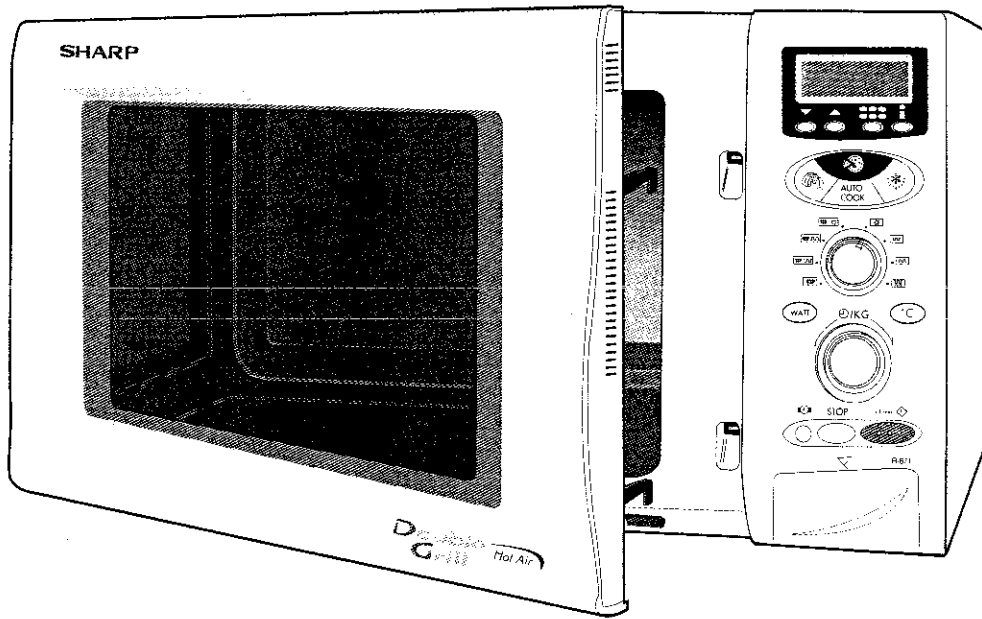


SHARP

Achtung
Avertissement
Waarschuwing
Avvertenza
Advertencia



R-871

**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 Gebrauchs- und Serviceanweisungen sowie jeglicher Eingriff, der das Betreiben des Gerätes in geöffnetem Zustand (z.B. geöffnetes Gehäuse) erlaubt, führt zu erheblichen Gesundheitsschäden.
- F** Ce mode d'emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d'utiliser votre four à micro-ondes.
Avertissement: Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien ne sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte.
- NL** Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt.
Waarschuwing: Het niet naleven van de gebruiks- en onderhoudsvoorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige 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

Viel Spaß beim Umgang mit Ihrem neuen Grill-Mikrowellengerät und beim Ausprobieren der leckeren Rezepte.
Ihr Mikrowellen-Team

Lieber Sharp Kunde,
Sharp Geräte sind Markenartikel, die mit Präzision und Sorgfalt nach modernsten Fertigungsmethoden hergestellt werden. Bei sachgemäßer Handhabung und unter Beachtung der Bedienungsanleitung wird Ihnen Ihr Gerät lange Zeit gute Dienste leisten.

Das Auftreten von Fehlern ist aber nie auszuschließen. In einem solchem Fall empfehlen wir Ihnen, sich telefonisch mit Ihrem Verkäufer in Verbindung zu setzen, denn dieser ist alleiniger Ansprechpartner für Sie hinsichtlich jeglicher Gewährleistungsansprüche. Er wird sie über die weitere Vorgehensweise informieren. Verfügt dieser über einen eigenen Servicebetrieb, so ist das Gerät dort zur Instandsetzung abzugeben. Führt dieser keinen eigenen Service durch, dann können Sie Ihr Gerät ersatzweise an eine von Sharp autorisierte Vertragswerkstatt zur Fehlerbeseitigung geben.

Eine Aufstellung aller Sharp Vertragswerkstätten Deutschland entnehmen Sie bitte der Kundendienstübersicht.

Innerhalb des Gewährleistungszeitraumes wird Ihr Vertragspartner oder die Sharp autorisierte Vertragswerkstatt auftretende Defekte, welche nicht auf unsachgemäße Behandlung zurückzuführen sind, kostenlos für Sie beseitigen.

Als Nachweis für Gewährleistungsreperaturen benötigen Sie die Kaufrechnung.

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GmbH
Parts & Technical Services.



Important : veuillez prendre soin de lire ces consignes et de les garder pour pouvoir vous y référer à l'avenir.

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.

Utilisez uniquement des récipients et ustensiles conçus pour les micro-ondes.

Surveillez toujours le four lors de l'utilisation de récipients en plastique jetables, en papier ou autres matériaux inflammables.

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.

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

AVERTISSEMENT:

Il est dangereux pour toute personne non qualifiée d'effectuer des réparations ou tout entretien exigeant l'enlèvement d'un couvercle de protection contre l'énergie micro-ondes.

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".



INSTRUCTIONS IMPORTANTES

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 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 réchauffez pas les oeufs dans leur coquille ou les oeufs durs dans un four micro-ondes car ceux-ci pourraient exploser même lorsque le four ne chauffe plus. Pour cuire ou réchauffer des oeufs 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 oeufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes. Percez la peau des aliments tels que les pommes de terre et les saucisses avant de les cuire, car ils peuvent exploser.

Pour éviter toute brûlure

Ne jamais toucher ou déplacer le grill 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.



Ne touchez pas la porte du four, sa partie extérieure, son gril bas, ses ouvertures de ventilation, ses accessoires et les plats qu'ils peut 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.

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

AVERTISSEMENT:

Ne permettez pas aux enfants d'utiliser seuls le four micro-ondes avant de leur avoir proprement expliqué comment s'en servir en toute sécurité et de vous être assuré de leur compréhension des risques courus par une mauvaise utilisation.

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**,

CONVECTION, **COMBINEE** 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.

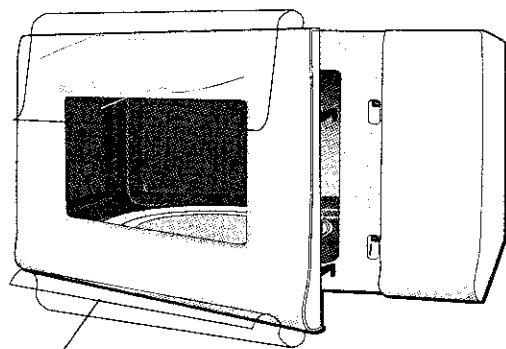
REMARQUES:

1. En cas de doutes sur la manière de brancher le four, consulter un technicien qualifié.
2. 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.
3. 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. Jetez la feuille de polythène située entre la porte et la cavité. Retirez la totalité du film de protection ainsi que l'autocollant descriptif qui se trouve sur la partie extérieure de la porte.



Retirer ce film.

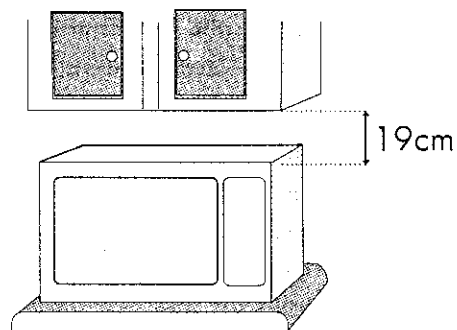
Ne retirez pas le film de protection attaché à l'intérieur de la porte.

2. Vérifiez soigneusement que le four ne présente aucun signe d'endommagement.

3. Posez le four sur une surface horizontale et plate et suffisamment solide pour supporter le poids du four ainsi que celui des aliments les plus lourds que vous avez l'intention d'y cuire.

4. La porte du four est parfois chaude durant la cuisson. Placez ou installez le four à 85 cm ou plus du sol. Empêchez les enfants de s'en approcher pour éviter qu'ils ne se brûlent.

5. Assurez-vous qu'il existe bien un espace de 19 cm au-dessus du four.



6. Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise murale standard (avec prise de terre).



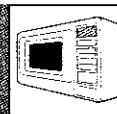
AVANT UTILISATION

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 page 5).
4. Régler l'horloge (Voir page 6).
5. Préchauffer le four à vide (Voir page 9).

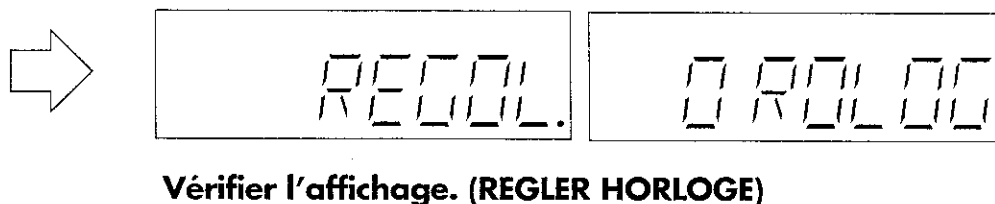
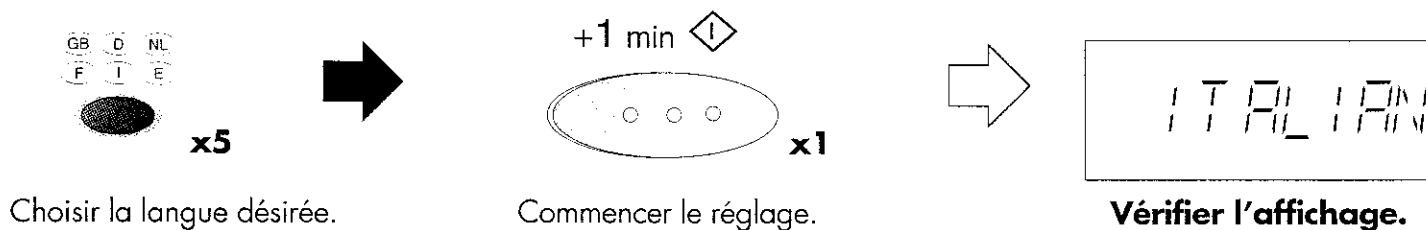
CHOIX D'UNE LANGUE



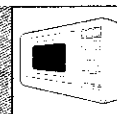
Appuyer sur LANGUE	LANGUE
1 fois	ENGLISH
2 fois	DEUTSCH
3 fois	NEDERLANDS
4 fois	FRANCAIS
5 fois	ITALIAN
6 fois	ESPAÑOL

Le four est préréglé 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**



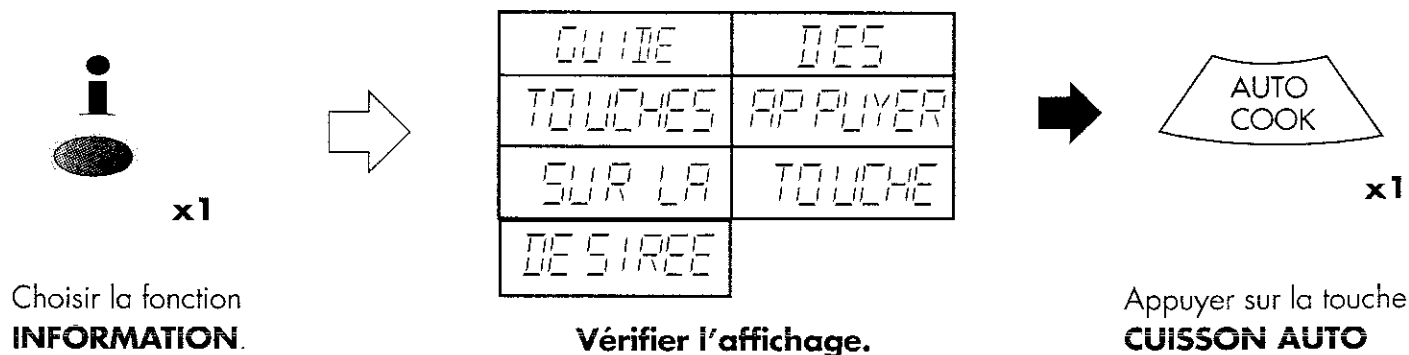
UNE INFORMATION

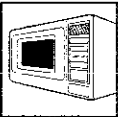


Chaque touche comporte des renseignements utiles. Pour utiliser ces renseignements, appuyer sur la touche **INFORMATION** avant d'appuyer sur la touche voulue.

EXEMPLE:

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





TOUCHE INFORMATION

Nb 1-8	PR OG
CU ISSON	AUTO
AP PUYER	SUR LA
TOUCHE	A
NOUVEAU	

Vérifier l'affichage.



x5



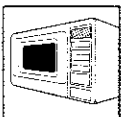
Appuyer 5 fois sur
**CUISSON
AUTOMATIQUE**
pour sélectionner rôti
de porc.

Nb 5	
ROTI	DE PORC
0.5KG-	2.0KG
PLACER	SUR LE
TREPIED	BAS
UTILIS.	PROTEC.

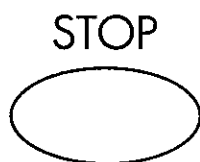
Vérifier l'affichage.

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)**.



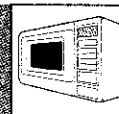
TOUCHE STOP (ARRET)



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

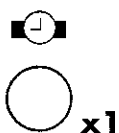
1. Effacer une erreur lors de la programmation.
2. Faire une pause en cours de cuisson.
3. Annuler un programme en cours de cuisson (appuyer sur la touche **STOP (ARRET)** deux fois).

REGLAGE DE L'HORLOGE

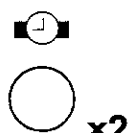


Il existe deux modes de réglage: horloge sur 12 heures et horloge sur 24 heures.

Etape 1.



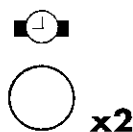
Etape 2.



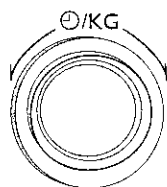
1. Pour sélectionner l'horloge sur 12 heures, appuyer une fois sur la touche **REGLAGE DE L'HORLOGE**, comme indiqué à l'étape 1.
2. Pour sélectionner l'horloge sur 24 heures, appuyer deux fois sur la touche **REGLAGE DE L'HORLOGE**, comme indiqué à l'étape 2.

Exemple:

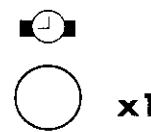
Pour régler l'horloge en mode 24 heures sur 23:35:



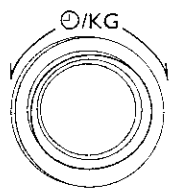
Choisir l'horloge 24 heures en appuyant deux fois sur la touche **REGLAGE DE L'HORLOGE**.



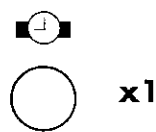
Régler les heures. Tourner le bouton rotatif **DUREE/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'affichage de l'heure correcte.



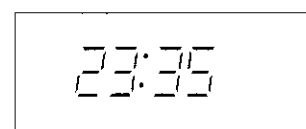
Passer des heures aux minutes en appuyant une fois sur la touche **REGLAGE DE L'HORLOGE**.



Régler les minutes.



Démarrer l'horloge.

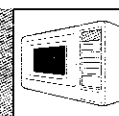


Vérifier l'affichage.

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.

NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES

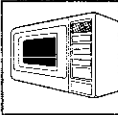


Votre four dispose de 5 niveaux de puissance. Pour choisir le niveau de puissance, suivre les conseils donnés dans le livre de recettes.

900 W = 100% puissance
630 W = 70% puissance
450 W = 50 puissance%

270 W = 30% puissance
90 W = 10% puissance

- Pour régler la puissance, appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE** jusqu'à l'affichage du niveau désiré.
- Si l'on appuie une fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE** 900W s'affiche. Si vous dépassez le niveau désiré, continuez d'appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE** jusqu'à revenir à la puissance voulue.
- **Si vous ne sélectionnez pas de puissance, le four se règle automatiquement sur 900W.**



FONCTIONNEMENT MANUEL

Cuisson:

0-5 minutes
5-10 minutes
10-30 minutes
30-90 minutes

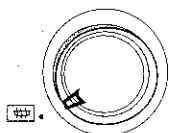
Incrément:


10 secondes
30 secondes
1 minute
5 minutes

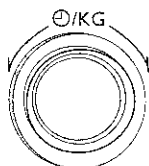
Le four peut être programmé pour un temps de cuisson maximal de 90 minutes. L'augmentation du temps de cuisson (décongélation) varie de 10 secondes à cinq minutes. Elle dépend de la durée totale de cuisson (décongélation) indiquée dans le tableau.

Exemple:

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



Sélectionner la mode de cuisson en tournant le bouton sur  (Micro-ondes)

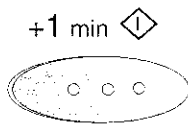


Saisir le temps de cuisson voulu en tournant le bouton rotatif **DUREE/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre. (2 min et 30 s)



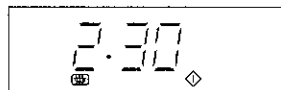
x2

Changer la puissance en appuyant sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**.




x1

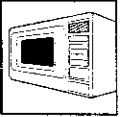
Démarrage de la cuisson.



Vérifier l'affichage.

REMARQUES:

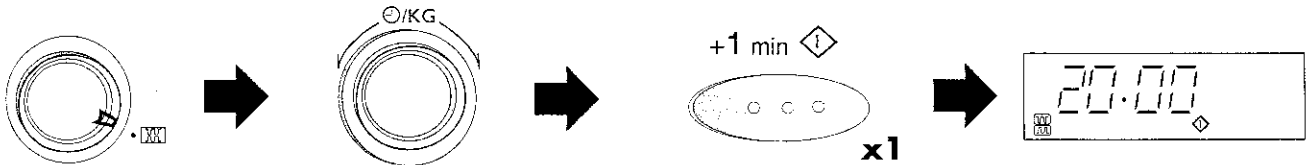
1. Si l'on ouvre la porte pendant la cuisson, le temps de cuisson affiché s'arrête automatiquement. Le compte à rebours reprend lorsque l'on referme la porte et que l'on appuie sur la touche **+1 min**  /DEPART.
2. Pour connaître la puissance utilisée en cours de cuisson, appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**. La puissance s'affiche tant que la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** reste enfoncée.
3. 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.



Il est possible que de la fumée et des odeurs se dégagent lors de la première utilisation du mode gril(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.



Sélectionner la mode de cuisson en tournant le bouton sur (grils haut et bas)

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

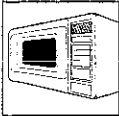
Démarrage de la cuisson.

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.



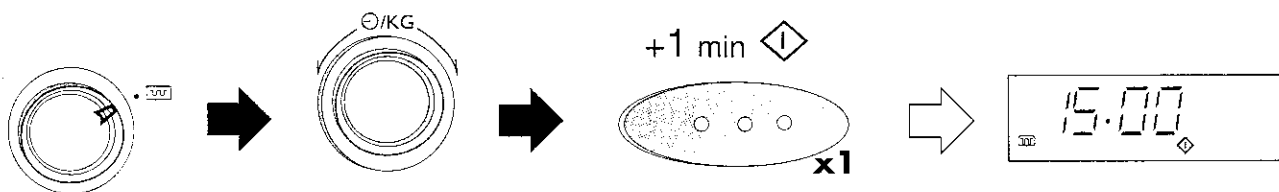
CUISSON AU GRIL

Ce four dispose de 2 éléments gril chauffants. Entrer d'abord la durée puis sélectionner le grille désiré en tournant le bouton **MODE CUISSON** comme indiqué ci-dessous.

MODE CUISSON	ELEMENT(S) GRIL CHAUFFANT(S) UTILISES	AFFICHAGE
	GRIL HAUT	GRIL HAUT
	GRIL BAS	GRIL BAS
	GRILS HAUT ET BAS simultanément	GRILS HAUT ET BAS

Exemple:

Pour faire cuire du pain grillé au fromage pendant 15 minutes avec l'élément GRIL HAUT seulement.



Choisir la fonction GRIL HAUT en tournant le bouton **MODE CUISSON** sur .

Saisir la durée de cuisson voulue (15 min)

Démarrage de la cuisson.

Vérifier l'affichage.

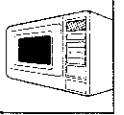
REMARQUE: Après le fonctionnement du gril, le four refroidit automatiquement et l'affichage est le suivant:



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

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.

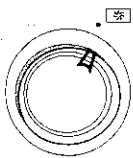



Ce four micro-ondes dispose de 10 réglages de température préréglés utilisant une combinaison des grils haut et bas.

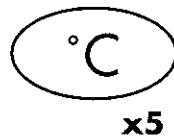
Touche CONVECTION	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Temp. du four (°C)	250	230	220	200	180	160	130	100	70	40

Exemple 1: Cuisson avec préchauffage

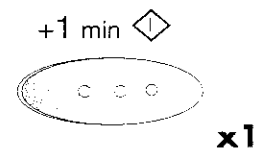
Pour préchauffer à 180°C et cuire pendant 20 minutes à 180°C.



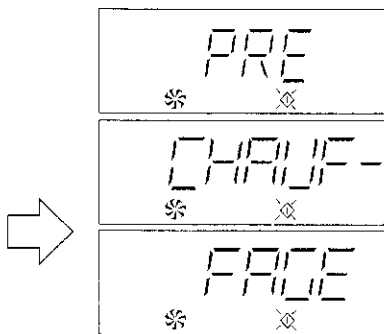
Sélectionner la mode de cuisson en tournant le bouton **MODE CUISSON** sur .



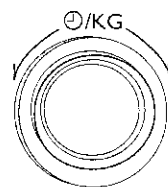
Saisir la température de préchauffage voulue en appuyant 5 fois sur la touche **CONVECTION**. L'affichage indique 180°C.



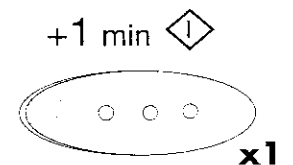
Appuyer sur la touche **+1 min / DEPART** pour démarrer le préchauffage.



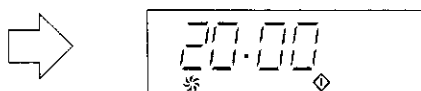
Lorsque la température de préchauffage est atteinte et le signal sonore retentit, l'affichage indique 180°C, ouvrir la porte et placer les aliments dans le four. Fermer la porte.



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

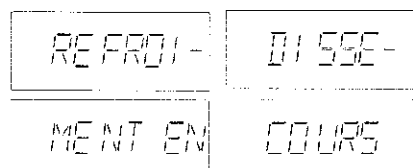


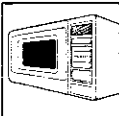
Appuyer sur la touche **+1 min / DEPART**.



Vérifier l'affichage.

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





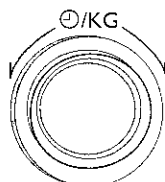
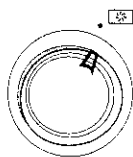
CUISSON PAR CONVECTION


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.

Exemple 2: Cuisson sans préchauffage

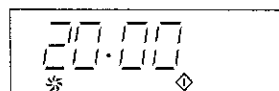
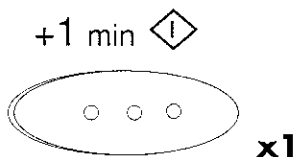
Pour faire cuire à 250°C pendant 20 minutes.



Sélectionner la mode de cuisson en tournant le bouton **MODE** **CUISSON** sur .

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

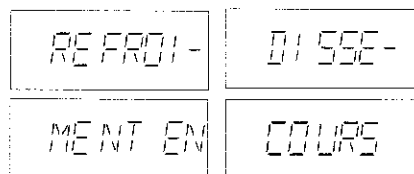
Sélectionner la température de cuisson voulue (250°C).



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

Vérifier l'affichage.

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

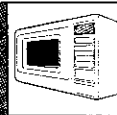


REMARQUE:




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.



Ce four dispose de 3 modes de cuisson **COMBINEE** pour une cuisson associant micro-ondes et gril. Pour sélectionner le mode de cuisson **COMBINEE**, mettez le bouton rotatif **MODE CUISSON** sur le réglage voulu puis choisissez d'abord la durée de cuisson. En général, la cuisson combinée réduit le temps total de cuisson.

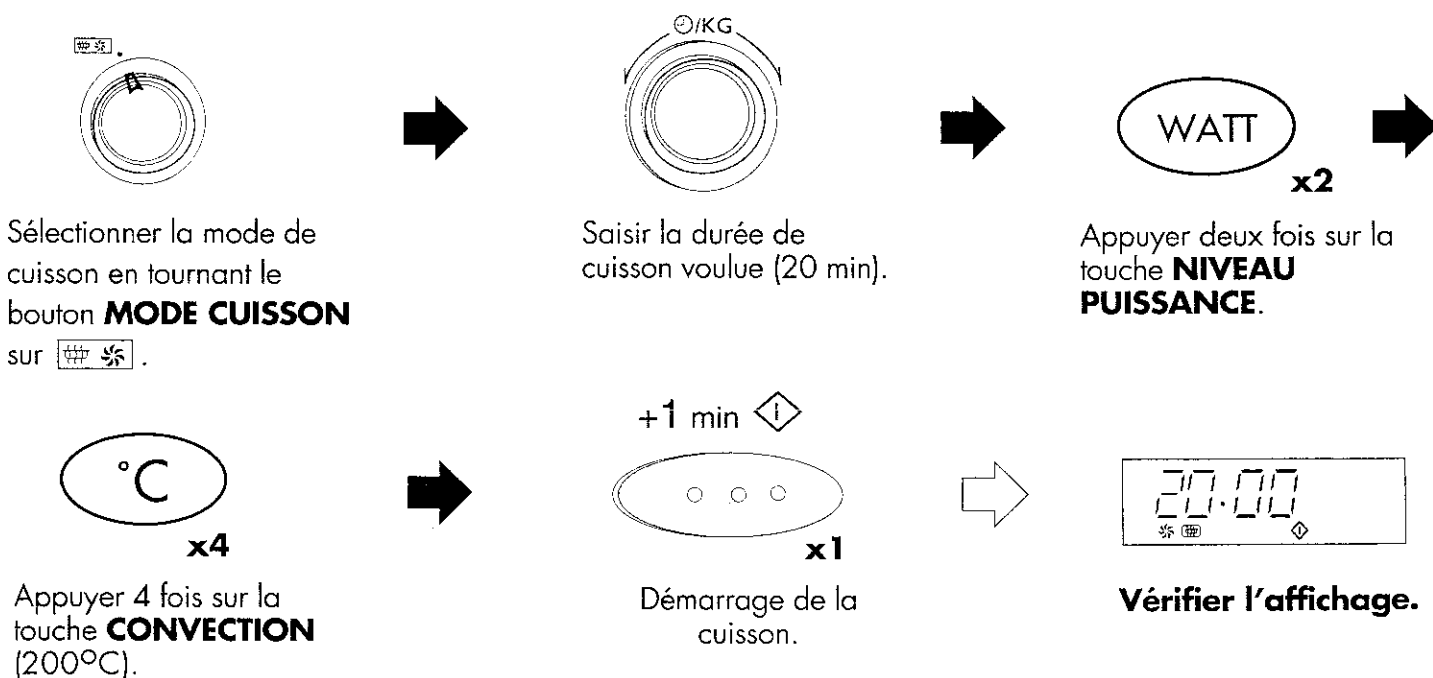
MODE CUISSON	Méthode de cuisson	Puissance micro-ondes
	Convection 250°C	270W
	Gril haut	270W
	Gril bas	270W

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 90W à 450W en 3 étapes.
- COMB. 2 et 3: Les niveaux de puissance micro-ondes peuvent passer de 90W à 900W en 5 étapes.

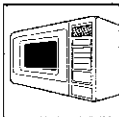
Exemple 1:

Pour faire cuire pendant 20 minutes à l'aide de la puissance micro-ondes 90W et Convection 200°C.



REMARQUE :

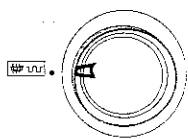
Les instructions seront affichées une fois seulement.




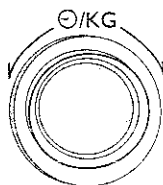
CUISSON COMBINÉE

Exemple 2:

Pour faire cuire pendant 20 minutes à l'aide de la (puissance micro-ondes 90W et GRIL HAUT).



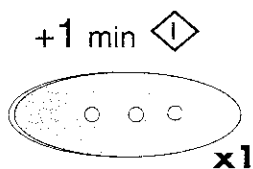
Sélectionner la mode de cuisson en tournant le bouton **MODE CUISSON** sur .



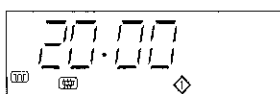
Saisir la durée de cuisson voulue (20 min).



Appuyer deux fois sur la touche **NIVEAU PUISSANCE** (90W).



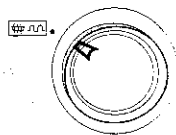
Démarrage de la cuisson.




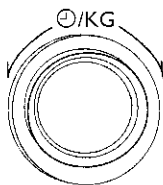
Vérifier l'affichage.

Exemple 3:

Pour faire cuire pendant 20 minutes à l'aide de la puissance micro-ondes 90W et GRIL BAS.



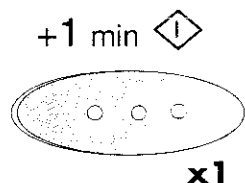
Sélectionner la mode de cuisson en tournant le bouton **MODE CUISSON** sur .



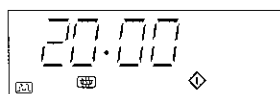
Saisir la durée de cuisson voulue (20 min).



Appuyer deux fois sur la touche **NIVEAU PUISSANCE** (90W).



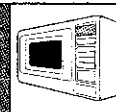
Démarrage de la cuisson.



Vérifier l'affichage.

AVERTISSEMENT:

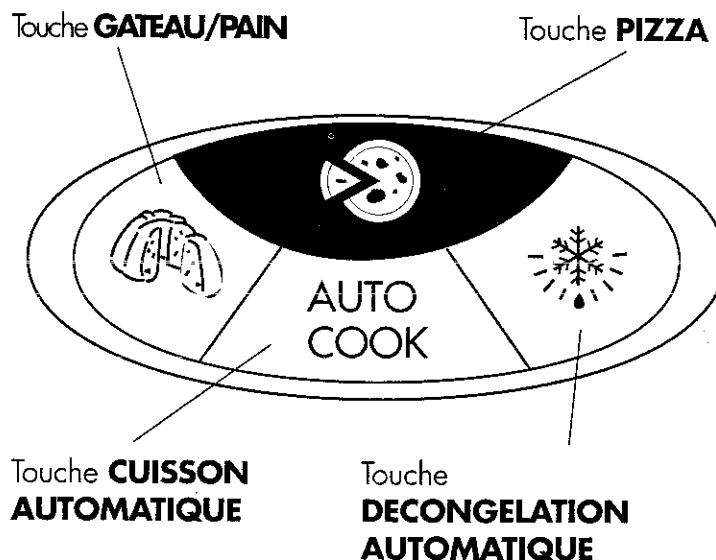
L'intérieur du four, la porte, le plateau tournant, la protection anti-éclaboussures, le pied du plateau tournant, les trépieds, les plats et surtout le gril bas risquent de devenir très chauds, utilisez des gants de cuisine épais lorsque vous retirez les aliments ou le plateau tournant du four pour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



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 trépieds, 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:

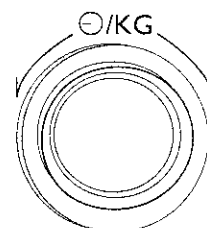
1. Pour choisir un programme, appuyer sur la touche **GATEAU/PAIN**, **PIZZA**, **CUISSON AUTOMATIQUE** ou **DECONGELATION AUTOMATIQUE** jusqu'à l'affichage du numéro de programme désiré.
2. Saisir le poids des aliments en tournant le bouton rotatif **DUREE/POIDS** jusqu'à l'affichage du poids désiré.
 - 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 22 pour plus de détails.
 - Pour les meilleurs résultats, suivre les instructions de cuisson données dans le livre de recettes.
4. Pour démarrer la cuisson, appuyer sur la touche **+ 1 min ◊ /DEPART**.

S'il est nécessaire par exemple de retourner les aliments, le four s'arrête et les signaux sonores retentissent. La durée de cuisson restante et le témoin approprié clignoteront à l'affichage. Pour continuer la cuisson, appuyer sur la touche **+ 1 min ◊ /DEPART**.

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



Touche **GATEAU/PAIN**



Bouton rotatif **DUREE/POIDS**



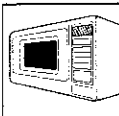
Touches **MOINS/PLUS**

+ 1 min ◊



Touche **+ 1 min ◊ /DEPART**

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

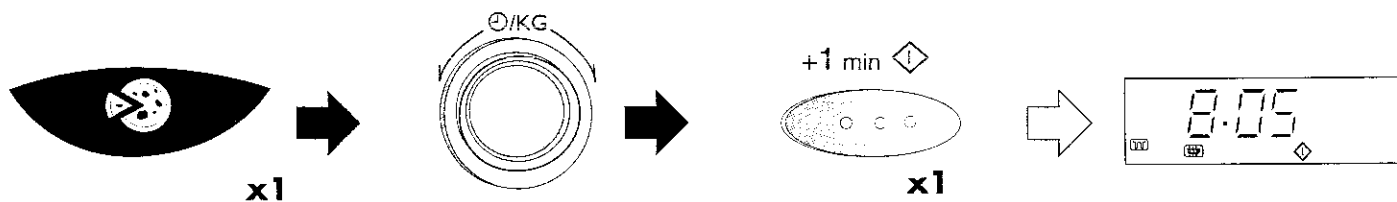


FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

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.

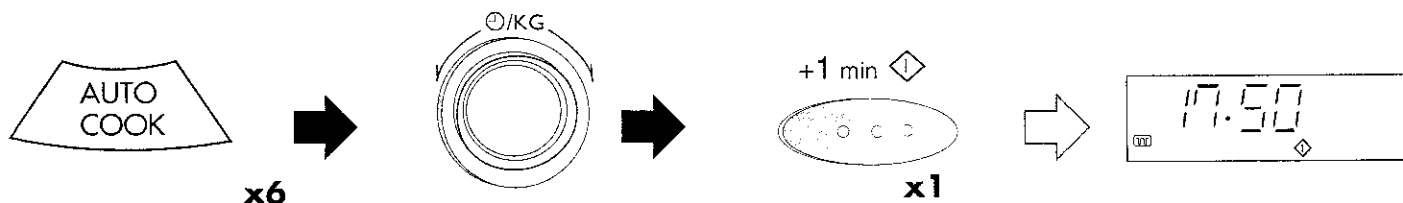
Saisir le poids: 0,4 kg apparaît et l'indicateur de cuisson clignote à l'écran.

Démarrage de la cuisson.

Vérifier l'affichage.

La touche **AUTO CUISSON** ou la touche **AUTO DECONGELATION**.

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.

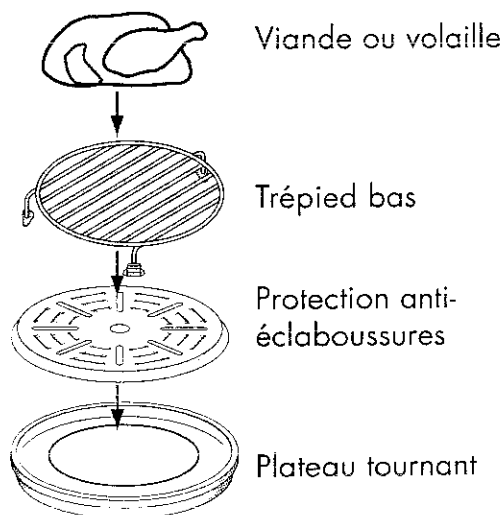
Saisir le poids. 0,8 kg apparaît et l'indicateur de cuisson clignote à l'écran.

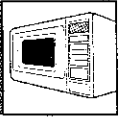
Démarrage de la cuisson.

Vérifier l'affichage.

CONSEIL POUR PROGRAMME DE CUISSON AUTOMATIQUE No. 4 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 **x 1**
0,15 - 0,50 kg, Quiche
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, **x 2**
poids total
Ustensiles: Directement sur le plateau tournant
Incrément: 50g
Temp. initiale des aliments: 5°C
Menus conseillés: Pizza réfrigérée

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 **x 3**
0,7 kg, Quiche
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 Basilic, origan, thym, sel, poivre.
150 g	Garniture au choix. (ex. maïs, jambon, salami, ananas)
50 g	Fromage râpé

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:


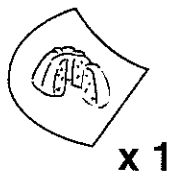
1. Décongeler la pâte, l'étaler à la taille du plateau tournant et la mettre dessus.
2. Mélanger les oeufs, la crème liquide et le fromage. Saler et poivrer ce mélange et le verser sur la pâte.
3.  Répartir le jambon sur la quiche et la faire cuire avec la touche **PIZZA (No. 3)**.



TABLEAU GATEAUX/PAIN

No. 1 Gâteau

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



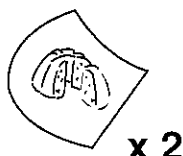
Menus conseillés: Gâteau à la carotte
 Gâteau aux noix
 Gâteau aux pommes au Calvados
 Gâteaux aux oeufs
 Gâteau aux pommes avec couvercle

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 des aliments: 20°C, Température ambiante



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

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.

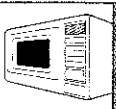


TABLEAU DE CUISSON AUTO COOK

No. 1 Pommes frites.

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



Menus conseillés: Frites surgelées minces et épaisses.

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

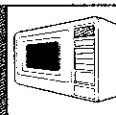
Quantité: 0,2 - 0,5 kg
 Ustensiles: Directement sur le plateau tournant
 Incrément: 100g
 Temp. initiale des aliments: -18°C



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

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.



No. 3 Baguettes surgelées.

Quantité: 0,125 - 0,5 kg
(1 morceau = 125 g)
Ustensiles: Plateau tournant
Incrément: 125 g
Temp. initiale des aliments: -18°C
Menus conseillés: Baguettes garnies.

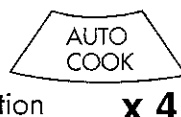


Préparation

- 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 rôti.

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 1 kg 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

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 16.

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 1 kg.
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.

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 16.

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



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.



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.

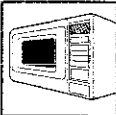


TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE

No. 8 Filet de poisson gratiné.

Quantité: 0,6 - 1,2 kg
 Ustensiles: Plat à gratiner,
 grille du 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:

600g poisson:
 250g mozzarella
 4 (250g) tomates.
 2 CS beurre d'anchois sel et poivre
 1 CS basilic haché jus d'un demi-citron
 2 CS fines herbes hachées
 75g 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 900W

Recette 2

Filet de poisson gratiné 'Esterhazy'.

Ingrédients:

600g poisson
 (250g) 2 poireaux,
 (100g) 1 carotte
 50g oignon
 1 CS beurre, poivre, set et muscade.
 2 CS jus de citron.
 125g crème fraîche.
 100g 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 900W. 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

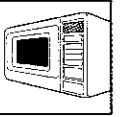
Ingrédients

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

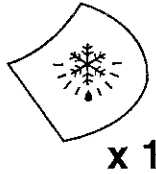
- Laver et sécher le poisson. L'arroser de jus de citron et saler.
- Réchauffer le beurre et la farine dans une casserole ronde à découvert pendant environ 1-1½ minutes à 900W.
- Ajouter le lait et bien mélanger. Faire cuire à nouveau à découvert pendant 3-4 minutes à 900W. Après la cuisson, remuer et assaisonner d'aneth, saler et poivrer.
- Décongeler le brocoli dans une terrine pendant 4-6 minutes à 900W.
- 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.



No. 1 Décongélation simple 1, Volaille

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



x 1

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

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



x 1

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 redispser 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

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



x 2

Préparation:

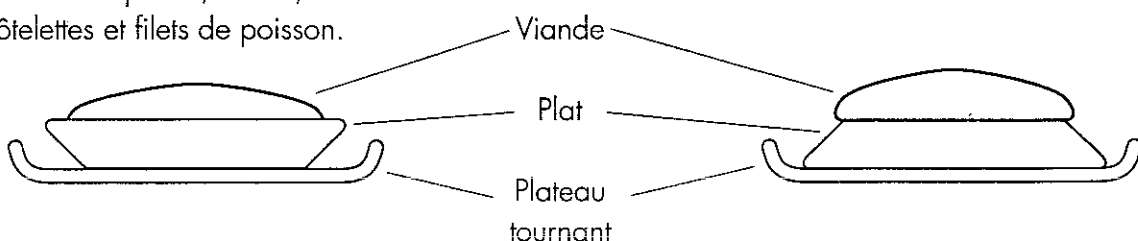
- Placer une assiette à l'envers sur le plateau tournant et y placer la viande.
- Au signal sonore, retourner le rôti.
- Au signal sonore suivant, le retourner à nouveau.
- Après la décongélation, laisser reposer dans du papier aluminium pendant 30-90 minutes, jusqu'à décongélation complète.

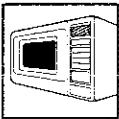
REMARQUES:

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 rôti 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:



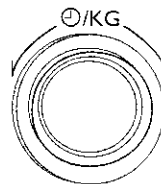
x4

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



x1

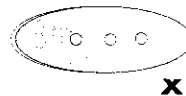
Choisir le résultat voulu (bien cuit) en appuyant une fois sur la touche **PLUS**.



Saisir la quantité (0,9 kg).

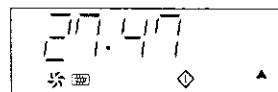


+1 min



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 900W et par pas d'1 minute en appuyant sur la touche **+ 1 min** / **DEPART**.

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.

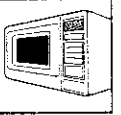
+1 min



+ 1 min / **DEPART**

REMARQUE:

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants, le bouton **+ 1 min** / **DEPART** ne peut être utilisé que durant la 1 minute qui suit l'utilisation précédente, la fermeture de la porte ou la pression du bouton **STOP** (ARRET).



3. 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

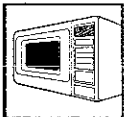


VERIFICATION DE LA TEMPERATURE DE CONVECTION:

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.





ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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 8). 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

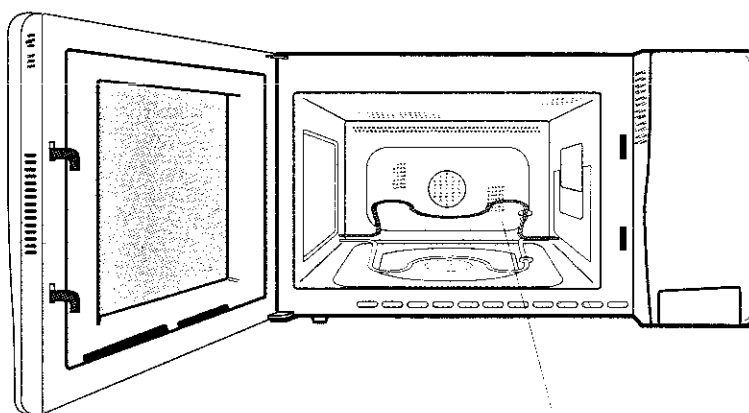
Laver la protection à l'eau douce savonneuse. Sécher avec un chiffon doux. La protection peut être lavée au lave-vaisselle.

Trépieds bas et haut

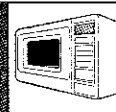
Laver les trépieds au moyen d'une solution diluée de liquide vaisselle puis les sécher soigneusement. Les trépieds peuvent être lavés au lave-vaisselle.

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 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 900W 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.
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.
(puissance micro-ondes de 900 watts seulement)	Gril haut - 15 min.
Combinée 3  	Micro - 20 min.
(puissance micro-ondes de 900 watts seulement)	Gril bas - 15 min.

2. Après la cuisson **GRIL**, (avec les deux éléments chauffants), **COMBINEE**, **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.

SHARP

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

Gedruckt in Grossbritannien
Imprimé au Royaume-Uni
Gedruckt in Groot-Brittannie
Stampato in Gran Bretagna
Impreso en el Reino Unido
TINS-A107URRO