

FOUR À MICRO-ONDES DE 76 CM (30 PO) À HOTTE INTÉGRÉE

MODÈLE: SMO1961KSC



ASSISTANCE À LA CLIENTÉLE (CANADA SEULEMENT)	2	NOMS DES PIÈCES	10-11
GARANTIE LIMITÉE DU CONSOMMATEUR CANADIEN	3	CUISSON AU MICRO-ONDES	12-14
PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES	4	AUTRES CARACTÉRISTIQUES	15
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	4-5	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	16-17
RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS	6-9	AVANT DE COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE APRÈS-VENTE	18

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 <http://sharp.ca/support-home.aspx> 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.

<http://sharp.ca/contact-emailus.aspx>



SITE DE SOUTIEN

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

CA | sharp.ca/support-home.aspx



APPELEZ-NOUS

CA **877-278-6709**
Du lundi au vendredi :
de 7 h à 19 h HNC

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 :

- 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;
- 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;
- 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;
- 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;
- 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;
- 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;
- Si le numéro de série ou de modèle indiqué sur le Produit a été enlevé, dégradé, modifié, altéré ou varié;
- 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;
- Aux frais d'installation, de livraison, de configuration et/ou de programmation.
- 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 garanties ou 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, bureau 900, Mississauga (ONT) L5R 3P9
- Par téléphone : 905 568-7140
- Sur Internet : www.sharp.ca

CETTE GARANTIE LIMITÉE EST VALABLE UNIQUEMENT AU CANADA.

Révision : 2016-03-22

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES

- (a) Ne tentez pas d'utiliser ce four lorsque la porte est ouverte, car cela peut entraîner une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas désactiver ni altérer le verrouillage de sécurité.
- (b) Ne placez aucun objet entre le devant du four et la porte et assurez-vous qu'aucune saleté ni aucun résidu de nettoyage ne s'accumule sur les surfaces d'étanchéité.
- (c) N'utilisez pas le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte se ferme correctement et qu'il n'y ait aucun dommage aux éléments suivants : (1) la porte (tordue), (2) les charnières et les loquets (cassés ou desserrés), (3) les joints de la porte et les surfaces d'étanchéité.
- (d) Le four ne doit être ajusté ou réparé que par du personnel de service qualifié.

⚠ AVERTISSEMENT Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de base doivent être prises. Pour réduire les risques de brûlures, de chocs électriques, d'incendie, de blessures ou d'exposition excessive à l'énergie des micro-ondes, prenez les précautions suivantes.

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lisez et suivez les « PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES » ci-dessus.
3. Cet appareil doit être correctement mis à la terre. Consultez les « INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE » à la page 6.
4. Installez ou placez cet appareil uniquement selon les instructions d'installation fournies.
5. Certains produits comme les œufs entiers et les contenants scellés – par exemple, les pots en verre fermés – peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four.
6. Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage prévu, tel qu'il est indiqué dans ce manuel. N'utilisez pas de produits chimiques corrosifs ni de vapeurs dans cet appareil. Ce type de four est conçu spécifiquement pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas destiné à un usage industriel ou de laboratoire.
7. **LE CONTENU CHAUD PEUT CAUSER DES BRÛLURES GRAVES. NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS UTILISER LE FOUR À MICRO-ONDES.** Soyez prudent lorsque vous retirez des aliments chauds.
8. Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
 - Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement l'appareil lorsque vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles pour faciliter la cuisson.
 - Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
9. Les liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés au-delà de leur point d'ébullition sans présenter de signes de bouillonnement en raison de la tension superficielle. Il n'y a pas toujours de bulles ou d'ébullition visibles lorsque le contenant est retiré du four à micro-ondes. **CELA PEUT ENTRAÎNER LE DÉBORDEMENT SOUDAIN DE LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORS DE L'INSERTION D'UNE CUILLÈRE OU D'UN AUTRE USTENSILE.** Pour réduire les risques de blessures :
 - Ne surchauffez pas les liquides.
 - Remuez les liquides avant et à la moitié du temps de réchauffage.
 - N'utilisez pas de contenants à bords droits et à col étroit.
 - Après le réchauffage, laissez reposer le contenant dans le micro-ondes un court moment avant de le retirer.
 - Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous insérez un ustensile.
10. Ne réchauffez jamais d'huile ou de graisse pour la friture, car la température ne peut pas être contrôlée et peut provoquer une surchauffe ou un incendie.
11. Percez les aliments à peau épaisse, comme les pommes de terre, les courges entières, les pommes et les châtaignes, avant la cuisson.
12. Le contenu des biberons et des pots pour bébé doit être remué ou agité, et la température doit être vérifiée avant de servir afin d'éviter les brûlures.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

13. Les ustensiles de cuisson peuvent devenir chauds en raison de la chaleur transférée par les aliments chauffés. Il peut être nécessaire d'utiliser des maniques pour manipuler les ustensiles.
14. Ne couvrez ni ne bloquez aucune ouverture de l'appareil.
15. Ne ranger pas et n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. Ne l'utilisez pas près de l'eau – par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans d'autres endroits similaires.
16. N'utilisez pas cet appareil s'il a un cordon ou une fiche endommagé(e), s'il ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé ou échappé.
17. Ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau. Tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes. Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir.
18. N'utilisez que des thermomètres spécialement conçus pour les fours à micro-ondes.
19. N'utilisez aucun d'appareil de chauffage ou de cuisson sous cet appareil.
20. Assurez-vous que le plateau en verre et l'anneau de roulement sont bien en place lorsque vous utilisez le four.
21. Cet appareil ne doit être réparé que par du personnel qualifié. Communiquez le centre de service autorisé le plus proche pour une inspection, une réparation ou un ajustement.
22. Lors du nettoyage des surfaces d'étanchéité de l'appareil qui se touchent lorsque la porte est fermée, utilisez uniquement des savons ou détergents doux et non abrasifs, appliqués avec une éponge ou un chiffon doux. Voir la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN à la page 16.
23. Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation. Il ne faut pas laisser la graisse s'accumuler sur la hotte ou le filtre. Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettez le ventilateur en marche.
24. Faites preuve de prudence lors du nettoyage du filtre de la hotte de ventilation. Les produits de nettoyage corrosifs, comme les nettoyeurs pour four à base de soude, peuvent endommager le filtre.
25. Cet appareil génère, utilise et peut émettre de l'énergie radiofréquence. S'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'est pas garanti qu'aucune interférence ne se produira dans une installation particulière. Si cet appareil cause des interférences nuisibles à la réception radio ou télévisée, ce qui peut être vérifié en allumant et en éteignant l'appareil, l'utilisateur est invité à essayer de corriger l'interférence en appliquant une ou plusieurs des mesures suivantes :
 - Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
 - Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
 - Brancher l'appareil dans une prise de courant sur un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.
 - Consulter le détaillant ou un technicien radio/télévision expérimenté pour obtenir de l'aide.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS

INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

Déballage et inspection de votre four

Retirez soigneusement le four du carton. **CONSERVEZ LA BOÎTE, CAR ELLE POURRA FACILITER L'INSTALLATION.** Retirez :

1. Tous les matériaux d'emballage à l'intérieur de la cavité du four ; **NE RETIREZ PAS LE COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES**, situé sur le côté droit de la cavité. Vérifiez la présence du manuel d'installation, du gabarit mural, du gabarit de l'armoire supérieure, du sachet de matériel d'installation, du filtre à charbon et de l'ensemble du registre d'évacuation. Lisez les annexes et conservez le manuel d'utilisation.
2. L'autocollant des caractéristiques sur l'extérieur de la porte, s'il y en a un. Consultez le manuel d'installation pour plus de détails.

INSTRUCTIONS DE MISE A LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la fiche de mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un chemin d'évacuation au courant électrique. Cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation comportant un fil de mise à la terre et une fiche de mise à la terre. Cette fiche doit être branchée dans une prise correctement installée et mise à la terre.

⚠ AVERTISSEMENT Une mauvaise utilisation de la de mise à la terre peut entraîner un risque de choc électrique. Consultez un électricien ou un technicien qualifié si vous ne comprenez pas bien les instructions de mise à la terre, ou si vous avez un doute quant à la mise à la terre adéquate de l'appareil. Si vous devez utiliser une rallonge, utilisez seulement une rallonge à 3 fils munie d'une fiche de mise à la terre à 3 broches et d'une prise à 3 fentes compatible avec la fiche de l'appareil. La capacité nominale de la rallonge doit être égale ou supérieure à la puissance nominale de l'appareil.

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

Les exigences électriques sont de 120 volts, 60 Hz, CA seulement, 15 ampères. Il est recommandé de prévoir un circuit distinct servant uniquement au four. Le four est muni d'une fiche de mise à la terre à 3 broches qui doit être branchée dans une prise murale correctement installée et mise à la terre.

Cordon d'alimentation :

1. Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement associés à un cordon plus long.
2. Des cordons d'alimentation plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés en faisant preuve de prudence.
3. Si un cordon plus long ou une rallonge est utilisé :
 - a. La puissance nominale indiquée sur le cordon ou la rallonge doit être au moins équivalente à la puissance nominale de l'appareil.
 - b. La rallonge doit être un cordon de type mise à la terre à 3 fils, et le cordon plus long doit être disposé de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table, où il pourrait être tiré par un enfant ou causer un risque de trébuchement.

REMARQUE :

- Si vous avez des questions concernant la mise à la terre ou les instructions électriques, consultez un électricien ou un technicien qualifié.
- Ni Sharp ni le détaillant ne peuvent être tenus responsables des dommages au four ou des blessures corporelles résultant du non-respect des procédures de raccordement électrique.

INTERFÉRENCES RADIO OU TÉLÉ

Si le four à micro-ondes cause des interférences avec la radio ou la télé, assurez-vous qu'il est branché sur un circuit différent. Éloignez la radio ou la télé le plus possible du four, ou vérifiez l'orientation et le signal de l'antenne réceptrice.

SPÉCIFICATIONS

Alimentation électrique	120 V CA, 60 Hz, 15 A, monophasé
Micro-ondes	Consommation électrique 1550 W
	Puissance de sortie 950 W
	Fréquence 2450 MHz
Dimensions extérieures	429 mm (H) x 759 mm (L) x 397 mm (P) 16 ⁵⁷ / ₆₄ po (H) x 28 ⁴⁵ / ₆₄ po (L) x 15 ⁵ / ₈ po (P)
Dimensions de la cavité	272 mm (H) x 563 mm (L) x 356 mm (P) 10 ⁴⁵ / ₆₄ po (H) x 22 ¹¹ / ₆₄ po (L) x 14 ¹ / ₆₄ po (P)
Capacité du four	1,9 pi ³
Uniformité de cuisson	Plateau tournant
Poids	Approximatif Net : 26,8 kg (59,0 lb) Brut : 31 kg (68,3 lb)

À PROPOS DE VOTRE FOUR

N'utilisez pas le four sans le plateau tournant et son support, et ne retirez pas le plateau tournant pour pouvoir y placer un grand plat. Le plateau tournant tourne à la fois dans le sens horaire et antihoraire.

Placez toujours des aliments dans le four lorsqu'il est en marche afin qu'ils absorbent l'énergie des micro-ondes. Lorsque vous utilisez le four à des niveaux de puissance inférieurs à 100 %, il est normal d'entendre le magnétron s'allumer et s'éteindre.

La condensation est un phénomène normal lors de la cuisson aux micro-ondes. L'humidité ambiante ainsi que celle des aliments influencent la quantité d'eau qui se condense dans le four. De façon générale, les aliments couverts produisent moins de condensation que les aliments non couverts. Les ouvertures de ventilation ne doivent jamais être obstruées.

Lorsque vous suivez une recette ou les instructions figurant sur l'emballage, vérifiez la cuisson une ou deux minutes avant le temps minimal indiqué et ajoutez du temps au besoin.

L'étagère vous permet de réchauffer plusieurs plats en même temps. Pour réchauffer sur deux niveaux :

- Changez les plats de place après une demi-heure.
- Assurez-vous que l'étagère est correctement positionnée dans le four à micro-ondes afin d'éviter tout dommage causé par la formation d'arcs électriques.
- N'utilisez pas de plat à brunir pour micro-ondes sur l'étagère, car elle pourrait surchauffer.
- N'utilisez jamais l'étagère directement sur la sole du four à micro-ondes, cela pourrait l'endommager.
- Utilisez mitaines de cuisine pour manipuler l'étagère, car elle peut être chaude.
- Ne pas utiliser l'étagère pour la cuisson du maïs soufflé.

À PROPOS DE LA CUISSON AU MICRO-ONDES

- Disposez les aliments avec soin. Placez les parties les plus épaisses vers l'extérieur du plat.
- Surveillez le temps de cuisson. Commencez par la durée minimale indiquée, puis prolongez la cuisson au besoin. Des aliments trop cuits peuvent dégager de la fumée ou même s'enflammer.
- Couvrez les aliments pendant la cuisson. Consultez la recette ou un livre de cuisine pour connaître les suggestions : essuie-tout, papier ciré, pellicule plastique pour micro-ondes ou couvercle. Les couvercles empêchent les éclaboussures et favorisent une cuisson uniforme.
- Remuez les aliments de l'extérieur vers le centre du plat une ou deux fois pendant la cuisson, si possible.
- Retournez les aliments une fois pendant la cuisson afin accélérer la cuisson de certains aliments comme le poulet ou les boulettes de viande. Les grosses pièces, comme les rôtis, doivent être retournées au moins une fois.
- Réarrangez les aliments, comme les boulettes de viande, à mi-cuisson, en les déplaçant du haut vers le bas et du centre vers l'extérieur du plat.

- Ajoutez un temps de repos pour permettre aux aliments de terminer leur cuisson sans qu'ils soient trop cuits. Retirez les aliments du four, remuez-les et couvrez-les, si possible.
- Vérifiez la cuisson. Recherchez les signes indiquant que la température de cuisson ont été atteinte. Les signes de cuisson comprennent :
 - Les aliments dégagent de la vapeur sur toute leur surface et pas seulement sur les bords.
 - Le fond du plat est chaud au toucher.
 - Les articulations des cuisses de volaille bougent facilement.
 - La viande et la volaille ne présentent plus de coloration rosée.
 - Le poisson est opaque et se défait facilement à la fourchette.

À PROPOS DE LA CUISSON AVEC CAPTEUR

- Il est essentiel d'utiliser des récipients et des couvercles appropriés pour obtenir une cuisson optimale au four à micro-ondes.
- Utilisez uniquement des récipients conçus pour les micro-ondes et couvrez-les d'un couvercle ou d'une pellicule plastique ventilée. N'utilisez pas de récipients en plastique hermétiques, car ils peuvent empêcher la vapeur de s'échapper et entraîner une surcuisson des aliments.
- Assurez-vous que l'extérieur des récipients de cuisson et l'intérieur du four à micro-ondes sont secs avant d'y placer les aliments. Un excès d'humidité peut fausser la lecture du capteur.
- N'utilisez pas cette fonction deux fois de suite pour la même portion d'aliment, car cela pourrait entraîner une surcuisson ou brûler les aliments.

USTENSILES ET COUVERTURES

Il n'est pas nécessaire d'acheter de nouveaux ustensiles de cuisine : plusieurs de ceux que vous possédez déjà peuvent être utilisés avec votre nouveau four à micro-ondes. Assurez-vous simplement qu'ils ne touchent pas les parois intérieures pendant la cuisson. Utilisez les ustensiles suivants pour cuisiner et réchauffer des aliments en toute sécurité au four à micro-ondes :

USTENSILES

- Verre céramique
- Verre résistant à la chaleur
- Plastique conçu pour les micro-ondes
- Assiettes en papier
- Poterie, grès et porcelaine résistant aux micro-ondes
- Plat à brunir

Les ustensiles en bois, en paille et en osier peuvent être utilisés pour de courtes durées de cuisson afin de réchauffer des aliments contenant peu ou pas de matières grasses ou de sucre.

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS

À NE PAS UTILISER

- Poêles et ustensiles de cuisson en métal
- Vaisselle avec garniture métallique
- Verre non résistant à la chaleur
- Plastique non conçu pour les micro-ondes
- Sacs en papier recyclé
- Sacs de conservation des aliments
- Attaches métalliques

Pour vérifier si un plat peut être au micro-ondes, placez-le vide dans le four et faites-le chauffer à puissance maximale pendant 30 secondes. Si le plat devient très chaud, il ne doit pas être utilisé.

COUVERCLES

Les options suivantes sont idéales :

- Les essuie-tout sont parfaits pour couvrir les aliments réchauffés et absorber l'excès de gras lors de la cuisson du bacon.
- Le papier ciré peut être utilisé pour la cuisson et le réchauffage.
- La pellicule plastique spécialement conçue pour les fours à micro-ondes peut servir à la cuisson et au réchauffage. **NE PAS** laisser la pellicule toucher directement aux aliments. Soulever un coin pour laisser échapper la vapeur.
- Les couvercles allant au micro-ondes sont un bon choix, car ils gardent la chaleur près des aliments pour accélérer la cuisson.
- Les sacs de cuisson au four conviennent aux grosses pièces de viande ou aux aliments qui doivent être attendris. Ne pas utiliser de liens métalliques. Fendre les sacs pour permettre à la vapeur de s'échapper.
- De petits morceaux plats de papier d'aluminium, déposés délicatement sur les aliments, peuvent être utilisés pour protéger les parties qui décongèlent ou qui cuisent trop vite. Le papier d'aluminium ne doit pas s'approcher à moins de 2,5 cm (1 po) de toute surface du four.

ACCESSOIRES

Il existe plusieurs accessoires pour four à micro-ondes que vous pouvez vous procurer. Prenez le temps de bien les évaluer avant de les acheter pour vous assurer qu'ils répondent à vos besoins. Un thermomètre conçu pour le micro-ondes peut vous aider à vérifier la bonne cuisson et à vous assurer que les aliments ont atteint une température sécuritaire. Sharp n'assume aucune responsabilité pour les dommages causés au four par l'utilisation d'accessoires.

À PROPOS DES ENFANTS ET DU FOUR À MICRO-ONDES

Le four à micro-ondes n'est pas un jouet. Consultez la page 15 pour en savoir plus sur la fonction de verrouillage des commandes.

À PROPOS DE LA SÉCURITÉ

Assurez-vous que les aliments atteignent les températures recommandées ci-dessous :

TEMPERATURE	ALIMENTS
160 °F :	...pour le porc frais, la viande hachée, la volaille blanche désossée, le poisson, les fruits de mer, les plats à base d'oeufs et les mets préparés surgelés.
165 °F :	...pour les restes, les aliments réfrigérés prêts à réchauffer, les charcuteries et les plats « prêts-à-manger » frais.
170 °F :	pour la viande blanche de volaille.
180 °F :	pour la viande brune de volaille.

- Pour vérifier la cuisson, insérez un thermomètre à viande dans la partie la plus épaisse ou la plus dense de l'aliment, en évitant la graisse et les os. Ne laissez pas le thermomètre dans l'aliment pendant la cuisson, à moins qu'il soit conçu pour être utilisé dans un four à micro-ondes.
- Utilisez **TOUJOURS** des mitaines de cuisine pour éviter les brûlures lorsque vous manipulez des ustensiles en contact avec des aliments chauds. La chaleur dégagée par les aliments peut traverser les ustensiles et causer des brûlures à la peau.
- Évitez les brûlures de vapeur en gardant votre visage et vos mains à l'écart. Soulevez lentement le bord le plus éloigné du plat pour retirer le couvercle, et ouvrez avec précaution les sacs de maïs soufflé et de cuisson en les tenant loin de votre visage.
- Restez près du four pendant qu'il fonctionne et vérifiez souvent la progression de la cuisson pour éviter de trop cuire les aliments.
- N'utilisez pas l'intérieur du four pour ranger des livres de cuisine ou d'autres objets.
- Choisissez, conservez et manipulez les aliments avec soin afin de préserver leur qualité et de réduire les risques de propagation des bactéries d'origine alimentaire.
- Gardez le couvercle du guide d'ondes propre. Les résidus d'aliments peuvent provoquer des arcs électriques ou même un incendie.
- Soyez prudent lorsque vous retirez des articles du four afin d'éviter que les ustensiles, les vêtements ou les accessoires n'entrent en contact avec les loquets de sécurité de la porte.

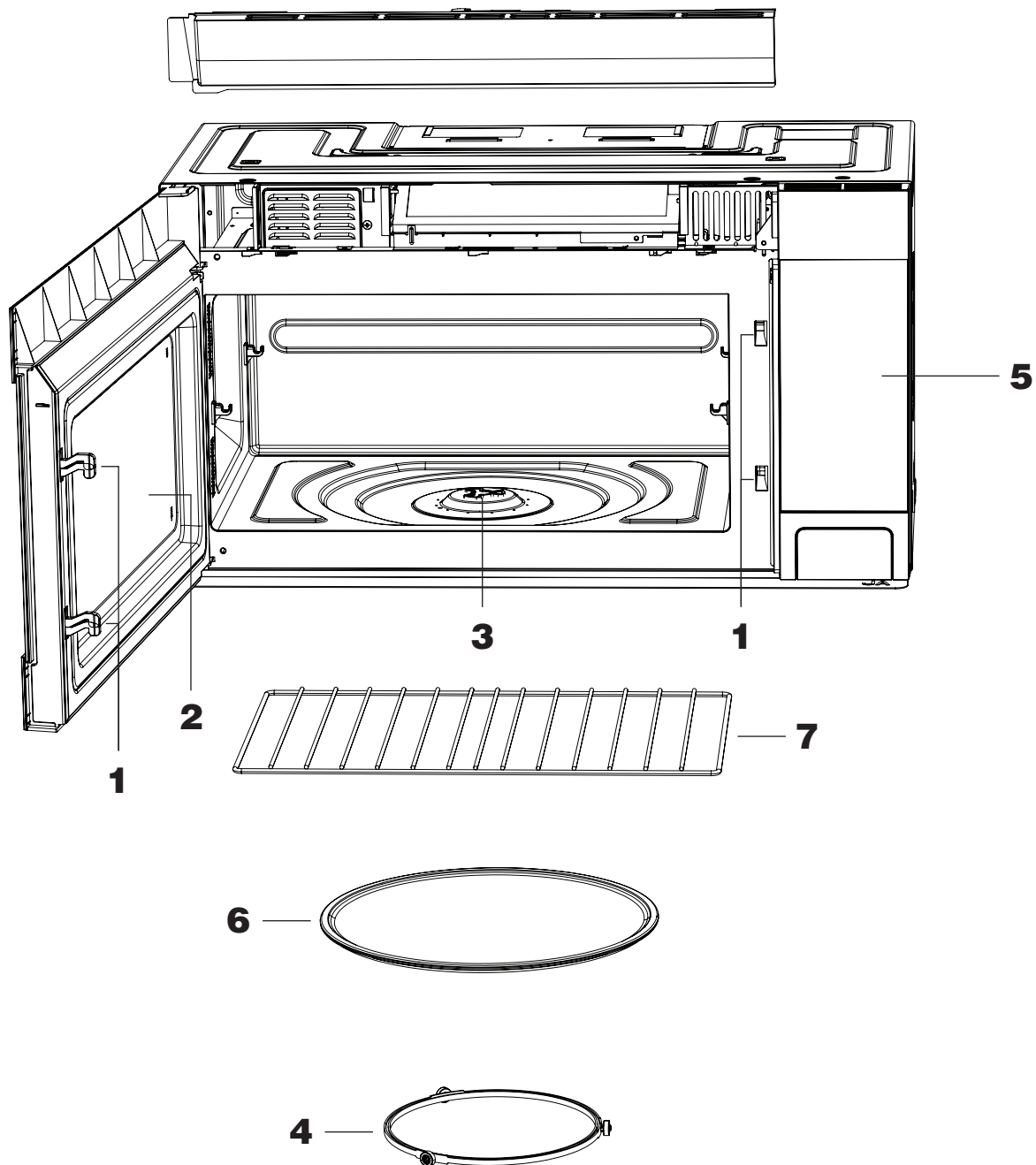
RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS

À PROPOS DES ALIMENTS

ALIMENTATION	À FAIRE	À NE PAS FAIRE
Œufs, saucisses, fruits et légumes	<ul style="list-style-type: none">• Percer le jaune de l'œuf avant la cuisson pour éviter qu'il n'explose.• Percer la peau des pommes de terre, des pommes, des courges, des hot-dogs et des saucisses pour laisser s'échapper la vapeur.	<ul style="list-style-type: none">• Ne pas cuire les œufs dans leur coquille.• Ne pas réchauffer les œufs entiers.
Maïs soufflé	<ul style="list-style-type: none">• Utiliser uniquement des sachets de maïs soufflé conçus pour le four à micro-ondes.• Écouter pendant la cuisson et arrêter quand l'éclatement ralentit à une ou deux secondes, ou utiliser la touche Popcorn.	<ul style="list-style-type: none">• Ne pas faire éclater le maïs soufflé dans des sacs bruns ordinaires ni dans des bols en verre.• Ne pas dépasser le temps maximal indiqué sur l'emballage.
Aliments pour bébés	<ul style="list-style-type: none">• Transférer les aliments pour bébés dans un petit bol et les chauffer avec précaution en les remuant souvent. Vérifiez la température avant de les servir.• Mettre la tétine sur le biberon après l'avoir chauffé, bien l'agiter, puis faire le test du « poignet » avant de nourrir l'enfant.	<ul style="list-style-type: none">• Ne pas chauffer les biberons jetables.• Ne pas chauffer de biberons avec la tétine déjà en place.• Ne pas chauffer les aliments pour bébés directement dans leurs pots d'origine.
Généralités	<ul style="list-style-type: none">• Couper les produits de boulangerie garnis après les avoir chauffés pour laisser sortir la vapeur et éviter les brûlures.• Remuez vigoureusement les liquides avant et après le chauffage pour éviter les « éruptions ».• Utilisez un bol profond pour cuire les liquides ou les céréales afin d'éviter les débordements.	<ul style="list-style-type: none">• Ne pas chauffer ni cuire d'aliments dans des bocaux en verre ou des contenants hermétiques fermés.• Ne pas mettre de conserves au micro-ondes, car certaines bactéries nocives pourraient ne pas être détruites.• Ne pas faire frire dans la graisse.• Ne pas tenter de sécher du bois, des courges, des fines herbes ou du papier mouillé.

NOMS DES PIÈCES

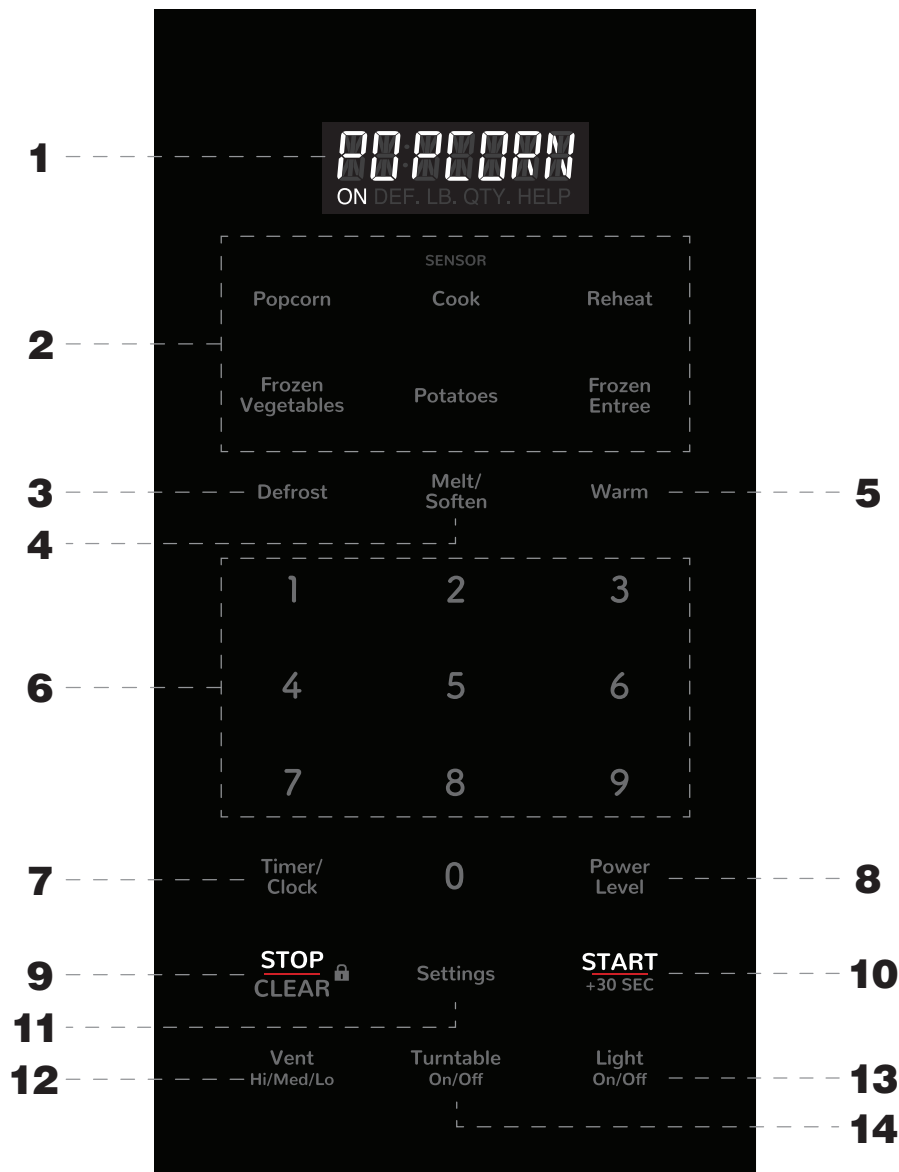
FOUR À MICRO-ONDES



- 1 Verrouillage de la porte
- 2 Écran de visualisation
- 3 Coupleur
- 4 Guide-rouleau

- 5 Panneau de commande
- 6 Plateau de cuisson en verre
- 7 Grille métallique

CARACTÉRISTIQUES DU PANNEAU DE COMMANDE



1 Affichage – Comprend une horloge et des indicateurs qui affichent l'heure, la durée de cuisson, les réglages et les fonctions de cuisson sélectionnées.

2 Sensor Cook (Cuisson par capteur) – Sert à choisir un programme de cuisson avec capteur.

3 Defrost (Décongélation) – Sert à décongeler les aliments en fonction de leur poids.

4 Melt/Soften (Ramollir/Fondre) – Sert à ramollir ou à faire fondre des aliments selon la quantité.

5 Warm (Réchauffer) – Sert à réchauffer les aliments selon la quantité.

6 Touches numériques – Utilisées pour entrer le temps de cuisson, le niveau de puissance, le poids, etc.

7 Timer/Clock (Minuterie/Horloge) – Sert à régler la minuterie de cuisine ou à entrer l'heure.

8 Power Level (Niveau de puissance) – Sert à régler la puissance de cuisson.

9 STOP/CLEAR (ARRÊTER/ANNULER) – Sert à arrêter le four lorsqu'on appuie une fois, ou à activer le verrouillage des commandes si on maintient la touche enfoncée pendant 3 secondes.

10 START/+30 SEC (DÉMARRER/+30 SEC) – Sert à démarrer le four ou à ajouter du temps de cuisson.

11 Settings (Réglages) – Sert à ajuster les paramètres par défaut (son activé/désactivé, rappels de fin de cuisson et mode démo).

12 Ventilation Hi/Med/Lo (Vent élevé/moyen/bas) – Sert à régler la vitesse de la hotte.

13 Light On/Off (Lumière marche/arrêt) – Sert à allumer ou à éteindre la lumière.

14 Turntable On/Off (Plateau tournant) – Sert à activer ou à désactiver le plateau tournant.

CUISSON AU MICRO-ONDES

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT Pour éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel, ne faites jamais fonctionner le four à micro-ondes sans aliment ni boisson dans la cavité.

Avant d'utiliser votre nouveau four à micro-ondes, assurez-vous d'avoir lu et bien compris le présent manuel d'utilisation. Suivez les étapes ci-dessous :

1. Branchez le four à micro-ondes. Le message « ENJOY YOUR MICROWAVE TOUCH CLEAR » s'affiche.
2. Appuyez sur **STOP/CLEAR** : l'écran s'efface.
3. Réglez l'horloge.

POUR RÉGLER L'HORLOGE

Supposons que vous souhaitiez régler l'horloge à 17 h.

1. En mode veille, appuyez deux fois sur Timer/Clock. L'indication « TO SET CLOCK ENTER TIME » s'affiche.
2. Appuyez successivement sur les touches numériques **5, 0, 0** pour entrer 5:00. « 5:00 » s'affiche à l'écran.
3. Appuyez sur **START/+ 30 SEC** pour confirmer.

REMARQUE : Il s'agit d'une horloge au format 12 heures. Pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur la touche **START/+ 30 SEC** pour vérifier l'heure actuelle.

DESCRIPTION DE LA FONCTION

- Pendant la cuisson, si vous appuyez une fois sur la touche **STOP/CLEAR** ou si vous ouvrez la porte, le programme est mis en pause. (Appuyez sur la touche **START/+30 SEC** pour reprendre.) Si vous appuyez deux fois sur la touche **STOP/CLEAR**, le programme est annulé.
- Si un programme de cuisson est interrompu pendant plus d'une minute, le four passe automatiquement en mode veille.
- Une fois la cuisson terminée, le message « END » s'affiche et le système émet des bips de rappel jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **STOP/CLEAR** ou que vous ouvriez la porte.

ARRÊTER/ANNULER

Utilisez la touche **STOP/CLEAR** pour :

- Corriger une erreur de programmation.
- Annuler la minuterie.
- Arrêter temporairement le four à micro-ondes pendant une cuisson minutée. Vous pouvez redémarrer le four en fermant la porte, puis en appuyant sur **START/+30 SEC**.
- Afficher de nouveau l'heure à l'écran.
- Annuler un programme de cuisson en cours. Appuyez deux fois sur la touche pour annuler une cuisson minutée.

TEMPS DE CUISSON

En mode veille, saisir le temps de cuisson à l'aide des pavés numériques. Appuyez ensuite sur **START/+ 30 SEC** pour confirmer. La cuisson commencera automatiquement à un niveau de puissance de 100 %.

RÉGLAGE DU NIVEAU DE PUISSANCE

Il existe onze niveaux de puissance pré-réglés.

L'utilisation de niveaux de puissance inférieurs augmente le temps de cuisson, ce qui est recommandé pour des aliments comme le fromage, le lait ou pour la cuisson longue et lente des viandes. Consultez un livre de recettes pour micro-ondes afin d'obtenir des recommandations spécifiques.

Supposons que vous souhaitiez cuire à un niveau de puissance de 80 % pendant 10 minutes.

1. Appuyez successivement sur les pavés numériques 1, 0, 0, 0 pour entrer un temps de cuisson de 10 minutes.
2. Appuyez trois fois sur **Power Level** pour sélectionner une puissance de 80 %.
3. Appuyez sur **START/+30 SEC**.

UTILISATION DES TOUCHES NUMÉRIQUES POUR SÉLECTIONNER LE NIVEAU DE PUISSANCE

Appuyez sur Power Level	Niveau de puissance (affichage)
Une fois	100 % (P-HAUT)
Deux fois	90 % (P-90)
Trois fois	80 % (P-80)
Quatre fois	70 % (P-70)
Cinq fois	60 % (P-60)
Six fois	50 % (P-50)
Sept fois	40 % (P-40)
Huit fois	30 % (P-30)
Neuf fois	20 % (P-20)
Dix fois	10 % (P-10)
Onze fois	0 % (P-0)

REMARQUE : Pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur **Power Level** pour vérifier le niveau de puissance sélectionné.

FONCTION DE MISE HORS TENSION AUTOMATIQUE

La durée maximale de cuisson à 80 %, 90 % ou 100 % est de 30 minutes. Après 30 minutes, la puissance du four à micro-ondes est automatiquement réduite à 70 % pour le reste du temps de cuisson.

Par exemple, supposons que vous réglez le micro-ondes à 100 % pour une cuisson de 45 minutes. Le four fonctionnera à 100 % pendant les 30 premières minutes. Puis réduira automatiquement sa puissance à 70 % pour les 15 minutes restantes.

CUISSON PAR CAPTEUR

Les fonctions à capteur détectent l'augmentation de l'humidité dégagée pendant la cuisson. Le four adapte automatiquement le temps de cuisson selon le type et la quantité d'aliments. Les fonctions Maïs soufflé, Pommes de terre, Légumes surgelés, Plats surgelés, Cuisson et Réchauffage utilisent toutes le capteur.

- Après un certain temps de cuisson, le système détecte s'il y a une erreur. Si c'est le cas, le four s'arrête automatiquement. Consultez le message d'erreur affiché. S'il y a un message d'aide disponible, appuyez sur **Settings** pour le lire. Appuyez sur **STOP/CLEAR** pour revenir en mode veille.
- S'il n'y a pas d'erreur, le système évalue le temps de cuisson optimal en fonction de la vapeur générée par les aliments.
- Vérifiez la température des aliments après la cuisson. Si nécessaire, poursuivez la cuisson manuellement.

MAÏS SOUFLÉ

Il existe deux options de taille : Normal et Mini/Snack. Appuyez sur **Popcorn** une fois pour le format normal ou deux fois pour le format mini/snack.

Exemple : cuisson d'un sachet de maïs soufflé format normal.

1. Placez le sac dans le four et fermez la porte.
2. Appuyez une fois sur **Popcorn**.
3. Appuyez sur **Start/+30 SEC** pour démarrer.

REMARQUE : La plage de poids prise en charge est de 86 à 99 g (3,0 à 3,5 oz). Le temps de cuisson maximal pour le maïs soufflé est de 2 minutes et 50 secondes.

POMMES DE TERRE

Deux options sont disponibles : patates au four et patates douces. Appuyez une fois sur **Potatoes**, puis appuyez sur la touche numérique 1 pour les pommes de terre au four ou sur la touche 2 pour les patates douces.

Exemple : cuisson de pommes de terre au four

1. Placez les pommes de terre dans le four et fermez la porte.
2. Appuyez une fois sur **Potatoes** (Pommes de terre).
3. Appuyez sur la touche numérique 1.
4. Appuyez sur **Start/+ 30 SEC** pour démarrer.

REMARQUES :

- Vous pouvez cuire entre 1 et 3 pommes de terre. Le poids recommandé par pomme de terre est de 170 à 226 g (6 à 8 oz). Le temps de cuisson maximal est de 15 minutes.
- Pour de meilleurs résultats, tranchez les pommes de terre et déposez-les sur l'assiette du four avant la cuisson.

LÉGUMES SURGELÉS

Exemple : cuisson d'un sac de légumes surgelés

1. Placez le sac dans le four et fermez la porte.
2. Appuyez une fois sur **Légumes surgelés**.
3. Appuyez sur **START/+ 30 SEC** pour démarrer.

REMARQUE : Une fois la cuisson terminée, les messages « STIR » (remuer) et « LET STAND COVERED » (laisser reposer couvert) s'afficheront en alternance.

ATTENTION : les légumes et le sac peuvent être très chauds — manipulez-les avec prudence.

PLAT SURGELÉ

Exemple : cuisson d'un plat surgelé préemballé

1. Placez le plat dans le four et fermez la porte.
2. Appuyez une fois sur **Frozen Entree** (plat surgelé).
3. Appuyez sur **START/+ 30 SEC** pour démarrer.

REMARQUE : Une fois la cuisson terminée, le message "LET STAND COVERED" (laisser reposer couvert) s'affiche en boucle.

ATTENTION : les aliments et les contenants peuvent être très chauds — manipulez-les avec précaution.

RÉCHAUFFAGE

Exemple : réchauffer des pâtes.

1. Placez les pâtes dans le four et fermez la porte.
2. Appuyez une fois sur **Reheat** (Réchauffer).
3. Appuyez sur **START/+ 30 SEC** pour démarrer.

REMARQUE :

- La plage de poids admissible est de 140 à 680 g (5 à 24 oz). Le temps de cuisson maximal est de 8 minutes et 45 secondes.
- Une fois la cuisson terminée, le message « LET STAND COVERED » s'affiche. Faites preuve de prudence, car les aliments et les contenants peuvent être chauds.
- Le message « ERREUR » s'affiche si le poids est trop élevé ou trop faible. Dans ce cas, appuyez sur la touche **STOP/CLEAR**, puis ajustez le poids.

CUISSON

La fonction Cuisson automatique (Auto Cook) vous permet de chauffer un plat sans avoir à programmer le temps de cuisson ni le niveau de puissance.

Pour la viande hachée :

1. Appuyez une fois sur **Cook** (Cuisson).
2. Appuyez sur le pavé numérique **4**.
3. Appuyez sur **START/+30 SEC** pour démarrer.
4. Le four fait une pause à mi-cuisson et l'écran affiche le message : « RETOURNER OU BRASSER LA VIANDE » (TURN MEAT OVER OR STIR). Si désiré, suivez les instructions à l'écran.
5. Appuyez sur **START/+30 SEC** pour reprendre la cuisson.

UTILISER LES PAVÉS NUMÉRIQUES POUR CHOISIR L'ÉLÉMENT DE MENU

Élément du menu	Appuyer sur le pavé numérique
Poisson / fruits de mer	1
Riz brun	2
Riz blanc	3
Viande hachée	4
Légumes frais (cuisson rapide)	5
Légumes frais (cuisson prolongée)	6

CUISSON AU MICRO-ONDES

DÉCONGÉLATION

Cette fonction vous permet de décongeler un plat en fonction de son poids. Le temps de décongélation et le niveau de puissance sont automatiquement réglés après la sélection de l'aliment et de son poids. La plage de poids des aliments congelés est de 28 à 2721 g (1 à 96 oz).

Supposons que vous souhaitiez décongeler 2 livres de viande hachée.

1. Appuyez une fois sur Décongélation (Defrost).
2. Appuyez sur la touche numérique 1 pour sélectionner Viande hachée (voir tableau ci-dessous).
3. Appuyez successivement sur 2 puis 0 pour entrer « 2 livres ». L'écran affiche "2.0 Lb".
4. Appuyez sur **START/+30 SEC** pour démarrer.
5. Le four fait une pause à mi-décongélation. L'écran affiche le message : « SÉPARER / RETIRER » (PULL APART REMOVE). Si désiré, ouvrez la porte et suivez les instructions.
6. Refermez la porte et appuyez sur **START/+30 SEC** pour reprendre.

REMARQUES :

- Pendant la décongélation, un signal sonore retentit et le four marque une pause. Un message s'affiche à l'écran selon l'aliment sélectionné. Suivez les instructions si vous le souhaitez, puis refermez la porte et appuyez sur **START/+30 SEC**.
- À la fin du cycle, certaines parties des aliments peuvent encore être glacées. Laissez-les reposer pour terminer la décongélation. Ne poursuivez pas la cuisson avant que tous les cristaux de glace soient fondus.
- Vous pouvez utiliser de petites bandes de papier d'aluminium lisse pour couvrir les bords ou les sections minces des aliments.
- Si le poids entré est hors limites, le message « ERROR » s'affiche. Appuyez alors sur **STOP/CLEAR** et ajustez le poids.

UTILISER LES PAVÉS NUMÉRIQUES POUR CHOISIR LA RUBRIQUE DU MENU

Rubrique du menu	Appuyez sur le pavé numérique
Viande hachée	1
Steaks / Côtelettes	2
Volaille (désossée)	3
Volaille (avec os)	4
Rôti	5
Casserole / Soupe	6

FONDRE / RAMOLLIR

Cette fonction vous permet de faire fondre ou de ramollir certains aliments en fonction de leur quantité.

Supposons que vous souhaitiez faire fondre 2 cuillères à soupe de beurre :

1. Appuyez une fois sur **Fondre / Ramollir** (Melt / Soften).
2. Appuyez sur le pavé numérique **1** pour sélectionner Beurre (voir tableau ci-dessous).
3. Appuyez à plusieurs reprises sur 1 jusqu'à ce que la bonne quantité s'affiche à l'écran.
4. Appuyez sur **START/+30 SEC** pour démarrer.

UTILISER LES PAVÉS NUMÉRIQUES POUR CHOISIR L'ÉLÉMENT DU MENU

Élément du menu	Appuyez sur le pavé numérique
Beurre	1
Chocolat	2
Crème glacée	3
Fromage à la crème	4

RÉCHAUFFAGE

Cette fonction vous permet de réchauffer certains aliments en fonction de leur quantité.

Supposons que vous souhaitiez réchauffer 2 tasses d'eau chaude.

1. Appuyez une fois sur **Réchauffer** (Warm).
2. Appuyez sur le pavé numérique 4 pour sélectionner Eau chaude (voir tableau ci-dessous).
3. Appuyez à plusieurs reprises sur 4 jusqu'à ce que la bonne quantité s'affiche à l'écran.
4. Appuyez sur **START/+30 SEC** pour démarrer.

UTILISER LES PAVÉS NUMÉRIQUES POUR CHOISIR L'ÉLÉMENT DU MENU

Élément du menu	Appuyez sur le pavé numérique
Sirop	1
Garniture de dessert	2
Boissons à réchauffer	3
Eau chaude	4
Céréales chaudes (jusqu'à 6 portions)	5

AUTRES CARACTÉRISTIQUES

MINUTERIE

Supposons que vous souhaitiez régler une minuterie de 3 minutes.

1. En mode veille, appuyez une fois sur **Timer/Clock**. Le message « TO SET TIMER ENTER TIME » s'affiche.
2. Appuyez successivement sur les pavés numériques **3, 0, 0** pour entrer 3 minutes. Le message « 3.00 » s'affiche.
3. Appuyez sur **START/+30 SEC** pour démarrer.

REMARQUES :

- La durée maximale que vous pouvez régler est de 99 minutes et 99 secondes.
- Vous ne pouvez pas régler la minuterie pendant la cuisson.
- Lorsque le compte à rebours de la minuterie se termine, « END » s'affiche et un signal sonore retentit. Appuyez sur la touche **STOP/CLEAR** pour annuler.

RÉGLAGES

Les réglages permettent d'accéder à trois fonctions : Activation/désactivation du son, rappel de fin de cuisson et mode démo.

SON ACTIVÉ/DÉSACTIVÉ

Le son est activé par défaut. Lorsque le son est désactivé, tous les sons sont coupés.

1. En mode veille, appuyez une fois sur **Settings**. Si le son est actuellement activé, le message « SOUND OFF ? » s'affiche.
2. Appuyez sur **START/+30 SEC** pour confirmer votre choix.
3. Pour réactiver le son, appuyez de nouveau sur **Settings**. Le message « SOUND ON ? » s'affiche.
4. Appuyez sur **START/+30 SEC** pour confirmer votre choix.

RAPPEL DE FIN DE CUISSON

Les rappels de fin de cuisson sont activés par défaut.

1. En mode veille, appuyez deux fois sur **Settings**. Si les rappels sont activés, le message « SIGNAL DE RAPPEL OFF ? » s'affiche.
2. Appuyez sur **START/+30 SEC** pour confirmer votre choix.
3. Pour réactiver les rappels, appuyez deux fois sur **Settings**. Le message « REMIND SIGNAL ON ? » s'affiche.
4. Appuyez sur **START/+30 SEC** pour confirmer votre choix.

MODE DÉMO

Le mode démo est désactivé par défaut.

1. En mode veille, appuyez 3 fois sur **Settings**. Si le mode démo est désactivé, le message « DEMO ON ? » s'affiche.
2. Maintenez la touche **START/+30 SEC** enfoncée pendant 3 secondes pour confirmer votre choix. Le message « DEMO » s'affiche.
3. Appuyez sur **STOP/CLEAR** pour revenir à l'affichage de l'heure.
4. Pour désactiver le mode démo, appuyez trois fois sur **Settings**. Le message « DEMO OFF ? » s'affiche.
5. Appuyez sur **START/+30 SEC** pour confirmer votre choix.

AIDE

Si un message d'aide à la cuisson est disponible pendant la cuisson, l'indicateur « HELP » (en bas de l'écran) s'allume. Pour afficher ce message, appuyez sur la touche **Settings**.

+30 SEC

En mode veille, appuyez plusieurs fois sur la touche **START/+30 SEC** pour ajouter du temps de cuisson. Le four commence immédiatement la cuisson à un niveau de puissance de 100 %.

Vous pouvez aussi prolonger un cycle de cuisson en cours, par incréments de 30 secondes, jusqu'à un maximum de 99 minutes et 99 secondes, en appuyant de façon répétée sur la touche **START/+30 SEC**.

REMARQUE : La touche **START/+30 SEC** ne peut pas être utilisée avec les fonctions Sensor Cook, Auto Cook ou Defrost.

VERROUILLAGE DES COMMANDES

Cette fonction empêche tout démarrage accidentel ou non supervisé. Lorsqu'elle est activée, toutes les touches du panneau de commande sont verrouillées, à l'exception de **STOP/CLEAR**.

1. En mode veille, appuyez sur **STOP/CLEAR** et maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes. Le message « LOCK ON » s'affiche.
2. Pour désactiver cette fonction, appuyez de nouveau sur **STOP/CLEAR**, puis maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. Le message « LOCK OFF » s'affiche.

ÉVENT

Votre four peut également servir de hotte de cuisine. Lorsqu'il est activé, le ventilateur commence à filtrer la fumée, les odeurs et les graisses générées par la cuisson.

En mode veille, le ventilateur se commande manuellement. Appuyez plusieurs fois sur la touche **Vent Hi/Med/Lo** pour changer la vitesse :

Appuyer sur Vent Hi/Med/Lo	Mode de fonctionnement
Une fois	HIGH (élevée)
Deux fois	MED (moyenne)
Trois fois	LOW (basse)
Quatre fois	ARRÊT

ÉCLAIRAGE

Cette fonction permet d'éclairer la surface située sous le four. Pour allumer ou éteindre la lumière, appuyez sur la touche **Light On/Off** :

Appuyez sur Light On/Off	État de l'éclairage
Une fois	LUMIÈRE ALLUMÉE
Deux fois	LUMIÈRE ÉTEINTE

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

PLATEAU TOURNANT

Pour la plupart des cuissons, le plateau tournant doit être activé ; toutefois, vous pouvez le désactiver si vous préparez des plats de grande taille qui prennent beaucoup d'espace. Appuyez sur Turntable On/Off pour activer ou désactiver le plateau tournant.

REMARQUES :

- Faites preuve de prudence en le manipulant, car il peut devenir très chaud au toucher.
- Lors des cuissons avec capteur ou des programmes de cuisson automatique, le plateau tournant ne peut pas être désactivé.

EXTÉRIEUR

L'extérieur de l'appareil est fait d'acier et de plastique pré-revêtu. Nettoyez-le à l'aide d'un chiffon doux, d'eau tiède et de savon doux. Rincez, puis essuyez avec un chiffon propre et sec. N'utilisez jamais de nettoyeurs abrasifs ou de produits ménagers forts.

PORTE

Nettoyez les deux côtés de la fenêtre avec un chiffon propre et humide pour enlever les résidus ou les éclaboussures. Les pièces métalliques resteront plus belles si vous les nettoyez régulièrement avec un chiffon humide. Évitez les vaporisateurs ou produits nettoyants forts, car ils peuvent laisser des taches, des marques ou ternir la finition de la porte.

PANNEAU DE COMMANDE

Nettoyez le panneau de commande avec soin. Si celui-ci est sale, ouvrez la porte avant de le nettoyer. Utilisez un chiffon légèrement humide (avec de l'eau seulement), puis essuyez avec un chiffon doux et sec. Ne frottez pas et n'utilisez pas de produits chimiques. Une fois terminé, refermez la porte et appuyez sur **STOP/CLEAR** (ARRÊTER/ANNULER).

INTÉRIEUR

Le nettoyage est simple, car les parois intérieures chauffent peu. Il n'y a donc pas de cuisson ou d'adhérence des liquides ou des éclaboussures. Pour nettoyer l'intérieur, utilisez un chiffon doux et de l'eau chaude. **NE JAMAIS UTILISER DE NETTOYANTS ABRASIFS, DE PRODUITS DURS OU DE TAMPONS À RÉCURER.** Pour les taches tenaces, utilisez du bicarbonate de soude ou un savon doux, puis rincez abondamment avec de l'eau chaude.

COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES

Le couvercle du guide d'ondes se trouve sur le côté droit de la cavité du four. Il est fait de mica, un matériau fragile qui demande une attention particulière. Gardez cette pièce propre pour assurer un bon fonctionnement de l'appareil. Essuyez rapidement les éclaboussures d'aliments avec un chiffon humide dès qu'elles se produisent. L'accumulation de résidus pourrait surchauffer, dégager de la fumée, voire causer un début d'incendie. **NE RETIREZ PAS LE COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES.**

ÉLIMINATION DES ODEURS

Il se peut qu'une odeur de cuisson persiste à l'intérieur du four. Pour la faire disparaître, mélangez 1 tasse d'eau, le zeste râpé et le jus d'un citron, ainsi que quelques clous de girofle entiers dans une tasse à mesurer en verre de 2 tasses. Faites chauffer à puissance maximale (100 %) pendant quelques minutes. Laissez ensuite reposer dans le four jusqu'à ce que le mélange ait refroidi. Essuyez l'intérieur avec un chiffon doux.

PLATEAU TOURNANT/ SUPPORT DE PLATEAU

Le plateau tournant et son support peuvent être retirés pour le nettoyage. Lavez-les avec de l'eau tiède savonneuse. Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyant doux et une éponge non abrasive, comme mentionné ci-dessus.

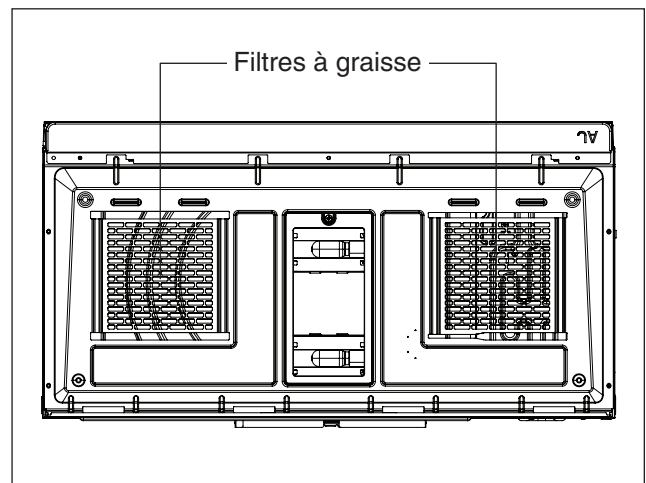
Ils peuvent aussi être lavés dans le lave-vaisselle, dans le panier supérieur de préférence.

REMARQUE : L'axe du moteur du plateau tournant n'est pas étanche. Essuyez immédiatement toute éclaboussure ou excès d'eau dans cette zone.

FILTRES À GRAISSE

Les filtres doivent être nettoyés au moins une fois par mois. N'utilisez pas le ventilateur ni le four si les filtres ne sont pas en place.

1. Tirez doucement sur la languette située à l'avant du four pour retirer le filtre. Répétez pour l'autre filtre.
2. Faites tremper les filtres dans de l'eau chaude savonneuse dans un évier ou un bac à vaisselle. **N'UTILISEZ PAS d'ammoniaque ni de produits alcalins :** ils peuvent réagir avec le matériau du filtre et le décolorer.
3. Brossez légèrement et frottez à l'aide d'une brosse pour déloger la saleté incrustée.
4. Rincez bien et secouez pour faire sécher.
5. Remplacez les filtres en les insérant dans leur ouverture.

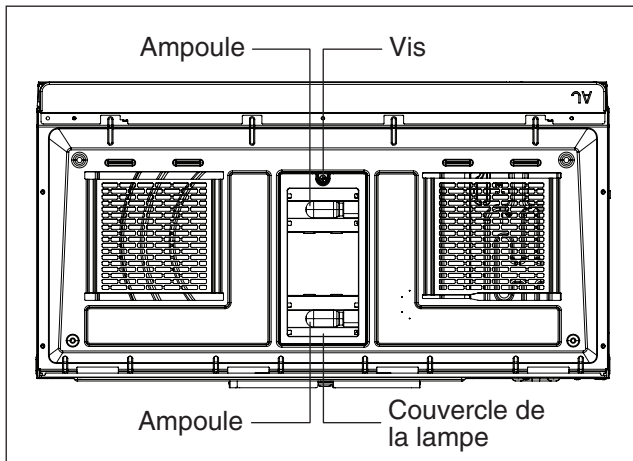


LUMIÈRES DE LA SURFACE DE CUISSON

⚠ PRUDENCE Le couvercle de la lampe peut devenir très chaud. Ne touchez pas au verre lorsque la lumière est allumée.

Pour remplacer les ampoules de la surface de cuisson :

1. Coupez l'alimentation de l'appareil à partir du panneau de disjoncteurs ou débranchez-le.
2. Dévissez l'ampoule usée avec précaution et remplacez-la. **N'UTILISEZ PAS D'AMPOULE DE PLUS DE 30 WATTS.**
3. Retirez le couvercle de la lumière en enlevant la vis. (voir illustration)
4. Remplacez le couvercle et fixez-le à l'aide de la vis retirée à l'étape 3.

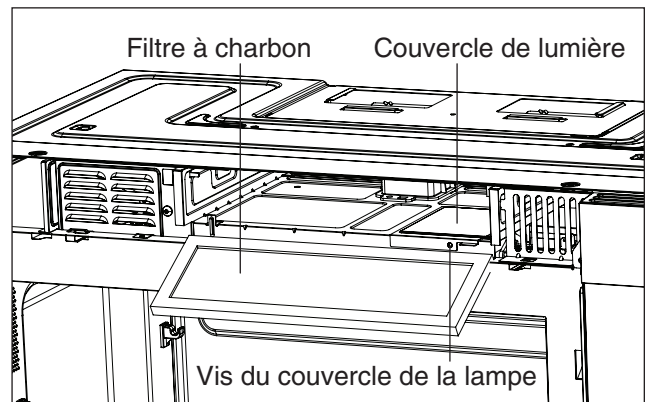


LAMPE DU FOUR

Pour accéder à la lampe du four, il faut d'abord retirer le filtre à charbon en suivant les étapes 1 à 3 ci-dessus.

Pour remplacer la lampe du four :

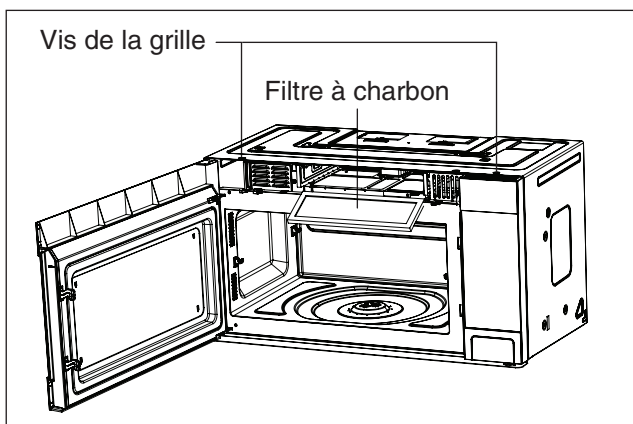
1. Ouvrez le couvercle de la lampe situé derrière le filtre en tirant doucement sur le bord avant.
2. Dévissez l'ampoule et remplacez-la. **N'UTILISEZ PAS D'AMPOULE DE PLUS DE 30 WATTS.**
3. Remettez le couvercle de la lampe en place en le poussant doucement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
4. Remettez le filtre à charbon, si nécessaire.
5. Remplacez la grille et resserrez la vis de fixation.



FILTRE À CHARBON

Le filtre à charbon est utilisé dans les installations sans évacuation extérieure (recirculation). Il doit être remplacé tous les 6 à 12 mois, selon la fréquence d'utilisation.

1. Coupez l'alimentation de l'appareil à partir du panneau de disjoncteurs ou débranchez-le.
2. Retirez la vis de fixation située au centre supérieur de la grille (persienne), puis appuyez doucement sur les languettes à chaque extrémité pour la dégager. (voir illustration)
3. Tirez la grille vers l'avant pour l'éloigner de l'appareil.
4. Remplacez le filtre à charbon.
5. Remettez la grille en place avec précaution et revissez-la avec la vis retirée à l'étape 2.



AVANT DE COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE APRÈS-VENTE

VÉRIFIEZ LES ÉLÉMENTS SUIVANTS AVANT DE COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE APRÈS-VENTE :

Si le four ne fonctionne pas du tout :

- Vérifiez si un fusible a sauté ou si le disjoncteur principal s'est déclenché.
- Assurez-vous que le four est bien branché au circuit électrique de la maison.
- Vérifiez que les commandes sont correctement réglées.
- Vérifiez que la durée de cuisson est bien programmée.

Si la lumière intérieure du four ne fonctionne pas :

- La lampe DEL est peut-être desserrée ou défectueuse. Consultez la page 17 ou appelez le 1-877-278-6709.

Si le four ne chauffe pas :

- Assurez-vous que le panneau de commande a été programmé correctement.
- Vérifiez que la porte est bien fermée.
- Appuyez sur la touche **START/+30 SEC** pour démarrer la cuisson.
- **Le Verrouillage des commandes** est peut-être activé.
- Vérifiez qu'aucun obstacle ne gêne la fermeture de la porte et le joint.

Si le four met plus de temps qu'à l'habitude pour cuire ou cuit trop rapidement :

- Vérifiez que le niveau de puissance est bien réglé.
- Consultez les instructions relatives à la densité des aliments, etc.
- Vérifiez que la tension alimentant le four n'est pas trop basse.

Si l'horloge n'indique pas toujours l'heure exacte :

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise.
- Vérifiez que le four est correctement mis à la terre.
- Essayez de brancher le four dans une prise reliée à un circuit électrique distinct.

Si le fond du four ou le plateau en verre sont chauds :

- C'est normal. La base absorbe la chaleur des aliments.

Si de l'humidité s'accumule à l'intérieur du four :

- C'est normal. Les aliments produisent de la vapeur pendant la cuisson, qui peut se condenser sur la porte ou les parois du four. Essuyez l'excès d'humidité après chaque utilisation.

Si les aliments cuisent de façon inégale :

- Consultez votre recette pour connaître les méthodes de cuisson appropriées.
- Assurez-vous que les aliments ont une forme uniforme.
- Assurez-vous que les aliments sont complètement décongelés avant la cuisson.
- Vérifiez la position des bandes d'aluminium utilisées pour prévenir la cuisson excessive.

Si les aliments ne sont pas assez cuits :

- Vérifiez la recette pour vous assurer que toutes les consignes (quantité, durée et niveaux de puissance) ont été suivies correctement.
- Vérifiez la tension électrique de votre domicile.
- Essayez de brancher le four dans une prise reliée à un circuit électrique distinct.
- Assurez-vous que les aliments étaient entièrement décongelés avant la cuisson.

Si les aliments sont trop cuits :

- Vérifiez la recette pour vous assurer que toutes les consignes (quantité, durée et niveaux de puissance) ont été correctement suivies.
- La température initiale des aliments était peut-être plus élevée que la normale.

En cas d'arc électrique (étincelles) :

- Assurez-vous d'utiliser des plats conçus pour le micro-ondes.
- Évitez d'utiliser des attaches métalliques.
- Vérifiez que le four ne fonctionnait pas à vide.

Si l'écran affiche un compte à rebours mais que le four ne chauffe pas :

- Vérifiez que la porte est bien fermée.

SHARP®

SHARP ÉLECTRONIQUE DU CANADA LTÉE • 5995, chemin Avebury, bureau 900 • Mississauga (Ontario) L5R 3P9