

# SHARP



## RCG251T

FOUR A MICRO-ONDES AVEC GRIL - MODE D'EMPLOI  
900 W (IEC 60705)

Informations techniques de votre appareil: [RCG251TS](#)

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





**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.



FR  
Ce produit se recycle



Points de collecte sur [www.quartierdesdéchets.fr](http://www.quartierdesdéchets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

FR  
REPARER  
ou  
RECYCLER  
ou  
RECYCLER  
ou  
RECYCLER



**Attention:**  
Ce produit est conforme aux directives européennes CE 2014/30/EU (directive sur la compatibilité électromagnétique) et 2014/35/EU (directive sur les basses tensions (LVD)).

## 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 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 au rebut séparément et préalablement 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. 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.

# TABLE DES MATIÈRES



INFORMATIONS SUR LA MISE AU REBUT .....	1
TABLE DES MATIÈRES .....	2
FICHE TECHNIQUE .....	2
FOUR ET ACCESSOIRES .....	3
PANNEAU DE COMMANDE .....	4
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ .....	5-12
INSTALLATION .....	13-14
AVANT LA MISE EN SERVICE .....	15
RÉGLAGE DE L'HORLOGE .....	15
FONCTION MINUTERIE .....	15
NIVEAUX DE PUISSANCE MICRO-ONDES .....	16
FONCTIONNEMENT MANUEL .....	16-17
CUISSON AU MICRO-ONDES .....	17
CUISSON AU GRIL / MICRO+GRIL .....	18
AUTRES FONCTIONS PRATIQUES .....	19
FONCTION DÉCONGÉLATION PAR POIDS .....	20
FONCTION DÉCONGÉLATION PAR TEMPS .....	20
FONCTION MENU AUTO .....	21
TABLE DU MENU AUTO .....	21-22
BIEN CHOISIR LA VAISSELLE .....	23
ENTRETIEN ET NETTOYAGE .....	24
ADRESSES D'ENTRETIEN .....	I

# FICHE TECHNIQUE



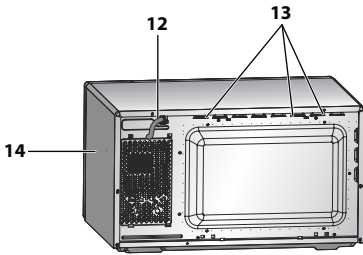
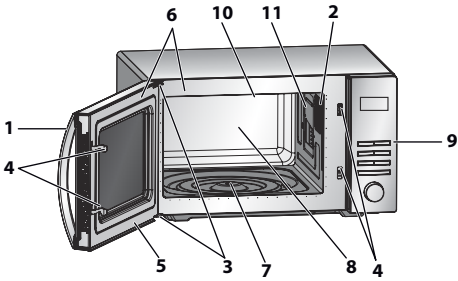
Nom du modèle :	RCG251T
Tension d'alimentation	: 230V, 50Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection	: 10A
Consommation électrique : Micro-ondes	: 1450W
Puissance de sortie : Micro-ondes	: 900W (IEC 60705)
Grill	: 1000W
Mode veille (Mode économies d'énergie)	: moins de 1,0W
Fréquence des micro-ondes	: 2450MHz*(Groupe 2/Classe B)
Dimensions extérieures (L) x (H) x (P)** mm	: 469 x 280 x 380
Dimensions de la cavité (L) x (H) x (P)*** mm	: 329 x 228 x 328
Capacité du four	: 25 litres***
Plateau tournant	: ø 288 mm
Poids	: approx. 12,5kg

- \* 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 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.

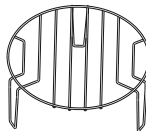
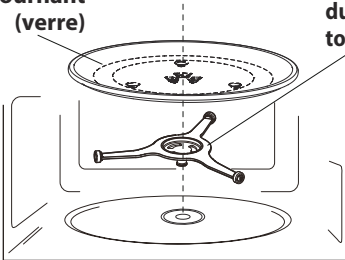


## FOUR ET ACCESSOIRES



15. Plateau tournant (verre)

16. Support du plateau tournant



17. Grille

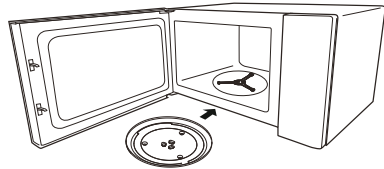
### FOUR

1. Poignée d'ouverture de la porte
2. Éclairage du four
3. Charnières de porte
4. Loquets de sécurité de la porte
5. Porte
6. Joints de porte et surfaces de contact du joint
7. Arbre du moteur du plateau tournant
8. Cavité du four
9. Panneau de commande
10. Élément de chauffage du grill
11. Boîtier du guide d'ondes (NE PAS ENLEVER)
12. Cordon d'alimentation
13. Ouvertures de ventilation
14. Boîtier extérieure

### ACCESSOIRES :

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

(15) Plateau tournant (16) Support du plateau tournant

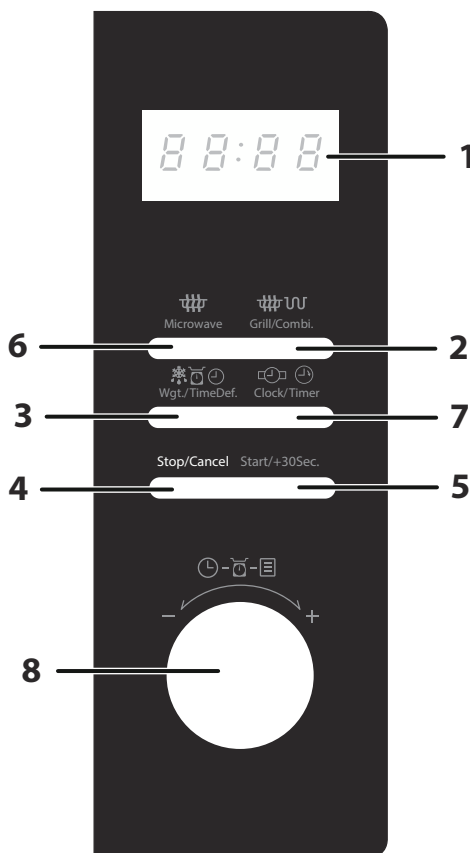


**Ne touchez jamais la grille lorsqu'elle est chaude.**

**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.
- Faites toujours fonctionner le four avec le plateau tournant et les pieds du plateau correctement installés. Ceci favorise une cuisson régulière. Un plateau mal installé peut entraîner une mauvaise rotation et endommager le four.
- Placez tous les aliments et les récipients contenant de la nourriture sur le plateau tournant durant la cuisson.
- Le plateau tournant pivote dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse. Le sens de la rotation peut changer à chaque utilisation du four. Ceci n'affecte pas les performances de cuisson.



1. **AFFICHAGE NUMERIQUE INDICATEURS**
2. Touche **MICRO. & GRIL**
3. Touche **DÉCONGELATION PAR POIDS/TEMPS**
4. Touche **ARRÊT/EFFACER**
5. Touche **DÉMARRAGE/+30sec./ ENTRÉE**
6. Touche **NIVEAU DE PUISSANCE**
7. Touche **MINUTERIE/HORLOGE**
8. Bouton de **SÉLECTION**  
Tournez pour entrer le temps de cuisson, l'heure, le niveau de puissance, la température, le poids et pour sélectionner le menu auto.





## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

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

1. 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.
2. La porte du four peut chauffer durant la cuisson. Placez ou montez le four afin que le bas du four soit à 85 cm ou plus au-dessus du sol. Gardez les enfants éloignés de la porte pour éviter qu'ils ne se brûlent.
3. Assurez-vous de garder un espace libre d'au moins 30 cm au-dessus du four.
4. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dont l'expérience et les connaissances sont insuffisantes, si elles sont supervisées ou si elles reçoivent des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et ne soient surveillés.
5. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
6. **AVERTISSEMENT** : Ne laissez un enfant 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.
7. **AVERTISSEMENT** : Lorsque l'appareil est en mode GRIL/COMBINÉ, les enfants ne doivent utiliser le four que sous la supervision d'un adulte, en raison des hautes températures générées.
8. **AVERTISSEMENT** : Des pièces accessibles peuvent chauffer durant l'utilisation. Gardez les jeunes enfants à distance du four.
9. **AVERTISSEMENT** : Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, n'utilisez pas le four jusqu'à ce qu'il soit réparé par une personne qualifiée.



10. **AVERTISSEMENT** : Veuillez ne 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.
11. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécifique. L'échange doit être effectué par un agent d'entretien autorisé SHARP.
12. **AVERTISSEMENT** : Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés, ceux-ci étant susceptibles d'exploser.
13. Le réchauffage des boissons au micro-ondes peut entraîner une ébullition explosive différée; faites donc bien attention lors de la manipulation du récipient.
14. 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 afin d'éviter qu'ils n'exploient. Retirer la coquille des œufs durs et coupez les œufs en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.
15. Vous devez vérifier que les ustensiles utilisés sont bien conçus pour un four à micro-ondes. N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes en mode micro-ondes. Voir Page F-23.
16. Veuillez 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.
17. La porte, le boîtier extérieur, la cavité du four et les accessoires peuvent devenir très chauds durant le fonctionnement.
18. Veuillez faire attention à ne pas toucher ces zones. Pour éviter de vous brûler, utilisez toujours d'épais gants de cuisine anti-chaleur pour four. Lorsque vous réchauffez un plat dans un récipient en plastique ou en papier, surveillez le four pour prévenir tout risque d'incendie.



## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

19. Si vous observez la présence de fumées, éteignez ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.
20. Nettoyez le four à intervalles réguliers et retirez tout dépôts de nourriture.
21. 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.
22. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs agressifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la partie vitrée de la porte du four, ceux-ci pouvant rayer les surfaces et provoquer l'éclatement du verre.
23. Il n'est pas recommandé d'utiliser un nettoyeur vapeur.
24. Référez-vous à la page F-24 pour plus d'instructions concernant le nettoyage des joints de porte, des cavités et pièces adjacentes.
25. Cet appareil est conçu pour être utilisé pour une utilisation domestique et autres applications similaires telles que :
  - pour la cuisine du personnel des magasins, bureaux et autres environnements de travail,
  - pour une l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres types d'environnements résidentiels,
  - pour les maisons de campagne,
  - pour les environnements de type chambre d'hôte.
26. **AVERTISSEMENT** : Cet appareil et ses pièces accessibles peuvent devenir chauds durant l'utilisation. Veuillez faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent toujours être gardés à l'écart s'ils ne sont pas constamment surveillés.
27. L'appareil chauffe durant l'utilisation. Veuillez faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
28. Des pièces accessible peuvent chauffer durant l'utilisation. Gardez les jeunes enfants à distance du four.

### **Pour éviter tout risque d'incendie**

1. **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.**



2. La prise secteur doit être facilement accessible, afin que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.
3. L'alimentation électrique doit être de type 230 V~, 50 Hz avec un fusible de distribution de 10 A ou un disjoncteur de 10 A.
4. Ce four doit être alimenté par un circuit électrique indépendant.
5. Veuillez ne pas placer votre four à proximité d'une zone génératrice de chaleur. Par exemple, près d'un four à cuisson conventionnelle.
6. Ne placez pas ce four dans une atmosphère à humidité élevée ou bien où l'humidité peut s'accumuler.
7. Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.
8. 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.
9. Ne placez pas de produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation.
10. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
11. 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.
12. 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.
13. Pour faire des popcorns, n'utilisez que des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.
14. Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four.
15. Vérifiez les réglages après la mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement.
16. 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.
17. Référez-vous aux conseils correspondants dans le mode d'emploi.



## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

### **Pour éviter toute blessure**

#### **1. 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.
2. 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.
  3. N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.
  4. Évitez que la graisse ou les saletés ne s'accumulent sur les joints de porte ou sur les pièces adjacentes. Nettoyez le four à intervalles réguliers et retirez tous les dépôts de nourriture. Respectez les instructions du paragraphe "Entretien et Nettoyage" de la page F-24.
  5. 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**

1. Ne retirez en aucun cas le boîtier externe.
2. 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.



3. Ne plongez jamais la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
4. 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.
5. Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées, y compris de l'arrière du four.
6. 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.

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

1. 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, même après l'arrêt du four.
2. 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.

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

### **Pour éviter toute brûlure**

1. Utilisez un porte-récipient ou des gants de cuisine anti-chaueur



## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure.

2. Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sachets de cuisson, etc. de manière à ce que la vapeur qui s'en échappe ne puisse pas vous brûler les mains ou le visage et pour empêcher toute ébullition éruptive.
3. **Pour éviter de vous brûler, testez toujours la température des aliments et mélangez avant le service. Faites particulièrement attention à la température des aliments destinés aux bébés, enfants et personnes âgées. La température du récipient est trompeuse et ne reflète pas celle des aliments. Vérifiez toujours la température des aliments.**
4. 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.
5. Coupez en tranches les plats cuisinés farcis après chauffage afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter les brûlures.

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

1. Ne vous appuyez pas ou ne vous accrochez pas sur la porte du four.
2. 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**

1. Veuillez ne pas modifier le four en aucune manière.
2. Veuillez ne pas déplacer le four pendant son fonctionnement.
3. 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**

1. N'utilisez jamais ce four à vide, sauf si recommandé dans le



- guide d'utilisation. Ceci pourrait endommager votre four.
2. 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 recette ne doit pas être dépassé.
  3. N'utilisez pas d'ustensiles en métal, qui réfléchissent les micro-ondes et peuvent causer des arcs électriques. Utilisez seulement le plateau tournant et le support conçus pour ce four. N'utilisez pas ce four sans plateau tournant.
  4. Ne posez aucun objet sur le boîtier du four pendant son fonctionnement.

### **Informations complémentaires au manuel d'utilisation concernant la sécurité lors de l'utilisation**

Le four à micro-ondes est prévu pour chauffer des denrées alimentaires et des boissons. Le séchage de denrées alimentaires ou de linge et le chauffage de coussins chauffants, pantoufles, éponges, linge humide et autres articles similaires peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou de feu. L'appareil ne doit pas être nettoyé à la vapeur.

#### **REMARQUE :**

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.

#### **KIT INTÉGRÉ**

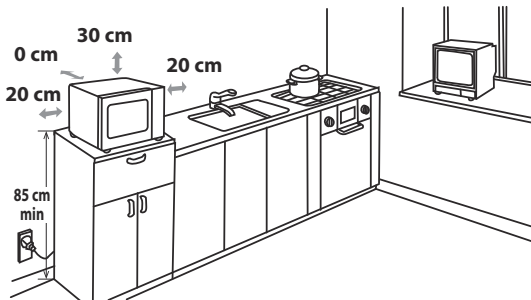
Aucun kit intégré n'est disponible pour ce four.

Ce four est conçu pour être utilisé uniquement sur un plan de travail de cuisine.



## INSTALLATION

1. Retirez tous les éléments d'emballage de l'intérieur de la cavité de four et enlevez le film protecteur protégeant la surface du boîtier du four micro-ondes. Vérifiez soigneusement que le four ne présente aucun signe de dommages.
2. 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.
3. Sélectionnez une surface plane fournissant assez d'espace libre pour les grilles d'aération d'entrée et de sortie. La surface arrière de l'appareil doit être placée contre un mur.
  - 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 télévisions. Le fonctionnement du four à micro-ondes peut causer des interférences sur votre signal radio ou TV.



4. La porte du four peut chauffer durant la cuisson. Placez ou montez le four afin que le bas du four soit à 85 cm ou plus au-dessus du sol. Gardez les enfants éloignés de la porte pour éviter qu'ils ne se brûlent.



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.

### BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

- Assurez-vous que l'eau ne rentre pas en contact avec le cordon ou la prise électrique.
- Insérez correctement la fiche dans la prise.
- Ne branchez pas d'autres appareils sur la même prise en utilisant une multiprise.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un service d'entretien agréé Sharp ou par une personne similairement qualifiée pour éviter tout risque.
- Lorsque vous retirez la fiche de la prise, tirez toujours au niveau de la fiche et non du cordon, ceci pouvant endommager le cordon d'alimentation et les branchements dans la fiche.
- Si la fiche installée sur votre four peut être recâblée et si la prise électrique de votre domicile n'est pas compatible avec la fiche fournie, retirez la fiche correctement (ne la coupez pas).
- Si la fiche installée sur votre four ne peut pas être recâblée et si la prise électrique de votre domicile n'est pas compatible avec la fiche fournie, coupez la fiche d'alimentation.



## AVANT LA MISE EN SERVICE

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



## RÉGLAGE DE L'HORLOGE

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

1. Pressez la touche **MINUTERIE/HORLOGE** deux fois. Le chiffre des heures se met à clignoter et l'affichage de l'horloge s'allume.
2. Tournez le bouton **SÉLECTION** jusqu'à ce que l'heure correcte s'affiche, le temps entré doit être compris entre 0 et 23.
3. Pressez la touche **MINUTERIE/HORLOGE**, le chiffre des minutes se met à clignoter.
4. Réglez les minutes. Tournez le bouton **SÉLECTION** jusqu'à ce que les minutes correctes s'affichent, le temps entré doit être compris entre 0 et 59.
5. Pressez la touche **MINUTERIE/HORLOGE** pour démarrer l'horloge. L'icône ":" de l'horloge digitale se met à clignoter sur l'écran et l'affichage de l'horloge disparaît.

### REMARQUES :

- Si l'horloge est réglée, une fois la cuisson terminée, l'écran affichera l'heure correcte. Si l'horloge n'a pas été réglée, l'écran affichera "0:00".
- Pour vérifier l'heure durant une cuisson, pressez la touche **MINUTERIE/HORLOGE** et l'écran affiche l'heure pendant 2-3 secondes. Ceci n'affecte en rien le processus de cuisson.
- Durant le réglage de l'horloge, si la touche **ARRÊT/EFFACER** est pressée, le four revient à son réglage précédent.
- Si l'alimentation électrique de votre four à micro-ondes est coupée, l'écran affiche de manière intermittente "0:00" une fois le courant rétabli. Si cela arrive durant la cuisson, le programme sera supprimé. L'heure sera aussi déréglée.



## FONCTION MINUTERIE

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

### Exemple :

Pour régler la minuterie sur 5 minutes.

- |   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| 1. Pressez la touche <b>MINUTERIE/HORLOGE</b> une fois. | 2. Tournez le bouton de <b>SÉLECTION</b> pour sélectionner la durée. | 3. Appuyez sur la touche <b>DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE</b> pour démarrer la minuterie. | 4. Vérifiez l'affichage. (L'affichage décompte la durée programmée.) |
|---|--|--|--|

Lorsque la minuterie arrive à 0:00, un signal sonore s'active 5 fois et l'écran affiche l'heure actuelle. Vous pouvez entrer n'importe quelle durée jusqu'à 95 minutes. Pour annuler la **MINUTERIE** lors du compte à rebours, appuyez simplement sur la touche **ARRÊT/EFFACER**.

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

## NIVEAUX DE PUISSANCE MICRO-ONDES



Votre four est doté de 5 niveaux de puissance. Pour régler la puissance, suivez les instructions ci-dessous.

Pour régler le niveau de puissance	Affichage LED	Puissance micro-ondes
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pressez la touche <b>PUISSANCE MICRO.</b> une fois, P100 s'affiche et les symboles de micro-ondes et de niveau de puissance s'allument en même temps sur l'affichage.</li> </ul>		FORT = 100 %
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pressez la touche <b>PUISSANCE MICRO.</b> ou tournez le bouton <b>SÉLECTION</b> pour changer le niveau de puissance jusqu'à ce que le four indique la puissance désirée.</li> </ul>		MOYEN-FORT = 80 %
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pressez la touche <b>DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE</b> pour confirmer les réglages, entrez le temps de cuisson puis pressez la touche <b>DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE</b> pour démarrer le four.</li> </ul>		MOYEN = 50 %
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour vérifier le niveau de puissance durant la cuisson, pressez la touche <b>PUISSANCE MICRO.</b>, le niveau de puissance actif s'affiche pendant 3 secondes. La minuterie du four continue à se décompter lorsque l'écran affiche le niveau de puissance.</li> </ul>		MOYEN-DOUX = 30 %
		DOUX = 10 %

FRANÇAIS

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

**P100** - (FORT = 900 W) A Utiliser pour la cuisson rapide ou le réchauffage, par ex., de plats cuisinés, boissons chaudes, légumes, etc...

**P80** - (MOYEN-FORT = 720 W) Pour cuire plus longtemps les aliments plus denses, tels que les rôtis, les pains de viande, les plats sur assiettes et les plats délicats tels que les gâteaux de Savoie. Avec ce réglage réduit, la nourriture cuira de façon homogène sans que les bords ne soient trop cuits.

**P50** - (MOYEN = 450 W) 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.

**P30** - (MOYEN DOUX = 270 W) Sélectionnez ce niveau de puissance pour décongeler, afin de vous 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.

**P10** - (DOUX = 90 W) Pour une décongélation légère, par ex. pour les gâteaux à la crème ou pâtisseries.

## FONCTIONNEMENT MANUEL



### Ouverture de la porte :

Pour ouvrir la porte du four, tirez sur la poignée de la porte.

### Démarrage du four :

Suivant le type d'aliment et le type de cuisson requis, placez les aliments soit dans un plat approprié puis sur le plateau ou placez-les directement sur le plateau. Refermez la porte et appuyez sur la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** après avoir sélectionné le mode de cuisson désiré.

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

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



## FONCTIONNEMENT MANUEL

Utilisez la touche **ARRÊT/EFFACER** 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/EFFACER**.
4. Pour régler ou annuler le verrouillage enfant (reportez-vous à la page F-19).

### Fonction d'arrêt automatique de la lampe :

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



## CUISSON AU MICRO-ONDES

Vous pouvez choisir un temps de cuisson maximal de 95 minutes (95:00).

L'intervalle de temps de cuisson (décongélation) varie entre 5 secondes et 95 minutes. Ceci dépend de la durée total de la cuisson (décongélation), tel que montré dans le tableau.

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

### CUISSON MANUELLE/DECONGELATION MANUELLE

- Entrez le temps de cuisson et utilisez les niveaux de puissance micro-ondes P100 à P10 pour cuire ou décongeler (référez-vous à la page F-16).
- Mélangez ou tournez les aliments, lorsque cela est possible, 2 à 3 fois pendant la cuisson.
- Après la cuisson, couvrez les aliments et laissez-les reposer, tel que recommandé.
- Après la décongélation, couvrez les aliments d'une feuille de papier aluminium et laissez-les reposer jusqu'à décongélation complète.

### Exemple :

Pour cuire pendant 2 minutes et 30 secondes à P80 (80 %) de puissance micro-ondes.

1. Pressez la touche **PUISSANCE MICRO**. P100 s'affiche.
2. Tournez le bouton **SÉLECTION** pour sélectionner le niveau de puissance P80.
3. Pressez la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** pour confirmer les réglages.
4. Entrez le temps de cuisson en tournant le bouton **SÉLECTION**.
5. Pressez la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** pour démarrer la cuisson. (L'affichage décompte le temps de cuisson programmé.)



P 100

P 80

P 80

2:30

2:30

### REMARQUE :

- Lorsque le four démarre, la lampe du four s'allume et le plateau tournant commence à tourner dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens opposé.
- Si la porte est ouverte durant la cuisson/décongélation pour mélanger ou retourner la nourriture, le temps de cuisson s'arrête automatiquement sur l'écran. Le temps de cuisson/décongélation commence à se décompter à nouveau lorsque la porte est fermée et que la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** est pressée.
- 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 **PUISSANCE MICRO**. Le niveau de puissance utilisé s'affiche pendant 3 secondes.



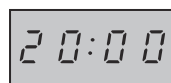
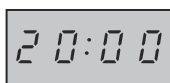
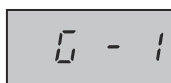
## 1. CUISSON AU GRIL UNIQUEMENT

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

### Exemple :

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

1. Pressez la touche **MICRO.& GRIL** une fois. "G-1" s'affiche.
2. Pressez la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** pour confirmer les réglages.
3. Tournez le bouton **SÉLECTION** pour régler le temps de chauffage requis.
4. Pressez la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** pour démarrer la cuisson au gril. (L'affichage décompte le temps de cuisson restant.)



## 2. CUISSON MICRO+GRIL

**MICRO+GRIL** combine la puissance micro-ondes et la cuisson au gril. **MICRO+GRIL** signifie que la cuisson se fait alternativement par micro-ondes et au gril.

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

Il existe deux types de combinaison :

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

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

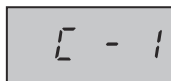
### COMBINAISON 2 (Affichage : C-2)

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

### Exemple :

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

1. Pressez la touche **MICRO.& GRIL** deux fois. "C-1" s'affiche.
2. Pressez la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** pour confirmer les réglages.
3. Tournez le bouton **SÉLECTION** pour régler le temps de chauffage requis.
4. Appuyez sur la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** pour démarrer la cuisson. (L'affichage décompte le temps de cuisson restant.)



## NOTES pour les modes GRIL et MICRO+GRIL :

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le gril avant la cuisson.
- Lorsque vous brunissez des aliments dans un récipient profond, placez-le sur le plateau tournant.
- Vous pouvez remarquer de la fumée ou une odeur de brûlé lors de votre première utilisation du gril. Ceci 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.**



## AUTRES FONCTIONS PRATIQUES

### 1. CUISSON PAR SÉQUENCE

Cette fonction vous permet de cuisiner en utilisant jusqu'à 2 différentes étapes de cuisson, comprenant une cuisson manuelle, une décongélation par temps ou une décongélation par poids. Une fois le four programmé, il n'est plus nécessaire de s'en occuper, le four passant automatiquement d'une étape à une autre. Un signal sonore se déclenche après la première étape. 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 cuire des aliments pendant 20 minutes à la puissance micro-ondes P100 puis pendant 5 minutes à la puissance micro-ondes P80. Suivez les étapes suivantes :**

- 1. Pressez la touche **PUISSANCE MICRO**. P100 s'affiche sur l'écran.
- 2. Pressez la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** une fois pour confirmer les réglages.
- 3. Entrez le temps de cuisson en tournant le bouton de **SÉLECTION** jusqu'à ce que l'écran affiche "20:00" minutes.
- 4. Pressez la touche **PUISSANCE MICRO**. P100 s'affiche sur l'écran.
- 5. Pressez la touche **PUISSANCE MICRO** encore une fois ou tournez le bouton de **SÉLECTION** pour sélectionner la puissance micro-ondes P80.
- 6. Pressez la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** encore une fois pour confirmer les réglages.
- 7. Entrez le temps de cuisson en tournant le bouton de **SÉLECTION** jusqu'à ce que l'écran affiche "5:00" minutes.
- 8. Pressez la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** pour démarrer la cuisson.

### 2. FONCTION +30sec (Minute Auto)

#### Démarrage direct

Vous pouvez démarrer directement la cuisson au niveau de puissance P100 du micro-ondes pendant 30 secondes en appuyant sur la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE**. La cuisson démarre immédiatement, et vous pouvez augmenter le temps de cuisson de 30 secondes en pressant à nouveau la touche.

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

### 3. VERROUILLAGE PARENTAL :

Utilisez cette fonction pour empêcher une utilisation non-supervisée du four par des enfants.

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

Pressez et gardez pressé la touche **STOP** pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'un long signal sonore soit audible. L'écran affiche :



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

Pressez et gardez appuyé la touche **STOP** pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'un long signal sonore soit audible.

## FONCTION DÉCONGÉLATION PAR POIDS



### DÉCONGÉLATION PAR POIDS

Le four micro-ondes est préprogrammé avec une minuterie et des niveaux de puissance afin de décongeler facilement les aliments tels que le porc, le bœuf et le poulet. La gamme de poids pour ces aliments est de 100 g à 2000 g en par palier de 100 g.

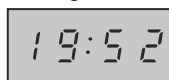
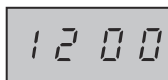
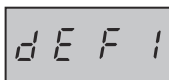
Suivez l'exemple ci-dessous pour savoir comment utiliser cette fonction.

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

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

1. Pressez la touche **DÉCONGÉLATION PAR POIDS/TEMPS** une fois.
2. Entrez le poids désiré en tournant le bouton **SÉLECTION** jusqu'à ce que l'écran affiche :
3. Pressez la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** pour démarrer la décongélation. (L'affichage décompte le temps de décongélation)

x1



### REMARQUE :

- Les aliments à décongeler sont supposés conservés à -18°C.
- Avant de congeler les aliments, assurez-vous que la nourriture est fraîche et de bonne qualité.
- Si nécessaire, protégez les petits morceaux de viande ou de volaille avec de petits morceaux plats de papier aluminium. Ceci permet d'empêcher ces parties de devenir chaudes pendant la décongélation. Faites attention à ce que l'aluminium ne touche pas les parois du four.
- Le poids des aliments doit être arrondi au plus proche 100 g, par exemple, 700 g pour 650 g.
- Après la décongélation, 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 "0:00" en fin de décongélation.

## FONCTION DÉCONGÉLATION PAR TEMPS



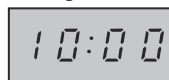
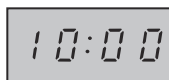
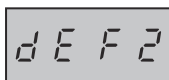
### DÉCONGÉLATION PAR TEMPS

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 gamme de temps est 0:05 – 95:00.

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

1. Pressez le bouton **DÉCONGÉLATION PAR POIDS/TEMPS**
2. Entrez le temps de cuisson en tournant le bouton **SÉLECTION** jusqu'à ce que l'écran affiche : 10:00.
3. Pressez la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** pour démarrer la décongélation. (L'affichage décompte le temps de décongélation)

x2



### Notes pour la décongélation par temps :

- Les niveaux de puissance pré-réglés ne peuvent pas être modifiés.
- Avant de congeler les aliments, assurez-vous que la nourriture est fraîche et de bonne qualité.
- Si nécessaire, protégez les petits morceaux de viande ou de volaille avec de petits morceaux plats de papier aluminium. Ceci permet d'empêcher ces parties de devenir chaudes pendant la décongélation. Faites attention à ce que l'aluminium ne touche pas les parois du four.
- Après la décongélation 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 "0:00" en fin de décongélation.



## FONCTION MENU AUTO

Les programmes du **MENU AUTO** calculent de manière automatique le mode et le temps de cuisson corrects de vos aliments (détails ci-dessous). Suivez l'exemple ci-dessous pour apprendre comment utiliser cette fonction.

**Exemple :** Pour cuire 250 g de poisson en utilisant la fonction de **MENU AUTO**.

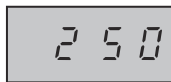
1. Tournez le bouton de **SÉLECTION** dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner le menu auto désiré.



2. Pressez la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** pour confirmer les réglages.



3. Entrez le poids désiré en tournant le bouton **SÉLECTION**.



4. Pressez la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** pour démarrer la cuisson. (L'affichage décompte le temps de cuisson restant.)



### REMARQUES :

- Le poids ou la quantité de nourriture peut être entré en tournant le bouton **SÉLECTION** jusqu'à ce que le poids / la quantité voulu s'affiche sur l'écran ('g' ou ml). Entrez le poids de la nourriture uniquement. N'incluez pas le poids du récipient.
- Pour les aliments pesant plus ou moins que les poids/quantités donnés sur le schéma du **MENU AUTO** ci-dessous, cuisinez de manière 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-1	100% Micro	250 g, 350 g, 500 g (température initiale 5°C) Assiette et film plastique pour four micro-ondes ou couvercle adéquat	Placez les aliments pré-cuits dans une assiette. Utilisez du film plastique pour four micro-ondes ou un couvercle adapté pour couvrir l'assiette. Placez l'assiette au centre du plateau tournant. Mélangez après la cuisson.
Légumes frais tels que chou-fleur, carottes, brocoli, fenouil, poireau, poivron, courgette, etc.	A-2	100% Micro	200g, 300g, 400g (température 20°C) Bol et couvercle	Découpez ou tranchez les légumes frais en morceaux réguliers. Placez les légumes frais dans un récipient adapté. Placez sur le plateau tournant. Ajoutez la quantité d'eau requise (une cuillère à soupe pour 100g). Couvrez avec un couvercle. Mélangez après cuisson et laissez reposer la nourriture pendant environ 2 minutes.
Poisson (filet de poisson)	A-3	80% Micro	250g, 350g, 450g (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 micro-ondes ou un couvercle adapté pour recouvrir.

# TABLE DU MENU AUTO



Menu Auto	Affichage	Méthode de cuisson	Poids/portion/ustensiles	Procédure
Viande (viande sans os telle que bœuf, mouton, porc ou volaille)	A-4	80% Micro	250g, 350g, 450g (température 20°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. Utilisez du film plastique pour four micro-ondes ou un couvercle adapté pour couvrir. Placez le plat au centre du plateau tournant.
Pâtes (Pâtes sèches comme Fusilli, Farfalle, Rigatoni)	A-5	80% Micro	Pâtes Eau 50g 450 ml 100g 800 ml (température initiale de l'eau : 20°C) Grand bol large	Placez les pâtes dans un bol de taille appropriée et ajoutez de l'eau. Ne pas couvrir. Placez le bol au centre du plateau tournant. Après la cuisson, mélangez bien et laissez reposer pendant 2 minutes avant d'égoutter.
Pommes de terre à l'eau et en robe des champs	A-6	100% Micro	1, 2, 3 pommes de terre (pièces) 1 pomme de terre = environ 230g (température initiale 20°C)	Pommes de terre à l'eau : Pelez les pommes de terre et coupez en morceaux de taille similaire. Placez les pommes de terre dans un bol. Ajoutez une c. à soupe d'eau pour 100 g, ajoutez un peu de sel et couvrez le bol avec un couvercle. Après la cuisson, laissez reposer pendant environ 2 minutes avant de servir. Pommes de terre en robe des champs : choisissez des pommes de terre de taille similaire et lavez-les, puis placez-les sur le plateau tournant en verre. Après la cuisson, laissez reposer pendant environ 5 minutes avant de servir.
Pizza froide	A-7	100% Micro	200g, 400g (température initiale 5°C) Assiette	Placez la pizza sur une assiette au centre du plateau tournant. Ne couvrez pas.
Soupe	A-8	100% Micro	200 ml, 400 ml (température initiale 5°C) Tasse (200 ml par tasse)	Placez les tasses sur le plateau tournant et mélangez après la cuisson.
Boisson	A-9	100% Micro	1 (tasse) 120ml 2 (tasses) 240ml 3 (tasses) 360ml (température initiale 5°C)	Placez la ou les tasse(s) sur la plateau tournant et remuez après cuisson.
Popcorn	A-10	100% Micro	50g/100g	Placez le sachet de popcorn directement sur le plateau tournant. (Veuillez vous référer à la note ci-dessous : "Informations importantes concernant la Fonction Popcorn au Micro-ondes").

## REMARQUES :

- La température finale de la nourriture dépend de la température initiale des aliments. Vérifiez que vos aliments sont 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	Compatibles micro-ondes	Commentaires
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	✓ / ✗	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 et 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	✓	Surveillez toujours le micro-ondes lors de l'utilisation de ces matériaux, leur surchauffe pouvant causer un départ de feu.
Papier recyclé et journaux	✗	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.**



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

**NETTOYEZ LE FOUR À INTERVALLES RÉGULIERS ET RETIREZ TOUT DÉPÔT DE NOURRITURE - Gardez le four propre, pour empêcher toute détérioration de la surface. Ceci pourrait avoir une influence défavorable sur la durée de vie de l'appareil et entraîner une situation potentiellement dangereuse.**

### Extérieur du four

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

### Panneau de commande

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

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

### Intérieur du four

1. Pour le nettoyage, 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 taches plus importantes, utilisez un savon doux et nettoyez plusieurs fois avec un chiffon humide jusqu'à ce que tous les résidus aient disparu. Ne retirez pas le boîtier du guide d'ondes.

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

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

Gardez toujours le cadre du répartiteur d'ondes propre.

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

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

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

### Plateau tournant et support du plateau tournant

Retirez le plateau tournant et le support du plateau tournant du four.

Nettoyez le plateau tournant et son support avec de l'eau et du savon doux. Séchez avec un chiffon doux. Le plateau tournant et son support peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

### 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 nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte en verre 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 standard
Micro-ondes P100	30 minutes
Mode cuisson Gril/Combinée	Fonctionnement intermittent, contrôle du temps et de la température

## Service Support Directory - Domestic Appliances

Country Code	Customer Support E-mail	Local Helpline Number	Working Hours
Austria	helpdesk.AT@sharphomeappliances.com	720204505	Mo-Fr 09:00- 18:00
Germany	helpdesk.DE@sharphomeappliances.com	8970809954	Mo-Fr 09:00- 18:00
Switzerland	helpdesk.CH@sharphomeappliances.com	800834644	Mo-Fr 09:00- 18:00
Liechtenstein	helpdesk.CH@sharphomeappliances.com	800834644	Mo-Fr 09:00- 18:00
Sweden	info@garant.se	013-154510	Mon - Fri 10am-12pm
Iceland	helpdesk.IS@sharphomeappliances.com	80074277737	Mo-Fr 09:00- 16:00
Denmark	info@dt-s.dk	70130222	Mo-Fr. 08.30-16.00
Norway	salg@eico.dk	+45 98823999	Mo-Th. 09.00-16.00, Fr. 09.00-15.00
Finland	helpdesk.FI@sharphomeappliances.com	80074277737	Mo-Fr 09:00- 16:00
UK White Goods (*1)	helpdesk.GB@sharphomeappliances.com	0333 5777230	Monday to Friday 9.00am to 17.00 hours
UK Microwaves, AP etc (*2)	helpdesk.MWO.GB@sharphomeappliances.com	0333 0143055	Monday to Saturday 9.00am to 18.00 hours. Closed Sundays
Ireland (*2)	helpdesk.IE@sharphomeappliances.com	3335777230	Monday to Friday 9.00am to 17.00 hours
Netherlands	helpdesk.NL@sharphomeappliances.com	107660005	Working days 09.00u - 17.30u
Belgium	helpdesk.BE@sharphomeappliances.com	15480361	Working days 09.00u - 17.30u
Luxembourg	helpdesk.LU@sharphomeappliances.com	3215480361	Working days 09.00u - 17.30u
France	helpdesk.FR@sharphomeappliances.com	08 09 10 15 15	Monday to Friday : 9:00 - 18:00 Saturday : 9:00 -12:30 / 14:00 - 15:00
Estonia	helpdesk.EE@sharphomeappliances.com	00372654 6543	09.00-18.00
Latvia	helpdesk.LV@sharphomeappliances.com	00371 67717060	09.00-18.00
Slovenia	helpdesk.SI@sharphomeappliances.com	38617291303	09.00-18.00
Lithuania	helpdesk.LT@sharphomeappliances.com	370870044724	09.00-18.00
Croatia	helpdesk.HR@sharphomeappliances.com	38513735684	09.00-17.00
Greece	helpdesk.GR@sharphomeappliances.com	302111048897	08.30-17.00
Romania	helpdesk.RO@sharphomeappliances.com	40213266063	09.00-18.00
Bulgaria	service@zora.bg	359024510137	09.00-17.00
Poland	helpdesk.PL@sharphomeappliances.com	48222727444	09.00-18.00
Ukraine	helpdesk.UA@sharphomeappliances.com	380675035091	09.00-17.00
Czech Republic	helpdesk.CZ@sharphomeappliances.com	00420 543215059	08.00-17.00
Hungary	helpdesk.HU@sharphomeappliances.com	0036 706279222	09.00-16.30
Slovakia	helpdesk.SK@sharphomeappliances.com	421249105890	08.00-17.00
Moldova	helpdesk.MO@sharphomeappliances.com	37322545474	09.00-18.00
Cyprus	kyriakos.m@qatrade.com.cy	70007242	8.00-13.00 / 14.00-17.00 Monday-Friday
Spain	http://www.sharp.es	910970220	9am to 6pm
Portugal	http://www.sharp.es	351 220 280 289	9am to 6pm
Italy (*3)	assistenzabianco@givesit.it	0382 020040	Monday to Friday from 09:00 to 19:00 Saturday from 09:00 to 14:00

### Notes

1. White Goods (Fridge Freezers, Cooking, Washing and other large domestic appliances only)
2. Small domestic appliances (Microwave, Air Purifiers, Vacuum Cleaners & other small domestic appliances only)
3. MDA/MWO /SDA &AC including VRF



# SHARP

Sharp Corporation 1 Takumi-cho, Sakai-ku, Sakai City, Osaka 590-8522, Japan  
Vestel Holland B.V. Stationsplein 45, A2.191 3013 AK Rotterdam, The Netherlands  
<https://sharphome.eu/contact>



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

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