

MODÈLES

SMC1585KB / SMC1585KS SMC1585KW

B = Noir, S = Acier inoxydable, W = Blanc



SMC1585KS

FOUR MICRO-ONDES À CONVECTION

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER LE RISQUE D'UNE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES	2	FONCTIONNEMENT MANUEL	14
AIDE À LA CLIENTÈLE	3	MICRO-ONDES PARTICULARITÉS	15-18
GARANTIE LIMITÉE	4	CONVECTION FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE	19-24
IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ	5	CUISSON PAR CONVECTION/ COMBINAISON AUTOMATIQUE	25-27
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	6	AUTRES PARTICULARITÉS PRATIQUES.....	28-29
INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE	7	NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	30
CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR	8-11	APPEL DE SERVICE.....	31
LES PARTIES DE LA MICRO-ONDE.....	12-13	FICHE TECHNIQUE	32
AVANT L'UTILISATION.....	14		

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER LE RISQUE D'UNE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES

- (a)** Ne pas essayer de faire fonctionner ce four lorsque la porte est ouverte, car le fonctionnement avec la porte ouverte pourrait entraîner une exposition dangereuse aux micro-ondes. Il est essentiel de ne pas rendre inopérant le système de fermeture de sûreté et de ne pas le modifier.
- (b)** Ne placer aucun objet entre le cadre et la porte du four et ne pas laisser de saleté ou de traces de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- (c)** Ne pas utiliser le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte ferme correctement et que les éléments suivants ne présentent pas de défauts : (1) porte (gauchie), (2) charnières et verrous (brisés ou desserrés), (3) joints et surfaces d'étanchéité de la porte.
- (d)** Le four ne doit être réglé ou réparé que par un personnel d'entretien qualifié.

ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE CANADA SEULEMENT

Pour nous aider à répondre aux questions lorsque vous appelez pour obtenir du service ou signaler une perte ou un vol, utilisez l'espace ci-dessous pour consigner le modèle et le numéro de série situés derrière l'appareil.

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

Nom du détaillant : _____

Adresse : _____

Ville : _____

Province : _____

Code postal : _____

Téléphone : _____

SOUTIEN TECHNIQUE

Si vous avez des questions au sujet de la configuration ou du fonctionnement de votre produit, veuillez consulter la section pertinente dans ce manuel.

Vous pouvez également visiter le www.sharp.ca pour accéder à du contenu exclusif sur votre produit, notamment pour :

- Trouver un détaillant
- Trouver des points de service
- Télécharger notamment le Guide d'installation, la Fiche technique et le Manuel de l'utilisateur

CONTACTEZ-NOUS

Si, à tout moment, vous avez des questions ou commentaires concernant votre produit SHARP, veuillez contacter le Centre d'assistance à la clientèle SHARP. Nous pouvons vous fournir de l'assistance par divers moyens de communication, pour mieux vous servir :



COURRIEL

Tous les jours, 24 heures sur 24

Consultez la section Contactez-nous sur notre site.

<https://sharp.ca/contact-sharp>



SITE DE SOUTIEN

Téléchargements de produits, Localisateur de service, Où acheter, Programme de recyclage de toner et plus encore.

CA | www.sharp.ca



APPELEZ-NOUS

CA **877-278-6709**
De lundi au vendredi :
de 8 h à 17 h est
(sauf les jours fériés)

Contactez un conseiller Sharp par téléphone



GARANTIE LIMITÉE

Produits électroniques de grande consommation

Merci d'avoir choisi la marque Sharp!

Sharp Électronique du Canada Ltée (« Sharp ») garantit à l'acheteur initial de ce Produit de marque Sharp (le « Produit ») que, s'il est emballé dans son contenant original et s'il est vendu ou distribué au Canada par Sharp ou par un détaillant agréé Sharp, et s'il n'a pas été vendu « tel quel » ou s'il ne s'agissait pas d'une « vente ferme », ledit Produit est exempt de défaut de fabrication et de vice de matériau pour la période de garantie stipulée et s'engage auprès de l'acheteur initial, durant ladite période de garantie applicable, à réparer la défectuosité ou à remplacer le Produit défectueux.

Conditions : La présente garantie limitée ne s'applique pas :

- (a) Aux dommages occasionnés ou aux réparations requises sur les appareils qui ont fait l'objet d'un emploi abusif, de négligence, d'un accident, d'une installation inadéquate ou d'une utilisation non appropriée, tel qu'il est mentionné dans le manuel du propriétaire ou dans toute autre documentation applicable sur le Produit;
- (b) Aux dommages occasionnés ou aux réparations requises sur les produits Sharp trafiqués, modifiés, réglés ou réparés par une entité autre que Sharp, un centre agréé de service après-vente Sharp ou un détaillant agréé de service après-vente Sharp;
- (c) Aux dommages occasionnés ou aux réparations requises à la suite de l'utilisation du Produit avec des articles non désignés ou approuvés par Sharp, y compris, mais sans en être limité aux des agents de nettoyage chimiques;
- (d) Au remplacement des accessoires devenu nécessaire dans le contexte d'une utilisation normale du Produit, y compris, mais sans en être limité aux télécommandes, adaptateurs c.a., piles, sonde de température, plateaux, filtres, courroies, rubans, câbles ou papier;
- (e) Aux défauts cosmétiques à la surface ou au boîtier extérieur du Produit, et qui sont attribuables à une dégradation volontaire ou à une détérioration une sure résultant d'un usage normal;
- (f) Aux défectuosités occasionnées ou aux réparations requises à la suite de dommages occasionnés par des conditions extérieures et relatives à l'environnement, y compris, mais sans en être limité à surtension de la ligne électrique ou de transmission, liquide répandu ou force majeure;
- (g) Si le numéro de série ou de modèle indiqué sur le Produit a été enlevé, dégradé, modifié, altéré ou varié;
- (h) La présente garantie limitée ne s'applique pas si le Produit a été utilisé ou est utilisé dans un environnement commercial ou aux fins commerciales, puisque la présente garantie s'applique uniquement aux produits non commerciaux et utilisés dans un contexte ménager ou personnel, par des consommateurs dans leur résidence;
- (i) Aux frais d'installation, de livraison, de configuration et/ou de programmation.
- (j) Au démontage et à la réinstallation des fours à micro-ondes à hotte intégrée, du tiroir à micro-ondes Microwave Drawer, ou du four à vapeur si l'appareil est installé dans un endroit inaccessible, si des armoires, des poignées ou d'autres pièces d'appoint doivent être enlevées pour l'accès au Produit, ou si l'appareil n'est pas installé conformément aux directives d'installation du Produit.

Pour obtenir le service après-vente : La réparation sous garantie se fera à la condition que le Produit Sharp soit livré accompagné de la preuve d'achat (sur laquelle est indiquée la date d'achat) et d'une copie de la présente garantie limitée, à un centre agréé de service après-vente Sharp ou chez un détaillant agréé de service après-vente Sharp. Pour les fours à micro-ondes à hotte intégrée, les tiroirs à micro-ondes Microwave Drawer, ou les fours à vapeur, la réparation sur place sous garantie sera effectuée aux endroits accessibles par véhicule routier et situés à moins de 50 km d'un centre agréé de service Sharp. Le technicien peut, au besoin, ramener l'appareil à son atelier pour en faire la réparation. Aucun autre agent (y compris les détaillants et les centres de service après-vente Sharp) n'est autorisé à prolonger la durée de la garantie, à proposer des garanties additionnelles ou à transférer cette garantie au nom de Sharp. L'acheteur est redevable de tous les frais de démontage, de réinstallation, de transport et d'assurance de l'appareil, à l'exception des fours à micro-ondes à hotte intégrée, du tiroir à micro-ondes Microwave Drawer, ou du four à vapeur, auquel cas Sharp est responsable du démontage et de la réinstallation.

Les garanties expresses de la présente garantie limitée constituent, sauf pour les consommateurs-acheteurs domiciliés au Québec, et à l'exception des cas où la loi en vigueur l'interdit, la garantie entière du Produit. Sharp décline toute autre garantie et condition, explicite ou implicite, découlant de la loi, d'un règlement, de la conduite habituelle ou de l'usage du commerce, y compris, mais sans en être limité, les conditions implicites de qualité marchande et d'adaptabilité à une utilisation ou à une fin particulière, et/ou de non-violation. **Limitations** (non applicables aux consommateurs-acheteurs domiciliés au Québec, dans la mesure où la loi en vigueur au Québec l'interdit) : a) Sharp ne se tiendra en aucun cas responsable des dommages accessoires, spéciaux, consécutifs, économiques, exemplaires ou indirects de quelque type ou nature que ce soit (y compris la perte de profits ou les dommages par suite de la perte de temps, d'utilisation ou de données) relatifs à l'utilisation ou au rendement d'un Produit ou à la défectuosité d'un Produit, même si Sharp est informé ou a été avisé de la possibilité de tels dommages; b) les recours mentionnés dans la présente garantie limitée constituent l'exécution intégrale de toutes les obligations et responsabilités de Sharp envers l'acheteur à l'égard du Produit et constitueront la satisfaction entière de toutes les réclamations, qu'elles relèvent d'un contrat, de négligence, de responsabilité stricte ou autre. Dans certaines provinces, il est interdit d'exclure ou de limiter l'application de certains dommages ou de certaines limites sur la durée ou l'annulation de certaines garanties ou conditions implicite. Par conséquent, dans ces provinces, les exclusions et les limites indiquées aux présentes peuvent ne pas s'appliquer. La présente garantie limitée est, sauf pour les consommateurs-acheteurs domiciliés au Québec, régie par les lois de la province canadienne dans laquelle l'acheteur a acquis le Produit. Pour les consommateurs-acheteurs domiciliés au Québec, la présente garantie limitée est régie par les lois du Québec.

PÉRIODES DE GARANTIE (calculées à partir de la date de l'achat original) : Pièces et main-d'œuvre (exceptions relevées)

Four à micro-ondes	1 an (magnétron – 4 ans supplémentaires)
Four à vapeur	1 an
Petits électroménagers de cuisine	1 an
Purificateur d'air	1 an

Pour savoir les coordonnées du détaillant agréé de service après-vente ou du centre agréé de service après-vente Sharp près de chez vous, ou pour obtenir davantage de renseignements sur la présente garantie limitée, sur les offres de garantie prolongée de Sharp ou sur les ventes de produits ou d'accessoires Sharp, veuillez communiquer avec Sharp :

- Par écrit : Sharp Électronique du Canada Ltée, 5995, chemin Avebury, Suite 900, Mississauga (Ontario) L5R 3P9
- Par téléphone : 905 568-7140
- Sur Internet : www.sharp.ca

CETTE GARANTIE LIMITÉE EST VALABLE UNIQUEMENT AU CANADA.

Révision : 2016-03-22

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI

Certaines précautions de sécurité devraient toujours être prises lorsqu'on se sert d'appareils électriques :

AVERTISSEMENT *Pour réduire les risques de brûlures, de chocs électriques, de feu, de blessures ou d'exposition aux micro-ondes :*

- 1 Lire toutes les instructions avant de se servir de l'appareil.
- 2 Lire et suivre les PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER LE RISQUE D'UNE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES, à la page 2.
- 3 Cet appareil doit être mis à la terre. Se reporter aux «INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE», page 7.
- 4 Installer ou placer l'appareil conformément aux instructions d'installation fournies.
- 5 Certains produits comme les oeufs entiers et les contenants scellés — par exemple, les pots en verre fermés — peuvent exploser et ne devraient pas être chauffés dans ce four.
- 6 N'utiliser cet appareil qu'aux fins décrites dans ce manuel. Ne pas utiliser de produits corrosifs dans le four à micro-ondes. Ce four a été conçu pour la cuisson et le réchauffage des aliments, non pour un usage industriel ou des travaux en laboratoire.
- 7 LE CONTENU CHAUD PEUT PROVOQUER DE GRAVES BRÛLURES. NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS UTILISER LE FOUR À MICRO-ONDES. Soyez prudent lorsque vous retirez des objets chauds.
- 8 Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas bien ou s'il a été endommagé ou est tombé.
- 9 Cet appareil ne doit être réparé que par un personnel de service autorisé. Communiquer avec le service de réparations autorisé Sharp le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage.
- 10 Ne couvrir ou bloquer aucune ouverture de l'appareil.
- 11 Ne pas laisser ni utiliser cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser à proximité de l'eau ou dans un endroit très humide, près d'un évier, d'une piscine ou dans un sous-sol.
- 12 Ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau.
- 13 Garder le cordon loin des surfaces chauffées.
- 14 Ne pas monter ou s'asseoir sur de l'appareil.
- 15 Voir les instructions de nettoyage de la surface de la porte à la page 30.
- 16 Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du l'appareil :
 - a Ne pas trop faire cuire les aliments. Rester prudemment près du four lorsqu'on utilise du papier, du plastique ou tout autre matériel combustible pour faciliter la cuisson.

- b Retirer les attaches de métal des sacs de papier ou de plastique avant de mettre les sacs au four.
- c Si les matériaux à l'intérieur du l'appareil prennent feu, garder la porte du four fermée, arrêter le four et couper l'électricité au fusible ou au panneau d'entrée.
- d Ne pas utiliser la cavité comme espace de rangement. Ne laisser ni papier, ni ustensiles de cuisson, ni aliments dans l'appareil lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

17 Des liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent chauffer au-delà du point d'ébullition sans qu'aucun bouillonnement n'apparaisse à cause de la tension de surface du liquide. Ainsi, quand le contenant est retiré du l'appareil, il peut ne pas y avoir d'ébullition ou de bouillonnement apparents. **IL PEUT EN RÉSULTER UN DÉBORDEMENT DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQU'UNE CUILLER OU UN AUTRE USTENSILE EST PLONGÉ DANS LE LIQUIDE.**

Pour réduire le risque de blessures personnelles :

- a Ne pas trop chauffer le liquide.
- b Remuer le liquide et avant de le chauffer et à mi-cuisson.
- c Ne pas utiliser de contenants à bords droits et à goulot mince. Utiliser un bocal à large goulot.
- d Après le chauffage, laisser reposer le contenant dans le four à l'appareil pour au moins 20 secondes avant de le retirer.
- e Faire très attention lorsque vous mettez une cuiller ou un autre ustensile dans le contenant.

18 Si la lumière l'appareil manque, consulter un RÉPARATEUR SHARP AUTORISÉ.

19 Ne pas utiliser un appareil de chauffage ou de cuisson sous cet appareil, à l'exception d'un four mural électrique ou un tiroir réchaud correctement installé. Allez à www.sharpusa.com/trimkits pour accéder à la liste des kits de finition approuvés avec ces fours.

20 Ne pas monter l'unité au-dessus ou à proximité d'une partie d'un appareil de chauffage ou de cuisson, à l'exception d'un four mural électrique ou un tiroir réchaud correctement installé. Veuillez consulter notre page des produits concernés sur www.sharp.ca (Canada) pour avoir des renseignements sur les options d'installation et la liste des accessoires décoratifs homologués. sur l'évier.

22 Ne pas stocker quoi que ce soit directement au-dessus de la surface de l'appareil lorsque l'appareil est en fonctionnement.

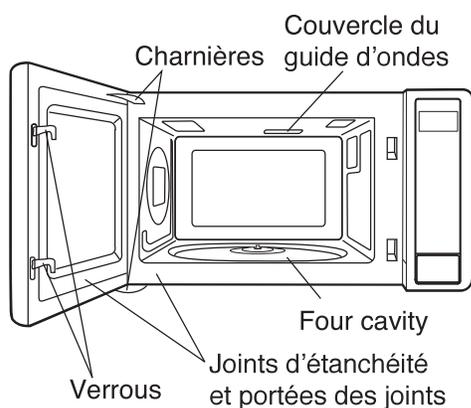
LIRE ET CONSERVER CES DIRECTIVES

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

DÉBALLAGE ET INSPECTION DU FOUR

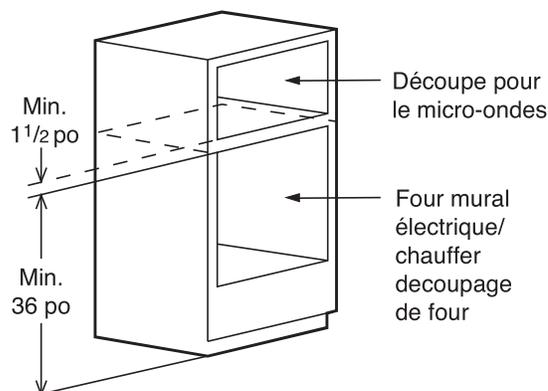
- 1 Retirez tous les matériaux d'emballage à l'intérieur de la cavité du four. Lire attentivement et SAVE le manuel d'utilisation. **NE PAS RETIRER ET JETEZ LA VAGUE GUIDE COUVERTURE.**
- 2 Retirez l'autocollant de fonction, s'il y a un.

Vérifiez le four pour tout dommage, comme porte désaligné ou courbés, joints de porte endommagés et les surfaces d'étanchéité, les charnières et les loquets et les bosses dans la cavité ou sur la porte cassées ou lâches. S'il y a des dommages, ne pas faire fonctionner le four et contactez votre revendeur ou réparateur agréé SHARP.



CHOIX D'UN EMPLACEMENT POUR LE FOUR

Vous allez utiliser votre four fréquemment afin de planifier son emplacement pour la facilité d'utilisation. Le four doit être placé sur un comptoir qui est un minimum de 36 pouces du sol. Prévoyez au moins 2 pouces sur les côtés, en haut et à l'arrière du four pour la circulation de l'air. Assurez-vous de positionner le four de sorte que l'arrière ne peut pas être touché par inadvertance.



CROQUIS 1

Votre convection four micro-ondes peut être construit dans une armoire ou un mur par lui-même ou au-dessus tout four mural ou un tiroir réchaud électrique. Allez à www.sharpusa.com/trimkits (clients américains seulement) pour accéder à la liste des kits de finition approuvés avec ces fours.

Veuillez consulter notre page des produits concernés sur www.sharp.ca (Canada) pour avoir des renseignements sur les options d'installation et la liste des accessoires décoratifs homologués.

Voir croquis 1 pour l'emplacement correct lors de la construction au-dessus d'un four mural électrique ou un tiroir-réchaud. Suivez attentivement les deux four / réchauffement des instructions d'installation du tiroir de mur électrique et les instructions du kit intégré de Sharp. Assurez-vous que le jeu du plancher entre le four électrique murale / tiroir chauffant et le four à micro-ondes est minimum de 1 1/2 pouces. Le kit comprend des conduits et la finition des bandes de finition et des instructions faciles à suivre pour l'installation ainsi que l'emplacement de l'alimentation.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. Ce four est équipé d'un cordon d'alimentation avec fil de mise à la terre, et d'une fiche de mise à la terre. Il faut le brancher dans une prise murale qui a été installée correctement et mise à la terre selon le Code national de l'électricité et les codes et décrets locaux. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit les risques de choc électrique en permettant au courant de s'échapper par le fil de mise à la terre.

⚠ AVERTISSEMENT – Un mauvais usage de la prise de terre peut causer des chocs électriques.

INSTALLATION ÉLECTRIQUE

La tension d'alimentation est 120 volts, 60 Hz, CA seulement, 15 A ou plus et doit être protégée. Il est recommandé d'alimenter le four par un circuit séparé.

Le four est équipé d'une fiche de terre à trois broches. Il faut la brancher dans une prise murale correctement installée et mise à la terre. Si vous ne possédez que des prises à deux broches, demandez à un électricien de métier d'installer une prise murale qui convienne.

Un adaptateur à trois broches peut être utilisé temporairement si les codes électriques locaux le permettent. Suivre les instructions fournies sur l'emballage. Le cordon d'alimentation est court pour éviter qu'on ne s'y empêtre ou qu'on tombe.

RALLONGE

Si une rallonge est nécessaire, utiliser une rallonge à trois fils munie d'une fiche de terre à trois broches et d'une prise à trois fentes qui accepte la fiche du four à micro-ondes. La puissance nominale de la rallonge doit être de 115-120 volts CA, 15 ampères ou plus.

Faire attention de ne pas laisser dépasser le cordon du comptoir ou de la table, pour éviter que des enfants ne tirent dessus ou que quelqu'un ne s'y empêtre et tombe.

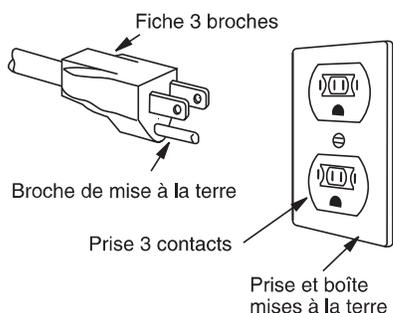
Remarques :

1. Pour toute question à propos de l'installation électrique ou de la mise à la terre, consulter un électricien de métier ou un réparateur qualifié.
2. Ni Sharp ni le détaillant ne peuvent être tenus responsables des dommages au four ou des blessures causés par une installation qui ne répond pas aux normes.

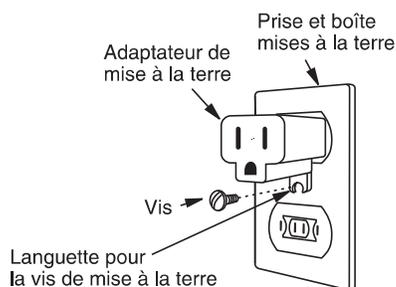
INTERFÉRENCE RADIO OU TÉLÉVISION

Si le microwave oven provoque de l'interférence avec la radio ou la télévision, vérifier qu'il est branché sur un circuit électrique indépendant, en éloigner la radio ou la télévision le plus possible et vérifier la position et le signal de l'antenne de réception.

Branchement permanent et correct



Branchement temporaire



CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR

LE FOUR À MICRO-ONDES

Ce mode d'emploi est précieux; le lire attentivement et le conserver pour s'y reporter, au besoin.

Un bon livre de cuisine aux micro-ondes est très utile. Il présente les principes, les techniques, des conseils et des recettes de cuisine aux micro-ondes.

Ne JAMAIS se servir du four sans le plateau tournant et le support. Ne pas installer le plateau tournant à l'envers pour faire entrer dans le four un plat de grandes dimensions. Le plateau tourne dans les deux sens.

S'assurer à ce qu'il y ait TOUJOURS des aliments dans le four lorsqu'il est allumé, de sorte qu'ils absorbent l'énergie produite.

Quand on utilise le four à des niveaux de puissance inférieurs à 100 %, on peut entendre la mise en marche et l'arrêt du magnétron. Il est normal que l'extérieur du four soit chaud au toucher pendant la cuisson ou le réchauffement.

La condensation est un phénomène normal pendant la cuisson au four à micro-ondes. L'humidité ambiante et la teneur en eau des aliments déterminent le degré de condensation à l'intérieur du four.

En règle générale, les aliments couverts produisent moins de condensation que les aliments cuits à découvert. Veiller à ce que les événements à l'arrière du four soient toujours dégagés.

Ce four est conçu seulement pour la préparation des aliments. Il ne doit pas être utilisé pour sécher des vêtements ou des journaux.

La puissance de ce four est de 900 watts calculée par la méthode d'essai IEC. Vérifier la cuisson des aliments une minute ou deux avant la fin de la période minimum de cuisson indiquée sur les recettes et les emballages et, s'il y a lieu, augmenter le temps de cuisson.

À PROPOS DE LA CUISSON AUX MICROONDES

- Disposer les aliments avec soin. Placer la partie la plus épaisse des aliments vers l'extérieur du plat.
- Surveiller le temps de cuisson. Cuire les aliments pendant la plus courte période indiquée et prolonger la cuisson au besoin. Des aliments trop cuits peuvent dégager de la fumée ou prendre feu.
- Recouvrir les aliments pendant la cuisson. Selon la recette, utiliser un essuie-tout, du papier ciré, un film plastique allant au micro-onde ou un couvercle. Couvrir les aliments empêche les éclaboussures et leur permet de cuire de manière uniforme.
- Protéger les parties de viande ou de volaille très minces par des petits écrans en papier d'aluminium

pour éviter qu'ils ne cuisent trop vite par rapport aux parties plus épaisses.

- Si possible, remuer les aliments de l'extérieur du plat vers le centre une ou deux fois pendant la cuisson.
- Retourner les aliments comme du poulet et des hamburgers une fois au cours de la cuisson afin d'accélérer le processus. Il faut retourner les grosses pièces comme les rôtis au moins une fois.
- Au milieu de la cuisson, déplacer les aliments comme les boulettes de viande du haut vers le bas et de droite à gauche.
- Ajouter du temps de repos. Retirer les aliments du four et, si possible, les remuer. Couvrir les aliments pendant ce temps pour leur permettre de se reposer. Vérifier que les aliments sont bien cuits. Rechercher les signes qui indiquent que les températures de cuisson ont été atteintes.
- Les signes d'une bonne cuisson sont les suivants :
 - La vapeur s'élève de toute la surface des aliments, pas seulement des bords.
 - Le fond du plat est très chaud au toucher.
 - Les cuisses de poulet se détachent facilement.
 - La viande et la volaille ne présentent plus de parties rosées.
 - Le poisson est opaque et se défait facilement à la fourchette.

À PROPOS DE LA SÉCURITÉ

- Inspecter les aliments pour voir s'ils ont été cuits aux températures recommandées par le ministère de l'agriculture des États-Unis.

145 °F	-	Poisson
160 °F	-	Le porc, le bœuf haché / veau / agneau, plats d'oeufs
165 °F)	-	Pour les restes de table, les aliments réfrigérés prêts-à-réchauffer, et les aliments frais d'un traiteur ou l'équivalent. Ensemble, et le sol des morceaux de dinde / poulet / canard.

Pour vérifier si les aliments sont cuits à point, insérer un thermomètre à viande dans un endroit épais, à l'écart de la graisse et des os. Ne JAMAIS laisser le thermomètre dans les aliments qui cuisent, sauf s'il est approuvé pour emploi aux micro-ondes.

- TOUJOURS utiliser des gants isolants pour éviter des brûlures lorsque l'on se sert d'ustensiles en contact avec des aliments chauds. Assez de chaleur des aliments peut être transféré aux ustensiles pour provoquer des brûlures de la peau.

- Diriger la vapeur loin du visage et des mains afin d'éviter des brûlures. Soulever doucement la partie la plus éloignée des couvercles et des pellicules et ouvrir lentement les sacs de maïs soufflé ou de cuisson en les tenant loin du visage.
- Rester près du four quand il fonctionne et vérifier fréquemment la cuisson afin d'éviter de trop cuire les aliments.
- NE JAMAIS utiliser le four à micro-ondes pour stocker les livres de cuisine ou d'autres éléments.
- Choisir, entreposer et manipuler la nourriture de manière à préserver sa qualité et de minimiser la prolifération de bactéries alimentaires.
- Garder propre le couvercle du guide d'ondes. Les résidus d'aliments peuvent causer des étincelles ou s'enflammer.

À PROPOS DES ENFANTS ET DU MICRO-ONDE

Les enfants de moins de 7 ans ne devraient utiliser le microwave oven que sous la surveillance étroite d'un adulte. Entre 7 et 12 ans, l'adulte surveillant doit se trouver dans la même pièce qu'eux. L'enfant doit pouvoir accéder facilement au tiroir.

Jamais personne ne doit être autorisé à s'appuyer ou à s'asseoir sur le microwave oven.

Il faut enseigner les mesures de sécurité aux enfants : Employer des gants isolants, enlever les couvercles avec précaution, faire très attention aux contenants d'aliments croustillants parce qu'ils peuvent devenir très chauds.

Ne pas présumer qu'un enfant qui connaît bien une fonction de l'appareil peut cuire n'importe quoi.

Les enfants doivent apprendre que le microwave oven n'est pas un jouet. Voir à la page 28 la caractéristique du verrouillage des commandes.

À PROPOS DES ALIMENTS

ALIMENTS	À FAIRE	À NE PAS FAIRE
Oeufs, saucisses, fruits et légumes	<ul style="list-style-type: none"> • Percer les jaunes d'oeufs avant la cuisson pour empêcher une « explosion ». • Percer la peau des pommes de terre, des courges, des hot dogs et des saucisses pour que la vapeur s'échappe. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuire les oeufs dans leur coquille. • Réchauffer des oeufs entiers. • Sécher des noix ou des graines dans leur coquille.
Maïs soufflé	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser du maïs soufflé en sac pour micro-onde. • Porter attention à l'éclatement du maïs pour que celui-ci ralentisse à 1 ou 2 secondes ou utiliser la touche POPCORN. 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire éclater du maïs soufflé dans des sacs en papier ordinaires ou des bols de verre. • Dépasser le temps maximal inscrit sur le paquet de maïs soufflé.
Aliments pour bébé	<ul style="list-style-type: none"> • Transférer les aliments pour bébé dans un plat plus petit et chauffer prudemment en remuant souvent. Vérifier la température avant de servir • Mettre les tétines sur les bouteilles après le réchauffage et bien agiter. Essayer sur le poignet avant de nourrir. 	<ul style="list-style-type: none"> • Chauffer les bouteilles jetables. • Chauffer les bouteilles avec les tétines. • Chauffer les aliments pour bébé dans les pots d'origine
Général	<ul style="list-style-type: none"> • Couper les aliments avec garniture après chauffage pour relâcher la vapeur et éviter les brûlures. • Remuer vivement les liquides avant et après chauffage pour empêcher une « éruption ». • Se servir d'un bol profond pour cuire des liquides ou des céréales pour empêcher les débordements. 	<ul style="list-style-type: none"> • Chauffer ou cuire dans des pots de verre fermés ou des contenants hermétiques. • Préparer des aliments en conserve dans le micro-onde car des bactéries dangereuses pourraient ne pas être détruites. • Faire frire de la graisse épaisse. • Sécher du bois, des gourdes, des herbes ou des papiers humides.

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR

USTENSILES ET COUVERCLES

Il n'est pas nécessaire d'acheter une nouvelle batterie de cuisine. Beaucoup de vos récipients peuvent très bien servir à la cuisson dans votre nouveau four micro-ondes à convection. Le tableau ci-dessous vous aidera à choisir les ustensiles et couvercles convenant le mieux à chaque mode de cuisson.

USTENSILES ET COUVERCLES	MICRO-ONDES SEULEMENT	GRILLADE PAR CONV., CUISSON LENTE	MODE COMBINÉ HAUTE TEMP./ RÔTIR MODE COMBINÉ BASSE TEMP./ CUISSON AU FOUR
Feuille d'aluminium	Oui. Des petites feuilles d'aluminium lisses peuvent être placées sur une préparation pour protéger ses surfaces contre une cuisson ou une décongélation trop rapide. Maintenir les feuilles à au moins un pouce d'écart des parois du four.	Oui. Comme protection.	Oui. Comme protection.
Récipients en aluminium	Oui. À condition de ne remplir qu'aux 3/4. Maintenir à un pouce d'écart des parois du four et ne pas recouvrir de feuille d'aluminium.	Oui. Griller sans couvercle.	Oui. À condition de ne remplir qu'aux 3/4. Maintenir à un pouce d'écart des parois du four et ne pas recouvrir de feuille d'aluminium.
Plat à gratin	Oui. Ne pas dépasser la durée de préchauffage recommandée. Suivre le mode d'emploi du fabricant.	NON	NON
Vitrocéramique (Pyroceram®)	Oui. Excellent.	Oui. Excellent.	Oui. Excellent.
Verre calorifuge	Oui. Excellent.	Oui. Excellent.	Oui. Excellent.
Verre non-calorifuge	NON	NON	NON
Couvercles en verre	OUI	OUI. Griller sans couvercle.	OUI
Couvercles en métal	NON	OUI. Griller sans couvercle.	NON
Casseroles en métal	NON	OUI	OUI. Ne pas employer de couvercles métalliques
Métaux assortis : plats à rebords métalliques, etc. Ligatures métalliques	NON	NON	NON
Poches de cuisson au four	Oui. Conviennent aux grosses pièces de viande ou aux préparations à attendrir. NE PAS utiliser de ligatures métalliques.	Oui. Grillades, non.	Oui. NE PAS utiliser de ligatures métalliques.
Assiettes en carton	Oui. Pour ré chauffer.	NON	NON
Serviettes en papier	Oui. Comme couvercles au réchauffage et à la cuisson. Ne pas employer de produits recyclés pouvant contenir des fibres métalliques.	NON	NON

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR

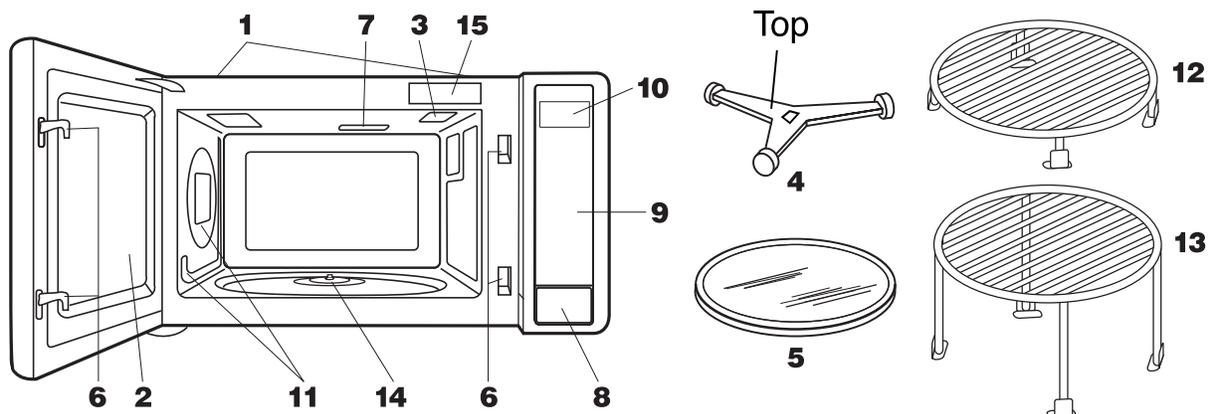
USTENSILES ET COUVERCLES	MICRO-ONDES SEULEMENT	GRILLADE PAR CONV., CUISSON LENTE	MODE COMBINÉ HAUTE TEMP./ RÔTIR MODE COMBINÉ BASSE TEMP./ CUISSON AU FOUR
Papier allant au four	OUI	Oui. Pour températures jusqu'à 400° F. Ne pas employer pour griller.	Oui. Pour températures jusqu'à 400° F.
Récipients en plastique bons pour micro-ondes	Oui. Comme couvercles au réchauffage et à la cuisson. Ne pas employer de produits recyclés pouvant contenir des fibres métalliques.	NON	NON
Plastique, Thermoset®	OUI	Oui. Résiste à la chaleur jusqu'à 425° F. Ne pas employer pour griller.	OUI
Film plastique	Oui. Choisir des marques spécialement indiquées pour micro-ondes. NE PAS placer le film en contact avec les aliments. Percer pour laisser s'échapper la vapeur.	NON	NON
Céramiques, grès, porcelaine	Oui. Voir les recommandations du fabricant pour usage micro-ondes.	OUI	Oui. Doivent être bons pour micro-ondes et cuisson au four.
Polystyrène	Oui. Pour réchauffer.	NON	NON
Papier ciré	Oui. Recommandé comme couvercle à la cuisson et au réchauffage.	NON	NON
Osier, bois, paille	Oui. Convient aux cuissons très courtes. Ne pas employer avec des plats reès gras ou très sucrés. Risque de se calciner.	NON	NON

VÉRIFICATION DE RÉCIPIENTS Pour vérifier qu'un récipient est bon pour micro-ondes, placez-le vide dans le four et réglez sur HIGH pendant 30 secondes. Si le plat chauffe à l'extrême, NE PAS l'utiliser pour la cuisson micro-ondes.

ACCESSOIRES : De nombreux accessoires micro-ondes sont proposés sur le marché. Considérez vos achats pour qu'ils correspondent à vos besoins. Un thermomètre adapté aux micro-ondes vous aidera à déterminer le degré voulu de cuisson aux micro-ondes seulement et garantira que les aliments ont été cuits aux températures de sécurité recommandées. Sharp n'est pas responsable de dommages causés au four par l'introduction d'accessoires.

LES PARTIES DE LA MICRO-ONDE

MICROWAVE OVEN



- 1 Orifices de ventilation (arrière)
- 2 Porte du four avec hublot
- 3 Éclairage de four : Il s'allume quand la porte est ouverte ou quand le four est en fonctionnement.
- 4 Support de plateau tournant
- 5 Plateau tournant amovible : Il tourne dans les deux sens alternativement.
- 6 Verrous de la porte : Le four ne peut pas fonctionner si la porte n'est pas parfaitement fermée.
- 7 Couvercle du guide d'ondes : ne pas enlever.
- 8 Bouton d'ouverture de la porte
- 9 Tableau de commande à touches
- 10 Lampe du four
- 11 Ouvertures pour air de convection
- 12 Grille basse amovible (trépied de cuisson)
- 13 Grille haute amovible (trépied de gril)
- 14 Arbre d'entraînement du plateau tournant
- 15 Aide-Mémoire

AIDE-MÉMOIRE

AUTO DEFROST	AUTO BROIL	AUTO ROAST	AUTO BAKE
1. Ground Meat	1. Hamburgers	1. Chicken	1. Bundt Cake
2. Steaks	2. Chicken Pieces	2. Turkey	2. Cookies
3. Chicken Pieces	3. Steaks	3. Turkey Breast	3. Muffins
	4. Fish Steaks	4. Pork	4. French Fries

ACCESSOIRES

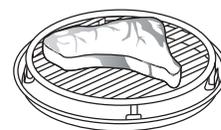
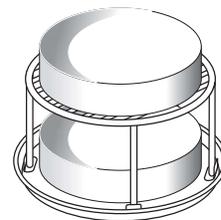
Les accessoires qui suivent sont conçus spécialement pour une utilisation dans le four uniquement en cuisson par convection, combinaison ou gril. **NE PAS LES UTILISER EN CUISSON MICRO-ONDES UNIQUEMENT.** Ne pas remplacer ces supports conçus spécialement par d'autres semblant similaires.

Support de cuisson haut, pour convection et mélange faible.

- Ce support est placé sur la plaque tournante pour des cuissons à deux niveaux, comme les gâteaux à étages, les muffins, etc.

Trépied support de cuisson bas pour convection, four et combinaison forte.

- Ce trépied est placé sur le plateau tournant et sert à rôtir ou cuire en laissant les jus s'écouler des aliments.

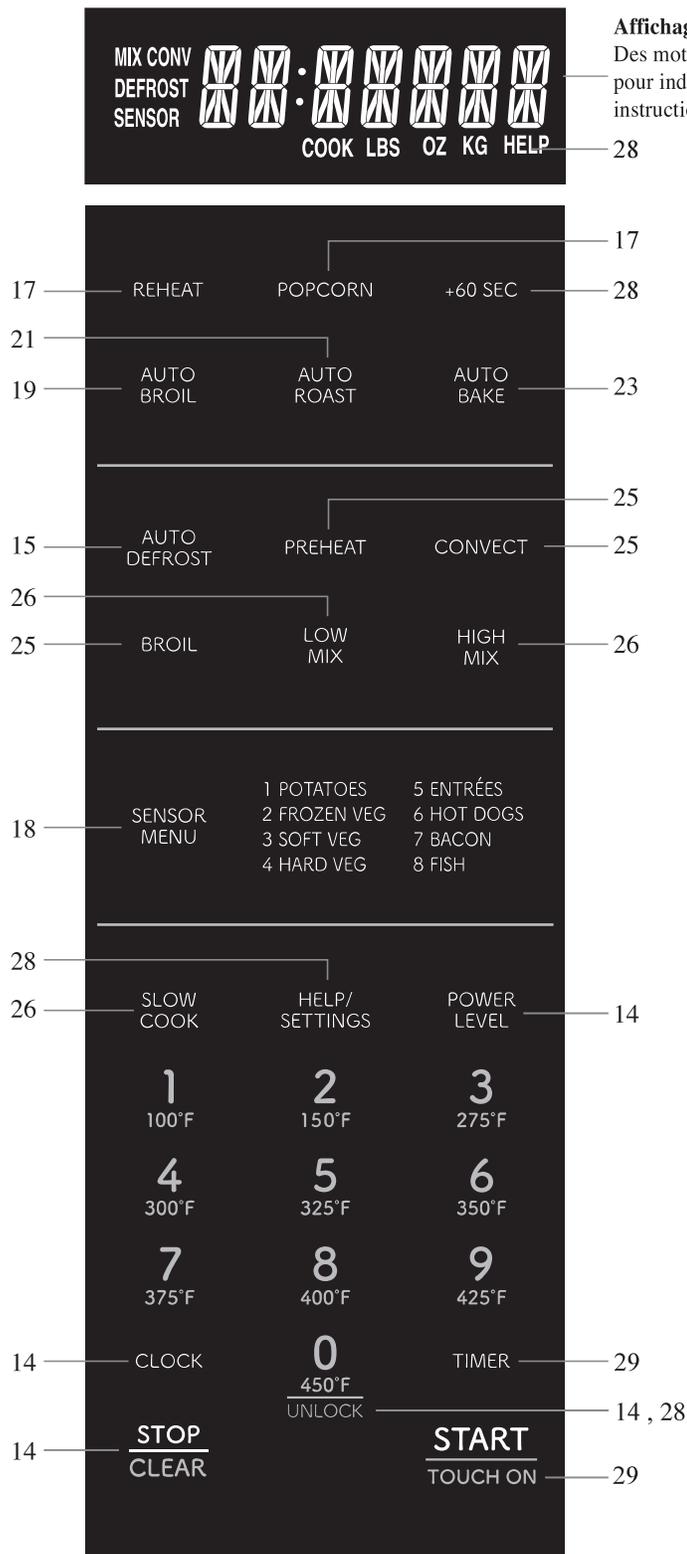


Pour le US: s'il vous plaît visitez www.sharppusa.com et recherchez le numéro de modèle pour télécharger le LIVRE DE RECETTES DE CUISINE POUR MICROONDES ET FOUR À CONVECTION de Sharp.

Pour le Canada: veuillez consulter notre page des produits concernés sur www.sharp.ca pour télécharger le LIVRE DE RECETTES DE CUISINE POUR MICROONDES ET FOUR À CONVECTION de Sharp.

LES PARTIES DE LA MICRO-ONDE

FEUILLE DES TOUCHES



Les chiffres à côté de l'illustration des touches indiquent les pages où on retrouve la description des caractéristiques et les renseignements concernant l'utilisation.

AVANT L'UTILISATION

Avant d'utiliser votre nouveau four à micro-ondes font-vous de lire et de comprendre ce manuel complètement.

- Avant que le four peut être utilisé, procédez comme suit:

1 Brancher la fiche du cordon d'alimentation.

WELCOME **PRESS** **CLEAR** **AND** **PRESS**
CLOCK s'affichera.

2 Appuyer sur la touche **STOP/CLEAR** pad. **:** s'affichera.

3 Appuyer sur la touche **CLOCK**.

POUR RÉGLER L'HORLOGE

1 Appuyer sur la touche **CLOCK**.

2 Entrer l'heure correcte de la journée en appuyant sur les touches numériques. Appuyer à nouveau sur la touche **CLOCK**.

Cette horloge a un cycle de 12 heures. En cas d'entrée d'une heure invalide, **ERROR** s'affichera. Appuyer sur la touche **STOP/CLEAR** et entrer à nouveau l'heure.

- If the electrical power supply to your microwave oven should be interrupted, the display will intermittently show **WELCOME** **PRESS** **CLEAR** **AND** **PRESS** **CLOCK** after the power is reinstated. If this occurs during cooking, the program will be erased. The time of day will also be erased. Simply touch **STOP/CLEAR** pad and reset the clock for the correct time of day.

FONCTIONNEMENT MANUEL

TEMPS DE CUISSON

Votre four à micro-ondes peut être programmé for 99 minutes 99 seconds (99.99). pour 99 minutes 99 seconds (99.99). Toujours entrer les secondes après les minutes même si les deux sont égales à zéro.

- Par exemple, cuisiner pour 5 minutes à 100 %.

1 Entrer le temps de cuisson 5 0 0.

2 Appuyer sur la touche **START/TOUCH ON**.

POUR RÉGLER LE NIVEAU DE PUISSANCE

Onze niveaux de puissance sont prévus.

Plus le niveau de puissance est faible, plus le temps de cuisson est long, ce qui est conseillé pour les aliments tels que le fromage, le lait ou les viandes qui exigent une cuisson lente. Consulter les recettes pour chaque cas particulier.

- Par exemple, décongeler pour 5 minutes à 30 %.

1 Entrer le temps de décongélation 500.

2 Appuyer sur la touche **POWER LEVEL** et entrer le chiffre 3.

3 Appuyer sur **START/INSTANT ON**.

STOP/CLEAR (ARRÊT/REMISE À ZÉRO)

Appuyer sur la touche **STOP/CLEAR** pour:

- 1 Effacer une erreur durant la programmation.
- 2 Annuler la minuterie.
- 3 Arrêter le micro-onde tiroir temporairement durant la cuisson.
- 4 Afficher à nouveau l'heure.
- 5 Annuler un programme durant la cuisson, appuyer deux fois.

UNLOCK DOOR

(DÉVERROUILLER LA PORTE)

Le four à micro-ondes est équipé d'un dispositif de sécurité nécessitant une procédure en deux étapes pour ouvrir la porte une fois qu'une séquence de cuisson est lancée. Pour ouvrir la porte après le lancement d'une séquence de cuisson, veuillez suivre cette procédure en deux étapes :

1. Sur le clavier, touchez **0/UNLOCK**.
2. Appuyez sur le bouton-poussoir pour ouvrir la porte.

REMARQUE :

Si le bouton-poussoir n'est pas enfoncé pour ouvrir la porte dans les 10 secondes environ après avoir touché la touche **0/UNLOCK**, la porte se verrouillera et la procédure en deux étapes devra être redémarrée. Consultez la section **HELP/SETTINGS** à la page 28 pour obtenir des informations sur la manière de contourner la fonction de Unlock Door

Il est possible de programmer jusqu'à 4 séquences de cuisson automatique. Suivez les instructions de la page 29. Retenir que le niveau de puissance doit être entré en premier en programmant des séquences multiples.

TOUCHER UNE FOIS SUR LEVEL PUIS TOUCHER	POURCENTAGE APPROXIMATIF DE LA PUISSANCE	NOMS DONNÉS AUX NIVEAUX DE PUISSANCE
Power Level	100%	Fort
9	90%	
8	80%	
7	70%	À demi fort
6	60%	
5	50%	Moyen
4	40%	
3	30%	Moyen faible/ Décongélation
2	20%	
1	10%	Faible
0	0%	

AUTO DEFROST (DÉCONGÉLATION)

Le mode « Auto Defrost » décongèle automatiquement les aliments montrés dans le tableau de décongélation.

- Par exemple, décongeler un 2,0 livre le bifteck :
- 1 Appuyer sur la touche **AUTO DEFROST**.
 - 2 Sélectionner le type d'aliment voulu en actionnant la même commande **AUTO DEFROST** jusqu'à ce que son nom apparaisse. Ici appuyer 2 fois pour arriver à "steak".
 - 3 Entrer le poids en composant 20 sur les touches numériques.
 - 4 Appuyer sur la touche **START/TOUCH ON**.
- Le four va s'arrêter et des instructions seront affichées. Suivre le message indiqué.
- 5 Après la première étape, ouvrir la porte. Retourner la tranche et protéger toutes les parties chaudes. Refermer la porte. Toucher la commande **START/TOUCH ON**.

- 6 Après la seconde étape, ouvrir la porte. Protéger toutes les parties chaudes. Refermer la porte. Toucher la commande **START/TOUCH ON**.

Après la fin du cycle de décongélation, couvrir et laisser reposer comme indiqué sur le tableau qui suit.

Remarque :

- Si on essaye d'entrer plus ou moins que la valeur permise indiquée au tableau, un message d'erreur s'affiche.
- La décongélation peut être programmée avec un réglage de durée en plus ou en moins. Voir en page 29.
- Pour décongeler d'autres aliments ou ces aliments à des poids inférieurs ou supérieurs à ceux indiqués au tableau de décongélation, voir que au dessous le Décongélation Manuelle.

TABLEAU AUTO DEFROST (DÉCONGÉLATION)

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
1 Viande hachée	0,5 à 3,0 livres	Enlevez les morceaux décongelés après chaque étape. Laissez reposer à couvert pour 5 à 10 minutes.
2 Bifteck (côtelettes) (poisson)	0,5 à 4,0 livres	Après chaque étape de cycle de décongélation, réarrangez et protégez avec des petits morceaux lisses de feuille d'aluminium. Enlevez toute viande ou poisson presque décongelé. Laissez reposer couvert pour 10 à 20 minutes.
3 Poulet découpé	0,5 à 3,0 livres	Après chaque étape de cycle de décongélation, réarrangez ou enlevez toutes pièces chaudes ou décongelées. Laissez reposer couvert pour 10 à 20 minutes.

DÉCONGÉLATION MANUELLE

Si les aliments que vous voulez décongeler ne sont pas listés dans les tableaux de décongélation, ou sont au-dessus ou en-dessous des limites de leur colonne de quantité, vous devrez décongeler manuellement.

Vous pouvez décongeler n'importe quel aliment congelé, cru ou précuit, en utilisant la puissance au niveau 3. Suivre exactement la procédure en 3 étapes donnée avec le Temps de cuisson. Estimer le temps de décongélation et appuyer sur 3 pour la sélection du niveau de puissance. Pour les aliments crus ou cuits, compter en moyenne 5

minutes par livre. Par exemple, choisir 5 minutes pour décongeler une livre de sauce à spaghetti.

Arrêter le four périodiquement pour retirer ou séparer les portions déjà décongelées. Si les aliments ne sont pas entièrement décongelés à l'expiration du temps précisé, utiliser le niveau de puissance 3 pendant des périodes de une minute pour obtenir la décongélation complète.

Si les aliments congelés sont dans un récipient en matière plastique, ne les décongeler que pendant le temps nécessaire pour les retirer du récipient, puis les déposer dans un plat convenant aux micro-ondes.

MICRO-ONDES PARTICULARITÉS

RÉGLAGES DES CAPTEURS

Le capteur est un dispositif à semi-conducteur qui détecte la vapeur (humidité) émise par les aliments lorsqu'ils sont chauffés. Le capteur permet de régler les durées de cuisson et les niveaux de puissance selon les divers aliments et leur quantité.

UTILISATION DES RÉGLAGES DU CAPTEUR :

- 1 Après que le four ait été branché, attendre 2 minutes avant d'utiliser les paramètres du capteur.
- 2 S'assurer que l'extérieur du récipient de cuisson et l'intérieur du four sont bien secs. Essuyer toute trace d'humidité avec un linge sec ou du papier essuie-tout.
- 3 Réchauffer et Popcorn sont les seules commandes possibles dans la minute après cuisson, ouverture et fermeture de porte, ou action sur la commande **STOP/CLEAR**.
- 4 Durant la première partie de la cuisson au capteur, le nom de l'aliment apparaîtra à l'affichage. Ne pas ouvrir la porte et ne pas toucher **STOP/CLEAR** durant cette partie du cycle de cuisson. La mesure du taux de vapeur en serait interrompue. Si cela arrivait, un message d'erreur s'afficherait. Pour poursuivre la cuisson, actionner la commande **STOP/CLEAR** et sélectionner le temps de cuisson et la variable de puissance.
Quand le capteur calibre la vapeur émise par l'aliment, la durée restante pour la cuisson de l'aliment apparaît. La porte peut être ouverte durant ce laps de temps, on peut alors remuer ou assaisonner les aliments au besoin.
- 5 Vérifier la température des aliments en fin de cuisson. Si du temps additionnel est nécessaire continuez la cuisson avec puissance et durée variables.
- 6 Si le capteur ne repère pas correctement la formation de vapeur pendant la cuisson du maïs, le four est arrêté, et l'heure exacte du moment est affichée. Si le capteur ne repère pas correctement la formation de vapeur en utilisant le réchauffage du capteur, **ERROR** sera affiché, et le four s'arrêtera.
- 7 Tout mode de cuisson au capteur peut être programmé avec des ajustements de temps en plus ou en moins. Voir en page 29.

- 8 Chaque aliment a un soupçon de cuisson. Touchez **HELP/SETTINGS** lorsque l'indicateur HELP est allumé sur l'afficheur.

SÉLECTION D'ALIMENTS :

- 1 Le capteur fonctionne avec les aliments à température normale de conservation. Par exemple, les plats à réchauffer seront à la température du réfrigérateur, et les pommes de terre à rôtir seraient à température ambiante.
- 2 Les aliments pesant moins de 3 onces (90 g environ) doivent être réchauffés avec durée et puissance variables.

COVERING ALIMENTS :

Certains aliments cuisent mieux lorsqu'ils sont couverts. Se servir du couvercle recommandés dans les tableaux pour ces aliments.

- 1 Couvercle.
- 2 Film plastique : Utiliser un film plastique recommandé pour la cuisson aux micro-ondes. Couvrir le plat sans serrer et en conservant une ouverture de 1,25 cm (1/2 po) de manière à ce que la vapeur puisse s'échapper. Le film plastique ne doit pas entrer en contact avec les aliments.
- 3 Papier ciré : Couvrir entièrement le plat et replier le papier sous le plat de manière à ce qu'il soit maintenu. Si le plat est plus large que le papier, utiliser deux morceaux de papier se chevauchant d'au moins 2,5 cm (1 po).

Faire attention en retirant l'élément couvrant les aliments de laisser la vapeur s'échapper loin de vous.

MICRO-ONDES PARTICULARITÉS

REHEAT (RÉCHAUFFAGE)

On peut réchauffer beaucoup d'aliments en ne touchant qu'une commande. Il n'est pas nécessaire de calculer la durée de réchauffage ni sa puissance.

- Par exemple, chauffer du chili prêt :

Toucher la commande **REHEAT**.

Lorsque le capteur perçoit les vapeurs émises par l'aliment, le temps de cuisson restant s'affiche.

POPCORN (MAÏS SOUFFLÉ)

- Par exemple, pour faire éclater un sac de 3,5 onces (100 g) de popcorn régulier :

Appuyer une fois sur la commande **POPCORN**.

Ce réglage de capteur convient à la plupart des marques de popcorn à cuire aux micro-ondes. Faites quelques essais pour choisir votre marque préférée. Préparez un seul sac à la fois. Dépliez le sac et préparez selon le mode d'emploi fourni.

TABLEAU DE REHEAT / POPCORN

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
Reheat (Réchauffage)		
Pommes de terre, légumes, plats préparés ou autres	4 à 36 onces	Placez dans un récipient ou cocotte légèrement plus grand que la quantité à réchauffer. Aplatissez le contenu si possible. Couvrez d'un couvercle, film plastique ou papier ciré. Couvrez de film plastique ou couvercle pour les quantités importantes ou les aliments à consistance épaisse tels que les ragoûts.
Soupes	1 à 4 tasses	Remuez si possible le plat réchauffé, qui doit être très chaud. Sinon, continuez à réchauffer à puissance et durée variables. Une fois remué, couvrez le plat et laissez reposer 2 ou 3 minutes.
Plats principaux et légumes en conserves	4 à 36 onces	Ajustez pour moins de temps en touchant POWER LEVEL deux fois pour de petites quantités de légumes en conserves.
Popcorn (Maïs soufflé)		
	Un seul sac à la fois	N'utilisez que du popcorn conditionné pour cuisson micro-ondes. Faites quelques essais pour choisir votre marque préférée. N'essayez pas de faire éclater les grains restés entiers. Ajustez par plus ou moins de temps si nécessaire, pour accommoder les grains plus mûrs ou les préférences de chacun.
	Sac de 3,0-3,5 onces (taille courante)	Appuyez une fois sur la commande POPCORN . Ce réglage fonctionne bien pour les sacs de cette taille.
	Sac de 1,5-1,75 onces (format snack)	Appuyez deux fois sur la commande POPCORN dans les 2 secondes pour les sacs de taille snack.

MICRO-ONDES PARTICULARITÉS

SENSOR MENU (MENU DU CAPTEUR)

- Par exemple, pour faire une pomme de terre au four :
- 1 Appuyer sur la touche **SENSOR MENU**.
 - 2 Sélectionnez le paramétrage voulu du capteur. Par exemple actionnez 1 pour cuire des pommes de terre au four.

3 Appuyer sur la touche **START/TOUCH ON**.

Quand le capteur détecte la vapeur émise par l'aliment à cuire, la durée restante de cuisson apparaît.

TABLEAU SENSOR MENU

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
1 POTATOES (Pommes de terre rôties)	1 à 8 moyennes	Percez. Placez sur le plateau tournant recouvert de serviette en papier. Après la cuisson, retirez du four, enveloppez de feuille d'aluminium et laissez reposer 5 à 10 minutes.
2 Frozen veg (Légumes surgelés)	1 à 8 tasses	Mettez sous couvercle ou film plastique. Après la cuisson, remuez et laissez reposer recouvert pendant 3 minutes.
3 SOFT VEG (Légumes frais, tendres)		Lavez et placez dans un récipient. Ne pas ajouter d'eau si les légumes viennent d'être lavés. Posez un couvercle pour des légumes tendres, ou du film plastique pour une cuisson plus croquante. Remuez si possible avant de laisser reposer. Après la cuisson, laissez reposer recouvert de 2 à 5 minutes.
Brocoli	0,25 à 2,0 livres	
Choux de Bruxelles	0,25 à 2,0 livres	
Chou	0,25 à 2,0 livres	
Chou-fleur (en bouquets)	0,25 à 2,0 livres	
Chou-fleur (entier)	1 moyen	
Épinards	0,25 à 1,0 livres	
Zucchini	0,25 à 2,0 livres	
Pommes cuites	2 à 4 moyen	
4 HARD VEG (Légumes frais, croquants)		Placez dans une casserole. Ajoutez 1 à 4 cuillères à soupe d'eau. Posez un couvercle sur les légumes à cuisson tendre, ou du film plastique pour une cuisson plus croquante. Remuez si possible avant de laisser reposer. Après cuisson, laissez reposer recouvert de 2 à 5 minutes.
Carottes en tranches	0,25 à 1,5 livres	
Maïs en épi	2 à 4 pièces	
Haricots verts	0,25 à 1,5 livres	
Courges, en dés	0,25 à 1,5 livres	
Coupées en moitié	1 à 2	
5 ENTRÉES (Plats principaux surgelés)	6 à 17 onces	Utilisez pour les légumes surgelés prêts à servir. Les résultats seront bons dans la plupart des cas. Faites quelques essais pour trouver votre marque préférée. Défaites l'emballage extérieur et suivez les indications concernant les couvercles. Après la cuisson, laissez reposer recouvert de 1 à 3 minutes.
6 HOT DOGS	1 à 4 portions	Placez la saucisse dans son petit pain et enveloppez d'une serviette en papier.
7 BACON	2 à 6 tranches	Placez le bacon sur une assiette en carton recouverte d'une serviette en papier. Le bacon ne doit pas dépasser hors de l'assiette. Couvrez d'une serviette en papier.
8 FISH (Poisson, fruits de mer)	0,25 à 2,0 livres	Disposez en rond sur un plat en verre peu profond (enroulez les filets afin qu'ils reposent sur leurs bords repliés). Recouvrez de film plastique. Après la cuisson, laissez reposer recouverts pendant 3 minutes.

CONVECTION FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

Cette section du manuel d'opérations explique la préparation de 12 plats populaires utilisant les fonctions de grillade Auto Broil, Auto Roast et Auto Bake.

Après avoir sélectionné la fonction voulue, suivez les indications de l'affichage.

Pour des conseils pratiques, touchez simplement **HELP SETTINGS** lorsque le message d'aide HELP s'allume en affichage.

ATTENTION L'enceinte, la chambre, la porte le plateau tournant, les supports et les plats du four à micro-ondes deviennent chauds. Pour ÉVITER LES BRÛLURES, utilisez des gants épais pour four en enlevant les aliments ou le plateau tournant du four.

AUTO BROIL

Auto Broil fait griller automatiquement les hamburgers, le poulet en morceaux, les biftecks et les tranches de poisson.

- Par exemple, griller 2 hamburgers :

- 1 Actionnez la commande **AUTO BROIL**.
- 2 Sélectionnez le réglage voulu. Par exemple pour des hamburgers entrez 1.

- 3 Entrez la quantité au clavier numérique, par exemple 2. Suivez les informations affichées pour la cuisson.

Pour avoir des hamburgers bien cuits ou saignants, actionnez la commande **POWER LEVEL** pour choisir respectivement More ou Less. Voir les réglages de plus ou moins de durée en page 29.

- 4 Appuyer sur la touche **START/TOUCH ON**.

Après la fin du cycle de préchauffage de gril, le four s'arrête et des instructions sont affichées, suivez ce que dit le message. Ouvrez la porte et placez les hamburgers dans le four, refermez la porte.

- 5 Appuyer sur la touche **START/TOUCH ON**.

Remarque :

- Auto Broil peut se programmer avec un ajustement de plus ou moins de temps. Voir la page 29.
- Si on essaye d'entrer plus ou moins que la valeur permise indiquée au tableau, un message d'erreur s'affiche.
- Pour griller d'autres aliments ou aliments ci-dessus ou en dessous du poids ou le nombre autorisé sur Auto Broil graphique, suivez les instructions dans le tableau Convection grilloir à la page 20.

TABLEAU AUTO BROIL

RÉGLAGE/ALIMENT	QUANTITÉ	GRILLE	MARCHE À SUIVRE
1 Hamburgers	1 à 8 pesant 1/4 de livre chacun	Inférieure	Choisissez ce réglage pour faire griller des hamburgers. Posez sur la grille inférieure.
2 Chicken pieces (Morceaux de poulet)	0,5 à 3,5 livres	Inférieure	Disposez les morceaux sur la grille inférieure. Après cuisson, laissez reposer 3-5 minutes. La température doit être de 180° F sauf pour les blancs qui doivent être à 170° F.
3 Steaks (Biftecks)	0,5 à 2,0 livres	Inférieure	Choisissez ce réglage pour faire griller des biftecks de 3/4 à 1 po d'épaisseur. Les biftecks individuels désossés cuisent uniformément. Posez les biftecks sur la grille inférieure. Touche POWER LEVEL une fois une cuisson à point et deux fois pour des biftecks saignants.
4 Fish steaks (Tranches de poisson)	0,5 à 2,0 livres	Inférieure	Choisissez ce réglage pour faire griller une tranche de poisson de 3/4 à 1 po d'épaisseur. Posez sur la grille inférieure.

CONVECTION FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

GUIDE DE GRILLAGE À CONVECTION

COUPE		POIDS/ÉPAISSEUR	TEMPS DE CONVECTION	
Bœuf				
Côtes		3/4-1 po. 7-8 onces chacun	Saignant	10-13 min.
			À point	14-16 min.
			Bien cuit	17-20 min.
Steaks: Surlonge, Châteaubriand, Aloyou		1-11/2 po.	Saignant	10-13 min.
			À point	14-18 min.
			Bien cuit	19-25 min.
Steak de paleron		1 po.	Saignant	12-14 min.
			À point	15-18 min.
			Bien cuit	19-23 min.
London Broil		1-11/4 po. 21/2-3 livres	Saignant	23-25 min.
			À point	26-30 min.
Bœuf haché		1/4 lb. chacun	À point	13-15 min.
			Bien cuit	18-20 min.
Porc				
Côtelettes: Centre ou longe		3/4-1 po.	Bien cuit	16-20 min.
Bacon		Tranches régulières		4-5 min.
		Tranches épaisses		7-8 min.
Saucisses :	À rissoler	En pâtés: 1/2 po., 8 onces.-1 livre		8-10 min.
	Frais	En saucissons: 8 onces-1 livre		8-10 min.
Tranches de jambon cuit		3/4 po.		10-12 min.
Saucisses de Francfort		1 livre		5-7 min.
Agneau				
Côtelettes: Côtes, longe ou centre		3/4 po. 3-4 onces chacun	À point	12-14 min.
			Bien cuit	15-17 min.
Poulet				
À rôtir, coupé en demies, en quartiers ou en morceaux		1-3 livres		25-35 min.
Poisson				
Filets		1/4-3/4 po.		6-7 min.
Darnes		3/4-1 po.		12-14 min.

CONVECTION FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

AUTO ROAST

Auto Roast fait automatiquement rôtir le poulet, la dinde, le blanc de dinde ou le porc.

- Par exemple, rôtir un 2,5 livre le poulet :

- 1 Appuyer sur la touche **AUTO ROAST**.
- 2 Sélectionner le réglage voulu. Par exemple pour le poulet entrez 1.
- 3 Entrer le poids aux touches numériques, par exemple 25 livres.
- 4 Appuyer sur la touche **START/TOUCH ON**.

Après la fin du cycle de rôtissage à convection, une tonalité longue retentit. Suivre les consignes du message affiché.

Remarque :

- Auto Roast peut se programmer avec un ajustement de plus ou moins de temps. Voir la page 29.
- Si on essaye d'entrer plus ou moins que la valeur permise indiquée au tableau, un message d'erreur s'affiche.
- Pour rôtir d'autres aliments au-dessus ou en dessous des poids autorisés sur Guide de grillage à convection, cochez la Guide de rôtissage combiné à la page 22.

TABLEAU AUTO ROAST

RÉGLAGE/ALIMENT	QUANTITÉ	GRILLE	MARCHE À SUIVRE
1 Chicken (Poulet)	2,5 à 7,5 livres	Inférieure	À la fin du cycle, couvrir d'une feuille d'aluminium et laissez reposer 5 à 10 minutes.
2 Turkey (Dinde)	6,5 à 16,0 livres	Inférieure	Assaisonner au goût. Placer sur la grille inférieure. À la fin du cycle, couvrir d'une feuille d'aluminium et laissez reposer pendant 10 minutes. La température interne des blancs de dinde doit être de 170° F et de 180° F pour les autres pièces.
3 Turkey breast (Blanc de dinde)	3,0 à 6,0 livres	Inférieure	Assaisonner au goût. Placer sur la grille inférieure. À la fin du cycle, couvrir d'une feuille d'aluminium et laissez reposer pendant 10 minutes. La température interne des blancs de dinde doit être de 170° F.
4 Pork (Porc)	2,0 à 3,5 livres	Inférieure	Le filet de porc désossé est recommandé pour sa cuisson uniforme. Placez sur la grille inférieure. Après la cuisson, retirez du four, couvrez d'une feuille d'aluminium et laissez reposer 5 à 10 minutes. La température interne doit être de 160° F.

CONVECTION FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

GUIDE DE RÔTISSAGE COMBINÉ

COUPE		TEMPS
Bœuf		
Rôtis (de premier choix)	Saignant	12-14 min. par livre à HIGH MIX, 325°F
	À point	13-15 min. par livre à HIGH MIX, 325°F
	Bien cuit	14-17 min. par livre à HIGH MIX, 325°F
Rôtis (morceaux moins tendres)	Saignant	12-15 min. par livre à HIGH MIX, 325°F
	À point	13-17 min. par livre à HIGH MIX, 325°F
	Bien cuit	14-18 min. par livre à HIGH MIX, 325°F
Veau		
Rôtis (désossés, roulés et ficelés)	Bien cuit	14-16 min. par livre à HIGH MIX, 325°F
Poitrine (Farcie)	Bien cuit	11-13 min. par livre à HIGH MIX, 325°F
Porc		
Rôtis (désossés, roulés, ficelés ou avec l'os)	Bien cuit	14-16 min. par livre à HIGH MIX, 325°F
Jambon fumé		11-13 min. par livre à HIGH MIX, 325°F
Agneau		
Gigot, rôtis	Saignant	10-12 min. par livre à HIGH MIX, 325°F
	À point	12-14 min. par livre à HIGH MIX, 325°F
	Bien cuit	14-16 min. par livre à HIGH MIX, 325°F
Volaille		
Poulet entier		9-13 min. par livre à HIGH MIX, 325°F
Poulet en morceaux		10-14 min. par livre à HIGH MIX, 375°F
Dinde (non farcie)		7-10 min. par livre à HIGH MIX, 325°F
Poitrine de dinde		13-16 min. par livre à HIGH MIX, 325°F

CONVECTION FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

AUTO BAKE

Auto Bake fait automatiquement cuire au four les gâteaux, les carrés au chocolat, muffins, et frites.

Par exemple, cuire un gâteau de bundt :

- 1 Appuyer sur la touche **AUTO BAKE**.
- 2 Sélectionner le réglage voulu. Pour ce type de gâteau entrer 1.
- 3 Appuyer sur la touche **START/TOUCH ON**.

Remarque :

- Auto Bake peut se programmer avec un ajustement de plus ou moins de temps. Voir la page 29.
- Pour cuire d'autres aliments, consultez la guide de cuisson combinée à la page 24.

TABLEAU AUTO BAKE

RÉGLAGE/ALIMENT	QUANTITÉ	GRILLE	MARCHE À SUIVRE
1 Bundt cake (Gâteau Bundt)	1 gâteau	Pas de support	Idéal pour préparation à gâteau toute prête ou votre propre recette. Suivre les recommandations ou la recette et placer l'appareil dans un moule à bundt beurré et fariné, enfourner. Laisser refroidir avant de décorer et servir
2 Cookies (Biscuits)	1 ou 2 moules à pizza	1 moule sans support 2 moules avec support haut	Idéal pour de la pâte à biscuit réfrigérée. Suivre les recommandations ou la recette et répartir la pâte dans un moule à pizza beurré et fariné. Les biscuits doivent faire environ 8 mm d'épaisseur et 5 cm de diamètre pour les meilleurs résultats. Enfouner à la fin du préchauffage. Laisser refroidir avant de servir.
3 Muffins	6 - 12 coupes, 1 ou 2 moules à muffins	1 moule et pas de support 2 moules et trépied haut	Idéal pour préparation à muffins toute prête ou votre propre recette pour 6-12 muffins moyens. Suivre les recommandations ou la recette et placer l'appareil dans un moule à muffins. Enfouner à la fin du préchauffage.
4 French fries (Frites)	3 - 34 onces, 1 ou 2 moules à pizza Utiliser 2 moules si > 12 onces	1 moule et pas de support 2 moules et trépied haut	Utiliser des frites surgelées placées dans le moule à pizza. Il n'y a pas besoin de préchauffage pour les cuire. Pour des pommes allumettes actionner 2 fois POWER LEVEL pour entrer une durée de cuisson inférieure avant d'actionner la commande START/TOUCH ON .

CONVECTION FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

GUIDE DE CUISSON COMBINÉE

PAIN ET PÂTISSERIES	MARCHE À SUIVRE
Gateaux: Votre recette ou un mélange	
Gâteaux tubulaires, sauf le gâteau des anges	À LOW MIX, 350°F, pendant les trois quarts du temps de cuisson recommandé*.
Gâteau des anges	À LOW MIX, 350°F, pendant 25 à 30 minutes.
Pains ou gâteaux éclair	À LOW MIX, 350°F, pendant les trois quarts du temps de cuisson recommandé.
Carrés: Votre recette ou un mélange	À LOW MIX, 350°F, pendant les trois quarts du temps de cuisson recommandé. Faire le test du cure-dents.
Tartes	
Croûte simple cuite: Votre recette, un mélange ou une croûte surgelée	Piquer la croûte avec une fourchette. Réchauffer le four à 425°F. Faire cuire sur le trépied de cuisson au gril de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée. Laisser refroidir avant de garnir.
Croûte double	Réchauffer le four à 400°F et faire cuire sur le trépied de cuisson au gril de 25 à 30 minutes à HIGH MIX, 400°F.
Recouverte de chapelure	Réchauffer le four à 400°F et faire cuire sur le trépied de cuisson au gril de 20 à 25 minutes à HIGH MIX, 400°F.
Tarte à la crème	Faire cuire la croûte en suivant les directives de cuisson des croûtes simples. Laisser refroidir et garnir de crème non cuite. Faire cuire à LOW MIX, 325°F, sur le trépied de cuisson au gril pendant 35 minutes. Si la crème n'est pas ferme, laisser reposer dans le four pendant quelques minutes.
Tarte aux pacanes	Faire cuire sur le trépied de cuisson au gril à LOW MIX, 350°F, de 25 à 30 minutes.
Tartes aux fruits préparées surgelées	Placer sur une tôle à pizza sur le trépied de cuisson au gril et cuire à HIGH MIX, 375°F, de 35 à 40 minutes.
Tartes à la crème préparées surgelées	Préchauffez le four à la température indiquée sur la boîte. Placez la tarte sur le trépied de cuisson au gril et faites cuire à LOW MIX pendant les trois quarts de la durée de cuisson et à la température indiquées sur la boîte. Si la crème n'est pas prise, laissez reposer au four pendant quelques minutes.
Pains	
Pain ordinaire: Votre recette ou de la pâte décongelée et levée	À LOW MIX, 350°F. Un ou deux pains: de 25 à 30 minutes.
Pain tressé et autres formes	Retirer la plateau tournant du four. Mettre le pain sur la le plateau froid. Remettre le plateau tournant dans le four. Faire cuire à LOW MIX, 350°F, pendant les trois quarts du temps de cuisson recommandé.

* S'il y a des étincelles lorsque vous utilisez un moule tubulaire cannelé, déposer un plat à l'épreuve de la chaleur (une assiette à tarte en Pyrex, un moule à pizza en verre ou une assiette ordinaire) entre le moule et le plateau tournant.

CUISSON PAR CONVECTION/COMBINAISON AUTOMATIQUE

Le four ne doit pas être utilisé sans que le plateau tournant soit installé et la rotation ne doit jamais être entravée. Le plateau tournant peut être retiré pour préchauffer le four et pour préparer des aliments à cuire directement sur le plateau.

ATTENTION L'enceinte, la chambre, la porte le plateau tournant, les supports et les plats du four à micro-ondes deviennent chauds. Pour **ÉVITER LES BRÛLURES**, utilisez des gants épais pour four en enlevant les aliments ou le plateau tournant du four.

CUISSON PAR CONVECTION

Le chauffage par convection fait circuler l'air chaud dans tout l'espace du four pour que les aliments deviennent rapidement dorés et croustillants de part en part. Ce four peut se programmer à dix températures différentes de cuisson par convection pour un maximum de 99 minutes, 99 secondes.

CUIRE PAR CONVECTION

- Par exemple, cuisson de 20 minutes à 350° F :
- 1 Touche **CONVECT**.
 - 2 Sélectionner la température en actionnant la touche numérique .
 - 3 Entrer la durée de cuisson en sélectionnant 2000 aux touches numériques.
 - 4 Touche **START/TOUCH ON**.

Remarque : Si l'on souhaite connaître la température de four programmée, il suffit de toucher la commande Convection. La température s'affiche temps que le doigt reste sur cette touche.

PRÉCHAUFFAGE ET CUISSON PAR CONVECTION

Le four peut se programmer pour combiner les fonctions de préchauffage et de cuisson par convection. La convection peut être réglée à la même température que le préchauffage ou à une température plus ou moins élevée.

- Par exemple, préchauffage à 350° F suivi d'une cuisson de 25 minutes à 375° F par convection :
- 1 Touche **PREHEAT**.
 - 2 Sélectionner la température en actionnant la touche numérique .
 - 3 Touche **CONVECT**.
 - 4 Sélectionner la température en actionnant la touche numérique .
 - 5 Entrer la durée de cuisson en sélectionnant 2500 aux touches numériques.
 - 6 Touche **START/TOUCH ON**.

Quand le four atteint la température programmée, un signal sonore retentit 4 fois*. Le four s'arrête et des instructions à suivre sont affichées.

7 Ouvrir la porte, enfourner les aliments, refermer la porte. Actionner **START/TOUCH ON**.

* Si la porte du four n'est pas ouverte, le four va automatiquement garder cette température de préchauffage pendant 30 minutes. Après ce délai de maintien un signal sonore est émis et le four s'éteint.

Remarque :

- Pour programmer un préchauffage seul, actionner la commande **START/TOUCH ON** après l'étape 2. Le préchauffage démarre, et quand le four atteint cette température programmée suivre le message indiqué.
- Pour préchauffer et cuire à la même température, entrer la même température aux étapes 2 et 4.

BROIL (GRIL)

Le préchauffage est automatique quand le mode Broil est sélectionné. Seul le temps réel de cuisson est entré, le four signale quand il a atteint le préchauffage à 450° F. La température du four ne peut pas être modifiée. Utiliser ce mode de cuisson pour les tranches, côtelettes, morceaux de poulet et beaucoup d'autres pièces.

- Par exemple, griller une tranche de viande 15 minutes.

- 1 Touche **BROIL**.
- 2 Entrer la durée de cuisson en sélectionnant 1500 aux touches numériques.
- 3 Actionner la commande **START/TOUCH ON** sans aliments dans le four.

Quand le four atteint la température programmée, un signal sonore retentit 4 fois*.

4 Ouvrir la porte du four, enfourner les aliments et refermer la porte. Actionner la commande **START/TOUCH ON**.

* Si la porte du four n'est pas ouverte, le four va automatiquement garder cette température de préchauffage pendant 30 minutes. Après ce délai de maintien un signal sonore est émis et le four s'éteint.

Remarque :

- Le préchauffage de gril prend de 7 à 10 minutes, en fonction de la température de la pièce et de la puissance disponible.
- Bien que la durée soit en général fixée pour le temps maximum de grillage, vérifier toujours les aliments. Cela éliminera le besoin de reprogrammer complètement le four si du temps additionnel était nécessaire. Refermer simplement la porte du four et réactiver **START/TOUCH ON** pour reprendre jusqu'à la fin du temps maximum.

CUISSON PAR CONVECTION/COMBINAISON AUTOMATIQUE

- Si plus de temps de gril est nécessaire, reprogrammer dans la minute qui suit la fin pour éliminer le préchauffage.

ATTENTION L'enceinte, la chambre, la porte le plateau tournant, les supports et les plats du four à micro-ondes deviennent chauds. Pour ÉVITER LES BRÛLURES, utilisez des gants épais pour four en enlevant les aliments ou le plateau tournant du four.

SLOW COOK (CUISSON LENTE)

Le mode Slow Cook est pré réglé à 300° F pendant 4 heures. La température peut être modifiée pour être inférieure. La durée de cuisson ne peut pas être changée. Ce mode est utilisé pour des aliments comme haricots au four ou tranche de viande ferme marinée.

- Par exemple, abaissement de la température de 300° F à 275° F :
- 1 Actionner la commande **SLOW COOK**.
 - 2 Actionner de nouveau **SLOW COOK** si la température de consigne 300° F doit être changée.
 - 3 Actionner la touche de température .
 - 4 Actionner la commande **START/TOUCH ON**.

Remarque : Si la température ne doit pas être changée, omettre les étapes 2 et 3.

CUISSON AVEC COMBINAISON AUTOMATIQUE

Ce four a deux réglages préprogrammés qui permettent une cuisson facile avec à la fois automatiquement la chaleur en convection et les micro-ondes.

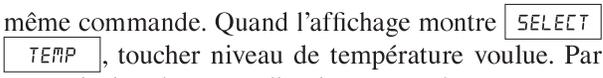
	TEMPÉRATURE DE FOUR	PUISSANCE MICRO-ONDES
High Mix	300° F	30%
Low Mix	350° F	10%

À l'exception des aliments qui se cuisent mieux avec simplement la chaleur par convection, la plupart des aliments bénéficient d'une cuisson hybride à Low Mix ou High Mix.

Le mariage de ces deux méthodes de cuisson donne des viandes juteuses, non desséchées et tendres, et des pains à texture fine, avec juste la bonne dose de doré et de croustillant.

Les températures peuvent être modifiées, mais pas la puissance des micro-ondes.

La température du four peut être fixée de 100-450° F. Il faut pour cela actionner un mode de combinaison **HIGH MIX** ou **LOW MIX**, puis actionner de nouveau cette

même commande. Quand l'affichage montre , toucher niveau de température voulue. Par exemple la séquence d'actions peut être pour une température de 375° F : Pour cuire avec combinaison automatique

- Par exemple, cuisson au four de 25 minutes en combinaison faible :

- 1 Actionner la commande **LOW MIX**.
- 2 Entrer la durée de cuisson en sélectionnant 2500 aux touches numériques.
- 3 Actionner la commande **START/TOUCH ON**.

POUR PRÉCHAUFFER ET CUIRE AVEC COMBINAISON AUTOMATIQUE

Votre four peut être programmé pour combiner les opérations successives de préchauffage et de cuisson à combinaison automatique. On peut préchauffer à la même température que la valeur prédéterminée pour la combinaison ou fixer la valeur de préchauffage.

- Par exemple, préchauffage à 350° F et cuisson de 25 minutes à 325° F en combinaison Low Mix/Bake :

- 1 Actionner la commande **PREHEAT**.
- 2 Actionner la commande de température .
- 3 Actionner la commande **LOW MIX**.
- 4 Actionner de nouveau **LOW MIX** pour modifier la température de cuisson.
- 5 Actionner la commande de température .
- 6 Entrer la durée de cuisson en sélectionnant 2500 aux touches numériques.
- 7 Actionner la commande **START/TOUCH ON**.

Quand le four atteint la température programmée, un signal sonore retentit 4 fois*. Le four s'arrête et des instructions à suivre sont affichées.

- 8 Ouvrir la porte, enfourner les aliments, refermer la porte. Actionner **START/TOUCH ON**.

* Si la porte du four n'est pas ouverte, le four va automatiquement garder cette température de préchauffage pendant 30 minutes. Après ce délai de maintien un signal sonore est émis et le four s'éteint.

Remarque : Pour programmer un préchauffage seul, actionner la commande **START/TOUCH ON** après l'étape 2. Le préchauffage démarre, et quand le four atteint cette température programmée suivre le message indiqué.

CUISSON PAR CONVECTION/COMBINAISON AUTOMATIQUE

CONSEILS UTILES POUR CUISSON PAR CONVECTION ET COMBINAISON AUTOMATIQUE

Votre four à micro-ondes et convection peut cuire parfaitement les aliments du fait des nombreux modes de cuisson qu'il permet : micro-ondes seulement, combinaison automatique, convection seulement et gril. Le manuel de fonctionnement vous indique lui comment programmer votre four.

Le four ne peut pas être utilisé sans que le plateau tournant soit en place. Ne bloquez jamais le mouvement de ce plateau.

CUISSON PAR CONVECTION :

- 1 Durant le préchauffage, le plateau tournant peut rester en place ou être enlevé. Quand vous utilisez le trépied du haut pour une cuisson à deux trépieds dans un four préchauffé, il est plus facile d'enlever le plateau tournant durant le préchauffage.

Placez le trépied du haut sur le plateau tournant avec les aliments. Quand le préchauffage est terminé ouvrez la porte du four et mettez rapidement en place le plateau tournant, le trépied du haut et les aliments à cuire.

- 2 Ne couvrez pas le plateau tournant, le trépied bas ou le haut, avec du papier d'aluminium. cela interfère avec la circulation de l'air qui permet la cuisson des aliments.
- 3 Les moules à pizza ronds sont d'excellents ustensiles de cuisson pour beaucoup d'aliments à cuire avec convection. Choisissez des moules n'ayant pas de poignées qui dépassent, de 25, 30 et 35 cm de diamètre.
- 4 L'utilisation du trépied bas avec préchauffage donne une apparence grillée aux steaks, hot dogs, etc.

CUISSON PAR MÉLANGE AUTOMATIQUE :

- 1 Les viandes sont meilleures quand elles sont rôties directement sur le trépied bas. Un plat peut être placé sous la viande si on veut utiliser les écoulements pour une sauce.
- 2 Les pièces de viande moins tendres peuvent être rôties et attendries en utilisant des sacs de cuisson au four.
- 3 En cuisant au four vérifiez le degré de cuisson à la fin de la durée prévue. Si elle est incomplète laissez reposer quelques minutes à four pour la terminer.

Remarque :

Durant la cuisson mixte certains ustensiles de cuisson métalliques peuvent causer des arcs en entrant en contact avec le plateau tournant, les parois du four ou les trépieds accessoires. Un arc est une décharge d'électricité qui survient quand les micro-ondes entrent en contact avec du métal.

En cas d'arcs, placez un plat résistant à la chaleur (plat à tarte en Pyrex®, plateau à pizza en verre ou assiettes de cuisine) entre le bac et le plateau tournant ou le trépied. Si le phénomène d'arcs arrive avec d'autres ustensiles de cuisson au four, arrêtez leur utilisation dans le mode de cuisson mixte.

AUTRES PARTICULARITÉS PRATIQUES

HELP/SETTINGS

La touche HELP/SETTINGS facilite l'emploi du four en permettant l'affichage d'instructions pour 5 fonctions.

1. VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ

Le verrouillage de sécurité évite une utilisation indésirable du four à micro-ondes par des enfants par exemple. Le four peut être configuré pour que son tableau de commandes soit désactivé ou verrouillé. Pour ce faire, toucher **HELP/SETTINGS**, le chiffre 1 puis **START/TOUCH ON**. Si on veut ensuite activer une commande **LOCK** apparaît à l'affichage.

Pour annuler le verrouillage, toucher **HELP/SETTINGS** et la touche **STOP/CLEAR**.

2. SUPPRESSION DU SIGNAL SONORE

Si on désire que le four n'émette pas de signal sonore pendant son fonctionnement, appuyer sur la touche **HELP/SETTINGS**, la touche 2 et la touche **STOP/CLEAR**.

Pour rétablir l'émission du signal sonore, appuyer sur la touche **HELP/SETTINGS**, la touche 2 et la touche **START/TOUCH ON**.

3. DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

Si on désire programmer le four de façon à ce qu'il commence la cuisson à une heure précise, procéder comme suit :

- Par exemple, commencer à cuisiner un ragoût sur 50% pour 20 minutes à 4:30. Avant tout, s'assurer que l'horloge indique l'heure exacte :

- 1 Appuyer sur la touche **HELP/SETTINGS**.
- 2 Toucher le chiffre 3 pour sélectionner Auto Start (démarrage auto).
- 3 Pour entrer l'heure de démarrage à 4 :30, activer successivement 4, 3 et 0.
- 4 Activer la commande **CLOCK**.
- 5 Pour entrer le programme de cuisson, activer **POWER LEVEL**, puis 5 et ensuite 2, 0, 0, 0 pour la durée de cuisson.
- 6 Activer la commande **START/TOUCH ON**. L'heure de démarrage automatique choisie va s'afficher.

Remarques :

- Le mode Auto Start peut être utilisé pour la cuisson manuelle, le grillage, le rôtissage et la cuisson avec convection, si l'horloge est paramétrée.
- Si on ouvre la porte du four après avoir programmé un démarrage automatique, il suffit de nouveau appuyer sur la touche **START/TOUCH ON** de manière à afficher l'heure à laquelle doit commencer la cuisson, faute de quoi celle-ci ne débutera pas à l'heure prévue.

- S'assurer que les aliments peuvent être conservés sans risque dans le four jusqu'à l'heure de leur cuisson. Les courges et potirons font partie de ceux-là.
- Pour connaître l'heure, appuyer sur la touche **CLOCK**. L'heure est affichée aussi longtemps que l'on maintient la pression d'un doigt sur cette touche.

4. SÉLECTION DE LANGUE

Le four à micro-ondes est d'origine paramétré en anglais. Pour changer actionner **HELP/SETTINGS** et entrer 4. Continuer d'actionner 4 jusqu'à ce que la langue choisie soit sélectionnée. Toucher alors la commande **START/TOUCH ON**.

Un appui sur 4 : sélection de l'anglais.

Deux appuis sur 4 : sélection de l'espagnol.

Trois appuis sur 4 : sélection du français.

5. SÉLECTIONS DE POIDS ET DE TEMPÉRATURE

Le four à micro-ondes est d'origine paramétré pour les unités américaines de température et poids. Pour changer actionner **HELP/SETTINGS** et entrer 5. Continuer d'actionner 5 jusqu'à ce que les unités choisies aient été sélectionnées. Toucher alors la commande **START/TOUCH ON**.

Un appui sur 5 : sélection de LB/°F.

Deux appuis sur 5 : sélection de KG/°C.

6. DÉVERROUILLAGE DE LA PORTE

Pour désactiver cette fonction de sécurité, appuyer sur la touche **HELP/SETTINGS**, la touche 6 et la touche **STOP/CLEAR**.

Pour activer cette fonction de sécurité, appuyer sur la touche **HELP/SETTINGS**, la touche 6 et la touche **START/TOUCH ON**.

Remarques :

Une fois désactivé, cette fonctionnalité restera désactivée même après une panne de courant.

+60 SEC

La touche **+60 SEC** permet de commander une cuisson d'une durée d'une minute au niveau 100 %. Au cours du fonctionnement manuel, il est possible d'augmenter la durée de cuisson par incrément de 1 minute en appuyant sur cette touche autant de fois qu'il est nécessaire.

- Par exemple, chauffer une tasse de soupe pour une minute :

Appuyer sur la touche **+60 SEC**.

Remarques :

- La touche **+60 SEC** n'a d'effet que pendant la cuisson ou que dans la minute suivant une cuisson, l'ouverture et la fermeture de la porte, et la pression sur la touche **STOP/CLEAR**.
- **+60 SEC** ne peut pas être utilisé avec Reheat, Pop-corn, Sensor Menu, Auto Defrost, Auto Broil, Auto Roast ni Auto Bake.

HELP

Chaque configuration des modes Auto Defrost, Auto Broil, Auto Roast, Auto Bake, Sensor Menu, Reheat et Popcorn est accompagnée d'un conseil de cuisson. Pour le lire, toucher la commande **HELP/SETTINGS** à chaque fois que **HELP** est activé à l'affichage interactif pour accéder aux messages d'aide.

MODE DE DÉMONSTRATION

Pour lancer une démonstration, toucher dans l'ordre **CLOCK**, 0, et la commande **START/TOUCH ON** à maintenir pendant 3 secondes. **DEMO ON** va s'afficher. On peut alors démontrer les opérations de cuisson et les possibilités spécifiques sans que le four à micro-ondes ne génère de puissance. Par exemple, l'appui sur la commande **+60 SEC** provoque l'affichage de **1.00** suivi d'un décompte rapide jusqu'à l'affichage de **END** à la fin.

Pour sortir du mode démonstration, toucher dans l'ordre **CLOCK**, 0, et la commande **STOP/CLEAR**. Si c'est plus facile, débrancher le four de sa prise secteur et le rebrancher.

TOUCH ON

Touch On permet de cuire à puissance maximale (100 %) aussi longtemps que l'on maintient la pression d'un doigt sur la touche **START/TOUCH ON**. Touch On est parfait pour faire fondre du fromage, porter du lait à une température tout juste inférieure à la température d'ébullition, etc. La durée maximale d'utilisation est de 3 minutes.

- Par exemple, fondre du fromage sur un morceau de pain grillé :
- 1 Maintenir la pression d'un doigt sur la touche **START/TOUCH ON**. La durée s'affiche.
 - 2 Lorsque le fromage a atteint l'onctuosité désirée, relâcher la pression du doigt sur la touche **START/TOUCH ON**. Le four cesse immédiatement de fonctionner.

Remarques :

- Noter les temps nécessaires concernant à diverses opérations fréquentes et les programmer pour une utilisation future.
- La touche **TOUCH ON** n'a d'effet que au cours de la minute qui suit une cuisson, l'ouverture et la fermeture de la porte ou une pression sur la touche **STOP/CLEAR**.
- La touche **TOUCH ON** ne peut être utilisée que trois fois de suite. Il faut ensuite ouvrir et fermer la porte du four ou appuyer sur la touche **STOP/CLEAR**, pour augmenter le temps de cuisson.

SÉQUENCE DE CUISSON MULTIPLE

Le four peut être programmé pour jusqu'à 4 séquences automatiques de cuisson pour le mode micro-ondes, et 4 séquences automatiques de cuisson avec préchauffage pour le mode convection/combinaison, en commutant d'un réglage de puissance à l'autre automatiquement.

Parfois les instructions de cuisson vous indiquent de démarrer à une puissance et de changer ensuite pour une différente. Votre four le fait automatiquement.

- Par exemple, cuisson d'une pièce de boeuf à rôtir 5 minutes à 100 % puis 30 minutes à 50 % :

- 1 Activer d'abord la commande **POWER LEVEL** deux fois pour 100 %. Puis entrer la première durée de cuisson 500.
- 2 Activer la commande **POWER LEVEL**, 5 pour 50 %. Puis entrer la seconde durée de cuisson 3000.
- 3 Activer la commande **START/TOUCH ON**.

Remarque :

Comme la commande **POWER LEVEL** a été activée deux fois, **HIGH** est affiché.

Si l'on souhaite connaître le **POWER LEVEL** programmée, il suffit de toucher la commande **POWER LEVEL**. La puissance s'affiche temps que le doigt reste sur cette touche.

RÉGLAGE DE DURÉE EN PLUS OU EN MOINS

Si vous trouvez que vous préférez les réglages de Sensor Menu, Reheat, Popcorn ou Auto Defrost un peu plus forts, appuyer une fois sur la touche **POWER LEVEL** après avoir appuyé sur les touches de votre choix. **MORE** s'affichera.

Pour des réglages un peu moins forts, appuyer deux fois sur la touche **POWER LEVEL** après avoir appuyé sur les touches de votre choix. **LESS** s'affichera.

TIMER

- Par exemple, chronométrage d'un appel téléphonique longue distance pour 3 minutes :

- 1 Actionner la commande **TIMER**.
- 2 Entrer la durée touchant la séquence 300.
- 3 Actionner la commande **START/TOUCH ON**.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débrancher le cordon secteur avant de nettoyer, ou laisser la porte ouverte pour inactiver le four micro-ondes durant son nettoyage.

EXTÉRIEUR

La surface extérieure du four est peinte. Nettoyez l'extérieur à l'eau et au savon doux; rincez et séchez avec un linge doux. N'employez aucun produit de nettoyage de ménage ou produit abrasif.

PORTE

Essayez les deux faces de la porte avec un linge humide pour supprimer toutes éclaboussures. Les parties métalliques sont plus faciles à entretenir si elles sont essuyées souvent avec un linge humide. Éviter l'utilisation de pulvérisateur et autres nettoyeurs forts pour ne pas tacher, strier ou délustrer la surface de la porte.

PANNEAU TACTILE DE COMMANDE

Nettoyez le panneau avec précaution. S'il se salit, le désactiver en ouvrant la porte du four avant le nettoyage. Essayez le panneau avec un linge légèrement humecté d'eau seulement. Séchez avec un linge doux. Ne pas frotter, récurer, ni utiliser aucun produit d'entretien chimique. Utilisez le moins d'eau possible. Fermez la porte et touchez Stop/Clear.

INTÉRIEUR - APRÈS CUISSON AUX MICRO-ONDES

Le nettoyage est facile car il y a peu de chaleur dégagée sur les surfaces intérieures. De ce fait il n'y a pas de surchauffe ni de projections ou éclaboussures. Pour nettoyer les surfaces intérieures, essayez avec un chiffon doux et de l'eau chaude. N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS ABRASIFS OU FORTS, NI DE TAMPONS À RÉCURER. Pour les salissures coriaces, utilisez du bicarbonate de soude ou du savon doux. Rincez complètement à l'eau claire. NE PROJETEZ JAMAIS DE NETTOYANT POUR FOUR DIRECTEMENT SUR UNE PARTIE QUELCONQUE DU FOUR À MICRO-ONDES.

INTÉRIEUR - APRÈS CUISSON PAR CONVECTION OU COMBINÉE, OU GRILLADE

Les corps gras et l'humidité peuvent laisser des éclaboussures. Lavez immédiatement à l'eau chaude savonneuse. Rincez à fond et séchez par polissage. Des salissures plus difficiles à enlever peuvent se former si le four n'est pas nettoyé scrupuleusement et en cas de

cuisson prolongée ou à haute température. En pareil cas, il conviendrait d'acheter un tampon à nettoyer les fours, déjà imbibé d'un produit liquide et destiné aux surfaces d'acier inox ou de porcelaine - et non pas un tampon à récurer, saturé de savon. Suivez soigneusement le mode d'emploi du fabricant et prenez particulièrement soin de ne pas laisser pénétrer le liquide dans les perforations des parois ni nulle part sur la porte. Rincez à fond et séchez par polissage.

Après le nettoyage complet de l'intérieur, la graisse résiduelle peut être éliminée des conduites intérieures et des éléments chauffants en faisant simplement fonctionner le four à 450° F pendant 20 minutes sans aliments dedans. Ventilez la pièce si nécessaire.

COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES

Le couvercle du guide d'ondes est fait de mica et exige donc un soin particulier. Garder propre le couvercle du guide d'ondes afin que le four fonctionne bien. Essuyer soigneusement les éclaboussures d'aliment à la surface du couvercle avec un linge humide immédiatement après qu'elles ont eu lieu. L'accumulation d'éclaboussures pourrait surchauffer et causer de la fumée ou possiblement prendre en feu. Ne pas retirer le couvercle du guide d'ondes.

DÉSODORISATION

Des odeurs de cuisine peuvent éventuellement persister dans le four. Pour les éliminer, mélangez le jus et l'écorce râpée d'un citron et quelques clous de girofle, avec une tasse d'eau dans un récipient de deux tasses. Faites bouillir quelques minutes au niveau de 100 %. Laissez refroidir dans le four. Essayez l'intérieur avec un linge doux.

PLATEAU TOURNANT/SUPPORT DE PLATEAU/GRILLES À TRÉPIED

Le plateau tournant, son support et les grilles peuvent être sortis pour faciliter leur nettoyage. Lavez-les avec une solution d'eau et détergent doux, les taches rebelles étant éliminées avec un nettoyant doux et une éponge non abrasive. Ces accessoires peuvent aussi passer au lave-vaisselle. Pour le plateau tournant utilisez l'étagère supérieure du lave-vaisselle.

Les aliments à forte acidité, comme les tomates ou citrons, peuvent provoquer une décoloration de l'émail du plateau tournant. N'y cuisez donc pas directement d'aliments acides, et en cas d'écoulements essayez-les immédiatement.

L'axe du moteur de la table tournante n'est pas étanchéifié, des excès de liquide ou des déversements ne doivent pas stagner dans cette zone.

Vérifier ce qui suit avant de faire appel à un réparateur :

1 Placer une tasse d'eau dans un verre gradué dans le four et bien fermer la porte. Faire fonctionner le four pendant 1 minute à puissance ÉLEVÉE 100 %.

A. Est-ce que la lumière du four est allumée? OUI _____ NON _____

B. Est-ce que le ventilateur de cuisson fonctionne?
(Placer sa main sur l'évent à lame à l'arrière du four.) OUI _____ NON _____

C. Est-ce que le plateau tournant tourne?
(Il est normal pour le plateau de tourner dans un sens ou dans l'autre.) OUI _____ NON _____

D. Est-ce que l'eau est chaude? OUI _____ NON _____

2 Enlever l'eau du four et mettre le four en route pour 5 minutes sur CONVECTION à 450°F.

A. Les témoins CONV et COOK s'allument-ils? OUI _____ NON _____

B. L'intérieur du four est-il chaud quand le four s'arrête? OUI _____ NON _____

Si la réponse à l'une ou l'autre de ces questions est NON, vérifier la prise électrique, le fusible ou le disjoncteur. S'ils fonctionnent convenablement, COMMUNIQUER AVEC LE RÉPARATEUR SHARP AUTORISÉ LE PLUS PROCHE. Il ne faut jamais réparer un four à micro-ondes soi-même.

Remarque :

Si le temps qui apparaît dans l'affichage diminue très rapidement, vérifier le MODE DE DÉMONSTRATION à la page 29 et annuler.el.

FICHE TECHNIQUE

Tension d'alimentation :	UL	Monophasé 120 V, 60 Hz, courant alternatif seulement
	CSA	Monophasé 117 V, 60 Hz, courant alternatif seulement
Alimentation requise :	UL	1,55 kW, 13,0 A (micro-onde/convection)
	CSA	1,5 kW, 13,0 A (micro-onde/convection)
Puissance de sortie :		
Micro-ondes*		900 watts
Chauffage à convection		1 450 watts
Fréquence :		2 450 MHz (Class B/Group 2)**
Dimensions extérieures :		24 5/8 (L) x 14 7/8 (H) x 19 (P) po
Dimensions de la cavité :		16 1/8 (L) x 9 5/8 (H) x 16 1/8 (P) po
Capacité du four :***		1,5 pi ³
Uniformité de cuisson :		Plateau tournant
Poids :		Environ 60 lb

* Méthode normalisée de la Commission électrotechnique internationale pour la mesure de puissance débitée. Cette méthode de mesure est largement reconnue.

** Ceci est la classification pour l'équipement ISM (industriel, scientifique, médical) décrite dans la norme internationale CISPR 11.

La catégorie B regroupe l'équipement pouvant être utilisé dans les établissements domestiques.

Le groupe 2 regroupe l'équipement générant intentionnellement de l'énergie radiofréquence sous forme de radiations électromagnétiques pour le traitement thermique d'aliments.

*** La capacité interne se calcule en mesurant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. La capacité actuelle pour contenir des aliments est moindre.

Conforme aux normes établies par :

FCC – Federal Communications Commission

DHHS – Conforme au règlement CFR Title 21 chapitre I section J du Department of Health and Human Services (DHHS)

Santé Canada – conforme au Règlement sur les dispositifs émettant des radiations concernant les fours à micro-ondes.



– Ce symbole sur la plaque signalétique signifie que le produit est homologué par Underwriters Laboratories, Inc. pour utilisation aux États-Unis ou au Canada.

SHARP®

SHARP ELECTRONICS OF CANADA LTD.
5995, chemin Avebury, Suite 900
Mississauga, Ontario Canada L5R 3P9

TINSEB423WRRZ

NOV 1, 2024

ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE CANADA SEULEMENT

Pour nous aider à répondre aux questions lorsque vous appelez pour obtenir du service ou signaler une perte ou un vol, utilisez l'espace ci-dessous pour consigner le modèle et le numéro de série situés derrière l'appareil.

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

Nom du détaillant : _____

Adresse : _____

Ville : _____

Province : _____

Code postal : _____

Téléphone : _____

SOUTIEN TECHNIQUE

Si vous avez des questions au sujet de la configuration ou du fonctionnement de votre produit, veuillez consulter la section pertinente dans ce manuel.

Vous pouvez également visiter le www.sharp.ca pour accéder à du contenu exclusif sur votre produit, notamment pour :

- Trouver un détaillant
- Trouver des points de service
- Télécharger notamment le Guide d'installation, la Fiche technique et le Manuel de l'utilisateur

CONTACTEZ-NOUS

Si, à tout moment, vous avez des questions ou commentaires concernant votre produit SHARP, veuillez contacter le Centre d'assistance à la clientèle SHARP. Nous pouvons vous fournir de l'assistance par divers moyens de communication, pour mieux vous servir :



COURRIEL

Tous les jours, 24 heures sur 24

Consultez la section Contactez-nous sur notre site.

<https://sharp.ca/contact-sharp>



SITE DE SOUTIEN

Téléchargements de produits, Localisateur de service, Où acheter, Programme de recyclage de toner et plus encore.

CA | www.sharp.ca



APPELEZ-NOUS

CA **877-278-6709**
De lundi au vendredi :
de 8 h à 17 h est
(sauf les jours fériés)

Contactez un conseiller Sharp par téléphone