Centre.

**Scandia Service A/S**, Arnold-Nielsens-Blvd. 142, 2650 Hvidovre, Phone: 36-771221, Fax: 31-490522

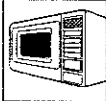
### UNITED KINGDOM

In case of any complaint regarding your microwave-oven, please contact your dealer or the following SHARP Service branch.

**Customer Help Desk**, Phone: 0345-125387

### PORTUGAL

**Abel Trindale Barreto**, Estrada S.Joao da Carreira, 3500 Viseu / **Cenatel Ltd.**, R.Manuel Pinto Azevedo 727, 4100 Porto / **Cenatel Ltd.**, Parada do Alto de S.Joao 17A, 1900 Lisboa / **Correia & Teixeira Ltd.**, Bairro da Coxa, Rua N, Lt. 15R/C DT, 5300 Braganca / **Electricidade Geral**, Av. Rocha Paris 152, 4900 Viana Castelo / **Electro Bal**, R. Antonio Jose Batista 39-C, 2900 Setubal / **Electro Benardino**, R. Batalha Reis 71, 6300 Guarda / **Electro Marto Ltd.**, R. Paulo VI, 35-A, 2400 Leiria / **Morgado & Pereira Ltd.**, Qt. Ramalhao-Arm 3, V.N. de Cima, 5000 Vila Real / **Polihertz Ltd.**, Largo Sr. da Piedade, 2, 6000 Castelo Branco / **Pombalgaz**, R. Albergaria dos Doze, 15, 3100 Pombal / **Raditecnicos**, Quinta da Horta, Lt. 7 Lj.F, 8500 Portimao / **Tecnicaldas**, R. Vicente Paramos, 27-B, 2500 Caldas da Rainha / **Tecnovideo**, R. Combatentes G. Guerra, 72-B, 3000 Coimbra



## TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung		: 230V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat		: Mindestens 16A
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle	: 1,55kW
	Grill unten	: 0,85kW
	Grill	: 1,25kW
	Grill unten/Mikrowelle	: 2,35kW
	Grill oben/Mikrowelle	: 2,8kW
	Grill oben und unten	: 2,05kW
	Heißluft/Mikrowelle	: 2,35kW
Leistungsabgabe:	Mikrowelle	: 900W (IEC 705)
	Grill oben	: 1,2kW
	Grill unten	: 0,8kW
	Heißluft	: 2,0kW
Mikrowellenfrequenz		: 2450MHz
Außenabmessungen		: 520mm (B) x 309mm (H) x 488mm (T)
Garraumabmessungen		: 349mm (B) x 207mm (H) x 357mm (T)
Garrauminhalt		: 26 Liter
Drehteller		: ø325mm, Metall
Gewicht		: 20kg
Garraumlampe		: 25W/240 - 250V

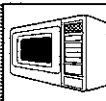
Dieses Gerät entspricht den Anforderungen der EG-Richtlinien 89/336/EWG und 73/23/EWG mit Änderung 93/68/EWG.



## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation		: 230V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection		: 16A minimum
Consommation électrique:	Micro-ondes	: 1,55kW
	Gril bas	: 0,85kW
	Gril	: 1,25kW
	Gril bas/Micro-ondes	: 2,35kW
	Gril haut/Micro-ondes	: 2,8kW
	Grils haut et bas	: 2,05kW
	Convection/Micro-ondes	: 2,35kW
Puissance:	Micro-ondes	: 900W (IEC 705)
	Gril haut	: 1,2kW
	Gril bas	: 0,8kW
	Convection	: 2,0kW
Fréquence des micro-ondes		: 2450MHz
Dimensions extérieures		: 520mm (W) x 309mm (H) x 488mm (D)
Dimensions intérieures		: 349mm (W) x 207mm (H) x 357mm (D)
Capacité		: 26 litres
Plateau tournant		: ø325mm, métallique
Poids		: 20kg
Eclairage de four		: 25W/240 - 250V

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

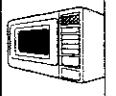


## SPECIFICATIES

Wisselstroom		: 230V, 50 Hz, enkele fase
Zekering/circuitonderbreker		: Minimum 16A
Stroombenodigdheid:	Magnetron	: 1,55kW
	Onderste grill	: 0,85kW
	Grill	: 1,25kW
	Onderste grill/Magnetron	: 2,35kW
	Bovenste grill/Magnetron	: 2,8kW
	Bovenste en onderste grill	: 2,05kW
	Convectiewarmte/ magnetron	: 2,35kW
Uitvoermogen	Magnetron	: 900W (IEC 705)
	Bovenste grill	: 1,2kW
	Onderste grill	: 0,8kW
	Convectiewarmte	: 2,0kW
Magnetronfrequentie		: 2450MHz
Afmetingen buitenkant		: 520mm (B) x 309mm (H) x 488mm (D)
Afmetingen binnenkant		: 349mm (B) x 207mm (H) x 357mm (D)
Ovencapaciteit		: 26 liter
Draaitafel		: ø325mm, metaal
Gewicht		: 20kg
Ovenlampje		: 25W/240 - 250V

Deze oven voldoet aan de vereisten van Richtlijnen 89/336/EEC en 73/23/EEC zoals gewijzigd door 93/68/EEC.

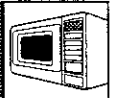
## DATI TECNICI



Tensione di linea CA		: 230V, 50 Hz, monofase
Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico		: 16A minimo
Tensione di alimentazione:	Microonde	: 1,55kW
	Grill inferiore	: 0,85kW
	Grill	: 1,25kW
	Grill inferiore/Microonde	: 2,35kW
	Grill superiore/Microonde	: 2,8kW
	Grill superiore ed inferiore	: 2,05kW
	Convezione/microonde	: 2,35kW
Potenza erogata:	Microonde	: 900W (IEC 705)
	Grill superiore	: 1,2kW
	Grill inferiore	: 0,8kW
	Convezione	: 2,0kW
Frequenza microonde		: 2450MHz
Dimensioni esterne		: 520mm (L) x 309mm (A) x 488mm (P)
Dimensioni cavità		: 349mm (L) x 207mm (A) x 357mm (P)
Capacità forno		: 26 litri
Piatto rotante		: ø325mm, metallo
Peso		: 20kg
Lampada forno		: 25W/240 - 250V

Questo apparecchio è conforme ai requisiti delle direttive CEE/89/336 e CEE/73/23 come emendata data dalla direttiva CEE/93/68.

## DATOS TÉCNICOS



Tensión de CA		: 230V, 50 Hz, monofásica
Fusible/disyuntor de fase		: Mínimo 16A
Requisitos potencia de CA:	Microondas	: 1,55kW
	Grill inferior	: 0,85kW
	Grill	: 1,25kW
	Grill inferior/Microondas	: 2,35kW
	Grill superior/Microondas	: 2,8kW
	Grills superior e inferior	: 2,05kW
	Convección/microondas	: 2,35kW
Potencia de salida:	Microondas	: 900W (CEI 705)
	Grill superior	: 1,2kW
	Grill inferior	: 0,8kW
	Convección	: 2,0kW
Frecuencia microondas		: 2450MHz
Dimensiones exteriores		: 520mm (An) x 309mm (Al) x 488mm (P)
Dimensiones interiores		: 349mm (An) x 207mm (Al) x 357mm (P)
Capacidad del horno		: 26 litros
Plato giratorio		: ø325mm, metal
Peso		: 20kg
Lámpara del horno		: 25W/240 - 250V

Este horno cumple los requisitos de las Directivas 89/336/CEE y 73/23/CEE y su modificación en la 93/68/CEE.

