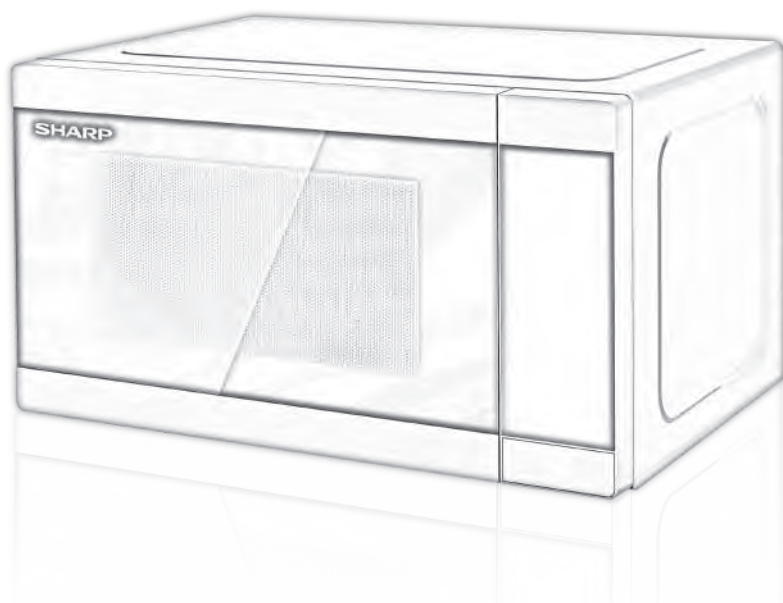


# SHARP

## Notice d'utilisation



Informations techniques de votre appareil: **YC-MG252AE-W**

- Liste des pièces détachées
- Schéma électrique
- Manuel de service







### Attention :

Votre produit est marqué avec ce symbole.

Cela signifie que les produits électriques et électroniques usagés ne doivent pas être mélangés avec les déchets ménagers généraux. Un système de collecte séparé est prévu pour ces produits.



[www.sharpconsumer.com/  
contact/](http://www.sharpconsumer.com/contact/)



[www.sharpconsumer.com/  
support/](http://www.sharpconsumer.com/support/)



[www.sharpconsumer.com/  
documents-of-conformity/](http://www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/)

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

### 1. Au sein de l'Union européenne

Attention : si vous souhaitez mettre cet appareil au rebut, ne le jetez pas dans une poubelle ordinaire !

Les appareils électriques et électroniques usagés doivent être traités séparément et conformément aux lois en vigueur en matière de traitement, de récupération et de recyclage adéquats de ces appareils.

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

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

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

Si vos appareils électriques ou électroniques usagés sont équipés de piles ou d'accumulateurs, veuillez les éliminer séparément, conformément aux prescriptions locales. En éliminant correctement ce produit, vous contribuerez à garantir que les déchets subissent le traitement, la valorisation et le recyclage nécessaires et à prévenir ainsi les effets négatifs potentiels sur l'environnement et la santé humaine qui pourraient autrement résulter d'une manipulation inappropriée des déchets.

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

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

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

## B. Informations sur la mise au rebut à l'intention des entreprises

### 1. Au sein de l'Union européenne

Si ce produit est utilisé dans le cadre des activités de votre entreprise et que vous souhaitez le mettre au rebut :

Veuillez contacter votre revendeur SHARP qui vous informera des conditions de reprise du produit. Des frais de reprise et de recyclage pourront vous être facturés. Les produits de petite taille (et en petites quantités) pourront être repris par vos organisations de collecte locales.

Espagne : veuillez contacter l'organisation de collecte existante ou votre administration locale concernant les modalités de reprise de vos produits usagés.

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

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

## PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POSSIBLE À UNE ÉNERGIE EXCESSIVE DE MICRO-ONDES

1. Ne tentez pas d'utiliser ce four avec la porte ouverte car cela peut entraîner une exposition nocive à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas rompre ou manipuler les dispositifs de verrouillages de sécurité.
2. N'insérez aucun objet entre la face avant du four et la porte ou ne laissez pas accumuler de la saleté ou des résidus de nettoyage sur les surfaces d'étanchéité.
3. N'utilisez pas le four s'il est endommagé. Il est très important que la porte du four ferme correctement et qu'il n'y ait aucun dommage à la porte, aux charnières, aux serrures ou aux joints de porte et aux surfaces d'étanchéité.
4. N'essayez pas de réparer ou d'ajuster le four.

## TABLE DES MATIÈRES

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ.....	3
INSTALLATION.....	11
SPÉCIFICATIONS.....	12
FOUR ET ACCESSOIRES.....	13
PANNEAU DE COMMANDE.....	14
AVANT LA MISE EN SERVICE.....	15
RÉGLAGE DE L'HORLOGE.....	15
NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES.....	16
FONCTIONNEMENT MANUEL.....	17
CUISSON AU MICRO-ONDES.....	18
CUISSON AU GRIL / MICRO-ONDES+GRIL*.....	19
AUTRES FONCTIONS PRATIQUES.....	20
FONCTIONNEMENT DE LA DÉCONGÉLATION PAR POIDS ET PAR TEMPS.....	21
FONCTIONNEMENT DU MENU AUTO.....	22
TABLE DU MENU AUTO.....	23
BIEN CHOISIR LA VAISSELLE.....	24
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	25
CONSEILS POUR LA CUISSON AU MICRO-ONDES.....	26
CONSEILS POUR LA DÉCONGÉLATION.....	28
CONSEILS POUR LE RÉCHAUFFAGE.....	29
DÉPANNAGE.....	30
AVANT D'APPELER L'ASSISTANCE.....	31

## **INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ**

### **VEUILLEZ LES LIRE ATTENTIVEMENT ET LES CONSERVER POUR TOUTE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE**

**Attention aux risques d'incendie. Vous devez surveiller le four durant son fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments et créer un risque d'incendie.**

Ce four est conçu pour être uniquement utilisé sur un plan de travail de cuisine. Il n'est pas conçu pour être installé dans un élément de cuisine. Veuillez ne pas placer le four dans un placard. La prise secteur doit être facilement accessible, afin que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.

La tension d'alimentation doit être égale à 230-240 V, 50 Hz avec un fusible de distribution de 10 A minimum, ou un disjoncteur de 10 A minimum. La prise secteur doit être facilement accessible, afin que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.

Veuillez ne pas placer votre four à proximité d'une zone génératrice de chaleur. Par exemple, près d'un four à cuisson conventionnelle. Ne placez pas ce four dans une atmosphère à humidité élevée ou bien où l'humidité peut s'accumuler. Ne stockez et n'utilisez pas le four à l'extérieur.

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

**Utilisez uniquement des récipients et ustensiles compatibles avec la cuisson au micro-ondes. Il est important de vérifier que les ustensiles utilisés soient bien compatibles avec la cuisson au micro-ondes.**

**Lorsque vous réchauffez un plat dans un récipient en plas-**

**tique ou en papier, surveillez le four pour prévenir tout risque d'ignition.**

**Nettoyez le couvercle du guide d'ondes et la cavité du four. Nettoyez le couvercle du guide d'ondes, la cavité du four et le plateau après utilisation. Ceux-ci doivent être secs et exempts de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point générer de la fumée ou de prendre feu.**

Ne placez pas de produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.

Retirez toutes les étiquettes, fils, etc., métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique et causer un incendie.

N'utilisez pas ce four micro-ondes pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile risquerait de s'enflammer.

Pour faire des popcorns, n'utilisez que des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.

Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four. Vérifiez les réglages après la mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement.

Ne laissez pas le four sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

Pour éviter toute surchauffe ou tout incendie, faites attention lorsque vous cuisinez ou réchauffez des plats ayant une forte proportion de sucre ou de graisse, par exemple des saucisses, des tartes ou des gâteaux. Reportez-vous aux conseils correspondants dans le manuel d'utilisation.

### **Pour éviter toute blessure. AVERTISSEMENT :**

N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant toute utilisation.

tion du four.

- a) Assurez-vous que la porte ferme correctement, qu'elle ne présente pas de défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.
- b) Assurez-vous que les charnières et les loquets de la porte de sécurité ne sont pas brisés ou lâches.
- c) Assurez-vous que les joints de porte et surfaces de contact ne sont pas endommagés.
- d) Assurez-vous que l'intérieur de la cavité et de la porte n'est pas cabossé.
- e) Assurez-vous que le cordon d'alimentation et sa prise ne sont pas endommagés.

Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, n'utilisez pas le four jusqu'à ce qu'il soit réparé par du personnel qualifié.

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

Ne faites pas fonctionner le four avec la porte ouverte et ne modifiez pas les loquets de sécurité de la porte d'une quelconque manière. N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.

**Évitez que la graisse ou la saleté ne s'accumulent sur le joint de porte ou sur la surface des pièces proches. Nettoyez le four à intervalles réguliers et retirez tous les débris de nourriture.**

**Suivez les instructions d'« Entretien et nettoyage ». Le non-respect des consignes de nettoyage du four entraînera une détérioration des surfaces susceptible d'affecter le bon fonctionnement de l'appareil et de présenter des risques.**

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

### **Pour éviter toute décharge électrique.**

- Ne retirez en aucun cas le boîtier externe.
- N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouvertures d'aération. Si un liquide pénètre dans le four, mettez immédiatement le four hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et adressez-vous à un technicien d'entretien agréé par SHARP.
- Ne plongez jamais la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur de la table ou du meuble sur lequel est posé le four.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées, y compris de l'arrière du four.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne tentez pas de remplacer vous-même la lampe du four et ne laissez personne d'autre qu'un électricien agréé par SHARP faire ce travail. Si la lampe du four grille, adressez-vous au revendeur ou à un agent d'entretien agréé par SHARP.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un agent de service SHARP agréé.

**AVERTISSEMENT : Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés, ceux-ci étant susceptibles d'exploser. Le réchauffage des boissons au micro-ondes peut entraîner une ébullition explosive différée ; faites donc bien attention lors de la manipulation du récipient. Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine :**



---

N'utilisez jamais de récipients fermés. Retirez les joints et les couvercles avant de les utiliser. Les récipients scellés peuvent exploser en raison d'une accumulation de pression, même après l'arrêt du four. Faites attention lorsque vous mettez des liquides au micro-ondes. Utilisez un récipient à large ouverture pour permettre aux bulles de s'échapper.

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

Pour éviter tout débordement de liquide bouillant et brûlure éventuelle :

1. N'utilisez pas de temps de cuisson trop longs.
2. Remuez le liquide avant le chauffage/réchauffage.
3. Il est recommandé de placer une tige de verre ou similaire (non métallique) dans le liquide durant le réchauffage.
4. Conservez le liquide pendant au moins 20 secondes dans le four une fois le chauffage terminé, de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.

**Veillez ne pas cuire d'œuf dans leur coquille et ne pas réchauffer d'œuf dur entier dans le four micro-ondes, ceux-ci risquant d'exploser même après la cuisson. Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc. Retirez la coquille des œufs durs et coupez les œufs en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.**

Percez la peau des aliments tels que pommes de terre et saucisses avant de les cuire, ceux-ci pouvant exploser.

**AVERTISSEMENT : Le contenu des biberons et pots pour bébé doit être agité ou secoué et la température vérifiée avant leur consommation pour éviter toute brûlure. Utilisez un porte-récipient ou des gants de cuisine anti-chaaleur lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure. Pour éviter tout risque de brûlure :**

- Ouvrez toujours les récipients, les appareils à popcorn, les sacs de cuisson au four, etc. loin du visage et des mains pour éviter les brûlures de vapeur et les éruptions d'ébullition. Pour éviter les brûlures, testez toujours la température des aliments, remuez avant de servir et prêtez une attention particulière à la température des aliments et des boissons offertes aux bébés, aux enfants ou aux personnes âgées. Les parties accessibles peuvent chauffer en cours d'utilisation. Les jeunes enfants devraient être tenus à l'écart.
- La température du récipient n'est pas un bon indicateur de la température des aliments, vérifiez toujours la température des aliments.
- Tenez-vous éloigné du four lors de l'ouverture de la porte, de manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur.
- Coupez en tranches les plats cuisinés farcis après chauffage afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter les brûlures.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher de la porte pour éviter qu'ils ne se brûlent.

**AVERTISSEMENT : Ne laissez un enfant âgé de 8 ans ou moins utiliser le four sans supervision que si vous lui avez donné des instructions adéquates, afin que l'enfant soit capable d'utiliser le four de manière sûre et comprenne les dangers d'une utilisation abusive.**

**Lorsque l'appareil est en mode GRIL, MIX GRIL, CONVECTION, MIX CONVECTION ou MENU AUTO (modes applicables en fonction du modèle), les enfants ne doivent utiliser le four que sous la supervision d'un adulte, en raison des hautes températures générées.**

**Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf s'ils sont supervisés ou si des instructions concernant l'utilisation de l'appareil**

---

**leur ont été données par une personne responsable de leur sécurité.**

**Les enfants doivent être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec**

**l'appareil. Le nettoyage par les enfants doit être surveillé.**

**Les modèles avec écran tactile électronique sont activés par un mode de verrouillage enfant.**

Ne vous appuyez pas ou ne vous accrochez pas sur la porte du four. N'utilisez pas le four comme un jouet.

Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité comme l'usage d'un porte-récipient et le retrait avec précaution de l'emballage des produits alimentaires. Vous devez leur dire de porter une attention particulière aux emballages conçus pour rendre la nourriture croustillante (par exemple, ceux destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.

### **Autres avertissements**

Veuillez ne pas modifier le four en aucune manière.

Veuillez ne pas déplacer le four pendant son fonctionnement.

Cet appareil est destiné à un usage domestique. Ce four sert à la préparation d'aliments à domicile seulement et ne peut pas être utilisé pour la cuisson d'aliments et de boissons. Le séchage de la nourriture ou de tissus et le chauffage de coussins chauffants, de pantoufles, d'éponges, de linge humide et autres peuvent entraîner des risques de blessures ou d'incendie. Cet appareil ne convient pas pour un usage commercial ou de laboratoire.

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

N'utilisez jamais ce four à vide. Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière auto-chauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager la base du four. Le temps de

préchauffage précisé dans le livre de recettes ne doit pas être dépassé.

N'utilisez pas de récipients métalliques, qui reflètent les micro-ondes et peuvent causer des arcs électriques. Ne placez pas de cannettes dans le four.

Pour éviter que le plateau rotatif ou la base du four ne cède :

- a) Avant de nettoyer avec de l'eau, laissez refroidir.
- b) Ne placez pas d'aliments ou d'ustensiles chauds ou froids sur le plateau rotatif/la base du four froide.
- c) Ne posez aucun objet sur le boîtier du four pendant son fonctionnement.

### **REMARQUE :**

N'utilisez pas des récipients en plastique pour la fonction micro-ondes si le four est encore chaud après l'utilisation d'un mode combiné (en fonction du modèle de four), car ces objets pourraient fondre.

Les récipients en plastique ne doivent pas être utilisés dans les modes ci-dessus, sauf si le fabricant de conteneurs indique qu'ils sont appropriés pour cet usage.

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

Ni le fabricant ni le distributeur ne sauraient être tenus responsables des dommages occasionnés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient d'une mauvaise observation des consignes de branchement électrique.

Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des surfaces d'étanchéité. Ceci est normal et n'est pas une indication d'un mauvais fonctionnement ou de fuites de micro-ondes.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que : les espaces cuisine réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels / les fermes / l'utilisation par les clients dans des

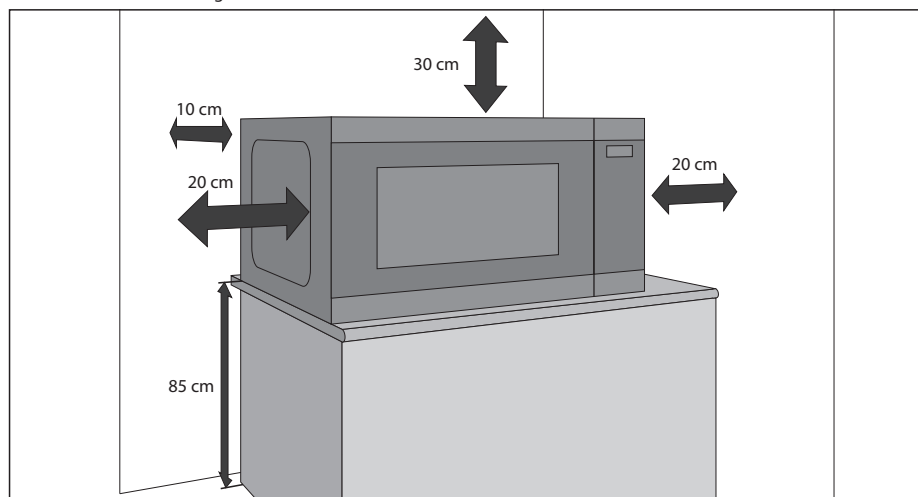
hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel / les environnements de type Bed and Breakfast.



Ce symbole signifie que les surfaces sont susceptibles de chauffer pendant l'utilisation.

## INSTALLATION

1. Retirez tous les éléments d'emballage de l'intérieur de la cavité du four et enlevez le film protecteur protégeant la surface du boîtier du four micro-ondes.
  2. Vérifiez soigneusement que le four ne présente aucun signe de dommages.
  3. Placez le four sur une surface sûre, plane et suffisamment solide pour supporter le poids du four, plus le poids de l'aliment le plus lourd à cuire dans le four. Ne placez pas le four dans un placard.
  4. Sélectionnez une surface plane fournissant assez d'espace libre pour les grilles d'aération d'entrée et de sortie. Voir l'image sur la première page. La surface arrière de l'appareil doit être placée contre un mur.
- La hauteur minimale d'installation est de 85 cm.
  - Un espace minimum de 20 cm est requis entre les bords du four micro-ondes et les murs ou objets adjacents.
  - Gardez un espace d'au moins 30 cm au-dessus du four.
  - Ne retirez pas les pieds du bas du four.
  - Bloquer l'entrée et/ou la sortie d'aération peut endommager le four
  - Placez le four aussi loin que possible des radios et TV. Le fonctionnement du four à micro-ondes peut causer des interférences sur votre signal radio ou TV.



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

### AVERTISSEMENT :

Ne placez pas le four dans un endroit générant de la chaleur ou des niveaux élevés d'humidité (par exemple, près ou au-dessus d'un four conventionnel) ou près de matériaux combustibles (par ex. rideaux).

Ne bloquez ou n'obstruez pas les ouvertures de ventilation.

Ne placez pas d'objet sur le four.

Ne touchez pas l'extérieur du four micro-ondes pendant ou peu après fonctionnement, car il sera chaud.

# SPÉCIFICATIONS

Nom du modèle		YC-MS252A	YC-MG252A
Tension d'alimentation		230 V/50 Hz, monophasé	
Fusible/disjoncteur de protection		10 A	10 A
Consommation électrique :		1400 W	1400 W
Puissance :	Micro-ondes	900 W	900 W
	Gril		1000 W
	En attente	1,0 W	1,0 W
	Mode économie d'énergie	0,5 W	0,5 W
Fréquence des micro-ondes		2450 MHz*	2450 MHz*
Dimensions extérieures (L) x (H) x (P) mm		472 x 280 x 345	472 x 280 x 345
Dimensions de la cavité (L) x (H) x (P)** mm		329 x 229,5 x 327	329 x 229,5 x 327
Capacité du four		25 litres**	25 litres**
Taille du porte-grille (diamètre x hauteur en mm)			220 x 90
Plateau tournant (diamètre en mm)		288	288
Poids (kg)		environ 12 kg	environ 12,5 kg
Ampoule du four (type DEL)		1 W	1 W

**\* - Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN55011. Conformément à cette norme, ce produit est un équipement de groupe 2, classe B. Groupe 2 signifie que cet équipement génère volontairement de l'énergie RF sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments. Classe B signifie que l'équipement est adapté à une utilisation domestique.**

**\*\* - La capacité intérieure est calculée en multipliant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. La contenance réelle pour les aliments est inférieure à cette valeur**

LES SPÉCIFICATIONS PEUVENT ÊTRE CHANGÉES SANS PRÉAVIS LORS D'AMÉLIORATIONS APPORTÉES À L'APPAREIL.

# FOUR ET ACCESSOIRES

1. Système de verrouillage de sécurité de la porte
2. Vitre du four
3. Plateau de verre
4. Support du plateau tournant
5. Boîtier du guide d'ondes (ne pas enlever)
6. Commandes de puissance et de temps
7. Bouton d'ouverture de la porte
8. Ouvertures de ventilation
9. Boîtier extérieur
10. Cordon d'alimentation
11. Porte-grille (uniquement YC-MG252A)

Assurez-vous que les accessoires suivants sont bien fournis avec le four : Anneau roulant, couplage de plateau rotatif et plateau de verre

## Fours à gril uniquement :

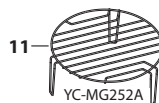
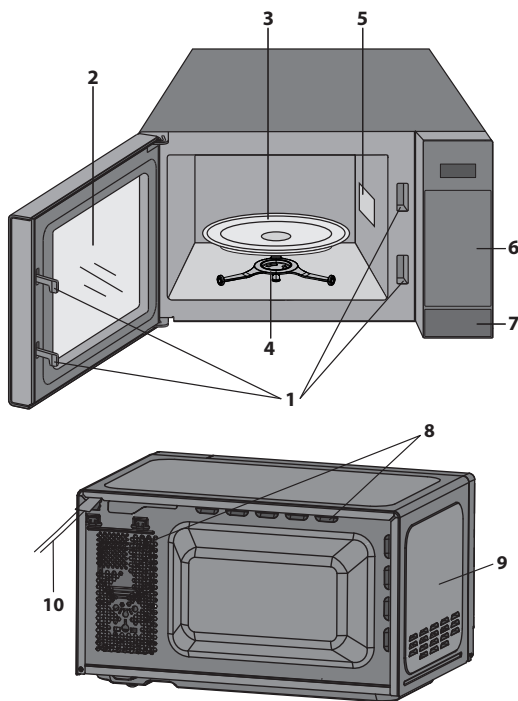
- **Porte-grille** – à utiliser uniquement pour la cuisson sur la fonction gril.
- Le porte-grille est conçu pour être utilisé uniquement avec les fours à gril. N'utilisez PAS la grille lorsque vous utilisez la fonction micro-ondes.
- Pour l'utilisation du porte-grille, reportez-vous aux sections GRIL de ce manuel d'utilisation.

**Ne touchez jamais la grille lorsqu'elle est chaude.**

**REMARQUE :** Lorsque vous commandez des accessoires, mentionnez deux éléments : le nom de la pièce et le nom du modèle.

## REMARQUES :

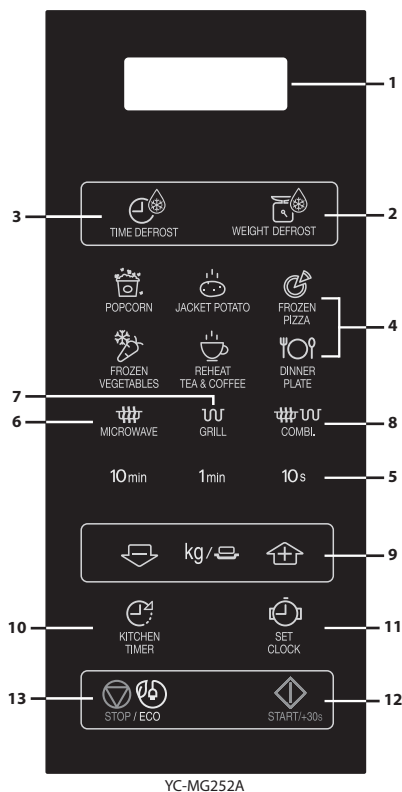
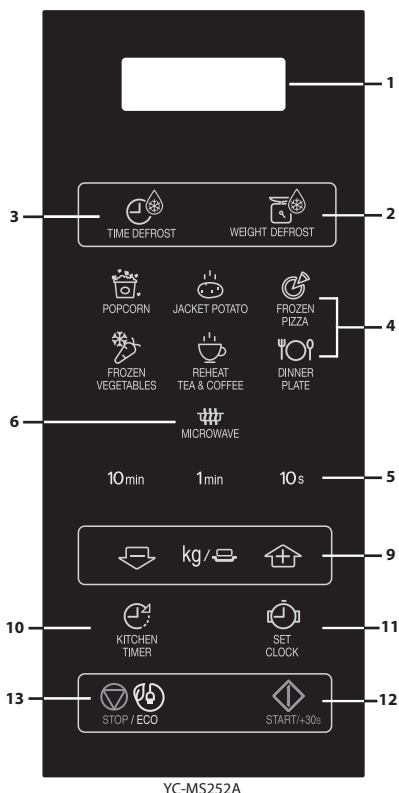
- Le boîtier du guide d'ondes est fragile. Veuillez faire très attention en nettoyant l'intérieur du four à ne pas l'endommager.
- Après la cuisson d'aliments gras sans couvercle, nettoyez toujours la cavité et particulièrement l'élément gril de manière approfondie, ceux-ci devant être secs et exempts de graisse. La graisse accumulée peut chauffer et commencer à fumer voir s'enflammer.
- Faites toujours fonctionner le four avec le plateau tournant et les pieds du plateau correctement installés. Ceci favorise une cuisson régulière. Un plateau mal installé peut entraîner une mauvaise rotation et endommager le four.
- Tous les aliments et les récipients contenant de la nourriture doivent être placés sur le plateau tournant durant la cuisson.
- Le plateau tournant pivote dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse. Le sens de la rotation peut changer à chaque utilisation du four. Ceci n'affecte pas les performances de cuisson.



**⚠ AVERTISSEMENT :** Ce symbole signifie que les surfaces sont susceptibles de chauffer pendant l'utilisation. La porte, le boîtier extérieur, la cavité du four et les accessoires peuvent devenir très chauds durant le fonctionnement. Pour éviter de vous brûler, utilisez toujours d'épais gants de cuisine anti-chaueur pour four.

## PANNEAU DE COMMANDE

1. **AFFICHAGE** - Temps de cuisson, puissance, indicateurs et horloge sont affichés.
2. **DÉCONGÉLATION PAR POIDS** - Appuyez une fois pour décongeler en fonction du poids.
3. **DÉCONGÉLATION PAR TEMPS** - Appuyez pour sélectionner la décongélation par temps.
4. **MENU AUTO** - Appuyez sur pour sélectionner le menu de cuisson automatique.
5. **TEMPS** - Réglez l'horloge et la minuterie.
6. **NIVEAU DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES** - Appuyez pour sélectionner le niveau de puissance du micro-ondes.
7. **GRIL** - Appuyez pour lancer le programme de cuisson par gril.
8. **COMBI.** - Appuyez sur cette touche pour configurer la cuisson combinée (micro-ondes et gril).
9. **POIDS/PORTION** - Utilisez ces touches pour sélectionner le poids ou les portions.
10. **MINUTERIE DE CUISINE** - Appuyez dessus pour utiliser la minuterie ou programmer le temps de repos.
11. **DÉFINIR HORLOGE** - Permet de régler l'heure de l'horloge.
12. **DÉMARRER/+30s** - Bouton de démarrage. Appuyez une fois pour cuire pendant 30 secondes à pleine puissance.
13. **ARRÊTER/ECO** - Appuyez une fois pour arrêter temporairement la cuisson, ou deux fois pour annuler la cuisson complètement. Utilisez également pour définir le mode d'économie d'énergie.







## AVANT LA MISE EN SERVICE

- Branchez le four. L'écran du four affiche : **0:00**, et un signal sonore s'active une fois.
- **Ce modèle dispose d'une fonction horloge** et le four utilise moins de 1,0 W en mode de veille. **Pour régler l'horloge, voir ci-dessous.**

## RÉGLAGE DE L'HORLOGE


Votre four est équipé d'une horloge de type 24 heures.

1. Appuyez une fois sur la touche **DÉFINIR HORLOGE**  une fois. 00:00 clignote.
2. Appuyez sur les touches de l'heure et entrez l'heure actuelle. Entrez les heures en appuyant sur la touche **10 min** et entrez les minutes en appuyant sur les touches **1 min** et **10 s**.
3. Appuyez sur la touche **RÉGLAGE DE L'HORLOGE**  pour terminer le réglage de l'horloge.

### REMARQUES :

- Si l'horloge est réglée, une fois la cuisson terminée, l'écran affichera l'heure correcte. Si l'horloge n'a pas été réglée, l'écran affichera 00:00 une fois la cuisson terminée.
- Pour vérifier l'heure durant une cuisson, appuyez la touche **DÉFINIR HORLOGE** et l'écran affiche l'heure pendant 2-3 secondes. Ceci n'affecte en rien le processus de cuisson.
- En mode de réglage de l'horloge, si vous appuyez sur la touche **ARRÊT** ou si aucune opération n'est effectuée dans un délai d'une minute, le four revient au réglage précédent.
- Si l'alimentation électrique de votre four à micro-ondes est coupée, l'écran affiche de manière intermittente 00:00 une fois le courant rétabli. Si cela arrive durant la cuisson, le programme sera supprimé. L'heure sera aussi déréglée.

## NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES

Niveau de puissance	Appuyez sur la touche <b>NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES</b> 	Affichage (Pourcentage)
FORT	x1	100P
	x2	90P
MOYEN-FORT	x3	80P
	x4	70P
MOYEN	x5	60P
	x6	50P
MOYEN-DOUX (DÉCONGÉLATION)	x7	40P
	x8	30P
DOUX	x9	20P
	x10	10P
	x11	0P

- Votre four possède 11 niveaux de puissance, comme indiqué.
- Pour modifier le niveau de puissance pour la cuisson, appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** jusqu'à ce que l'écran indique le niveau souhaité. Réglez le temps de cuisson souhaité en appuyant sur les touches de temps. Appuyez sur la touche **DÉMARRER** pour mettre le four en marche.
- Pour vérifier le niveau de puissance du micro-ondes durant la cuisson, appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**. Le niveau de puissance actif s'affiche tant que la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** est enfoncée. La minuterie du four continue à se décompter lorsque l'écran affiche le niveau de puissance.
- Si vous sélectionnez 0P, le four fonctionnera avec un ventilateur sans puissance. Vous pouvez utiliser ce niveau pour éliminer les éventuelles odeurs.

D'une manière générale, nous vous conseillons de procéder comme suit :

**100P/90P** - (FORT) - Utilisé pour la cuisson rapide ou le réchauffage, par ex., de plats cuisinés, boissons chaudes, légumes, etc...

**80P/70P** - (MOYEN-FORT) Pour cuire plus longtemps les aliments plus denses, tels que les rôtis, les pains de viande, les plats sur assiettes et les plats délicats tels que les gâteaux de Savoie. Avec ce réglage réduit, la nourriture cuira de façon homogène sans que les bords ne soient trop cuits.

**60P/50P** - (MOYEN) Convient aux aliments denses nécessitant une cuisson traditionnelle prolongée (les plats de bœuf par exemple). Ce niveau de puissance est recommandé pour obtenir une viande tendre.

**40P/30P** - (MOYEN DOUX) Pour décongeler, sélectionnez ce niveau de puissance, afin de s'assurer que les aliments décongèlent de manière uniforme. Ce réglage est aussi parfait pour la cuisson du riz, des pâtes, des raviolis chinois et de la crème anglaise.



**20P/10P** - (DOUX) Pour une décongélation légère, par ex. pour les gâteaux à la crème ou pâtisseries.

# FONCTIONNEMENT MANUEL


## Ouverture de la porte :

Pour ouvrir la porte du four, poussez le bouton d'ouverture de la porte.

## Démarrage du four :

Préparez et placez les aliments dans un récipient approprié sur le plateau tournant ou placez-les directement sur le plateau tournant. Fermez la porte et appuyez sur la touche **DÉMARRER**/ **+30s** après avoir sélectionné le mode de cuisson souhaité. Vous pouvez prolonger le temps de cuisson souhaité pendant la cuisson manuelle en appuyant sur les touches **TEMPS** ou sur la touche **DÉMARRER**/ **+30s**.

Une fois le programme de cuisson réglé et si la touche **DÉMARRER**/ **+30s** n'a pas été enfoncée durant la minute suivante, les réglages seront annulés.

La touche **DÉMARRER**/ **+30s** doit être utilisée pour continuer la cuisson si la porte est ouverte durant la cuisson. Un signal sonore s'active à chaque pression de la touche, une pression inactive ne provoque pas de réponse.

Utilisez la touche **ARRÊT** pour :

1. Effacer une erreur de programmation.
2. Arrêter le four temporairement pendant la cuisson.
3. Pour annuler un programme pendant la cuisson, appuyez deux fois sur la touche **ARRÊT**.
4. Pour régler ou annuler le verrouillage enfant.

## REMARQUE

- Si le micro-ondes n'est pas utilisé pendant une période de 5 minutes (et que la porte est fermée), le verrouillage de sécurité s'active automatiquement. Les touches ne fonctionneront plus. Pour désactiver le verrouillage de sécurité, ouvrez simplement la porte du four à micro-ondes et les touches redeviendront actives.



# CUISSON AU MICRO-ONDES




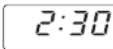
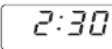
Vous pouvez choisir un temps de cuisson maximal de 99 minutes 50 secondes (99.50).

## CUISSON MANUELLE/DÉCONGÉLATION MANUELLE

- Entrez le temps de cuisson et utilisez les niveaux de puissance micro-ondes 100P à 10P pour cuire ou décongeler.
- Mélangez ou tournez les aliments, lorsque cela est possible, 2 à 3 fois pendant la cuisson.
- Après la cuisson, couvrez les aliments et laissez-les reposer, tel que recommandé.
- Après la décongélation, couvrez les aliments d'une feuille de papier aluminium et laissez-les reposer jusqu'à décongélation complète.

### Exemple :

Pour cuire pendant 2 minutes et 30 secondes à 70 % de puissance micro-ondes.

<b>1.</b> Saisissez le niveau de puissance en appuyant 4 fois sur la touche <b>NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES</b> pour 70P.  x4	<b>2.</b> Saisissez la durée de cuisson en appuyant sur la touche <b>1 min</b> deux fois, puis la touche <b>10 s</b> 3 fois.	<b>3.</b> Appuyez la touche <b>DÉMARRER/</b>  <b>+30s</b> pour démarrer la minuterie. (L'affichage décompte le temps de cuisson/décongélation programmé.)
		

### REMARQUE :

- Lorsque le four démarre, la lampe du four s'allume et le plateau tournant commence à tourner dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens opposé.
- Si la porte est ouverte durant la cuisson / décongélation pour mélanger ou retourner la nourriture, le temps de cuisson s'arrête automatiquement sur l'écran. Le temps de cuisson / décongélation commence à se décompter à nouveau lorsque la porte est fermée et que la touche **DÉMARRER** est enfoncée.
- Lorsque la cuisson/décongélation est terminée, ouvrez la porte ou appuyez sur la touche **ARRÊT** et l'heure réapparaît sur l'écran, si l'horloge a bien été réglée.
- Si vous souhaitez connaître le niveau de puissance pendant la cuisson, appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**. Le niveau de puissance utilisé s'affiche tant que vous appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.

### IMPORTANT :

- Fermez la porte après la cuisson/décongélation. Veuillez noter que la lumière reste allumée lorsque la porte est ouverte, pour des raisons de sécurité et afin de vous rappeler de fermer la porte.
- Si vous faites cuire des aliments pendant plus longtemps que la durée normale (voir ci-dessous) en utilisant le même mode de cuisson, le mécanisme de sûreté du four s'active automatiquement. La puissance micro-ondes est alors réduite ou l'élément chauffant du gril reste allumé uniquement de manière intermittente.

Mode de cuisson	Durée maximale
Micro-ondes 100 P	30 minutes
Cuisson au gril*	99 min 50 s, fonctionnement intermittent, température contrôlée
Cuisson gril mixte*	99 min 50 s



# CUISSON AU GRIL / MICRO-ONDES+GRIL\*

## 1. CUISSON AU GRIL UNIQUEMENT

Le gril en haut de la cavité du four possède un seul niveau de puissance. Le gril est assisté par le plateau tournant qui tourne en même temps pour assurer un brunissement uniforme. Utilisez la grille pour griller de petits aliments tels que bacon, lard fumé et pains aux raisins. La nourriture peut être placée directement sur la grille, dans un plat à gâteaux ou dans un plat résistant à la chaleur sur la grille.

### Exemple :

Pour cuire au gril pendant 20 minutes, en utilisant la touche **GRIL**.

<b>1.</b> Appuyez une fois sur la touche <b>GRIL</b> .  x1	<b>2.</b> Entrez le temps de chauffage souhaité en appuyant deux fois sur la touche <b>10 min</b> .	<b>3.</b> Appuyez la touche <b>DÉMARRER/</b>  <b>+30s</b> pour démarrer le gril. (L'affichage décompte le temps de gril programmé.)
Gril	20:00	20:00

## 2. CUISSON GRIL MIXTE

La **CUISSON AU GRIL MIXTE** associe la puissance du micro-ondes au gril. MIX signifie que l'on peut cuisiner en alternant la puissance du micro-ondes et celle du gril.

La combinaison de la cuisson micro-ondes avec le gril permet de réduire le temps de cuisson, tout en ayant des aliments grillés.

Il existe deux types de combinaison :

### COMBINAISON 1 (Affichage : C-1)



55% du temps en cuisson micro-ondes, 45% du temps en cuisson au gril. À utiliser pour le poisson et les gratins.

### COMBINAISON 2 (Affichage : C-2)

36 % du temps en cuisson micro-ondes, 64 % du temps en cuisson au gril. À utiliser pour les omelettes et la volaille.

### Exemple :

Pour cuire pendant 15 minutes, en utilisant **MICRO-ONDES+GRIL** avec 55 % du temps en cuisson micro-ondes et 45% en cuisson au gril (C-1).

<b>1.</b> Appuyez une fois sur la touche <b>MICRO-ONDES + GRIL</b> key once.  x1	<b>2.</b> Entrez le temps de chauffage souhaité en appuyant une fois sur la touche <b>10 min</b> et 5 fois sur la touche 1 min.	<b>3.</b> Appuyez la touche <b>DÉMARRER/</b>  <b>+30s</b> pour démarrer la cuisson. (L'affichage décompte le temps de cuisson programmé.)
C-1	15:00	15:00

### REMARQUES pour la CUISSON SUR GRIL et GRIL MIXTE :

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le gril avant la cuisson.
- Lorsque vous brunissez des aliments dans un récipient profond, placez-le sur le plateau tournant.
- Vous pourriez détecter de la fumée ou une odeur de brûlé lorsque vous utilisez le gril pour la première fois. Ce phénomène est normal et ne signifie pas que le four est défectueux. Pour éviter ce problème, lorsque vous utilisez le four pour la première fois, faites-le chauffer sans aliments pendant 20 minutes sur gril.

**IMPORTANT :** Durant le fonctionnement, pour permettre à la fumée et aux odeurs de se disperser, ouvrez une fenêtre ou activez la ventilation de la cuisine.

**REMARQUE :** Lorsque vous utilisez la fonction gril, le gril s'allume et s'éteint à intervalles réguliers afin d'éviter toute surchauffe.



**AVERTISSEMENT :** La porte, l'armoire extérieure, la cavité du four et les accessoires deviennent très chauds pendant le fonctionnement.  
Pour éviter les brûlures, utilisez toujours des gants de cuisine épais.

\* - Uniquement pour les modèles avec gril.

## AUTRES FONCTIONS PRATIQUES

### 1. CUISSON PAR SÉQUENCE

Cette fonction vous permet de cuisiner en utilisant jusqu'à 2 différentes étapes de cuisson, dont une cuisson manuelle, une cuisson pré-programmée, une décongélation par temps ou une décongélation par poids. Une fois le four programmé, il n'est plus nécessaire de s'en occuper, le four passant automatiquement d'une étape à une autre. Le signal sonore se déclenche après la première étape.

**Remarque :** Le menu auto peut être réglé comme l'une des multiples séquences.

**Exemple :** Si vous souhaitez décongeler des aliments pendant 5 minutes, puis les cuire avec une puissance micro-ondes 80P pendant 7 minutes, suivez les étapes suivantes :

1. Appuyez deux fois sur le bouton **DÉCONGÉLATION PAR TEMPS**, l'écran affiche alors dEF1.
2. Saisissez la durée de cuisson en appuyant 5 fois sur la touche **1 min**.
3. Saisissez le niveau de puissance (80P) en appuyant 3 fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.
4. Saisissez la durée de cuisson en appuyant 7 fois sur la touche **1 min**.
5. Appuyez sur la touche **DÉMARRER** une fois pour démarrer la cuisson.

### 2. FONCTION +30s (Démarrage automatique)

La touche **+30s** vous permet d'utiliser les deux fonctions suivantes :

#### a. Démarrage direct

Vous pouvez démarrer directement la cuisson au niveau de puissance 100 P du micro-ondes pendant 30 secondes en appuyant sur la touche **+30s**.

#### b. Prolongation du temps de cuisson

Vous pouvez prolonger le temps de cuisson pendant la cuisson manuelle, la décongélation et l'utilisation du menu automatique pour des multiples de 30 secondes si vous appuyez sur la touche **+30s** lorsque le four est en marche. Pendant la décongélation par poids, le temps de cuisson ne peut pas être augmenté.


**REMARQUE :** Il est possible de prolonger le temps de cuisson jusqu'à 99 minutes, 50 secondes au maximum.

### 3. FONCTION MINUTERIE :

Vous pouvez utiliser la minuterie pour décompter le temps lorsque votre four micro-ondes n'est pas utilisé, par exemple pour cuire un œuf dur sur une plaque de cuisson traditionnelle ou pour surveiller le temps de repos des aliments cuits ou décongelés.

#### Exemple :

Pour régler la minuterie sur 5 minutes.

<b>1.</b> Appuyez sur la touche <b>MINUTERIE DE CUISINE</b> une fois. 	<b>2.</b> Saisissez la durée souhaitée en appuyant 5 fois sur la touche <b>1 min</b> .	<b>3.</b> Appuyez sur la touche <b>DÉMARRER/◇ +30s</b> pour démarrer la minuterie.	<b>4. Vérifiez l'affichage.</b> (L'affichage décompte le temps de cuisson/décongélation.)
--	--	--	--

Lorsque la minuterie est écoulée, un signal sonore s'active 5 fois et les DEL affichent l'heure actuelle.

Vous pouvez saisir n'importe quelle durée jusqu'à 99 minutes, 50 secondes. Pour annuler la MINUTERIE DE CUISINE lors du compte à rebours, appuyez simplement sur la touche **ARRÊT**.

**REMARQUE :** Vous ne pouvez pas utiliser la fonction MINUTERIE pendant la cuisson.

### 4. VERROUILLAGE ENFANT :

Utilisez cette fonction pour empêcher une utilisation non supervisée du four par de jeunes enfants.

#### a. Pour régler le VERROUILLAGE ENFANT :

Maintenez la touche **ARRÊT** pendant 3 secondes, un long signal sonore retentit et l'écran indique [ - - - ]. Le four est maintenant en mode VERROUILLAGE ENFANT. Dans ce mode, l'écran affiche l'horloge. Si une touche est enfoncée ou que la porte est ouverte, [ - - - ] s'affiche pendant dix secondes.

#### b. Pour annuler le VERROUILLAGE ENFANT :

Appuyez sur la touche **ARRÊT** pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'un long signal sonore s'active.

### 5. MODE ÉCO :

En mode veille, appuyez une fois sur la touche ECO, l'affichage à DEL s'éteint et le four à micro-ondes passe en mode ECO. Toute opération peut rallumer l'affichage à DEL, et le four à micro-ondes revient en mode veille.






# FONCTIONNEMENT DE LA DÉCONGÉLATION PAR POIDS ET PAR TEMPS

## 1. DÉCONGÉLATION PAR TEMPS

Cette fonction décongèle rapidement les aliments tout en vous permettant de choisir une période de décongélation adaptée, en fonction du type d'aliment. Suivez l'exemple ci-dessous pour savoir comment utiliser cette fonction. La plage de temps est comprise entre 0:10 et 99:50.

**Exemple :** Pour décongeler les aliments pendant 10 minutes.

<b>1. Sélectionnez le menu requis en appuyant une fois sur la touche DÉCONGÉLATION PAR TEMPS.</b>  x1	<b>2. Saisissez la durée de cuisson en appuyant une fois sur la touche 10 min.</b>	<b>1. Appuyez sur la touche DÉMARRER/◀ +30s pour démarrer la décongélation.</b>
le symbole suivant s'affiche : 		

### Notes pour la décongélation par temps :

- Après la cuisson un signal sonore s'active cinq fois et l'écran affiche l'heure actuelle, si l'horloge a été réglée. Si l'horloge n'a pas été réglée, l'écran affiche 00:00 en fin de cuisson.
- Le niveau de puissance micro-ondes pré-réglé est 30P et ne peut pas être modifié.





## 2. DÉCONGÉLATION PAR POIDS

Le four micro-ondes est pré-programmé avec un temps et un niveau de puissance afin de décongeler facilement les aliments suivants : porc, bœuf et poulet. La gamme de poids pour ces aliments est de 0,1 kg à 2 kg par paliers de 0,1 kg.

Suivez l'exemple ci-dessous pour savoir comment utiliser ces fonctions.

**Exemple :** Pour décongeler un morceau de viande mélangée de 1,2 kg en utilisant le programme DÉCONGÉLATION PAR POIDS.

Placez la viande dans un plat à gâteau ou sur une grille de décongélation pour four à micro-ondes sur le plateau tournant.

<b>1. Sélectionnez le menu requis en appuyant une fois sur la touche DÉCONGÉLATION PAR POIDS.</b>  x1	<b>2. Saisissez le poids en appuyant sur les touches POIDS/PORTION jusqu'à ce que le poids souhaité s'affiche</b>	<b>3. Appuyez la touche DÉMARRER/◀ +30s pour démarrer la décongélation. (L'affichage décompte le temps de décongélation programmé.)</b>
le symbole suivant s'affiche : 	Affichage kg /  :  1.2	

Les aliments à décongeler sont supposés conservés à -18°C.






### NOTES POUR LA DÉCONGÉLATION PAR POIDS :

- Avant de congeler les aliments, assurez-vous que la nourriture est fraîche et de bonne qualité.
- Le poids des aliments doit être arrondi au plus proche 0,1 kg, par exemple, 0,7 kg pour 0,65 kg.
- Si nécessaire, protégez les petits morceaux de viande ou de volaille avec de petits morceaux plats de papier aluminium. Ceci permet d'empêcher ces parties de devenir chaudes pendant la décongélation. Faites attention à ce que l'aluminium ne touche pas les parois du four.

## FONCTIONNEMENT DU MENU AUTO

Les touches du **MENU AUTO** déterminent de manière automatique le mode et le temps de cuisson corrects de vos aliments. Suivez l'exemple ci-dessous pour mieux comprendre comment utiliser cette fonction.

**Exemple :** Pour cuire deux pommes de terre (0,46 kg) en utilisant la fonction MENU AUTO.

<p>1. Sélectionnez le menu requis en appuyant une fois sur la touche <b>Jacket Potato</b>.</p>  x1	<p>2. Appuyez sur les touches <b>POIDS/ PORTION HAUT/BAS</b> ou continuez à appuyer sur la touche <b>Jacket Potato</b> pour choisir le nombre requis de pommes de terre (jusqu'à 3).</p>	<p>3. Appuyez la touche <b>DÉMARRER/◀▶ +30s</b> pour démarrer la cuisson. (L'affichage décompte le temps de cuisson programmé.)</p>
<p>le symbole suivant s'affiche :</p> 	<p>Affichage kg /   : </p>	

### REMARQUES :

- Le poids ou la quantité de nourriture peut être entré en appuyant sur les touches POIDS/PORTION HAUT/BAS jusqu'à ce que le poids / la quantité voulu(e) s'affiche. Entrez le poids de la nourriture uniquement. N'incluez pas le poids du récipient.
- Pour les aliments pesant plus ou moins que les poids / quantités donnés sur le schéma du MENU AUTO ci-dessous.



# TABLE DU MENU AUTO

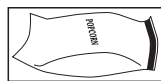
Menu Auto	POIDS / PORTION / USTENSILES	Procédure
Popcorn	0,05 kg, 0,1 kg	Placez le sachet de popcorn directement sur le plateau tournant (Veuillez vous reporter à la note ci-dessous : « Informations importantes concernant la Fonction Popcorn au Micro-ondes »).
Pommes de terre en robe des champs	1, 2, 3 pommes de terre (pièces) 1 pomme de terre = environ 0,23 kg (température initiale 20°C)	Utilisez des pommes de terre d'une taille similaire d'environ 230 g. Percez chacune des pommes de terre en plusieurs endroits et placez-les près du bord du plateau tournant. Laissez reposer pendant 3 - 5 minutes avant de servir.
Pizza surgelée	0,1 kg; 0,2 kg; 0,4 kg (température initiale -18°C) Assiette	Placez la pizza dans une assiette au centre du plateau tournant. Ne couvrez pas.
Légumes surgelés Par exemple, choux de Bruxelles, haricots verts, petits pois, mélange de légumes, brocolis	0,15 kg; 0,3 kg; 0,5 kg (température initiale -18°C) Bol et couvercle	Placez les légumes dans un récipient approprié. Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau pour 100 g de légumes, couvrez le plat et placez-le sur le plateau tournant. Remuez à mi-cuisson et après la cuisson.
RÉCHAUFFER LE THÉ ET LE CAFÉ (120 mL/tasse)	1, 2, 3 (température initiale 5°C) Tasse	Placez la ou les tasse(s) sur le plateau tournant et remuez après cuisson.
Plateau repas	0,25 kg; 0,35 kg; 0,5 kg (température initiale 5°C) Assiette	Placez l'assiette au centre du plateau rotatif. Ne la couvrez pas. Remuez après la cuisson.

## REMARQUES :

- La température finale varie en fonction de la température d'origine des aliments. Vérifiez que les aliments sont bien chauds après la cuisson. Vous pouvez prolonger la cuisson manuellement si nécessaire.
- Les résultats de la cuisson automatique dépendent de variantes telles que la forme et la taille des aliments ainsi que de vos préférences personnelles en matière de cuisson. Si vous n'êtes pas satisfait(e) du résultat, veuillez ajuster le temps de cuisson à votre convenance.

## Informations importantes concernant la Fonction Popcorn au Micro-ondes :

- Lorsque vous sélectionnez 100 g de popcorn, il est suggéré de plier un triangle dans chaque coin du sachet avec la cuisson. Reportez-vous à l'image sur la droite.
- Si/lorsque le sachet de popcorn gonfle et ne peut plus tourner correctement, appuyez sur la touche ARRÊT une fois, ouvrir la porte du four et ajuster la position du sachet pour assurer une cuisson homogène.



## BIEN CHOISIR LA VAISSELLE

Pour cuire / décongeler des aliments dans un four à micro-ondes, l'énergie micro-ondes doit pouvoir pénétrer au travers du récipient contenant la nourriture. Il est ainsi important de choisir des ustensiles adaptés.

Les plats ronds / ovales sont préférables à ceux carrés / rectangulaires, la nourriture placée dans les coins ayant tendance à trop cuire. Une large gamme d'ustensiles de cuisine peut être utilisée, spécifiée dans la liste ci-dessous.

Ustensiles de cuisine	Micro-ondes micro-ondes	Gril	Commentaire
Papier aluminium Récipient en Aluminium	✓ / ✗	✓	De petits morceaux d'aluminium peuvent être utilisés pour empêcher les aliments de surchauffer. Gardez le papier aluminium à une distance d'au moins 2 cm des parois du four, des arcs électriques pouvant se former. Les récipients en papier aluminium ne sont pas recommandés, sauf si spécifié par le fabricant, par ex. Microfoil®. Suivez dans ce cas les instructions avec attention.
Plats brunisseurs	✓ / ✗	✗	Suivez toujours les instructions des fabricants. Ne dépassez pas les temps de cuisson donnés. Faites très attention, ces plats peuvent devenir très chauds.
Porcelaine et céramiques	✓ / ✗	✗	La porcelaine, la poterie, la faïence émaillée et la porcelaine fine sont habituellement adaptées, à part dans le cas de décorations métalliques.
Plats en verre, par ex. Pyrex®	✓	✓	Restez vigilant lors de l'utilisation de verrerie fine, la chaleur brutale pouvant les craqueler ou les casser.
Métal	✗	✓	Il n'est pas recommandé d'utiliser de récipients en métal, ceux-ci pouvant être source d'arcs électriques et causer des incendies.
Plastique/Polystyrène par ex. récipients de restauration rapide	✓	✗	Il est important de bien faire attention à la cuisson, certains récipients pouvant se déformer, fondre ou se décoller à haute température.
Film plastique	✓	✗	Ne doit pas toucher la nourriture et doit être percé pour laisser la vapeur s'échapper.
Sachets de congélation / à griller	✓	✗	Doit être percé pour permettre à la vapeur de s'échapper. Assurez-vous que les sacs sont compatibles avec la cuisson micro-ondes.
Assiettes / Gobelets en papier et papier essuie-tout	✓	✗	N'utilisez pas d'attaches en plastique ou métal, celles-ci pouvant fondre ou s'enflammer à cause d'arcs électriques.
Paille et récipients en bois	✓	✗	Utilisez uniquement pour réchauffer ou absorber l'humidité. Surveillez soigneusement la cuisson, une surchauffe peut être source d'incendie.
Papier recyclé et journaux	✗	✗	Restez toujours à proximité du micro-ondes lors de l'utilisation de ces matériaux, leur surchauffe pouvant être cause de départ de feu. Peut contenir des résidus de métaux pouvant causer des arcs électriques et un départ de feu.



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

**REMARQUE :** Ne laissez pas votre four sans surveillance pendant l'utilisation.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

**Avant le nettoyage, assurez-vous que la cavité du four, la porte, le boîtier externe et les accessoires sont complètement froids. NETTOYEZ LE FOUR À INTERVALLES RÉGULIERS ET RETIREZ TOUT DÉPÔT DE NOURRITURE - Gardez le four propre, pour empêcher toute détérioration de la surface. Ceci pourrait avoir une influence défavorable sur la durée de vie de l'appareil et entraîner une situation potentiellement dangereuse.**

**REMARQUE :** pendant la cuisson, de la condensation peut se former à l'intérieur de la cavité du four, sur la face de la cavité et la porte. La quantité de condensation dépend de la température des surfaces du four et de la teneur en humidité des aliments cuits au micro-ondes. Lorsque vous avez terminé la cuisson, essuyez l'humidité qui s'est accumulée sur ces surfaces avec un chiffon doux et absorbant.

## **Extérieur du four**

Nettoyez l'extérieur du four au savon doux et à l'eau.

Utilisez une serviette humide pour éliminer l'eau savonneuse et séchez avec un chiffon doux.

## **Panneau de commande**

Ouvrez la porte avant le nettoyage pour désactiver le panneau de commande. Faites attention en nettoyant le panneau de commande. Utilisez uniquement un chiffon imbibé d'eau, nettoyez doucement le panneau jusqu'à ce qu'il soit propre.

Évitez d'utiliser des quantités excessives d'eau. N'utilisez aucun produit chimique ou nettoyeur abrasif.

## **Intérieur du four**

**1.** Pour le nettoyage, essuyez toute éclaboussure ou tout déversement avec un chiffon doux et humide ou une éponge après chaque utilisation, pendant que le four est encore chaud.

Pour les déversements plus importants, utilisez un savon doux et essuyez plusieurs fois avec un chiffon humide jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés. Les éclaboussures accumulées peuvent surchauffer et commencer à fumer ou prendre feu, et provoquer des arcs électriques. Ne retirez pas le couvercle du guide d'ondes.

**2.** Assurez-vous que des produits de nettoyage ou de l'eau ne pénètrent pas dans les petites ouvertures des parois. Cela risque d'endommager le four.

**3.** N'utilisez pas de vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.

**4.** Réchauffez régulièrement votre four en utilisant le gril. Faites chauffer le four sans aliments pendant 20 minutes sur le gril. Les restes d'aliments ou les éclaboussures de graisse peuvent provoquer de la fumée ou une mauvaise odeur.

Gardez toujours le cadre du répartiteur d'ondes propre. Le cadre du répartiteur d'ondes est composé d'un matériau fragile et doit être nettoyé avec précaution (suivez les instructions de nettoyage ci-dessus).

**REMARQUE :** Ne laissez pas tremper le boîtier du guide d'ondes, il pourrait se désagréger.

Le boîtier du guide d'onde est une pièce consommable qui, s'il n'est pas nettoyé régulièrement, devra être remplacé.

## **Accessoires**

Les accessoires tels que le plateau tournant, le support du plateau tournant, la grille et le plat à frites doivent être nettoyés dans une solution de liquide vaisselle doux et séchés. Le nettoyage au lave-vaisselle est possible.

## **Porte**

Pour éliminer toute trace de salissure, nettoyez les deux côtés de la porte, les joints de la porte et les parties adjacentes avec un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de nettoyant abrasif.

**REMARQUE :** Veillez à ne pas utiliser de produits décapants pour four.

## **Conseil de nettoyage - Pour un nettoyage facile de votre four :**

Placez un demi-citron dans un bol, ajoutez 300 mL d'eau et chauffez sur 100% pendant 10 - 12 minutes. Nettoyez le four en utilisant un chiffon doux sec.

# CONSEILS POUR LA CUISSON AU MICRO-ONDES

Les micro-ondes cuisent les aliments plus rapidement que la cuisson traditionnelle. Il est ainsi essentiel de suivre certaines techniques pour assurer de bons résultats. Un grand nombre des techniques suivantes sont similaires à celles utilisées dans la cuisine classique.



**AVERTISSEMENT : Les liquides et aliments ne doivent pas être chauffés dans des contenants/pots scellés ou avec un couvercle, car la pression s'accumulerait à l'intérieur et pourrait causer l'explosion du contenant.**

## REMARQUES SUR LES CONSEILS DE CUISSON :

- Restez toujours à proximité du four lors de son utilisation.
- Vérifiez que les ustensiles sont appropriés à l'usage dans un four à micro-ondes.
- Reportez-vous aux tableaux de la section de livre de cuisine pour les temps de cuisson et niveaux de puissance recommandés.
- Utilisez uniquement la fonction Popcorn du micro-ondes dans les limites recommandées sur l'emballage (suivez les instructions du fabricant). N'utilisez jamais d'huile sauf mention contraire par le fabricant, et ne dépassez jamais le temps de cuisson indiqué.



**ATTENTION : Suivez les instructions dans le manuel d'utilisation SHARP à tout moment. Si vous dépassez le temps de cuisson recommandé et utilisez des niveaux de puissance trop élevés, la nourriture peut surchauffer, brûler et dans des circonstances extrêmes, prendre feu et endommager le four.**

## Arranger

Placez les parties les plus épaisses de la nourriture vers l'extérieur du plat, par exemple des pilons de poulet. Les aliments placés vers l'extérieur du plat recevront plus d'énergie, et cuiront donc plus rapidement que ceux au centre.

## Couvrir

Certains aliments devraient être couverts pendant la cuisson au micro-ondes.

Utilisez du film plastique pour micro-ondes ou un couvercle adapté.

## Percer

Les aliments à coquille, peau ou membrane doivent être percés à plusieurs endroits avant cuisson ou réchauffage, car la vapeur s'accumule et peut causer l'explosion des aliments, par ex. pour les pommes de terre, le poisson, le poulet, les saucisses.

**REMARQUE :** Les œufs ne doivent pas être chauffés en utilisant la fonction micro-ondes car ils peuvent exploser, même une fois leur cuisson terminée, par exemple si vous réchauffez des œufs pochés, frits ou à la coque.

## Mélanger, tourner et réarranger

Pour une cuisson uniforme, il est essentiel de mélanger, tourner et réarranger les aliments pendant la cuisson.

Mélangez et réarrangez toujours de l'extérieur vers le centre.

## Laisser reposer

Un temps de repos est nécessaire après cuisson, car cela permet à la chaleur de se disperser uniformément dans la nourriture.

<b>Caractéristiques de la nourriture</b>	
<b>Composition</b>	Les aliments riches en gras ou en sucre (par ex. flans, pâtés) nécessitent moins de temps de chauffage. Attention pour éviter les surchauffes qui peuvent conduire à des incendies. Les os des aliments conduisent la chaleur, ce qui cuit la nourriture plus rapidement. Attention à cuire de tels aliments uniformément.
<b>Densité</b>	La densité de nourriture affectera le temps de cuisson nécessaire. Les aliments légers et poreux, comme les gâteaux ou le pain, cuisent plus rapidement que les aliments lourds et denses, comme les rôtis et les ragoûts.
<b>Quantité</b>	La quantité de micro-ondes dans votre four reste la même, quelle que soit la quantité d'aliments cuisinés. Le temps de cuisson doit être augmenté en fonction de la quantité d'aliments placés dans le four. par ex. il faut plus de temps pour cuire quatre pommes de terre que deux.
<b>Taille</b>	Les petits aliments cuisent plus rapidement que les grands, car les micro-ondes peuvent pénétrer de tous les côtés jusqu'au centre. Pour une cuisson uniforme, utilisez des morceaux de taille similaire.
<b>Forme</b>	Les aliments qui sont de forme irrégulière, comme les poitrines ou les pilons de poulet nécessiteront plus de temps de cuisson pour les parties les plus épaisses. Pour une cuisson uniforme, placez les morceaux les plus épais vers l'extérieur du plat, où ils recevront plus d'énergie. Les formes rondes cuiront plus uniformément que les formes carrées au micro-ondes.
<b>Température de la nourriture</b>	La température initiale de la nourriture affecte le temps de cuisson requis. Les aliments frais nécessiteront plus de temps de cuisson que ceux à température ambiante. La température du conteneur n'est pas une véritable indication de la température de la nourriture ou boisson. Coupez les aliments avec garniture, comme les beignets à la confiture, pour libérer la chaleur ou la vapeur.



**AVERTISSEMENT : Visage et mains : portez toujours des gants de cuisine pour retirer des aliments ou ustensiles du four. Restez en arrière lorsque vous ouvrez la porte du four pour permettre la dissipation de la chaleur ou de la vapeur. Lors du retrait des couvercles (film plastique par exemple), de l'ouverture de sacs de cuisson ou d'emballages de popcorn, attention à ne pas laisser la vapeur atteindre vos mains et votre visage.**



**AVERTISSEMENT : Vérifiez la température des aliments et boissons, et mélangez-les avant de les servir. Faites particulièrement attention lorsque vous servez des nourrissons, enfants ou personnes âgées. Le contenu des biberons et petits pots doit être mélangé ou secoué, et la température doit être vérifiée avant consommation pour éviter les brûlures.**

## CONSEILS POUR LA DÉCONGÉLATION

Le micro-ondes est la méthode de décongélation la plus rapide du four. C'est un processus simple, mais les instructions suivantes sont essentielles pour vous assurer que la nourriture est bien décongelée.

- Retirez l'emballage complet avant décongélation.
- Pour décongeler des aliments, utilisez le réglage de puissance micro-ondes Moyen/Doux ou Décongélation.
- Consultez la suite pour plus d'informations.

### Réarranger

Les aliments placés vers l'extérieur du plat seront décongelés plus rapidement que ceux au centre. Il est donc essentiel d'arranger la nourriture jusqu'à 4 fois lors de la décongélation.

Déplacez les morceaux étroitement emballés de l'extérieur vers le centre et réorganisez les zones de chevauchement. Cela assurera la décongélation uniforme des aliments.

### Séparer

Les aliments peuvent être collés lors de leur retrait du congélateur. Il est important de séparer les aliments dès que possible lors de la décongélation.

par ex. tranches de jambon, filets de poulet.

### Protéger

Certaines zones de la nourriture peuvent devenir chaudes. Pour éviter qu'elles deviennent trop chaudes et commencent à cuire, ces zones doivent être protégées par de petits morceaux de papier aluminium, qui réfléchit les micro-ondes, par ex. sur les cuisses et ailes de poulet.

### Laisser reposer

Un temps de repos est nécessaire pour assurer la décongélation complète de la nourriture.

La décongélation n'est pas terminée lorsque la nourriture est sortie du micro-ondes. La nourriture doit rester couverte pendant un certain temps pour s'assurer que le centre est complètement décongelé.

### Retourner

Il est essentiel que tous les aliments soient retournés jusqu'à 4 fois pendant la décongélation.

Il est important de garantir la décongélation complète.

# CONSEILS POUR LE RÉCHAUFFAGE

Pour réchauffer des aliments, suivez les conseils et les instructions ci-dessous pour vous assurer que la nourriture est complètement réchauffée avant de la servir.

## Plateaux-repas

Enlevez les morceaux de viande ou de volaille, réchauffez-les séparément, voir ci-dessous.

Placez les petits morceaux au centre de l'assiette, et les morceaux plus gros au bord. Couvrez avec un film plastique et réchauffez sur le niveau de puissance micro-ondes Moyen/Doux. Mélangez/Réarrangez à la moitié du temps de réchauffage.

**REMARQUE :** Assurez-vous que la nourriture est complètement réchauffée avant de la servir.

## Viande émincée

Couvrez avec du film plastique pour micro-ondes et réchauffez sur le niveau de puissance micro-ondes Moyen/Doux. Réarrangez au moins une fois pour assurer un réchauffage uniforme.

**REMARQUE :** Assurez-vous que la viande est complètement réchauffée avant de la servir.

## Morceaux de volaille

Placez les morceaux les plus gros au bord de l'assiette, couvrez avec du film plastique pour micro-ondes et réchauffez sur le niveau de puissance micro-ondes Moyen.

Retournez les aliments à mi-temps.

**REMARQUE :** Assurez-vous que la volaille est complètement réchauffée avant de la servir.

## Ragoûts

Couvrez avec du film plastique pour micro-ondes et réchauffez sur le niveau de puissance micro-ondes Moyen/Doux. Mélangez fréquemment pour assurer un réchauffage uniforme.

**REMARQUE :** Assurez-vous que la nourriture est complètement réchauffée avant de la servir.

Pour obtenir les meilleurs résultats lors du réchauffage, sélectionnez un niveau de puissance de micro-ondes adapté pour le type de nourriture. Par exemple, un bol de légumes peut être réchauffé avec le niveau de puissance puissance micro-ondes Fort, alors que des lasagnes contenant des ingrédients ne pouvant pas être mélangés doivent être réchauffés avec le niveau de puissance micro-ondes Moyen/Doux.

## REMARQUES :

- Retirez la nourriture des contenants en aluminium ou en métal avant de la réchauffer.
- Les temps de réchauffage varient en fonction de la forme, de l'épaisseur, de la quantité et de la température de la nourriture, ainsi que de la taille, de la forme et du matériau du contenant.



**AVERTISSEMENT : Ne chauffez pas de liquide dans un récipient à col étroit, car le contenu du récipient peut déborder rapidement et provoquer des brûlures.**

- Pour éviter les surchauffes et incendies, faites attention lorsque vous réchauffez des plats ayant une forte proportion de sucre ou de graisse, comme des tartes ou des gâteaux.
- Ne chauffez jamais l'huile ou la graisse à frire, car cela peut provoquer une surchauffe et un incendie.
- Les pommes de terre en conserve ne doivent pas être chauffées dans le four à micro-ondes, suivez les instructions du fabricant sur la boîte.



**AVERTISSEMENT : Veillez à remuer ou à agiter le contenu des biberons et pots pour bébé et à vérifier leur température avant qu'ils ne soient consommés pour éviter toute brûlure.**

# DÉPANNAGE

Si vous pensez que le four ne fonctionne pas correctement, voici quelques vérifications simples que vous pouvez effectuer vous-même avant d'appeler un technicien. Cela vous évitera des appels inutiles au centre de service si la cause du problème est simple.

Suivez les vérifications simples décrites ci-dessous :

Placez une demi-tasse d'eau sur le plateau rotatif et fermez la porte. Programmez le four pour cuire 1 minute en utilisant le niveau de puissance micro-ondes Fort.

1. Est-ce que la lampe s'allume pendant la cuisson ?
2. Est-ce que le ventilateur de refroidissement fonctionne ? (Vérifiez en plaçant votre main au-dessus des ouvertures de ventilation.)
3. Entendez-vous le signal sonore après 1 minute ?
4. L'eau dans la tasse est-elle chaude ?

Si la réponse à une de ces questions est NON, vérifiez d'abord que le four est bien branché et que le fusible n'a pas sauté. S'il n'y a pas de problème de ce côté-là, consultez le tableau de dépannage ci-dessous.



**ATTENTION : Ne jamais bricoler, réparer ou modifier vous-même le four. Il est dangereux pour quiconque d'autre qu'un ingénieur SHARP formé d'effectuer l'entretien ou des réparations. Ce point est important car il peut impliquer le retrait de couvercles qui offrent une protection contre l'énergie des micro-ondes.**

- Le joint de la porte empêche les fuites de micro-ondes pendant le fonctionnement, mais ne forme pas un joint étanche. Il est normal de voir des gouttes d'eau ou de la lumière, ou de sentir de la chaleur autour de la porte du four. La nourriture avec une haute teneur en humidité dégagera de la vapeur et causera de la condensation à l'intérieur de la porte qui peut s'écouler hors du four.
- Réparations et modifications : n'essayez pas d'utiliser le four s'il ne fonctionne pas correctement.
- Cabinet extérieur et lampe d'accès : Ne retirez jamais le boîtier externe. Cela est très dangereux en raison de la présence de pièces haute tension qui ne doivent jamais être touchées, car cela peut provoquer une électrocution fatale.

Votre four n'est pas équipé d'un couvercle d'accès à la lampe. Si la lampe est en panne, ne tentez pas de remplacer la lampe vous-même, et appelez un centre de service agréé SHARP.

## TABEAU DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	RÉPONSE
De l'eau circule autour de la porte.	Lorsque le four fonctionne, l'air circule dans la cavité. La porte ne forme pas un joint étanche, et de l'air peut donc s'échapper de la porte.
De la condensation se forme dans le four et peut s'écouler de la porte.	La cavité du four est normalement plus froide que les aliments cuisinés, et la chaleur produite lors de cuisson se condense donc sur la surface plus froide. La quantité de vapeur produite dépend de la teneur en eau de l'aliment cuisiné. Certains aliments, comme les pommes de terre ont une haute teneur en humidité. La condensation prise dans la vitre de la porte devrait s'évaporer après quelques heures.
Des clignotements ou arcs électriques sont visibles dans la cavité lors de la cuisson.	Les arcs électriques se produisent lorsqu'un objet métallique est à proximité immédiate de la cavité du four pendant la cuisson. Cela peut éventuellement dépolir la surface de la cavité, sans endommager le four pour autant.
Arcs électriques lors de la cuisson de pommes de terre.	Veillez à éliminer les oëilletons et à percer les pommes de terre. Placez-les directement sur le plateau tournant ou dans un plat résistant à la chaleur ou contenant semblable.
Le four chauffe trop lentement;	Assurez-vous d'avoir sélectionné le bon niveau de puissance.
Le four émet un son.	L'énergie des micro-ondes s'active et se désactive en séquence lors de la cuisson/décongélation.
Le boîtier extérieur est chaud.	Le boîtier peut devenir chaud au toucher, maintenez les enfants à l'écart.



---

## AVANT D'APPELER L'ASSISTANCE

Avant de demander un service, vérifiez chacun des éléments ci-dessous :

- Vérifiez que le four est bien branché. Si ce n'est pas le cas, retirez la fiche de la prise, attendez 10 secondes et rebranchez de façon sûre.
- Vérifiez si un fusible du circuit a sauté ou si un coupe-circuit a été déclenché. S'ils semblent fonctionner correctement, testez la prise avec un autre appareil.
- Vérifiez que les boutons d'alimentation et de minuterie sont correctement réglés.
- Vérifiez que la porte est bien fermée et qu'elle engage le système de verrouillage de sécurité. Sinon, l'énergie des micro-ondes ne circulera pas dans le four.

SI AUCUNE DE CES MESURES NE RÉSOUT LE PROBLÈME, CONTACTEZ UN TECHNICIEN QUALIFIÉ. NE TENTEZ PAS DE RÉGLER OU RÉPARER LE FOUR VOUS-MÊME.



Sharp Consumer Electronics Poland sp. z o.o.  
Ostaszewo 57B, 87-148 Łysomice, Poland

SHARP CORPORATION

1 Takumi-cho, Sakai-ku  
Sakai City, Osaka  
590-8522, Japan

SDA/MAN/0257 V8

[www.sharpconsumer.eu](http://www.sharpconsumer.eu)

**SHARP**