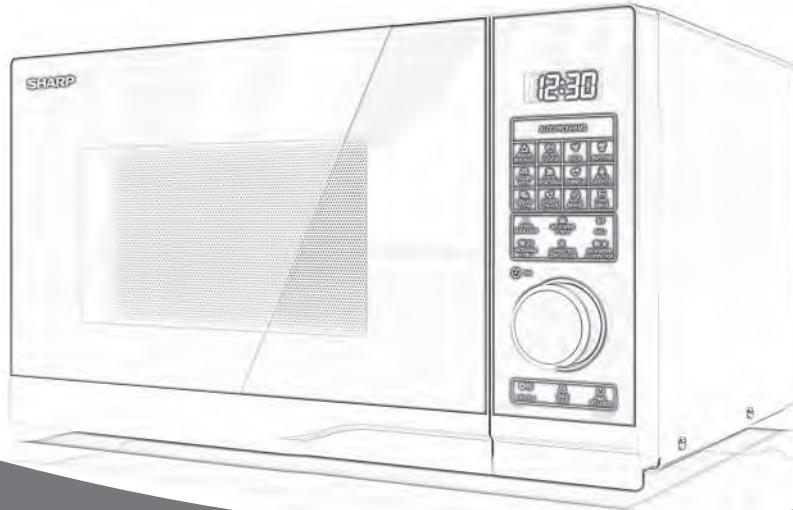


SHARP

Informations techniques de votre appareil: **YC-PC254AE-S**

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



Notice utilisation

YC-PC254AE-S

Microwave oven





Attention :

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



[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 ou 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.....	12
PERTURBATIONS RADIO.....	13
INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE	13
SPÉCIFICATIONS.....	13
FOUR ET ACCESSOIRES.....	14
PANNEAU DE COMMANDE.....	15
AVANT D'UTILISER LE FOUR.....	15
RÉGLAGE DE L'HORLOGE	15
CUISSON AU MICRO-ONDES	16
DÉMARRAGE RAPIDE.....	16
CUISSON AU GRIL	17
MICRO-ONDES + GRIL.....	17
CONVECTION	18
MICRO-ONDES+CONVECTION.....	18
MENU AUTO	19
MENU CONVECTION.....	20
DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE.....	20
RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE.....	20
MINUTERIE	20
FONCTION D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE.....	21
FONCTION MUET	21
Serrure de sécurité	21
VERROUILLAGE ENFANT.....	21
MÉCANISME DE PROTECTION AUTOMATIQUE	21
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	22
BIEN CHOISIR LA VAISSELLE.....	23
CONSEILS POUR LA CUISSON AU MICRO-ONDES.....	24
CONSEILS POUR LA DÉCONGÉLATION.....	26
CONSEILS POUR LE RÉCHAUFFAGE.....	27
DÉPANNAGE	28
PROTECTION COLLANTE DES BOUTONS.....	29
AVANT D'APPELER L'ASSISTANCE	29

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 sont bien compatibles avec la cuisson au micro-ondes.

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

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 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 dépôts 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.

Veuillez 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 saucis-

ses 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-chaleur 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 preêtez 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 appli-

cables 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.

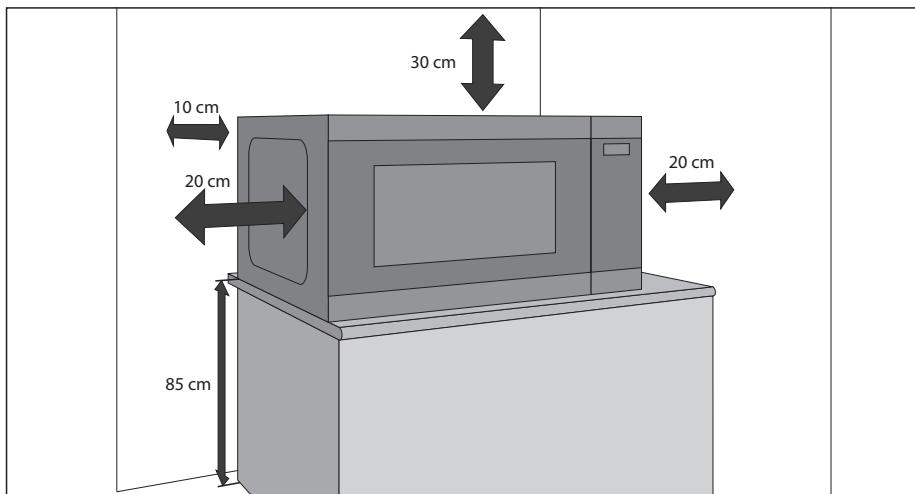
Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que : les espaces cuisine réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels / les fermes / l'utilisation par les clients dans des hôtels, motels et autres environnements de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

PERTURBATIONS RADIO

Le fonctionnement du four micro-ondes peut provoquer des interférences pour les radios, télévisions et équipements similaires. En cas d'interférences, vous pouvez les réduire ou les éliminer en prenant les mesures suivantes :

1. Nettoyez la porte et la cavité où elles se rencontrent.
2. Changez la direction de l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
3. Déplacez le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
4. Branchez le four à micro-ondes dans une autre prise de courant de façon à ce que le four à micro-ondes et le récepteur soient sur des circuits différents.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. Cet appareil est équipé d'un cordon doté d'un fil de mise à la terre avec une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise correctement installée et mise à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant une voie d'échappement pour le courant électrique. Il est recommandé de prévoir un circuit séparé desservant uniquement le four.



AVERTISSEMENT : Une mauvaise utilisation de la prise de mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution.

REMARQUE :

1. Si vous avez des questions concernant la mise à la terre ou l'installation électrique, veuillez consulter un électricien qualifié ou un agent de service.
2. 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.

La fiche secteur utilisée dans votre four à micro-ondes utilise des fils respectant le code couleur suivant :
Vert et jaune = TERRE | Bleu = NEUTRE | Marron = SOUS TENSION

SPÉCIFICATIONS

Nom du modèle :	YC-PC254A	YC-PC284A
Tension d'alimentation	230-240 V, 50 Hz, monophasé	230-240 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection	10 A	10 A
Puissance	Consommation électrique	2050 W
	Puissance de sortie du micro-ondes	900 W
	Puissance de sortie du gril	1200 W
	Puissance de convection	2050 W
	Puissance en mode Arrêt	< 0,5 W
	Fréquence des micro-ondes	2450 MHz* (Groupe 2/Classe B)
Dimensions extérieures (L) x (H) x (P) mm	490 x 289 x 493	539 x 300 x 485
Dimensions de la cavité (L) x (H) x (P)** mm	340 x 220 x 344	354 x 220 x 358
Taille du plateau tournant en verre (ø mm)	270	315
Capacité du four	25 litres**	28 litres**
Taille de la plaque de cuisson (diamètre x H en mm)	281 x 50	317 x 48
Taille du porte-grille (diamètre x hauteur en mm)	208 x 80	255 x 80
Poids (kg)	16,8	18,9
Lampe du four (type DEL)	1,5 W	1,5 W

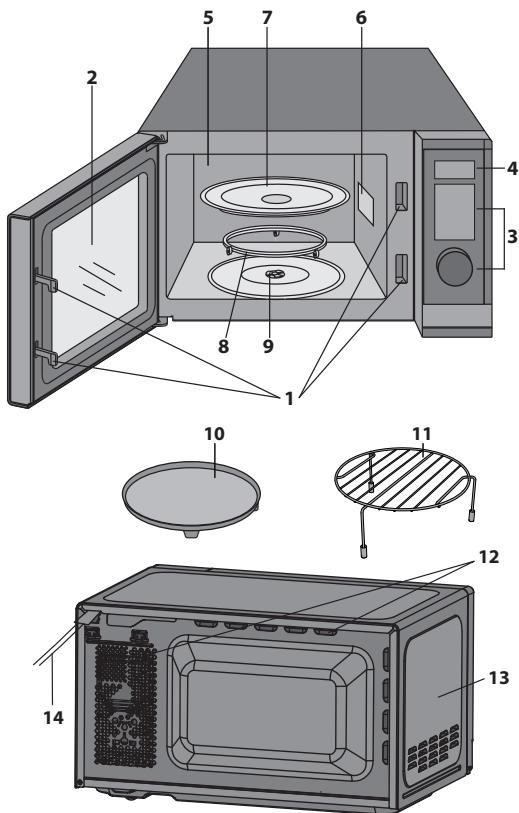
* - Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN55011. Conformément à cette norme, ce produit est un équipement de groupe 2, classe B. Groupe 2 signifie que cet équipement génère volontairement de l'énergie RF sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments. 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. Panneau de commande
4. Affichage
5. Cavité du four
6. Boîtier du guide d'ondes (ne pas enlever)
7. Plateau de verre
8. Anneau roulant
9. Couplage de plateau rotatif
10. Plaque de cuisson
11. Porte-grille
12. Ouvertures de ventilation
13. Boîtier extérieur
14. Cordon d'alimentation



- Le porte-grille et la plaque de cuisson sont conçus pour être utilisés uniquement avec les fours à gril et à convection. N'utilisez PAS d'accessoires métalliques 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 :

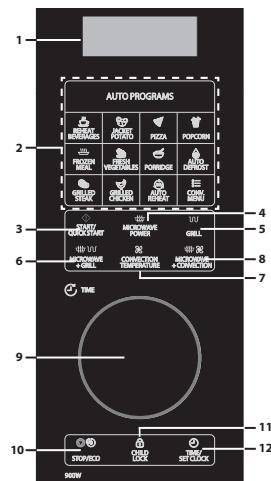
- Après la cuisson d'aliments gras sans couvercle, nettoyez toujours la cavité et les ustensiles de cuisine de manière approfondie, pour qu'ils soient secs et exempts de graisse. La graisse accumulée peut chauffer et commencer à fumer, voire s'enflammer.
- Lors de la cuisson au micro-ondes, placez toujours les ustensiles de cuisine sur le plateau tournant.
- N'utilisez PAS le porte-grille ou la plaque de cuisson lorsque vous utilisez la fonction micro-ondes.



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-chaleur pour four.

PANNEAU DE COMMANDE

- AFFICHAGE NUMÉRIQUE** – Temps de cuisson, puissance, indicateurs et horloge sont affichés.
- Touches MENU AUTO** – Appuyez pour sélectionner le menu de cuisson automatique. (Consultez la page 19 pour des conseils d'utilisation).
- DÉMARRER/DÉMARRAGE RAPIDE** – (Page 16).
- PUISANCE DU MICRO-ONDES** – Appuyez pour sélectionner le niveau de puissance du micro-ondes. (Page 16).
- GRIL** – Appuyez pour lancer le programme de cuisson par gril. (Page 17).
- MICRO-ONDES+GRIL** – Appuyez sur régler le programme de cuisson combinée micro-ondes et grill. (Page 17).
- TEMPÉRATURE DE CONVECTION** – Appuyez pour sélectionner la température de convection.
- MICRO-ONDES+CONVECTION** – Appuyez sur pour sélectionner la cuisson combinée à convection.
- BOUTON ROTATIF** – Permet de régler l'heure de la cuisson ou l'horloge.
- ARRÊTER/ECO** – Appuyez une fois pour arrêter temporairement la cuisson, ou deux fois pour annuler la cuisson complètement.
Utilisez pour définir le mode d'économie d'énergie. (Page 21).
- VERROUILLAGE ENFANT** – (Page 21).
- HEURE/RÉGLER HORLOGE** – Utilisez pour régler l'horloge.
Utilisez la fonction de réglage du minuteur. (Page 15).



AVANT D'UTILISER LE FOUR

Lorsque le four est branché pour la première fois, un bip retentit et l'écran affiche **1:00**. Notez qu'il n'est pas nécessaire de régler l'horloge pour que le four fonctionne correctement. Pour régler l'horloge, suivez les instructions dans la section **Réglage de l'horloge** de ce manuel d'utilisation.

Lorsque vous utilisez la convection ou le gril pour la première fois, de la fumée et des odeurs se dégagent. Pour éviter que cela ne se produise pendant la cuisson d'aliments, utilisez la fonction gril ou convection sans aliments pendant environ 20 minutes.

- Après avoir ouvert et fermé la porte, le four passe en mode veille. Si vous n'appuyez sur aucune touche dans un délai d'une minute, l'affichage reste allumé et les boutons ne fonctionnent pas. Pour repasser en mode veille, ouvrez et fermez la porte.
- Pendant la cuisson, si vous appuyez sur **ARRÊTER/ECO** une fois, le cycle de cuisson est interrompu. Pour reprendre la cuisson, appuyez sur **DÉMARRER/DÉMARRAGE RAPIDE**. Si vous appuyez sur **ARRÊTER/ECO** deux fois, la cuisson est annulée.
- Lorsque vous programmez le four pour une fonction particulière et qu'il y a une pause de plus de 30 secondes entre deux pressions sur une touche, le four revient en mode veille.
- Une fois un cycle de cuisson terminé, l'écran affiche **End** et une tonalité se fera entendre toutes les deux minutes jusqu'à ce qu'un bouton soit enfoncé ou que la porte soit ouverte.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Ce four est équipé d'une horloge qui peut être utilisée en mode 12 ou 24 heures. Pour régler l'horloge, suivez les instructions ci-dessous :

- En mode veille, appuyez sur **HEURE/RÉGLER HORLOGE** pendant au moins 3 secondes pour entrer dans le mode de réglage de l'horloge.
- Appuyez sur **HEURE/RÉGLER HORLOGE** pour sélectionner le mode horloge à 12 ou 24 heures.
- Utilisez le bouton **ROTATIF** pour régler les heures souhaitées, puis appuyez sur le bouton **HEURE/RÉGLER HORLOGE** pour les mémoriser. Tournez maintenant le bouton rotatif pour régler les minutes.
- Appuyez sur la touche **HEURE/RÉGLER HORLOGE** pour mémoriser et quitter le mode de réglage de l'horloge.

- Il n'est pas nécessaire de régler l'horloge pour que le four fonctionne normalement.
- En mode cuisson, appuyez sur **HEURE/RÉGLER HORLOGE** pour voir l'heure du jour (si elle est définie). L'heure repasse au compte à rebours de cuisson après 5 secondes. Notez que l'heure ne peut pas être visualisée si la minuterie de cuisine a été réglée.

CUISSON AU MICRO-ONDES

Pour utiliser la fonction micro-ondes, suivez les instructions données ci-dessous :

1. En mode veille, appuyez sur **PIUSSANCE MICRO-ONDES** pour sélectionner le niveau de puissance. À chaque pression, l'écran affiche le niveau de puissance du micro-ondes.
2. Une fois le niveau de puissance de micro-ondes souhaité sélectionné, utilisez le **BOUTON ROTATIF** pour sélectionner le temps de cuisson.
3. Appuyez sur la touche **DÉMARRER/DÉMARRAGE RAPIDE** pour démarrer la cuisson.
4. Une fois le cycle de cuisson terminé, l'écran affiche **End** et une tonalité se fera entendre toutes les deux minutes jusqu'à ce qu'un bouton soit enfoncé ou que la porte soit ouverte.

Notez que le tableau ci-dessous est donné à titre indicatif. Votre four dispose de 10 niveaux de puissance micro-ondes : 10 %, 20 %, 30 %, 40 %, 50 %, 60 %, 70 %, 80 %, 90 % et 100 %. La puissance de sortie réelle peut être calculée en multipliant la puissance du micro-ondes par le pourcentage.

Guide de cuisson au micro-ondes :

Affichage	Puissance micro-ondes	Utilisation recommandée
P100	100 %	Utilisez ce réglage pour la cuisson rapide ou le réchauffage, par ex., de plats cuisinés, boissons chaudes, légumes, etc.
P-80	80 %	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.
P-60	60 %	Utilisé pour la cuisson prolongée d'aliments denses comme les rôtis, les pains de viande et les plats cuisinés, ainsi que pour les plats délicats comme les sauces au fromage et les génoises.
P-40	40 %	Réglage de décongélation : 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.
P-20	20 %	Pour une décongélation légère, par ex. pour les gâteaux à la crème ou pâtisseries.

- Pendant la cuisson, vous pouvez vérifier le niveau de puissance de cuisson en appuyant longuement sur la touche **PIUSSANCE MICRO-ONDES**.
- Le temps de cuisson le plus long est de 95 minutes.

DÉMARRAGE RAPIDE

Si vous avez besoin de cuisiner à un niveau de puissance de 100 %, appuyez simplement sur **DÉMARRER/DÉMARRAGE RAPIDE** en mode veille. Chaque fois que vous appuyez sur **DÉMARRER/DÉMARRAGE RAPIDE**, cela ajoutera 30 secondes au temps de cuisson.

CUISSON AU GRIL

L'élément chauffant du gril situé en haut de la cavité du four n'a qu'un seul réglage de puissance. Il est efficace et économique. Le gril est idéal pour la cuisson du bacon, du bifteck de porc, des bâtonnets de poisson et des gâteaux au thé.

Utilisez le porte-grille pour griller de petits aliments tels que le bacon et les saucisses, en les retournant à mi-cuisson. Les aliments peuvent être placés directement sur la grille, dans un plat à tarte ou sur une assiette résistant à la chaleur. Pour éviter que la graisse ou l'huile ne s'égoutte des aliments pendant la cuisson, veillez à placer un plateau approprié sous le porte-grille.

Pour faire dorer et croustiller la surface des aliments dans un plat à gratin, la grille peut être utilisée si le récipient est suffisamment peu profond. Cependant, il est conseillé de placer ces récipients directement sur le plateau tournant, afin de leur laisser un peu plus de temps pour dorer et croustiller comme souhaité. Il n'est pas possible d'utiliser le porte-grille pour les grillades.

Pour utiliser la fonction gril, suivez les instructions ci-dessous :

1. En mode veille, appuyez sur **GRIL** pour sélectionner la fonction gril. L'écran affichera "GrL!"
2. Utilisez le **BOUTON ROTATIF** pour sélectionner le temps de cuisson.
3. Appuyez sur la touche **DÉMARRER/DÉMARRAGE RAPIDE** pour démarrer la cuisson.
4. Une fois le cycle de cuisson terminé, l'écran affiche **End** et une tonalité se fera entendre toutes les 2 minutes jusqu'à ce qu'un bouton soit enfoncé ou que la porte soit ouverte.

MICRO-ONDES + GRIL

En utilisant à la fois les fonctions micro-ondes et gril, il est possible de faire dorer et cuire les aliments rapidement.

Pour utiliser les fonctions micro-ondes et gril, suivez les instructions ci-dessous :

1. En mode veille, appuyez sur **MICROWAVE + GRILL** une ou deux fois pour sélectionner « Co-1 » ou « Co-2 ».
2. Utilisez le **BOUTON ROTATIF** pour définir le temps de cuisson.
3. Appuyez sur la touche **DÉMARRER/DÉMARRAGE RAPIDE** pour démarrer.
4. Une fois le cycle de cuisson terminé, l'écran affiche **End** et une tonalité se fera entendre toutes les deux minutes jusqu'à ce qu'un bouton soit enfoncé ou que la porte soit ouverte.

Fonction micro-ondes + gril

Affichage	Processus de cuisson	Utilisation recommandée
Co-1	La cuisson du four s'effectue selon le cycle suivant : Micro-ondes à pleine puissance pendant 10 secondes, puis gril pendant 23 secondes. Cette opération se répète jusqu'à la fin du temps total prévu.	Morceaux de poulet, poitrines de poulet, côtelettes de porc
Co-2	La cuisson du four s'effectue selon le cycle suivant : Micro-ondes à pleine puissance pendant 18 secondes, puis gril pendant 15 secondes. Cette opération se répète jusqu'à la fin du temps total prévu.	Poulet entier

- Le temps maximal de cuisson avec le gril est de 95 minutes.
- Pendant la cuisson, laissez la fumée ou les odeurs se disperser en ouvrant une fenêtre ou en mettant en marche la ventilation de la cuisine. Ce phénomène est normal et ne constitue pas un défaut du four.
- Pendant la cuisson, vous pouvez vérifier la puissance de cuisson combinée actuelle en appuyant sur **MICRO-ONDES + GRIL**.
- Lorsque vous utilisez la fonction gril, le gril s'allume et s'éteint à intervalles réguliers afin d'éviter toute surchauffe.
- Lors de l'utilisation de la fonction **MICRO-ONDES+GRIL**, les aliments peuvent être placés dans un récipient approprié directement sur le plateau rotatif du four ou sur le porte-grille fourni.

ATTENTION : 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-chaleur pour four.

CONVECTION

Pendant la cuisson par convection, l'air chaud circule dans toute la cavité du four et grille rapidement et uniformément les aliments croustillants. Ce four peut être programmé pour treize différentes températures de cuisson (210°C*, 200°C, 190°C, 180°C, 170°C, 160°C, 150°C, 140°C, 130°C, 120°C, 110°C).

Il est recommandé de préchauffer le four avant de cuisiner en mode convection. Pour préchauffer et cuire en utilisant la fonction de convection, suivez les instructions données ci-dessous :

Votre four peut être programmé pour combiner le préchauffage et la cuisson par convection.

1. En mode veille, appuyez sur la touche **CONVECTION** pour sélectionner la température de convection.
2. Appuyez sur **DÉMARRER/DÉMARRAGE RAPIDE** pour démarrer la fonction de préchauffage.
3. Lorsque la température désignée est atteinte, le four émet un bip.

Une fois que le four a préchauffé et que le bip sonore retentit :

1. Ouvrez la porte et placez le contenant de la nourriture au centre du plateau rotatif.
2. Utilisez le **BOUTON ROTATIF** pour régler le temps de cuisson. Le temps le plus long est de 95 minutes.
3. Appuyez sur la touche **DÉMARRER/DÉMARRAGE RAPIDE** pour démarrer.

REMARQUE : Lorsque la température de préchauffage de convection est atteinte, le four émet un signal sonore toutes les 5 secondes. La température de préchauffage sera maintenue pendant 30 minutes, après quoi l'écran affichera « **End** ».

* - YC-PC284A - température maximale de 200°C.

MICRO-ONDES+CONVECTION

Le mode Micro-ondes+Convection rend la cuisson plus facile et rapide, car il utilise la cuisson rapide par micro-ondes et la convection pour rendre les aliments croustillants.

Il est possible de cuire à 4 températures de convection différentes. Pour lancer le mode de cuisson double, suivez les instructions ci-dessous :

1. En mode veille, appuyez sur la touche **MICRO-ONDES+CONVECTION** à plusieurs reprises pour sélectionner la température de (210°C*, 170°C, 140°C, 110°C).
2. Appuyez sur le **BOUTON ROTATIF** pour régler le temps de cuisson. Le temps est réglable de 10 secondes à 95 minutes.
3. Appuyez sur la touche **DÉMARRER/DÉMARRAGE RAPIDE** pour démarrer.

Lorsque vous utilisez la fonction Micro-ondes+Convection, les temps de cuisson par micro-ondes et par convection sont indiqués ci-dessous. Choisissez l'option la plus appropriée pour cuire vos aliments et les rendre croustillants.

Affichage	Processus de cuisson
210 °C*	10 secondes de puissance micro-ondes, puis 23 secondes de cuisson par convection. Le cycle se répète jusqu'à la fin du temps de cuisson programmé.
170 °C	15 secondes de puissance micro-ondes, puis 18 secondes de cuisson par convection. Le cycle se répète jusqu'à la fin du temps de cuisson programmé.
140 °C	19 secondes de puissance micro-ondes, puis 14 secondes de cuisson par convection. Le cycle se répète jusqu'à la fin du temps de cuisson programmé.
110 °C	24 secondes de puissance micro-ondes, puis 9 secondes de cuisson par convection. Le cycle se répète jusqu'à la fin du temps de cuisson programmé.

* - YC-PC284A - température maximale de 200°C.

MENU AUTO

Pour plus de commodité, les programmes automatiques permettent de cuire les aliments rapidement et efficacement en appuyant sur quelques touches seulement. Il n'est pas nécessaire de programmer la durée et la puissance de cuisson, il suffit d'appuyer sur la touche de cuisson automatique souhaitée, d'entrer le poids et la quantité/le poids des aliments à cuire en tournant le **BOUTON ROTATIF** et d'appuyer sur le bouton **DÉMARRER/DÉMARRAGE RAPIDE**.

Par exemple, pour faire cuire deux pommes de terre au four.

1. Ouvrez la porte et placez les aliments dans le four à l'aide d'ustensiles adaptés au cycle de cuisson utilisé.
2. Fermez la porte.
3. Appuyez une fois sur la touche **JACKET POTATO**.
4. Utilisez le **BOUTON ROTATIF** pour entrer le nombre de pommes de terre.
5. Appuyez sur la touche **DÉMARRER/DÉMARRAGE RAPIDE** pour confirmer.
6. Une fois le cycle de cuisson terminé, l'écran affiche **End** et une tonalité se fera entendre toutes les deux minutes jusqu'à ce qu'un bouton soit enfoncé ou que la porte soit ouverte.

Menus à cuisson automatique :

Menu Auto	Méthode pour sélectionner le poids ou le nombre	Taille/Poids
Plat surgelé		200 à 800 g
Décongélation automatique	Sélectionnez le poids en utilisant le BOUTON ROTATIF , puis appuyez sur DÉMARRER/DÉMARRAGE RAPIDE pour commencer la cuisson.	100 à 1800 g
Réchauffer des boissons	Sélectionnez le nombre de tasses en utilisant le BOUTON ROTATIF , puis appuyez sur DÉMARRER/DÉMARRAGE RAPIDE pour commencer la cuisson.	1 à 3 tasses (200 mL chacune)
Pommes de terre en robe des champs	Sélectionnez le nombre de pommes de terre en utilisant le BOUTON ROTATIF , puis appuyez sur DÉMARRER/DÉMARRAGE RAPIDE pour commencer la cuisson. Selon le nombre de pommes de terre sélectionné, il peut vous être demandé de réorganiser les pommes de terre au cours du cycle de cuisson.	1 à 3 pommes de terre (230 g chacune)
Popcorn	Sélectionnez le poids en utilisant le BOUTON ROTATIF , puis appuyez sur DÉMARRER/DÉMARRAGE RAPIDE pour commencer la cuisson.	Incréments de 100 g
Légumes frais		200 à 600 g
Pizza		150 g/300 g/450 g
Porridge		50 à 150 g
Steak grillé*		200 à 600 g
Poulet grillé*		200 à 600 g
Réchauffage automatique*		200 à 800 g

- Le résultat de la cuisson automatique dépend de facteurs tels que la forme et la taille des aliments, votre préférence personnelle quant à la cuisson de certains aliments et la façon dont les aliments sont placés dans le four. Si le résultat de la cuisson n'est pas satisfaisant, ajustez le temps de cuisson en conséquence.

MENU CONVECTION

Pour les aliments suivants, il n'est pas nécessaire de programmer la puissance et le temps de cuisson. Il suffit d'indiquer le type d'aliment que vous souhaitez cuire ainsi que le poids de l'aliment.

1. En mode veille, appuyez sur **CONV.MENU** plusieurs fois pour sélectionner le programme souhaité (voir le tableau ci-dessous).
2. Utilisez le **BOUTON ROTATIF** pour régler le poids de la nourriture.
3. Appuyez sur la touche **DÉMARRER/DÉMARRAGE RAPIDE** pour démarrer.

Menus à cuisson automatique :

Programme	Menu	Remarque
A-01	Chips au four (200 g)	
A-02	Rôti de bœuf/agneau (200 à 600 g)	
A-03	Poulet rôti (800 à 1400 g)	Pour les éléments A-02 et A-03, pendant la cuisson, le système se mettra en pause pour vous rappeler de retourner les aliments. Appuyez alors sur DÉMARRER/DÉMARRAGE RAPIDE pour reprendre.

DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

La décongélation automatique permet de décongeler les aliments en fonction de leur poids. Le temps de décongélation et le niveau de puissance sont automatiquement réglés une fois la catégorie d'aliments et le poids programmés. Le poids des aliments congelés va de 100 à 1800 g.

1. En mode veille, appuyez sur **DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE**.
2. Utilisez le **BOUTON ROTATIF** pour sélectionner le poids des aliments à décongeler.
3. Appuyez sur la touche **START/QUICK START** pour démarrer la décongélation.
4. Si le four s'arrête pendant le cycle de décongélation, retournez les aliments pour assurer une décongélation uniforme, puis appuyez sur **DÉMARRER/DÉMARRAGE RAPIDE** pour décongeler pendant le temps restant.
5. Une fois un cycle de décongélation terminé, l'écran affiche **End** et une tonalité se fera entendre toutes les deux minutes jusqu'à ce qu'un bouton soit enfoncé ou que la porte soit ouverte.

RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Le four permet de réchauffer des aliments en fonction du poids saisi par l'utilisateur. Le temps de décongélation et le niveau de puissance sont automatiquement réglés une fois la catégorie d'aliments et le poids programmés. Le poids de décongélation va de 200 à 800 g.

1. En mode veille, appuyez sur **RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE**.
2. Utilisez le **BOUTON ROTATIF** pour sélectionner le poids des aliments à réchauffer.
3. Appuyez sur **DÉMARRER/DÉMARRAGE RAPIDE**.
4. Une fois le cycle de cuisson terminé, l'écran affiche **End** et une tonalité se fera entendre toutes les deux minutes jusqu'à ce qu'un bouton soit enfoncé ou que la porte soit ouverte.

MINUTERIE

Le four est équipé d'une minuterie de cuisine qui effectue un compte à rebours à partir du temps programmé.

1. En mode veille, appuyez sur **HEURE/RÉGLER HORLOGE** une fois.
2. Utilisez le **BOUTON ROTATIF** pour régler le temps souhaité. Le temps le plus long est de 95 minutes.
3. Appuyez sur la touche **START/QUICK START** pour confirmer.
4. L'écran affiche un compte à rebours à partir du temps programmé.
5. Lorsque l'affichage atteint zéro, une tonalité retentit.

Il est également possible d'utiliser le minuteur de cuisine en mode cuisson. Pour ce faire, suivez les étapes décrites ci-dessous pendant la cuisson de vos aliments. Une fois la minuterie de cuisine activée, elle s'affiche à l'écran pendant cinq secondes, puis l'écran revient au compte à rebours du cycle de cuisson. Pour afficher à nouveau la minuterie, appuyez sur **HEURE/RÉGLER HORLOGE** une fois, et le minuteur de cuisine s'affichera pendant cinq secondes, puis reviendra au compte à rebours de cuisson.

- Pour annuler le programme du **MINUTEUR**, appuyez la touche **STOP/ECO** et l'écran affichera l'heure.
- Si un cycle de cuisson a été lancé, il est possible de mettre en marche le minuteur de cuisine en suivant les mêmes étapes que ci-dessus.

FONCTION D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Cette fonction permet d'économiser de l'énergie lorsque le four n'est pas utilisé. Pour activer cette fonction en mode veille, maintenez **ARRÊTER/ECO** pendant 3 secondes. L'affichage s'éteint et le four entre en mode d'économie d'énergie.

Pour annuler le mode d'économie d'énergie, appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez et fermez la porte du four.

FONCTION MUET

Il est possible de couper tous les sons du micro-ondes à l'aide de la fonction de sourdine. Pour régler la fonction de sourdine, appuyez sur **VERROUILLAGE ENFANT** une fois, et l'écran affichera **OFF** pendant 5 secondes. En mode muet, aucun son n'est émis lorsque vous appuyez sur les touches.

Pour désactiver la fonction de sourdine, appuyez sur **VERROUILLAGE ENFANT** une fois. L'écran affichera **ON** pendant 5 secondes pour indiquer que le son a été réactivé.

Si la fonction de mise en sourdine est réglée et que le four est débranché du secteur, elle sera annulée lors de la reconnexion au secteur.

SERRURE DE SÉCURITÉ

Une fonction automatique permet d'empêcher les enfants d'utiliser le four sans surveillance. En mode veille, si aucune opération n'est effectuée dans un délai d'une minute, le four passe automatiquement en mode de verrouillage enfant et le message **Loc** s'affiche sur l'écran. En état de verrouillage, tous les boutons sont désactivés. Si vous appuyez sur un bouton, l'indication de verrouillage apparaît sur l'affichage pendant 5 secondes pour rappeler à l'utilisateur d'annuler le verrouillage de sécurité.

Pour désactiver le verrou de sécurité, il suffit d'ouvrir et fermer la porte du micro-ondes, et le clavier redeviendra actif et le voyant de verrouillage s'éteindra.

VERROUILLAGE ENFANT

Pour régler le **VERROUILLAGE ENFANT**, maintenez la touche **VERROUILLAGE ENFANT** pendant 3 secondes, un long signal sonore retentit et l'écran indique **Loc**. 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, **Loc** s'affiche pendant dix secondes. Pour annuler le **VERROUILLAGE ENFANT**, appuyez sur la touche **VERROUILLAGE ENFANT** pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'un long signal sonore s'active.

MÉCANISME DE PROTECTION AUTOMATIQUE

PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE - Lorsque le four détecte une haute température, l'écran indique **E01** et le fonctionnement cesse. Cela peut être annulé en appuyant sur la touche **ARRÊTER/ECO**.

PROTECTION CONTRE LA BASSE TEMPÉRATURE - Lorsque le four entre en mode de protection contre la basse température, Protection, l'écran indique « **E02** » et le fonctionnement cesse. Cela peut être annulé en appuyant sur la touche **ARRÊTER/ECO**.

PROTECTION CONTRE LE DYSFONCTIONNEMENT DES CAPTEURS - Lorsque le four détecte un problème avec un des capteurs, **E03** s'affiche et le four cesse de fonctionner. En outre, le four émet un signal sonore d'avertissement. Cela peut être annulé en appuyant sur la touche **ARRÊTER/ECO**.

PROTECTION CONTRE L'ADHÉSION DES TOUCHES - Lorsque l'appareil détecte qu'une des touches est restée inactive pendant plus d'une minute, le four s'arrête de fonctionner et l'affichage indique « **FAIL** ». Le four émettra un long bip toutes les minutes. La pression d'une touche ne fonctionne pas lorsque le four est dans cet état.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation lorsque vous le nettoyez.
- Gardez l'intérieur du four propre. Lorsque des éclaboussures d'aliments ou de liquides déversés adhèrent aux côtés, au haut, au bas ou au plateau rotatif du four, essuyez-les avec un chiffon humide. Des détergents doux peuvent être utilisés si le four est très sale. Évitez d'utiliser des produits de nettoyage forts. Ils peuvent tâcher, rayer la surface ou ternir la porte.
- L'extérieur du four doit être nettoyé avec un chiffon humide. Afin d'éviter tout dommage aux pièces opérationnelles à l'intérieur du four, il ne faut pas laisser l'eau couler dans les ouvertures de ventilation.
- Essuyez la porte et la fenêtre des deux côtés, les joints de la porte et les pièces adjacentes avec un chiffon humide afin d'éliminer les éclaboussures.
- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs.
- Ne nettoyez pas à la vapeur.
- Ne laissez pas le panneau de commande se mouiller. Nettoyez avec un chiffon doux et humide. Lors du nettoyage du panneau de commande, laissez la porte du four ouverte pour empêcher le four de s'allumer accidentellement.
- Si de la vapeur accumule à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez avec un chiffon doux. Cela peut se produire lorsque le four à micro-ondes est utilisé dans des conditions d'humidité élevée. Ce n'est pas un dysfonctionnement.
- Nettoyez le plateau rotatif régulièrement pour éviter la contamination et les risques d'arc électrique/de dommages potentiels. Il suffit d'essuyer la surface du fond du four avec un détergent doux.
- Éliminez les odeurs du four en mélangeant une tasse d'eau avec le jus et la peau d'un citron dans un bol allant aux micro-ondes. Essuyez complètement et séchez avec un chiffon doux.
- Si l'ampoule cesse de fonctionner, contactez le service client pour obtenir des conseils.
- Le four doit être nettoyé régulièrement et les dépôts de nourriture doivent être enlevés. Si le four n'est pas maintenu dans un état propre, la surface pourrait se détériorer, ce qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et entraîner une situation dangereuse.
- Veuillez ne pas jeter cet appareil avec les ordures domestiques. Consultez les réglementations de votre pays sur l'élimination de ce type de produit.

BIEN CHOISIR LA VAISSELLE

- Le matériau idéal pour un ustensile de micro-ondes laisse passer les micro-ondes. Il permet à l'énergie de traverser le conteneur et de chauffer la nourriture.
- Le micro-ondes ne peut pas pénétrer le métal, aussi les ustensiles métalliques ou plats avec une finition métallique ne doivent pas être utilisés.
- N'utilisez pas de produits en papier recyclé pour la cuisson au micro-ondes, car ils peuvent contenir de petits fragments métalliques pouvant provoquer des étincelles et/ou des incendies.
- Des plats ronds/ovals plutôt que carrés/oblongs sont recommandés, car la nourriture dans les coins a tendance à cuire excessivement.
- Des bandes étroites de papier d'aluminium peuvent être utilisées pour empêcher la surcuison des zones exposées. Mais attention à ne trop en utiliser, et conservez une distance de 2,54 cm entre la feuille et la cavité.

La liste ci-dessous est un guide général pour vous aider à sélectionner les bons ustensiles.

Ustensiles de cuisine	Micro-ondes micro-ondes	Gril/ Convection	Commentaire
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.
Verre résistant à la chaleur	✓	✓	Il convient de s'assurer que les ustensiles de cuisson en verre peuvent être utilisés dans un four à micro-ondes.
Verre non résistant à la chaleur	✗	✗	
Céramique résistante à la chaleur	✓	✓	Veillez à ce que le matériau céramique ne soit pas trop épais ou à forte teneur en minéraux.
Plat en plastique compatible micro-ondes	✓	✗	Vérifiez toujours que les ustensiles de cuisine en plastique peuvent être utilisés dans un four à micro-ondes.
Essuie-tout	✓ / ✗	✗	N'utilisez que du papier essuie-tout recommandé pour les fours à micro-ondes.
Plats en verre, par ex. Pyrex®	✓ / ✗	✓	Restez vigilant lors de l'utilisation de verrerie fine, la chaleur brutale pouvant les craquer ou les casser.
Plateaux en métal	✗	✓	Il n'est pas recommandé d'utiliser de récipients en métal, ceux-ci pouvant être source d'arcs électriques et causer des incendies.
Supports en métal	✗	✓	Il n'est pas recommandé d'utiliser de récipients en métal, ceux-ci pouvant être source d'arcs électriques et causer des incendies.
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 2,54 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.
Film plastique	✓	✗	Ne doit pas toucher la nourriture et doit être percé pour laisser la vapeur s'échapper.
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 décolorer à haute température.
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.

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.
- 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 : Si vous dépasssez les temps de cuisson recommandés et utilisez des niveaux de puissance trop élevés, la nourriture peut surchauffer, brûler et même prendre feu et endommager le four dans les cas extrêmes.

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

Tous 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.

Caractéristiques de la nourriture	
Composition	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 cuite la nourriture plus rapidement. Attention à cuire de tels aliments uniformément.
Densité	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.
Quantité	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.
Taille	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.
Forme	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.
Température de la nourriture	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 les niveaux de puissance de micro-ondes de P-20 à P-40.
- 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 P-50. 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 P-60. 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 P-70.

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 P-50.

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 P-100, alors que des lasagnes contenant des ingrédients ne pouvant pas être mélangés doivent être réchauffées avec le niveau de puissance P-40.

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 de micro-ondes P-100.

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, de réparer ou de modifier 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.

TABLEAU 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 oïilletons 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 ne fonctionne pas lorsque vous appuyez sur DÉMARRER/DÉMARRAGE RAPIDE.	Vérifiez que la porte est bien fermée.
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 four émet un bip toutes les minutes et l'affichage indique « Fail ». Si vous appuyez sur les touches du panneau de commande sans interruption pendant plus d'une minute, cette erreur se produira.
Le boîtier extérieur est chaud.	Le boîtier peut devenir chaud au toucher, maintenez les enfants à l'écart.

PROTECTION COLLANTE DES BOUTONS

Dans tous les cas, si l'une des touches du panneau de commande reste bloquée pendant plus d'une minute, le programme s'arrête immédiatement et l'écran affiche **FAIL**. Le micro-ondes émettra un bip. Si le bouton reste bloqué, un bip sera émis toutes les minutes. Après le dépannage, appuyez sur **ARRÊTER/ECO** pour revenir en mode veille.

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.

CE

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/0164 V6

www.sharpconsumer.eu

SHARP