

# SHARP

Achtung  
Advertencia  
Importante  
Avertissement  
Importante  
Belangrijk

Viktigt  
Viktigt  
Viktig  
Tärkeää  
Important



## R-870

**MIKROWELLEGERÄT MIT GRILL UND HEISSLUFT - BEDIENUNGSANLEITUNG**  
**HORNO DE MICROONDAS CON GRILL Y COVECCIÓN - MANUAL DE INSTRUCCIONES**  
**FOUR A MICRO-ONDES AVEC GRIL ET CONVECTION - MODE D'EMPLOI**  
**FORNO A MICROONDE CON GRILL E FUNZIONE ARIA VENTILATA - MANUALE D'ISTRUZIONI**  
**COMBI-MAGNETRON MET GRILL EN CONVECTIE - GEBRUIKSAANWIJZING**  
**MIKROVÅGSUGN MED GRILL OCH KONVEKTION - BRUKSANVISNING**  
**MIKROBØLGEOVN MED GRILL OG KONVEKTION - BRUGSANVISNING**  
**MIKROBØLGEOVN MED GRILL OG VARMLUFT - BRUKSANVISNING**  
**MICROAALTOUUNI JA KIERTOILMA/GRILLI - KÄYTTÖOPAS**  
**MICROWAVE OVEN WITH GRILL AND CONVECTION - OPERATION MANUAL**

900 W (IEC 60705)

DEUTSCH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

ITALIANO

NEDERLANDS

SVENSKA

DANSK

NORSK

SUOMI

ENGLISH

DE

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

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

ES

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

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

FR

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

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

IT

Questo manuale di istruzioni contiene importanti informazioni da leggere attentamente prima di utilizzare il forno a microonde.

**Importante:** Potrebbero esserci seri rischi per la salute se non si seguono le istruzioni di questo manuale o se il forno viene modificato e funziona con lo sportello aperto.

NL

Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u aandachtig moet lezen voor dat u de combi-magnetron gebruikt.

**Belangrijk:** Er kan een groot gezondheidsrisico ontstaan indien deze gebruikershandleiding niet wordt opvolgd of dat de oven op een dergelijke manier wordt aangepast dat deze gebruikt kan worden met de deur geopend.

SV

Denna bruksanvisning innehåller viktig information som du bör läsa noggrant innan du använder mikrovågsugnen.

**Viktigt:** Det kan innebära en allvarlig hälsorisk om denna bruksanvisning inte följs eller om ugnen modifieras så att den fungerar med luckan öppen.

DA

Denne brugsanvisning indeholder vigtige oplysninger, som du bør læse grundigt, før du bruger mikrobølgeovnen.

**Vigtigt:** Der kan være en alvorlig sundhedsrisiko, hvis denne brugsanvisning ikke følges, eller hvis ovnen ændres, således at den kører med lågen åben.

NO

Denne bruksanvisningen inneholder viktig informasjon som du må lese nøye før du tar i bruk din mikrobølgeovn.

**Viktig:** Det kan være risiko for alvorlige helseskader dersom bruksanvisningen ikke følges, eller hvis ovnen modifiseres slik at den kan brukes med døren åpen.

FI

Tämä käyttöopas sisältää tärkeää tietoa, johon sinun on syytä tutustua huolellisesti ennen mikroaaltouunin käyttöä.

**Tärkeää:** Vakavat terveysriskit ovat mahdollisia, jos tämän käyttöoppaan ohjeita ei noudateta tai jos uunia muutetaan niin, että se toimii luukun ollessa auki.

GB

This operation manual contains important information which you should read carefully before using your microwave oven.

**Important:** There may be a serious risk to health if this operation manual is not followed or if the oven is modified so that it operates with the door open.

FR



**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.

## 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 oeuvre de ces dispositions dans les Etats membres, les ménages résidant au sein de l'Union européenne peuvent désormais ramener 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 votre appareil électrique ou électronique usagé comporte des piles ou des accumulateurs, veuillez les mettre séparément et préalablement au rebut conformément à la législation locale en vigueur.

En veillant à la mise au rebut correcte de ce produit, vous contribuerez à assurer le traitement, la récupération et le recyclage nécessaires de ces déchets, et préviendrez ainsi les effets néfastes potentiels de leur mauvaise gestion sur l'environnement et la santé humaine.

### 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. Les 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 pour 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.



## TABLE DES MATIÈRES

### Mode d'emploi

INFORMATIONS SUR LA MISE AU REBUT .....	1
TABLE DES MATIÈRES .....	2
FICHE TECHNIQUE .....	2
FOUR ET ACCESSOIRES .....	3
PANNEAU DE COMMANDE .....	4
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES .....	5-15
INSTALLATION .....	16-17
AVANT LA MISE EN SERVICE .....	18
RÉGLAGE DE L'HORLOGE .....	18
FONCTIONNEMENT DU MENU/CUISSON .....	18
CUISSON AU MICRO-ONDES .....	19
CUISSON AU GRIL / CUISSON COMBINÉE .....	20
CUISSON PAR CONVECTION .....	21
AUTRES FONCTIONS PRATIQUES .....	22
FONCTIONNEMENT DE LA DÉCONGÉLATION PAR POIDS ET PAR TEMPS .....	23
FONCTION MÉMOIRE .....	23
FONCTIONNEMENT DU MENU AUTO .....	24
TABLE DU MENU AUTO .....	24-25
BIEN CHOISIR LA VAISSELLE .....	26
ENTRETIEN ET NETTOYAGE .....	27



## FICHE TECHNIQUE

<b>Nom du modèle :</b>	<b>R-870</b>
Tension d'alimentation	: 230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection	: 16 A
Alimentation CA requise : Micro-ondes	: 1450 W
Puissance de sortie : Micro-ondes	: 900 W
Gril supérieur (Infrarouge)	: 1100 W
Convection	: 2500 W
Mode veille (Mode économie d'énergie)	: moins de 1,0 W
Fréquence micro-ondes	: 2450 MHz*
Dimensions extérieures (L) x (H) x (P)** mm	: 513,0 x 307,0 x 503,0
Dimensions de la cavité (L) x (H) x (P)** mm	: 328,0 x 226,0 x 346,0
Capacité du four	: 25 litres***
Plateau tournant (verre)	: ø 315 mm
Poids	: approx. 18,5 kg
Éclairage du four	: 25 W/240 V

\* Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN55011.

Conformément à cette norme, ce produit est un équipement de groupe 2, classe B.

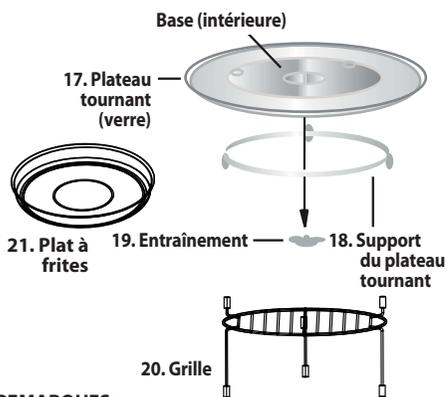
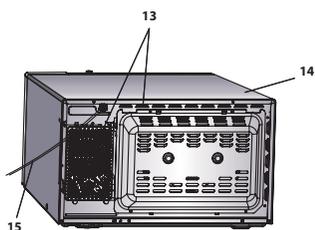
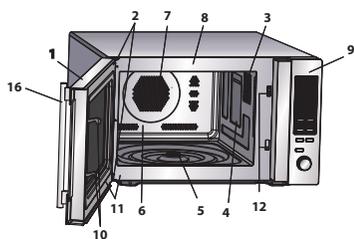
Groupe 2 signifie que cet équipement génère intentionnellement de l'énergie RF sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments.

Classe B signifie que l'équipement est adapté à une utilisation domestique.

\*\* La profondeur ne comprend pas la poignée d'ouverture de la porte.

\*\*\* 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

1. Porte
2. Charnières de porte
3. Éclairage du four
4. Boîtier du guide d'ondes (NE PAS ENLEVER)
5. Entraînement
6. Cavité du four
7. Ventilateur de convection (couvert)
8. Résistance du gril (sous la paroi supérieure)
9. Panneau de commande
10. Loquets de sécurité de la porte
11. Joint de porte et surface de contact du joint
12. Loquets de sécurité de la porte
13. Ouvertures de ventilation
14. Partie extérieure
15. Cordon d'alimentation
16. Poignée d'ouverture de la porte

## ACCESSOIRES :

Assurez-vous que les accessoires suivants sont bien fournis avec le four :

(17) Plateau tournant (18) Support du plateau tournant (19) Entraînement (20) Grille (21) Plat à frites

- Placez le support du plateau tournant au centre de la sole de four, afin qu'il puisse tourner librement sur l'entraînement. Puis placez le plateau tournant sur le support de plateau tournant afin qu'il soit positionné fermement dans l'entraînement.
- Pour éviter d'endommager le plateau tournant, assurez-vous que les plats ou les récipients ne touchent pas le bord du plateau lorsqu'ils sont retirés du four.
- Pour l'utilisation de la grille, référez-vous aux sections grillades de la grille, réφέrez-vous aux sections grillades de la page F-20.
- Le plateau à frites anti-adhésif peut être utilisé avec tous les modes de cuisson pour obtenir des aliments bien grillés et de meilleures performances de cuisson. Il convient parfaitement aux aliments tels que pizza, frites, etc... ou peut être utilisé pour limiter les éclaboussures lors de la cuisson au gril d'aliments sur la grille, afin de garder le four propre.

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

**REMARQUE :** Lorsque vous passez une commande d'accessoires, veuillez mentionner au revendeur ou au service d'entretien agréé par SHARP le nom des pièces et du modèle.

## REMARQUES :

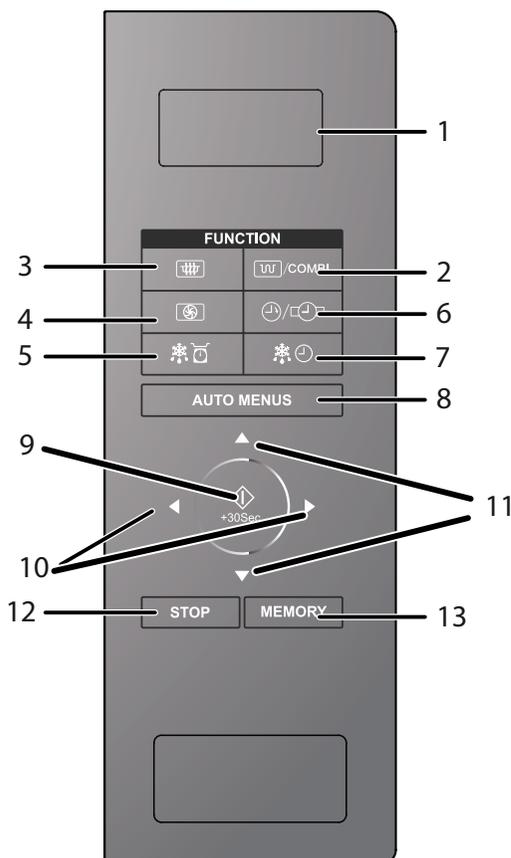
- Le boîtier du guide d'ondes est fragile. Veuillez faire très attention en nettoyant l'intérieur du four à ne pas l'endommager.
- Après la cuisson d'aliments gras sans couvercle, nettoyez toujours la cavité et particulièrement l'élément gril de manière approfondie, ceux-ci devant être secs et exempts 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. Cela 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 pour leur 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 :

**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 DIGITAL
2. Touche GRIL/COMBINÉ
3. Touche PUISSANCE MICRO-ONDES
4. Touche CONVECTION
5. Touche DÉCONGÉLATION PAR POIDS
6. Touche HORLOGE/MINUTERIE
7. Touche DÉCONGÉLATION PAR TEMPS
8. Touche MENU AUTO
9. Touche DÉMARRAGE/+30sec
10. Réglez le temps de cuisson ou le poids
11. Augmentez/Réduisez la puissance, réglez le mode combiné et la température, ou accédez au menu Auto
12. Touche ARRÊT
13. Touche MÉMOIRE



## **INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE : VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR**

### **TOUTE REFERENCE ULTERIEURE**

**Pour éviter tout danger 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 conduisant à leur inflammation.**

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.

Veillez 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 V, 50 Hz avec un fusible de distribution de 10 A minimum, ou un disjoncteur de 10 A minimum.

Ce four doit être alimenté à partir d'un circuit électrique indépendant.

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



## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

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

**N'utilisez que des récipients et ustensiles compatibles avec la cuisson micro-ondes.**

**Voir page F-25. Il est nécessaire de vérifier que les ustensiles utilisés sont bien compatibles avec la cuisson micro-ondes.**

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

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

Ne placez pas 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 qui à son tour peut produire 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.



Pour éviter toute surchauffe et 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. Référez-vous aux conseils correspondants dans le mode d'emploi.

## **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) Porte : assurez-vous qu'elle ferme correctement, qu'elle ne présente pas de défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.
- b) Charnières et loquets de sécurité : assurez-vous qu'ils ne sont ni endommagés ni desserrés.
- c) Joints de porte et surfaces de contact : assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
- d) Intérieur de la cavité et de la porte : assurez-vous qu'il n'est pas cabossé.
- e) Cordon d'alimentation et sa prise : assurez-vous qu'ils 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.**



## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

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.

**Ne laissez pas la graisse ou les saletés s'accumuler sur les joints de porte ou autres pièces adjacentes. Nettoyez le four de manière régulière et enlevez tout dépôt de nourriture. Suivez les instructions de la page F-26 concernant "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-le immédiatement hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et adressez-vous à un technicien d'entretien agréé par SHARP.

Ne plongez pas la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.

Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas en dehors 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 de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécifique.

L'échange doit être opéré par un agent d'entretien autorisé SHARP.

### **Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine :**

**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; il faut donc être prudent lors de la manipulation du récipient.**

N'utilisez jamais de récipient scellé. Retirez tout ruban d'étanchéité et couvercle avant l'utilisation. La surpression dans un récipient scellé peut provoquer une explosion et ce, même une fois le four arrêté.

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



## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

**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 long.
2. Remuez le liquide avant le chauffage/réchauffage.
3. Il est recommandé de placer une tige de verre ou un objet 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.

**Ne pas cuire d'œuf dans leur coquille et ne pas réchauffer d'œuf dur entier dans le four micro-ondes car il risque 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 afin d'éviter qu'ils n'explodent. Retirer 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.



## Pour éviter toute brûlure

**AVERTISSEMENT : Il est nécessaire de remuer ou d'agiter le contenu des biberons et pots pour bébé et de vérifier leur température avant leur consommation, afin d'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.**

Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sachets de cuisson, etc. de manière à ce que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage et pour empêcher toute ébullition éruptive.

Pour éviter de vous brûler, vérifiez toujours la température des aliments et mélangez bien avant le service. Faites particulièrement attention aux aliments et boissons destinés aux bébés, enfants et personnes âgées. Des pièces accessibles peuvent chauffer durant l'utilisation. Gardez les jeunes enfants à distance du four.

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.



## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

### **Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants**

**AVERTISSEMENT : Ne laissez un enfant de plus de 8 ans 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 le four est utilisé en mode GRIL, MIX GRIL et MENU AUTO, les enfants ne doivent utiliser le four que sous supervision parentale, de hautes températures étant 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 leurs 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.**

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

Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité telles que : l'usage d'un porte-récipient, 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**

Veillez ne pas modifier le four en aucune manière.

Veillez ne pas déplacer le four pendant son fonctionnement.

Cet appareil est conçu pour être utilisé dans les foyers et autres applications similaires telles que :

- cuisine pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements résidentiels;
- maisons de campagne;
- utilisation par des clients dans des hôtels, motels et autres environnements résidentiels;
- environnements de type chambre d'hôte.

Ce four a été conçu pour la préparation d'aliments et ne doit être utilisé que pour leur cuisson. Il n'est pas adapté à un usage commercial ou scientifique.

## **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 le plateau tournant et le pied du plateau. Le temps de préchauffage précisé dans le livre de recettes ne doit pas être dépassé.



## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

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.

Utilisez uniquement le plateau tournant et le support de plateau tournant conçus pour ce four. N'utilisez pas le four sans plateau tournant.

Pour prévenir tout risque de casse du plateau tournant :

- (a) Laissez le plateau refroidir avant de le nettoyer avec de l'eau.
- (b) Ne placez pas d'aliments ou d'ustensiles chauds sur un plateau froid.
- (c) Ne placez pas d'aliments ou d'ustensiles froids sur un plateau chaud.

Ne posez aucun objet sur le boîtier du four pendant son fonctionnement.



### **REMARQUE :**

N'utilisez pas de récipients en plastique pour une cuisson au micro-ondes si le four est toujours chaud après une cuisson au GRIL ou MIX GRIL, ceci pouvant les faire fondre.

Les récipients en plastique ne doivent pas être utilisés durant les modes mentionnés ci-dessus, sauf mention spécifique par le fabricant.

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

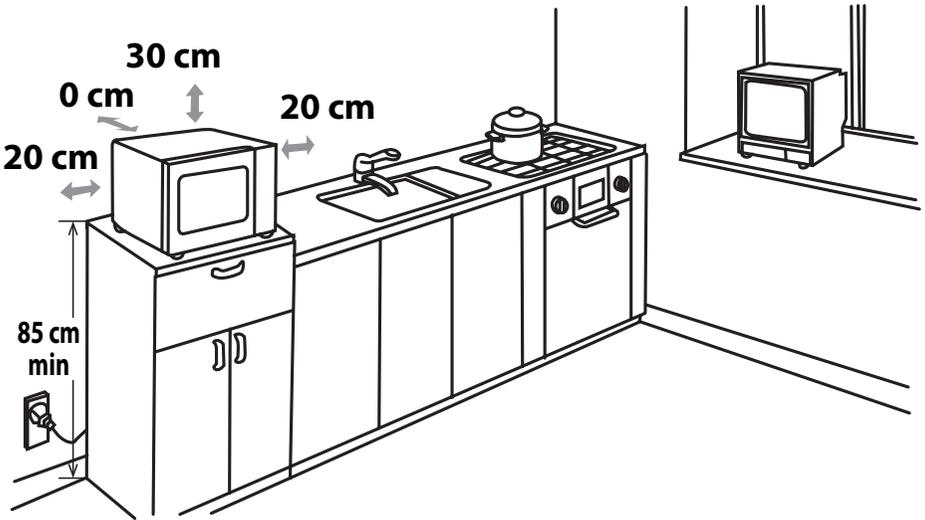
Ni le fabricant ni le distributeur ne sauraient être tenus responsable des dommages occasionnés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient d'une mauvaise observation des consignes de branchement électrique.

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.



## 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 qui offre suffisamment de place pour les grilles d'aération d'entrée et de sortie. 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 le four et les murs 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 où est généré 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.



## AVANT LA MISE EN SERVICE

Branchez le four. L'écran du four affiche : "00:00", 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 veille. Pour régler l'horloge, voir ci-dessous.



## RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Il s'agit d'une horloge de 24 heures. Pour régler l'horloge

1. Appuyez sur  une fois. La valeur d'heure clignote.

2. Appuyez sur  ou  pour régler l'heure jusqu'à ce que la bonne heure s'affiche, puis appuyez sur  pour confirmer la valeur. La valeur des minutes clignote maintenant.

3. Appuyez sur  ou  pour régler la minute jusqu'à ce que la bonne minute s'affiche, puis appuyez sur  pour confirmer la valeur.

REMARQUES :

- Si vous appuyez sur la touche **ARRÊT** lors de la configuration de l'horloge, le four reviendra au paramètre précédent.
- Si l'alimentation électrique de votre four à micro-ondes est coupée, l'écran affiche "00:00" une fois le courant rétabli. L'heure sera aussi déréglée.
- Après la cuisson, **END** s'affichera sur l'écran. Une fois que vous ouvrez la porte du micro-ondes ou que vous appuyez sur la touche **ARRÊT**, l'heure du jour s'affiche dans la fenêtre, si l'horloge a été réglée.



## FONCTIONNEMENT DU MENU/CUISSON

### Sélectionner le niveau de puissance

Appuyez longuement sur  ou sur les flèches  et  jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité s'affiche.

Vous pouvez choisir entre 5 niveaux de puissance : 100 %, 80 %, 50 %, 30 %, 10 %. Consultez la page suivante pour un guide de sélection du bon niveau de puissance.

### Saisir le temps de cuisson

Appuyez sur les flèches  et  jusqu'à ce que la durée souhaitée s'affiche.

Le temps de cuisson peut être programmé pour un maximum de 95 minutes (95:00) et être saisi avec les incréments suivants

Durée de cuisson	Intervalle de temps
0 – 1 minute	5 secondes
1 – 5 minutes	10 secondes
5 – 10 minutes	30 secondes
10 – 30 minutes	1 minute
30 – 95 minutes	5 minutes

### Démarrer la cuisson

Appuyez sur  pour commencer la cuisson.

+30Sec.

L'horloge commence le décompte jusqu'à 0 et vous entendrez 5 bips une fois la cuisson terminée.



+30Sec.

REMARQUES :

- Pour arrêter le micro-ondes avant la fin du temps de cuisson, appuyez sur la touche **ARRÊT**.
- 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 commence à se décompter à nouveau lorsque la porte est fermée et que vous appuyez sur la touche .
- Consultez la page suivante pour un guide des temps de cuisson et des niveaux de puissance pour différents aliments

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 activer et pour annuler le verrouillage enfant.

# STOP

## Fonction d'arrêt automatique de la lampe :

Lorsque le four à micro-ondes est allumé, la lampe du four s'éteint automatiquement après 1 minute si la porte est ouverte.

## Mode ECO :

En mode veille, appuyez une fois sur la touche « ARRÊT », la DEL s'éteint et le four à micro-ondes entre en mode ECO. N'importe quelle opération permet d'éclairer à nouveau l'affichage à DEL, et le four à micro-ondes revient alors en mode veille.

## CUISSON AU MICRO-ONDES



Guide de niveau de puissance du micro-ondes

AFFICHAGE	NIVEAU DE PUISSANCE	EXEMPLE
P100	100%	Cuisez ou réchauffez du riz, des pâtes, des légumes ou des boissons
P80	80%	Cuisez ou réchauffez les aliments sensibles, comme les œufs ou les fruits de mer
P50	50%	Décongélation, ramollissement du beurre
P30	30%	
P10	10%	Pour garder les aliments chauds

## CUISSON MANUELLE / DÉCONGÉLATION MANUELLE

- Saisissez le temps de cuisson et utilisez les niveaux de puissance de micro-ondes P100 à P10 pour cuire ou décongeler (voir exemple ci-dessous).
- 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, comme 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 80 % de puissance du micro-ondes.

1. Saisissez le niveau de puissance en appuyant 2 fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** pour sélectionner P80 ou appuyez sur la touche ou pour sélectionner la puissance de micro-ondes P80.
2. Appuyez sur la touche **DÉMARRAGE/+30sec** pour confirmer le niveau de puissance sélectionné.
3. Saisissez le temps de cuisson souhaité en appuyant sur la touche ou .
4. Appuyez sur la touche **DÉMARRAGE/+30sec** pour démarrer la minuterie. (L'affichage décompte le temps de cuisson restant.)

### REMARQUE :

- Lorsque le four démarre, la lampe du four s'allume et le plateau tourne dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire. 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 vous appuyez sur la touche **DÉMARRAGE/+30sec** .
- Lorsque la cuisson/décongélation est terminée, l'heure réapparaît sur l'écran, si l'horloge a bien été réglée.
- Si vous voulez connaître le niveau de puissance pendant la cuisson, appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** . Le niveau de puissance utilisé s'affichera pendant 2-3 secondes.

### IMPORTANT :

- Fermez la porte après la cuisson / décongélation. La lumière restera allumée pendant 10 minutes lorsque la porte est ouverte, pour des raisons de sécurité et afin de vous rappeler de fermer la porte.



## CUISSON AU GRIL / CUISSON COMBINÉE

### 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 une coloration uniforme. Utilisez la grille pour griller de petits aliments comme le bacon, le lard fumé et le pain 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 sur gril pendant 20 minutes, en utilisant la touche **GRIL/COMBINÉ**  COMBI.

- Appuyez sur la touche **GRIL/COMBINÉE** une fois. G-1 et le voyant de gril s'affichent sur l'écran.
- Appuyez sur la touche **DÉMARRAGE/+30sec**  pour confirmer le mode de cuisson.
- Saisissez le temps de cuisson souhaité en appuyant sur la touche  $\triangleright$  ou  $\triangleleft$ .
- Appuyez sur la touche **DÉMARRAGE/+30sec**  encore une fois pour démarrer la cuisson sur gril. (L'affichage décompte le temps de cuisson restant.)

#### REMARQUE :

Après la moitié du temps de cuisson, un signal sonore retentit deux fois, afin de vous rappeler de retourner la nourriture pour assurer une coloration uniforme. Il est important de savoir que cela n'arrête pas la cuisson automatique. Pour une nourriture bien grillée, retournez les aliments à mi-cuisson. Une fois les aliments retournés, fermez la porte et appuyez sur la touche **DÉMARRAGE/+30sec**  pour continuer la cuisson.

### 2. CUISSON COMBINÉE

La fonction de **CUISSON COMBINÉE** permet de combiner cuisson micro-ondes et gril et/ou convection, mais aussi de combiner gril et convection. COMBINÉ signifie une alternance de cuisson micro-ondes, gril, et/ou par convection. La cuisson combinée réduit le temps de cuisson et tout en gardant les aliments dorés et croustillants, vous apportant la commodité de la cuisson rapide avec l'apparence appétissante de la cuisson traditionnelle.

Il existe 4 choix de combinaisons, détaillés ci-dessous :

Appuyez sur la touche <b>GRIL/COMBINÉ</b>	Affichage	Micro-ondes	Gril	Convection
Deux fois	C-1	•		•
3 fois	C-2	•	•	
4 fois	C-3		•	•
5 fois	C-4	•	•	•

• = disponible

#### Exemple pour Micro-Ondes et Convection :

Pour cuire 30 minutes en utilisant la combinaison de micro-ondes et convection (C-1).

- Appuyez sur la touche **GRIL/COMBINÉ** une fois. G-1 s'allume sur l'écran.
- Sélectionnez C-1 en appuyant sur  $\wedge$  ou  $\vee$  jusqu'à ce que l'écran affiche C-1. Les symboles de micro-ondes et de convection s'affichent alors.
- Appuyez sur la touche **DÉMARRAGE/+30sec**  pour confirmer le mode de cuisson.
- Saisissez le temps de cuisson souhaité en appuyant sur la touche  $\triangleright$  ou  $\triangleleft$ .
- Appuyez sur la touche **DÉMARRAGE/+30sec**  pour démarrer la cuisson. (L'écran décompte le temps de cuisson)

#### NOTES POUR LA CUISSON GRIL ET COMBINÉE :

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le gril avant la cuisson.
- Lorsque vous grillez des aliments, placez-les sur la grille basse ou haute dans un récipient profond et sur le plateau tournant.
- Vous pouvez remarquer de la fumée ou une odeur de brûlé lors de votre première utilisation du gril. Cela est normal et n'est pas un signe de mauvais fonctionnement. Pour éviter ce problème, chauffez le four sur gril pendant 20 minutes sans aliments avant votre première utilisation.

**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.

#### AVERTISSEMENT :

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.



Votre four peut être utilisé comme four conventionnel en utilisant la fonction convection et les 10 températures pré-réglées de four. Un préchauffage du four est recommandé pour de meilleurs résultats. La température peut être réglée de 150°C à 230°C en incréments de 10°C.

Appuyez sur la touche CONVECTION	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Température du four (°C)	150	160	170	180	190	200	210	220	230

### Exemple 1: Cuisson avec préchauffage

Supposez que vous souhaitez préchauffer à 200°C et cuire pendant 25 minutes à 200°C.

- Appuyez une fois sur la touche **CONVECTION**  150 et le voyant de température s'afficheront brièvement sur l'écran et le voyant de convection s'allumera.
- Saisissez la valeur de préchauffage souhaitée en appuyant sur la touche **CONVECTION** (5 fois)  x5 ou appuyez sur  ou  jusqu'à ce que l'écran affiche 200.
- Appuyez sur la touche **DÉMARRAGE/+30sec**  pour confirmer la température.
- Appuyez sur la touche **DÉMARRAGE/+30sec**  encore une fois pour démarrer le préchauffage. Lorsque la température de préchauffage a été atteinte, le signal sonore s'active deux fois pour vous rappeler de mettre de la nourriture dans le four. La température en cours s'affiche sur l'écran.
- Ouvrez la porte, placez la nourriture à l'intérieur du four et fermez la porte. Appuyez sur  ou  pour entrer le temps de cuisson (25 minutes).
- Appuyez sur la touche **DÉMARRAGE/+30sec**  pour démarrer la cuisson. L'écran affiche le décompte du temps de cuisson. Le voyant de convection clignote.

### Exemple 2: Cuisson sans préchauffage

Supposez que vous souhaitez cuire à 230°C pendant 20 minutes.

- Ouvrez la porte, placez la nourriture dans le four et fermez la porte. Appuyez sur la touche **CONVECTION** une fois. 150 et le voyant de température s'afficheront brièvement sur l'écran et le voyant de convection s'allumera.
- Saisissez la valeur souhaitée en appuyant sur la touche **CONVECTION** (8 fois)  x8 ou appuyez sur  ou  jusqu'à ce que l'écran affiche 230.
- Appuyez sur la touche **DÉMARRAGE/+30sec**  pour confirmer la température.
- Appuyez sur  ou  pour saisir le temps de cuisson (20 minutes).
- Appuyez sur la touche **DÉMARRAGE/+30sec**  pour démarrer la cuisson.

### REMARQUES :

- Le temps de cuisson ne peut être réglé qu'une fois la température de préchauffage atteinte. Si la température est atteinte, la porte doit être ouverte pour régler le temps de cuisson.
  - Le chauffage par convection s'arrêtera automatiquement si aucun temps de cuisson n'est entré pendant 5 minutes. Le signal sonore se déclenchera 5 fois pour vous le rappeler et l'écran affichera l'heure, si l'horloge a été réglée. Si l'horloge n'a pas été réglée, l'écran n'affiche que "0:00".
  - Lorsque le four est en préchauffage, le plateau tournant doit être présent dans le four. Durant le préchauffage et la cuisson par convection, vous entendrez le ventilateur de refroidissement se mettant en route de manière intermittente. Cela est tout à fait normal et n'affectera pas la cuisson.
  - Les instructions des fabricants de produits alimentaires ne sont que des guides d'utilisation, les temps de cuisson doivent parfois être ajustés.
  - Une fois la cuisson terminée, le ventilateur de refroidissement reste en route pendant quelques minutes pour abaisser la température des pièces électriques et mécaniques.
  - Vous pouvez remarquer de la fumée ou une odeur de brûlé lors de votre première utilisation du gril. Cela est normal et n'est pas un signe de mauvais fonctionnement. Pour éviter ce problème, chauffez le four sur gril pendant 20 minutes sans aliments et en mode convection à 230°C.
- 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. Assurez-vous qu'il n'y a pas de nourriture dans le four.

### AVERTISSEMENT :

**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.**



## AUTRES FONCTIONS PRATIQUES

### 1. CUISSON PAR SÉQUENCE

Ce programme permet de décongeler la viande rapidement tout en vous autorisant à choisir un temps de décongélation approprié, en fonction du type de viande. Suivez les exemples ci-dessous pour plus de détails concernant la manière d'utiliser ce programme. Cette fonction vous permet de cuisiner en utilisant jusqu'à 2 différentes étapes de cuisson, comprenant une cuisson manuelle et une décongélation par temps ou par poids.

Une fois le four programmé, il n'est pas nécessaire d'intervenir durant la cuisson, le four passant automatiquement d'une étape à l'autre. Un signal sonore s'active une fois la première étape terminée. Si l'une des étapes est une décongélation, elle doit être placée en premier. **Note** : 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 P80 pendant 7 minutes, suivez les étapes suivantes :**

- 1. Appuyez une fois sur la touche **DÉCONGÉLATION TEMPS**  la DEL s'éteint.
- 2. Saisissez le temps de décongélation en appuyant sur la touche  ou  jusqu'à ce que l'écran indique "5:00" minutes.
- 3. Appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES**  une fois.
- 4. Saisissez le niveau de puissance en appuyant 2 fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** pour sélectionner P80 ou appuyez sur la touche  ou  pour sélectionner la puissance micro-ondes P80.
- 5. Appuyez sur la touche **DÉMARRAGE/+30sec**  pour confirmer le réglage.
- 6. Saisissez le temps de cuisson en tournant le bouton de  ou  jusqu'à ce que l'écran affiche "07:00" minutes.
- 7. Appuyez sur la touche **DÉMARRAGE/+30sec**  pour démarrer la cuisson.

### 2. Fonction +30sec (Démarrage direct)

La touche **DÉMARRAGE/+30sec**  vous permet d'utiliser les deux fonctions suivantes :

#### a. Démarrage direct

Vous pouvez directement démarrer la cuisson sur le niveau de puissance de micro-ondes P100 pendant 30 secondes en appuyant sur la touche **DÉMARRAGE/+30sec** .

La cuisson démarre immédiatement, et vous pouvez augmenter le temps de cuisson de 30 secondes en appuyant à nouveau sur la touche.

#### b. Augmentation du temps de cuisson

Vous pouvez prolonger le temps de cuisson durant une cuisson manuelle, l'utilisation du gril, une cuisson combinée ou une décongélation par minute et par un multiple de 30 secondes si la touche **DÉMARRAGE/+30sec**  est utilisée lorsque le four est en fonctionnement.

Durant une décongélation par poids, la fonction auto ou une cuisson par séquence, le temps de cuisson ne peut pas être prolongé via la touche

**DÉMARRAGE/+30sec** .

**REMARQUE** : Il est possible de prolonger le temps de cuisson jusqu'à 95 minutes au maximum.

### 3. DÉMARRAGE RETARDÉ

La cuisson à **DÉMARRAGE RETARDÉ** vous permet de programmer le four pour qu'il démarre plus tard dans la journée.

Avant de lancer la cuisson, vérifiez que l'horloge est bien à l'heure.

#### Exemple :

Suivez l'exemple ci-dessous pour démarrer le micro-ondes automatiquement à une heure ultérieure. Le délai maximum est de 23 heures et 59 minutes.)

- 1) Appuyez une fois sur la touche **MICRO-ONDES**  et appuyez sur  ou  pour régler le niveau de puissance du micro-ondes sur P80.
- 2) Appuyez sur la touche **DÉMARRAGE/+30sec**  pour confirmer les réglages.
- 3) Saisissez le temps de cuisson en appuyant sur la touche  ou  jusqu'à ce que l'écran affiche "07:00" minutes.  
Une fois ces étapes effectuées, n'appuyez pas sur la touche **DÉMARRAGE/+30sec** .
- 4) Appuyez sur la touche **HORLOGE/MINUTERIE**   une fois. L'écran affiche l'heure en cours et les heures se mettent à clignoter.
- 5) Touche  ou  pour régler l'heure de démarrage de cuisson souhaitée. L'heure saisie doit être comprise entre 0-23 (horloge 24 heures) et 1-12 (horloge 12 heures)
- 6) Appuyez sur la touche **HORLOGE/MINUTERIE**  , le chiffre des minutes se met à clignoter.
- 7) Touche  ou  pour entrer les minutes de l'heure de démarrage de cuisson souhaitée. La valeur doit être comprise entre 0-59 minutes.
- 8) Appuyez sur la touche **DÉMARRAGE/+30sec**  pour confirmer l'heure de démarrage.

### 4. VERROUILLAGE ENFANT :

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

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

Appuyez longuement sur la touche **ARRÊT** pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'un long signal sonore soit audible. Le voyant de verrouillage s'affiche sur l'écran :

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

Appuyez longuement sur la touche **ARRÊT** pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'un long signal sonore soit audible. Le voyant de verrouillage disparaît de l'écran.

## FONCTIONNEMENT DE LA DÉCONGÉLATION PAR POIDS ET PAR TEMPS



### 1. DÉCONGÉLATION PAR POIDS

Le four micro-ondes est pré-programmé avec un temps de décongélation 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 100 g à 2 000 g par paliers de 100 g. Suivez l'exemple ci-dessous pour savoir comment utiliser ces fonctions.

**Exemple :** Pour décongeler un morceau de viande de 1,2 kg en utilisant le programme **DÉCONGÉLATION PAR POIDS**. Placez la viande dans un plat à gâteau ou une grille de décongélation pour four à micro-ondes sur le plateau tournant.

1. Sélectionnez le menu requis en appuyant sur la touche **DÉCONGÉLATION PAR POIDS**.  
L'écran affiche ce qui suit :

DEF1

2. Saisissez le poids souhaité en appuyant sur la touche > ou < jusqu'à ce que l'écran affiche :

1 2 0 0

**Au même moment, le voyant "g" s'affiche sur l'écran.**

3. Appuyez sur la touche **DÉMARRAGE/+30sec** pour démarrer la décongélation. Les voyants de micro-ondes et de décongélation s'affichent et le voyant "g" disparaît. (L'écran affiche le décompte du temps de décongélation).

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

### NOTES POUR LA DECONGELATION PAR POIDS :

- Avant de congeler les aliments, assurez-vous que la nourriture est fraîche et de bonne qualité.
- Placez les aliments pesant moins de 200 g à l'extrémité du plateau tournant et non au centre du plateau tournant.
- Le poids des aliments doit être arrondi à la centaine de grammes la plus proche, par exemple, 700 g pour 650 g.
- Si nécessaire, protégez les petits morceaux de viande ou de volaille avec de petits morceaux plats de papier aluminium. Cela permet d'éviter que ces parties de devenir chaudes pendant la décongélation. Faites attention à ce que l'aluminium ne touche pas les parois du four.

### 2. DÉCONGÉLATION PAR TEMPS

Ce programme permet de décongeler la viande rapidement tout en vous autorisant à choisir un temps de décongélation approprié, en fonction du type de viande. Suivez les exemples ci-dessous pour plus de détails concernant la manière d'utiliser ce programme. La plage de temps est 0:05 – 95:00.

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

1. Sélectionnez le menu requis en appuyant sur la touche **DÉCONGÉLATION PAR TEMPS**.  
L'écran affiche ce qui suit :

DEF2

2. Saisissez le temps de cuisson souhaité en appuyant sur la touche > ou < jusqu'à ce que l'écran affiche :

10:00

3. Appuyez sur la touche **DÉMARRAGE/+30sec** pour démarrer la décongélation. Les voyants de micro-ondes et de décongélation s'éclairent.

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

### 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 P30 et ne peut pas être modifié.

## FONCTION MÉMOIRE



La fonction mémoire vous permet de stocker 3 niveaux de temps de cuisson et de puissance de micro-ondes fréquemment utilisés pour rendre la cuisson/le réchauffage plus commode.

### Pour régler cette fonction :

Appuyez sur la touche **MEMORY**. L'écran affiche "1". Si vous réglez la deuxième ou troisième mémoire, appuyez sur cette touche 2 ou 3 fois.

L'écran affiche "2" ou "3".

Sélectionnez le niveau de puissance du micro-ondes en appuyant longuement sur la touche **MEMO** ou en appuyant sur **MEMO** ou **MEMO** jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité s'affiche.

Pour régler le temps de cuisson, appuyez > ou < jusqu'à ce que la durée souhaitée s'affiche.

Pour confirmer le réglage, appuyez sur la touche **MEMORY**.

### Pour utiliser cette fonction :

Appuyez sur la touche **MEMORY** jusqu'à ce que le réglage de mémoire souhaité s'affiche, puis appuyez sur la touche **MEMO**.



## FONCTIONNEMENT DU MENU AUTO

Les programmes du **MENU AUTO** déterminent automatiquement le bon mode de cuisson en fonction des aliments. Suivez l'exemple ci-dessous pour savoir comment utiliser cette fonction.

**Exemple** : Pour cuire 350 g de carottes en utilisant la fonction **MENU AUTO** pour légumes frais (A-04).

- Appuyez sur la touche **MENU AUTO** une fois.  
A-01 s'éclaire sur l'écran. Sélectionnez A-04 en appuyant sur la touche 3 fois ou appuyez sur ou jusqu'à ce que l'écran affiche A4.
- Appuyez sur la touche **DÉMARRAGE/+30sec** pour confirmer le mode de cuisson.
- Saisissez le poids souhaité en appuyant sur la touche ou jusqu'à ce que l'écran affiche 350g.  
**Au même moment, le voyant "g" s'affiche sur l'écran.**
- Appuyez sur la touche **DÉMARRAGE/+30sec** pour démarrer la cuisson. (L'écran décompte le temps de cuisson)

### REMARQUES :

- Vous pouvez choisir le poids ou la quantité de nourriture en appuyant sur ou jusqu'à ce que le poids ou la quantité de votre choix s'affiche.  
Saisissez uniquement le poids de la nourriture, sans tenir compte du poids du récipient.
- Pour les aliments pesant plus ou moins que les poids / quantités donnés sur le schéma du MENU AUTO en page F-14, cuisez par opération manuelle.



## TABLE DU MENU AUTO

Menu Auto	Affichage	Méthode de cuisson	POIDS / PORTION / USTENSILES	Procédure
Réchauffage Plateau-repas (nourriture pré-cuite telle que viande, légumes et accompagnement)	A-01	100 % micro	150 g, 250 g, 350 g, 450 g, 600 g (température initiale 5°C) Assiette et film plastique pour four à micro-ondes ou couvercle adéquat	Placez la nourriture précuite dans une assiette. Utilisez du film plastique pour four à micro-ondes ou un couvercle adapté pour couvrir l'assiette. Placez l'assiette au milieu du plateau tournant. Mélangez après cuisson.
Pommes de terre en robe des champs	A-02	100 % micro	1, 2, 3 pommes de terre (pièces) 1 pomme de terre = environ 230 g (température initiale 20°C)	Veillez placer les pommes de terre avec un poids 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.
Viande (viande sans os, par exemple bœuf, mouton, porc ou volaille)	A-03	100 % micro	150 g, 300 g, 450 g, 600 g (température initiale 5°C) Assiette et film plastique pour four micro-ondes ou couvercle adéquat	Découpez la viande en petits morceaux et placez-la dans un plat pour four. Placez le plat au centre du plateau tournant.
Légumes frais, par exemple chou-fleur, carottes, brocoli, fenouil, poireaux, poivrons, courgettes, etc.	A-04	100 % micro	150 g, 350 g, 500 g (température initiale 20°C) Bol et couvercle	Découpez, hachez ou tranchez les légumes frais en morceaux de taille régulière. Placez les légumes frais dans un récipient adapté. Placez-les sur le plateau tournant. Ajoutez la quantité d'eau requise (une cuillère à soupe pour 100 g). Couvrez avec un couvercle. Mélangez après cuisson et laissez reposer la nourriture pendant environ 2 minutes.
Poisson (Il est recommandé de n'utiliser que des filets de poisson avec ce programme)	A-05	80 % micro	150 g, 250 g, 350 g, 450 g, 650 g (température initiale 20°C) Assiette et film plastique pour four micro-ondes ou couvercle adéquat	Placez la nourriture en une seule couche dans un plat pour four. Utilisez du film plastique pour four à micro-ondes ou un couvercle adapté pour couvrir.
Pâtes (pâtes sèches, par exemple Fusilli, Farfalle, Rigatoni)	A-06	80 % micro	Pâtes 50 g 450 mL 100 g 800 ml 150 g 1200 ml (température initiale de l'eau : 20°C) Bol grand et large	Placez les pâtes dans un bol de taille appropriée et ajoutez de l'eau. Ne couvrez pas. Placez le bol au centre du plateau tournant. Après la cuisson, mélangez bien et laissez reposer pendant 2 minutes avant d'égoutter.
Soupe	A-07	100 % micro	200 g, 400 g, 600 g (température initiale 5°C) Tasse (200 g par tasse)	Placez les tasses sur le plateau tournant et mélangez après la cuisson.



Menu Auto	Affichage	Méthode de cuisson	POIDS / PORTION / USTENSILES	Procédure
Popcorn	A-08	100 % micro	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").
Gâteau de Savoie* Ingrédients : 4 œufs 110 g sucre 100 g farine 10 g farine de maïs 60 g eau 60 g huile végétale	A-09	Préchauffez à 180°C.	475 g (température initiale 20°C) Plat à gâteau (environ 26 cm de diamètre) Grille basse	Le four se préchauffera à 180°C. Lorsque cette température est atteinte, ouvrez la porte et placez le gâteau sur la grille basse à l'intérieur. Appuyez sur la touche <b>DÉMARRAGE/+30sec</b>  (  ) pour démarrer la cuisson. +30Sec.
Pizza congelée (Pizza prête à cuire ≠ pré-cuite)	A-10	C-4	200 g, 300 g, 400 g (température initiale -18°C) Grille basse	Retirez l'emballage et placez directement sur la grille basse. Il n'est pas nécessaire de laisser reposer.
Poulet rôti	A-11	C-4	500 g, 750 g, 1000 g, 1200 g (température initiale 20°C) Grille basse	Si vous le souhaitez, assaisonnez avec du sel, du poivre et du paprika. Percez la peau du poulet en plusieurs endroits. Placez le poulet, le côté du blanc vers le haut, sur la grille basse.
Cookies*	A-12	Préchauffez à 180°C.	475 g (température initiale 20°C) Plat à gâteau (environ 26 cm de diamètre) Grille basse	Le four se préchauffera à 180°C. Lorsque cette température est atteinte, ouvrez la porte et placez les cookies sur la grille basse à l'intérieur. Appuyez sur la touche <b>DÉMARRAGE/+30sec</b>  (  ) pour démarrer la cuisson. +30Sec.

### \* Préparation du gâteau de Savoie (A8) :

- Séparez les œufs.
- Incorporez le jaune d'œuf, l'huile et l'eau avec un batteur à main (vitesse faible) jusqu'à ce que le mélange soit léger et aéré.
- Ajoutez la farine et mélangez bien.
- Dans un plat séparé, battez les blancs d'œuf, le sucre et la farine de maïs avec un batteur à main (vitesse élevée) jusqu'à ce que le mélange soit solide. Ajoutez soigneusement le mélange à la pâte de gâteau.
- Remplissez le moule graissé à la cuillère et lissez la surface.
- Après le préchauffage, placez le moule sur le plateau.

### 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.



## 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	Compatible Micro-ondes	Gril	Convection	Cuisson Combinée	Commentaires
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, comme par ex. Microfoil®. Suivez dans ce cas les instructions avec attention.
Plats brunisseur	✓	✗	✗	✗	Suivez toujours les instructions des fabricants. Ne dépassez pas les temps de chauffage indiqués. Faites très attention, ces plats pouvant devenir très chauds.
Porcelaine et céramiques	✓ / ✗	✗	✓	✓ Convection combinée uniquement	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 laisser la vapeur s'échapper. Assurez-vous que les sachets sont compatibles avec la cuisson micro-ondes. N'utilisez pas d'attaches en plastique ou métal, celles-ci pouvant fondre ou s'enflammer à cause d'arcs électriques.
Assiettes / Gobelets en papier et papier essuie-tout	✓	✗	✗	✗	Utilisez uniquement pour réchauffer ou absorber l'humidité. Vérifiez soigneusement la cuisson, une surchauffe peut être source d'incendie.
Paille et récipients en bois	✓	✗	✗	✗	Restez toujours à proximité du micro-ondes lors de l'utilisation de ces matériaux, leur surchauffe pouvant être cause de départ de feu.
Papier recyclé et journaux	✗	✗	✗	✗	Peut contenir des résidus de métaux pouvant causer des arcs électriques et un départ de feu.
Grille	✓	✓	✓	✓	La grille métallique fournie a été spécialement conçue pour tous les modes de cuisson et n'endommagera pas votre four.



### AVERTISSEMENT :

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



**ATTENTION : N'UTILISEZ PAS DE PRODUITS DECAPANTS POUR FOUR VENDUS DANS LE COMMERCE OU DE PRODUITS ABRASIFS OU AGRESSIFS, OU 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 A INTERVALLES REGULIERS ET RETIREZ TOUT DEPOT 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.**

**Extérieur du four**

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

**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, enlevez les éclaboussures et les débordements avec un chiffon doux humide ou une éponge après chaque utilisation lorsque le four est toujours chaud. Pour les tâches plus importantes, utilisez un savon doux et nettoyez plusieurs fois avec un chiffon humide jusqu'à ce que tous les résidus disparaissent. Une accumulation d'éclaboussures peut surchauffer et commencer à fumer et à s'enflammer, mais aussi causer des arcs électriques. Ne retirez pas le boîtier du guide d'ondes.
2. Assurez-vous que l'eau savonneuse ou l'eau ne pénètrent pas dans les petits trous des parois. Ceci risque de causer des dommages au four.
3. N'utilisez pas de vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.

4. Nettoyez votre four de manière régulière en utilisant le gril et la fonction convection. Les aliments restant ou les éclaboussures grasses peuvent être sources de fumée ou de mauvaises odeurs.

5. La nourriture relâche de la vapeur durant la cuisson et cause de la condensation à l'intérieur du four et de la porte. Il est important de garder le four sec. Une accumulation de condensation peut mener à une rouille de l'intérieur du four.

**NOTE SPECIALE CONCERNANT LE GUIDE D'ONDE :** Gardez le cadre du répartiteur d'ondes toujours 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).

Ne laissez pas tremper le boîtier du guide d'ondes, il pourrait se désagréger. Le cadre du répartiteur d'ondes est un 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.

**NOTE SPECIALE POUR LE PLATEAU TOURNANT :**

Après la cuisson, nettoyez toujours le plateau tournant, particulièrement autour des guides de rotation. Ceux-ci doivent être exempts d'éclaboussures et de graisse. Une accumulation d'éclaboussures peut surchauffer et commencer à fumer et à s'enflammer, mais aussi causer des arcs électriques

**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 ou de grattoir métallique pour nettoyer la porte du four, ceux-ci pouvant rayer les surfaces et provoquer l'éclatement du verre.

**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, ajouter 300 ml d'eau et chauffez sur 100% pendant 10 - 12 minutes. Nettoyez le four en utilisant un chiffon doux sec.

**IMPORTANT :**

- 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 normale
Micro-ondes 100 P	30 minutes
Gril/ Convection/ Cuisson combinée	Fonctionnement intermittent, contrôle du temps et de la température

# SHARP



Gedruckt in China  
Impreso en China  
Impresso na China  
Imprimé en Chine  
Stampato in Cina  
Gedruckt in China

Tryckt i Kina  
Trykt i Kina  
Trykt i Kina  
Painettu Kiinassa  
Printed in China

PN:16170000A43638