

SHARP

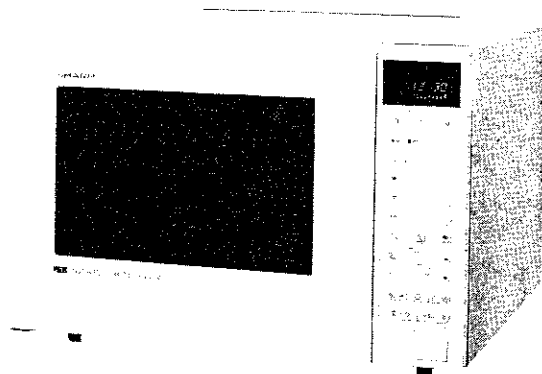
FOUR À MICRO-ONDES POUR CUISSON AU GRIL & À CONVECTION/TYPE INTÉGRÉ
FORNO A MICROONDE A GRIGLIA E CONVEZIONE/TIPO INCORPORATO
HORNO DE MICROONDAS, CONVECCION Y PARRILLA/TIPO EMPOTRADO

H-2

R-10R50(B)/(W)



R-10R50(B)



R-10R50(W)

FRANÇAIS

ITALIANO

FRANÇAIS MODE D'EMPLOI	Page 1/F-1
ITALIANO MANUALE D'ISTRUZIONI	Pagina 24/I-1
ESPAÑOL MANUAL DE MANEJO	Página 50/S-1

ESPAÑOL

Avertissement

Le non-respect des prescriptions d'utilisation et d'entretien ainsi que toute intervention permettant de faire fonctionner l'appareil non fermé peuvent entraîner des troubles importants pour la santé.

Cet appareil répond aux spécifications de la EN 55014, 02.1987.

Attenzione

La non osservanza delle seguenti norme d'uso e di manutenzione e una modifica del forno che ne permetta l'uso a sportello aperto potrebbero causare seri rischi per la vostra salute.

Questo apparecchio è stato prodotto in conformità alle EN 55014, 02.1987.

Advertencia

Pueden presentarse serios peligros para la salud si no se observan estas instrucciones de uso y mantenimiento, o si el horno se estropea de modo tal que resulte posible hacerlo funcionar aunque la puerta haya quedado abierta.

Este aparato cumple las especificaciones de la EN 55014, 02.1987.

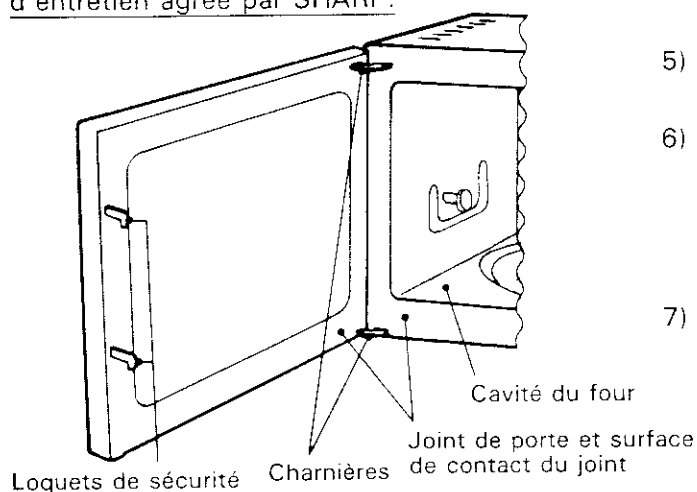
— TABLE DES MATIERES —

INSTALLATION	F- 2
PRECAUTIONS A OBSERVER	F- 3
LES ORGANES ET COMMANDES DU FOUR	F- 4
ACCESSOIRES	F- 5
MISE EN SERVICE	F- 6
Réglage de l'horloge	F- 6
Arrêt/Annulation	F- 7
Programmation d'une succession de modes de cuisson	F- 7
Contrôles	F- 7
FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE	F- 8
Remarques préliminaires	F- 8
Messages apparaissant à l'affichage	F- 8
DECONGELATION SIMPLE	F- 9
RECHAUFFAGE SIMPLE	F-10
CUISSON AUTOMATIQUE	F-11
FONCTIONNEMENT MANUEL	F-12
Cuisson par MICRO-ONDES	F-12
Cuisson par CONVECTION	F-13
Cuisson au GRIL	F-14
Cuisson COMBINÉE	F-15
Cuisson à la ROTISSOIRE	F-16
Préchauffage du four	F-17
AUTRES FONCTIONS	F-18
Minuteur	F-18
Fonction "Minute Plus"	F-18
Mise en marche automatique du four	F-19
Touches Plus (▲)/Moins (▼)	F-20
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	F-21
AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR	F-22
FICHE TECHNIQUE	F-23

INSTALLATION

- 1) Enlever tous les matériaux d'emballage à l'intérieur du four, ainsi que le film protecteur et les étiquettes de la porte du four et du panneau de commande.
- 2) Vérifier que le four n'a pas été endommagé pendant le transport. En particulier, s'assurer que:
 - a) La porte n'est pas décalée ou faussée.
 - b) Les charnières et loquets de sécurité de la porte ne sont pas cassés ou desserrés.
 - c) Le joint de porte et la surface de contact du joint ne sont pas endommagés.
 - d) L'intérieur du four et la porte ne présentent pas d'enfoncements produits par des chocs.

En cas d'anomalie, ne pas mettre le four en service. Contacter le revendeur ou un service d'entretien agréé par SHARP.

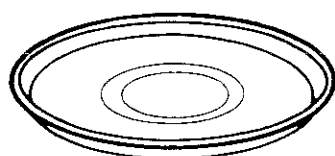


- 3) Ne pas placer le four à proximité d'une source de chaleur et de vapeur (four ordinaire, par exemple). Le hublot de porte devient très chaud pendant la cuisson; choisir un emplacement à au moins 80 cm au-dessus du sol, hors de portée des jeunes enfants.
- 4) Le four est équipé d'une fiche 3 broches à brancher dans une prise murale standard (avec prise de terre). Par mesure de sécurité, choisir une prise murale facilement accessible pour pouvoir débrancher le four en cas d'urgence.

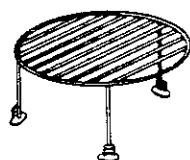
Note: Pour monter le four dans un meuble de cuisine, il faut un cadre spécial en vente chez les revendeurs. Consulter le mode d'emploi de ce cadre ou se renseigner auprès du revendeur pour intégrer convenablement le four au meuble de cuisine.

- 5) Ne pas placer le cordon d'alimentation sous le four.
- 6) Le revendeur et le fabricant dégagent leur responsabilité en cas de dommages matériels ou de blessures imputables à un raccordement incorrect du four à l'alimentation. La tension de secteur doit être 220V, 16A, 50Hz.
- 7) Si le cordon d'alimentation secteur est endommagé, il doit être remplacé par le cordon spécial par un réparateur Sharp qualifié.

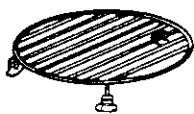
Vérifier que l'emballage contient tous les accessoires suivants:



Plateau tournant amovible

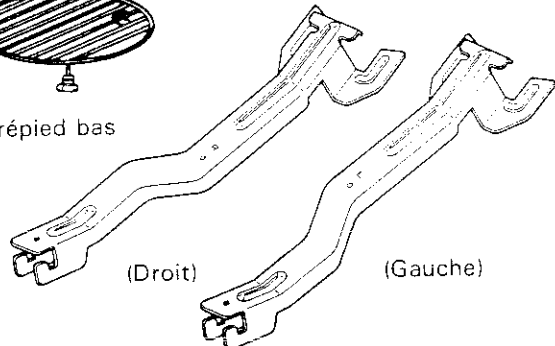


Trépid haut

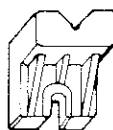


Trépid bas

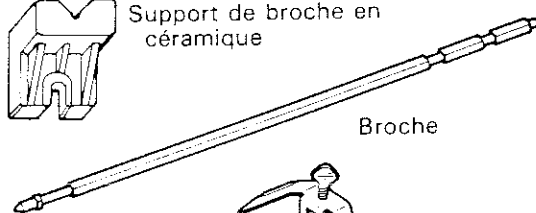
Manches à broche



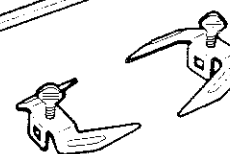
Rôtissoire



Support de broche en céramique



Broche



Fourche de broche et vis

Notices et autres documents

- Livre de recettes pour cuisson aux micro-ondes par convection et au grill
- Livre de recettes pour cuisson aux micro-ondes
- Mode d'emploi du four (allemand, néerlandais, anglais)
- Mode d'emploi du four (français, italien, espagnol)
- Autocollant pour la cuisson automatique
- Autocollant pour la décongélation simple et le réchauffage simple
- Carte de la Poste Fédérale Allemande (pour l'Allemagne seulement)

PRECAUTIONS A OBSERVER

Généralités

- 1) **Contrôle d'aspect** — Ne pas utiliser ce four s'il présente des signes d'endommagement. Voir la rubrique 2) du chapitre INSTALLATION, page F-2.
- 2) **Porte** — Ne jamais faire fonctionner le four avec un objet pris entre le four et la porte.
- 3) **Plateau tournant** — Avant d'utiliser le four, vérifiez que le support du plateau tournant est bien engagé dans l'axe du plateau tournant et le plateau tournant bien centré sur son support.
- 4) **Ventilation** — Ne jamais obstruer les ouvertures de ventilation du four.
- 5) **Dépannage** — Ne pas tenter de régler ou de dépanner soi-même ce four. Faire appel à un réparateur formé par SHARP.
- 6) **Fonctionnement à vide** — En mode cuisson par micro-ondes (y compris les modes cuisson combinée 1 et 2, la DECONGELATION SIMPLE, RECHAUFFAGE SIMPLE et les PROGRAMMES AUTOMATIQUES), ne jamais mettre le four en marche sans aliment à l'intérieur. Le fonctionnement à vide risque d'endommager le four.
- 7) **Entreposage d'aliments** — Ne rien entreposer dans le four, même lorsqu'il n'est pas en service.
- 8) **Rôtissoire** — Si les fourches de la broche sont très proches l'une de l'autre, il y a risque de formation d'un arc électrique entre les deux. Pour éviter cela, placer les fourches perpendiculairement et à une distance suffisante l'une de l'autre.

ATTENTION: Le plateau tournant est arrêté pendant la cuisson avec la rôtissoire.

- 9) **Après utilisation du four** — Lorsqu'on vient d'utiliser le four en mode cuisson par CONVECTION, cuisson COMBINEE 1 ou 2, GRIL, RECHAUFFAGE SIMPLE ou PROGRAMME AUTOMATIQUE, le ventilateur continue à fonctionner un certain temps pour refroidir l'appareillage électronique et mécanique.

Ustensiles

- 1) **Métaux** — NE JAMAIS utiliser des ustensiles métalliques autres que les accessoires fournis pour la cuisson à MICRO-ONDES. Les métaux réfléchissent les micro-ondes et il y a risque de formation d'arcs électriques.
* L'usage de l'aluminium ménager est admissible dans certains cas (voir le livre de recettes). On devra toutefois veiller à ce que le papier d'aluminium ne puisse entrer en contact avec les parois du four, le plateau tournant ou le trépied. La distance des parois du four doit être de 2 cm.
* En mode de cuisson COMBINEE, il est possible d'utiliser un ustensile métallique à condition de placer un isolant électrique thermorésistant (plat à tarte ou à pizza en Pyrex® ou en verre, assiette en porcelaine ordinaire) entre le récipient métallique et le plateau tournant ou le trépied. S'il y a malgré tout

production d'un arc électrique, ne pas employer cet ustensile métallique pour la cuisson COMBINEE.

- 2) **Récipients à couvercle** — Enlever le joint du couvercle du récipient, ou le couvercle lui-même s'il est étanche. Si le récipient est hermétiquement fermé, la pression interne augmente et il y a risque d'explosion même après l'arrêt du four.
- 3) **Chauffe des liquides** — Pour faire bouillir de l'eau ou une préparation liquide, employer un récipient à large ouverture permettant l'échappement libre des vapeurs d'ébullition. Si l'ouverture du récipient est trop étroite, il se forme de grosses bulles qui éclatent en projetant du liquide bouillant même après l'arrêt du four. Pour éviter les éclaboussures et les brûlures, il est recommandé de placer une baguette de verre ou un objet similaire dans le récipient contenant le liquide à porter à ébullition.
- 4) **Divers** — On trouvera des indications sur les ustensiles recommandés dans l'introduction du livre de recettes fourni avec le four.

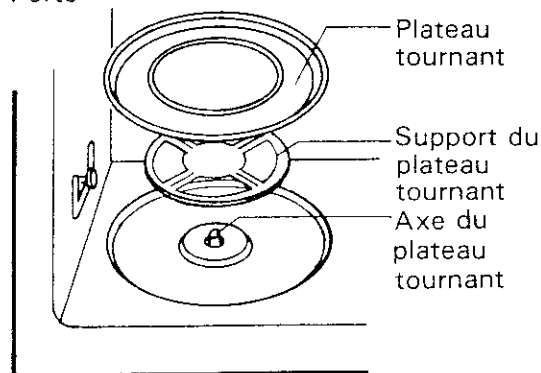
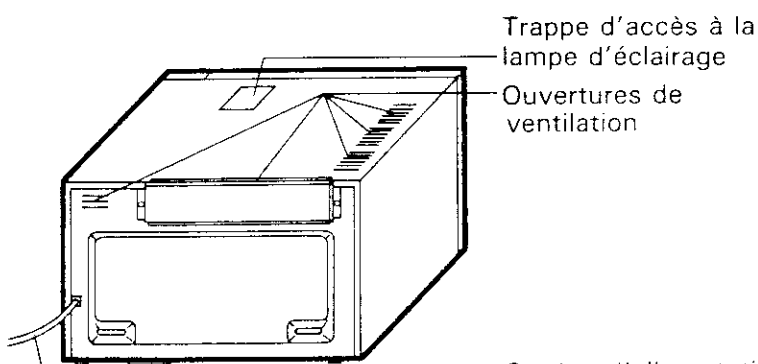
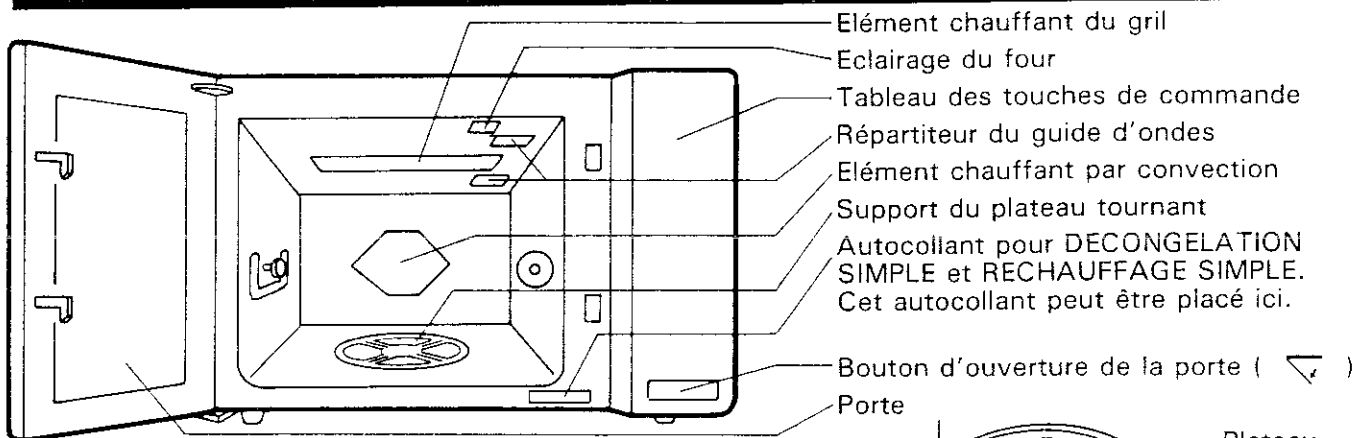
Aliments

- 1) **Oeufs** — Ne pas faire cuire des oeufs dans leur coquille car la coquille risque d'éclater sous l'effet de la pression interne, même après l'arrêt du four. Ne pas réchauffer des oeufs cuits, à moins qu'il ne s'agisse d'oeufs brouillés ou sur le plat. Crever les jaunes avant de faire cuire des oeufs.
- 2) **Huile et graisse** — Ne pas chauffer l'huile ou la graisse à friture dans ce four. Il n'est pas possible d'en contrôler la température et il y a risque de surchauffe.
- 3) **Sucre** — Pour la cuisson des préparations très sucrées ou grasses (pudding, tarte anglaise, gâteau aux fruits, etc.), respecter scrupuleusement les instructions de cuisson car le dépassement du temps de cuisson conseillé risque de brûler l'intérieur du four et de l'endommager.

Divers

- 1) **Condensation** — L'humidité contenue dans certains aliments produit parfois un phénomène de condensation contre les parois et la porte du four. Cela n'est pas anormal. La condensation est en général moins abondante si l'aliment est couvert pendant la cuisson. Il arrive même que l'humidité suinte par le joint et l'encadrement de la porte du four. Cela est normal et n'est pas le signe d'une fuite de micro-ondes vers l'extérieur.
- 2) **Brûlures** — Pendant la cuisson par CONVECTION ou au GRIL, la cuisson COMBINEE, RECHAUFFAGE SIMPLE ou selon un programme de cuisson AUTOMATIQUE, le four devient très chaud. Ouvrir et fermer la porte en la saisissant par la poignée en plastique. Se munir de protections matelassées (gants de four, etc.) pour sortir le plat du four. Utiliser les manches fournis à cet effet pour déposer la broche de la rôtissoire. Prendre garde de ne pas toucher les parois du four.

LES ORGANES ET COMMANDES DU FOUR



Engager l'axe du plateau tournant dans le support de ce plateau.

Poser le plateau tournant sur son support.

Tableau de commande à touches à effleurement

Affichage numérique

Témoins de fonctionnement

1. Cuisson par micro-ondes et décongélation
2. Cuisson par convection
3. Cuisson au gril
4. Rôtissoire
5. Témoin de réchauffage simple
6. Cuisson automatique
7. Décongélation simple
8. Cuisson en cours

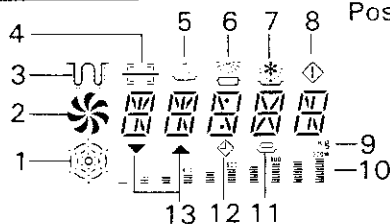
Touche RECHAUFFAGE SIMPLE
GUIDE DE CUISSON AUTOMATIQUE en allemand
Sélectionnez l'autocollant rédigé dans votre langue (anglais, espagnol, français, italien, néerlandais).

Touche INDICATION DU POIDS (NOMBRE)

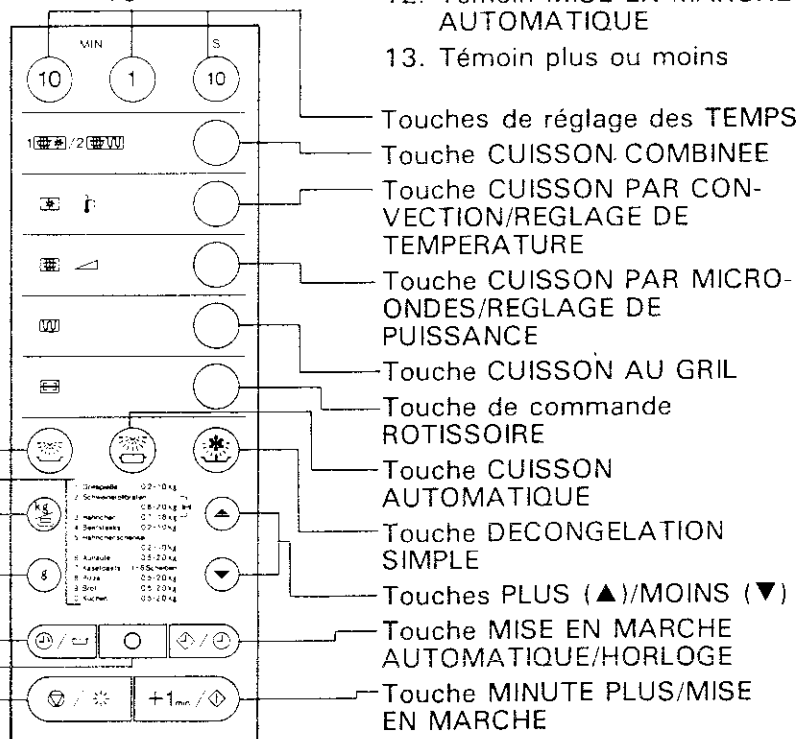
Touche MINUTEUR/PAUSE

Touche de l'INTERRUPTEUR GENERAL
*Ne s'utilise qu'en cas d'urgence.

Touche ARRÊT/ANNULATION

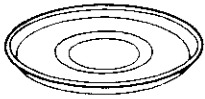


9. Témoin de POIDS
10. Indicateur de NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES
11. Témoin NUMERO
12. Témoin MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE
13. Témoin plus ou moins

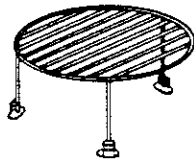


ACCESSOIRES

■ PLATEAU TOURNANT

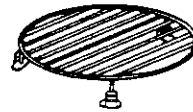


■ TREPIED HAUT



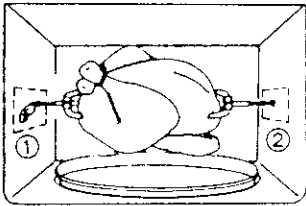
Pour la cuisson par CONVECTION sur deux plats superposés et pour la cuisson au GRIL.

■ TREPIED BAS



Pour le rôtissage ou le gratinage.

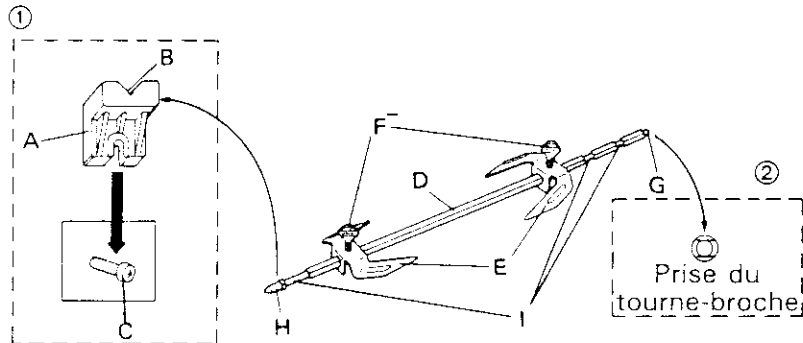
■ ROTISSOIRE



Très commode pour faire rôtir la viande et la volaille en la dorant uniformément sans qu'il soit nécessaire de la retourner en cours de cuisson.

EMBROCHAGE ET MISE EN PLACE DE LA BROCHE:

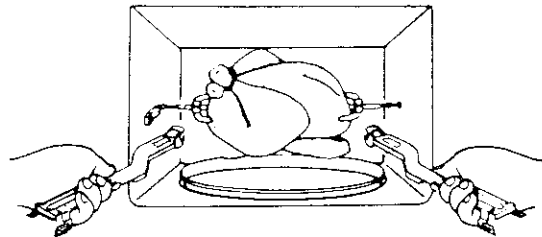
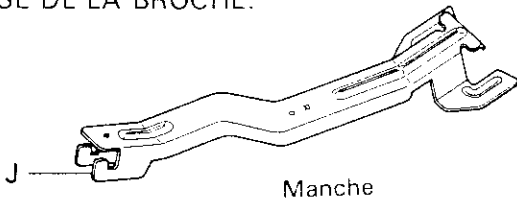
1. Mettre en place le support en céramique (A) sur le appui (C) contre la paroi gauche du four.
2. Embrocher l'aliment bien au centre de la broche (D). Mettre en place les fourches (E) de part et d'autre de l'aliment et bien serrer les vis de blocage (F) des fourches.
3. Introduire l'extrémité (G) de la broche dans la prise du tourne-broche contre la paroi droite du four. Tourner la broche sur elle-même en poussant vers la droite pour qu'elle prenne bien sa place dans la prise du tourne-broche.



4. Poser l'autre extrémité (H) de la broche dans l'encoche du support en céramique (B).

NOTE: Faire tourner la broche d'un tour complet pour vérifier que l'aliment ne bute pas contre le plateau tournant car la broche risquerait de se décrocher du support en céramique.

DEPOSE DE LA BROCHE:



1. LES PAROIS DU FOUR PEUVENT ETRE CHAUDES. PORTER DES GANTS MATELASSES LORSQUE L'ON DEPOSE LA BROCHE. Saisir la broche par les extrémités (I) dans les crochets (J) des manches à broche. Commencer par soulever légèrement le côté gauche de la broche et sortir la broche du four, le côté gauche en premier.
2. Pour débrocher, desserrez la vis (F) d'une des

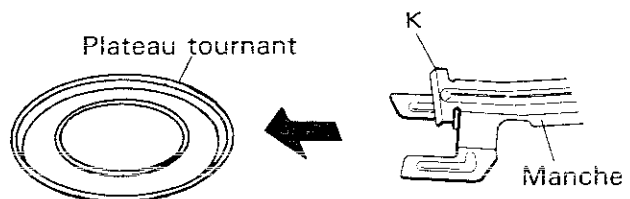
fourches après avoir pris soin d'enfiler des gants et tirez la fourche hors de la broche. Cela fait, saisissez l'autre fourche et tirez la broche hors de l'aliment.

NOTE:
LE SUPPORT EN CERAMIQUE NE SERT QU'A MAINTENIR LA BROCHE.
LORSQU'ON N'UTILISE PAS LA ROTISSOIRE, ENLEVER ET RANGER CE SUPPORT AVEC LES AUTRES ACCESSOIRES.

■ MANCHE A BROCHE

Le manche à broche peut être employé pour tirer la broche hors de l'aliment et peut être très utile pour sortir le plateau tournant lorsqu'il est chaud.

1. Saisir le plateau tournant au moyen de l'extrémité (K) du manche.
2. Soulever légèrement le plateau tournant avant de le sortir du four.



MISE EN SERVICE

- * Avant de mettre en marche, prenez la peine de lire entièrement ce mode d'emploi pour bien comprendre le fonctionnement du four.
- * Il est indispensable d'effectuer les opérations ci-dessous avant de pouvoir utiliser le four. Nous recommandons de mettre l'horloge à l'heure pour que le four se mette en marche à l'heure souhaitée lorsque vous utilisez les automatismes.

1) Branchez le cordon d'alimentation.

- * L'affichage indique en chiffres clignotants.

2) Appuyez sur la touche ARRET/ANNULATION ().

- * L'affichage indique . Les touches du tableau de commande sont maintenant opérantes.

Vous pouvez alors mettre l'horloge du four à l'heure.

3) A la suite d'une panne de courant ou si le four à micro-ondes a été débranché, l'affichage indique en chiffres clignotants (si cela se produit en cours de cuisson, la programmation de cuisson est annulée). Il vous suffit de remettre l'horloge à l'heure pour pouvoir ensuite réutiliser normalement le four.

Réglage de l'horloge

Vous pouvez choisir d'afficher l'heure de deux manières différentes:

- I. x 1: **sur 12 heures** (c'est-à-dire de 1:00 à 12:59 avec indication AM et PM).
Pour cela, appuyez une fois sur MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE/HORLOGE au cours de l'étape 1.
- II. x 2: **sur 24 heures** (c'est-à-dire de 0:00 à 23:59).
Pour cela, appuyez deux fois sur MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE/HORLOGE au cours de l'étape 1.

* **Exemple:** Supposons que l'on veuille régler l'horloge pour 23 heures 35, c'est-à-dire selon le mode II.

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1.	Appuyez deux fois sur la touche MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE/HORLOGE	x 2	
2.	Appuyez sur les touches de réglage des TEMPS. 10 MIN = deux fois 1 MIN = trois fois	MIN x 2 x 3	
3.	Appuyez de nouveau sur la touche MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE/HORLOGE.		
4.	Appuyez sur les touches de réglage des TEMPS. 10 MIN = trois fois 1 MIN = cinq fois	MIN x 3 x 5	
5.	Appuyez encore une fois sur la touche MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE/HORLOGE.		

Arrêt/Annulation

La touche ARRET/ANNULATION () sert à :

1. Effacer les erreurs en cours de programmation.
2. Désactiver le minuteur.
3. Arrêter momentanément le four en cours de cuisson.

4. Annuler un programme de cuisson en cours (appuyer sur la touche à deux reprises).

Programmation d'une succession de modes de cuisson

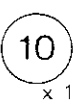
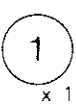
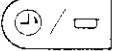



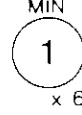
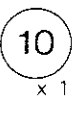
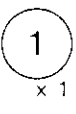



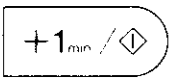
Ce four peut être programmé pour cuire une préparation selon un enchaînement de modes de cuisson différents (MICRO-ONDES, CONVECTION, GRIL,

cuisson COMBINEE). Vous pouvez par exemple programmer les séquences suivantes :

	Première phase	Deuxième phase	Troisième phase	Quatrième phase
Exemple 1	MICRO-ONDES	MICRO-ONDES	MICRO-ONDES	MICRO-ONDES
Exemple 2	MICRO-ONDES	PAUSE	MICRO-ONDES	
Exemple 3	MICRO-ONDES	Cuisson COMBINEE		
Exemple 4	PRECHAUFFAGE	CONVECTION	CONVECTION	
Exemple 5	PRECHAUFFAGE	Cuisson COMBINEE		
Exemple 6	Cuisson COMBINEE	GRIL		


Vous trouverez dans le livre de recettes des idées sur les possibilités offertes par cette fonction de programmation de plusieurs modes de cuisson successifs.

* **Exemple:** Supposons que vous vouliez décongeler 1 kg de steak à 300W pendant 11 minutes, laisser reposer 11 minutes (pause) et décongeler encore 6 minutes à 300W. (Retournez les steaks une fois après 5 minutes et une deuxième fois après 22 minutes.)


Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Etape	Description des opérations	Manipulation des touches
1.	Appuyez sur les touches de réglage de TEMPS. 10 MIN = une fois 1 MIN = une fois	 	4.	Appuyez sur la touche MINUTEUR/PAUSE.	
2.	Appuyez huit fois sur la touches CUISSON PAR MICRO-ONDES/REGLAGE DE PUISSANCE.	   x 8	5.	Appuyez sur les touches de réglage de TEMPS. 1 MIN = six fois	
3.	Appuyez sur les touches de réglage de TEMPS. 10 MIN = une fois 1 MIN = une fois	 	6.	Appuyez huit fois sur la touche CUISSON PAR MICRO-ONDES/REGLAGE DE PUISSANCE.	   x 8
			7.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/MISE EN MARCHÉ.	

Contrôles

Horloge:


Lorsque le four fonctionne en mode manuel ou en mode minuteur, vous pouvez lire l'heure à l'horloge en appuyant sur la touche MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE/HORLOGE (). L'heure qu'il est reste affichée tant que vous avez le doigt posé sur la touche.

Heure de mise en marche automatique:



Si vous avez programmé la mise en marche automatique du four, vous pouvez vérifier l'heure programmée en appuyant sur la touche MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE/HORLOGE (). L'heure programmée reste affichée tant que vous avez le doigt posé sur la touche.

Température programmée:

En mode de cuisson par CONVECTION ou de

cuisson COMBINEE, vous pouvez vérifier la température que vous avez programmée en appuyant sur la touche CUISSON PAR CONVECTION/REGLAGE DE TEMPERATURE (). La température programmée reste affichée tant que vous avez le doigt posé sur la touche.

Température dans le four:

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

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

I. DECONGELATION SIMPLE II. RECHAUFFAGE SIMPLE III. CUISSON AUTOMATIQUE

Remarques préliminaires

1. Consultez le livre de recettes qui contient des indications détaillées sur la préparation, les ustensiles à utiliser et la marche à suivre.
2. En indiquant le poids de l'aliment à cuire, arrondissez le chiffre à la centaine de grammes la plus proche. (Ainsi, pour 1,45 kg, vous indiquez 1,5 kg.)
3. Les automatismes sont prévus pour l'aliment à sa température normale. Par exemple, le poulet est considéré comme étant à la température du réfrigérateur et la pâte à gâteau à la température de la pièce.
4. Attention: Tous les programmes de cuisson automatique doivent être lancés alors que le four est froid.


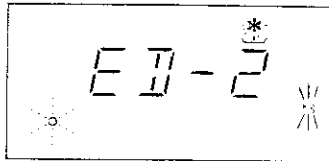


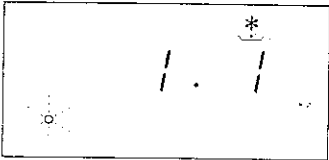
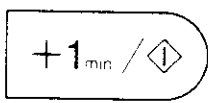
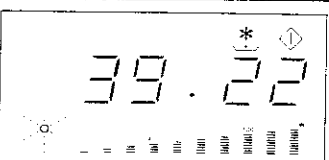
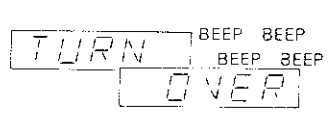

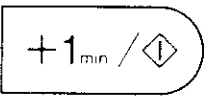
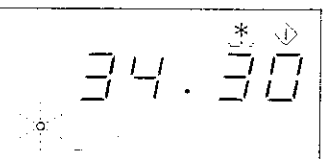
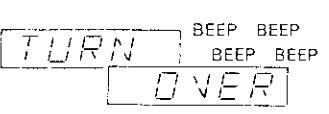
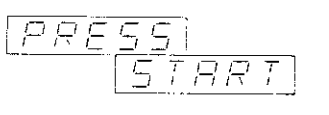
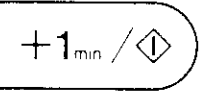
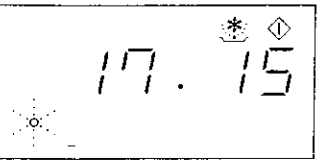
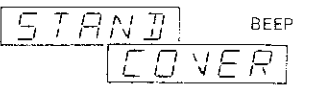
Messages apparaissant à l'affichage


Message	Sens du message	Opérations à effectuer
TURN OVER	Retourner l'aliment	Retournez l'aliment en suivant les indications du livre de recettes.
PRESS START	Mettre en marche	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/MISE EN MARCHÉ ([+1-]) .
STIR	Stir	Remuez les aliments en suivant les instructions du livre des recettes. Cette opération a pour but de rendre uniforme la température interne des aliments.
STAND COVER	Réserve sous couvercle	Mettez en réserve sous couvercle comme indiqué dans le livre de recettes. Un temps de mise en réserve après cuisson pour dissipation de la température interne de la viande améliore la qualité du mets.
STAND	Réserve	Mettez en réserve comme indiqué dans le livre de recettes. Un temps de mise en réserve après cuisson pour dissipation de la température interne de la viande améliore la qualité du mets.
ERROR	Erreur	Le poids que vous avez indiqué est hors des limites de poids. Appuyez sur la touche ARRÊT/ANNULATION ([STOP]) et retapez les instructions dès le début.
ED-1	DECONGELATION SIMPLE	Le programme de DECONGELATION SIMPLE choisi s'affiche. Veuillez vous reporter page F-9.
ER-1	RECHAUFFAGE SIMPLE	Le programme de RECHAUFFAGE SIMPLE choisi s'affiche. Veuillez vous reporter page F-10.
AC-1	CUISSON AUTOMATIQUE	Le programme de CUISSON AUTOMATIQUE choisi s'affiche. Veuillez vous reporter page F-11.

DECONGELATION SIMPLE

Vous pouvez choisir l'un des deux programmes de DECONGELATION SIMPLE des volailles et des viandes et indiquer le poids.

* **Exemple:** Supposons que l'on veuille décongeler un rôti de bœuf de 1,1 kg.

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1.	Appuyez deux fois sur la touche DECONGELATION SIMPLE.	 x 2	
2.	Appuyez sur la touche INDICATION DU POIDS (NOMBRE). kg = une fois g = une fois	 x 1  x 1	
3.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/ MISE EN MARCHÉ.		
4.	Après 5 minutes environ, le message TURN OVER s'affiche.		
5.	Retournez la viande et refermez la porte du four.		
6.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/ MISE EN MARCHÉ.		
7.	Après 17 minutes environ, le message TURN OVER s'affiche.		
8.	Retournez la viande et refermez la porte du four.		
9.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/ MISE EN MARCHÉ.		
10.	A la fin de la cuisson, le message STAND COVER s'affiche.		


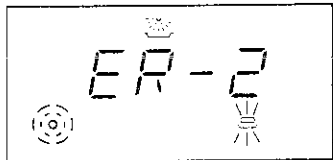


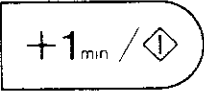

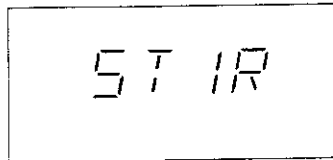
L'affichage repasse à l'indication de l'heure qu'il est lorsque vous ouvrez la porte du four ou bien si vous appuyez sur la touche ARRÊT/ANNULATION ().


NOTE: Se reporter au livre de recettes pour connaître la durée de mise en réserve.

RECHAUFFAGE SIMPLE

Vous pouvez choisir un des 5 programmes de RECHAUFFAGE SIMPLE et indiquer le poids ou un nombre.

* Exemple: Supposons que l'on veuille réchauffer deux tasses de soupes.





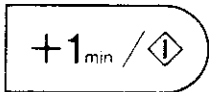
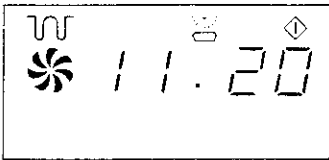
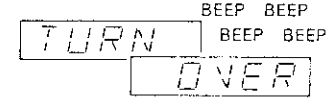

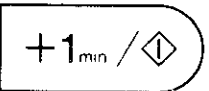
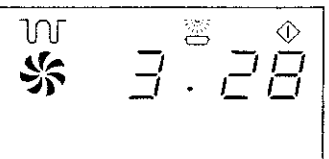
Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1.	Appuyez deux fois sur la touche RECHAUFFAGE SIMPLE.	 x 2	
2.	Appuyez sur la touche INDICATION DU POIDS (NOMBRE). kg/pcs = deux fois	 x 2	
3.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/ MISE EN MARCHÉ.		
4.	A la fin de la cuisson, le message ST IR s'affiche.		Beep 

L'affichage repasse à l'indication de l'heure qu'il est lorsque vous ouvrez la porte du four ou bien si vous appuyez sur la touche ARRÊT/ANNULATION ().

CUISSON AUTOMATIQUE

Vous pouvez choisir l'un quelconque des menus de CUISSON AUTOMATIQUE et indiquer le poids ou le numéro.

* **Exemple:** Supposons que l'on veuille cuire saignant des biftecks de 0,8 kg.

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1.	Appuyez quatre fois sur la touche CUISSON AUTOMATIQUE.	 x 4	
2.	Appuyez sur le touche INDICATION DU POIDS (NOMBRE). g = huit fois	 x 8	
3.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/MISE EN MARCHÉ.		
4.	Après 8 minutes environ, le message TURN OVER s'affiche.		
5.	Retournez la viande et refermez la porte.		
6.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/MISE EN MARCHÉ.		

NOTE: Se reporter livre de recettes pour connaître la durée de mise en réserve.

FRANÇAIS

FONCTIONNEMENT MANUEL

Vous choisissez vous-même le temps de cuisson (99 minutes et 90 secondes au maximum) et le mode de cuisson. Lorsque le temps de cuisson que vous avez indiqué est écoulé, le four s'arrête et l'affichage revient à l'indication de l'heure qu'il est.

- I. Cuisson par MICRO-ONDES
- II. Cuisson par CONVECTION
- III. Cuisson au GRIL

- IV. Cuisson COMBINÉE
- V. Cuisson à la ROTISSOIRE
- VI. Préchauffage du four

Cuisson par MICRO-ONDES

Vous avez le choix entre 10 niveaux de puissance de chauffe par micro-ondes.

Durée	Indicateur du niveau de puissance micro-ondes	Niveau de puissance micro-ondes	Durée	Indicateur du niveau de puissance micro-ondes	Niveau de puissance micro-ondes
1		1000W (100%)	6		500W (50%)
2		900W (90%)	7		400W (40%)
3		800W (80%)	8		300W (30%)
4		700W (70%)	9		200W (20%)
5		600W (60%)	10		100W (10%)

NOTE: "Durée" signifie le nombre de fois que la touche CUISSON PAR MICRO-ONDES/REGLAGE DE PUISSANCE () est utilisée.

Si vous dépassez le niveau de puissance souhaitée, continuez à appuyer sur la touche CUISSON PAR MICRO-ONDES/REGLAGE DE PUISSANCE () pour faire défiler de nouveau la série jusqu'au niveau voulu. Si vous n'effectuez pas cette sélection du niveau de puissance, le four se règle automatiquement sur FORT. Pour faire une pause en cours de cuisson, appuyez sur la touche MINUTEUR/PAUSE (). Cette fonction est sans effet tant que le cycle de cuisson n'a pas démarré.



* Exemple: Supposons que vous vouliez réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à 400W.

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1.	Appuyez sur les touches de réglage des TEMPS. 10 MIN = deux fois 1 S = trois fois	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>MIN</p> <p>x 2</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>S</p> <p>x 3</p> </div> </div>	
2.	Appuyez six fois sur la touche CUISSON PAR MICRO-ONDES/REGLAGE DE PUISSANCE.	<div style="text-align: right; margin-top: 10px;"> <p>x 7</p> </div>	
3.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/MISE EN MARCHÉ.		

NOTE: L'ouverture de la porte du four pendant la cuisson arrête automatiquement le compte à rebours. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur la touche MINUTE PLUS/MISE EN MARCHÉ (); le compte à rebours reprend.

Cuisson par CONVECTION



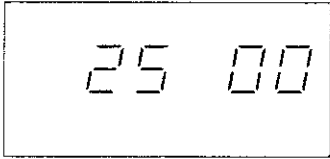



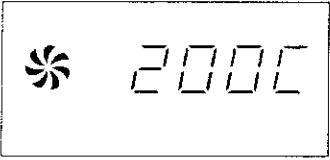
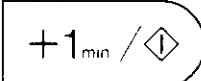
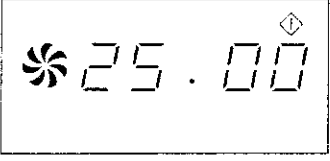
Vous avez le choix entre dix températures différentes pour la cuisson par convection (250°C, 230°C, 220°C, 200°C, 180°C, 160°C, 130°C, 100°C, 70°C, 40°C).

De la même manière que pour le réglage du niveau de puissance de la cuisson par micro-ondes, faire défiler à l'affichage la série des températures en appuyant sur la touche CUISSON PAR CONVECTION/REGLAGE DE TEMPERATURE ( ) jusqu'à apparition de la valeur souhaitée.

Il n'est généralement pas nécessaire de préchauffer le four.

Si la recette impose le préchauffage, procédez comme indiqué à la page F-17.



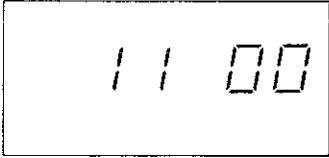


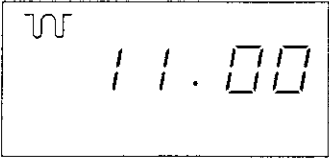
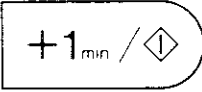
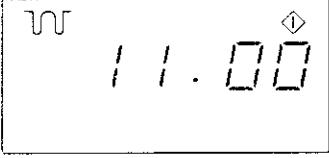
* **Exemple:** Supposons que vous vouliez cuire un aliment à 200°C pendant 25 minutes.

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1.	Appuyez sur les touches de réglage des TEMPS. 10 MIN = deux fois 1 MIN = cinq fois	MIN  x 2  x 5	
2.	Appuyez quatre fois sur la touche CUISSON PAR CONVECTION/REGLAGE DE TEMPERATURE.	   x 4	
3.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/MISE EN MARCHÉ.		

Cuisson au GRIL

Ce four permet de cuire les aliments au GRIL.

* **Exemple:** Supposons que vous vouliez cuire au gril des steaks de boeuf pendant 11 minutes. (Retournez les biftecks après 8 minutes.)

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1.	Appuyez sur les touches de réglage des TEMPS. 10 MIN = une fois 1 MIN = une fois	MIN   x 1 x 1	
2.	Appuyez sur la touche CUISSON AU GRIL.	 	
3.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/ MISE EN MARCHÉ		

NOTE: Pour la cuisson au gril ordinaire, l'usage du trépied haut est recommandé.

Cuisson COMBINEE

Ce four permet la cuisson COMBINEE, c'est-à-dire l'utilisation simultanée de deux modes de cuisson différents, ce qui présente l'avantage de raccourcir le temps de cuisson. La température de convection et la puissance des micro-ondes sont réglables indépendamment pour adapter la cuisson à divers types d'aliments.

SELECTION	PUISSANCE DES MICRO-ONDES	TEMPERATURE DU FOUR	ELEMENT CHAUFFANT DU GRIL
CUISSON COMBINEE 1 (MICRO-ONDES/CONVECTION)	(maximum) 900W *	(maximum) 250°C **	Arrêt
CUISSON COMBINEE 2 (MICRO-ONDES/GRIL)	1000W *	Arrêt	Marche

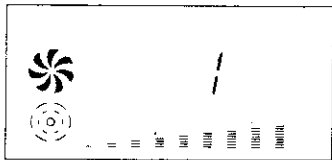

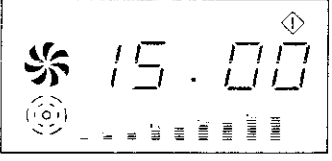
* Si vous voulez régler la puissance des micro-ondes:

- Appuyez sur la touche CUISSON PAR MICRO-ONDES/REGLAGE DE PUISSANCE (☐ ↙).

** Si vous voulez régler la température du four:

- Appuyez sur la touche CUISSON PAR CONVECTION/REGLAGE DE TEMPERATURE (☐ ↘).

* **Exemple:** Supposons que vous vouliez cuire un gratin pendant 15 minutes en mode (CUISSON COMBINEE 1).

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1.	Appuyez sur les touches de réglage des TEMPS. 10 MIN = une fois 1 MIN = cinq fois	MIN 10 x 1 1 x 5	15 00
2.	Appuyez une fois sur la touche CUISSON COMBINEE.	1 (☐ ↘) / 2 (☐ ↙) (○) x 1	 Une seconde plus tard 
3.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/ MISE EN MARCHÉ.	(+1 min / ⏸)	


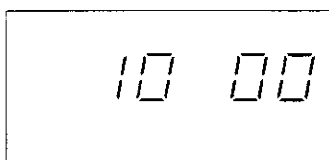
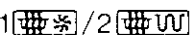

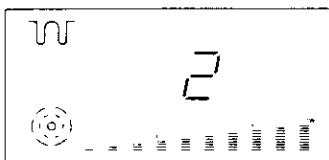

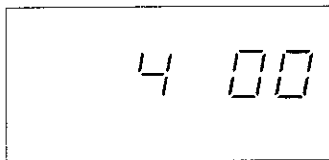



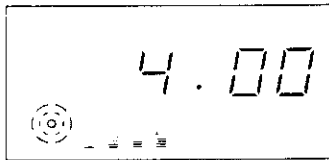


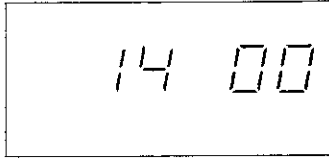


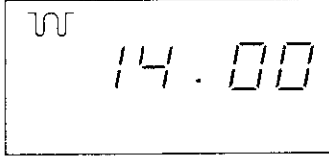


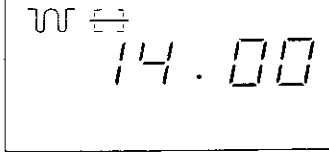

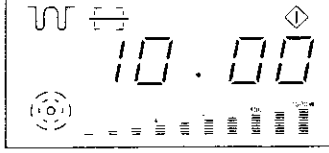
NOTE: 1. La puissance de 1.000 W micro-ondes peut être utilisée en CUISSON COMBINEE 1.

2. En CUISSON COMBINEE, il ne faut pas superposer deux plats dans le four.

Cuisson à la ROTISSOIRE

La broche permet de griller une volaille ou une viande d'un poids maximal de 2 kg par CUISSON AU GRIL ou CUISSON COMBINÉE 2 (gril et micro-ondes) sans devoir arrêter le four pour retourner les aliments. Pour la mise en place de la broche, veuillez vous reporter page F-5.

* **Exemple:** Supposons que vous vouliez cuire une volaille pendant 28 minutes à la rôtissoire.

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1.	Appuyez sur les touches de réglage des TEMPS. 10 MIN = une fois	MIN  x 1	
2.	Appuyez deux fois sur la touche CUISSON COMBINÉE.	  x 2	
3.	Appuyez sur les touches de réglage des TEMPS. 1 MIN = quatre fois	MIN  x 4	
4.	Appuyez sept fois sur la touche CUISSON PAR MICRO-ONDES/REGLAGE DE PUISSANCE.	   x 7	
5.	Appuyez sur les touches de réglage des TEMPS. 10 MIN = une fois 1 MIN = quatre fois	MIN   x 1 x 4	
6.	Appuyez sur la touche CUISSON AU GRIL.	 	
7.	Appuyez sur la touche de commande ROTISSOIRE.	 	
8.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/MISE EN MARCHÉ.		

NOTE: La broche ne sert que pour la cuisson à la ROTISSOIRE. Lorsqu'on n'utilise pas la ROTISSOIRE, enlever le support de broche.

ATTENTION: 1. Le plateau tournant est immobile pendant la cuisson à la ROTISSOIRE.
2. Utiliser des gants matelassés pour ne pas risquer de se brûler contre les parois du four en déposant la broche.





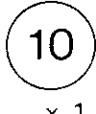
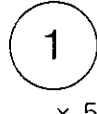



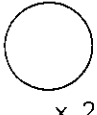

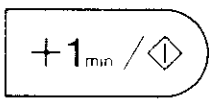

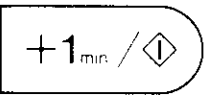

Préchauffage du four

Il n'est en général pas nécessaire de préchauffer. Toutefois, il est possible de préchauffer le four si vous souhaitez le faire pour certaines recettes spéciales.

Préchauffage et cuisson

Vous pouvez programmer le four en combinant préchauffage et cuisson.

* **Exemple:** Supposons que vous vouliez préchauffer le four à 220°C, puis cuire des biscuits à 200°C pendant 15 minutes.



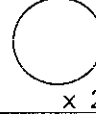
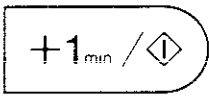
Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1.	Appuyez trois fois sur la touche CUISSON PAR CONVECTION/REGLAGE DE TEMPERATURE.	   x 3	 220C
2.	Appuyez sur les touches de réglage des TEMPS. 10 MIN = une fois 1 MIN = cinq fois	MIN  x 1  x 5	 15 00
3.	Appuyez deux fois sur la touche CUISSON PAR CONVECTION/REGLAGE DE TEMPERATURE.	   x 2	 200C
4.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/MISE EN MARCHÉ. Lorsque le four atteint la température programmée, le signal sonore retentit quatre fois. Cette température du four est maintenue automatiquement pendant 15 minutes.		PRE- HEAT  220C
5.	Ouvrez la porte, placez votre préparation dans le four et mettez en marche.		 15.00



NOTE: Si vous voulez préchauffer à la même température que la cuisson ultérieure, vous pouvez omettre l'étape 3 de la marche à suivre ci-dessus.

Préchauffage

Il est possible de programmer uniquement le préchauffage du four.

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

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches
1.	Appuyez deux fois sur la touche CUISSON PAR CONVECTION/REGLAGE DE TEMPERATURE.	   x 2
2.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/MISE EN MARCHÉ.	

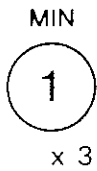
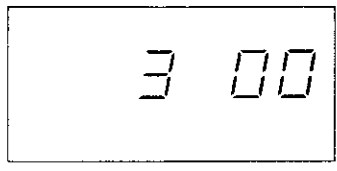

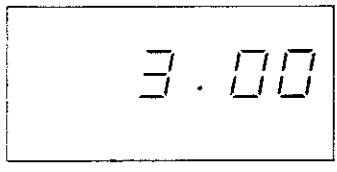
NOTE: Pour régler la température, appuyez sur la touche CUISSON PAR CONVECTION/REGLAGE DE TEMPERATURE ( ) autant de fois qu'il faut pour faire apparaître la valeur souhaitée à l'affichage.

AUTRES FONCTIONS


Minuteur

Le minuteur du four peut s'utiliser pour chronométrer les temps indépendamment du four. Ce minuteur est réglable jusqu'à 99 minutes et 90 secondes.

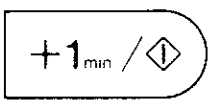
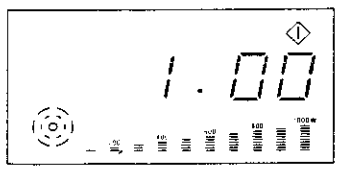
* **Exemple:** Supposons que vous téléphoniez en appel longue distance et que vous souhaitiez être prévenu lorsque que la conversation aura duré 3 minutes.


Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1.	Appuyez trois fois sur la touche 1 MIN.	 MIN 1 x 3	
2.	Appuyez sur la touche MINUTEUR.		

Fonction "Minute Plus"

Cette fonction permet de prolonger le temps de cuisson sans refaire le réglage complet. Le temps de cuisson est prolongé d'une minute à chaque pression sur la touche MINUTE PLUS/MISE EN MARCHÉ (). Si le four est à l'arrêt, cette touche de fonction permet de le mettre en marche pour 1 minute en mode micro-ondes 1000W.

* **Exemple:** Supposons que vous souhaitiez réchauffer un aliment pendant 1 minute à 1000W.

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/MISE EN MARCHÉ.		

NOTE: La fonction "Minute Plus" n'est opérante que pendant la cuisson, ou bien au cours de la minute qui suit la fermeture de la porte ou l'arrêt manuel du four par la touche ARRÊT/ANNULATION ().

Mise en marche automatique du four

Vous pouvez programmer la mise en marche automatique du four à l'heure de votre choix.

* **Exemple:** Supposons que l'on veuille cuire un sauté de bœuf pendant 20 minutes, avec une puissance de 400 W, à partir de 15 heures 30 (3:30 PM).

Avant de faire les réglages, vérifiez que l'horloge est bien à l'heure.

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1.	Appuyez sur les touches de réglage des TEMPS. 10 MIN = une fois 1 MIN = cinq fois 10 S = trois fois		
2.	Appuyez sur la touche MISE EN MARCHE AUTOMATIQUE/HORLOGE.		
3.	Appuyez sur les touches de réglage des TEMPS. 10 MIN = deux fois		
4.	Appuyez six fois sur la touche CUISSON PAR MICRO-ONDES/REGLAGE DE PUISSANCE.		
5.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/MISE EN MARCHÉ.		<p>L'heure actuelle s'affiche. Exemple: 13:00 (1:00 PM)</p> <p>Le four se mettra en marche automatiquement à 15 heures 30.</p>


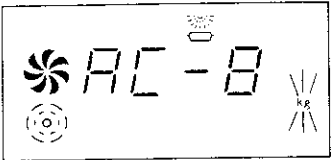

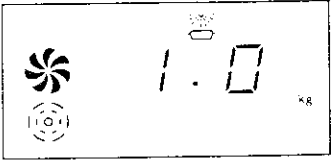

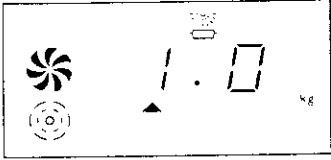
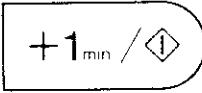
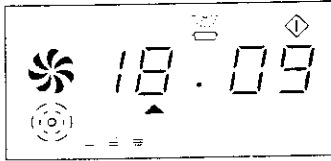
- NOTES: 1. Pour l'exemple ci-dessus, nous supposons que l'horloge a été réglée pour afficher l'heure sur 24 heures.
2. Cette fonction de mise en marche automatique peut s'utiliser pour tous les modes de fonctionnement autres que DECONGELATION SIMPLE, RECHAUFFAGE SIMPLE, CUISSON AUTOMATIQUE, MINUTE PLUS et MINUTEUR.

3. Pour annuler une mise en marche automatique après l'avoir programmée, il suffit d'appuyer à deux reprises sur la touche ARRET/ANNULATION ().
4. Il est possible de programmer un enchaînement de modes de cuisson différents (MICRO-ONDES, CONVECTION, GRIL, cuisson COMBINEE 1 ou 2) pouvant comporter jusqu'à 4 phases successives. (Voir page F-7.)

Touches Plus (▲)/Moins (▼)

Les touches MOINS/PLUS (▲ ▼) permettent de prolonger ou de raccourcir le temps de cuisson pour obtenir le degré de cuisson souhaité. Ces touches permettent également de régler la DECONGELATION SIMPLE, le RECHAUFFAGE SIMPLE et la CUISSON AUTOMATIQUE avant de faire appel à ces possibilités d'emploi du four.


* **Exemple:** Supposons que vous vouliez cuire 1,0 kg de la pizza (programme de CUISSON AUTOMATIQUE No.8) et que vous aimiez la pizza "brunir fort".

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1.	Appuyez huit fois sur la touche CUISSON AUTOMATIQUE.	 x 8	
2.	Appuyez sur la touche INDICATION DU POIDS (NOMBRE). kg = une fois	 x 1	
3.	Appuyez sur la touche PLUS.		
4.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/MISE EN MARCHÉ.		

NOTE: Tant que la DECONGELATION SIMPLE, RECHAUFFAGE SIMPLE ou la CUISSON AUTOMATIQUE n'a pas commencé, vous pouvez annuler ou changer votre réglage de degré de cuisson:

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

- Vous avez appuyé sur la touche ▼ (MOINS) au lieu de la touche ▲ (PLUS). Pour corriger, il vous suffit d'appuyer sur la touche ▲ (PLUS).

La sélection du degré de cuisson par les touches PLUS et MOINS est possible tant que vous n'avez pas appuyé sur la touche MINUTE PLUS/MISE EN MARCHÉ () pour mettre le four en marche.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NE PAS UTILISER LES PRODUITS VENDUS DANS LE COMMERCE POUR LE NETTOYAGE DES FOURS CAR CERTAINS SONT TRÈS DECAPANTS OU ABRASIFS. LES TAMPONS DE RECURAGE RISQUENT DE RAYER ET TERNIR LE TABLEAU DES TOUCHES DE COMMANDES ET LES PEINTURES DU FOUR A MICRO-ONDES.

Extérieur du four

Nettoyer l'extérieur du four au savon doux et à l'eau. Rincer pour éliminer l'eau savonneuse et sécher avec un chiffon doux.

Tableau des touches de commande

Tenir le tableau des touches de commande toujours propre car la présence d'impuretés rend les touches à effleurement moins sensibles. Avant le nettoyage, ouvrir la porte du four pour désactiver les touches. Frotter doucement avec un chiffon légèrement imbibé d'eau. Ne pas mouiller trop abondamment. Ne jamais employer de détergent chimique ou de produit abrasif qui risquerait d'attaquer le revêtement des touches et de les rendre insensibles.

Intérieur du four

- 1) A l'exception de la paroi arrière, les parois du four sont en acier inoxydable. Les éclaboussures et coulures s'enlèvent facilement en frottant avec un chiffon doux ou une éponge pendant que le four est encore tiède. Si les taches résistent à un simple essuyage, employer de l'eau savonneuse et rincer à l'eau chaude.
- 2) La paroi arrière du four est auto-nettoyante, c'est-à-dire qu'elle a reçu une finition spéciale sur laquelle les impuretés sont éliminées par oxydation pendant la cuisson. Les détergents et les poudres abrasives en vente dans le commerce risqueraient d'endommager cette finition. En cas de besoin, essuyer simplement la paroi arrière avec une serviette de papier, avant que les éclaboussures ne durcissent, pendant que le four est encore tiède.

3) Il arrive que, surtout si on cuit au four des viandes très grasses, cette paroi auto-nettoyante se salisse. Nous recommandons dans ce cas de faire fonctionner le four à vide en mode convection à 250°C pendant 30 minutes pour porter l'effet auto-nettoyant à son maximum.

4) Après chaque utilisation, essuyer le répartiteur du guide d'ondes dans la voûte du four avec un chiffon humide pour éliminer les éclaboussures.

5) Après chaque utilisation pendant que le four est encore tiède, essuyer le joint et l'encadrement de porte pour éviter une accumulation de dépôts graisseux et autres coulures nuisible à la fermeture hermétique de la porte.

La présence d'impuretés sur le joint et l'encadrement de porte peut être à l'origine de fuites de micro-ondes à l'extérieur du four.

Plateau tournant et support de plateau

Il est souhaitable d'enlever de temps à autre le plateau tournant et son support pour les laver et nettoyer le fond du four. Laver le plateau tournant et son support dans l'eau savonneuse, rincer et sécher avec un torchon doux. Ces pièces peuvent être lavées sans inconvénient dans un lave-vaisselle.

Porte

Essuyer fréquemment la porte intérieurement et extérieurement avec un chiffon humide pour éliminer les éclaboussures ou coulures.

En particulier, le joint et l'encadrement de porte doivent être toujours propres pour éviter que des dépôts d'impuretés ne gênent la fermeture hermétique de la porte. Si la porte ferme imparfaitement, il y a risque de fuite de micro-ondes vers l'extérieur du four.

Broches, fourches de broches et support de broche en céramique

La broche et ses fourches en acier plaqué, ainsi que le support de broche en céramique, peuvent être lavés sans inconvénient à l'eau savonneuse ou dans un lave-vaisselle.

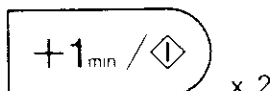
AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR

Avant de faire appel à un dépanneur, commencez par effectuer vous-même les vérifications suivantes:

1. La lampe d'éclairage du four s'allume-t-elle à l'ouverture de la porte ? OUI ___ NON ___

NOTE: Si l'alimentation est coupée à l'interrupteur général, la lampe d'éclairage ne s'allume pas même lorsqu'on ouvre la porte du four.

2. Placez une tasse pleine d'eau dans le four et refermez la porte. (La lampe d'éclairage du four doit être éteinte si la porte est bien fermée). Programmez le four en cuisson par micro-ondes pendant 2 minutes sur 1000W.



- A. La lampe d'éclairage du four s'allume-t-elle ? OUI ___ NON ___

- B. Le ventilation est-elle normale ? OUI ___ NON ___
(Pour vous en assurer, posez la main sur les ouvertures de ventilation.)

- C. Le plateau tournant tourne-t-il ? OUI ___ NON ___
NOTE: Le plateau tournant peut tourner dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire. Cela n'a pas d'importance.

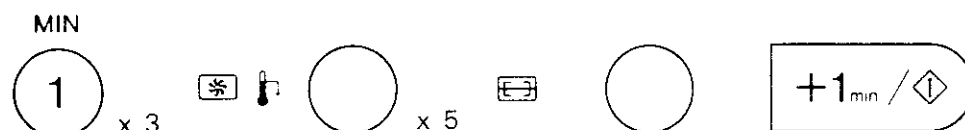
- D. Au bout des deux minutes, le signal sonore retentit-il et le témoin de cuisson s'éteint-il ? OUI ___ NON ___

- E. L'eau dans le four est-elle chaude ? OUI ___ NON ___

3. Ressortez la tasse du four.

Mettez en place le support de broche en céramique et la broche (avec ses fourches) (Voir la page F-5). Refermez la porte. Programmez le four pour une cuisson à 180°C pendant 3 minutes.

Touches à utiliser:



- A. La broche tourne-t-elle ? OUI ___ NON ___

NOTE: La broche tourne indifféremment vers l'avant ou vers l'arrière. Le plateau tournant est immobile pendant la cuisson à la ROTISSOIRE.

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

4. Programmez le four pour une cuisson au GRIL avec tourne-broche (ROTISSOIRE) pendant 3 minutes.



- A. Au bout des 3 minutes, l'élément chauffant est-il rouge indandescent ? OUI ___ NON ___

Après cet essai de fonctionnement de la ROTISSOIRE, ressortez du four la broche (avec ses fourches) et le support de broche en céramique.

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

FICHE TECHNIQUE

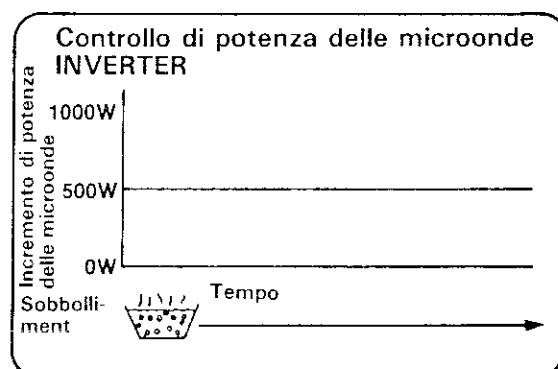
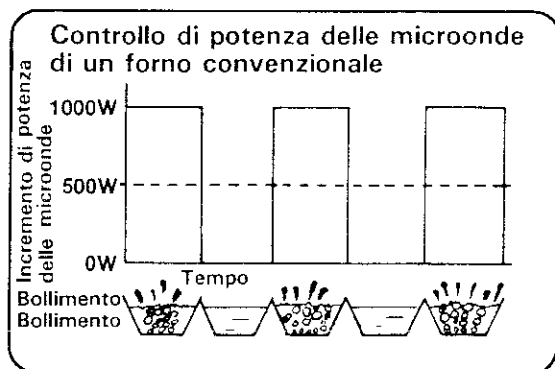
Alimentation électrique:	220V, 50 Hz, monophasé
Fusible:	Fusible temporisé 16A
Consommation électrique:	
Micro-ondes:	2,1 kW
Convection:	1,6 kW
Gril:	2,6 kW au maximum
Cuisson combinée:	3,4 kW
Puissance de sortie:	
Micro-ondes:	1000W (avec une charge de 2 litres d'eau)
Élément chauffant par convection:	1500W
Élément chauffant du gril:	1000W
Fréquence micro-ondes:	2450 MHz
Dimensions extérieures:	555 mm (L) x 390 mm (H) x 525 mm (P)
Dimensions de la cavité:	375 mm (L) x 254 mm (H) x 385 mm (P)
Volume de la cavité:	36,7 litres
Uniformisation de la cuisson:	Par plateau tournant (φ365 mm)
Poids:	35 kg environ

— INDICE —

INSTALLAZIONE	I- 2	COTTURA AUTOMATICA	I-13
PRECAUZIONI	I- 3	TABELLA DI COTTURA AUTOMATICA ..	I-14
NOME DELLE VARIE PARTI	I- 4	OPERAZIONI MANUALI	I-15
ACCESSORI	I- 5	Cottura A MICROONDE	I-15
PRIMA DI USARE IL FORNO	I- 6	Cottura A CONVEZIONE	I-16
Regolazione dell'orologio	I- 6	Cottura ALLA GRIGLIA	I-17
Arresto/cancellazione	I- 7	Cottura ABBINATA	I-18
Cottura a più fasi	I- 7	Cottura ALLO SPIEDO	I-19
Controllo	I- 7	Preriscaldamento	I-20
FUNZIONI AUTOMATICHE	I- 8	ALTRE CARATTERISTICHE CONVENIENTI .	I-21
Avvertenze sulle funzioni automatiche ...	I- 8	Timer dei minuti	I-21
Messaggi del display delle		Funzione ancora un minuto	I-21
funzioni automatiche	I- 8	Avvio automatico della cottura	I-22
SCONGELAMENTO FACILE	I- 9	Tasti più (▲)/meno (▼)	I-23
TABELLA DI SCONGELAMENTO FACILE	I-10	MANUTENZIONE E PULIZIA	I-24
FACILE RISCALDAMENTO	I-11	DIAGNOSTICA	I-25
TABELLA DI FACILE RISCALDAMENTO .	I-12	DATI TECNICI	I-26

Tecnologia delle microonde INVERTER per i buongustai

Questo forno a microonde INVERTER è dotato della tecnologia delle microonde più recente. Il sistema INVERTER, oltre a darvi 1000 watt di una super potenza d'uscita a microonde per un riscaldamento estremamente veloce, vi fornisce anche una potenza d'uscita continuamente bassa per scongelare dolcemente i cibi più delicati, come i lamponi. Le microonde vengono applicate continuamente al cibo nel forno in incrementi di 100 watt, da 100 a 1000 watt, secondo la sensibilità del cibo alle microonde e al metodo di preparazione. I forni a microonde convenzionali di 1000 watt di potenza e con funzione di intervallo non erano finora in grado di assicurare uno scongelamento accurato (per esempio dei lamponi), in quanto l'alta potenza delle microonde causava l'inizio della cottura dei cibi delicati.



La nuova tecnologia delle microonde INVERTER permette, per la prima volta, di usare tre modi di cottura con la COTTURA AUTOMATICA:

Microonde + Convezione + Griglia

Per arrostiti, cuocere al forno o cucinare, e tutti e tre nel modo di RISCALDAMENTO FACILE, il che riduce il tempo di cottura ed estende grandemente le possibilità di preparazione dei pasti.

La funzione di RISCALDAMENTO FACILE del forno a microonde INVERTER scongela uniformemente i cibi con perdita minima di umidità, per cui non è necessario coprirli durante lo scongelamento.

ESPECIFICACIONES

Tensión alterna:	220 V, 50 Hz, monofásica
Fusible:	16 A, retardo de tiempo
Energía eléctrica de CA:	
Microondas:	2,1 kW
Convección:	1,6 kW
Parrilla:	2,6 kW máxima
Doble:	3,4 kW
Potencia de salida:	
Microondas:	1000 W (carga de 2 litros de agua)
Elemento calentador de cocción:	1.500 W
Elemento calentador de la parrilla:	1.000 W
Frecuencia de microondas:	2.450 MHz
Dimensiones exteriores:	555 mm(An.) x 390 mm(Al.) x 525 mm(Prof.)
Dimensiones de la cavidad:	375 mm(An.) x 254 mm(Al.) x 385 mm(Prof.)
Capacidad del horno:	36,7 litros
Uniformidad de cocción:	Sistema de plato giratorio (φ365 mm)
Peso:	35 kg aproximadamente

BEHÄLTER

* 81-AC4CD
* TINS-A173WRR0

MENGE
1

00649

*
*
* 47853-105
* 020590/964340000

SHARP

SHARP CORPORATION

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.
Sonninstrasse 3, 2000 Hamburg 1
West Germany

TINS-A173WRR0-H91

Imprimé au Japon
Stampato in Giappone
Impreso en Japón