

# SHARP



## AX-1100

MIKROWELLENGERÄT MIT DAMPF UND GRILL - BEDIENUNGSANLEITUNG MIT KOCHBUCH  
MAGNETRONOVEN MET STOOM EN GRILL - GEBRUIKSAANWIJZING MET KOOKBOEK  
FOUR À MICRO-ONDES AVEC VAPEUR ET GRILL - MODE D'EMPLOI AVEC LIVRE DE RECETTES  
MIKROVLNNÁ TROUBA S GRILEM - NÁVOD K OBSLUZE S KUCHARĀKOU  
MIKROHULLÁMÚ SŰTŐ PÁROLÓVAL ÉS GRILLEZŐVEL - KEZELÉSI ÚTMUTATÓ SZAKÁCSKÖNYVVEL  
MIKROVLNNÁ RŰRA S VARENÍM NA PARE A GRILOM - NÁVOD NA POUŽITIE S KUCHÁRSKOU KNIHOU

**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.

**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 onderhoudsvorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels.

**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.

**CZ**

Tento návod k obsluze obsahuje důležité informace, které byste si měli pozorně přečíst před použitím této mikrovlnné trouby.

**DŮLEŽITÉ:** Pokud se nebude postupovat podle tohoto návodu k obsluze nebo se mikrovlnná trouba upraví tak, že bude moci pracovat s otevřenými dveřmi, může dojít k vážnému ohrožení zdraví.

**SK**

Tento návod na obsluhu obsahuje dôležité informácie, ktoré by ste si mali pred použitím mikrovlnnej rúry pozorne prečítať.

**DŮLEŽITÉ:** Nedodržanie pokynov uvedených v tomto návode na použitie, ako aj akýkoľvek zásah, ktorý dovoľuje prevádzkovanie rúry s otvorenými dvierkami, môže viesť k závažnému poškodeniu zdravia osôb.

**HU**

A kezelési útmutató fontos információkat tartalmaz. Olvassa végig figyelmesen a mikrohullámú sütő használatá előtt!

**FONTOS:** A jelen kezelési útmutató előírásainak be nem tartásával, illetve a mikrohullámú sütő nyitott ajtajú működését lehetővé tevő módosításával súlyos egészségkárosodási kockázatot vállal!

900 W (IEC 60705)

Achtung  
Attention  
Attention  
Pozor  
Figyelem  
Pozor



DEUTSCH

NEDERLANDS

FRANÇAIS

ČESKY

SLOVENSKY

MAGYAR





**D** Sehr geehrter Kunde,

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Haushaltsgerät, das Ihnen ab jetzt die Arbeit im Haushalt wesentlich erleichtert wird.

Dieses neue Allround-Talent bietet Ihnen eine einzigartige Kombination der gesündesten Garmethoden, alle in einem multifunktionalen Gerät: Dampfgarer, Grill und Mikrowelle.

Sie werden angenehm überrascht sein, was man mit diesem Gerät alles machen kann. Dieses Gerät bietet Ihnen eine Vielfalt von Betriebsarten, die in automatisches und manuelles Garen unterteilt sind. Entdecken Sie den Vorteil, ein komplettes Menü in einem einzigen Arbeitsgang zuzubereiten.

Unser Team hat für Sie in unserem Kochstudio die leckersten internationalen Rezepte zusammengestellt, die Sie leicht und schnell zubereiten können.

Lassen Sie sich von den beigefügten Rezepten anregen und bereiten Sie Ihre eigenen Lieblingsgerichte in Ihrem Gerät zu.

Wir empfehlen Ihnen, die Bedienungsanleitung und den Kochbuch-Ratgeber sorgfältig zu lesen.

Sie werden dann verstanden haben, wie einfach die Handhabung Ihres Gerätes ist.

Viel Spaß beim Umgang mit Ihrem Mikrowellengerät mit Dampf und Grill und beim Ausprobieren der leckeren Rezepte.

Ihr SHARP Kochstudio-Team

**NL** Geachte klant,

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat, dat vanaf nu uw werk in de keuken een stuk gemakkelijker zal maken.

Deze nieuwe multi-functionele oven biedt een unieke combinatie van de gezondste kookmethodes aan, allemaal in een veelzijdig apparaat: stoom, grill en magnetron.

U zult aangenaam verrast worden door de verschillende dingen die u met dit apparaat kunt doen. De oven heeft verschillende kookopties die verdeeld zijn in automatische en handmatige instellingen. Beleef het gemak van de mogelijkheid een hele maaltijd in een keer te koken.

In onze testkeuken heeft ons team een selectie de lekkerste internationale recepten verzameld, die snel en gemakkelijk te bereiden zijn.

Word geïnspireerd door de bijgevoegde recepten en bereid uw favoriete gerechten in uw oven.

Wij adviseren u om de gebruiksaanwijzing met kookboek zorgvuldig door te lezen.

U zult vervolgens goed begrijpen hoe u uw oven moet gebruiken.

Geniet van het gebruik van uw magnetronoven met stoom en grill en van het uitproberen van de recepten.

Uw Sharp Test Keuken Team

**F** Chère cliente, cher client,

Félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil, qui va considérablement simplifier votre travail dans la cuisine.

Ce nouveau four multitâche offre une combinaison unique des méthodes de cuisson les plus saines, réunies dans un seul appareil polyvalent : la vapeur, le grill et les micro-ondes.

Vous serez agréablement surpris de ce que vous pourrez réaliser avec cet appareil. Le four dispose d'un grand nombre d'options de cuisson séparées en réglages manuel et automatique. Profitez de la commodité de préparer un repas complet en un tournemain.

Dans notre cuisine-test, notre équipe a rassemblé une sélection des recettes internationales les plus succulentes, rapides et faciles à préparer.

Que ces recettes vous inspirent pour la préparation de vos plats favoris dans votre four !

Nous vous recommandons de lire attentivement le mode d'emploi avec recettes.

Vous comprendrez ensuite facilement comment utiliser votre four.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à utiliser votre four à micro-ondes avec vapeur et grill et à essayer nos délicieuses recettes.

Votre équipe de la Cuisine-test Sharp





**CZ** Vážený zákazníci,

Gratuluje vám k zakoupení nového pomocníka pro vaši kuchyni, který vám zde práci znatelně ulehčí. Naše nové multifunkční zařízení nabízí zcela novou kombinaci zdravého způsobu přípravy pokrmů, kde lze využívat možnosti tepelné úpravy pokrmů v páře, grilování a funkci mikrovlnné trouby. Jistě vás překvapí, co vše lze takto u přípravy pokrmů vyzkoušet. Volit lze z několika funkcí nebo jejich kombinací, a to znamená, že lze zvolit automatický způsob přípravy pokrmu a také si zvolit způsob přípravy podle svého uvážení. Zkuste jídlo připravit s využitím všech těchto možností. V našem kuchyňském testu jsme vyzkoušeli ty nejlepší a nejjednodušší mezinárodní recepty, které jsou zároveň rychlé na přípravu. Vyzkoušejte také a inspiřujte se jimi při přípravě vašich pokrmů. Přečtěte si, prosím, podrobně návod k obsluze a přílohu s recepty. Lépe tak pochopíte, jak s přístrojem zacházet.

Chtěli bychom, aby vás naše kombinace mikrovlnné trouby, přípravy v páře a na grilu inspirovala k vytvoření nových vynikajících receptů.

Váš testovací tým kuchyní Sharp

**SK** Vážený zákazník,

Blahoželáme ku kúpe Vášho nového zariadenia, ktoré Vám odteraz výrazne uľahčí domáce práce. Táto viacúčelová rúra ponúka jedinečnú kombináciu najzdravších spôsobov varenia, všetko v jednom všestrannom zariadení: Varenie na pare, Gril a Mikrovlnná rúra. Príjemne Vás prekvapí množstvo vecí, ktoré môžete robiť s týmto zariadením. Táto mikrovlnná rúra má rozličné voľby, ktoré sú rozdelené do automatických a manuálnych nastavení. Užívajte si pohodlné varenie a prípravu jedla naraz. V našej testovacej kuchyni náš tím zhromaždil výber najlepších medzinárodných receptov, ktoré sa rýchlo a jednoducho sa pripravujú. Nechajte sa inšpirovať receptami, ktoré sme Vám priložili a v rúre pripravte Vaše obľúbené jedlá. Odporúčame Vám, aby ste si pozorne prečítali návod na obsluhu a kuchársku knihu. Potom ľahko pochopíte, ako sa rúra používa.

Užite si svoju mikrovlnnú rúru s varením na pare a grilom a vyskúšajte výborné recepty.

Váš Sharp testovací kuchynský tím.

**HU** Tisztelt vásárlónk!

Gratulálunk az új mikrohullámú sütőjéhez, mely mostantól jelentős mértékben megkönnyíti konyhai feladatait. Az új mikrohullámú sütő az egészséges ételek elkészítési módjainak egyedi kombinációját nyújtja, az összes főzési mód megtalálható ebben a multifunkciós készülékben: párolás, grillezés és mikrohullámú sütés. Kellemesen meg fog lepődni, hogy mennyi mindent lehet ezzel a sütővel elvégezni. A sütőben többféle elkészítési mód található meg, melyeket manuálisan vagy automatikus módon hajthat végre. Lelje örömet a kényelmes főzésben és az így elkészített ételekben. Tesztkonyhánkban specialistáink összegyűjtötték a nemzetközi konyha legizletesebb receptjeit, melyeket könnyen és gyorsan elkészíthet. Próbálja ki receptjeinket melyeket mellékeltünk és készítse el a sütőben kedvenc ételeit! Ajánljuk figyelmesen olvassa el a használati útmutatót a receptkönyvvel együtt. Ezáltal könnyen elsajátíthatja a sütő működtetését.

Használja örömmel mikrohullámú sütőjét valamint a párolás és grill funkcióját is, és próbálja ki receptjeinket!

Az Ön SHARP Teszt Konyha Csapata





## **CZ** OBSAH

|   | Strana   |  | Strana   |
|---|----------|--|----------|
| <b>Návod k obsluze</b>                  |          | DALŠÍ PRAKTICKÉ FUNKCE .....           | CZ-17-19 |
| VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK .....                   | 2        | ČIŠTĚNÍ A PÉČE .....                   | CZ-20    |
| INFORMACE O LIKVIDACI .....             | 6        | TABULKA PORADCE PŘI POTÍŽÍCH .....     | CZ-21-23 |
| DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....      | CZ-1-3   | KONTROLA PŘED KONTAKTOVÁNÍM SERVISU .. | CZ-24    |
| INSTALACE .....                         | CZ-4     | TECHNICKÉ ÚDAJE .....                  | CZ-25    |
| NÁKRES TROUBY .....                     | CZ-5     | <b>Kuchařka</b>                        |          |
| OVLÁDACÍ PANEL .....                    | CZ-6     | PRŮVODCE VAŘENÍM .....                 | CZ-26-31 |
| DŮLEŽITÉ POKYNY .....                   | CZ-7-9   | TABULKA PRO AUTOMATICKÉ VAŘENÍ .....   | CZ-32-40 |
| PŘED ZAHÁJENÍM PROVOZU .....            | CZ-10    | TABULKY PRO MANUÁLNÍ VAŘENÍ .....      | CZ-41-45 |
| PŘED PRVNÍM POUŽITÍM TROUBY VYČISTĚTE . | CZ-10    | RECEPTY .....                          | CZ-46-54 |
| AUTOMATICKÉ VAŘENÍ .....                | CZ-11-12 | ADRESY SERVISNÍCH CENTER .....         | 331-333  |
| MANUÁLNÍ VAŘENÍ .....                   | CZ-13-16 |  |          |

## **SK** OBSAH

|  | Strana   |   | Strana   |
|--|----------|---|----------|
| <b>Návod na použitie</b>                 |          | INÉ UŽITOČNÉ FUNKCIE .....              | SK-17-19 |
| VÁŽENÝ ZAKAZNÍK .....                    | 2        | ČISTENIE A STAROSTLIVOSŤ .....          | SK-20    |
| INFORMÁCIE O LIKVIDÁCIÍ .....            | 6        | RIEŠENIE PROBLÉMOV .....                | SK-21-23 |
| DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY .....       | SK-1-3   | SKÚŠKA FUNKCIÍ .....                    | SK-24    |
| INŠTALÁCIA .....                         | SK-4     | TECHNICKÉ ÚDAJE .....                   | SK-25    |
| RÚRA A PRÍSLUŠENSTVO .....               | SK-5     | <b>Kuchárska kniha</b>                  |          |
| OVLÁDACÍ PANEL .....                     | SK-6     | KUCHÁRSKA KNIHA .....                   | SK-26-31 |
| DŮLEŽITÉ POKYNY .....                    | SK-7-9   | TABULKA AUTOMATICKEJ PRÍPRAVY JEDÁL ... | SK-32-40 |
| PRED PREVÁDZKOU .....                    | SK-10    | TABULKY PRE MANUÁLNU PREVÁDZKU .....    | SK-41-45 |
| PRED PRVÝM POUŽITÍM RÚRU VYČISTITE ..... | SK-10    | RECEPTY .....                           | SK-46-54 |
| AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA JEDÁL .....         | SK-11-12 | SERVISNÉ POBOČKY .....                  | 331-333  |
| MANUÁLNA PREVÁDZKA .....                 | SK-13-16 |   |          |

## **HU** TARTALOMJEGYZÉK

|                                   | Oldal    |  | Oldal    |
|-----------------------------------|----------|--|----------|
| <b>Kezelési útmutató</b>          |          | TOVÁBBI HASZNOS FUNKCIÓK .....           | HU-17-19 |
| TISZTELT VÁSÁRLÓNK .....          | 2        | TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS .....                | HU-20    |
| ELHELYEZÉSI TÁJÉKOZTATÓ .....     | 6        | HIBAELHÁRÍTÁSI TÁBLÁZAT .....            | HU-21-23 |
| FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK ..... | HU-1-3   | A SZERVIZ HÍVÁSA ELŐTTI ELLENŐRZÉS ..... | HU-24    |
| ÜZEMBE HELYEZÉS .....             | HU-4     | MŰSZAKI JELLEMZŐK .....                  | HU-25    |
| A SŰTŐ ÉS TARTOZÉKAI .....        | HU-5     | <b>Szakácskönyv</b>                      |          |
| VEZÉRLŐLAP .....                  | HU-6     | ÉTELKÉSZÍTÉSI ÚTMUTATÓ .....             | HU-26-31 |
| FONTOS ÚTMUTATÓ .....             | HU-7-9   | AUTOMATA FŐZÉSI MÓD TÁBLÁZATA .....      | HU-32-40 |
| MŰKÖDTETÉS ELŐTT .....            | HU-10    | TÁBLÁZAT A MANUÁLIS FŐZÉSHEZ .....       | HU-41-45 |
| AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT TISZTÍTSA |          | RECEPTEK .....                           | HU-46-54 |
| MEG A SŰTŐT .....                 | HU-10    | SZERVÍZCÍMEK .....                       | 331-333  |
| AUTOMATA FŐZÉS .....              | HU-11-12 |  |          |
| MANUÁLIS FŐZÉS .....              | HU-13-16 |  |          |



## D Entsorgungsinformationen für Benutzer aus Privathaushalten



Achtung:  
Ihr Produkt trägt dieses Symbol. Es besagt, dass Elektro- und Elektronikgeräte nicht mit dem Hausmüll entsorgt, sondern einem getrennten Rücknahmesystem zugeführt werden sollten.

### 1. In der Europäischen Union

Achtung: Werfen Sie dieses Gerät zur Entsorgung bitte nicht in den normalen Hausmüll! Gemäß einer neuen EU-Richtlinie, die die ordnungsgemäße Rücknahme, Behandlung und Verwertung von gebrauchten Elektro- und Elektronikgeräten vorschreibt, müssen elektrische und elektronische Altgeräte getrennt entsorgt werden.

Nach der Einführung der Richtlinie in den EU-Mitgliedstaaten können Privathaushalte ihre gebrauchten Elektro- und Elektronikgeräte nun kostenlos an ausgewiesenen Rücknahmestellen abgeben\*.

In einigen Ländern\* können Sie Altgeräte u.U. auch kostenlos bei Ihrem Fachhändler abgeben, wenn Sie ein vergleichbares neues Gerät kaufen.

\*) Weitere Einzelheiten erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.

Wenn Ihre gebrauchten Elektro- und Elektronikgeräte Batterien oder Akkus enthalten, sollten diese vorher entnommen und gemäß örtlich geltenden Regelungen getrennt entsorgt werden.

Durch die ordnungsgemäße Entsorgung tragen Sie dazu bei, dass Altgeräte angemessen gesammelt, behandelt und verwendet werden. Dies verhindert mögliche schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit durch eine unsachgemäße Entsorgung.

### 2. In anderen Ländern außerhalb der EU

Bitte erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach dem ordnungsgemäßen Verfahren zur Entsorgung dieses Geräts.

Für die Schweiz: Gebrauchte Elektro- und Elektronikgeräte können kostenlos beim Händler abgegeben werden, auch wenn Sie kein neues Produkt kaufen.

Weitere Rücknahmesysteme finden Sie auf der Homepage von [www.swico.ch](http://www.swico.ch) oder [www.sens.ch](http://www.sens.ch).

## NL Informatie over afvalverwijdering voor gebruikers (particuliere huishoudens)



Let op:  
Uw product is van dit merkteken voorzien. Dit betekent dat afgedankte elektrische en elektronische apparatuur niet samen met het normale huisafval mogen worden weggegooid. Er bestaat een afzonderlijk inzamelingsstelsel voor deze producten.

### 1. In de Europese Unie

Let op: Deze apparatuur niet samen met het normale huisafval weggooien!

Afgedankte elektrische en elektronische apparatuur moet gescheiden worden ingezameld conform de wetgeving inzake de verantwoorde verwerking, terugwinning en recycling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur.

Na de invoering van de wet door de lidstaten mogen particuliere huishoudens in de lidstaten van de Europese Unie hun afgedankte elektrische en elektronische apparatuur kosteloos\* naar hiertoe aangewezen inzamelingsinrichtingen brengen\*.

In sommige landen\* kunt u bij de aanschaf van een nieuw apparaat het oude product kosteloos bij uw lokale distributeur inleveren.

\*) Neem contact op met de plaatselijke autoriteiten voor verdere informatie.

Als uw elektrische of elektronische apparatuur batterijen of accumulatoren bevat dan moet u deze afzonderlijk conform de plaatselijke voorschriften weggooien.

Door dit product op een verantwoorde manier weg te gooien, zorgt u ervoor dat het afval de juiste verwerking, terugwinning en recycling ondergaat en potentiële negatieve effecten op het milieu en de menselijke gezondheid worden voorkomen die anders zouden ontstaan door het verkeerd verwerken van het afval.

### 2. In andere landen buiten de Europese Unie

Als u dit product wilt weggooien, neem dan contact op met de plaatselijke autoriteiten voor informatie omtrent de juiste verwijderingsprocedure.

Voor Zwitserland: U kunt afgedankte elektrische en elektronische apparatuur kosteloos bij de distributeur inleveren, zelfs als u geen nieuw product koopt. Aanvullende inzamelingsinrichtingen zijn vermeld op de startpagina van [www.swico.ch](http://www.swico.ch) of [www.sens.ch](http://www.sens.ch).

## F Informations sur la mise au rebut à l'intention des utilisateurs privés (ménages)



Attention:  
votre produit comporte ce symbole. Il signifie que les produits électriques et électroniques usagés ne doivent pas être mélangés avec les déchets ménagers généraux. Un système de collecte séparé est prévu pour ces produits.

### 1. Au sein de l'Union européenne

Attention : si vous souhaitez mettre ce appareil au rebut, ne le jetez pas dans une poubelle ordinaire ! Les appareils électriques et électroniques usagés doivent être traités séparément et conformément aux lois en vigueur en matière de traitement, de récupération et de recyclage adéquats de ces appareils.

Suite à la mise en oeuvre de ces dispositions dans les Etats membres, les ménages résidant au sein de l'Union européenne peuvent désormais ramener gratuitement\* leurs appareils électriques et électroniques usagés sur des sites de collecte désignés.

Dans certains pays\*, votre détaillant reprendra également gratuitement votre ancien produit si vous achetez un produit neuf similaire.

\*) Veuillez contacter votre administration locale pour plus de renseignements.

Si votre appareil électrique ou électronique usagé comporte des piles ou des accumulateurs, veuillez les mettre séparément et préalablement au rebut conformément à la législation locale en vigueur.

En veillant à la mise au rebut correcte de ce produit, vous contribuerez à assurer le traitement, la récupération et le recyclage nécessaires de ces déchets, et préviendrez ainsi les effets néfastes potentiels de leur mauvaise gestion sur l'environnement et la santé humaine.

### 2. Pays hors de l'Union européenne

Si vous souhaitez mettre ce produit au rebut, veuillez contacter votre administration locale qui vous renseignera sur la méthode d'élimination correcte de cet appareil.

Suisse : les équipements électriques ou électroniques usagés peuvent être ramenés gratuitement au détaillant, même si vous n'achetez pas un nouvel appareil. Pour obtenir la liste des autres sites de collecte, veuillez vous reporter à la page d'accueil du site [www.swico.ch](http://www.swico.ch) ou [www.sens.ch](http://www.sens.ch).



# INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

## INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES : LES LIRE ATTENTIVEMENT ET LES CONSERVER SOIGNEUSEMENT POUR CONSULTATIONS ULTERIEURES.

Ce four est conçu pour être utilisé uniquement sur un plan de travail ou sur une table. Il n'est pas conçu pour être encastré. Ne mettez pas le four dans une armoire.

La porte du four peut devenir chaude durant la cuisson. Installez ou montez le four de façon à ce qu'un espace de 85 cm ou plus espace le bas du four du sol. Tenir les enfants éloignés de la porte afin d'éviter qu'ils ne s'y brûlent.

Assurez-vous de laisser un espace libre d'au moins 12 cm au-dessus du four.

Les personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, mentales ou sensorielles sont réduites ou qui ne disposent pas des connaissances et de l'expérience requises ne doivent pas utiliser cet appareil sauf si elles sont sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qui leur aura donné des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil.

Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

**AVERTISSEMENT:** Ne laissez les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données de manière à ce que les enfants puissent utiliser le four en toute sécurité et comprennent les dangers encourus en cas d'utilisation incorrecte.

**AVERTISSEMENT:** Lorsque l'appareil est utilisé en mode Gril, Combi, Vapeur et AUTOMATIQUE (sauf Menus Décongélation Auto), les enfants ne doivent utiliser le four que s'ils sont sous la surveillance d'un adulte, étant donné la température élevée produite.

**AVERTISSEMENT:** Les pièces accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Maintenir les jeunes enfants à l'écart.

**AVERTISSEMENT:** Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, n'utilisez pas le four jusqu'à ce qu'il soit réparé par une personne qualifiée.

**AVERTISSEMENT:** Vous ne devez rien réparer ou remplacer vous-même dans le four. Faites appel à un personnel qualifié. N'essayez pas de démonter l'appareil ni d'enlever le dispositif de protection contre l'énergie micro-onde, vous risqueriez d'endommager le four et de vous blesser.

Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, faites-le remplacer par un agent d'entretien agréé par SHARP.

**AVERTISSEMENT:** Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser. Le fait de réchauffer des boissons au micro-ondes peut entraîner une ébullition explosive différée ; il faut donc être prudent lors de la manipulation du récipient.

Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille et ne pas réchauffer les oeufs durs entiers dans le four micro-ondes car ils risquent d'exploser même après que le four ait fini de chauffer. Pour cuire ou réchauffer des oeufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc pour éviter qu'ils n'exploient. Retirer la coquille des oeufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.

Vous devez vérifier que les ustensiles utilisés sont bien conçus pour un four. Cf. pages F-27. N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes lorsque vous êtes en mode micro-ondes.

Il faut remuer ou agiter le contenu des biberons et pots pour bébé et vérifier leur température avant de les consommer pour éviter toute brûlure.

La porte, la caisse extérieure, l'intérieur du four, les plats et accessoires et en particulier les éléments chauffants du gril deviennent extrêmement chauds durant la cuisson. Faites attention à ne jamais toucher ces zones. Pour éviter les brûlures, utilisez toujours des gants épais spéciaux pour four. Avant de les nettoyer, assurez-vous qu'ils ne sont plus chauds.

Lorsque vous réchauffez un plat dans un récipient en plastique ou en papier, surveillez le four pour prévenir le risque d'ignition.

Si vous observez la présence de fumées, éteignez ou débranchez le four et laissez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.

Nettoyez le four à intervalles réguliers, et retirer tous les dépôts d'aliments.

Le non-respect des consignes de nettoyage du four entraînera une détérioration de la surface susceptible d'affecter le bon fonctionnement de l'appareil et de présenter des risques.

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs durs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte en verre du four, puisqu'ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

Référez-vous aux instructions pour le nettoyage des joints de portes, des cavités et parties adjacentes à la page F-20.

### Pour éviter tout danger d'incendie

Aucun autre liquide que de l'eau potable tempérée (filtrée) ne doit être utilisé pour remplir le réservoir d'eau.

**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.**

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 avec un fusible de distribution de 16 A minimum, ou un disjoncteur de 16 A minimum.

Ce four devrait être alimenté qu'à partir d'un circuit électrique indépendant.



## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

Ne placez pas le four dans un endroit où la température est élevée, par exemple près 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.

**Nettoyez l'intérieur et le fond du four après utilisation. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.**

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 des popcorns, 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 mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement.

Pour éviter toute surchauffe et incendie, faites attention lorsque vous cuisinez ou réchauffez des plats ayant une forte proportion de sucre ou de graisse, par exemple des saucisses, des tartes ou des gâteaux. Lisez et utilisez ce mode d'emploi et le livre de recettes qui l'accompagne.

Lorsque des boissons alcooliques sont ajoutés pendant la cuisson de gâteaux et de desserts, il y a un risque de dégagement de vapeur d'alcool qui peut prendre feu en entrant en contact avec les éléments électriques chauffants. Surveillez bien le four pendant la cuisson.

### Pour éviter toute blessure

#### AVERTISSEMENT:

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

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

Ne 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.

**Ne pas laisser la graisse ou la saleté s'accumuler sur les joints de porte et les pièces adjacentes. Nettoyez le four à intervalles réguliers et retirez tous les Gisements de nourriture. Respectez les instructions du paragraphe "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" à la page F-20.**

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 électrocution

N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d'aération.

Ne jamais renverser ou insérer d'objets dans la fermeture de la porte, les échappements de vapeur ou les orifices 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, y compris l'arrière du four.

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.

### Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine:

N'utilisez jamais aucun récipient scellé. Retirez les rubans d'étanchéité et le couvercle avant tout utilisation d'un tel récipient. Un récipient scellé peut exploser en raison de l'augmentation de pression et ce, même après que le four ait 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 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:

- N'utilisez pas pendant une période de temps excessive (voir page F-41).
- Remuez le liquide avant le chauffage/réchauffage.
- Placez une tige de verre ou un objet similaire (pas en métal) dans le récipient contenant le liquide.
- Conservez le liquide pendant au moins 20 secondes dans le four à la fin de la période de chauffage de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.

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

#### ATTENTION HAUTE TEMPERATURE



**Ce symbole signifie que la surface supérieure devient chaude pendant l'utilisation et elle ne devrait pas être touchée à mains nues. Aucun matériel ne doit être placé sur elle à n'importe quel moment.**

Utilisez un porte-récipient ou des gants lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure. Utilisez avec attention pendant l'ouverture de la porte. Pour éviter les brûlures causées par la chaleur et la vapeur, laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remettre des aliments au four.

F - 2





## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage et pour empêcher les ébullitions éruptives.

**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.

Coupez en tranches les plats cuisinés farcis après chauffage afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter les brûlures.

Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance séparé.

### Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

Empêchez qu'ils ne s'appuient sur la porte du four.

Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité telles: l'usage d'un porte-récipient, le retrait avec précaution des produits d'emballage des aliments. Vous devez leur dire de porter une attention particulière aux emballages (par exemple, ceux qui sont destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.

### Autres avertissements

Vous ne devez pas modifier le four.

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

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

Ne jamais faire fonctionner le four à vide, sauf recommandation du mode d'emploi.

Sinon vous risquez d'endommager le four.

Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière autochauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager le fond du four.

Le temps de préchauffage précisé dans le livre de recette ne doit pas être dépassé.

N'utilisez aucun ustensile métallique car ils réfléchissent les micro-ondes et peuvent provoquer un arc électrique.

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

Lorsque le four est en cours d'utilisation, ventilez la pièce où le four est installé, par exemple, ouvrez la fenêtre, ou mettez en route la ventilation de la cuisine.

Ne jamais utiliser le four si le réservoir d'eau est brisé et que l'eau fuit.

Consultez votre revendeur ou un réparateur autorisé par SHARP.

Pour éviter la formation de condensation et la corrosion qu'elle peut entraîner, ne laissez pas d'aliments cuisinés dans le four pendant une longue période. Nettoyez le four à intervalles réguliers et retirez les dépôts d'aliments dans le four ou sur la porte.

N'insérez pas vos doigts ou des objets dans les orifices (échappement de vapeur, orifices de ventilation), car cela peut détériorer le four et provoquer une électrocution ou des accidents.

Ne touchez pas la fiche électrique avec les mains mouillées.

Branchez-la fermement dans la prise électrique.

Lorsque vous débranchez la fiche de la prise, tenez toujours la fiche, ne tirez jamais par le cordon d'alimentation car cela peut l'endommager, ou détériorer les connexions internes de la fiche.

Ne déplacez jamais le four pendant son fonctionnement. Si vous devez déplacer le four, videz toujours toute l'eau contenue dans le four en utilisant la fonction DRAINAGE EAU. Après avoir drainé l'eau, videz le récupérateur d'eau.

Ne mettez pas d'eau intentionnellement sur la porte ou le panneau de commande.

Si le four tombe ou est laissé tombé à terre, ne l'utilisez plus. Débranchez-le, et contactez votre revendeur ou un réparateur autorisé par SHARP.

### REMARQUE:

Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consultez un technicien qualifié.

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

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

FRANÇAIS



## INSTALLATION

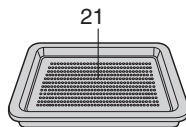
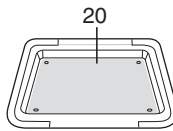
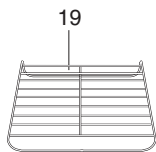
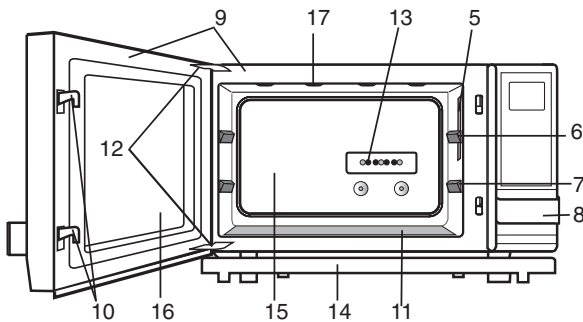
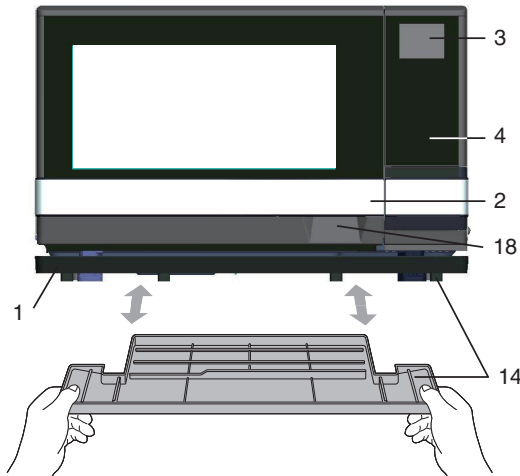
1. Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four. Jetez la feuille de polythène située entre la porte et la cavité. Retirez la totalité du film de protection ainsi que l'autocollant descriptif qui se trouve sur la partie extérieure de la porte.
2. Vérifiez soigneusement que le four 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 de cuire.
4. Placez ou installez le four à 85 cm ou plus du sol.
5. **Ne laissez le cordon d'alimentation au-dessus d'aucune surface chaude ou pointue, telle que la zone de ventilation au bas du four.**
6. Assurez-vous qu'il existe bien un espace de 12 cm au-dessus du four.
7. Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise murale standard (avec prise de terre).

Ce four est conçu pour être utilisé sur un plan de travail uniquement. La vapeur est évacuée dans le bas du four. Assurez-vous que la vapeur qui s'échappe n'humidifie pas les connexions électriques ou d'autres appareils électriques.





## SCHÉMA DU FOUR



### REMARQUE:

Placez la grille sur le plateau en verre comme indiqué sur le schéma 1.

### AVERTISSEMENT:

L'intérieur du four, la porte, la caisse extérieure, les accessoires et les plats peuvent devenir extrêmement chaud, utilisez des gants spéciaux pour fours pour sortir les aliments ou les accessoires du four afin de ne pas vous brûler.

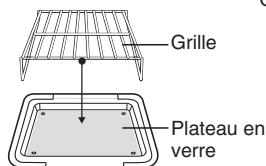


Schéma 1

F - 5

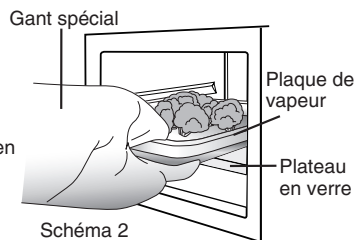


Schéma 2

### 1 Ouvertures de ventilation (au bas du four)

Sachez que de la vapeur ou l'air chaud sort pendant la cuisson à la vapeur ou combi, tenez donc les enfants éloignés du four.

### 2 Poignée d'ouverture de la porte

### 3 Écran LCD

### 4 Panneau de commande

### 5 Eclairage du four

### 6 Position haute (position 3)

### 7 Position basse (position 2)

### 8 Réservoir à eau (Voir page F-7.)

### 9 Joint de porte et surface de contact du joint

### 10 Loquet

### 11 Fond du four (position 1)

### 12 Charnières de la porte

### 13 Échappement de vapeur

### 14 Récupérateur d'eau (Voir page F-7.)

### 15 Cavité du four

### 16 Vitre de surveillance

### 17 Élément chauffant du grill

(dans la cavité du plafond du four)

### 18 Levier de la porte

Pour ouvrir, saisissez la poignée de la porte dirigée vers le bas et tirez-la vers vous.

### ACCESSOIRES

### 19 Grille

Pour Gril et Combi.

**Ne pas utiliser pour la Vapeur et Micro-ondes.**

Toujours placer sur le plateau en verre.

### 20 Plateau en verre

### 21 Plaque de vapeur x2

Pour la Vapeur uniquement.

Toujours placer au-dessus ou sur le plateau en verre.

**Ne pas utiliser pour la cuisson au Micro-ondes, Gril et Combi.**

### AVERTISSEMENT sur l'empilage de la plaque de vapeur et du plateau en verre :

Après la cuisson, enlevez d'abord la plaque de vapeur. Voir le schéma 2. Faire attention à l'excédent d'eau sur la plaque de vapeur, nous recommandons de le placer directement sur un plat mince ou un plateau pour éviter de le renverser.

Avant de retirer le plateau en verre, assurez-vous qu'il est froid. Portez votre attention sur le fait qu'il peut y avoir de l'eau sur le plateau en verre, soyez prudent lorsque vous le sortez.



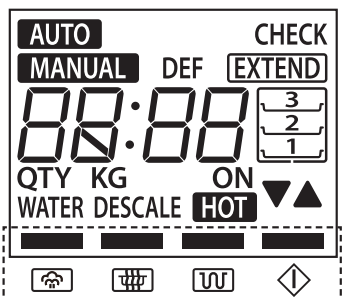
FRANÇAIS







## PANNEAU DE COMMANDE



1

### Informations sur l'affichage :

L'écran affiche des informations utiles comme le temps et le mode de cuisson.

#### 1. Indicateurs de mode de cuisson et DÉPART

Les indicateurs, juste au-dessus de chaque symbole, clignotent ou s'allument pendant le fonctionnement. Vous pouvez appuyer sur la touche concernée lorsque les indicateurs clignotent. Lorsque les indicateurs s'allument sur l'écran, cela signifie que chaque mode de cuisson est sélectionné ou que le four fonctionne dans chaque mode de cuisson.



: Vapeur



: Gril



: Micro-ondes



: Départ

AUTO (AUTO) : la cuisson automatique est sélectionnée ou est en cours.

MANUAL (MANUAL) : la cuisson manuelle est sélectionnée ou est en cours.

CHECK (VÉRIF.) : une action est nécessaire (par exemple, retourner, mélanger).

DEF (DÉC.) : décongélation à la vapeur ou menus auto de décongélation est sélectionné ou est en cours.

ON (MARCHE) : le four est en fonction.

EXTEND (ÉTENDRE) : le temps de cuisson peut être étendu.

HOT (CHAUD) : le four est très chaud.

▲ (PLUS) : l'ajustement de temps plus long est sélectionné pour la cuisson automatique.

▼ (MOINS) : l'ajustement de temps plus court est sélectionné pour la cuisson automatique.

DESCALE (DÉTARTRAGE) : un détartrage est nécessaire.

WATER (EAU) : de l'eau est nécessaire. Lorsque cet indicateur apparaît à l'écran, le four fonctionne dans un menu employant de l'eau.



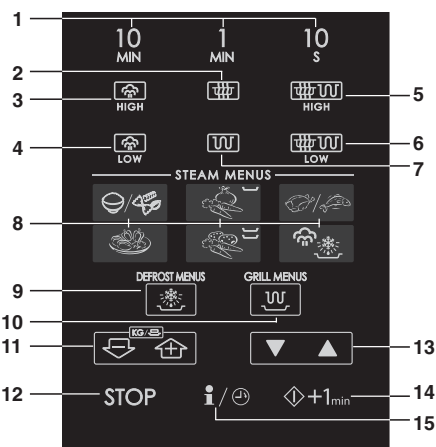
Indicateurs de position de plateau :

La position du ou des plateau(x) pour la cuisson automatique ou la cuisson vapeur manuelle.

3: Position haute

2: Position basse

1: Fond du four



### Touches de commande :

- 1 Touches de **TEMPS**
- 2 Touche de **NIVEAU DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES\***
- 3 Touche de **HAUTE VAPEUR**
- 4 Touche de **BASSE VAPEUR**
- 5 Touche de **COMBI HAUT\***
- 6 Touche de **COMBI BAS\***
- 7 Touche de **GRIL\***
- 8 Touches de **MENUS VAPEUR**
- 9 Touche de **MENUS DÉCONGÉLATION AUTO\***
- 10 Touche de **MENUS GRIL AUTO\***
- 11 Touches de **POIDS +/-**
- 12 Touche de **ARRÊT/ANNULER**
- 13 Touches de **MOINS/PLUS**
- 14 Touche de **DÉPART +/-1min (DÉPART/MINUTE AUTO)**
- 15 Touche de **INFO/MINUTERIE CUISINE**

\* Ce mode n'utilise pas la vapeur.

F - 6







# INSTRUCTIONS IMPORTANTES

## Lisez attentivement avant d'utiliser la cuisson à la vapeur

### RÉSERVOIR À EAU

Remplir le réservoir à eau avec de l'eau potable tempérée (filtrée) est une nécessité pour utiliser la cuisson à la vapeur. Assurez-vous de suivre les consignes ci-dessous.

1. Tirer le réservoir d'eau vers vous pour le sortir. (schéma 1)
2. Nettoyez le réservoir d'eau et son couvercle pour la première fois.
3. Remplissez-le avec de l'eau potable tempérée à travers le couvercle jusqu'à atteindre la marque MAX, à chaque fois que vous commencez à cuisiner. (schéma 2) Ne remplissez pas le réservoir d'eau à un niveau supérieur à la marque MAX.
4. Assurez-vous que le couvercle est bien fermé.
5. Installez le réservoir d'eau en le poussant fermement. (schéma 3)
6. Après la cuisson, videz le réservoir d'eau et nettoyez-le avec son couvercle.

#### REMARQUES:

1. N'utilisez aucun autre liquide comme de l'eau distillée, de l'eau minérale, etc.

2. Une quantité d'eau insuffisante dans le réservoir peut provoquer un résultat indésirable.
3. Nous vous recommandons de vider le réservoir après chaque utilisation. Ne laissez pas le réservoir rempli d'eau dans le four pendant une journée.
4. Si « Err, WATER » (clignotant) est affiché sur l'écran pendant la cuisson à la vapeur, référez-vous au tableau de résolution des problèmes de la page F-21. Ce message n'apparaîtra pas en fonction de détartrage.
5. Ne laissez pas tomber ou ne détériorez pas le réservoir d'eau. La chaleur peut altérer la forme du réservoir d'eau. N'utilisez pas un réservoir d'eau détérioré. Consultez votre revendeur ou un réparateur agréé par SHARP.
6. Il y aura peut-être la présence de quelques gouttes d'eau lorsque vous sortirez le réservoir. Essuyez le four avec un chiffon doux.
7. Ne bloquez pas les orifices d'air sur le couvercle du réservoir d'eau. Cela peut causer des problèmes lors de la cuisson.

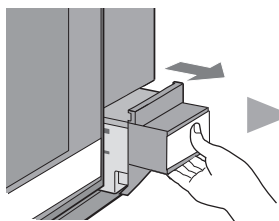


Schéma 1

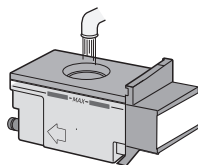


Schéma 2

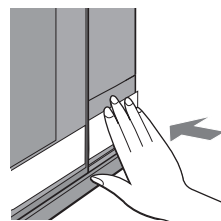


Schéma 3

FRANÇAIS

### RÉCUPÉRATEUR D'EAU

Assurez-vous de cuisiner avec le récupérateur d'eau dans sa position et suivez les directives ci-dessous.

Le récupérateur d'eau est inclus avec le four. Installez le récupérateur d'eau sous la porte du four comme indiqué sur le schéma 4. Ce récupérateur d'eau accumule la condensation venant de la porte du four.

**Pour sortir le récupérateur d'eau :** tirez-le vers vous avec vos deux mains.

\* Assurez-vous que l'eau ne coule plus avant de retirer le récupérateur.

**Pour le remettre :** placez-le sur les crochets gauche et droit sous le four et poussez fermement comme indiqué sur le schéma 4. Insérez le récupérateur d'eau horizontalement lorsque vous l'installez. Une utilisation incorrecte peut endommager les crochets.

**Videz le récupérateur d'eau après chaque utilisation.** Videz-le, rincez-le, séchez-le et remettez-le. Ne pas le vider peut provoquer un débordement d'eau. Des cuissons répétées sans vider le récupérateur peut causer un débordement d'eau.

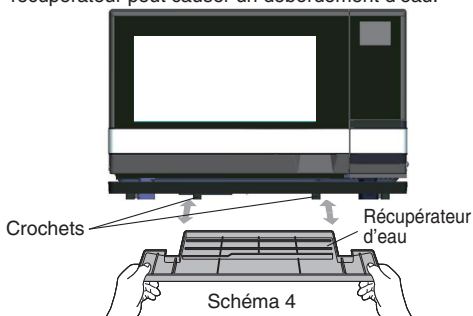


Schéma 4

#### AVERTISSEMENT:

1. Le four devient extrêmement chaud après la cuisson et la fonction de drainage d'eau.
2. Ne mettez pas votre visage à proximité lorsque vous ouvrez le four. De la vapeur venant du four peut provoquer des brûlures.
3. Assurez-vous que le four est refroidi avant de vider le réservoir à eau et de récupérateur d'eau, puis, essuyez l'intérieur du four.
4. Ne touchez pas l'eau directement car l'eau du récupérateur peut être chaude.





## INSTRUCTIONS IMPORTANTES

### Cuisson automatique et manuelle à la vapeur

#### Avant la cuisson

1. Assurez-vous que le réservoir à eau est rempli d'eau potable tempérée et qu'il est installé. (Voir page F-7.)
2. Assurez que le récupérateur d'eau vide est installé. (Voir page F-7.)
3. Placez les aliments dans le four. Assurez-vous de placer le plateau en verre en position basse (position 2) pour la cuisson à la vapeur.

#### Après la cuisson

1. Une fois que le four est refroidi, retirez et videz le réservoir d'eau, et essuyez l'intérieur du four. L'élément chauffant du gril et les échappements de vapeur peuvent être encore chauds ; faites attention lorsque vous essuyez le plafond et le fond de la cavité du four. (L'élément chauffant du gril s'allumera un très court instant avant la fin de la cuisson.) Videz le récupérateur d'eau.
2. Exécutez la fonction de drainage d'eau au moins une fois par jour après l'utilisation des menus de vapeur, vapeur élevée ou vapeur basse.
3. Vérifiez que l'eau n'est pas en train de couler avant de sortir le récupérateur d'eau, puisqu'une petite quantité d'eau s'écoule dans le récupérateur lorsque le réservoir est retiré.
4. Pendant et après la cuisson, de la condensation d'eau peut être présente sur la porte, les parois et le fond du four. Essuyez tous les résidus de liquide avec un chiffon doux. Après la dernière utilisation de la journée, nous recommandons de faire fonctionner le four en gril pendant 3 minutes sans aliments et accessoires, afin d'éliminer toute humidité sur les éléments électriques de chauffage.

**AVERTISSEMENT:** Ne mettez pas votre visage à proximité lorsque vous ouvrez le four. De la vapeur venant du four peut provoquer des brûlures.

**REMARQUE:** Laissez la porte fermée. Si elle est ouverte pendant la cuisson, la vapeur va s'échapper et le temps de cuisson sera rallongé.




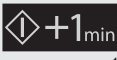
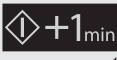
## INSTRUCTIONS IMPORTANTES

### Fonction de drainage de l'eau

Exécutez la fonction de drainage d'eau au moins une fois par jour après la cuisson à la vapeur. Cela peut prendre jusqu'à 7 minutes.

La fonction de drainage de l'eau est très utile pour éviter l'entartrage et l'utilisation d'une eau usagée. Cela provoque l'évaporation dans le système interne de vapeur.

#### PROCÉDURE

- Retirez le réservoir à eau. Assurez-vous qu'il n'y a plus d'aliments dans le four. Appuyez sur la touche **INFO/MINUTERIE CUISINE** une fois pour sélectionner "In F1".  x 1
- Appuyez sur la touche **DEPART**  **+1min**. "In F1" va clignoter sur l'écran pendant l'exécution de la fonction de drainage d'eau.  x 1
- Lorsque la fonction de drainage d'eau est terminée et que le four est refroidi, essuyez-en l'intérieur. Videz le récupérateur d'eau.

#### REMARQUES:

- Le réservoir d'eau doit être retiré avant de démarrer cette procédure.
- Si la fonction de drainage de l'eau est lancée, le mode d'économie d'énergie est temporairement annulé.

### Fonction de détartrage

Des grains blancs ou gris, appelé calcaire/tartre, peuvent se former dans le circuit d'eau du four pendant la génération de vapeur, ce qui peut entraîner des dysfonctionnements du four.



Lorsque « DESCALÉ » (clignotant) est affiché sur l'écran, assurez-vous de pouvoir exécuter sans délais la fonction de détartrage. Cela prend environ 1 heure. (Le détartrage à l'acide citrique ou au jus de citron dure environ 30 minutes, puis rincer à l'eau douce pendant environ 30 minutes.)

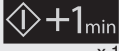
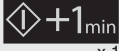
#### PROCÉDURE

- De l'acide citrique pur, disponible dans certaines droguerie, ou du pur jus de citron en bouteille sans pulpe sont utilisés pour le détartrage. Choisissez l'un des deux et préparer la solution de détartrage.  
Pour utiliser de l'acide citrique pur, dissolvez 1 cuillère-à-soupe de cristaux d'acide citrique pur dans 500 ml d'eau dans un contenant non-poreux. Mélangez bien et versez la solution dans le réservoir d'eau jusqu'à la marque MAX.  
Pour utiliser le pur jus de citron en bouteille, assurez-vous qu'il n'y absolument pas de pulpe avec. S'il y a de la pulpe ou si vous n'êtes pas sûr, passez-le dans une fine passoire. Mesurez 70 ml de ce jus de citron filtré et ajouté-le à 500 ml d'eau. Mélangez bien et versez la solution dans le réservoir d'eau jusqu'à la marque MAX. Installez correctement le réservoir à eau dans le four, et poussez-le fermement à sa place.

- Appuyez sur la touche **INFO/MINUTERIE CUISINE** deux fois pour sélectionner "In F2".  x 2

- Placez le plateau en verre en position basse (position 2) pour l'accrocher à la parois arrière du four.

- Ne placer aucun aliment dans le four. Fermez bien la porte du four. Appuyez sur la touche **DEPART**  **+1min** pour démarrer le détartrage. (environ 30 min.)  x 1

- Lorsque le four sera arrêté et refroidi, retirez le réservoir d'eau, videz-le, rincez-le, et remplissez-le avec de l'eau potable tempérée jusqu'à la marque MAX. Remplacez le réservoir à eau. Videz le récupérateur d'eau et remplacez-le. Sortez le plateau en verre, videz-le, rincez-le et séchez-le. Suivez l'étape 3 pour retirer le plateau en verre. Fermez bien la porte du four. Appuyez sur la touche **DEPART**  **+1min**. Le rinçage démarre. (environ 30 min.)  x 1

- Lorsque le rinçage sera terminé et le four refroidi, retirez le réservoir d'eau et videz-le. Sortez le plateau en verre et videz-le. Essayez l'intérieur du four pour le sécher. Videz le récupérateur d'eau.

#### REMARQUE:

Si la fonction de détartrage est lancée, le mode d'économie d'énergie est temporairement annulé.



## AVANT LE FONCTIONNEMENT

- Avant de faire fonctionner votre four, assurez-vous d'avoir lu et compris intégralement ce mode d'emploi.
  - Avant que le four puisse être utilisé, suivez les procédures suivantes :
1. Placez correctement le récupérateur d'eau. Voir page F-7.
  2. Voir ci-dessous pour la préparation à l'utilisation.
  3. Suivez les directives sur le côté droit pour nettoyer le four avant la première utilisation.

### Préparation à l'utilisation

Votre four est équipé d'un mode d'économie d'énergie. Cette fonction économise l'énergie lorsque le four n'est pas utilisé.

#### PROCÉDURE

- 1** Branchez le four à une prise d'alimentation. Rien n'apparaîtra sur l'écran à ce moment.
- 2** Ouvrez la porte. L'écran va afficher « .0 ».
- 3** Fermez la porte. Le four est à présent prêt à être utilisé.

#### ATTENTION:

En mode d'économie d'énergie, si vous ne vous servez pas du four pendant 3 minutes ou plus (par exemple, après avoir fermé la porte, ou après avoir appuyé sur **STOP/ANNULER**, ou après la cuisson), vous ne pourrez plus utiliser le four jusqu'à ce que vous ouvriez et fermiez sa porte. Fermez la porte.

#### REMARQUE:

Lorsque vous enclenchez la sécurité enfant, ou le mode de démonstration, le mode d'économie d'énergie sera temporairement annulé.

### ARRÊT/ANNULER

1. Appuyez sur la touche **ARRÊT/ANNULER** si vous avez fait une erreur pendant la programmation.
2. Arrêtez temporairement le four pendant la cuisson.
3. Pour annuler un programme pendant la cuisson, appuyez deux fois.








## NETTOYER LE FOUR AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Vous pouvez détecter de la fumée ou une odeur de brûlé lorsque vous utilisez le gril pour la première fois, c'est normal et ne signifie pas que le four est défectueux. Afin d'éviter ce problème, lorsque vous utilisez le four pour la première fois, faites fonctionner le gril à vide pendant 20 minutes.

#### PRÉPARATION

Aérez la pièce.

#### PROCÉDURE

- 1** Assurez-vous qu'il n'y a pas d'aliments dans le four. Entrez le temps en appuyant sur **TEMPS** (20"00). 
- 2** Appuyez sur la touche **GRILL** et **DEPART**   **+1min.**   **x 1**   **x 1**

#### AVERTISSEMENT:

La porte du four, la caisse extérieure, l'intérieur du four et spécialement l'élément chauffant du gril vont devenir chaud.



# CUISSON AUTOMATIQUE

La cuisson automatique s'exécute en mode vapeur, grill et micro-ondes. Référez-vous à chaque fonction pour plus de détails.

## Menus Vapeurs

Les menus Vapeurs ont 6 catégories et 18 menus. Utilisez toujours le récupérateur d'eau et le plateau en verre lors de la cuisson à la vapeur. S'assurer que le verre est un plateau sur la position inférieure (position 2). Et voyez les instructions importantes en page F-7-8.

- St11 - St14 : Riz/pâte/œuf
- St21 - St25 : Une couche de légume
- St31 - St32 : Poisson/poulet
- St41 - St42 : Menus équilibrés
- St51 - St52 : Deux couches de légume (légume + pomme de terre)
- Sd1 - Sd3 : Décongélation à la vapeur

Pour plus de détails, référez-vous au guide des menus vapeur à la page F-32-37.

\* Par exemple, pour faire cuire 0,3 kg de filet de poulet.

### PROCÉDURE

**1** Assurez-vous que le réservoir à eau est rempli d'eau potable tempérée jusqu'à la marque MAX et qu'il est installé. Appuyez sur la touche **POISSON/POULET** jusqu'à ce que le numéro du menu désiré s'affiche (St32).



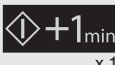
x 2

**2** Entrez le poids ou la quantité en appuyant sur la touche **POIDS** jusqu'à ce que le poids ou la quantité désirée s'affiche (0,3 kg).



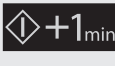
x 6      x 2

**3** Placez les aliments dans le four en suivant les instructions du guide de cuisson à la page F-33. Fermez la porte. Appuyez sur la touche **DEPART** /+1min.



x 1

**4** Après la cuisson, **EXTEND** va s'afficher. Si vous voulez étendre le temps de cuisson, entrez le temps désiré en appuyant sur **TEMPS**. Appuyez sur la touche **DEPART** /+1min. Sinon, appuyez sur la touche **ARRÊT/ANNULER**.



Une fois que le four est refroidi, retirez et videz le réservoir d'eau, et essuyez cavité du four. Videz le récupérateur d'eau.

### AVERTISSEMENT sur l'empilage de la plaque de vapeur et du plateau en verre :

Après la cuisson, enlevez d'abord la plaque de vapeur. Voir le schéma 2 à la page F-5. Faire attention à l'excédent d'eau sur la plaque de vapeur, nous recommandons de la placer directement dans un plat mince ou un plateau pour éviter de la renverser. Avant de retirer le plateau en verre, assurez-vous qu'il est froid. Portez votre attention sur le fait qu'il peut y avoir de l'eau sur le plateau en verre, soyez prudent lorsque vous le sortez.

### REMARQUES:

1. Entrez uniquement le poids ou la quantité de nourriture. N'incluez pas le poids du récipient.
2. Pour les aliments dont le poids est supérieur ou inférieur aux tableaux de cuisson donnés, effectuez la cuisson manuellement.
3. Les temps de cuisson programmés sont des moyennes. Pour étendre le temps de cuisson préprogrammé dans la cuisson automatique, voir **ÉTENDRE LE TEMPS DE CUISSON À LA FIN D'UNE CUISSON À LA VAPEUR** à la page F-17. Avant d'augmenter le temps de cuisson, assurez-vous que le réservoir à eau est rempli d'eau potable tempérée (filtrée) jusqu'à la marque MAX et qu'il est installé.
4. N'importe quelle sélection de cuisson à la vapeur peut être programmée avec un ajustement de temps supérieur ou inférieur. Voir page F-17.
5. Laissez la porte fermée. Si elle est ouverte pendant la cuisson, la vapeur va s'échapper et le temps de cuisson sera rallongé.
6. La quantité d'eau du réservoir à eau est suffisante pour une seule cuisson. Il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau durant la cuisson.
7. Pendant et après la cuisson, de la condensation d'eau peut être présente sur la porte, les parois et le fond du four. Essuyez tous les résidus de liquide avec un chiffon doux. Après la dernière utilisation de la journée, nous recommandons de faire fonctionner le four en grill pendant 3 minutes sans aliments, afin d'éliminer toute humidité sur les éléments électriques de chauffage.
8. Après la cuisson, le four va automatiquement se refroidir et vous pourrez entendre le bruit du ventilateur de refroidissement. Le ventilateur peut continuer de fonctionner jusqu'à 10 minutes en fonction de la température du four et de ses différents éléments.

### AVERTISSEMENT:

1. La porte du four, la caisse extérieure, l'intérieur du four, les accessoires, les plats et spécialement l'élément chauffant du gril vont devenir chaud. Utiliser des gants spéciaux pour fours lorsque vous ajoutez ou retirez des aliments pour éviter de vous brûler.
2. Ne mettez pas votre visage à proximité lorsque vous ouvrez le four. De la vapeur venant du four peut provoquer des brûlures.

### REMARQUE à propos de St13, St14 et Sd3 :

Il n'est pas nécessaire d'entrer la quantité. Passez à l'étape 2.

### REMARQUE sur la décongélation à la vapeur (Sd1-Sd3) :

Les aliments sont décongelés par la vapeur et les micro-ondes. N'utilisez pas le plateau en verre, plaque de vapeur et la grille en métal.



## CUISSON AUTOMATIQUE

### Menus de Grill auto


Il y a quatre menus de grill auto.


AG1 : Cuisses de poulets AG3 : Gratin de poisson  
AG2 : Poulet rôti AG4 : Brochettes grillées

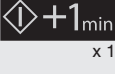
Pour plus de détails, référez-vous au guide des menus grill auto à la page F-38-39.

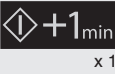
\* Par exemple, pour faire cuire 0,4 kg de cuisses de poulet.

#### PROCÉDURE

**1** Appuyez sur la touche **MENUS GRILL AUTO** jusqu'à ce que le numéro du menu désiré s'affiche (AG1).  x 1

**2** Entrez le poids en appuyant sur la touche **POIDS** jusqu'à ce que le poids ou la quantité désirés s'affichent (0,4 kg).  x 7 ou x 3

**3** Placez les aliments dans le four en suivant les instructions du guide de cuisson à la page F-38. Fermez la porte. Appuyez sur la touche **DEPART**  /+1min. x 1

**4** Le four va s'arrêter et CHECK va clignoter et s'éteindre. Ouvrez la porte. Retourner les cuisses de poulet. Fermez la porte. Appuyez sur la touche **DEPART**  /+1min. x 1

#### REMARQUES:

1. Entrez uniquement le poids ou la quantité de nourriture. N'incluez pas le poids du récipient.
2. Pour les aliments dont le poids est supérieur ou inférieur aux tableaux de cuisson donnés, effectuez la cuisson manuellement.
3. Suivez toujours les instructions du guide de cuisson.
4. Toutes les sélections peuvent être programmées avec un ajustement de temps supérieur ou inférieur. Voir page F-17.
5. Après la cuisson, le four va automatiquement se refroidir et vous pourrez entendre le bruit du ventilateur de refroidissement. Le ventilateur peut continuer de fonctionner jusqu'à 10 minutes en fonction de la température du four et de ses différents éléments.

#### AVERTISSEMENT:

La porte du four, la caisse extérieure, l'intérieur du four, les accessoires, les plats et spécialement l'élément chauffant du grill vont devenir chaud. Utiliser des gants spéciaux pour fours lorsque vous ajoutez ou retirez des aliments pour éviter de vous brûler.

### Menus Décongélation Auto


Il y a quatre menus de décongélation Auto. N'utilisez pas le plateau en verre, plaque de vapeur et la grille en métal.


dE1: Steak/morceaux  
dE2: Viande émincée  
dE3: Volaille  
dE4: Pain


Pour plus de détails, référez-vous au guide des menus décongélation auto à la page F-40.


\* Par exemple, pour décongeler 0,5 kg de steak.

#### PROCÉDURE

**1** Appuyez sur la touche **MENUS DÉCONGÉLATION AUTO** jusqu'à ce que le numéro du menu désiré s'affiche (dE1).  x 1

**2** Entrez le poids en appuyant sur la touche **POIDS** jusqu'à ce que le poids ou la quantité désirés s'affichent (0,5 kg).  x 6 ou x 4

**3** Placez les aliments dans le four en suivant les instructions du guide de cuisson à la page F-40. Fermez la porte. Appuyez sur la touche **DEPART**  /+1min. x 1

**4** Le four va s'arrêter et CHECK va clignoter et s'éteindre. Ouvrez la porte. Retourner le steak, et couvrez les parties décongelées. Fermez la porte. Appuyez sur la touche **DEPART**  /+1min. x 1

#### REMARQUES:

1. Entrez uniquement le poids ou la quantité de nourriture. N'incluez pas le poids du récipient.
2. N'importe quelle sélection de décongélation peut être programmée avec un ajustement de temps supérieur ou inférieur. Voir page F-17.
3. Pour décongeler d'autres aliments ou des aliments dont le poids est supérieur ou inférieur aux poids admissibles par le guide des menus de décongélation auto, utilisez le temps et 30% de la puissance du micro-ondes. Référez-vous à « Micro-ondes » à la page F-16.
4. N'utilisez pas le plateau en verre, plaque de vapeur et la grille en métal.
5. Après la cuisson, le four va automatiquement se refroidir et vous pourrez entendre le bruit du ventilateur de refroidissement. Le ventilateur peut continuer de fonctionner jusqu'à 10 minutes en fonction de la température du four et de ses différents éléments.

# CUISSON MANUELLE

La cuisson manuelle est une option pour les modes de cuisson vapeur, grill, combi et micro-ondes. Référez-vous au "Tableau de cuisson manuelle" et "Tableau de la position des ustensiles et aliments". Le tableau donne des informations sur chaque paramètre.

## Tableau de cuisson manuelle

| Mode de cuisson |      | Gamme de température/ puissance                             | Étendue de temps    | Réservoir à eau |
|-----------------|------|---|---------------------|-----------------|
| Vapeur          | Haut | 100 °C  | 0 - 35 min.         | OUI             |
|                 | Bas  | 70 - 95°C *   | 0 - 60 min.         | OUI             |
| Gril            |      | -   | 0 - 99 min. 50 sec. | NON             |
| Combi           | Haut | Gril: puissance à 100%<br>Micro-ondes: puissance à 10 - 70% | 0 - 99 min. 50 sec. | NON             |
|                 | Bas  | Gril: puissance à 50%<br>Micro-ondes: puissance à 10 - 70%  | 0 - 99 min. 50 sec. | NON             |
| Micro-ondes     |      | Puissance à 0 - 100%  | 0 - 99 min. 50 sec. | NON             |

\* Vous pouvez régler la température de 70 à 95 °C par multiples de 5 °C. (Réglage initial: 90°C)

## Tableau de la position des ustensiles et aliments

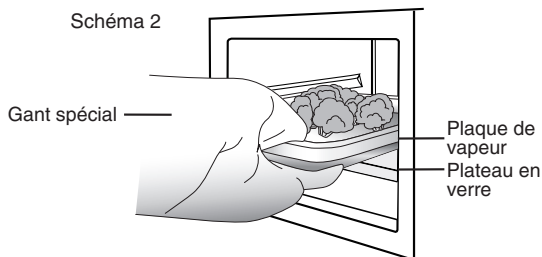
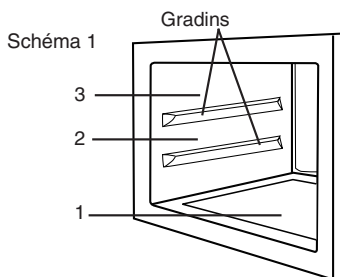
| Mode de cuisson | Cuisson à deux couches |     | Position des ustensiles et des aliments (Voir la Schéma 1.) |   |   |
|-----------------|------------------------|-----|---|---|---|
|                 |                        |     | 3: Haute  | 2: Basse  | 1: Fond du four                                 |
| Vapeur          | Haut                   | OUI | —   | Aliments<br>Plaque de vapeur  | —   |
|                 |                        | NON | Aliments<br>Plaque de vapeur                                | Plateau en verre<br>Plateau en verre (Pas de nourriture)                                | —   |
| Gril            | NON                    |     | Aliments<br>Grille ou un plat                               |   |   |
|                 | Haut                   | NON | Plateau en verre  |   |   |
| Combi           | Bas                    | NON | Voir la REMARQUES 1.  |   |   |
| Micro-ondes     | NON                    |     | —   | Aliments<br>Micro-ondes sécurité des contenants<br>Plateau en verre Voir la REMARQUES 2 | Aliments<br>Micro-ondes sécurité des contenants |

### REMARQUES:

- Sélectionnez la position désirée en fonction de la taille des aliments. Pour la plupart des recettes, les positions 2 ou 3 sont recommandées. Placez les aliments et le plateau en verre en position 1 pour faire rôtir de grosses portions afin d'éviter que les aliments touchent le plafond du four. De la fumée se produira si la nourriture est en contact avec l'élément chauffant du grill.
- Pour cuire un gâteau ou un pain de viande.
- Ne laissez pas le plateau à vapeur et la grille humide après utilisation

### AVERTISSEMENT sur l'empilage de la plaque de vapeur et du plateau en verre :

Après la cuisson, enlevez d'abord la plaque de vapeur. Voir la Schéma 2. Faire attention à l'excédent d'eau sur la plaque de vapeur, nous recommandons de la placer directement dans un plat mince ou un plateau pour éviter de la renverser. Avant de retirer le plateau en verre, assurez-vous qu'il est froid. Portez votre attention sur le fait qu'il peut y avoir de l'eau sur le plateau en verre, soyez prudent lorsque vous le sortez.





F - 13



## CUISSON MANUELLE

### Vapeur

Il y a deux options en mode de cuisson manuel à la vapeur, haute vapeur et basse vapeur. Utilisez toujours le récupérateur d'eau et le plateau en verre lors de la cuisson à la vapeur. Pour plus de détails voir la page F-13. Et voyez les instructions importantes en page F-7-8.

| Mode de cuisson  | Température |
|--|-------------|
| Haute vapeur  | 100°C       |
| Basse vapeur  | 70 - 95°C   |

Utilisez la haute vapeur pour cuire des aliments comme du poulet ou des légumes. Utilisez la basse vapeur pour cuire doucement du poisson ou une crème aux œufs. Avec le mode basse vapeur, le temps de cuisson est un peu plus long qu'avec le mode haute vapeur. La vapeur cuit les aliments doucement sans dégrader leur forme, couleur ou arôme. Le mode haute vapeur peut être programmé pour 35 minutes maximum (35'00). Le mode basse vapeur peut être programmé pour 60 minutes maximum (60'00). En mode basse vapeur, la température peut être réglée de 70 à 95°C par paliers de 5°C. 2 couches de cuissons sont disponibles pour le mode haute vapeur. 1 seule couche de cuisson est disponible pour le mode basse vapeur.

### HAUTE VAPEUR

\* Par exemple, pour cuire pendant 20 minutes en mode haute température avec 2 couches.

#### PROCÉDURE

- Assurez-vous que le réservoir à eau est rempli d'eau potable tempérée (filtrée) jusqu'à la marque MAX et qu'il est installé. Entrez le temps désiré de cuisson en appuyant sur **TEMPS** (20'00).  x 2
- Appuyez sur **HAUTE VAPEUR** jusqu'à ce que l'indicateur de position de plateau s'affiche (2 et 3).  x 2
- Appuyez sur la touche **DEPART**  /+1min. x 1
- Après la cuisson, **EXTEND** va s'afficher. Si vous voulez étendre le temps de cuisson, entrez le temps désiré en appuyant sur **TEMPS**. Appuyez sur la touche **DEPART**  /+1min. Sinon, appuyez sur la touche **ARRÊT/ANNULER**.  Une fois que le four est refroidi, retirez et videz le réservoir d'eau, et essuyez cavité du four. Videz le récupérateur d'eau.

### BASSE VAPEUR

\* Par exemple, pour cuire pendant 20 minutes en mode basse vapeur (80 °C).

#### PROCÉDURE

- Assurez-vous que le réservoir à eau est rempli d'eau potable tempérée (filtrée) jusqu'à la marque MAX et qu'il est installé. Entrez le temps désiré de cuisson en appuyant sur **TEMPS** (20'00).  x 2
- Appuyez sur la touche **BASSE VAPEUR** jusqu'à ce que la température désirée s'affiche (80 °C).  x 3
- Appuyez sur la touche **DEPART**  /+1min. x 1
- Après la cuisson, **EXTEND** va s'afficher. Si vous voulez étendre le temps de cuisson, entrez le temps désiré en appuyant sur **TEMPS**. Appuyez sur la touche **DEPART**  /+1min. Sinon, appuyez sur la touche **ARRÊT/ANNULER**.  Une fois que le four est refroidi, retirez et videz le réservoir d'eau, et essuyez cavité du four. Videz le récupérateur d'eau.

#### REMARQUES:

- « Err » s'affiche à l'étape 2 si un temps plus long que le temps maximum de chaque mode de cuisson vapeur a été choisi. Pour annuler, appuyez sur la touche **STOP/ANNULER** et reprogrammez.
- Pour étendre le temps de cuisson préprogrammé dans la cuisson automatique, voir **ÉTENDRE LE TEMPS DE CUISSON À LA FIN D'UNE CUISSON À LA VAPEUR** à la page F-17. Avant d'augmenter le temps de cuisson, assurez-vous que le réservoir à eau est rempli d'eau potable tempérée jusqu'à la marque MAX et qu'il est installé.
- Laissez la porte fermée. Si elle est ouverte pendant la cuisson, la vapeur va s'échapper et le temps de cuisson sera rallongé.
- La quantité d'eau du réservoir à eau est suffisante pour une seule cuisson. Il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau durant la cuisson.
- Pendant et après la cuisson, de la condensation d'eau peut être présente sur la porte, les parois et le fond du four. Essuyez tous les résidus de liquide avec un chiffon doux. Après la dernière utilisation de la journée, nous recommandons de faire fonctionner le four en gril pendant 3 minutes sans aliments, afin d'éliminer toute humidité sur les éléments électriques de chauffage.
- Après la cuisson, le four va automatiquement se refroidir et vous pourrez entendre le bruit du ventilateur de refroidissement. Le ventilateur peut continuer de fonctionner jusqu'à 10 minutes en fonction de la température du four et de ses différents éléments.

#### AVERTISSEMENT:

- La porte du four, la caisse extérieure, l'intérieur du four, les accessoires, les plats et spécialement l'élément chauffant du gril vont devenir chaud. Utilisez des gants spéciaux pour fours lorsque vous ajoutez ou retirez des aliments pour éviter de vous brûler.
- Ne mettez pas votre visage à proximité lorsque vous ouvrez le four. De la vapeur venant du four peut provoquer des brûlures.






## CUISSON MANUELLE


### Grill



L'élément chauffant du grill en haut à l'intérieur du four n'a qu'un seul réglage de puissance. Ce mode n'utilise pas la vapeur. Ce mode peut être programmé pour 99 minutes et 50 secondes maximum. Un couche de cuisson seulement. Placez la nourriture sur la grille disposée sur le plateau de verre et sélectionnez la position désirée selon la quantité de nourriture.

\* Par exemple, pour cuire pendant 10 minutes au grill.

#### PROCÉDURE

**1** Entrez le temps désiré en appuyant sur **TEMPS** (10''00). 

**2** Appuyez sur la touche **GRILL**. 

**3** Appuyez sur la touche **DEPART**  /+1min. 

#### AVERTISSEMENT:



La porte du four, la caisse extérieure, l'intérieur du four, les accessoires, les plats et spécialement l'élément chauffant du grill vont devenir chaud. Utiliser des gants spéciaux pour fours lorsque vous ajoutez ou retirez des aliments pour éviter de vous brûler.

#### REMARQUES:

1. Laissez la porte fermée. Si elle est ouverte pendant la cuisson, la vapeur va s'échapper et le temps de cuisson sera rallongé.
2. Après la cuisson, le four va automatiquement se refroidir et vous pourrez entendre le bruit du ventilateur de refroidissement. Le ventilateur peut continuer de fonctionner jusqu'à 10 minutes en fonction de la température du four et de ses différents éléments.

### Combi


Le mode « combi » combine la puissance du micro-ondes et le grill. Il y a deux options en mode Combi, Combi haut et Combi bas. Ce mode n'utilise pas la vapeur. Ce mode peut être programmé pour 99 minutes et 50 secondes maximum. Un couche de cuisson seulement.


| Mode de cuisson   | Méthode de cuisson (Réglage initial) | Gamme de puissance du micro-ondes | Écran |
|---|--------------------------------------|-----------------------------------|-------|
| Combi haut<br> | Grill 100%<br>Micro-ondes 30%        | 10 - 70%                          | H30P  |
| Combi bas<br>  | Grill 50%<br>Micro-ondes 30%         | 10 - 70%                          | L30P  |



L'affichage (ou H30P L30P) est des réglages initiaux. «30P» désigne le niveau de puissance micro-ondes, et cela va changer en fonction de votre établissement.

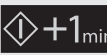

\* Par exemple, pour cuire pendant 20 minutes en mode combi haut en utilisant les micro-ondes à 50 % de la puissance.

#### PROCÉDURE

**1** Entrez le temps désiré en appuyant sur **TEMPS** (20''00). 

**2** Sélectionnez le mode de cuisson en appuyant une fois de plus sur **COMBI HAUT**. 

**3** Modifier le niveau de puissance du micro-ondes en appuyant trois fois sur la touche de mode combi sélectionné (**COMBI HAUT**) ou **NIVEAU DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES**.  x 3  
ou  
 x 3

**4** Appuyez sur la touche **DEPART**  /+1min. 

#### AVERTISSEMENT:

La porte du four, la caisse extérieure, l'intérieur du four, les accessoires, les plats et spécialement l'élément chauffant du grill vont devenir chaud. Utiliser des gants spéciaux pour fours lorsque vous ajoutez ou retirez des aliments pour éviter de vous brûler.

#### REMARQUES:

1. Laissez la porte fermée. Si elle est ouverte pendant la cuisson, la vapeur va s'échapper et le temps de cuisson sera rallongé.
2. Après la cuisson, le four va automatiquement se refroidir et vous pourrez entendre le bruit du ventilateur de refroidissement. Le ventilateur peut continuer de fonctionner jusqu'à 10 minutes en fonction de la température du four et de ses différents éléments.
3. Lorsque vous faites cuire de grandes quantités de nourriture, l'eau contenue dans les aliments peut s'écouler dans le bac de récupération. Retirez et videz le bac de récupération après la cuisson.

FRANÇAIS

# CUISSON MANUELLE

## Micro-ondes

Le micro-ondes est rapide et pratique pour la cuisson, pour réchauffer et décongeler. Entrez tout d'abord le temps de cuisson, puis le niveau de puissance. Ce mode n'utilise pas la vapeur. Ce mode peut être programmé pour 99 minutes et 50 secondes maximum. Il y a 6 niveaux différents de puissance.

| Écran | Niveau puissance | Exemples  |
|-------|------------------|---|
| 100P  | 100%<br>(900 W)  | Viande crue, légumes, riz ou pâte   |
| 70P   | 70%<br>(630 W)   | Rôti, pain de viande et plat cuisiné  |
| 50P   | 50%<br>(450 W)   | Aliments délicats comme les œufs et les fruits de mer.                                    |
| 30P   | 30%<br>(270 W)   | Décongeler, ramollir du beurre ou faire mijoter et cuire une crème anglaise.              |
| 10P   | 10%<br>(90 W)    | Garder les aliments au chaud ou décongeler doucement, des crèmes, gâteaux ou pâtisseries. |
| 0P    | 0% (0 W)         |   |

Ce contrôle de la variation de la cuisson vous permet de sélectionner le taux des micro-ondes pour la cuisson.

Si aucun niveau de puissance n'est sélectionné, la puissance est utilisée à 100 %.

Un couche de cuisson seulement.

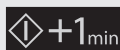
\* Par exemple, pour cuire pendant 5 minutes à 100 %.

### PROCÉDURE

- 1** Entrez le temps désiré en appuyant sur **TEMPS** (5"00).



- 2** Appuyez sur la touche **DEPART**  /+1min.



x 1

Pour changer le niveau de puissance du micro-ondes, appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES** jusqu'à ce que la puissance désirée s'affiche.

\* Par exemple, pour décongeler pendant 5 minutes à 30 %.

### PROCÉDURE

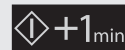
- 1** Entrez le temps désiré en appuyant sur **TEMPS** (5"00).



- 2** Pour changer le niveau de puissance du micro-ondes, appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES** jusqu'à ce que la puissance désirée s'affiche (30 %).



- 3** Appuyez sur la touche **DEPART**  /+1min.



x 1

### REMARQUES:

- Après la cuisson, le four va automatiquement se refroidir et vous pourrez entendre le bruit du ventilateur de refroidissement. Le ventilateur peut continuer de fonctionner jusqu'à 10 minutes en fonction de la température du four et de ses différents éléments.
- N'utilisez pas le plateau en verre et la grille en métal.
- Lorsque vous faites cuire de grandes quantités de nourriture, l'eau contenue dans les aliments peut s'écouler dans le bac de récupération. Retirez et videz le bac de récupération après la cuisson.

### ASTUCE:

Pour la cuisson d'un gâteau ou d'un pain de viande, placez le récipient sur le plateau en verre en position basse (position 2).



## AUTRES FONCTIONS PRATIQUES

### Ajustement de temps supérieur ou inférieur (Touches MOINS(▼)/PLUS(▲))

#### a) A utiliser avec la cuisson automatique

Vous pouvez ajuster les résultats de cuisson comme vous le souhaitez.

Si vous découvrez que vous souhaitez changer le temps de cuisson de la sélection automatique en plus, appuyez sur la touche **PLUS (▲)**, après l'entrée du poids et avant d'appuyer sur la touche **DEPART** /+1min.

Si vous découvrez que vous souhaitez changer le temps de cuisson de la sélection automatique en moins, appuyez sur la touche **MOINS (▼)**, après l'entrée du poids et avant d'appuyer sur la touche **DEPART** /+1min.

#### b) A utiliser avec la cuisson manuelle

Pendant le processus de cuisson manuelle, le temps de cuisson peut être diminué ou augmenté par paliers d'une minute chaque fois que vous appuyez sur les touches **MOINS (▼)** ou **PLUS (▲)**.

**REMARQUE:** Vous ne pouvez utiliser cette fonction pour la cuisson Vapeur.

### Étendre le temps de cuisson à la fin de la cuisson à la Vapeur

Cette fonction est pour les mode de cuisson à la Vapeur (excepté la décongélation à la vapeur), Haute vapeur et Basse vapeur seulement. Les résultats de la cuisson peuvent varier en fonction de la température de la pièce, de la température initiale des aliments et d'autres facteurs. Vous pouvez affiner les résultats de cuisson en ajoutant plus de temps de cuisson à la fin. Lorsque la cuisson est terminée, l'écran affiche « EXTEND ». Il est possible d'ajouter du temps pendant les 5 minutes où « EXTEND » est affiché. Le temps peut être allongé de 10 minutes. Entrez le temps désiré en appuyant sur **TEMPS** et sur **DEPART** /+1min. Le même mode de cuisson se poursuivra. Surveillez attentivement le processus de cuisson.

#### REMARQUES:

1. Avant d'étendre le temps de cuisson à la vapeur, assurez-vous que le réservoir à eau est rempli d'eau potable tempérée (filtrée) jusqu'à la marque MAX et qu'il est installé. Si « Err, WATER » (clignotant) est affiché durant la cuisson, remplissez le réservoir à eau jusqu'à la marque MAX. Placez-le et poussez-le fermement à sa place, puis appuyez sur **STOP/ANNULER** pour supprimer le message d'erreur. Pour continuer la cuisson, cuire manuellement. Surveillez l'état de cuisson de temps en temps.
2. Le mode d'étendue est annulé si vous appuyez sur la touche **STOP/ANNULER**.
3. La fonction d'extension de temps de cuisson peut être répétée jusqu'à ce que les aliments soient cuits à votre convenance.
4. Pendant que l'écran affiche « EXTEND », le mode d'économie d'énergie est temporairement annulé.

### Cuisson à séquences multiple



Cette fonction vous permet de cuire en utilisant jusqu'à 3 programmes de cuisson manuelle ; combinaisons de micro-ondes, gril et combi.

\* Par exemple, pour cuire en cuisson à séquences multiples pendant :



- 5 minutes à 70 % de la puissance du micro-ondes (étape 1)
- 3 minutes au gril (étape 2)
- 3 minutes en combi haut en utilisant 50 % de la puissance du micro-ondes (étape 3)

#### PROCÉDURE

**1** Pour la première étape, entrez le temps désiré de cuisson en appuyant sur **TEMPS** (5'00) et appuyez sur **NIVEAU DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES** jusqu'à ce que la puissance désirée s'affiche (70 %).

**2** Pour la deuxième étape, entrez le temps désiré de cuisson en appuyant sur **TEMPS** (3'00) et appuyez sur **GRILL**.

**3** Pour la troisième étape, entrez le temps désiré de cuisson en appuyant sur **TEMPS** (3'00) et appuyez sur **COMBI HAUT** jusqu'à ce que la puissance désirée s'affiche (50 %).




**4** Appuyez sur la touche **DEPART** /+1min.



#### REMARQUE:

Après la cuisson, le four va automatiquement se refroidir et vous pourrez entendre le bruit du ventilateur de refroidissement. Le ventilateur peut continuer de fonctionner jusqu'à 10 minutes en fonction de la température du four et de ses différents éléments.

#### AVERTISSEMENT:

La porte du four, la caisse extérieure, l'intérieur du four, les accessoires, les plats et spécialement l'élément chauffant du gril vont devenir chaud. Utiliser des gants spéciaux pour fours lorsque vous ajoutez ou retirez des aliments pour éviter de vous brûler.

## AUTRES FONCTIONS PRATIQUES

### Minuterie de cuisine

Utilisez la minuterie comme une minuterie de cuisine ou pour surveiller le temps de cuisson ou de décongélation des aliments.

- Par exemple, pour régler la minuterie de cuisine pour 5 minutes.

#### PROCÉDURE

**1** Ouvrez et fermez la porte pour activer la fonction de minuterie de cuisine.

**2** Entrez le temps désiré en appuyant sur **TEMPS** (5"00).

**1**  
MIN  
x 5

**3** Appuyez sur la touche **INFO/ MINUTERIE CUISINE** une fois.

**i** / **↻**  
x 1

### FONCTION +1min

**DEPART**  $\diamond$  /+1min vous permet d'utiliser les deux fonctions suivantes :

#### a) Départ direct

Vous pouvez démarrer directement la cuisson à 100 % de la puissance du micro-ondes pendant 1 minute en appuyant sur **DEPART**  $\diamond$  /+1min.

#### REMARQUE:

Pour éviter que les enfants l'utilisent improprement, la fonction **+1min** peut être utilisée dans les 3 minutes qui suivent une opération, par exemple, fermer la porte, appuyer sur **STOP/ANNULER** ou la fin d'une cuisson.

#### b) Allonger le temps de cuisson manuelle

Vous pouvez étendre le temps de cuisson manuelle par étapes d'une minute si la touche **DEPART**  $\diamond$  /+1min est utilisée pendant le fonctionnement du four.

#### REMARQUE:

Vous ne pouvez pas utiliser cette fonction pour la cuisson à la vapeur.

Le temps de cuisson peut être allongé de 99 minutes.

### Info

Info fournit 5 fonctions.

In F1 : Drainage  
In F2 : Détartrage  
In F3 : Dureté de l'eau  
In F4 : Mode de démonstration  
In F5 : Sécurité enfant

Ces fonctions peuvent être sélectionnées en appuyant sur **INFO/MINUTERIE CUISINE** jusqu'à ce que la fonction désirée apparaisse et appuyez sur **DEPART**  $\diamond$  /+1min.

#### DRAINAGE

L'eau restante à l'intérieur du générateur de vapeur peut s'évaporer grâce à la fonction DRAINAGE. Voir page F-9.

#### DÉTARTRAGE

Voir page F-9.

#### DURETÉ DE L'EAU

Votre four est paramétré d'usine sur le réglage 3 (très dure) en ce qui concerne la dureté de l'eau. Vous pouvez régler le niveau de dureté de l'eau du four.

Vous pouvez utiliser une bande de test disponible en droguerie, pour vérifier le niveau de dureté de l'eau.

Dans certaines régions, il est possible de questionner le fournisseur d'eau à propos de la dureté de l'eau.

Lorsque vous utilisez des bandes de test, suivez les instructions de celles-ci.

| Niveau de dureté | Gamme de dureté                                   | Réglage   |
|------------------|---|-----------|
| 1                | <120 ppm<br><120 mg/l<br><6,7 °dH                 | Doux      |
| 2                | 120 à 250 ppm<br>120 à 250 mg/l<br>6,7 à 14,0 °dH | Dure      |
| 3                | >250 ppm<br>>250 mg/l<br>>14,0 °dH                | Très dure |

#### PROCÉDURE

**1** Appuyez sur **INFO/MINUTERIE CUISINE** 3 fois (In F3).

**2** Appuyez sur **POIDS** jusqu'à ce que le niveau de dureté désiré s'affiche et appuyez sur **DEPART**  $\diamond$  /+1min.


Le réglage de dureté de l'eau restera en mémoire, même si le four est éteint.




## AUTRES FONCTIONS PRATIQUES

### Mode de démonstration

Cette fonction est surtout utilisée par les points de vente, mais elle vous permet aussi d'apprendre les commandes importantes.

Pour la démonstration, appuyez sur **INFO/MINUTERIE CUISINE** 4 fois (In F4). Puis, appuyez sur la touche **DEPART**  **/+1min** « dISP » s'affiche sur l'écran.

Les opérations de cuisson peuvent maintenant être montrées et le four ne fonctionne pas. Le compte à rebours affiché se fera 10 fois plus vite que la normale.


Pour annuler, appuyez sur **INFO/MINUTERIE CUISINE** 4 fois (In F4). Puis, appuyez sur la touche **DEPART**  **/+1min**. L'écran va afficher « dISP OFF ».


#### REMARQUES:

1. « dISP » passera à « .0 » si vous appuyez sur **STOP/ANNULER**.
2. Si la fonction de démonstration est lancée, le mode d'économie d'énergie est temporairement annulé.

### Sécurité enfant

La sécurité enfant permet d'éviter une opération non-voulue sur le four effectuée par des petits enfants. Le four peut être réglé de façon à ce que le panneau de commande soit désactivé et verrouillé.

Pour enclencher la sécurité enfant, appuyez sur **INFO/MINUTERIE CUISINE** 5 fois (In F5). Puis, appuyez sur la touche **DEPART**  **/+1min** rapidement. « SAFE » s'affiche sur l'écran. Le panneau de commande est maintenant verrouillé, et à chaque fois qu'une touche est enfoncée, le mot « SAFE » s'affiche.

Pour déverrouiller le panneau de commande, appuyez sur **INFO/MINUTERIE CUISINE** 5 fois et **DEPART**  **/+1min**. L'écran affiche « SAFE OFF » et le four est prêt à fonctionner.

#### REMARQUES:

1. Si la fonction de Sécurité enfant est lancée, le mode d'économie d'énergie est temporairement annulé.
2. Quand le four est éteint, les paramètres reviennent à DÉSACTIVÉ.



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### Points clés pour le nettoyage : immédiatement et fréquemment !

Les éclaboussures d'aliments et jus gras de viande restant sur les parois internes du four vont s'incruster et seront difficiles à enlever si ce n'est pas nettoyé immédiatement après chaque utilisation. L'utilisation de la fonction vapeur va vous aider pour ce processus de nettoyage. Ils seront également altérés sous l'effet de la vapeur.

**ATTENTION : N'UTILISEZ PAS DE DÉCAPE FOURS VENDUS DANS LE COMMERCE OU DE PRODUITS ABRASIFS OU AGRESSIFS, OU DE PRODUITS QUI CONTIENNENT DE LA SOUDE CAUSTIQUE, OU DE TAMPONS ABRASIFS SUR UNE PARTIE QUELCONQUE DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES.**

Avant le nettoyage, assurez-vous que l'intérieur du four, la porte, la carrosserie du four, les accessoires et notamment l'élément chauffant du gril sont complètement froids.

**NETTOYEZ LE FOUR A INTERVALLES REGULIERS ET RETIREZ TOUT DEPOT DE NOURRITURE - Gardez le four propre, pour empêcher toute détérioration de la surface. Ceci pourrait avoir une influence défavorable sur la durée de vie de l'appareil et entraîner une situation potentiellement dangereuse.**

### 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. Évitez de mouiller abondamment le tableau.

### Porte

Pour éliminer toute trace de salissure, nettoyez les deux côtés de la porte, les joints de la porte et les parties adjacentes avec un chiffon doux, humide. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs agressifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ces objets peuvent rayer la surface et la vitre peut voler en éclats.

### Joints des portes

Gardez toujours les joints des portes propres afin d'éviter tout dommage. Si de la condensation se forme dans les joints de la porte, essuyez avec un chiffon doux pour sécher. Repassez avec un autre chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyeur chimique ou abrasif sur ces surfaces. Une attention devrait être portée à ne pas frotter, détériorer, pousser ou déplacer les joints. Avant la cuisson, toujours vérifier que les joints de la porte sont plats et lisses. Si ce n'est pas le cas, de la vapeur peut s'échapper par la porte. N'utilisez pas le four si les joints de la porte sont endommagés. Consultez votre revendeur ou un réparateur autorisé par SHARP.

### Intérieur du four

#### INFORMATIONS IMPORTANTES :

- Après chaque utilisation : essuyez les parois du four avec un chiffon doux et de l'eau tiède (ou de l'eau légèrement savonneuse) pendant que le four est encore tiède. Utiliser le four sans le nettoyer peut faire que les éclaboussures sèchent.
- N'utilisez pas de nettoyeur caustique (acide/alcaline), de nettoyeur en spray, de nettoyeur abrasif ou dur ou d'éponge décapante, car cela peut détériorer la surface des parois du four.



#### Pour retirer de l'HUILE ET DES ÉCLABOUSSURES D'ALIMENTS sur les parois du four :

- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau potable tempérée (filtrée) à travers le couvercle jusqu'à atteindre la marque MAX.
- Faites fonctionner le four pendant 10 minutes sans aliments en mode haute vapeur. Voir page F-14.
- Après la vapeur, essuyez la saleté à l'intérieur du four avec un chiffon sec et doux pendant que le four est encore tiède. L'élément chauffant du gril et les échappements de vapeur peuvent être encore chauds ; faites attention lorsque vous essuyez le plafond et le fond de la cavité du four. (L'élément chauffant du gril s'allumera un très court instant avant la fin de l'opération.) Et puis, nous vous recommandons de faire fonctionner le four avec gril pendant 3 minutes sans nourriture et accessoires pour le séchage de l'eau au large autour de l'élément chauffant Gril.

#### Récupérateur d'eau / plateau en verre / grille

Nettoyez le récupérateur d'eau, le plateau en verre et la grille après la cuisson avec un savon doux ou une solution détergente, rincez et essuyez-les. N'utilisez pas de nettoyeur abrasif, de raclette tranchante en métal ou de brosse dure pour éviter de détériorer la surface simple à nettoyer. Tous les accessoires peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Ne laissez pas le plateau à vapeur et la grille humide.

#### Réservoir à eau et couvercle du réservoir à eau

Après la cuisson, nettoyez avec un savon doux, une solution détergente et un chiffon doux et humide ou une éponge, rincez et essuyez-les. Ne pas laver au lave-vaisselle. N'utilisez pas de nettoyeur abrasif, de raclette tranchante en métal ou de brosse dure sur le réservoir à eau et le couvercle du réservoir à eau.

#### Récupérateur d'eau

Videz le récupérateur d'eau après la cuisson, nettoyez-le avec un savon doux, une solution détergente et un chiffon doux et humide ou une éponge, rincez, essuyez-le et remettez-le en place. Ne pas laver au lave-vaisselle.

#### Détartrer l'intérieur des éléments de vapeur du four

Pendant la production de vapeur, du tartre peut se former dans le générateur de vapeur. Pour éliminer le tartre, exécutez la fonction détartrage lorsque « DESCALE » clignote sur l'écran. Voir la page F-9 pour les instructions complètes.



## TABLEAU DE RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Si EE est affiché ou que vous pensez que le four ne fonctionne pas correctement, vérifiez le tableau suivant avant de contactez un réparateur autorisé par SHARP. Cela vous aidera à éviter un appel inutile à un service.

### AVERTISSEMENT:

**Ne jamais ajuster, réparer ou modifier le four vous-même. Il est dangereux pour n'importe qui d'effectuer une opération de maintenance ou de réparation, à part pour les techniciens formés et entraînés par SHARP. C'est important car cela implique le retrait des couvercles qui protègent contre les parties électriques.**

- Réparations et modifications : ne pas faire fonctionner le four s'il ne fonctionne pas correctement.
- Caisse extérieure : ne jamais retirer la caisse extérieure pour éviter la possibilité d'une électrocution ou de brûlures.

### Tableau de Résolution des Problèmes

#### MESSAGE D'ERREUR TECHNIQUE / MESSAGE D'INFORMATION

| MESSAGE SUR L'ÉCRAN        |  | ACTION  |
|----------------------------|--|---|
| MESSAGE D'ERREUR TECHNIQUE | EE   | En cas d'erreur technique, consultez votre revendeur ou un réparateur autorisé par SHARP.   |
| MESSAGE D'INFORMATION      | Err (si la touche <b>DEPART</b> ↕ /+1min est enfoncée)                         | L'eau dans le système interne de vapeur est gelée. Faites fonctionner le four pendant 10 minutes sans aliments en mode gril.<br>Voir page F-15.   |
|                            | Err (si les touches <b>HAUTE VAPEUR</b> ou <b>BASSE VAPEUR</b> sont enfoncées) | Le temps que vous avez sélectionné est supérieur au temps maximum pour les modes Haute vapeur et Basse vapeur. Appuyez sur la touche <b>STOP/ANNULER</b> et reprogrammez.   |
|                            | Err, HOT (clignotant)  | Le four est trop chaud pour utiliser la Décongélation à la vapeur, les menus de Décongélation auto ou Basse vapeur. Retirer les aliments du four et laissez-le se refroidir jusqu'à ce que le message s'efface.   |
|                            | Err, WATER (clignotant)  | Enlever le réservoir à eau et remplissez-le d'eau jusqu'à la marque MAX. Remettez-le et poussez-le fermement à sa place, puis appuyez sur <b>STOP/ANNULER</b> pour supprimer le message d'erreur. Assurez-vous que le réservoir à eau est rempli d'eau potable tempérée (filtrée) jusqu'à la marque MAX. Pour continuer la cuisson, cuire manuellement. Surveillez l'état de cuisson de temps en temps.<br><b>REMARQUES:</b><br>1. N'utilisez aucun autre liquide comme de l'eau distillée, de l'eau purifiée à l'osmose inverse, de l'eau minérale, etc.<br>2. Si ce message d'erreur ne cesse d'apparaître même si vous avez rempli d'eau le réservoir à eau, le système interne de vapeur peut être hors-service. Contactez votre revendeur ou un Agent de Service SHARP autorisé. Vous pouvez utiliser le four pour les modes de cuisson qui n'utilisent pas de vapeur. |
|                            | DESCALE (clignotant)   | Suivez les instructions de détartrage étapes par étapes.<br>Voir page F-9.  |
|                            | HOT (clignotant)   | La caisse extérieure et l'intérieur du four sont très chaud. Portez une attention toute particulière à ne pas vous brûler.  |

FRANÇAIS



## TABLEAU DE RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Les situations suivantes sont normales et ne sont pas un signe de dysfonctionnement du four.

| QUESTION / SITUATION                          |   | RÉPONSE   |
|---|---|---|
| Panneau de commande / alimentation électrique | L'écran est noir / vierge.  | <ul style="list-style-type: none"><li>* Ouvrez et fermez la porte.</li><li>* Vérifiez que la fiche d'alimentation est correctement branchée à une prise secteur.</li><li>* Vérifiez que la prise murale et les fusibles fonctionnent correctement.</li><li>* Débranchez le cordon d'alimentation, et patientez pendant une minute. Puis, rebranchez et ouvrez et fermez la porte.</li></ul>   |
|   | L'écran fonctionne mais la touche <b>DEPART</b> $\diamond$ /+1min ne fonctionne pas lorsqu'elle est enfoncée. | <ul style="list-style-type: none"><li>* Ouvrez et fermez la porte. Est-ce que la lumière du four est éteinte ? Appuyez encore une fois sur la touche <b>DEPART</b> <math>\diamond</math> /+1min.</li><li>* Si le message « Err, HOT » (clignotant) est affiché, attendez jusqu'à ce que le message disparaisse.</li></ul>   |
|   | L'alimentation électrique a été interrompue pendant la cuisson.   | Les modes et temps de cuisson programmés vont être annulés. Poursuivez la cuisson en mode manuel.   |
| Mode d'économie d'énergie                     | L'écran reste vierge.   | Dans les cas suivants, le mode d'économie d'énergie est temporairement annulé. <ul style="list-style-type: none"><li>- Lorsque la porte est ouverte.</li><li>- Lorsque la cuisson automatique est mise en pause.</li><li>- Lorsque le ventilateur de refroidissement est en fonction après la cuisson.</li><li>- Mode de démonstration</li><li>- Sécurité enfant</li><li>- Mode d'étendue de temps</li><li>- Mode de drainage</li><li>- Mode de détartrage</li><li>- Mode minuteur</li><li>- Quand l'écran affiche « Err, WATER (clignotant) ».</li></ul> |
| Eau   | Fuite d'eau en dessous du four, à l'avant.  | <ul style="list-style-type: none"><li>* Assurez que le récupérateur d'eau est correctement installé. Retirer et remettre le récupérateur correctement. Voir page F-7.</li><li>* Avez-vous vidé le récupérateur d'eau avant la cuisson ? Vous devez vider le récupérateur d'eau et le remettre avant le début de la cuisson à la vapeur. Voir page F-7.</li></ul>  |





## TABLEAU DE RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Les situations suivantes sont normales et ne sont pas un signe de dysfonctionnement du four.

| QUESTION / SITUATION        |  | RÉPONSE  |
|-----------------------------|--|--|
| Vapeur                      | Il y a de l'eau à l'intérieur du four lorsque l'on ouvre la porte.                         | De la condensation s'est formée à l'intérieur du four. Essayez-le avec un chiffon doux ou une éponge après refroidissement.  |
|                             | Fuite de vapeur en dessous du four.  | Les orifices de ventilations sont en dessous du four (côté gauche). Il est normal que de la vapeur usagée sorte par les orifices de ventilation. Sachez que de la vapeur chaude sort pendant la cuisson à la vapeur, tenez donc les enfants éloignés du four.  |
|                             | De la condensation se forme à l'intérieur du four.   | Cela est normal. De la condensation s'est formée à l'intérieur du four. Essayez-le avec un chiffon doux ou une éponge après refroidissement.   |
|                             | De la vapeur sort de la porte pendant la cuisson.  | Vérifiez les joints de la porte et assurez-vous qu'ils sont plats et lisses.   |
| Bruit / son                 | Bruit pendant la cuisson au micro-ondes.   | Pendant la cuisson au micro-ondes, vous pouvez entendre le cycle de magnétron en fonction du niveau de puissance.  |
|                             | Bruit après la cuisson.  | Le ventilateur de refroidissement fonctionne jusqu'au refroidissement du four. Le ventilateur peut continuer à fonctionner jusqu'à 10 minutes en fonction de la température du four et de ses différents éléments.   |
|                             | Bruit pendant la cuisson à température élevée.   | Les hautes températures peuvent occasionner une dilatation des composants du four. Cela est normal.  |
| Fumée / odeur               | Lors de la première utilisation du four, de la fumée ou des odeurs peuvent être détectées. | Voir page F-10 pour les instructions étapes par étapes du nettoyage du four avant la première utilisation.   |
| Résultat de cuisson         | Le menu utilisant de l'eau n'a pas de bons résultats.                                      | <ul style="list-style-type: none"><li>* Avez-vous rempli le réservoir d'eau jusqu'à la marque MAX avant la cuisson ?</li><li>* Avez-vous retiré le réservoir à eau du four pendant la cuisson ? Ne retirez pas le réservoir à eau pendant la cuisson, excepté dans les cas rencontrés dans le livre de recettes ou du mode d'emploi.</li><li>* Avez-vous utilisé le plateau de verre? Et voyez les instructions importantes en page F-7-8.</li></ul> |
| Éclaboussures de nourriture | Il est difficile d'éliminer les éclaboussures d'aliments collées sur les parois du four.   | Voir « Pour retirer de l'HUILE ET DES ÉCLABOUSSURES D'ALIMENTS sur les parois du four » à la page F-20. Il est important de nettoyer l'intérieur du four après chaque utilisation.   |
| Autres                      | Le compte à rebours du temps affiché à l'écran est très rapide.                            | Vérifiez le mode de démonstration à la page F-19 et annulez.   |
|                             | Fuite de l'air chaud en dessous du four.   | Les orifices de ventilations sont en dessous du four (côté gauche). Cela est normal. Sachez que de la combi chaude sort pendant la cuisson à la air chaud, tenez donc les enfants éloignés du four.  |

FRANÇAIS



## AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR

Avant de faire appel à un technicien, procédez aux vérifications 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 dans le four et bien fermer la porte.

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

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

La ventilation est-elle normale? (Il faut pouvoir entendre le bruit du ventilateur.) OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

Est-ce que l'indicateur de micro-ondes apparaît sur l'écran ? OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

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

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

4. Sortez la tasse d'eau du four et refermez la porte.

Régler le grill sur 5 minutes et mettre le four en marche.

Does the Grill indicator appear in the display? OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

Est-ce que l'intérieur du four est chaud au bout de 5 minutes ? OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

5. Remplissez d'eau le réservoir à eau et remettez-le.

Faites fonctionner le four pendant 3 minutes en mode haute vapeur.

Après l'arrêt du four, est ce que l'intérieur est rempli de vapeur ? 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.

**IMPORTANT:** Si l'écran n'affiche rien, même lorsque la fiche d'alimentation est correctement branchée, il est possible que le four soit en mode Economie d'énergie. Ouvrez et refermez la porte pour utiliser le four. Voir page F-10.

### REMARQUES:

1. Si le compte à rebours du temps affiché à l'écran est très rapide vérifiez le mode de démonstration. (Pour plus de détails voir la page F-19.)

2. 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. (Le niveau de puissance du micro-ondes sera réduit ou l'élément chauffant du grill clignotera bien que ce soit à peine visible).

| Mode de cuisson  | Durée normale      |
|------------------|--------------------|
| Micro-ondes 100% | 20 minutes         |
| Gril             | 10 minutes         |
| Combi haut       | Grill - 10 minutes |



## FICHE TECHNIQUE

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| Tension d'alimentation             | : 230 V, 50 Hz, monophasé              |
| Fusible/disjoncteur de protection  | : 16 A minimum                         |
| Consommation électrique:           | Micro-ondes : 1,51 kW                  |
|                                    | Gril : 1,1 kW                          |
|                                    | Micro-ondes/Gril : 2,53 kW             |
|                                    | Vapeur : 0,91 kW                       |
| Mode Off (Mode Economie d'énergie) | : inférieur à 0,5 W                    |
| Puissance:                         | Micro-ondes : 900 W (IEC 60705)        |
|                                    | Gril : 1,05 kW                         |
|                                    | Vapeur : 0,86 kW                       |
| Fréquence des micro-ondes          | : 2450 MHz (Groupe 2/classe B)*        |
| Dimensions extérieures             | : 520 mm(L) x 331 mm(P) x 500 mm(H)**  |
| Dimensions intérieures             | : 343 mm(L) x 210 mm(P) x 381 mm(H)*** |
| Capacité                           | : 27 litres***                         |
| Poids                              | : env. 18,1 kg                         |
| Eclairage de four                  | : 25 W/240 V                           |

- \* Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN55011. Conformément à cette norme, ce produit est un équipement de groupe 2, classe B. Groupe 2 signifie que cet équipement génère volontairement de l'énergie RF sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments. Classe B signifie que l'équipement est adapté à une utilisation domestique.
- \*\* La profondeur comprend la poignée d'ouverture de la porte.
- \*\*\* La capacité intérieure est calculée en multipliant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. La contenance réelle pour les aliments est inférieure à celle-ci.



LES SPECIFICATIONS PEUVENT ETRE CHANGEES SANS PREAVIS LORS D'AMELIORATIONS APORTEES A L'APPAREIL.

FRANÇAIS



# GUIDES DE CUISSON

## Points à retenir

- Faites de la lecture du mode d'emploi une priorité dans l'utilisation de votre nouveau four. Cet important livret vous explique exactement le fonctionnement du four et ce qu'il est nécessaire de connaître pour l'utiliser avec succès.
- Utilisez les informations des tableaux et recettes pour vous aider à adapter vos propres recettes favorites ou des plats industriels à la préparation au four.
- Les temps de cuissons mentionnés dans les tableaux et recettes sont basés sur des conditions d'utilisation standards. Les résultats de la cuisson varieront en fonction des conditions des aliments, des ustensiles et du four. Contrôlez les résultats de la cuisson, et si c'est nécessaire, ajustez les temps de cuisson en conséquence.
- Préparez les aliments et utilisez les accessoires en suivant les instructions.
- Lorsque vous placez, retournez, mélangez des aliments au four ou y ajoutez quelque chose, assurez-vous que la porte ne reste pas ouverte trop longtemps pour éviter la perte de chaleur.
- Référez-vous au tableau des positions des aliments et ustensiles page F-13 avant de placer des aliments au four.
- Placez toujours les aliments de façon régulière dans les ustensiles du four ou le plateau à vapeur pour obtenir des résultats de cuisson homogènes.
- Il n'est pas nécessaire de remplir le réservoir à eau pour une cuisson au Micro-ondes, Grill, Combi haut ou Combi bas.
- Si vous voulez adapter vos recettes favorites à celles qui sont présentées dans ce livre: Raccourcir le temps de cuisson par un tiers à la moitié. Suivez l'exemple des recettes dans ce livre de cuisine.

## Techniques de cuisson

### - Déterminer le temps de cuisson avec un thermomètre à aliments -

Chaque boisson ou aliment possède une température interne spécifique à la fin du processus de cuisson, c'est à ce moment qu'il faut arrêter la cuisson pour un bon résultat. Vous pouvez déterminer la température interne avec un thermomètre à aliments. Les températures les plus importantes sont indiquées dans le tableau des températures.

**TABLEAU POUR ÉTABLIR LE TEMPS DE CUISSON AVEC UN THERMOMÈTRE À ALIMENTS**

| Boisson/aliment                                  | Température intérieure à la fin du temps de cuisson | Température intérieure après un repos de 10 à 15 minutes |
|--|---|--|
| Réchauffer des boissons (café, thé, eau, etc...) | 65-75°C   |  |
| Réchauffer du lait                               | 60-65°C   |  |
| Réchauffer des soupes                            | 75-80°C   |  |
| Réchauffer des potées                            | 75-80°C   |  |
| Volailles  | 80-85°C   | 85-90°C  |
| Viande d'agneau                                  |   |  |
| Peu cuit   | 70°C  | 70-75°C  |
| Bien cuit  | 75-80°C   | 80-85°C  |
| Rosbif   |   |  |
| Peu rôti   | 50-55°C   | 55-60°C  |
| Moyennement cuit                                 | 60-65°C   | 65-70°C  |
| well done  | 75-80°C   | 80-85°C  |
| Viande de porc, de veau                          | 80-85°C   | 80-85°C  |



## GUIDES DE CUISSON

### À propos des ustensiles et couvercles

Le tableau ci-dessous va vous aider à décider quels ustensiles et couvercles devraient être utilisés dans chaque mode.

| Mode de cuisson ustensiles - couvercles   | Vapeur  | Gril | Combi | Mode de cuisson   |
|---|---|------|-------|---|
| Papier aluminium  | OUI   | OUI  | OUI   | OUI<br>Des petits morceaux plats de papier aluminium placés avec délicatesse sur les aliments peuvent être utilisés comme protection pour une cuisson ou une décongélation pas trop rapide. Tenir le papier aluminium écarté d'au moins 2 cm des parois du four.                        |
| Métal, plats en aluminium   | OUI   | OUI  | NON   | NON   |
| Vaisselle en porcelaine, céramiques   | OUI<br>Porcelaine résistant aux micro-ondes, poterie, faïence vernie et porcelaine tendre conviennent généralement. N'utilisez pas un récipient s'il a un défaut. | OUI  | OUI   | OUI<br>En général, la porcelaine convient. Assurez-vous que votre porcelaine ne contient pas de métal ni de plaquage or ou argent. Vérifiez les recommandations du fabricant concernant l'utilisation au four micro-ondes. N'utilisez pas un récipient s'il a un défaut.                |
| Vaisselle en verre résistant à la chaleur, par exemple le Pyrex®                          | OUI   | OUI  | OUI   | OUI   |
| Plastique / polystyrène résistant à la chaleur pour des températures supérieures à 140 °C | OUI<br>Faites attention lors de l'utilisation d'un plat en verre fin car il pourrait se briser ou se fendre s'il est chauffé soudainement.                        | NON  | NON   | OUI<br>Utilisez des récipients en plastique convenant à l'utilisation au micro-ondes pour réchauffer et décongeler. Certains plastiques utilisables au micro-ondes ne conviennent pas pour la cuisine d'aliments contenant un fort taux de sucre. Suivez les instructions du fabricant. |
| Film plastique résistant à la chaleur pour des températures supérieures à 140 °C          | OUI   | NON  | NON   | OUI   |
| Serviettes en papier, plats en papier   | NON   | NON  | NON   | OUI<br>À utiliser uniquement pour réchauffer ou absorber l'humidité. Soyez prudent car la surchauffe pourrait causer un incendie. Ne pas utiliser des serviettes en papier recyclé qui pourraient contenir des limailles de métal.  |
| Récipients faits de matières synthétiques   | NON<br>Il pourrait fondre à haute température.  | NON  | NON   | NON   |
| Papier cuisson  | OUI   | NON  | NON   | NON   |
| Sacs à rôtir  | NON   | NON  | NON   | OUI<br>Suivez les instructions du fabricant.  |
| Les plats en argent et ustensiles ou récipients qui pourraient rouiller dans le four.     | NON   | NON  | NON   | NON   |
| Grille  | NON   | OUI  | OUI   | NON<br>La grille en métal fournie a été spécialement conçue pour un usage au four gril et elle n'endommagera pas le four.   |
| Plaque de vapeur  | OUI   | NON  | NON   | NON   |
| Plateau en verre  | OUI   | OUI  | OUI   | OUI<br>Pour éviter que le plateau en verre ne se casse:<br>• Avant de nettoyer le plateau en verre à l'eau, laissez refroidir le plateau en verre.<br>• Ne placez rien de chaud sur un plateau en verre refroidi.<br>• Ne placez rien de froid sur un plateau en verre chaud.           |

FRANÇAIS



## GUIDES DE CUISSON

**Les ustensiles doivent être vérifiés pour s'assurer qu'ils conviennent à l'utilisation de chaque mode. Lorsque vous réchauffez des aliments dans des récipients en plastique, veillez à respecter la température d'utilisation des récipients. Ne chauffez jamais les récipients à une température supérieure à celle où ils fondent. Surveillez le four pour éviter qu'ils ne fondent ou s'enflamment.**

**ACCESSOIRES** Il existe de nombreux accessoires disponibles dans le commerce qui résistent à la chaleur et aux micro-ondes. Évaluez attentivement vos besoins avant l'achat afin que les accessoires puissent y répondre. Un thermomètre convenant au four micro-ondes vous aidera à déterminer l'état de cuisson, et vous assurera que la cuisson s'est effectuée à une température sans danger lors de l'utilisation des micro-ondes seulement pour la cuisson. Sharp n'est pas responsable de toute dégradation du four qui surviendrait lors de l'utilisation d'accessoires.

Pour la cuisson automatique, utilisez le récipient recommandé dans chaque guide de cuisson et dans chaque recette de la section livre de recette.

### Conseil sur la cuisson à la vapeur

Il y a certaines techniques pour la cuisson à la vapeur. Il est essentiel de suivre ces techniques pour assurer de bons résultats. La plupart d'entre elles sont similaires aux techniques utilisées dans la cuisine traditionnelle, donc vous les utilisez peut-être déjà. Suivez les conseils donnés ci-dessous pour toutes les options de cuisson qui utilisent les MENUS VAPEUR, HAUTE VAPEUR et BASSE VAPEUR.

#### REMARQUE:

- **Soyez toujours présent lorsque le four est en fonctionnement.**
- **Assurez-vous que les ustensiles conviennent pour le mode de cuisson à la VAPEUR. (cf. À propos des ustensiles et couvercles page F-27)**
- **Aérez la pièce pour évacuer la vapeur.**
- **Après la cuisson, une fois que le four est refroidi, retirez et videz le réservoir d'eau, et essuyez l'intérieur du four avec un chiffon doux ou une éponge. Videz le récupérateur d'eau.**

#### - Conseils spéciaux pour la VAPEUR -

| Techniques de cuisson |   |
|-----------------------|---|
| <b>Récipient</b>      | Assurez-vous que la nourriture est également répartie. Les aliments qui n'ont pas ou peu d'espace entre eux mettront plus longtemps à cuire ; assurez-vous que les aliments sont suffisamment espacés pour permettre à la vapeur de circuler entre eux. En ce qui concerne le récipient, un plat peu profond est approprié. Il n'est pas recommandé d'utiliser des plats épais, qui, à cause de leur épaisseur, obligeront à allonger les temps de cuisson recommandés. |
| <b>Couvercle</b>      | L'utilisation d'un couvercle n'est pas nécessaire dans la plupart des cas. Si un couvercle est requis, le papier aluminium est recommandé pour éviter que les aliments ne deviennent humides à cause de la condensation de l'eau à l'intérieur du four. Les aliments couverts mettront plus de temps à cuire.   |
| <b>Porte</b>          | Pour des temps de cuisson précis, garder la porte fermée.   |
| <b>Mélanger</b>       | Parfois, une soupe ou ragoût réchauffés à la casserole sans couvercle paraîtront trop liquides après la cuisson. Les plats auront une meilleure apparence si vous mélangez bien.  |
| <b>Repos</b>          | Un temps de repos est recommandé après la cuisson car il permet à la chaleur de se répartir également dans les aliments. Ne laissez pas reposer trop longtemps, les aliments pourraient être trop cuits ou humides à cause de la vapeur résiduelle.   |





## GUIDES DE CUISSON

### - Conseils pour la VAPEUR -

| Caractéristiques des aliments   |  |
|---------------------------------|--|
| <b>Densité</b>                  | La densité des aliments peut affecter la durée requise de cuisson. Coupez les aliments en petits morceaux si c'est possible, et placez-les sur une seule couche.   |
| <b>Quantité</b>                 | Le temps de cuisson peut être allongé si la quantité de nourriture à cuire dans le four augmente.  |
| <b>Taille</b>                   | Des petits aliments ou des petits morceaux cuisent plus rapidement que des gros, puisque la chaleur peut pénétrer de tous les côtés jusqu'au centre. Pour une cuisson homogène, faites des morceaux de la même taille.                         |
| <b>Forme</b>                    | Les aliments dont les formes sont irrégulières, comme des filets ou des cuisses de poulet, peuvent mettre plus de temps à cuire dans les parties les plus épaisses. Vérifiez que ces parties sont bien cuites avant de les servir.             |
| <b>Température des aliments</b> | La température initiale des aliments affecte la durée requise de cuisson. Les aliments surgelés mettront plus de temps à cuire que les aliments tempérés. La température du récipient n'est pas la vraie température des aliments ou boissons. |
| <b>Assaisonnement</b>           | Il vaut mieux ajouter l'assaisonnement après la cuisson. Si l'assaisonnement est ajouté à une marinade lors de la cuisson vapeur, elle pourrait perdre en goût. Ajoutez l'assaisonnement encore une fois après la cuisson si nécessaire.       |

#### REMARQUE:

- Assurez-vous que les aliments sont parfaitement cuits / chauds avant de servir.
- Le temps de cuisson dépend de la forme, l'épaisseur, la quantité et la température des aliments, de même que la taille, la forme et la matière du récipient.

**Visage et mains : utilisez toujours des gants spécial four pour sortir les aliments ou les ustensiles du four. Veillez à laisser la vapeur s'échapper quand vous ouvrez la porte du four. Ne sortez pas les aliments du four à main nue.**

**Vérifiez la température des aliments et boissons, puis mélangez avant de servir. Soyez particulièrement prudent lorsque vous servez des bébés, des enfants ou des personnes âgées.**

FRANÇAIS



## GUIDES DE CUISSON

### Conseils sur la cuisson au four à micro-ondes

#### - Remarques et avertissements spéciaux concernant les MICRO-ONDES -

|   | NE   | NE PAS  |
|---|--|---|
| Oeufs, fruits, noix, graines, légumes, saucisses et huîtres | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Piquer les blancs et jaunes d'œufs et les huîtres avant la cuisson pour éviter les « explosions ».</li> <li>* Percer la peau des pommes de terre, pommes, courges, hot dog, saucisses et huîtres afin que la vapeur s'échappe.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Cuire les œufs dans leur coquille. Cela évite les « explosions », qui pourraient détériorer le four ou vous blesser.</li> <li>* Cuire les œufs durs, mollets ou à la coque.</li> <li>* Cuire les huîtres plus que nécessaire.</li> <li>* Sécher des noix ou des graines dans leurs coquilles.</li> </ul> |
| Pop-corn  | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Utiliser du pop-corn en sac spécial pour le four à micro-ondes.</li> <li>* Ecouter lorsque vous faites du pop-corn ; le bruit du pop-corn doit ralentir à 1-2 secondes.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Faire du pop-corn en sacs marron ordinaires ou dans des bols en verre convenant au four à micro-ondes.</li> <li>* Dépassez le temps maximum sur le paquet de pop-corn.</li> </ul>  |
| Aliments pour bébés   | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Mettre les aliments pour bébés dans un petit plat et les chauffer doucement en mélangeant souvent. Vérifier la température pour éviter les brûlures.</li> <li>* Retirer le bouchon à vis et la tétine avant de chauffer des biberons. Bien remuer après avoir chauffé. Vérifier que la température convient.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Réchauffer des bouteilles jetables.</li> <li>* Surchauffer des biberons pour bébés. Chauffer jusqu'à ce que ce soit juste tiède.</li> <li>* Chauffer des biberons avec la tétine.</li> <li>* Chauffer des aliments pour bébé dans leur pot d'origine.</li> </ul>   |
| Général   | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Couper les aliments avec de la garniture après cuisson, pour laisser la vapeur s'évacuer et éviter les brûlures.</li> <li>* Utiliser un bol profond pour cuire des liquides ou des céréales, pour éviter que ça ne déborde.</li> <li>* Des petites portions seront plus rapidement prêtes que des grosses portions. Une règle simple : DOUBLER LA QUANTITÉ = PRESQUE DOUBLER LE TEMPS, LA MOITIÉ DE LA QUANTITÉ = LA MOITIÉ DU TEMPS</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Chauffer ou cuire dans un pot en verre fermé ou un récipient hermétique.</li> <li>* Faire frire de la graisse.</li> <li>* Chauffer ou sécher du bois, des herbes, du papier humide, des vêtements ou des fleurs.</li> </ul>  |
| Liquides (boissons)   | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Pour faire bouillir ou cuire des liquides voir les INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ à la page F-2 pour éviter les explosions et les bouillonnements tardifs à projections.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Chauffer plus longtemps que recommandé.</li> </ul>   |
| Aliments en boîtes de conserve                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Retirer les aliments de la boîte de conserve.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Chauffer ou cuire les aliments dans la boîte.</li> </ul>   |
| Feuilleté à la chair à saucisse, tartes, gâteau de Noël     | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Cuire en respectant le temps recommandé. (Ces aliments ont une teneur élevée en sucre et/ou graisse.)</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Trop les faire cuire, car ils pourraient prendre feu.</li> </ul>   |
| Viandes   | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Utiliser la grille à rôtir pour le four à micro-ondes ou une lèche-frite pour récupérer les jus.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Placez la viande directement sur la sole du four en céramique pour la cuisine.</li> </ul>  |
| Ustensiles  | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Vérifier que les ustensiles conviennent à la cuisson aux MICRO-ONDES avant de les utiliser.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Utiliser des ustensiles en métal pour la cuisson aux MICRO-ONDES. Le métal reflète l'énergie micro-ondes, ce qui peut provoquer une décharge électrique connue sous le nom d'arc électrique.</li> </ul>  |
| Papier aluminium  | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Utilisé pour protéger les aliments et éviter la sur-cuisson.</li> <li>* Attention aux étincelles. Mettre moins de feuilles d'aluminium et ne pas les faire toucher les parois internes du four.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Trop utiliser.</li> <li>* Protéger la nourriture proche des parois internes. Les étincelles peuvent détériorer le four.</li> </ul>   |







## GUIDES DE CUISSON

### - Conseils pour les MICRO-ONDES -

| Techniques de cuisson  |  |
|--|--|
| <b>Placez les aliments avec attention</b>                      | Placez les éléments les plus épais vers l'extérieur du plat.   |
| <b>Surveillez le temps de cuisson</b>                          | Cuisez pendant le temps minimum indiqué et ajoutez plus de temps si c'est nécessaire. Les aliments vraiment trop cuits peuvent provoquer de la fumée ou prendre feu.   |
| <b>Couvrez les aliments avant la cuisson</b>                   | Suivez les suggestions de la recette : papier essuie-tout, film plastique pour four à micro-ondes ou couvercle. Les couvercles évitent les éclaboussures et aident les aliments à cuire de façon homogène. (Ils aident à garder le four propre.)   |
| <b>Protégez les aliments</b>                                   | Utilisez de petites feuilles de papier aluminium pour couvrir les morceaux fins de viande ou volaille pour éviter la sur-cuisson.  |
| <b>Mélangez les aliments</b>                                   | De l'extérieur vers le centre du plat, une fois ou deux si possible, durant la cuisson.  |
| <b>Retournez les aliments</b>                                  | Les aliments comme le poulet, des hamburgers ou des steaks devraient être retournés une fois pendant la cuisson.   |
| <b>Remplacez les aliments</b>                                  | À mi-cuisson, remplacez par exemple des boulettes de viandes à la fois de haut en bas et du centre du récipient vers l'extérieur.  |
| <b>Laissez un temps de repos</b>                               | Après la cuisson, laissez reposer le plat. Retirez les aliments du four, et mélangez si possible. Couvrez pendant le temps de repos pour permettre aux aliments de finir de cuire complètement.  |
| <b>Surveillez l'état de la cuisson</b>                         | Surveillez les signes indiquant que la température de cuisson a été atteinte. Les signes de cuissons sont : <ul style="list-style-type: none"> <li>- De la vapeur est émise sur la totalité des aliments, pas seulement sur les bords ;</li> <li>- Les articulations des volailles peuvent être détachées aisément ;</li> <li>- La viande de porc ou de volaille n'est plus rosée ;</li> <li>- Le poisson est opaque et se détache facilement avec la fourchette.</li> </ul> |
| <b>Condensation</b>  | C'est un élément normal de la cuisson aux micro-ondes. L'humidité dans les aliments influe sur la quantité d'humidité dans le four. Généralement, les aliments couverts ne causeront pas autant de condensation que les aliments découverts. Assurez-vous que les orifices de ventilations ne sont pas bloqués.  |
| <b>Film plastique convenant au four à micro-ondes</b>          | Pour la cuisson d'aliments à fort taux de graisse, ne mettez pas le film en contact avec les aliments car il pourrait fondre.  |
| <b>Ustensiles en plastique convenant au four à micro-ondes</b> | Certains ustensiles en plastiques utilisables au four à micro-ondes ne conviennent pas pour la préparation d'aliments contenant un fort taux de graisse et de sucre.   |
| <b>Gâteau/pain de viande</b>                                   | Pour la cuisson d'un gâteau ou d'un pain de viande, placez le récipient sur le lèche-frite en position basse (position 2).   |

FRANÇAIS

### - Conseils pour la décongélation -

| Techniques de décongélation |   |
|-----------------------------|---|
| <b>Placement</b>            | Placez les aliments en une seule couche bien répartie sur un plat peu profond. Cela vous assurera la parfaite décongélation de toutes les parties des aliments.   |
| <b>Séparation</b>           | Les aliments seront peut-être collés ensemble lorsque vous les sortirez du congélateur. Il est important de séparer les aliments (par exemple des steaks, des côtelettes) le plus tôt possible durant la décongélation. |
| <b>Repos</b>                | Un temps de repos est nécessaire pour assurer la parfaite décongélation des aliments. Les aliments doivent reposer couverts, pour une durée de temps qui permette que le centre soit complètement dégelé.               |

#### REMARQUE:

- Retirer tous les paquets et emballages avant la décongélation.









# TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE

## Guide des menus vapeur

- Assurez-vous que le réservoir à eau est rempli d'eau potable tempérée (filtrée) jusqu'à la marque MAX et qu'il est installé.

### Riz/pâte/œuf

| Numéro de menu  | Nom de menu  | Éventail de poids (en augmentation) | Procédure   | Alimentation / bac <sup>1</sup> position |     |       |        |       |        |   |
|---|--|-------------------------------------|---|--|-----|-------|--------|-------|--------|---|
| <b>St11</b><br><br>X 1   | <b>Riz blanc (Long grain)</b><br>(température initiale de 20°C)  | 0,1 - 0,2 kg (100g)                 | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Riz</th> <th>Eau</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>100 g</td> <td>150 ml</td> </tr> <tr> <td>200 g</td> <td>300 ml</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> <li>Placez le riz dans plat rond et plat (23 cm de diamètre) et couvrez d'eau.</li> <li>Placez le plat sur le plateau à vapeur dans le lèche-frite.</li> <li>Après la cuisson, mélangez bien et éliminez l'eau restante.</li> </ul>   | Riz                                      | Eau | 100 g | 150 ml | 200 g | 300 ml | 2 |
| Riz   | Eau  |                                     |   |  |     |       |        |       |        |   |
| 100 g   | 150 ml   |                                     |   |  |     |       |        |       |        |   |
| 200 g   | 300 ml   |                                     |   |  |     |       |        |       |        |   |
| <b>St12</b><br><br>X 2   | <b>Pâtes</b><br>(température initiale de 20°C)<br>(exemple : Fusilli, Farfalle, Rigatoni)                    | 0,1 - 0,2 kg (100g)                 | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Pâtes</th> <th>Eau</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>100 g</td> <td>300 ml</td> </tr> <tr> <td>200 g</td> <td>600 ml</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> <li>Placez le riz dans plat rond et plat (23 cm de diamètre) et couvrez d'eau.</li> <li>Placez le plat sur le plateau à vapeur dans le lèche-frite.</li> <li>Après la cuisson, mélangez bien et éliminez l'eau restante.</li> </ul> | Pâtes                                    | Eau | 100 g | 300 ml | 200 g | 600 ml | 2 |
| Pâtes   | Eau  |                                     |   |  |     |       |        |       |        |   |
| 100 g   | 300 ml   |                                     |   |  |     |       |        |       |        |   |
| 200 g   | 600 ml   |                                     |   |  |     |       |        |       |        |   |
| <b>St13</b><br><br>X 3  | <b>Crème caramel</b><br>(température initiale de 20°C)   |                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Préparez la crème caramel en vous référant à la page F-35. Placez les ramequins dans le plateau à vapeur en position haute (position 3) alors que le lèche-frite est inséré en position basse (position 2). Après la cuisson, laissez refroidir avant de servir.</li> </ul>  | 2 & 3                                    |     |       |        |       |        |   |
| <b>St14</b><br><br>X 4 | <b>Flan piquant</b><br>(température initiale de 20°C)<br><br>Flan aux légumes, flan au fromage et au poireau |                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Préparez le flan en vous référant à la page F-35. Placez les ramequins dans le plateau à vapeur en position haute (position 3) alors que le lèche-frite est inséré en position basse (position 2).</li> </ul>  | 2 & 3                                    |     |       |        |       |        |   |






\* Le plateau en verre il n'ya pas de nourriture.



# TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE



## Guide des menus vapeur

### Une couche de légume



| Numéro de menu  | Nom de menu   | Éventail de poids (en augmentation) | Procédure   | Position des aliments |
|---|---|-------------------------------------|---|-----------------------|
| <br>X 1  | <b>Légumes frais 1</b><br>(température initiale de 20°C)<br>Légumes tendres : courgettes, poivrons, brocolis, champignons, asperges | 0,2 - 0,8 kg (100g)                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Préparez les légumes et coupez-les en morceaux de même taille, par exemple en lamelles, en fleurettes, en cubes ou en tranches, excepté pour les asperges et petits champignons. Répartissez les légumes également sur le plateau à vapeur dans le lèche-frite.</li> </ul> | 2                     |
| <br>X 2  | <b>Légumes frais 2</b><br>(température initiale de 20°C)<br>Légumes durs : carottes, choux-fleurs, haricots, choux de Bruxelles     | 0,2 - 0,8 kg (100g)                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Préparez les légumes et coupez-les en morceaux de même taille, par exemple en lamelles, en fleurettes, en cubes ou en tranches. Répartissez les légumes également sur le plateau à vapeur dans le lèche-frite.</li> </ul>  | 2                     |
| <br>X 3  | <b>Légumes surgelés</b><br>(température initiale de -18°C)<br>Légumes variés, choux de Bruxelles, brocolis, pois                    | 0,2 - 0,8 kg (100g)                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Placez les légumes surgelés sur le plateau à vapeur dans le lèche-frite.</li> </ul>  | 2                     |
| <br>X 4  | <b>Pommes de terre bouillies</b><br>(température initiale de 20°C)  | 0,2 - 0,8 kg (100g)                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Épluchez des pommes de terre et coupez-les en morceaux de plus ou moins la même taille, 25 g. Placez les pommes de terre sur le plateau à vapeur dans le lèche-frite. Après la cuisson, laissez reposer pendant environ 2 minutes avant de servir.</li> </ul>              | 2                     |
| <br>X 5 | <b>Pommes de terre en robe de chambre</b><br>(température initiale de 20°C)   | 0,2 - 0,8 kg (100g)                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisez des pommes de terre d'une taille approximativement identique, 50 g. Placez les pommes de terre sur le plateau à vapeur dans le lèche-frite. Après la cuisson, laissez reposer pendant environ 2 minutes avant de servir.</li> </ul>                               | 2                     |

FRANÇAIS

### Poisson/poulet

| Numéro de menu   | Nom de menu  | Éventail de poids (en augmentation) | Procédure   | Position des aliments |
|--|--|-------------------------------------|---|-----------------------|
| <br>X 1 | <b>Filet de poisson</b><br>(température initiale de 5°C) | 0,2 - 0,8 kg (100g)                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Si vous le désirez, arrosez de jus de citron, et saupoudrez de poivre. Placez les filets de poisson sur le plateau à vapeur dans le lèche-frite.</li> <li>Lorsque le filet de poisson est épais, prolonger le temps de cuisson si nécessaire.</li> </ul> | 2                     |
| <br>X 2 | <b>Filet de poulet</b><br>(température initiale de 5°C)  | 0,2 - 0,8 kg (100g)                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Assaisonnez les filets de poulet avec du sel, du poivre, du paprika ou de la poudre de curry. Placez les filets de poulet sur le plateau à vapeur dans le lèche-frite. Servez après la cuisson.</li> </ul>   | 2                     |

### Menus équilibrés



| Numéro de menu   | Nom de menu  | Éventail de poids (en augmentation) | Procédure   | Position des aliments |
|--|--|-------------------------------------|---|-----------------------|
| <br>X 1 | <b>Recettes de poisson</b><br>(température initiale de 20°C)<br>Filets de saumon avec des brocolis en fleurettes Filets de poisson à la crème avec légumes variés et couscous                                    | 1 à 4 personnes (1 personne)        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Préparez les recettes de poisson en vous référant à la page F-36. Pour le filet de poisson à la crème avec légumes variés et couscous, appuyez sur la touche <b>PLUS</b>.</li> </ul>         | 2 & 3                 |
| <br>X 2 | <b>Recettes de poulet</b><br>(température initiale de 20°C)<br>Blancs de poulet accompagnés de pomme de terre en morceaux et légumes variés, Poulet à la broche au basilic accompagné de riz aux tomates séchées | 1 à 4 personnes (1 personne)        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Préparez les recettes de poulet en vous référant à la page F-37. Pour le poulet à la broche au basilic accompagné de riz aux tomates séchées, appuyez sur la touche <b>MOINS</b>.</li> </ul> | 2 & 3                 |






## TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE

### Guide des menus vapeur

#### Deux couches de légume (légume + pomme de terre)

| Numéro de menu  | Nom de menu  | Éventail de poids (en augmentation)  | Procédure  | Position des aliments            |
|---|--|--|--|----------------------------------|
| <b>St51</b><br><br>X 1 | <b>Légumes 1 + pommes de terre</b> (température initiale de 20°C)<br>Légumes tendres : courgettes, poivrons, brocolis, champignons, asperges | 0,4 - 1,2 kg* (100g)<br>* Poids total des légumes et pommes de terre. Les deux sont de poids égal. | <ul style="list-style-type: none"><li>Épluchez des pommes de terre et coupez-les en morceaux de plus ou moins la même taille. 25 g.</li><li>Préparez les légumes et coupez-les en morceaux de même taille, par exemple en lamelles, en fleurettes, en cubes ou en tranches, excepté pour les asperges et petits champignons.</li><li>Placez les pommes de terre sur le plateau à vapeur dans le lèche-frite.</li><li>Placez les légumes sur l'autre plateau à vapeur.</li><li>Placez le lèche-frite avec les pommes de terre sur le plateau à vapeur dans le four, et démarrez la cuisson.</li><li>Quand le four s'arrête et que le signal sonne, placez le plateau à vapeur avec les légumes dans le four, et continuez la cuisson.</li></ul> | Pommes de terre: 2<br>Légumes: 3 |
| <b>St52</b><br><br>X 2 | <b>Légumes 2 + pommes de terre</b> (température initiale de 20°C)<br>Légumes durs : carottes, choux-fleurs, haricots, choux de Bruxelles     | 0,4 - 1,2 kg* (100g)<br>* Poids total des légumes et pommes de terre. Les deux sont de poids égal. | <ul style="list-style-type: none"><li>Épluchez des pommes de terre et coupez-les en morceaux de plus ou moins la même taille. 25 g.</li><li>Préparez les légumes et coupez-les en morceaux de même taille, par exemple en lamelles, en fleurettes, en cubes ou en tranches.</li><li>Placez les pommes de terre sur le plateau à vapeur dans le lèche-frite.</li><li>Placez les légumes de façon homogène sur l'autre plateau à vapeur.</li><li>Placez les plateaux dans le four et démarrez la cuisson.</li></ul>  | Pommes de terre: 2<br>Légumes: 3 |

#### Décongélation à la vapeur

| Numéro de menu   | Nom de menu   | Éventail de poids (en augmentation) | Procédure   | Position des aliments |
|--|---|-------------------------------------|---|-----------------------|
| <b>Sd1</b><br><br>X 1 | <b>Steak de poisson</b> (température initiale de -18°C) | 0,2 - 0,6 kg (100g)                 | <ul style="list-style-type: none"><li>Placez le steak de poisson dans un plat peu profond.</li><li>Quand le four s'arrête et que le signal sonne, retournez-le.</li><li>Après la décongélation, éliminez toute l'eau et la glace et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes jusqu'à la complète décongélation.</li></ul> | 1                     |
| <b>Sd2</b><br><br>X 2 | <b>Filet de poisson</b> (température initiale de -18°C) | 0,2 - 0,6 kg (100g)                 | <ul style="list-style-type: none"><li>Placez le filet de poisson dans un plat peu profond.</li><li>Quand le four s'arrête et que le signal sonne, retournez-le.</li><li>Après la décongélation, éliminez toute l'eau et la glace et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes jusqu'à la complète décongélation.</li></ul> | 1                     |
| <b>Sd3</b><br><br>X 3 | <b>Sushi surgelé</b> (température initiale de -18°C)    | 1 paquet seulement (260g)           | <ul style="list-style-type: none"><li>Placez le sushi dans un plat peu profond.</li><li>Après la décongélation, laissez reposer pendant 10 minutes.</li></ul>   | 1                     |





## TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE

### RECETTES POUR RIZ/PÂTE/ŒUF

#### Crème caramel (St13)

[ Ustensiles ]

4 ramequins  
Plaque de vapeur  
Plateau en verre

[ Ingrédients ]


200 ml Lait  
1/2 gousse de vanille  
100 ml de crème liquide  
2 Œufs  
1 jaune d'œuf  
30 g sucre

Ingrédients pour le caramel

100 g sucre  
4 CS Eau froide

Pour 4 personnes

[ Procédure ]

1. Faites chauffer le lait et la gousse de vanille pendant 1 minute à pleine puissance, puis ajoutez la crème.
2. Battez les œufs entiers avec le sucre. Retirez la gousse de vanille du lait. Versez le lait dans les œufs et mélangez bien.
3. Pour préparer le caramel, faites dissoudre le sucre dans l'eau, en mélangeant constamment. Faites bouillir sans mélanger jusqu'à ce qu'un caramel jaune doré se forme.
4. Enduisez le fond de chaque ramequin avec le caramel. Laissez refroidir.
5. Remplissez chaque ramequin avec le mélange de lait.
6. Placez les ramequins sur le plateau à vapeur, et placez le plateau en position haute (position 3). Installez le lèche-frite sans aliments en position basse (position 2). Faites cuire avec le MENU VAPEUR  St13 « Crème caramel ».
7. Après la cuisson, laissez refroidir avant de servir.

#### Flan piquant (St14)

Flan aux légumes

[ Ustensiles ]

8 ramequins (Dia. env. 8cm)  
Plaque de vapeur  
Plateau en verre



[ Ingrédients ]

150g de choux-fleurs en fleurettes  
200g de pois surgelés  
200g de carottes en rondelles  
Beurre et chapelure pour les ramequins  
5 Œufs  
200g Crème fraîche

Sel, poivre, noix de muscade moulue

Pour 4 personnes

[ Procédure ]

1. Placez les légumes dans le plateau à vapeur sur le lèche-frite en position basse (position 2) et précuisez les légumes pendant 20 minutes avec la fonction HAUTE VAPEUR .
2. Retirez du four et laissez refroidir.
3. Graissez les ramequins avec le beurre et saupoudrez avec la chapelure. Mettez des légumes dans chaque plat. Battez les œufs et la crème fraîche avec l'assaisonnement, et versez sur les légumes.
4. Placez les ramequins sur le plateau à vapeur, et placez le plateau en position haute (position 3). Installez le lèche-frite sans aliments en position basse (position 2). Faites cuire avec le MENU VAPEUR  St14 « Flan piquant ».

FRANÇAIS

#### Flan au fromage et au poireau

[ Ustensiles ]

8 ramequins (Dia. env. 8cm)  
Plaque de vapeur  
Plateau en verre

[ Ingrédients ]


4 Œufs  
125 ml Lait  
125ml de crème liquide  
50g d'emmental râpé  
300g de poireaux, coupés en fines lamelles

Sel, poivre, noix de muscade moulue

Beurre et chapelure pour les ramequins

Pour 4 personnes

[ Procédure ]

1. Battez ensemble les œufs, le lait, la crème et le fromage, mélangez le tout avec les poireaux, et assaisonnez avec sel, poivre et noix de muscade.
2. Graissez les ramequins avec le beurre et saupoudrez avec la chapelure. Mettez des légumes dans chaque plat. Mettez le mélange fromage-poireau dans les ramequins.
3. Placez les ramequins sur le plateau à vapeur, et placez le plateau en position haute (position 3). Installez le lèche-frite sans aliments en position basse (position 2). Faites cuire avec le MENU VAPEUR  St14 « Flan piquant ».



## TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE


### RECETTES POUR MENUS ÉQUILIBRÉS (St-41 et St-42) DES MENUS VAPEUR

#### Filets de saumon avec des brocolis en fleurette (St-41)

[Ustensiles] 2 plateaux à vapeur, Plateau en verre

| Ingrédients                | 1 portion       | 2 personnes      | 3 personnes      | 4 personnes      |
|----------------------------|-----------------|------------------|------------------|------------------|
| Filets de saumons surgelés | 125 g (1 pièce) | 250 g (2 pièces) | 375 g (3 pièces) | 500 g (4 pièces) |
| Jus de citron, poivre      |                 |                  |                  |                  |
| Brocolis en flequettes     | 100 g           | 200g             | 300 g            | 400g             |

[Préparation]

1. Arrosez les filets de saumon avec le jus de citron et poivrez, puis mettez-les dans le plateau à vapeur sur le lèche-frite. Mettez les plateaux en position basse (position 2).
2. Placez les brocolis en flequettes sur le second plateau à vapeur. Installez le plateau à vapeur en position haute (position 3) et faites cuire le tout avec le MENU VAPEUR  St-41.



#### Filet de poisson à la crème avec légumes variés et couscous (St-41 et appuyez sur la touche PLUS )

[Ustensiles] 2 plateaux à vapeur

Plat à tarte en Pyrex (27 cm de diamètre), plat rond et plat en Pyrex (22 cm de diamètre), pour 4 personnes (Choisissez le plat en fonction du nombre de personnes)

| Ingrédients  | 1 portion       | 2 personnes      | 3 personnes      | 4 personnes      |
|--|-----------------|------------------|------------------|------------------|
| Filets de poisson (sébaste ou cabillaud), en cubes | 125 g (1 pièce) | 250 g (2 pièces) | 375 g (3 pièces) | 500 g (4 pièces) |
| Jus de citron, sel, poivre                         |                 |                  |                  |                  |
| Poireaux en lamelles                               | 50 g            | 100 g            | 150 g            | 200 g            |
| Tomates cerises                                    | 50 g            | 100 g            | 150 g            | 200 g            |
| Crème fraîche                                      | 25 g            | 50 g             | 75 g             | 100 g            |
| Couscous   | 62.5 g          | 125 g            | 187.5 g          | 250 g            |
| Bouillon de légume froid                           | 125 ml          | 250 ml           | 375 ml           | 500 ml           |

[Préparation]

1. Mettez le poisson dans le plat à tarte. Arrosez le poisson avec le jus de citron et assaisonnez-le avec du sel et du poivre. Ajoutez les légumes et mélangez bien.
2. Placez le plat à tarte dans le plateau à vapeur sur le lèche-frite et placez-le en position basse (position 2).
3. Ajoutez le couscous dans le plat rond et plat en Pyrex. Versez le bouillon de légume sur le couscous. Installez le plat sur le second plateau à vapeur en position haute (position 3) et faites cuire le tout avec le MENU VAPEUR  St-41 en appuyant sur la touche PLUS .
4. Mélangez le couscous immédiatement après la cuisson et ajoutez la crème fraîche au poisson avec les légumes variés. Assaisonnez à souhait avec du sel et du poivre frais moulu.




## TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE

### Blancs de poulet avec morceaux de pomme de terre et légumes variés (St-42)

[Ustensiles] 2 plateaux à vapeur, Plateau en verre

| Ingrédients                                       | 1 portion | 2 personnes | 3 personnes | 4 personnes |
|---|-----------|-------------|-------------|-------------|
| Filets de blancs de poulet                        | 150 g     | 300 g       | 450 g       | 600 g       |
| Sel, poivre, paprika                              |           |             |             |             |
| Pommes de terre, épluchées et coupées en morceaux | 75 g      | 150 g       | 225 g       | 300 g       |
| Champignons, coupés en moitiés                    | 50 g      | 100 g       | 150 g       | 200 g       |
| Poivron rouge en lamelles                         | 50 g      | 100 g       | 150 g       | 200 g       |
| Brocolis en fleurettes                            | 40 g      | 80 g        | 120 g       | 160 g       |
| Persil frais haché                                |           |             |             |             |

[Préparation]

1. Recouvrez les filets de poulet avec l'assaisonnement et placez-les dans le plateau à vapeur. Placez le plateau à vapeur sur le lèche-frite en position basse (position 2).
2. Mettez les morceaux de pommes de terre en une seule couche sur le second plateau à vapeur. Mélangez ensemble les autres légumes et placez-les sur l'espace libre restant du plateau à vapeur. Installez le plateau à vapeur en position haute (position 3) et faites cuire le tout avec le MENU VAPEUR  St-42.
3. Après la cuisson, saupoudrez les légumes mélangés avec le persil haché.



### Poulet à la broche au basilic accompagné de riz aux tomates séchées (St-42 et appuyez sur la touche MOINS )

[Ustensiles] Pics en bois pour brochettes

Plat rond et plat en Pyrex (22 cm de diamètre) pour 4 portions (Choisissez le plat en fonction du nombre de personnes)  
2 plateaux à vapeur, Plateau en verre

| Ingrédients  | 1 portion            | 2 personnes          | 3 personnes            | 4 personnes            |
|--|----------------------|----------------------|------------------------|------------------------|
| Blancs de poulet coupés en cubes                       | 100 g (4 cubes)      | 200 g (8 cubes)      | 300 g (12 cubes)       | 400 g (16 cubes)       |
| Larges feuilles fraîches de basilic                    | 4                    | 8                    | 12                     | 16                     |
| Huile d'olive, sauce de soja, Tabasco, poivre, paprika |                      |                      |                        |                        |
| Piment jaune coupé en morceaux                         | 40 g<br>(4 morceaux) | 80 g<br>(8 morceaux) | 120 g<br>(12 morceaux) | 160 g<br>(16 morceaux) |
| Champignons de Paris                                   | 3                    | 6                    | 9                      | 12                     |
| Riz complet cuisant en 10 minutes                      | 50 g                 | 100 g                | 150 g                  | 200 g                  |
| Tomates séchées, émincées                              | 15 g                 | 30 g                 | 45 g                   | 60 g                   |
| Eau chaude   | 75 ml                | 150 ml               | 225 ml                 | 300 ml                 |

[Préparation]





1. Entourez chaque morceau de poulet avec une feuille de basilic, et piquez alternativement le poulet et les légumes sur les pics à brochettes.
2. Mélangez l'huile et les épices et badigeonnez-en les brochettes. Laissez mariner au réfrigérateur pendant 1 heure. Placez les brochettes dans le plateau à vapeur sur le lèche-frite en position basse (position 2).
3. Mettez le riz complet et les tomates séchées dans le plat rond et plat en Pyrex.
4. Versez l'eau chaude sur le riz et mélangez bien.
5. Placez le plat directement dans le plateau à vapeur et installez-le en position haute (position 3).
6. Faites cuire le tout avec le MENU VAPEUR  St-42 et appuyez sur la touche MOINS .

FRANÇAIS



## TABEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE

### Guide des menus de grill auto

| Numéro de menu   | Nom de menu  | Éventail de poids (en augmentation) | Procédure  | Position des aliments |
|--|--|-------------------------------------|--|-----------------------|
| <b>AG1</b><br><br>X 1   | <b>Cuisses de poulets</b><br>(température initiale de 5°C)<br>Ingrédients pour 1 kg de cuisses de poulets (5 pièces) : 2 c. à s. d'huile, 1/2 c. à c. de sel, 1 c. à c. de paprika doux, poivre. | 0,2 - 1,0 kg (100g)                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Mélangez les ingrédients et badigeonnez-en les cuisses de poulets.</li> <li>Percez la peau des cuisses de poulet.</li> <li>Placez les cuisses de poulet sur la grille dans le lèche-frite avec les extrémités pointant vers le centre.</li> <li>Quand le four s'arrête et que le signal sonne, retournez les cuisses.</li> <li>Après la cuisson, laissez reposer pendant environ 3 minutes.</li> </ul>                | 2                     |
| <b>AG2</b><br><br>X 2   | <b>Poulet rôti</b><br>(température initiale de 5°C)<br>Ingrédients pour 1,2 kg de poulet grillé : sel et poivre, 1 c. à c. de paprika doux, et 2 c. à s. d'huile.                                | 0,9 - 2,0 kg (100g)                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Mélangez les ingrédients et badigeonnez-en le poulet.</li> <li>Percez la peau du poulet avec une fourchette.</li> <li>Placez le poulet avec les filets en bas sur le grill dans le lèche-frite.</li> <li>Quand le four s'arrête et que le signal sonne, retournez les cuisses.</li> <li>Après la cuisson, laissez dans le four pendant environ 3 minutes, retirez-le et mettez-le dans un plat de service.</li> </ul> | 1                     |
| <b>AG3</b><br><br>X 3   | <b>Gratin de poisson</b><br>(température initiale de 5°C)<br>* Les indications donnent le poids total de tous les ingrédients.   | 0,6 - 1,2* kg (100g)                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Voir la recette du gratin de poisson à la page F-38-39.</li> </ul>  | 2                     |
| <b>AG4</b><br><br>X 4 | <b>Brochettes grillées</b><br>(température initiale de 5°C)<br>* Les indications donnent le poids total de tous les ingrédients.   | 0,2 - 0,8* kg (100g)                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Voir la recette des brochettes grillées à la page F-39.</li> </ul>  | 2                     |

## RECETTES POUR LES MENUS GRILL AUTO


### AG3 Gratin de poisson

#### Gratin de poisson dans le style italien

[ Ingrédients ]

600 g de filet de sébaste  
 250 g environ de Mozzarella  
 250 g de tomates  
 2 CS de beurre d'anchois  
 Sel et poivre  
 1 CS de basilic émincé  
 Jus d'un demi-citron  
 2 CS d'herbes mélangées et émincées  
 75 g de gouda râpé  
 (à 45 % de matière grasse)  
 Épaississant pour sauce

[ Procédure ]

- Lavez le poisson et séchez-le. Arrosez-le avec le jus de citron, saupoudrez de sel et enduisez-le de beurre d'anchois.
- Placez le tout dans un plat rond à gratin (25 cm).
- Saupoudrez le poisson de gouda.
- Lavez les tomates et enlevez les tiges. Coupez-les en tranches et mettez-les sur le fromage.
- Assaisonnez avec du sel, du poivre et le mélange d'herbes.
- Égouttez la mozzarella, coupez-la en tranches et placez les tranches sur les tomates. Saupoudrez de basilic.
- Placez le plat à gratin sur le lèche-frite en position basse (position 2). Appuyez 3 fois sur la touche **MENUS GRILL AUTO** jusqu'à ce que AG3 apparaisse à l'écran, puis entrez le poids (1,2 kg). Appuyez sur la touche **DEPART**  /+1min.

Conseil : après la cuisson, retirez le poisson du plat à gratin, et ajoutez en mélangeant de l'épaississant pour sauce dans le plat. Faites cuire encore sur le fond du four (position 1) pendant 1 à 2 minutes à 100P de la puissance du micro-ondes.







## TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE

### AG3 Gratin de poisson

#### Poisson à la crème et gratin de légumes

##### [ Ingrédients ]

600 g de filet de sébaste  
 250 g Poireaux  
 50 g oignon  
 100 g carottes  
 1 CS Beurre  
 sel, poivre et muscade  
 2 CS Jus de citron  
 125 g crème fraîche  
 100 g de gouda râpé  
 (à 45 % de matière grasse)

##### [ Procédure ]

1. Lavez les poireaux et coupez-les en deux, de haut en bas. Coupez-les en fines lamelles.
2. Pelez les oignons et les carottes et coupez-les en fines lamelles.
3. Mettez les légumes, le beurre et les épices dans une cocotte et mélangez bien. Faites cuire sur le fond du four (position 1) pendant 5 à 6 minutes à 100P de la puissance du micro-ondes. Mélangez une fois en milieu de cuisson.
4. Pendant ce temps, lavez les filets de poisson, séchez-les, arrosez-les de jus de citron et saupoudrez de sel.
5. Mélangez la crème fraîche et les légumes, et assaisonnez encore.
6. Mettez la moitié des légumes dans un plat rond à gratin (25 cm). Mettez le poisson dessus, et couvrez avec les légumes restants. Saupoudrez de gouda.
7. Placez le plat à gratin sur le lèche-frite en position basse (position 2). Appuyez 3 fois sur la touche **MENUS GRILL AUTO** jusqu'à ce que AG3 apparaisse à l'écran, puis entrez le poids (1,2 kg). Appuyez sur la touche **DEPART**  $\diamond$  /+1min.

### AG3 Gratin de poisson

#### Gratin de poisson et brocolis.

##### [ Ingrédients ]

500 g de filet de sébaste  
 2 CS Jus de citron  
 1 CS Beurre  
 2 CS farine  
 300 ml Lait  
 Aneth émincé, sel et poivre  
 250 g de brocolis surgelés  
 100 g de gouda râpé  
 (à 45 % de matière grasse)

##### [ Procédure ]

1. Laver les filets de poisson et sec. Arroser de jus de citron et le sel.
2. Faites chauffer ensemble le beurre et la farine dans une cocotte sans couvrir sur le fond du four (position 1) pendant 1 min à 1 min 30 à 100P de la puissance du micro-ondes.
3. Ajoutez le lait et mélangez bien. Faites cuire encore sans couvrir sur le fond du four (position 1) pendant 3 à 4 minutes à 100P de la puissance du micro-ondes. Après la cuisson, mélangez et assaisonnez avec l'aneth, le sel et le poivre.
4. Faites décongeler les brocolis dans une cocotte sur le fond du four (position 1) pendant 4 à 6 minutes à pleine puissance. Une fois dégelés, mettez les brocolis dans un plat rond à gratin (25 cm), placez le poisson dessus et assaisonnez.
5. Versez la sauce par-dessus, et saupoudrez de fromage.
6. Placez le plat à gratin sur le lèche-frite en position basse (position 2). Appuyez 3 fois sur la touche **MENUS GRILL AUTO** jusqu'à ce que AG3 apparaisse à l'écran, puis entrez le poids (1,1 kg). Appuyez sur la touche **DEPART**  $\diamond$  /+1min.

FRANÇAIS

#### REMARQUE:

Ces indications sont pour 1,2 kg (1,1 kg). Si vous voulez cuisiner d'autres quantités, il vous faudra ajuster les ingrédients.

### AG4 Brochettes grillées

#### Brochettes de porc

##### [ Ustensiles ]

Wooden skewers (env. 25cm long)

##### [ Ingrédients ]

400 g de côtelettes de porc  
 100 g de bacon  
 2 oignons (100 g) en quartiers  
 4 tomates (250 g) en quartiers  
 1/2 poivrons verts (100 g)  
 coupés en 8 morceaux  
 3 CS Oil  
 4 CS paprika  
 Sel  
 1 CC de piment de Cayenne  
 1 CC de sauce Worcester

##### [ Procédure ]

1. Coupez les côtelettes de porc et le bacon en morceaux de 2-3 cm.
2. Piquez les morceaux de viande et de légumes en alternance sur les 4 pics à brochettes.
3. Mélangez l'huile et l'assaisonnement et badigeonnez-en les brochettes. Placez les brochettes sur la grille dans le lèche-frite en position basse (position 2). Appuyez 4 fois sur la touche **MENUS GRILL AUTO** jusqu'à ce que AG4 apparaisse à l'écran, puis entrez le poids (0,8 kg). Appuyez sur la touche **DEPART**  $\diamond$  /+1min. Quand le four s'arrête et que le signal sonne, retournez les brochettes.
4. Après la cuisson, laissez reposer pendant environ 2 minutes.





#### REMARQUE:

Ces indications sont pour 0,8 kg. Si vous voulez cuisiner d'autres quantités, il vous faudra ajuster les ingrédients.



## TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE

### Guide des menus de décongélation auto

| Numéro de menu  | Nom de menu  | Éventail de poids (en augmentation) | Procédure   |
|---|--|-------------------------------------|---|
| <br>dE1<br>X 1   | <b>Steak/ Côtelettes</b><br>(température initiale de -18°C)  | 0,2 - 1,0 kg (100g)                 | <ul style="list-style-type: none"><li>Placez les aliments dans un récipient plat ou un plat à tarte au centre du fond du four (position 1).</li><li>Quand le four s'arrête et que le signal sonne, retournez les aliments, remplacez-les et séparez-les si possible. Si nécessaire, protégez les parties les plus fines et les parties chaudes avec du papier aluminium.</li><li>Après la décongélation, entourez les aliments de papier aluminium et laissez reposer pendant 10 à 20 minutes jusqu'à la complète décongélation.</li><li>Voir les REMARQUES ci-dessous.</li></ul>   |
| <br>dE2<br>X 2   | <b>Viande émincée</b><br>(température initiale de -18°C)   | 0,2 - 1,0 kg (100g)                 | <ul style="list-style-type: none"><li>Placez les morceaux de viande émincée dans un plat ou un plat à tarte au centre du fond du four (position 1).</li><li>Quand le four s'arrête et que le signal sonne, retournez la viande. Enlevez les morceaux dégelés si c'est possible.</li><li>Après la décongélation, couvrez la viande de papier aluminium et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes jusqu'à la complète décongélation.</li><li>Voir les REMARQUES ci-dessous.</li></ul>   |
| <br>dE3<br>X 3   | <b>Volaille</b><br>(température initiale de -18°C)<br><br>Seule la volaille sans abats est recommandée pour ce programme | 0,9 - 2,0 kg (100g)                 | <ul style="list-style-type: none"><li>Placez la volaille, filets en bas, sur une soucoupe renversée dans un plat à tarte ou sur une assiette au centre du fond du four (position 1).</li><li>Quand le four s'arrête et que le signal sonne, retournez et protégez les parties les plus fines et les parties chaudes avec de petits morceaux de feuilles d'aluminium.</li><li>Quand le four s'arrête et que le signal sonne encore, retournez encore une fois.</li><li>Après la décongélation, rincez à l'eau froide, couvrez de papier aluminium et laissez reposer pendant 30 à 60 minutes jusqu'à complète décongélation. Enfin, nettoyez la volaille à l'eau courante.</li></ul> |
| <br>dE4<br>X 4 | <b>Pain</b><br>(température initiale de -18°C)<br><br>Seul le pain tranché est recommandé pour ce programme              | 0,1 - 1,0 kg (100g)                 | <ul style="list-style-type: none"><li>Placez les tranches de pain sur un plat au centre du fond du four (position 1).</li><li>Quand le four s'arrête et que le signal sonne, remplacez et retirez les tranches dégelées. Après décongélation, séparez toutes les tranches et mettez-les dans un large plat. Couvrez le pain de papier aluminium et laissez reposer pendant 5 à 15 minutes jusqu'à la complète décongélation.</li></ul>  |

Les aliments non répertoriés dans ce guide peuvent être décongelés manuellement en utilisant la puissance réglée sur 30P.

#### REMARQUES:

1. Les steaks et côtelettes doivent être congelés en une seule couche.
2. La viande émincée doit être congelé en une fine couche.
3. S'il est nécessaire de couvrir certaines portions dégelées, utilisez de petits morceaux de feuille d'aluminium.
4. La volaille doit être cuisinée immédiatement après la décongélation.



## TABLEAUX DE CUISSON MANUELLE

TABLEAU: RECHAUFFAGE DE BOISSONS ET DE METS

| Boissons/plats   | Quant. -g/ml- | Réglage | Niveau Puissance | Temps -Min- | Conseils de préparation  |
|--|---------------|---------|------------------|-------------|--|
| Boissons, 1 tasse                                      | 150           |         | 100P             | env.1       | Ne pas couvrir   |
| Plat garni (légumes, viande et garnitures)             | 400           |         | 100P             | 4 - 6       | Ajoutez l'eau dans la sauce, couvrez et mélangez de temps en temps.                        |
| Potée, Soupe   | 200           |         | 100P             | 1 - 2 1/2   | Couvrir, remuer après le réchauffage   |
| Garnitures   | 200           |         | 100P             | env.2       | Arroser d'un peu d'eau, couvrir remuer une fois  |
| Viande, 1 tranche <sup>1</sup>                         | 200           |         | 100P             | 2 - 3       | Arroser d'un peu de sauce, couvrir   |
| 2 Saucisses  | 180           |         | 100P             | env.1 1/2   | Percez la peau à plusieurs endroits.   |
| Aliments pour bébés, 1 pot                             | 190           |         | 100P             | 1/2 - 1     | Enlevez le couvercle, mélangez bien après avoir fait chauffer, et vérifiez la température. |
| Faire fondre de la margarine ou du beurre <sup>1</sup> | 50            |         | 100P             | 1/2 - 1     | Couvrir  |
| Faire fondre du chocolat                               | 100           |         | 50P              | 3 - 4       | Mélangez de temps en temps.  |
| Dissoudre 6 feuilles de gelatine                       | 10            |         | 50P              | 1/2 - 1     | faire tremper dans de l'eau, en extraire l'eau et mettre dans une tasse; remuer une fois   |

<sup>1</sup> À température du réfrigérateur.

TABLEAU: DECONGELATION ET CUISSON D'ALIMENTS

| Aliments                  | Quant. -g- | Réglage | Niveau Puissance | Temps -Min- | Addition d'eau -CS- | Conseils de préparation  | Repos -Min- |
|---------------------------|------------|---------|------------------|-------------|---------------------|--|-------------|
| Filet de poisson          | 300        |         | 100P             | 6 - 8       | -                   | Couvrir  | 1 - 2       |
| 1 truite                  | 250        |         | 100P             | 6 - 8       | -                   | Couvrir  | 1 - 2       |
| Plat garni                | 450        |         | 100P             | 9 - 11      | -                   | Couvrez le plat avec une assiette et mélangez à la moitié du temps.                            | 2           |
| Légumes                   | 300        |         | 100P             | 7 - 9       | 5 CS                | Couvrir, remuer à la moitié du temps   | 2           |
| Légumes                   | 450        |         | 100P             | 9 - 11      | 5 CS                | Couvrir, remuer à la moitié du temps   | 2           |
| Pain aux herbes, 2 pièces | 350        |         | 10P              | 6 - 8 *     | -                   | Placez sur la grille dans le lèchefrite en position basse (position 2), et retournez après (*) | 2           |
|                           |            |         | 10P              | 3 - 5       |                     |  |             |

TABLEAU: CUISSON DES LEGUMES FRAIS

| Aliments   | Quant. -g- | Réglage | Niveau Puissance | Temps -Min- | Addition d'eau -CS- | Conseils de préparation   | Repos -Min- |
|--|------------|---------|------------------|-------------|---------------------|---|-------------|
| Légumes (par exemple, choux-fleurs, poireaux, brocolis, paprika, courgettes) | 300        |         | 100P             | 6 - 8       | 3 - 5               | Préparez comme d'habitude, couvrez et mélangez de temps en temps. | 2           |
|  | 500        |         | 100P             | 9 - 11      | 5                   |   | 2           |

Les pommes de terre demandent 1 à 3 minutes de cuisson en plus.

**REMARQUE:**

Mettez toujours le récipient avec les aliments sur le fond du four (position 1) pour chauffer, décongeler et cuire, à moins qu'il n'y ait d'autres instructions.



## TABLEAUX DE CUISSON MANUELLE

TABLEAU: DÉCONGELER AVEC LE FOUR À MICRO-ONDES

| Aliments  | Quant.<br>-g- | Réglage | Niveau<br>Puissance | Temps<br>-Min- | Conseils de préparation  | Repos<br>-Min- |
|---|---------------|---------|---------------------|----------------|--|----------------|
| Saucisse  | 300           |         | 30P                 | 4 - 5          | Placez-les les unes à côté des autres, retournez après la moitié du temps de décongélation.  | 5 - 10         |
| Morceau de poisson  | 700           |         | 30P                 | 9 - 12         | Retournez après la moitié du temps de décongélation.   | 30 - 60        |
| Crevettes roses   | 300           |         | 30P                 | 5 - 7          | Retournez après la moitié du temps de décongélation, et enlevez les parties dégelées.  | 5              |
| Petits pain, 2 pièces   | 80            |         | 30P                 | env.1          | Décongélation légère uniquement  | -              |
| Pain, miche   | 1000          |         | 30P                 | 9 - 11         | Retournez après la moitié du temps de décongélation.   | 20             |
| Gâteau, 1 pièce   | 150           |         | 30P                 | 1 - 3          |  | 5              |
| Tarte entière, Ø 24cm   |               |         | 30P                 | 8 - 9          | Après décongélation, coupez le gâteau en morceaux de même taille, en laissant de l'espace entre eux et laissez reposer jusqu'à complète décongélation. | 30 - 60        |
| Beurre  | 250           |         | 30P                 | 2 1/2          | Décongélation légère uniquement  | 15             |
| Fruits comme des fraises, des framboises, des cerises, des prunes | 250           |         | 30P                 | 2 - 4          | Placez-les les uns à côté des autres de façon homogène, retournez après la moitié du temps de décongélation.   | 5              |

**REMARQUE:**

Pour décongeler des côtelettes, des steaks, de la viande émincée, des cuisses de poulet, une volaille ou du pain tranché, utilisez le programme automatique des MENUS DÉCONGÉLATION AUTO : dE1 - dE4. Durant le temps de repos recommandé, emballez ou couvrez les aliments dans de l'aluminium. Mettez toujours le récipient avec les aliments sur le fond du four (position 1) pour décongeler.



## TABLEAUX DE CUISSON MANUELLE

TABLEAU: CUISSON, GRIL ET GRATIN

| Aliments                        | Quant.<br>-g- | Réglage | Niveau<br>Puissance | Temps<br>-Min-      | Conseils de préparation  | Repos<br>-Min- |
|---------------------------------|---------------|---------|---------------------|---------------------|--|----------------|
| Rôti<br>(porc, veau,<br>agneau) | 500           |         | 100P                | 5 - 7               | Assaisonnez, placez sur la grille dans le lèche-frite, et mettez le lèche-frite dans le fond du four (position 1). Retournez après *.  | 5 - 10         |
|                                 |               |         | 30P                 | 6 - 8*              |  |                |
|                                 |               |         | 70P                 | 4 - 6               |  |                |
|                                 | 1000          |         | 30P                 | 6 - 8               |  |                |
|                                 |               |         | 100P                | 9 - 12              |  |                |
|                                 |               |         | 30P                 | 8 - 10*             |  |                |
|                                 |               |         | 70P                 | 8 - 10              |  |                |
|                                 | 1500          |         | 30P                 | 7 - 9               |  |                |
|                                 |               |         | 100P                | 19 - 22             |  |                |
|                                 |               |         | 30P                 | 11 - 13*            |  |                |
|                                 |               | 70P     | 14 - 16             |                     |  |                |
|                                 |               | 30P     | 7 - 9               |                     |  |                |
| Rosbif (moyen)                  | 1000          |         | 70P                 | 10 - 12             | Assaisonnez, placez sur la grille dans le lèche-frite, et mettez le lèche-frite dans le fond du four (position 1). Retournez après *.  | 10             |
|                                 |               |         | 30P                 | 9 - 10*             |  |                |
|                                 |               |         | 70P                 | 7 - 9               |  |                |
|                                 | 1500          |         | 30P                 | 7 - 9               |  |                |
|                                 |               |         | 70P                 | 11 - 13             |  |                |
|                                 |               |         | 30P                 | 8 - 9*              |  |                |
|                                 |               |         | 70P                 | 11 - 13             |  |                |
|                                 | 30P           | 6 - 8   |                     |                     |  |                |
| Pain de viande                  | 1000          |         | 50P                 | 23 - 25             | Préparez un mélange de viandes émincées (moitié porc/moitié bœuf). Placez les aliments dans un plat à four ovale sur le lèche-frite et placez-le en position basse (position 2).   | 10             |
|                                 |               |         | 50P                 | 9 - 11              |  |                |
| Steaks<br>2 tranches, moyen     | 400           | <br>    |                     | 11 - 13*<br>10 - 14 | Placez-les sur la grille dans le lèche-frite, et mettez le plateau en position haute (position 3). Retournez après *, assaisonnez après cuisson.   | 2              |
| Gratin grillé                   | 1000          |         |                     | 14 - 18             | Saupoudrez 100 g de cheddar ou 100 g de gouda sur le gratin. Placez le plat à four sur le lèche-frite et placez le lèche-frite en position basse (position 2).   | 10             |
| Toast hawaïen                   | 4 pièces      |         | 10P                 | 7 - 10              | Faites griller du pain, étalez du beurre sur chaque tartine grillée, puis posez par-dessus des tranches de jambon cuit, de l'ananas et fromage râpé. Percez le milieu, et placez les toasts hawaïens sur la grille dans le lèche-frite en position basse (position 2). | 1              |

### REMARQUES:

1. Pour faire griller des cuisses de poulet ou un poulet, utilisez les MENUS GRILL AUTO : AG1 - AG2.
2. Sélectionnez la position de la nourriture qui convient en fonction de la dimension des aliments, même si la position recommandée pour chaque type de nourriture figure sur le tableau ci-dessus. De la fumée se produira si la nourriture est en contact avec l'élément chauffant du gril.



## TABLEAUX DE CUISSON MANUELLE

### TABLEAU: CUIRE À HAUTE VAPEUR

Utilisez le lèche-frite et le plateau à vapeur Faites cuire à la vapeur en position 2.

| Aliments   | Quant.                        | Température de départ | Réglage | Méthode de cuisson | Temps de cuisson -Min- | Instructions  | Position des aliments |
|--|-------------------------------|-----------------------|---------|--------------------|------------------------|---|-----------------------|
| Chou-fleur, entier   | env. 900g                     | 20°C                  |         | HAUTE VAPEUR       | env. 35                | Placez le chou-fleur sur le plateau à vapeur dans le lèche-frite.   | 2                     |
| Maïs en épis   | 4 pièces (800g)               | 20°C                  |         | HAUTE VAPEUR       | 15 - 18                | Placez les aliments sur le plateau à vapeur dans le lèche-frite.  | 2                     |
| Riz blanc (Basmati)  | 200g                          | 20°C                  |         | HAUTE VAPEUR       | env. 25                | Utilisez un plat rond et plat (22 cm de diamètre) pour la cuisson. Couvrez le riz avec 300 ml d'eau du robinet et placez le plat dans le plateau à vapeur sur le lèche-frite. Après la cuisson, mélangez bien et éliminez l'eau restante. | 2                     |
| Riz précuit  | 200g                          | 20°C                  |         | HAUTE VAPEUR       | env. 30                | Utilisez un plat rond et plat (22 cm de diamètre) pour la cuisson. Couvrez le riz avec 300 ml d'eau du robinet et placez le plat dans le plateau à vapeur sur le lèche-frite. Après la cuisson, mélangez bien et éliminez l'eau restante. | 2                     |
| Riz noir (Long grain)  | 200g                          | 20°C                  |         | HAUTE VAPEUR       | env. 35                | Utilisez un plat rond et plat (22 cm de diamètre) pour la cuisson. Couvrez le riz avec 300 ml d'eau du robinet et placez le plat dans le plateau à vapeur sur le lèche-frite. Après la cuisson, mélangez bien et éliminez l'eau restante. | 2                     |
| Truite   | 1 pièces (250g)               | 5°C                   |         | HAUTE VAPEUR       | env. 16                | Placez les aliments sur le plateau à vapeur dans le lèche-frite.  | 2                     |
| Faire blanchir des légumes   | 500g                          | 20°C                  |         | HAUTE VAPEUR       | 8 - 10                 | Mettez les légumes préparés (lavés, émincés, hachés etc.) dans le plateau à vapeur sur le lèche-frite. Une fois blanchis, plongez les légumes dans de l'eau glacée.   | 2                     |
| Peler des tomates  | 4 pièces (80 à 100 g chacune) | 20°C                  |         | HAUTE VAPEUR       | 7 - 9                  | Incisez une croix sur les tomates et mettez les dans le plateau à vapeur sur le lèche-frite. Après la cuisson, mettez-les dans de l'eau froide, puis pelez-les.   | 2                     |
| Faire cuire des pommes en tranches                                     | 500g                          | 20°C                  |         | HAUTE VAPEUR       | 17 - 20                | Placez les tranches de pomme dans le plateau à vapeur sur le lèche-frite.   | 2                     |
| Œufs à la coque (taille M)   | 4 pièces                      | 5°C                   |         | HAUTE VAPEUR       | 13 - 14                | Placez les œufs dans le plateau à vapeur sur le lèche-frite. Après la cuisson, plongez-les dans de l'eau froide.  | 2                     |
| Œufs durs (taille M)   | 4 pièces                      | 5°C                   |         | HAUTE VAPEUR       | 15 - 17                | Placez les œufs dans le plateau à vapeur sur le lèche-frite. Après la cuisson, plongez-les dans de l'eau froide.  | 2                     |
| Faire chauffer un plat cuisiné, une grande assiette (viande et légume) | 300g                          | 20°C                  |         | HAUTE VAPEUR       | 18 - 20                | Percez plusieurs fois avec une fourchette le couvercle du plat préparé, et mettez la nourriture dans le plateau à vapeur sur le lèche-frite pour réchauffer le repas.   | 2                     |

#### REMARQUE:

Pour cuire du riz (long grain), des pâtes, des légumes frais, des filets de poisson, des filets de poulet et des légumes + pommes de terre, utilisez les MENUS VAPEUR.








## TABLEAUX DE CUISSON MANUELLE

### TABLEAU: CUIRE À BASSE VAPEUR

Ce paramètre utilise une basse température, de 70 à 95 °C, par incréments de 5 °C pour cuire à la perfection des aliments délicats comme des terrines, flans, fruits de mer frais, desserts. Ce programme est idéal pour une cuisson lente après avoir faire revenir brièvement la viande dans une poêle chaude sur une plaque de cuisson et lorsque qu'un résultat tendre est désiré. Vous trouverez quelques exemples dans le tableau ci-dessous. Utilisez le lèche-frite en position 2 et le plateau vapeur en position 3.

| Aliments                | Quant.                       | Réglage   | Méthode de cuisson | Température de départ | Temps de cuisson<br>-Min- | Instructions  | Repos<br>-Min- |
|-------------------------|------------------------------|---|--------------------|-----------------------|---------------------------|---|----------------|
| Entrecôte, moyenne      | 2 pièces (350g chacune)      |  LOW   | BASSE VAPEUR       | 85°C                  | 30 - 35                   | Faire revenir la viande brièvement de chaque côté pendant 1 à 2 minutes dans une poêle chaude sur une plaque de cuisson, et transférez immédiatement la viande dans le plateau à vapeur en position 3, alors que le lèche-frite est inséré en position 2.   | -              |
| Magret de canard, moyen | 2 pièces (350g chacune)      |  LOW   | BASSE VAPEUR       | 85°C                  | 30 - 35                   | Faites des entailles en forme de croix avec un couteau tranchant sur la graisse des magrets de canard. Frottez les magrets avec du sel. Ensuite, faites revenir brièvement les magrets de chaque côté pendant 1 à 2 minutes dans une poêle chaude sur une plaque de cuisson. Transférez immédiatement les magrets de canard dans le plateau à vapeur en position 3 alors que le lèche-frite est inséré en position 2. | 5 - 10         |
| Médallions de porc      | 8 pièces/ 540g (70g chacune) |  LOW | BASSE VAPEUR       | 85°C                  | 30 - 35                   | Faire revenir la viande brièvement de chaque côté pendant 1 à 2 minutes dans une poêle chaude sur une plaque de cuisson, et transférez immédiatement la viande dans le plateau à vapeur en position 3, alors que le lèche-frite est inséré en position 2.   | -              |

FRANÇAIS



# RECETTES

## Utilisation des recettes

- Toutes les recettes de ce livre sont prévues pour 4 personnes, sauf mention spéciale.
- Les recommandations concernant les ustensiles de cuisine qui conviennent et le temps total de cuisson sont données au début de chaque recette. Le temps total de cuisson de chaque recette concerne les ingrédients de cette recette. Lorsque vous cuisinez avec d'autres quantités, ajustez le temps de cuisson. En général, la recette vous permettra de cuisiner un plat prêt à consommer, sauf autres précisions.
- Les œufs utilisés dans les recettes pèsent environ 55 g (moyen).
- Le beurre et la margarine sont interchangeable.
- Lorsque vous faites cuire la nourriture en mode Combi, sélectionnez la position de la nourriture en fonction de la dimension des aliments, même si la position recommandée pour chaque recette est mentionnée.

## Abreviations Utilisées

P/% = Pourcentage  
W = Watt  
CS = cuillerée à soupe  
CC = cuillerée à café  
Min = minute(s)  
kg = kilogramme  
g = gramme  
l = litre  
ml = millilitre  
cm = centimètre  
env. = environ

## Hors D'oeuvres et Soupes

### VELOUTE D'AVOCATS

Espagne : Sopa de aguacates  
Temps de cuisson total : env. 9 - 11 minutes  
Vaisselle : 2 terrine à couvercle (2 litres)

#### Ingrédients

3 avocats (600 g de pulpe)  
un peu de jus de citron  
700 ml de bouillon de viande  
70 ml de crème  
Sel et poivre

Garniture à potage

#### ROYALE

pour 1 litre de soupe  
Temps de cuisson total : env. 20 minutes  
Vaisselle : 2 tasse à café (150 ml)

#### Ingrédients

2 Œuf  
125 ml Lait  
1 pincée de sel  
1 pincée de muscade

#### Procédure

1. Peler les avocats mûrs, enlever le noyau, les émincer, les réduire en purée au mixer ou avec un batteur. Garder pour la décoration deux tranches fines par portion et les arroser de jus de citron.
2. Verser dans la terrine le bouillon de viande, la purée d'avocats et la crème, assaisonner de sel et de poivre et recouvrir avec le couvercle. Placez-les au centre du fond du four (position 1) et faites cuire. Remuer une fois pendant la cuisson.  
**9 - 11 min.** MICRO-ONDES 100P
3. Remuer la soupe jusqu'à ce qu'elle soit bien veloutée et la décorer avec les tranches d'avocat. Laisser reposer environ 5 minutes après cuisson.

#### Procédure

1. Graissez les tasses. Battez ensemble tous les ingrédients et versez-les dans les tasses.
2. Placez les tasses dans le plateau à vapeur en position haute (position 3) alors que le lèche-frite est inséré en position basse (position 2), et faites cuire.  
**20 min.** BASSE VAPEUR  
Laissez reposer pendant 5 minutes sans ouvrir la porte du four.
3. Enlevez les œufs cuits des tasses, et coupez-les en cubes. Ajoutez-les à la soupe.



## RECETTES

### POTAGE A L'ORGE DES GRISONS

Suisse : Bündner Gerstensuppe

Temps de cuisson total env. 26 - 33 minutes

Vaisselle : terrine à couvercle (2 litres)

#### Ingrédients

- 2 CS de beurre ou de margarine (20 g)
- 1 oignon (50 g) haché menu
- 1-2 carottes (130 g) coupées en rondelles
- 15 g de céleri coupé en dés
- 1 poireau (130 g) coupé en rondelles
- 3 feuilles de chou blanc (100 g) coupées en lamelles
- 200 g d'os de veau
- 50 g de grains d'orge
- 50 g de lard maigre coupé en minces tranches
- 700 ml de bouillon de viande
- Poivre
- 4 saucisses de Francfort (300 g)

### SOUPE AUX CHAMPIGNONS DE PARIS

Pays-Bas : Champignonsoep

Temps de cuisson total : env. 10 - 13 minutes

Vaisselle : terrine à couvercle (2 litres)

#### Ingrédients

- 200 g de champignons de Paris coupés en tranches
- 1 oignon (50 g) haché menu
- 300 ml de bouillon de viande
- 300 ml de crème
- 2 1/2 CS de farine (25 g)
- 2 1/2 CS de beurre ou de margarine (25 g)
- sel & poivre
- 1 jaune d'oeuf
- 150 g de crème fraîche

### TOAST AU CAMEMBERT

Allemagne : Camemberttoast

Temps de cuisson total : env. 1 1/2 - 2 1/2 minutes

Vaisselle : assiette plate

#### Ingrédients

- 4 tranches de pain de mie (80 g)
- 2 CS de beurre ou de margarine (20 g)
- 150 g de camembert
- 4 CC de confiture d'airelles rouges (40 g)
- Poivre de Cayenne

#### Procédure

1. Mettre le beurre et l'oignon haché dans la terrine, couvrir et cuire à l'étuvée. Placez-les au centre du fond du four (position 1) et faites cuire.  
**env. 1 - 2 min.** [MICRO-ONDES 100P]
2. Mettre les légumes dans la terrine. Ajouter les os, le lard maigre et l'orge et verser le bouillon de viande. Poivrer, couvrir et cuire.  
1. **9 - 11 min.** [MICRO-ONDES 100P]  
2. **16 - 20 min.** [MICRO-ONDES 50P]
3. Couper les saucisses en petits morceaux et les mettre dans la soupe 5 minutes avant la fin de la cuisson.
4. Après la cuisson, laisser reposer la soupe environ 5 minutes. Retirer les os avant de servir.

#### Procédure

1. Mettez les légumes et le bouillon de viande dans le plat. Couvrez le plat, placez-le au centre du fond du four (position 1) et faites cuire.  
**7 - 9 min.** [MICRO-ONDES 100P]
2. Mixez tous les ingrédients au mixeur. Ajoutez la crème.
3. Pétrissez la farine et le beurre pour en faire une pâte et mélangez-la à la soupe aux champignons jusqu'à homogénéité. Assaisonnez avec du sel et du poivre, couvrez et poursuivez la cuisson.  
**3 - 4 min.** [MICRO-ONDES 100P]
4. Après la cuisson, ajoutez de la crème fraîche si vous le désirez.

#### Procédure

1. Faire griller les tranches de pain et les beurrer.
2. Couper le camembert en tranches et poser les tranches sur le pain grillé. Disposer la confiture d'airelles rouges au centre du fromage et saupoudrer les toasts de poivre de Cayenne.
3. Poser les toasts sur une assiette plate. Placez le plat au centre du fond du four (position 1) et faites chauffer.  
**env. 1 1/2 - 2 1/2 min.** [MICRO-ONDES 100P]

Conseil: Vous pouvez varier à volonté la composition des toasts, en utilisant par exemple des champignons de Paris frais et du fromage râpé ou du jambon cuit, des asperges et de l'emmenthal.

## RECETTES

### Viandes, Poissons et Volailles

#### THON FRAIS BRAISÉ AUX TOMATES ET AUX POIVRONS

France : Thon frais braisé aux tomates et aux poivrons  
Temps de cuisson total : env. 15 - 17 minutes  
Vaisselle : plat ovale à gratin avec couvercle (Dia. env. 26 cm)

##### Ingrédients

500 g de thon frais en tranches  
2 CS de jus de citron  
1 CC d'huile végétale pour graisser le plat  
1/2 poivron vert (125 g) coupé en lamelles  
2 oignons (125 g) hachés menu  
1 carotte (50 g) coupée en rondelles  
1-2 tomates (125 g) coupées en dés  
40 ml de vin blanc  
1 gousse d'ail  
Bouquet garni  
sel & poivre

#### CHAMPIGNONS AU ROMARIN

Espagne : Champinones rellenos al romero  
Temps de cuisson total : env. 13 - 19 minutes  
Vaisselle : terrine à couvercle (1 litre)  
Plat cylindrique (Dia. env. 22 cm)

##### Ingrédients

8 gros champignons (env. 300 g) entiers  
2 CS beurre ou margarine (20 g)  
1 oignon (50 g), finement haché  
50 g jambon, coupé en petits dés  
poivre gris, moulu  
romarin, égrené  
125 ml vin blanc, sec  
125 ml crème  
2 CS farine (20 g)

#### SOUFFLE AUX COURGETTES ET AUX NOUILLES

Allemagne : Zucchini-Nudel-Auflauf  
Temps de cuisson total : env. 33 - 38 minutes  
Vaisselle : plat avec couvercle (2 l de capacité)  
moule à soufflé (Dia. env. 26 cm)

##### Ingrédients

500 ml eau  
1/2 CC huile  
80 g macaronis  
400 g tomates en boîte, en petits morceaux  
3 oignons (150 g), finement hachés  
basilic, thym, sel, poivre  
1 CS huile pour le graissage du moule  
450 g courgettes, en tranches  
150 g crème aigre  
2 Œufs  
100 g cheddar râpé

##### Procédure

1. Laver le thon, le sécher et l'arroser de jus de citron. Laisser le poisson reposer environ 15 minutes, puis le sécher à nouveau et le saler.
2. Huiler le fond du plat et y disposer les tranches de thon. Recouvrir le poisson avec les légumes. Ajouter le vin blanc, la gousse d'ail et le bouquet garni et épicer. Couvrez le plat, placez-le au centre du fond du four (position 1) et faites cuire.  
**15 - 17 min.** MICRO-ONDES 70P  
Après la cuisson, laisser reposer le thon environ 2 minutes. Avant de servir, enlever le bouquet garni et la gousse d'ail.

Conseil: Un bouquet garni est composé de: une racine de persil, des légumes à potage, une branche de céleri, une branche de thym, quelques feuilles de laurier.

##### Procédure

1. Détacher les queues des champignons et les couper en petits morceaux.
2. Mettre le beurre dans le plat et l'étaler sur le fond. Ajouter l'oignon, les dés de jambon et les queues de champignons. Assaisonnez avec du poivre et du romarin, couvrez le plat, placez-le au centre du fond du four (position 1) et faites cuire.  
**3 - 5 min.** MICRO-ONDES 100P  
Laisser refroidir.
3. Dans le second plat, faire chauffer 100ml de vin et la crème à couvert. Placez le plat au centre du fond du four (position 1).  
**1 - 3 min.** MICRO-ONDES 100P
4. Mélanger le reste du vin et la farine, verser en remuant dans le liquide chaud et faire cuire à couvert. Dans l'intervalle, bien remuer une fois.  
**env. 1 min.** MICRO-ONDES 100P
5. Farcir les champignons avec le mélange au jambon, les mettre dans la sauce. Placez le plat sur le lèche-frite en position basse (position 2) et faites cuire.  
**8 - 10 min.** COMBI HAUT 50P  
Laisser reposer les champignons env. 2 mn après la cuisson.

##### Procédure

1. Ajoutez l'eau, l'huile et le sel dans le plat, faites bouillir au centre du fond du four (position 1) avec le couvercle dessus.  
**3 - 4 min.** MICRO-ONDES 100P
2. Casser les macaronis en morceaux, les ajouter, remuer et les laisser gonfler.  
**9 - 11 min.** MICRO-ONDES 30P  
Egoutter et laisser refroidir les nouilles.
3. Mélanger les tomates avec les oignons et bien assaisonner. Graisser le moule à soufflé. Ajouter les macaronis et les arroser de sauce tomate. Répartir par-dessus les tranches de courgette.
4. Batre la crème fraîche avec les œufs et verser sur le soufflé. Saupoudrer de fromage râpé. Placez le plat à gratin sur le lèche-frite en position basse (position 2).  
**21 - 23 min.** COMBI BAS 50P  
Laisser reposer le soufflé environ 5-10 mn après la cuisson.

## RECETTES

### POULET RÔTI FARCI

Autriche : Gefülltes Brathähnchen

Poulet rôti farci pour 2 personnes

Temps de cuisson total: env. 34 - 42 minutes

Vaisselle: Petit bol avec couvercle

Ficelle

#### Ingrédients

- 1 poulet (1000 g)  
sel, romarin égrené, marjolaine égrenée.
- 1 petit pain rassis (40 g)  
sel
- 1 bouquet de persil, finement haché (10 g)
- 1 pincée noix de muscade
- 2 CS beurre ou margarine (20 g)
- 1 jaune d'oeuf
- 3 CS beurre ou margarine (30 g)
- 1 CC paprika  
sel
- 1 CC beurre ou margarine pour graisser le moule

### FILETS DE POISSON SAUCE AU FROMAGE

Suisse : Fischfilet mit Käsesauce

Temps de cuisson total: env. 20 - 25 minutes

Vaisselle: plat avec couvercle (1 l de capacité)

moule à soufflé cylindrique (Dia. env. 25 cm)

#### Ingrédients

- 3 filets de poisson (env. 600 g)
- 2 CS jus de citron  
sel
- 1 CS beurre ou margarine
- 1 oignon (50 g) finement haché
- 2 CS farine (20 g)
- 100 ml vin blanc
- 1 CC huile végétale pour le graissage du moule
- 100 g emmenthal râpé
- 2 CS persil haché

### AGNEAU BRAISE AUX HARICOTS VERTS

Grèce : Kréas mé fasólia

Temps de cuisson total : env. 14 - 18 minutes

Vaisselle : terrine à couvercle (2 litres)

#### Ingrédients

- 1-2 tomates (100 g)
- 400 g de viande d'agneau désossé
- 1 CC de beurre/margarine pour graisser la terrine
- 1 oignon (50 g) haché menu
- 1 gousse d'ail broyée  
sel & poivre  
sucre
- 250 g de haricots verts en conserve

#### Procédure

1. Laver le poulet, l'essuyer délicatement et en assaisonner l'intérieur avec du sel, du romarin et de la marjolaine.
2. Pour la farce, laisser ramollir le petit pain env. 10 min dans l'eau froide, puis l'écraser. Mélanger avec le sel, le persil, la noix de muscade, le beurre et le jaune d'oeuf et en farcir le poulet. Refermer l'ouverture avec de la ficelle de cuisine.
3. Faites chauffer le beurre dans un petit bol au centre du fond du four (position 1) avec le couvercle dessus.  
**env. 1 min.** MICRO-ONDES 100P  
Mélanger le beurre avec le paprika et le sel et en badigeonner le poulet.
4. Place the chicken breast side down on the rack into the glass tray and cook.
  1. **10 - 12 min.** MICRO-ONDES 100P
  2. **6 - 8 min.** COMBI HAUT 30P  
Retourner
  3. **12 - 14 min.** MICRO-ONDES 100P
  4. **5 - 7 min.** COMBI HAUT 30PLaisser reposer le poulet rôti farci env. 3 min après la cuisson.

#### Procédure

1. Laver les filets, les essuyer délicatement et les arroser goutte à goutte de jus de citron. Laisser reposer env. 15 min, les essuyer délicatement à nouveau et les saler.
2. Répartir le beurre sur le fond du plat. Ajoutez l'oignon émincé, couvrez avec le couvercle et faites cuire au centre du fond du four (position 1).  
**1 - 2 min.** MICRO-ONDES 100P
3. Saupoudrer les oignons de farine et remuer. Verser le vin blanc et mélanger.
4. Graisser le moule à soufflé et y mettre les filets. Verser la sauce sur les filets et saupoudrer de fromage. Placez le plat à gratin sur le lèchefrite en position basse (position 2) et faites cuire.  
**7 - 8 min.** MICRO-ONDES 70P  
**12 - 15 min.** COMBI HAUT 30P  
Laisser reposer les filets de poisson env. 2 min après la cuisson. Servir garni de persil haché.

#### Procédure

1. Peler les tomates, enlever la partie dure et les réduire en purée au mixer.
2. Couper la viande d'agneau en gros dés. Beurrer la terrine. Ajoutez la viande, l'oignon émincé, une gousse d'ail pilée, assaisonnez, couvrez le plat et faites cuire au centre du fond du four (position 1).  
**6 - 8 min.** MICRO-ONDES 100P
3. Ajouter les haricots et la purée de tomates à la viande, couvrir et continuer la cuisson.  
**8 - 10 min.** MICRO-ONDES 70P  
Après la cuisson, laisser l'agneau braisé reposer environ 5 minutes.

Conseil: Si vous utilisez des haricots frais, il faut les précuire.



## RECETTES

### JAMBON FARCI

Espagne : Jamón relleno

Temps de cuisson total: env. 20 - 24 minutes

Vaisselle: plat avec couvercle (2 l de capacité)

moule à soufflé plat ovale avec couvercle  
ou emballage pour micro-ondes  
(env. 26 cm de long)

#### Ingrédients

- 125 g épinards, sans tige
- 125 g fromage blanc, 6 % M.G.
- 40 g emmenthal râpé
- poivre
- paprika
- 6 tranches de Jambon cuit (300 g)
- 125 ml eau
- 125 ml crème
- 2 CS farine 20 g
- 2 CS beurre ou margarine 20 g
- 1 CC beurre ou margarine pour le graissage du moule

#### Procédure

1. Hacher finement les épinards, les mélanger avec le fromage blanc et le fromage et assaisonner à votre goût.
2. Mettre sur chaque tranche de jambon cuit une cuillère à soupe du mélange et la rouler. Piquer le jambon avec une brochette en bois.
3. Faire une sauce béchamel. Pour cela, versez le liquide dans le plat, couvrez et faites chauffer au centre du fond du four (position 1).  
**3 - 4 min.** MICRO-ONDES 100P  
Malaxer le beurre et la farine, mettre dans le liquide et agiter avec le batteur jusqu'à dissolution. Couvrir, faire bouillir et laisser lier.  
**env. 1 min.** MICRO-ONDES 100P  
Bien remuer et goûter.
4. Mettre la sauce dans le moule à soufflé graissé, y mettre les rouleaux et cuire à couvert. Placez le plat sur le lèche-frite en position basse (position 2) et faites cuire.  
**16 - 19 min.** COMBI HAUT 30P  
Laisser reposer les rouleaux de jambon env. 5 min après la cuisson.

Conseil: Vous pouvez aussi utiliser de la sauce béchamel toute prête du commerce.

### EMINCE DE VEAU A LA ZURICHOISE

Suisse : Züricher Geschnetzeltes

Temps de cuisson total : env. 9 - 13 minutes

Vaisselle: terrine à couvercle (2 litres)

#### Ingrédients

- 600 g de filet de veau
- 1 CS de beurre ou de margarine
- 1 oignon (50 g) haché menu
- 100 ml de vin blanc
- liant à sauce, foncé, pour environ 1/2 l de sauce
- 300 ml de crème
- sel & poivre
- 1 CS de persil haché

#### Procédure

1. Couper le filet en bandes de l'épaisseur d'un doigt.
2. Enduire uniformément la terrine de beurre. Ajoutez la viande et l'oignon au plat, couvrez et faites cuire au centre du fond du four (position 1) . Mélangez une fois pendant la cuisson.  
**6 - 8 min.** MICRO-ONDES 100P
3. Ajouter le vin blanc, le liant à sauce et la crème, remuer, couvrir et continuer la cuisson. Remuer une fois pendant la cuisson.  
**3 - 5 min.** MICRO-ONDES 100P
4. Goûter l'émincé, remuer encore une fois et laisser reposer environ 5 minutes. Le garnir de persil.

## RECETTES

### FILETS DE SOLE

France : 2 personnes

Temps de cuisson total: env. 13 - 15 minutes

Ustensils: Plat à gratin ovale peu profond avec couvercle ou papier à four micro-ondes (environ 26cm)

#### Ingrédients

- 400 g de filets de sole
- 1 citron non traité
- 2 tomates (150 g)
- 1 CC de beurre/margarine pour graisser le plat
- 1 CS d'huile végétale
- 1 CS de persil haché
- sel & poivre
- 4 CS de vin blanc (30 ml)
- 2 CS de beurre ou de margarine (20 g)

### CREVETTES AUX PIMENTS FORTS

Temps de cuisson total : env. 5 - 7 minutes

Vaisselle : terrine à couvercle (1 litre)  
terrine à couvercle (2 litres)

#### Ingrédients

- 6 grosses crevettes décortiquées (240 g)
- 50 ml de vin blanc
- 2 petits poireaux (200 g)
- 1-2 piments forts
- 20 g de gingembre
- 1 CS de fécule
- 2 CS d'huile végétale (20 g)
- 1 1/2 CS de sauce de soja (20 ml)
- 1 CS de sucre
- 1 CS de vinaigre

## Legumes et Pates

### RATATOUILLE SPECIALE

France : Ratatouille spécial

Temps de cuisson total : env. 15 - 18 minutes

Vaisselle : terrine à couvercle (2 litres)

#### Ingrédients

- 5 CS d'huile d'olive (50 ml)
- 1 gousse d'ail broyée
- 1 oignon (50 g) coupé en rondelles
- 1 petite aubergine (250 g), coupée en gros dés
- 1 courgette (200 g), coupée en gros dés
- 1 poivron (200 g), coupé en gros dés
- 1 tubercule de fenouil (75 g), coupé en gros dés
- 1 bouquet garni
- 200 g de coeurs d'artichaut en boîte, coupés en 4
- sel et poivre

#### Procédure

1. Laver et sécher les filets de sole. Enlever les arêtes.
2. Couper le citron et les tomates en tranches fines.
3. Beurrer le plat, y disposer les filets et les arroser d'huile végétale.
4. Saupoudrer le poisson de persil, y disposer les tranches de tomates, saler et poivrer. Recouvrir les tomates avec les tranches de citron et arroser de vin blanc.
5. Piquez le citron au beurre, couvrez et faites cuire au centre du fond du four (position 1).  
**13 - 15 min.** [MICRO-ONDES 50P]  
Après la cuisson, laisser reposer 2 minutes.

Conseil: Cette recette convient également à la perche, au flétan, à l'ombre, au carrelet ou au cabillaud.

#### Procédure

1. Laver les crevettes, enlever la carapace et la queue. Inciser le dos et les vider. Couper les crevettes en 2 ou 3 morceaux. Inciser chaque morceau afin qu'il ne se contracte pas pendant la cuisson. Mettre les crevettes à mariner au vin blanc.
2. Laver les poireaux et les piments et les sécher. Couper les poireaux en morceaux de 5 cm, couper les piments en deux et enlever les pépins. Peler le gingembre et le couper en rondelles.
3. Retirer les crevettes du vin et les saupoudrer de fécule.
4. Mettre l'huile, le poireau, les piments et les rondelles de gingembre dans la terrine et couvrir. Faites chauffer au centre du fond du four (position 1).  
**env. 2 min.** [MICRO-ONDES 100P]
5. Ajouter les crevettes, les assaisonner de sauce de soja, de sucre et de vinaigre, remuer, couvrir et cuire.  
**3 - 5 min.** [MICRO-ONDES 100P]  
Après la cuisson, laisser reposer de 1 à 2 minutes. Servir chaud.

#### Procédure

1. Mettre l'huile d'olive et la gousse d'ail dans la terrine. Ajouter les légumes à l'exception des coeurs d'artichaut, poivrer. Ajoutez le bouquet garni et faites cuire à couvert au centre du fond du four (position 1).  
**15 - 18 min.** [MICRO-ONDES 100P]  
Cinq minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les coeurs d'artichaut et réchauffer.
2. Saler et poivrer. Retirer le bouquet garni avant de servir. Après la cuisson laisser la ratatouille reposer environ 2 minutes.

Conseils: Servir la ratatouille chaude avec des plats de viande. Froide, c'est un excellent hors-d'oeuvre.

Un bouquet garni est composé de: une racine de persil, une branche de céleri, une branche de thym, quelques feuilles de laurier.

## RECETTES

### LASAGNES AU FOUR

Italie : Lasagne al forno

Temps de cuisson total : env. 23 - 28 minutes

Vaisselle : terrine à couvercle (2 litres)

Plat à gratin rectangulaire peu profond  
(env. 20 x 20 x 6 cm)

#### Ingrédients

|        |  |
|--------|--|
| 300 g  | de tomates en conserve                 |
| 50 g   | de jambon cru coupé en petits dés      |
| 1      | oignon (50 g) haché menu               |
| 1      | gousse d'ail broyée                    |
| 250 g  | de viande de boeuf hachée              |
| 2 CS   | de concentré de tomates (30 g)         |
|        | sel, poivre, origan, thym, basilic     |
| 150 ml | de crème fraîche                       |
| 100 ml | de lait                                |
| 50 g   | de parmesan râpé                       |
| 1 CC   | d'herbes variées hachées               |
| 1 CC   | d'huile d'olive                        |
|        | sel & poivre noix de muscade           |
| 1 CC   | d'huile végétale pour graisser le plat |
| 125 g  | de lasagnes vertes                     |
| 1 CC   | de parmesan râpé                       |
| 1 CC   | de beurre ou de margarine              |

### POMMES DE TERRE FARCIES

Espagne : Patatas Rellenas

Temps de cuisson total : env. 10 - 14 minutes

Vaisselle : terrine à couvercle (2 litres)

assiette en porcelaine

#### Ingrédients

|          |   |
|----------|---|
| 4        | pommes de terre de taille moyenne (400 g) |
| 100 ml   | d'eau                                     |
| 60 g     | de jambon                                 |
| 1/2      | oignon (25 g) haché menu                  |
| 75-100ml | de lait                                   |
| 2 CS     | de parmesan râpé (20 g)                   |
|          | sel                                       |
|          | poivre                                    |
| 2 CS     | d'emmental râpé                           |

## Boissons et Desserts

### POIRES AU CHOCOLAT

France : Paires au chocolat

Temps de cuisson total : env. 8 - 14 minutes

Vaisselle : terrine à couvercle (2 litres)

terrine à couvercle (1 litre)

#### Ingrédients

|        |                                |
|--------|--------------------------------|
| 4      | poires (600 g)                 |
| 60 g   | de sucre                       |
| 1      | sachet de sucre vanillé (10 g) |
| 1 CS   | de liqueur de poires, 30% vol. |
| 150 ml | d'eau                          |
| 130 g  | de chocolat                    |
| 100 g  | de crème fraîche               |

#### Procédure

1. Couper les tomates en tranches, les mélanger avec le jambon, l'oignon, l'ail, la viande de boeuf hachée et le concentré de tomates. Assaisonnez, couvrez le plat et faites cuire au centre du fond du four (position 1). Remuez une fois durant la cuisson.  
**6 - 8 min.** MICRO-ONDES 100P
2. Mélanger la crème fraîche, le lait, le parmesan, les herbes et l'huile et assaisonner.
3. Graisser le plat à gratin et disposer au fond un tiers des lasagnes avec la moitié du hachis et y verser un peu de sauce. Couvrir avec le second tiers des pâtes puis le hachis, un peu de sauce puis le reste des pâtes. Pour terminer, napper abondamment les pâtes de sauce et saupoudrer de parmesan. Mettez des morceaux de beurre dessus. Placez le plat à gratin sur le lèche-frite en position basse (position 2) et faites cuire.  
**17 - 20 min.** COMBI BAS 50P  
Après la cuisson, laissez les lasagnes reposer de 5 à 10 minutes.

#### Procédure

1. Mettez les pommes de terre dans le bol, ajoutez l'eau, couvrez et faites cuire au centre du fond du four (position 1).  
**7 - 9 min.** MICRO-ONDES 100P  
Laisser les pommes de terre refroidir.
2. Couper les pommes de terre en deux dans le sens de la longueur et les évider avec précaution. Couper le jambon en dés très fins. Mélanger la chair des pommes de terre, le jambon, l'oignon, le lait et le parmesan jusqu'à obtention d'une farce homogène. Saler et poivrer.
3. Remplir les moitiés de pomme de terre avec la farce, les saupoudrer d'emmental, mettez sur le plat et faites cuire au centre du fond du four (position 1).  
**3 - 5 min.** MICRO-ONDES 100P  
Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer environ 2 minutes.

#### Procédure

1. Eplucher les poires entières.
  2. Mettre dans la terrine le sucre, le sucre vanillé, la liqueur et l'eau. Mélangez et faites chauffer au centre du fond du four (position 1).  
**1 - 2 min.** MICRO-ONDES 100P
  3. Mettez les poires dans le jus, couvrez et faites cuire au centre du fond du four (position 1).  
**8 - 10 min.** MICRO-ONDES 100P  
Retirer les poires du jus et les mettre au frais.
  4. Mettre 50 ml de jus de poire dans la petite terrine. Ajouter le chocolat broyé et la crème fraîche. Couvrez et faites chauffer au centre du fond du four (position 1).  
**1 - 2 min.** MICRO-ONDES 100P
  5. Bien remuer la sauce. Napper les poires de sauce et servir.
- Conseil: Vous pouvez servir les poires avec une boule de glace à la vanille.



## RECETTES

### GELEE DE FRUITS ROUGES A LA SAUCE A LA VANILLE

Danemark : Rødgrød med vanilie sovs  
Temps de cuisson total : env. 8 - 11 minutes  
Vaisselle : 2 terrines à couvercle (2 litres)

#### Ingrédients

150 g de groseilles rouges, lavées  
150 g de fraises, lavées  
150 g de framboises, lavées  
250 ml de vin blanc  
100 g de sucre  
50 ml de jus de citron  
8 feuilles de gélatine  
300 ml de lait  
pulpe d'une 1/2 gousse de vanille  
30 g de sucre  
15 g de féculé

#### Procédure

- Laver les fruits, les équeuter et les sécher. En garder quelques-uns pour la décoration. Réduire le reste des fruits en purée avec le vin blanc. Mettez dans le plat, couvrez et faites cuire au centre du fond du four (position 1).  
**5 - 7 min.** [MICRO-ONDES 100P]  
Incorporer le sucre et le jus de citron.
- Faire tremper la gélatine environ 10 minutes dans l'eau puis l'en retirer et extraire l'eau. Mélanger la gélatine à la purée de fruits chaude jusqu'à ce qu'elle soit dissoute. Mettre la gelée au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit ferme.
- Verser le lait dans une terrine. Ouvrir la gousse de vanille et en gratter la pulpe. Mélanger la pulpe de la vanille, le sucre et la féculé au lait, couvrir et cuire. Faites cuire au centre du fond du four (position 1). Remuer de temps en temps et après la cuisson.  
**3 - 4 min.** [MICRO-ONDES 100P]
- Démouler la gelée sur un plat et la garnir avec les fruits entiers. La servir avec la sauce à la vanille.

Conseil : Vous pouvez également utiliser des fruits décongelés.

### VIN CHAUD AU RHUM

Pays-Bas : Vuurdrank pour 10 personnes  
Temps de cuisson total : env. 8 - 10 minutes  
Vaisselle : terrine à couvercle (2 litres)

#### Ingrédients

500 ml de vin blanc  
500 ml de vin rouge, sec  
500 ml de rhum à 54% vol.  
1 orange non traitée  
3 tiges de cannelle  
75 g de sucre  
10 CC sucre candi

#### Procédure

- Verser le vin et le rhum dans la terrine. Eplucher l'orange avec soin pour obtenir une peau fine. Mettre le zeste d'orange, la cannelle et le sucre dans la terrine. Couvrez et faites chauffer au centre du fond du four (position 1).  
**8 - 10 min.** [MICRO-ONDES 100P]  
Retirer le zeste d'orange et la cannelle. Mettre une cuillerée à café de sucre candi dans chaque verre à grog, y verser le vin chaud et servir.

### CHOCOLAT A LA CREME

Autriche : Schokolade mit Sahne pour 1 personne  
Temps de cuisson total : env. 1 - 1 1/2 minutes  
Vaisselle : 1 grande tasse (200 ml)

#### Ingrédients

150 ml de lait  
30 g de chocolat  
30 ml de crème  
chocolat râpé

#### Procédure

- Verser le lait dans la tasse. Ajoutez le chocolat, mélangez et faites chauffer au centre du fond du four (position 1). Remuer de temps en temps.  
**env. 1 - 1 1/2 min.** [MICRO-ONDES 100P]
- Fouetter la crème, en recouvrir le chocolat, saupoudrer de chocolat râpé et servi.

### CITRON CHAUD

Allemagne : Heisse Zitrone pour 1 personne  
Temps de cuisson total : env. 1 - 1 1/2 minutes  
Vaisselle : verre à thé (150 ml)

#### Ingrédients

100 ml d'eau  
1 citron pressé  
2-3 CC de sucre

#### Procédure

- Verser l'eau et le jus de citron dans le verre et faites chauffer au centre du fond du four (position 1).  
**env. 1 - 1 1/2 min.** [MICRO-ONDES 100P]  
Sucrer à votre goût.





## RECETTES

### SOUFLÉ AUX ASPERGES

Pour 2 personnes

Temps de cuisson total : env. 25 minutes

Vaisselle : Bol d'une capacité de 0,5 litre

4 ramequins (Dia. env. 8cm)

Plateau en verre

Plaque de vapeur

#### Ingrédients

- 50 g de champignons grossièrement émincés
- 25 g de jambon fumé en fines tranches
- 170 g d'asperges en boîte (réservez le jus)
- 1 tomate en quartiers (60 g)
- 25 g de crème aigre
- 50 ml de jus de la boîte d'asperges
- 1 CC de farine ordinaire
- 1 jaune d'œuf
- 1 blanc d'œuf
- Sel, poivre, noix de muscade moulue
- Beurre pour graisser les plats

#### Procédure

1. Mélangez ensemble dans un petit bol la crème aigre, le jus des asperges, la farine et l'assaisonnement. Faites chauffer au centre du fond du four (position 1). Mélangez une fois pendant la cuisson.  
**50 sec.** MICRO-ONDES 100P  
Laissez ensuite refroidir la sauce.
2. Graissez les ramequins. Battez les blancs en neige.
3. Taillez 5 asperges par plats d'environ 1 cm de plus que la hauteur du plat. Placez les asperges tout autour de chaque plat. Coupez les morceaux restants en fines lamelles.
4. Mélangez le jaune d'œuf dans la sauce refroidie. Ajoutez les champignons, le jambon, les lamelles d'asperges, et mélangez bien. Enfin, ajoutez-y le blanc d'œuf.
5. Mettez le mélange dans les plats, jusqu'au bord. Mettez un quartier de tomate par-dessus dans chaque plat. Placez les ramequins dans plateau à vapeur sur le lèche-frite en position basse (position 2).  
**25 min.** HAUTE VAPEUR Position 2  
HIGH

### RISOTTO AU BACON

Temps de cuisson total : env. 35 minutes

Vaisselle : Plat à four ovale et peu profond (Dia. 22cm)

Plateau en verre

Plaque de vapeur

#### Ingrédients

- 50 g de bacon fumé en tranches fines
- 50 g d'oignons finement émincés
- 200 g de riz rond (Arborio)
- 300 ml de bouillon de viande (froid)
- 70 g de fromage Suisse Brinz râpé (ou emmental râpé)
- 1 pincée de safran
- Sel, poivre

#### Procédure

1. Mettez les tranches de bacon et l'oignon émincé dans le plat.
2. Ajoutez le riz et le bouillon et mélangez bien. Placez le plat dans plateau à vapeur sur le lèche-frite en position basse (position 2).  
**35 min.** HAUTE VAPEUR Position 2  
HIGH
3. Ajoutez le fromage et le safran et assaisonnez à souhait.

Conseil : à accompagner de chanterelles sautées ou de champignons de Paris avec une salade mixte.

### QUENELLES AU PAIN

Temps de cuisson total : env. 25 minutes

Vaisselle : 5 tasses ou ramequins

Petit bol avec couvercle

Plateau en verre

Plaque de vapeur

#### Ingrédients

- 20 g de beurre ou de margarine
- 50 g d'oignons finement émincés
- Environ 500 ml de lait
- 200 g de morceaux de pain rassis (d'environ 5 petits pains)
- 3 œufs
- Beurre pour graisser les plats

#### Procédure

1. Mettez le beurre et l'oignon dans le petit bol et couvrez. Placez le bol au centre du fond du four (position 1) et faites cuire.  
**env. 2 min.** MICRO-ONDES 100P
2. Coupez grossièrement les petits pains en cubes, couvrez-les de lait et laissez reposer pendant 10 minutes. Battez les œufs.
3. Mélangez l'oignon, les œufs et le pain ramolli pour former une pâte onctueuse. Ajoutez un peu plus de lait si c'est nécessaire.
4. Graissez légèrement les ramequins avec le beurre et divisez la pâte en 5 parts égales dans les plats. Placez les plats dans le plateau à vapeur sur le lèche-frite en position basse (position 2) et faites cuire.  
**25 min.** HAUTE VAPEUR Position 2  
HIGH  
Laissez reposer les quenelles pendant 5 minutes dans le four sans ouvrir la porte.
5. Sortez les quenelles et mettez-les dans des assiettes pour servir.





## • ADRESSES DES SAV • ONDERHOUDSADRESSEN •

**BELGIUM** - <http://www.sharp.be>

**En cas d'une réclamation concernant une four à micro-onde SHARP, nous vous prions de vous adresser à votre spécialiste ou à une adresse des SHARP Services suivantes.**

**Indien uw magnetron problemen geeft kunt u zich wenden tot uw dealer of een van de onderstaande Sharp service centra.**

**SHARP ELECTRONICS**, Phone: 0900-10158

**AVTC**, Kleine Winkellaan 54, 1853 Strombeek-Bever, 02/2674019 / **ETS HENROTTE**, Rue Du Campinaire 154, 6240 Farciennes, 071/396290 / **Nouvelle Central Radio (N.C.R.)**, Rue des Joncs 15 L-1818 HOWALD, 00352404078 / **Service Center Deinze**, Kapellestraat, 95, 9800 DEINZE, 09-386.76.67

**NEDERLAND** - <http://www.sharp.nl>

**Indien uw magnetron problemen geeft kunt u zich wenden tot uw dealer of naar onderstaand Sharp Service Centrum.**

**SHARP ELECTRONICS BENELUX BV**, - Helpdesk -, Postbus 900, 3990 DW Houten, 0900-7427723

**FRANCE** - <http://www.sharp.fr> centralized hotline = 0820 856 333

**En cas de réclamation pour les fours micro-ondes SHARP, nous vous prions de vous adresser à votre spécialiste ou à l'une des stations techniques agréées SHARP suivantes:**

**A.A.V.I.** : Rue des Bourreliers – Parc des Pyramides – ZAC Moulin Lambin 2 - 59320 Hallennes Lez Haubourdin ; Tél : 0892 236 246 ; Fax : 03.20.86.20.60 / **ATELIER ROUSSEL** : 12, Bld Flandre Dunkerque - 56100 Lorient ; Tél : 02.97.83.07.41 ; Fax : 02.97.87.02.36 / **MONSIEUR SAV** : 8 Av Noel Franchini – 20090 AJACCIO ; Tél : 04.95.23.67.63 ; Fax 04.95.23.67.67 / **ELECTRONIC SERVICE PLUS** : 5, bd LOUIS XI - ZI le Menneon - 37000 Tours ; Tél : 02.47.77.90.90 ; Fax : 02.47.77.90.91 / **ELECTRO SERVICE** : 21, rue de Mulhouse - B.P 122 - 68313 Illzach ; Tél : 0820 20 10 15 ; Fax : 03.89.50.80.14 / **ELECTRO TECH** : 26, Rue Cyrano - 69003 Lyon ; Tel: 0892 691 032 ; Fax: 04 72 33 18 90 / **M.R.T.** : 1-3, rue André CITROEN - 72000 Le Mans ; Tél : 02 22 66 50 20 ; Fax : 02 22 66 50 21 / **SETELEC** : 23, Rue de l'Argilière - 76420 Bihorel les Rouen ; Tél : 02.35.60.64.39 ; Fax : 02.35.59.93.48 / **S.T.E.** : 3, chemin de l'Industrie - 06110 Le Cannet Rocheville ; Tél : 04.93.46.05.00 ; Fax : 04.93.46.51.18 / **TECH SERVICE** : 15, rue du château de Ribaute - ZA Ribaute 2 - 31130 Quint Fonsegrives ; Tel: 05.62.57.63.90 ; Fax: 05.62.57.63.99 / **TIMO VIDEO** : 6, avenue des boutons d'or - Batiment A -Parc d'activité des petits carreaux - 94370 Sucy en Brie ; Tél : 01.43.39.08.18 ; Fax : 01.43.39.08.07



SHARP ELECTRONICS (Europe)  
GmbH  
Sonninstraße 3, D-20097 Hamburg  
Germany

TINSEB287WRRZ-H02

Gedruckt in Thailand  
Gedruckt in Thailand  
Imprimé au Thaïlande  
Vytišteno v Thajsku  
Vytlačené v Thajsku  
Nyomtatva Thaifoldon

