

SHARP

Achtung
Avertissement
Waarschuwing
Avvertenza
Advertencia



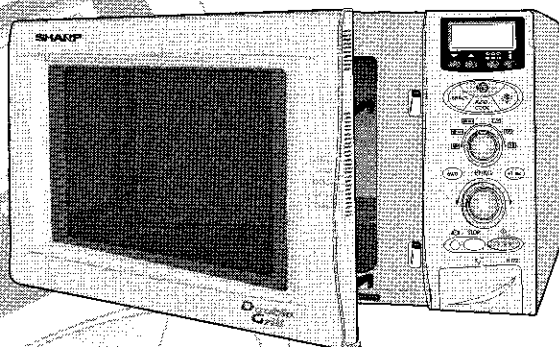
DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL



R-772

- | | |
|---|---|
| MIKROWELLENGERÄT MIT GRILL OBEN UND UNTEN | - BEDIENUNGSANLEITUNG MIT KOCHBUCH |
| FOUR A MICRO-ONDES AVEC GRILS HAUT ET BAS | - MODE D'EMPLOI AVEC LIVRE DE RECETTES |
| MAGNETRONOVEN MET BOVEN- EN ONDERGRILL | - GEBRUIKSAANWIJZING MET KOOKBOEK |
| FORNO A MICROONDE CON GRILL SUPERIORE E INFERIORE | - MANUALE D'ISTRUZIONI E LIBRO DI RICETTE |
| HORNO DE MICROONDAS CON GRILL SUPERIOR E INFERIOR | - MANUAL DE INSTRUCCIONES Y RECETARIO |

(D)

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten.

Achtung: Die Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Serviceanweisungen sowie jeglicher Eingriff, der das Betreiben des Gerätes in geöffnetem Zustand (z.B. geöffnetes Gehäuse) erlaubt, führt zu erheblichen Gesundheitsschäden.

(F)

Ce mode d'emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d'utiliser votre four à micro-ondes.

Avertissement: Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien ne sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte.

(NL)

Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt.

Waarschuwing: Het niet naleven van de gebruiks- en onderhoudsvorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsschades.

(I)

Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno.

Avvertenza: La mancata osservanza di queste istruzioni sull'uso e sulla manutenzione del forno, o l'alterazione del forno che ne permetta l'uso a sportello aperto, possono costituire un grave pericolo per la vostra salute.

(E)

Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno.

Advertencia: Pueden presentarse serios riesgos para su salud si no respeta estas instrucciones de uso y mantenimiento, o si el horno se modifica de forma que pueda ponerse en funcionamiento con la puerta abierta.

900 W (IEC 705)

D INHALT Bedienungsanleitung

SEHR GEEHRTER KUNDE	1
GERÄT	5-6
ZUBEHÖR	6
BEDIENFELD	9
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	12-14
AUFSTELLANWEISUNGEN	14
VOR INBETRIEBNAHME	15
AUSWÄHLEN DER SPRACHE	15
VERWENDUNG DER STOP-TASTE	16
ENERGIESPARMODUS	16
EINSTELLEN DER UHR	17
MIKROWELLENLEISTUNG	17
GAREN MIT DER MIKROWELLE	18

Kochbuch

WAS SIND MIKROWELLEN?	33
DAS GEEIGNETE GESCHIRR	33-34
TIPS UND TECHNIKEN	35-37
ERHITZEN	38
AUFTAUEN	38
GAREN VON FRISCHEM GEMÜSE	39
GAREN VON FLEISCH, FISCH UND GEFLÜGEL	39
AUFTAUEN UND GAREN	39

GRILLBETRIEB	18-19
HEIZEN OHNE SPEISEN	19
KOMBI-BETRIEB	20
ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN	21-23
AUTOMATIK-BETRIEB	24-25
PIZZA-TABELLE	26
SNACK-TABELLE	27
GAR-AUTOMATIK-TABELLE	28-29
AUFTAU-AUTOMATIK-TABELLE	30
REINIGUNG UND PFLEGE	31
FUNKTIONSPRÜFUNG	32
SERVICE-NIEDERLASSUNGEN	271-274
TECHNISCHE DATEN	275

ZEICHENERKLÄRUNG	40
REZEPTE	41
TABELLEN	42-44
SUPPEN UND VORSPEISEN	45-46
FLEISCH, FISCH UND GEFLÜGEL	47-51
ZWISCHENGERICHTE	52-55
GEMÜSE, NUDELN, REIS UND KNÖDEL	56-59
GETRÄNKE, DESSERTS UND KUCHEN	59-63

F TABLE DES MATIERES: Mode d'emploi

CHERE CLIENTE, CHER CLIENT	1
FOUR	5-6
ACCESSOIRES	7
TABEAU DE COMMANDE	10
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE	64-66
INSTALLATION	66
AVANT UTILISATION	67
CHOIX D'UNE LANGUE	67
TOUCHE STOP (ARRET)	68
MODE D'ECONOMIE D'ENERGIE	68
REGLAGE DE L'HORLOGE	69
REGLAGE DE PUISSANCE MICRO-ONDES	69
FONCTIONNEMENT MANUEL	70

Livre de recette

QUE SONT LES MICRO-ONDES?	85
BIEN CHOISIR LA VAISSELLE	85-86
CONSEILS ET TECHNIQUES	87-89
RECHAUFFAGE	90
DECONGELATION	90
CUISSON DES LEGUMES FRAIS	91
CUISSON DE VIANDES, DE POISSONS ET DE VOLAILLES	91
DECONGELATION ET CUISSON DES ALIMENTS	91

CUISSON AU GRIL	70-71
FONCTIONNEMENT A VIDE	71
CUISSON COMBINEE	72
AUTRES FONCTIONS PRATIQUES	73-75
FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE	76-77
TABEAU PIZZA	78
TABEAU SNACK	79
TABEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE	80-81
TABEAU DE DECONGELATION AUTOMATIQUE	82
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	83
AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR	84
ADRESSES DU SERVICE APRES-VENTE	271-274
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	275

LEGENDE	92
RECETTES	93
TABLEAUX	94-96
HORS D'OEUVRES ET SOUPES	97-98
VIANDES, POISSONS ET VOLAILLES	99-103
SNACKS	104-107
LEGUMES, PATES, RIZ ET QUENELLES	108-111
BOISSONS, DESSERTS ET GATEAUX	111-115

NL INHOUDSOPGAVE: Gebruiksaanwijzing

GEACHTE KLANT	2
OVEN	5-6
TOEBEHOREN	7
BEDIENINGSPANEEL	10
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN	116-118
INSTALLATIE	118
VOORDAT U DE OVEN VOOR HET EERST AANZET	119
KIES EEN TAAL	119
GEBRUIK VAN DE STOP-TOETS	120
ENERGIESPARSTAAND	120
DE KLOK INSTELLEN	121
ENERGIELEVELS VAN DE MAGNETRON	121
KOKEN MET DE MAGNETRON	122

KOKEN MET DE GRILL	122-123
DE OVEN LEEG OPWARMEN	123
DUBBELE-KOKEN	124
ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES	125-127
AUTOMATISCHE KOOKFUNCTIE	128-129
PIZZA-TABEL	130
SNACK-TABEL	131
AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S	132-133
AUTOMATISCHE ONTDOOIPROGRAMMA'S	134
ONDERHOUD EN REINIGING	135
VOORDAT U EEN REPARATEUR BELT	136
ADRESSENLIJST MET REPARATEURS	271-274
SPECIFICATIES	276

Kookbook

WAT ZIJN MICROGOLVEN?	137
GESCHIKTE SCHALEN	137-138
TIPS EN ADVIES	139-141
VERWARMEN	142
ONTDOOIEN	142
HET KOKEN VAN VERSE GROENTEN	143
HET KOKEN VAN VLEES, VIS EN GEVOGELTE	143
ONTDOOIEN EN KOKEN VAN VOEDSEL	143

UITLEG VAN DE SYMBOLEN	144
RECEPTEN	145
TABEL	146-148
VOORGERECHTEN EN SOEPEN	149-150
VLEES, VIS EN GEVOGELTE	151-155
SNACKS	156-159
GROENTEN, NOEDEL, RUST EN KNOEDEL	160-163
DRANKEN, DESSERTS EN GEBAK	163-167

I INDICE: Manual d'istruzioni

CARISSIMI CLIENTI	2
FORNO	5-6
ACCESSORI	8
PANNELLO DI CONTROLLO	11
ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA	168-170
INSTALLAZIONE	170
PRIMA DI USARE IL FORNO	171
SELEZIONE DELLA LINGUA	171
USO DEL PULSANTE DI ARRESTO	172
MODALITÀ DI RISPARMIO ENERGETICO	172
IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO	173
LIVELLI DI POTENZA	173
COTTURA A MICROONDE	174

Libro de ricette

CHE COSA SONO LE MICROONDE?	189
UTENSILI ADATTI	189-190
CONSIGLIE TECNICHE DI COTTURA	191-193
COMO RISCALDARE LE VIVANDE	194
COMO SCONGELARE I CIBI	194
COME CUOCERE LA VERDURA FRESCA	195
COME CUOCERE CARNE, PESCE E POLLAME	195
COME SCONGELARE E CUOCERE I CIBI	195

COTTURA ALLA GRILL	174-175
RISCALDAMENTO DEL FORNO VUOTO	175
COTTURA COMBINATA	176
ALTRE COMODE FUNZIONI	177-179
FUNZIONAMENTO AUTOMATICO	180-181
TABELLA PIZZA	182
TABELLA SPUNTINO	183
TABELLA COTTURA AUTOMATICA	184-185
TABELLA SCONGELAMENTO AUTOMATICO	186
MANUTENZIONE E PULIZIA	187
CONTROLLI DA EFFETTUARE PRIMA DI RICORRERE AL SERVIZIO DI ASSISTENZA	188
CENTRI DI ASSISTENZA AUTORIZZATI	271-274
DATI TECNICI	276

SPIEGAZIONE DEI SIMBOLI	196
RICETTE	197
TABELLAS	198-200
ANTIPASTI E MINESTRE	201-202
CARNI, PESCE E POLLAME	203-207
SNACKS	208-211
VERDURE, PASTA, RISO E CANEDERLI	212-215
BEVANDE, DESSERT E TORTE	215-219

E INDICE: Manual de instrucciones

MUY ESTIMADA CLIENTE, MUY ESTIMADO CLIENTE	2
HORNO	5-6
ACCESORIOS	8
PANEL DE MANDOS	11
INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD	220-222
INSTALACIÓN	222
ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO	223
SELECCIÓN DE UN IDIOMA	223
UTILIZACIÓN DE LA TECLA DE PARADA	224
MODO DE AHORRO DE ENERGÍA	224
PUESTA EN HORA DEL RELOJ	225
NIVELES DE POTENCIA DEL MICROONDAS	225
COCCIÓN CON MICROONDAS	226

COCCIÓN CON GRILL	226-227
CALENTAMIENTO SIN ALIMENTOS	227
COCCIÓN COMBINADA	228
OTRAS FUNCIONES PRÁCTICAS	229-231
OPERACIÓN AUTOMÁTICA	232-233
TABLA DE PIZZAS	234
TABLA DE APERITIVOS	235
TABLA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA	236-237
TABLA DE DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA	238
CUIDADO Y LIMPIEZA	239
COMPROBACIONES ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO DE REPARACIONES	240
DATOS TÉCNICOS	277
DIRECCIONES DE SERVICIOS DE REPARACIÓN	271-274

Recetario

QUE SON LAS MICROONDAS?	241
LA VAJILLA APROPIADA	241-242
SUGERENCIAS Y TÉCNICAS	243-245
CALENTAMIENTO	246
DESCONGELACIÓN	246
COCCIÓN DE VERDURAS FRESCAS	247
COCCIÓN DE CARNE, PESCADO Y AVES	247
DESCONGELACIÓN Y COCCIÓN DE ALIMENTOS	247

EXPLICACIÓN DE LAS SEÑALES	248
RECETAS	249
TABLAS	250-252
ENTREMESAS Y SOPAS	253-254
CARNE, PESCADOS Y AVES	255-258
SNACK	259-262
VERDURAS, PASTAS, ARROZ Y ALBÓNDIGAS	263-266
BEBIDAS, POSTRES Y TARTAS	266-270



England

SCHOKOLADENKUCHEN

Chocolate Cake

Gesamtgarzeit: ca. 12-15 Minuten

Geschirr: Kastenform aus Glas, 22 cm lang
Schüssel mit Deckel (1 l Inhalt)

Zutaten:

175 g Butter oder Margarine
175 g Zucker
3 Eier
175 g Mehl
1 TL Backpulver
2 EL Kakao (20 g)
50 g Milch
50 g gehackte Haselnüsse
75 g Schokoladentropfen
200 g Kuvertüre, halbbitter

Tip: Sie können ebenso Fertigbackmischungen für Schokoladenrührkuchen verwenden.

1. Die Butterschaumig rühren und den Zucker langsam unterrühren. Die Eier nach und nach zufügen und gut verrühren. Das Mehl, Backpulver und Kakao mischen und dazugeben. Die Milch, die Nüsse und Schokoladentropfen zufügen und alles gut verrühren.
2. Die Form einfetten, den Teig einfüllen und auf dem Drehteller garen.
9-10 Min. **630 W**
3. Prüfen Sie mit einem Holzstäbchen, ob der Teig gar ist.
Den Kuchen in der Form vollständig auskühlen lassen.
4. Die Kuvertüre in eine Schüssel geben, abdecken und schmelzen lassen.
3-5 Min. **450 W**
Umrühren und dann den Kuchen damit überziehen.

Frankreich

APFELKUCHEN ELSÄSSER ART

Tarte Alsacienne

Gesamtgarzeit: ca. 13 Minuten

Zutaten:

400 g fertiger Mübeteig
500 g geschälte Äpfel, in Spalten
1 Ei
50 g Zucker
etwas Zimt

1. Den Teig auf Größe des Drehtellers ausrollen, in den Drehteller legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.
2. Die Äpfel in Spalten schneiden und auf den Teig gleichmäßig verteilen. Das Ei verrühren über die Apfelspalten verstreichen. Zucker und Zimt vermischen gleichmäßig über die Tarte streuen.
9-11 Min. **270 W** anschließend
7-10 Min.

Deutschland

HEISSE ZITRONE

Gesamtgarzeit: ca. 1 Minute

Geschirr: Teeglas (150 ml Inhalt)

Zutaten:

100 ml Wasser
Saft einer Zitrone
2-3 TL Zucker

1. Wasser und Zitronensaft in eine Tasse geben und erhitzen.
ca. 1 Min. **900 W**
Zucker nach Geschmack einrühren.



INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

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

Pour éviter tout danger d'incendie

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

Si le four est encastré dans une cuisine, il faut utiliser le cadre d'installation EBR-4600 (IN)/(BK)/(B)/(V) sous licence SHARP. Ce dernier est disponible chez votre revendeur. Consultez les instructions d'installation du cadre ou demandez à votre revendeur la procédure d'installation correcte. Seule l'utilisation de ce cadre permet d'assurer la sécurité et la qualité du produit.

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

La tension d'alimentation doit être égale à 230V, 50Hz avec un fusible de distribution de 16 A minimum, ou un disjoncteur de 16 A minimum.

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

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

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

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

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

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

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

Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four et le plateau tournant après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.

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. Lisez et utilisez ce mode d'emploi et le livre de recette qui l'accompagne.

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.

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

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.

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

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

Évitez que la graisse ou la saleté ne s'accumulent sur le joint de porte ou sur la surface pièces proches. Respectez les instructions du paragraphe "Entretien et nettoyage" à la page 83.

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

Pour éviter toute secousse électrique

Dans aucun cas vous ne devez déposer la carrosserie extérieure du four.

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

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.

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

Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine

AVERTISSEMENT: Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

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 a été mis hors service.

Prenez des précautions lorsque vous employez les micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients à large ouverture de manière que les bulles puissent s'échapper.

Ne chauffez pas un liquide dans un récipient à col étroit tel qu'un biberon car le contenu du récipient peut déborder rapidement et provoquer des brûlures.

Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque:

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

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 afin d'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.

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

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

Ouvrez les récipients, les plats à 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.

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.

Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four pour éviter les brûlures.

Ne touchez pas la porte du four, le compartiment extérieur, le compartiment arrière, la cavité du four, les ouvertures de ventilation, le gril bas, les accessoires et les plats en mode **GRIL**, en mode **CUISSON COMBINÉE** ou en mode **CUISSON AUTOMATIQUE**, car ils s'échauffent. Avant nettoyage, s'assurer qu'ils ne soient pas chauds.

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

AVERTISSEMENT: Ne laisser 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.



INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

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

Empêchez qu'ils ne s'appuient sur la porte du four. Ne les laissez pas jouer avec le four qui n'est pas un jouet. 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 avertissement.

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, voir page 71. 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 plateau tournant. 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 tentez pas de cuire ou de réchauffer les aliments dans une boîte de conserve.

N'utilisez que le plateau tournant conçu pour ce four. N'utilisez aucun récipient en matière plastique prévu pour les fours à micro-ondes si le four est encore chaud du fait d'une cuisson précédente au **GRIL**, en mode **CUISSON COMBINEE** ou en mode **CUISSON AUTOMATIQUE**, ces récipients peuvent fondre. Les récipients en matière plastique sont à proscrire pour ces modes de cuisson, sauf si leur fabricant a précisé qu'ils conviennent à cet usage.

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

REMARQUES:

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

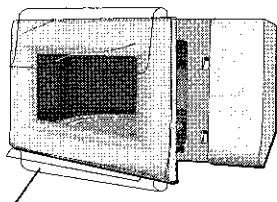
Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsable des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'inobservation des consignes de branchement électrique.

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



INSTALLATION

1. Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four. Retirez le film polyéthylène entre la porte et l'intérieur du four. Retirez également l'autocollant descriptif qui se trouve sur la partie extérieure de la porte.



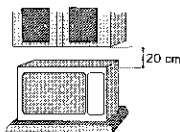
Retirer ce film.

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

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

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

5. Assurez-vous qu'il existe bien un espace de 20 cm au-dessus du four.



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



Le four dispose d'un mode d'économie d'énergie

1. Brancher le four, aucune donnée ne s'affiche.
2. Ouvrez la porte "ENERGY SAVE MODE TO GO OUT OF ENERGY SAVE MODE SET LANGUAGE" clignote dans 6 langues.
3. Fermez la porte.
4. Appuyer sur la touche **STOP**. " .0" clignote.
REMARQUE: L'anglais est la langue sélectionnée par défaut. Si vous voulez continuer en mode d'économie d'énergie, passez à l'étape 7. Si vous voulez changer la langue sélectionnée, appuyez sur la touche **LANGUE**, ce qui désactive le mode d'économie d'énergie.
5. Sélectionner la langue (Voir ci-dessous).
6. Régler l'horloge (Voir page 69).
7. Faites chauffer le four sans aliments (voir page 71).

GUIDE DE CUISSON INTEGRE:

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

REMARQUE:

La seule langue possible pour un fonctionnement du four en mode d'économie d'énergie est l'anglais.

CHOIX D'UNE LANGUE

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

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

Exemple:

Pour sélectionner l'italien.

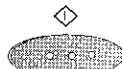
Choisir la langue désirée

Commencer le réglage

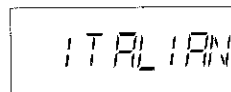
Vérifier l'affichage:



x5



x1



REMARQUE: Si vous réglez la langue, le mode d'économie d'énergie est hors service.



TOUCHE STOP (ARRET)

STOP



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

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



MODE D'ECONOMIE D'ENERGIE

Votre four est livré préréglé en mode d'économie d'énergie avec l'anglais comme unique langue d'interface.. Si vous n'utilisez pas le four pendant 2 minutes, par exemple après son branchement ou à la fin d'une cuisson, l'alimentation électrique est coupée automatiquement. Pour remettre le four sous tension, ouvrez la porte, puis refermez-la. **Pour s'lectionner la langue à l'aide de la touche LANGUE ou régler l'horloge, le mode d'énergie n'entrera pas en fonction.** Pour activer le mode d'économie d'énergie, procédez comme suit:

Exemple:

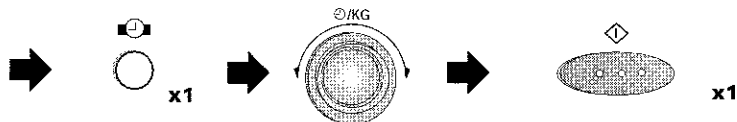
Pour activer le mode d'économie d'énergie (il est actuellement 23:35):

Vérifiez
l'exactitude de
l'heure affichée

Appuyez sur le
bouton **REGLAGE**
HORLOGE.

Affichez la valeur 0
en tournant le cadran
HEURE/POIDS.

Appuyez sur le bouton
+1 min / DEPART.
L'alimentation est coupée et
aucune donnée n'est
affichée.



Affichage:

23:35

12H

0

REGLAGE DE L'HORLOGE



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

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

Exemple:

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

1. Choisir l'horloge 24 heures en appuyant deux fois sur la touche **REGLAGE HORLOGE**.
2. Régler les heures. Tourner le bouton rotatif **DUREE/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'affichage de l'heure correcte.
3. Passer des heures aux minutes en appuyant une fois sur la touche **REGLAGE HORLOGE**.

Etape 1.



x1

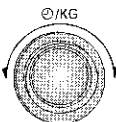
Etape 2.



x2

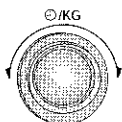


x2



x1

4. Régler les minutes



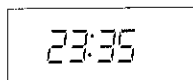
5. Démarrer l'horloge



x1



Vérifier l'affichage.



FRANÇAIS

REMARQUE:

1. Vous pouvez tourner le bouton rotatif **DUREE/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire.
2. Appuyer sur la touche **ARRET (STOP)** en cas d'erreur de programmation.
3. Si le four est en mode cuisson ou minuterie et si vous voulez connaître l'heure, appuyer sur la touche **REGLAGE HORLOGE**. Tant que la touche reste enfoncée, l'heure s'affiche.
4. S'il y a une coupure de courant, débranchez le four, rebranchez-le, ouvrez la porte puis refermez-la, l'écran indique "ENERGY SAVE MODE TO GO OUT

OF ENERGY SAVE MODE SET LANGUAGE". Si cela se produit lorsque le four est en service, le programme est effacé, l'horloge est dérégulée et vous devez la régler de nouveau.

5. Pour régler l'heure à nouveau, suivre l'exemple ci-dessous.
6. Si vous ne réglez pas l'horloge, appuyez une fois sur la touche **ARRET (STOP)**. **12:00** apparaît à l'affichage. A la fin du fonctionnement du four, **12:00** réapparaît sur l'affichage au lieu de l'heure.
7. Si vous réglez l'horloge, le mode d'économie d'énergie est hors service.



REGLAGE DE NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES

Votre four dispose de 5 niveaux de puissance. Pour choisir le niveau de puissance adapté, suivre les conseils du chapitre recettes.

900 W = 100 % puissance

630 W = 70 % puissance

450 W = 50 % puissance

270 W = 30 % puissance

90 W = 10 % puissance

- Pour sélectionner la cuisson micro-ondes, faites tourner le bouton **MODE CUISSON** et mettez le sur le réglage micro-ondes.
- Sélectionnez la puissance micro-ondes voulue en appuyant sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**. Une pression de la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** **900W** sera affiché. Si vous avez dépassé le niveau voulu, appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** jusqu'à ce que vous obteniez de nouveau ce niveau.
- Si vous ne sélectionnez pas de puissance, le four se règle automatiquement sur 900 W.



FONCTIONNEMENT MANUEL

Le four peut être programmé pour un temps de cuisson maximal de 90 minutes (90 00).

L'augmentation du temps de cuisson (décongélation) varie de 10 secondes à cinq minutes. Elle dépend de la durée totale de cuisson (décongélation) indiquée dans le tableau.

Cuisson:

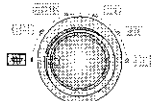
0-5 minutes
5-10 minutes
10-30 minutes
30-90 minutes

Incréments:

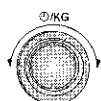
10 secondes
30 secondes
1 minute
5 minutes

Exemple:

Pour faire cuire pendant 2 minutes et 30 secondes à mi-puissance (630 W).



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

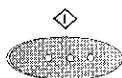


2. Saisir le temps de cuisson voulu en tournant le bouton rotatif **DUREE/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre. (2 min et 30 s)

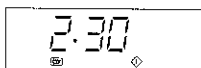
WATT

x2

3. Changer la puissance en appuyant sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.



x1



4. Démarrage de la cuisson.

Vérifier l'affichage.

REMARQUES:

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

3. Il est possible de tourner le bouton **DUREE/POIDS** dans le sens ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Si l'on tourne le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, le temps de cuisson diminue progressivement à partir de la valeur de 90 minutes.



CUISSON AU GRIL

Ce four dispose de 2 éléments grill chauffants et de 3 modes de cuisson au grill. Sélectionnez le mode grill voulu en appuyant sur la touche grill appropriée.

MODE CUISSON	ELEMENT(S) GRIL CHAUFFANT(S) UTILISES	AFFICHAGE
	Grils haut et bas	HAUT ET BAS
	Gril haut	GRIL HAUT
	Gril bas	GRIL BAS

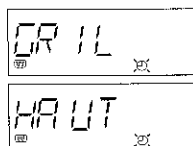
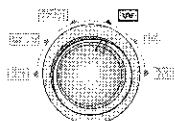
CUISSON AU GRIL



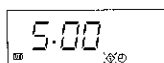
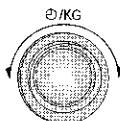
Exemple:

Pour faire cuire pendant 5 minutes avec l'élément grill haut seulement. (Placer le pain sur le trépid haut).

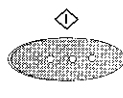
1. Mettez le bouton **MODE CUISSON** sur **GRIL HAUT** .



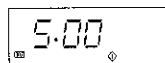
2. Saisir la durée de cuisson voulue en tournant le bouton **DURÉE/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre.



3. Appuyer sur la touche **DEPART**  pour démarrer la cuisson.



x1



1. Les trépiers haut ou bas sont recommandés pour la cuisson au grill (voir tableaux de cuisson automatique pages 80 et 81).
2. Il est possible que de la fumée et des odeurs se dégagent lors de la première utilisation du grill, mais cela ne signifie pas que le four est inutilisable. (Voir la partie Fonctionnement à vide ci-dessous.)
3. Après la cuisson avec **GRIL HAUT & BAS** , il se peut que l'affichage indique "CUISSON EN COURS".

AVERTISSEMENT: L'intérieur du four, la porte, Partie extérieure, le plateau tournant, les trépiers, les plats et surtout le grill bas risquent de devenir très chauds, utilisez des gants de cuisine épais lorsque vous retirez les aliments ou le plateau tournant du four pour éviter les brûlures.

FONCTIONNEMENT A VIDE



Il est possible que de la fumée et des odeurs se dégagent pendant un certain temps au début du mode Gril ou Cuisson combinée, mais cela ne signifie pas que le four est inutilisable.

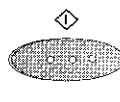
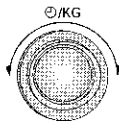
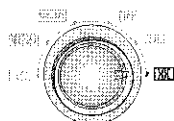
Pour éviter ceci, faire fonctionner le four à vide pendant 20 minutes avec les grils haut et bas avant la première utilisation du four.

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

Mettez le bouton **MODE CUISSON** sur **GRIL HAUT & BAS** .

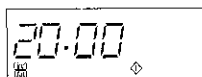
S'assurer qu'aucun aliment ne se trouve dans le four. Saisir la durée de fonctionnement.

Démarrer l'opération en appuyant sur la touche **DEPART** .



x1

Vérifier l'affichage.



Le four commence à décompter. A la fin de l'opération, ouvrir la porte pour laisser refroidir le four.

AVERTISSEMENT:

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



CUISSON COMBINÉE

Ce four dispose de 2 modes de cuisson **COMBINÉE** pour une cuisson associant micro-ondes et gril. Pour sélectionner le mode de cuisson **COMBINÉE**, faites tourner le bouton **MODE CUISSON** pour le mettre sur le réglage voulu. En général, la cuisson combinée réduit le temps total de cuisson.

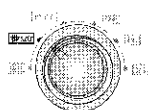
Réglage	Touche MODE CUISSON	Puissance micro-ondes	Élément gril chauffant	Affichage
COMB. 1 		270 W	Gril haut	
COMB. 2 		270 W	Gril bas	

* Pour ajuster la puissance micro-ondes, appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**. Il est possible de régler la puissance jusqu'à 900 W maximum.

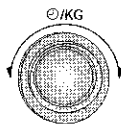
Exemple :

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

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



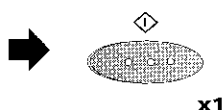
2. Saisir la durée de cuisson voulue (20 min).



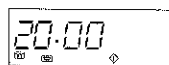
3. Appuyer deux fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** (90 W).



4. Démarrage de la cuisson.



Vérifier l'affichage.



REMARQUES:

Après la cuisson avec GRIL HAUT & BAS , il se peut que l'affichage indique "CUISSON EN COURS".

AVERTISSEMENT:

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



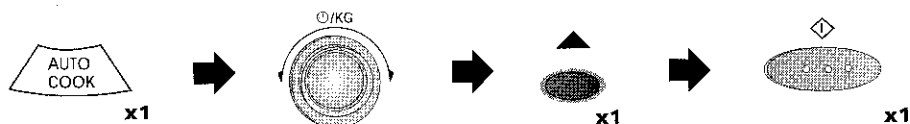
2. Touche **MOINS / PLUS**.

Les touches **MOINS** (▼) et **PLUS** (▲) vous permettent d'augmenter ou diminuer facilement les réglages programmés (pour une cuisson plus ou moins avancée) en mode automatique ou la durée de cuisson en fonctionnement normal.

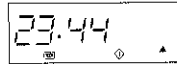
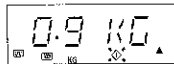
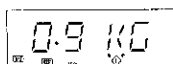
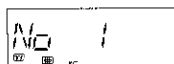
a) Modification de la durée des programmes automatiques.

Pour faire cuire 0,9 kg de poulet grillé à l'aide de la touche **CUISSON AUTO** et de la touche **PLUS** (▲).

1. Sélectionner **CUISSON AUTOMATIQUE** (Poulet grillé) en appuyant une fois sur la touche **CUISSON AUTO**.
2. Saisir la quantité en tournant le bouton **DUREE/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre.
3. Choisir le résultat voulu (bien cuit) en appuyant une fois sur la touche **PLUS**.
4. Appuyer une fois sur la touche **DEPART** (▶) pour démarrer la cuisson.



Affichage:



REMARQUES:

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

Pour passer de **PLUS** à **MOINS**, appuyer simplement sur la touche **MOINS** (▼);

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

b) Modification de la durée de cuisson pendant le fonctionnement.

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



AUTRES FONCTIONS PRATIQUES

2. Fonction **MINUTE PLUS**.

Le bouton **+1min** permet d'activer les deux fonctions suivantes :

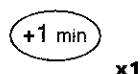
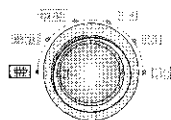
a) Cuisson 1 minute

Vous pouvez faire cuire des aliments dans le mode de votre choix pendant 1 minute sans définir de temps de cuisson.

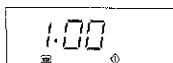
Exemple :

Si vous désirez faire cuire des aliments pendant 1 minute à 630 W en mode micro-ondes.

1. Sélectionner la mode de cuisson en tournant le bouton **MODE CUISSON** sur .
2. Appuyer deux fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** (630 W).
3. Appuyez une fois sur la touche **+1 min** pour démarrer la cuisson.



Affichage:



REMARQUE:

1. Vous ne pouvez utiliser cette fonction que pour la cuisson manuelle.
2. Lorsque le bouton **MODE CUISSON** se trouve sur la position micro-ondes () et que vous appuyez sur **+1min**, la puissance est toujours égale à 900 W. Lorsque le bouton **MODE CUISSON** se trouve sur la position ( ou ) et que vous appuyez sur le touche **+1min**, la puissance de cuisson micro-ondes est toujours égale à 270 W.
3. Pour la sécurité des enfants, le touche **+1 min** ne peut être utilisé que dans les 2 minutes qui suivent la dernière opération, à savoir la fermeture de la porte ou l'utilisation du touche **ARRÊT**.

b) Allongement du temps de cuisson

Vous pouvez allonger le temps de cuisson par incrément d'une minute lorsque vous appuyez sur le touche et que le four fonctionne.



3. VERIFICATION DU NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES

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



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

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

4. Touche **INFORMATION**

Des informations utiles sont associées à chaque touche. Pour obtenir ces informations, appuyer sur la touche **INFORMATION** avant d'appuyer sur la touche voulue.

Exemple:

Pour obtenir des informations sur le programme de CUISSON AUTO numéro 1, Poulet grillé:



Sélectionner la fonction **INFORMATION**.



Appuyer sur la touche voulue (par exemple, pour NO-1 appuyer deux fois sur la touche).

REMARQUES:

1. Le message d'information se répète deux fois, puis l'affichage indique l'heure.
2. Pour annuler l'affichage d'informations, appuyer sur la touche **STOP** (ARRET).

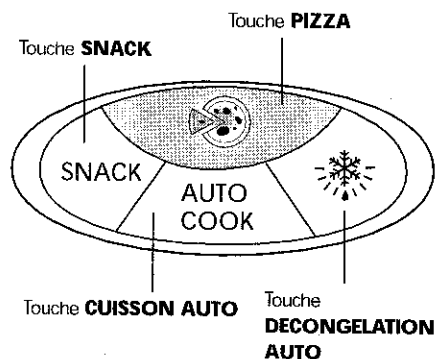


Vérifier l'affichage:

No 1	
POULET	GRILL
0.9 KG	1.8 KG
PLACER	SUR LE
TREPIED	BAS



FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

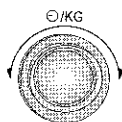


1.



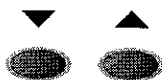
Touche **PIZZA**

2.



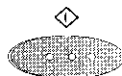
Bouton rotatif **DUREE/POIDS**

3.



Touches **MOINS/PLUS**

4.



Touche **DEPART**

En **FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE** le four détermine automatiquement le mode et le temps de cuisson. Il offre 3 programmes **SNACK**, 3 programmes **PIZZA**, 4 programmes de **CUISSON AUTOMATIQUE** et 2 programmes de **DECONGELATION AUTOMATIQUE**.
Comment utiliser cette fonction automatique.

Avertissement:

Pour les programmes **SNACK**, **PIZZA** et **CUISSON AUTOMATIQUE**:
L'intérieur du four, la porte, le plateau tournant, son support, les trépiers, les plats et surtout le grill bas deviennent très chauds. Utiliser des gants de cuisine épais pour retirer du four les plats ou le plateau tournant afin d'éviter de vous brûler.

1. Pour choisir un programme, appuyer sur la touche **SNACK**, **PIZZA**, **CUISSON AUTO** ou **DECONGELATION AUTO** jusqu'à l'affichage du numéro de programme désiré.
2. Saisir le poids des aliments en tournant le bouton rotatif **DUREE/POIDS** jusqu'à l'affichage du poids désiré. Indiquer uniquement le poids des aliments. Ne pas tenir compte du poids du récipient.
Pour les aliments de poids supérieur ou inférieur aux poids/quantités donnés dans le tableau, faire cuire sans utiliser le programme automatique.
3. Les temps de cuisson programmés sont des durées moyennes. Pour diminuer ou augmenter ces durées, utiliser la touche **MOINS (▼)** ou la touche **PLUS (▲)** respectivement. Pour un résultat optimal, suivre les instructions des tableaux de cuisson aux pages 78-82.

4. Pour démarrer la cuisson, appuyer sur la touche **DEPART**.

S'il est nécessaire par exemple de retourner les aliments, le four s'arrête et les signaux sonores retentissent; la durée restante et le voyant clignotent sur l'affichage. Pour continuer la cuisson, appuyer sur la touche **DEPART**.

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



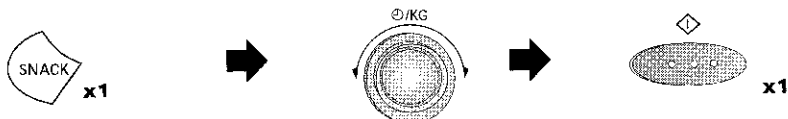
Les touches **SNACK** et **PIZZA** offrent des possibilités de cuisson rapide et facile.

Exemple 1: Pour faire cuire 200 g de pommes frites à l'aide de la touche **SNACK**.

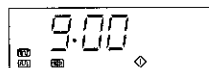
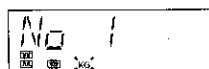
Appuyer une fois sur la touche **SNACK** pour choisir le programme **SNACK NO-1**. Les informations de cuisson apparaissent et l'indicateur de poids clignote à l'écran:

Saisir le poids.
0,2 kg apparaît et l'indicateur de cuisson clignote à l'écran.

Appuyer sur la touche **DEPART**  pour démarrer la cuisson.



Affichage:



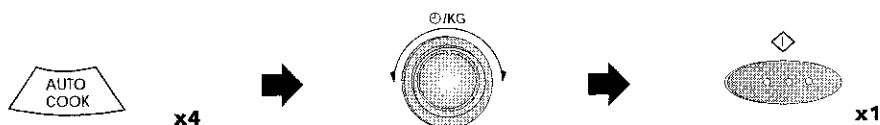
La touche **AUTO CUISSON/AUTO DECONGELATION** vous permet de cuire des aliments rapidement et facilement.

Exemple 2: Pour faire cuire 0,4 kg de Brochettes grillées à l'aide de la touche **CUISSON AUTOMATIQUE**.

Appuyer 4 fois sur la touche **CUISSON AUTOMATIQUE** pour choisir le programme **CUISSON AUTOMATIQUE NO 4**. Les informations de cuisson apparaissent et l'indicateur de poids clignote à l'écran:

Saisir le poids en tournant le bouton **DUREE/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre.

Appuyer sur la touche **DEPART**  pour démarrer la cuisson.



Affichage:

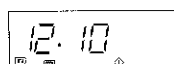
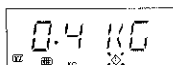
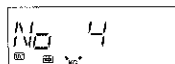




TABLEAU PIZZA

Programme numéro NO-1.

Pizza surgelée, Quiche surgelée

Quantité: 0,15 - 0,6 kg Pizza
0,15 - 0,4 kg Quiche
Ustensiles: Directement sur le plateau tournant
Incément: 50 g
Temp. initiale des aliments: -18°C, Surgelés
Menus conseillés: Pizzas, quiches surgelées.

Préparation:

- Retirer la pizza/quiche préparée surgelée de l'emballage et la mettre sur le plateau tournant.
- Pour la cuisson des pizzas à fond épais ou de quiches préparées surgelées, appuyer sur la touche **PLUS (▲)** puis sur la touche **PIZZA**.
- Après la cuisson, la mettre sur le plat de service. Laissez reposer les quiches et les pizza à fond épais 2 minutes.

Programme numéro NO-2.

Pizza

Quantité: 0,15 - 0,45 kg, poids total
Ustensiles: Directement sur le plateau tournant
Incément: 50 g
Temp. initiale des aliments: 5°C, Réfrigérés

Préparation:

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

Programme numéro NO-3.

Pizza fraîche, quiche fraîche

Quantité: 0,7 - 1,0 kg, Pizza, 0,7 kg Quiche
Ustensiles: Directement sur le plateau tournant
Incément: 100 g
Temp. initiale des aliments: 20°C, Température ambiante
Menus conseillés: Pizza/quiche maison
Pour les quiches, utiliser la touche **PLUS (▲)**

Préparation:

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

RECETTE POUR PIZZA

Ingrédients

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

Préparation:

- Préparer la pâte selon les instructions de l'emballage. La rouler à la taille du plateau tournant et la mettre dessus.
- Graisser légèrement le plateau tournant, posez-y le fond de la pizza et percez la pâte.
- Egoutter les tomates et les couper en morceaux. Assaisonner les tomates avec les épices et les étaler sur la pâte. Mettre tous les autres ingrédients sur la pizza et recouvrir de fromage.
- Faire cuire la pizza à l'aide du programme automatique pour pizza fraîche (NO-3).

RECETTE POUR QUICHE

Ingrédients

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

Préparation:

- Décongeler la pâte, l'étaler à la taille du plateau tournant, la mettre dessus et percez la pâte.
- Mélanger les oeufs, la crème liquide et le fromage. Saler et poivrer ce mélange et le verser sur la pâte.
- Répartir le jambon sur la quiche et la faire cuire à l'aide du programme automatique pour quiche fraîche. No 3, **PLUS (▲)**.

**Programme numéro NO-1.****Pommes frites**

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

Préparation:

- Retirer les frites surgelées (recommandées pour four conventionnel) de leur emballage et les mettre sur le plateau tournant.
- Pommes frites épaisses, utiliser la touche **PLUS (▲)**. Pour le Quiche, utiliser la touche **MOINS (▼)**.
- Après la cuisson, les retirer du plateau tournant et les disposer sur le plat de service.

Programme numéro NO-2.**Baguettes surgelées**

Quantité: 0,15 - 0,5 kg
 Ustensiles: Directement sur le plateau tournant
 Incrément: 50 g
 Temp. initiale des aliments: -18°C, Surgelés
 Menus conseillés: Baguettes garnies.
 Pour le Pain, utiliser la touche **MOINS (▼)**.

Préparation:

- Retirer les morceaux de baguette surgelés de leur emballage et les mettre sur le plateau tournant.
- Après la cuisson, les disposer sur le plat de service. (Il n'est pas nécessaire de les laisser reposer).

Programme numéro NO-3.**Bâtonnets de poisson, croquettes de volaille panées**

Quantité: 0,2 - 0,5 kg
 Ustensiles: Directement sur le plateau tournant
 Incrément: 100 g
 Temp. initiale des aliments: -18°C, Surgelés
 Menus conseillés: Morceaux de volaille (beignets de poulet), bâtonnets de poisson.

Préparation:

- Graisser légèrement le plateau tournant.
- Retirer les bâtonnets de poisson/beignets de poulet de leur emballage et les mettre sur le plateau tournant.
- Après la cuisson, les disposer sur le plat de service. (Il n'est pas nécessaire de les laisser reposer).



TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE

Programme numéro NO-1.

Poulet grillé

Quantité: 0,9 - 1,8 kg
 Ustensiles: Trépied bas
 Incrément: 100 g
 Temp. initiale des aliments: 5 °C, Réfrigérés
 Ingrédients: pour 1kg de poulet grillé:
 1/2 cuill. à café de sel et poivre.
 1 cuill. à café de paprika, doux.
 2 cuill. à soupe d'huile.

Menus conseillés: Poulet grillé

Préparation:

- Mélanger les ingrédients et les étaler sur le poulet.
- Percer la peau des morceaux de poulet.
- Mettre le poulet sur le trépied bas, blanc de poulet vers le bas.
- Au signal sonore, retourner le poulet.
- Après la cuisson, laisser reposer pendant environ 3 minutes.

Programme numéro NO-2.

Filet de poisson gratiné

Quantité: 0,6 - 1,2 kg
 Ustensiles: Trépied bas, gratin ovale
 Incrément: 100 g
 Temp. initiale des aliments: 5 °C, Réfrigérés
 Menus conseillés: Gratin de poisson

Préparation:

- Préparer le filet de poisson selon les recettes suivantes.
- Placer le plat sur le trépied bas.
- Après la cuisson, laisser reposer pendant environ 3 minutes.

Recette 1.

Gratin de poisson à l'italienne

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

Préparation:

- Laver et sécher le poisson. L'arroser de jus de citron, saler et graisser au beurre d'anchois.
- Placer dans un plat à gratin ovale (32 cm).
- Saupoudrer le poisson de gouda.
- Laver les tomates et retirer la queue. Couper en tranches et placer sur le fromage.
- Saler, poivrer et ajouter les fines herbes.
- Egoutter la mozzarella, couper en tranches et placer sur les tomates. Parsemer de basilic.
- Placer le plat à gratin sur le trépied bas et faire cuire au programme automatique No 2 "Filet de poisson gratiné".

Conseil: Après la cuisson, retirer le poisson du plat à gratin et ajouter du liant de sauce. Faire cuire à nouveau pendant 1-2 minutes à **900 W**.

Recette 2.

Filet de poisson gratiné 'Esterhazy'

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

Préparation:

- Laver les poireaux, les couper dans le sens de la longueur puis en rondelles.
- Peler les oignons et les carottes et les couper en rondelles fines.
- Mettre les légumes, le beurre et les épices dans une terrine et bien mélanger. Faire cuire pendant 5-6 minutes à **900 W**. Remuer une fois en cours de cuisson.
- Laver et sécher le poisson, l'arroser de jus de citron et saler.
- Mélanger la crème fraîche aux légumes et assaisonner à nouveau.
- Placer la moitié des légumes dans un plat à gratin ovale (32 cm). Placer le poisson au-dessus des légumes et recouvrir du reste des légumes.
- Recouvrir de gouda et placer sur le trépied bas. Faire cuire au programme automatique No 2 "Filet de poisson gratiné".

**Recette 3.****Gratin de poisson au brocoli**

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

Préparation:

- Laver et sécher le poisson. L'aromatiser de jus de citron et saler.
- Réchauffer le beurre et la farine dans une casserole ronde à découvert pendant environ 1-1½ minutes à **900 W**.
- Ajouter le lait et bien mélanger. Faire cuire à nouveau à découvert pendant 3-4 minutes à **900 W**. Après la cuisson, remuer et assaisonner d'aneth, saler et poivrer.
- Décongeler le brocoli dans une terrine pendant 4-6 minutes à **900 W**. Après décongélation, placer le brocoli dans un plat à gratin et poser le poisson au-dessus. Assaisonner.
- Verser la sauce et parsemer de fromage.
- Placer sur le trépied bas et faire cuire au programme automatique No 2 pour "Filet de poisson gratiné".

Programme numéro NO-3.**Rôti de porc**

Quantité: 0,6 - 2,0 kg
 Ustensiles: Trépied bas
 Incrément: 100 g
 Temp. initiale des aliments: 5 °C, Réfrigérés.
 Ingrédients: pour un rôti de porc maigre de 1 kg.
 1 gousse d'ail écrasée.
 2 cuill. à soupe d'huile.
 1 cuill. à soupe de paprika, doux.
 une pincée de cumin en poudre.
 1 cuill. à café de sel.

Menus conseillés: Rôti de porc maigre.

Préparation:

- Utiliser de préférence un rôti de porc maigre.
- Mélanger tous les ingrédients et les étaler sur le porc.
- Mettre le porc sur le trépied bas.
- Au signal sonore, retourner le rôti.
- Après la cuisson, laisser reposer le rôti dans du papier aluminium pendant environ 10 minutes.

Programme numéro NO-4.**Brochettes grillées**

Quantité: 0,2 - 0,8 kg
 Ustensiles: Trépied haut
 Incrément: 100 g
 Temp. initiale des aliments: 5 °C, Réfrigérés.
 Menus conseillés: Brochettes d'assortiment de viande.

Préparation:

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



TABLEAU DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Programme numéro NO-1.

Décongélation simple 1, Volaille

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

Préparation:

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

Programme numéro NO-1,

Décongélation simple 1, Steak, côtelettes, filet de poisson

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

Préparation:

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

Programme numéro NO-2,

Décongélation simple 2, Rôti

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

Préparation:

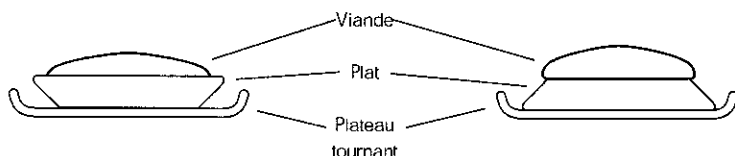
- Placer une assiette à l'envers sur le plateau tournant et y placer la viande.
- Au signal sonore, retourner le rôti. Couvrez les aliments décongelés avec du papier aluminium, si nécessaire.
- Au signal sonore suivant, le retourner à nouveau.
- Après la décongélation, laisser reposer dans du papier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

REMARQUES:

1. Les steaks, côtelettes, filets de poisson et cuisses de poulet doivent être congelés en couches séparées.
2. Pour couvrir les pièces d' congelées, utilisez plutôt de petites quantités de papier aluminium non froissé.
3. Cuisiner la volaille immédiatement après décongélation.
4. Disposer la viande dans le four comme indiqué sur le schéma:

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

Volaille et rôtis de viande.





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

AVERTISSEMENT!

Après l'utilisation des modes Gril, Combiné et Automatique (à l'exception du mode Décongélation automatique), l'intérieur du four, la porte, l'extérieur du four et les accessoires deviennent très chauds. Avant le nettoyage, s'assurer qu'ils sont complètement refroidis.

Extérieur du four

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

Tableau de commande

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

Intérieur du four

1. Pour un nettoyage facile, essuyer les éclaboussures et les dépôts à l'aide d'un chiffon doux et mouillé ou une éponge après chaque utilisation et pendant que le four est encore tiède. Si les tâches résistent à un simple nettoyage, utiliser de l'eau savonneuse puis essuyer à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés. Ne pas enlever le cadre répartiteur d'ondes.
2. S'assurer que le savon doux ou l'eau ne pénètre pas dans les petits trous d'aération situés sur les parois du four au risque d'endommager le four.
3. Ne pas utiliser de vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.
4. Faire chauffer régulièrement le four (voir "Fonctionnement à vide" à la page 71). Toute éclaboussure à l'intérieur du four pourrait dégager de la fumée et des odeurs.

Plateau tournant

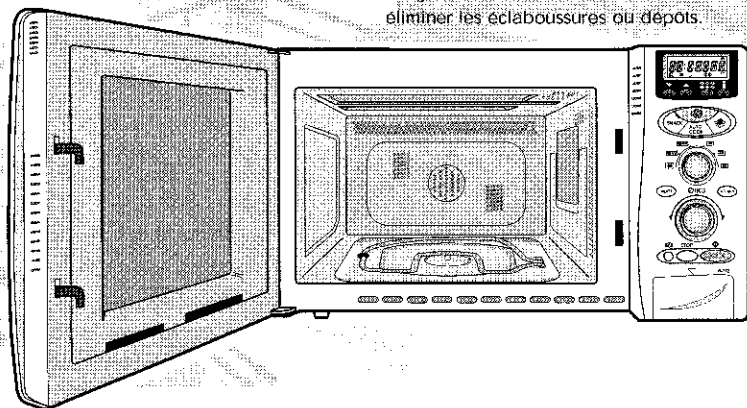
Retirer le plateau tournant. Les laver avec de l'eau légèrement savonneuse. Sécher avec un chiffon doux. Le plateau tournant sort résistants au lave-vaisselle.

Trépieds bas et haut

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

Porte

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





AVANT D'APPELER LE DÉPANNÉUR

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

1. Alimentation:

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

Vérifiez le fusible et le disjoncteur.

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

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

Mettez le bouton **MODE CUISSON** sur le réglage micro-ondes

Mettez le four en mode micro-ondes.

Programmer le four une minute sur la puissance 900 W et le mettre en marche.

La lampe s'éclaire-t-elle? OUI _____ NON _____

Le plateau tournant tourne-t-il? OUI _____ NON _____

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

La ventilation est-elle normale? OUI _____ NON _____

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

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

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

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

4. Réglez la cuisson sur **GRIL HAUT & BAS** pendant 3 minutes à

l'aide du bouton **MODE CUISSON**. Au bout de 3 minutes les deux OUI _____ NON _____

GRILS deviennent rouges.

IMPORTANT:

Si aucune donnée ne s'affiche lorsque le four est branché, cela signifie que le mode d'économie d'énergie est en fonction. Pour le désactiver, ouvrez la porte et refermez-la. Voir page 69.

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

REMARQUES:

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

Mode de cuisson		Durée normale
Cuisson micro-ondes 900 W		20 min.
Cuisson grill		
GRIL HAUT		30 min.
GRIL BAS		45 min.
GRIL HAUT ET BAS		Gril haut - 15 min.
		Gril bas - 15 min.
Combinée 1		Micro - 20 min.
		Gril haut - 15 min.
Combinée 2		Micro - 20 min.
		Gril bas - 15 min.

2. Après la cuisson GRIL, COMBINEE et/ou automatique (sauf DECONGELATION AUTO), le ventilateur fonctionne jusqu'au refroidissement du four. De même, il se met en marche quand on appuie sur la touche **STOP (ARRET)** pour ouvrir la porte en cours de cuisson GRIL, COMBINEE et/ou automatique (sauf DECONGELATION AUTO); il est donc possible de sentir de l'air provenant des ouvertures d'aération.