

MODÈLE
SMD2443JSC

ACIER INOXYDABLE



ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE.....	2	AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.....	12
GARANTIE LIMITÉE.....	3	CUISSON AU MICRO-ONDES.....	13-20
PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE POSSIBLE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES.....	4	AUTRES FONCTIONS.....	21-22
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.....	4-5	NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	23
RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS.....	6-10	AVANT D'APPELER LE SERVICE DE RÉPARATION.....	24
NOMS DES PIÈCES.....	11	GUIDE DES TOUCHES AUTOMATIQUES.....	25-26

ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE CANADA SEULEMENT

Pour nous aider à répondre aux questions lorsque vous appelez pour obtenir du service ou signaler une perte ou un vol, utilisez l'espace ci-dessous pour consigner le modèle et le numéro de série situés derrière l'appareil.

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

Nom du détaillant : _____

Adresse : _____

Ville : _____

Province : _____

Code postal : _____

Téléphone : _____

SOUTIEN TECHNIQUE

Si vous avez des questions au sujet de la configuration ou du fonctionnement de votre produit, veuillez consulter la section pertinente dans ce manuel.

Vous pouvez également visiter le www.sharp.ca pour accéder à du contenu exclusif sur votre produit, notamment pour :

- Trouver un détaillant
- Trouver des points de service
- Télécharger notamment le Guide d'installation, la Fiche technique et le Manuel de l'utilisateur

CONTACTEZ-NOUS

Si, à tout moment, vous avez des questions ou commentaires concernant votre produit SHARP, veuillez contacter le Centre d'assistance à la clientèle SHARP. Nous pouvons vous fournir de l'assistance par divers moyens de communication, pour mieux vous servir :



COURRIEL

Tous les jours, 24 heures sur 24

Consultez la section Contactez-nous sur notre site.

<https://sharp.ca/contact-sharp>



SITE DE SOUTIEN

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

CA | www.sharp.ca



APPELEZ-NOUS

CA **877-278-6709**
De lundi au vendredi :
de 8 h à 17 h est
(sauf les jours fériés)

Contactez un conseiller Sharp par téléphone



GARANTIE LIMITÉE

Produits électroniques de grande consommation

Merci d'avoir choisi la marque Sharp!

Sharp Électronique du Canada Ltée (« Sharp ») garantit à l'acheteur initial de ce Produit de marque Sharp (le « Produit ») que, s'il est emballé dans son contenant original et s'il est vendu ou distribué au Canada par Sharp ou par un détaillant agréé Sharp, et s'il n'a pas été vendu « tel quel » ou s'il ne s'agissait pas d'une « vente ferme », ledit Produit est exempt de défaut de fabrication et de vice de matériau pour la période de garantie stipulée et s'engage auprès de l'acheteur initial, durant ladite période de garantie applicable, à réparer la défektivité ou à remplacer le Produit défectueux.

Conditions : La présente garantie limitée ne s'applique pas :

- (a) Aux dommages occasionnés ou aux réparations requises sur les appareils qui ont fait l'objet d'un emploi abusif, de négligence, d'un accident, d'une installation inadéquate ou d'une utilisation non appropriée, tel qu'il est mentionné dans le manuel du propriétaire ou dans toute autre documentation applicable sur le Produit;
- (b) Aux dommages occasionnés ou aux réparations requises sur les produits Sharp trafiqués, modifiés, réglés ou réparés par une entité autre que Sharp, un centre agréé de service après-vente Sharp ou un détaillant agréé de service après-vente Sharp;
- (c) Aux dommages occasionnés ou aux réparations requises à la suite de l'utilisation du Produit avec des articles non désignés ou approuvés par Sharp, y compris, mais sans en être limité aux des agents de nettoyage chimiques;
- (d) Au remplacement des accessoires devenu nécessaire dans le contexte d'une utilisation normale du Produit, y compris, mais sans en être limité aux télécommandes, adaptateurs c.a., piles, sonde de température, plateaux, filtres, courroies, rubans, câbles ou papier;
- (e) Aux défauts cosmétiques à la surface ou au boîtier extérieur du Produit, et qui sont attribuables à une dégradation volontaire ou à une détérioration une sure résultant d'un usage normal;
- (f) Aux défektivités occasionnées ou aux réparations requises à la suite de dommages occasionnés par des conditions extérieures et relatives à l'environnement, y compris, mais sans en être limité à surtension de la ligne électrique ou de transmission, liquide répandu ou force majeure;
- (g) Si le numéro de série ou de modèle indiqué sur le Produit a été enlevé, dégradé, modifié, altéré ou varié;
- (h) La présente garantie limitée ne s'applique pas si le Produit a été utilisé ou est utilisé dans un environnement commercial ou aux fins commerciales, puisque la présente garantie s'applique uniquement aux produits non commerciaux et utilisés dans un contexte ménager ou personnel, par des consommateurs dans leur résidence;
- (i) Aux frais d'installation, de livraison, de configuration et/ou de programmation.
- (j) Au démontage et à la réinstallation des fours à micro-ondes à hotte intégrée, du tiroir à micro-ondes Microwave Drawer, ou du four à vapeur si l'appareil est installé dans un endroit inaccessible, si des armoires, des poignées ou d'autres pièces d'appoint doivent être enlevées pour l'accès au Produit, ou si l'appareil n'est pas installé conformément aux directives d'installation du Produit.

Pour obtenir le service après-vente : La réparation sous garantie se fera à la condition que le Produit Sharp soit livré accompagné de la preuve d'achat (sur laquelle est indiquée la date d'achat) et d'une copie de la présente garantie limitée, à un centre agréé de service après-vente Sharp ou chez un détaillant agréé de service après-vente Sharp. Pour les fours à micro-ondes à hotte intégrée, les tiroirs à micro-ondes Microwave Drawer, ou les fours à vapeur, la réparation sur place sous garantie sera effectuée aux endroits accessibles par véhicule routier et situés à moins de 50 km d'un centre agréé de service Sharp. Le technicien peut, au besoin, ramener l'appareil à son atelier pour en faire la réparation. Aucun autre agent (y compris les détaillants et les centres de service après-vente Sharp) n'est autorisé à prolonger la durée de la garantie, à proposer des garanties additionnelles ou à transférer cette garantie au nom de Sharp. L'acheteur est redevable de tous les frais de démontage, de réinstallation, de transport et d'assurance de l'appareil, à l'exception des fours à micro-ondes à hotte intégrée, du tiroir à micro-ondes Microwave Drawer, ou du four à vapeur, auquel cas Sharp est responsable du démontage et de la réinstallation.

Les garanties expresses de la présente garantie limitée constituent, sauf pour les consommateurs-acheteurs domiciliés au Québec, et à l'exception des cas où la loi en vigueur l'interdit, la garantie entière du Produit. Sharp décline toute autre garantie et condition, explicite ou implicite, découlant de la loi, d'un règlement, de la conduite habituelle ou de l'usage du commerce, y compris, mais sans en être limité, les garanties ou les conditions implicites de qualité marchande et d'adaptabilité à une utilisation ou à une fin particulière, et/ou de non-violation. **Limitations** (non applicables aux consommateurs-acheteurs domiciliés au Québec, dans la mesure où la loi en vigueur au Québec l'interdit) : a) Sharp ne se tiendra en aucun cas responsable des dommages accessoires, spéciaux, consécutifs, économiques, exemplaires ou indirects de quelque type ou nature que ce soit (y compris la perte de profits ou les dommages par suite de la perte de temps, d'utilisation ou de données) relatifs à l'utilisation ou au rendement d'un Produit ou à la défektivité d'un Produit, même si Sharp est informé ou a été avisé de la possibilité de tels dommages; b) les recours mentionnés dans la présente garantie limitée constituent l'exécution intégrale de toutes les obligations et responsabilités de Sharp envers l'acheteur à l'égard du Produit et constitueront la satisfaction entière de toutes les réclamations, qu'elles relèvent d'un contrat, de négligence, de responsabilité stricte ou autre. Dans certaines provinces, il est interdit d'exclure ou de limiter l'application de certains dommages ou de certaines limites sur la durée ou l'annulation de certaines garanties ou conditions implicite. Par conséquent, dans ces provinces, les exclusions et les limites indiquées aux présentes peuvent ne pas s'appliquer. La présente garantie limitée est, sauf pour les consommateurs-acheteurs domiciliés au Québec, régie par les lois de la province canadienne dans laquelle l'acheteur a acquis le Produit. Pour les consommateurs-acheteurs domiciliés au Québec, la présente garantie limitée est régie par les lois du Québec.

PÉRIODES DE GARANTIE (calculées à partir de la date de l'achat original) : Pièces et main-d'œuvre (exceptions relevées)

Four à micro-ondes	1 an (magnétron – 4 ans supplémentaires)
Four muraux + tiroirs à micro-ondes	1 an (magnétron – 4 ans supplémentaires)
Four à vapeur	1 an
Petits électroménagers de cuisine	1 an
Purificateur d'air	1 an

Pour savoir les coordonnées du détaillant agréé de service après-vente ou du centre agréé de service après-vente Sharp près de chez vous, ou pour obtenir davantage de renseignements sur la présente garantie limitée, sur les offres de garantie prolongée de Sharp ou sur les ventes de produits ou d'accessoires Sharp, veuillez communiquer avec Sharp :

- Par écrit : Sharp Électronique du Canada Ltée, 335, rue Britannia Est, Mississauga (Ontario) L4Z 1W9
- Par téléphone : 905 568-7140
- Sur Internet : www.sharp.ca

CETTE GARANTIE LIMITÉE EST VALABLE UNIQUEMENT AU CANADA.

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

- (a) Ne pas tenter de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte, puisqu'un fonctionnement avec la porte ouverte pourrait entraîner une exposition néfaste à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas entraver ni altérer les dispositifs de sécurité.
- (b) Ne placer aucun objet entre la surface extérieure du four et la porte ni laisser de la saleté ou des résidus de produits nettoyants s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- (c) Ne pas faire fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important de s'assurer que la porte du four ferme correctement et qu'il n'y a aucun dommage : (1) à la porte (déformation), (2) aux charnières et aux brides (bris ou relâchement), (3) aux joints et surfaces d'étanchéité de la porte.
- (d) Le four ne doit être ajusté ou réparé que par du personnel de réparation ayant les qualifications adéquates.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

IMPORTANT Lire attentivement toutes les instructions avant d'installer et d'utiliser cet appareil. Conserver ce manuel d'utilisation pour référence future.

Le tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™ est fabriqué conformément aux normes de sécurité applicables.

⚠ AVERTISSEMENT Le non-respect des présents avertissements pourrait causer un feu ou une explosion entraînant des dommages matériels, des blessures ou la mort. Pour réduire le risque de feu, d'électrocution, d'exposition excessive à l'énergie des micro-ondes ou de blessures, utiliser cet appareil seulement aux fins auxquelles il est destiné et suivre les précautions suivantes.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

⚠ AVERTISSEMENT Lors de l'utilisation d'appareils électriques, prendre des précautions de sécurité, y compris les suivantes :

- 1 Installer ou localiser cet appareil seulement de manière conforme aux instructions d'installation fournies.
- 2 Lire toutes les instructions avant d'utiliser le tiroir micro-ondes Sharp Microwave Drawer™.
- 3 Lire et suivre les PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE POSSIBLE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES énoncées à la page 4.
- 4 Ne pas ranger ou utiliser cet appareil à l'extérieur ni à proximité d'une source d'eau comme un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans un endroit similaire.
- 5 Ne pas immerger le cordon d'alimentation dans l'eau. Garder le cordon d'alimentation loin des surfaces chaudes.

- 6 Pour éviter les accidents et assurer une ventilation optimale, veiller à ce qu'il y ait suffisamment d'espace autour de la zone de cuisson.
- 7 Ne bloquer ni couvrir aucune ouverture sur cet appareil.
- 8 Utiliser le tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™ uniquement pour l'usage auquel il est destiné décrit dans le présent manuel. Cet appareil est destiné à un usage domestique encastré seulement. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer une pièce. Ne pas utiliser de produits chimiques corrosifs ou produisant des vapeurs corrosives dans cet appareil. Cet appareil est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou faire sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou en laboratoire.
- 9 Ne pas ranger ou utiliser de matières inflammables ou combustibles, de gazoline ou d'autres gaz et liquides inflammables à proximité de cet appareil.
- 10 Retirer les produits chauds avec précaution.
- 11 Enseigner aux enfants à ne pas jouer avec l'appareil, ses commandes ou toute autre pièce. Les contenus chauds peuvent causer de graves brûlures. Ne pas laisser des enfants utiliser le four à micro-ondes.
- 12 N'utiliser que des poignées sèches. Les poignées humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures en raison de la vapeur. Ne pas laisser les poignées toucher les surfaces chaudes ou les appareils à surface radiante. Ne pas utiliser de serviettes ou d'autres tissus encombrants.
- 13 Garder les doigts et les tissus loin des glissières du tiroir lorsque le tiroir s'ouvre ou se ferme. Les doigts ou les tissus pourraient se coincer dans les glissières lorsque le tiroir se ferme.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- 14** Demander à l'installateur de déterminer l'emplacement du disjoncteur ou du fusible. Identifier le disjoncteur ou le fusible afin de le reconnaître aisément.
- 15** Avant d'effectuer toute réparation, débrancher l'alimentation électrique de l'appareil à partir du panneau électrique de la maison en retirant le fusible ou en éteignant le disjoncteur.
- 16** Ne réparer ni remplacer aucune pièce du tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™ à moins que cela ne soit précisément recommandé dans le présent manuel. Toutes les autres réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié.
- 17** Certains produits se trouvant dans des contenants hermétiques comme des œufs entiers ou des aliments dans des bocaux en verre fermés peuvent exploser et ne devraient pas être chauffés dans le tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™.
- 18** Prendre les précautions suivantes afin de réduire le risque de feu dans la cavité du four.
 - Ne pas surcuire la nourriture. Surveiller attentivement l'appareil lorsque du papier, du plastique ou d'autres matières inflammables sont utilisés pour faciliter la cuisson dans le tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™.
 - Retirer les noueurs à fil de fer des sacs de papier ou de plastique avant de déposer les sacs dans la cavité du four.
 - Si une matière placée dans le tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™ s'enflamme, garder le tiroir fermé, éteindre l'appareil et couper l'alimentation avec le fusible ou le disjoncteur au niveau du panneau électrique.
 - Ne pas utiliser le tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™ à des fins de rangement. Ne pas laisser de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou de nourriture dans la cavité du four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- 19** Les aliments et contenants doivent avoir une hauteur inférieure à celle du tiroir. Vérifier la hauteur des parois latérales du tiroir.
- 20** N'utiliser que des savons ou détergents doux et non abrasifs avec une éponge ou un chiffon doux pour nettoyer les surfaces d'étanchéité qui se referment l'une sur l'autre à la fermeture du tiroir. Consulter la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN à la page 23.
- 21** Les liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être chauffés à une température plus élevée que le point d'ébullition sans bouillir en raison de la tension superficielle du liquide. Le frétillement ou l'ébullition n'est pas toujours visible lorsqu'un contenant est retiré du tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™. Cela pourrait faire en sorte que les LIQUIDES TRÈS CHAUDS bouillent et débordent en y insérant une cuillère ou un autre ustensile.

Pour réduire le risque de blessure lors du chauffage des liquides :

 - Ne pas surchauffer les liquides.
 - Remuer les liquides avant leur chauffage et à mi-chauffage.
 - Ne pas utiliser de contenants à côtés droits et à goulot étroit. Utiliser des contenants à goulot large.
 - Après le chauffage, laisser le contenant reposer dans le tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™ au moins 20 secondes avant de le retirer.
 - Faire extrêmement attention au moment d'insérer une cuillère ou un autre ustensile dans un liquide après l'avoir fait chauffer.
- 22** Si la lumière du tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™ cesse de fonctionner, consulter un réparateur autorisé Sharp. Le tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™ ne devrait être réparé que par du personnel de réparation qualifié. Appeler au 1 877 278-6709 afin de trouver le centre de réparation autorisé Sharp le plus proche pour une évaluation, une réparation ou un ajustement.

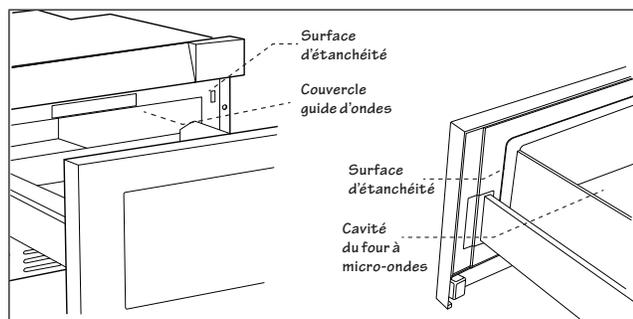
CONSERVER CES INSTRUCTIONS

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS

DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

Retirer tout le matériel d'emballage qui se trouve à l'intérieur de l'appareil. Retirer le film protecteur recouvrant la zone de touches à effleurement. Retirer également l'autocollant présentant les fonctionnalités situé sur la surface extérieure du tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™ si c'est le cas. Vérifier que le tiroir n'est pas endommagé, mal aligné ou tordu, que les scellants et surfaces d'étanchéité ne sont pas endommagés, que les glissières de tiroir ne sont pas endommagées ou desserrées et qu'il n'y a pas de bosses dans la cavité ou sur l'avant du tiroir. En cas de dommage, ne pas utiliser le tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™ et communiquer avec le détaillant ou le réparateur autorisé Sharp.

IMPORTANT : NE PAS RETIRER LE COUVERCLE GUIDE D'ONDES SITUÉ SUR LA PAROI SUPÉRIEURE DE LA CAVITÉ DU FOUR.



AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

- Lire et comprendre toutes les instructions de ce manuel d'utilisation.
- Veiller à ce que l'appareil soit installé et connecté convenablement à la source d'alimentation conformément à toutes les instructions énoncées dans le manuel d'installation.
- Veiller à ce que tout le ruban adhésif et le matériel d'emballage protecteur soient retirés complètement et correctement.

CONDITION DE L'APPAREIL

Ne pas utiliser tout appareil dont le cordon d'alimentation est endommagé, après une défaillance de l'appareil ou après qu'il a été endommagé d'une quelconque manière. Retourner l'appareil au centre d'entretien autorisé le plus proche pour examen, réparation ou ajustement.

AVERTISSEMENT EN MATIÈRE D'ENTRETIEN ET DE RÉPARATION

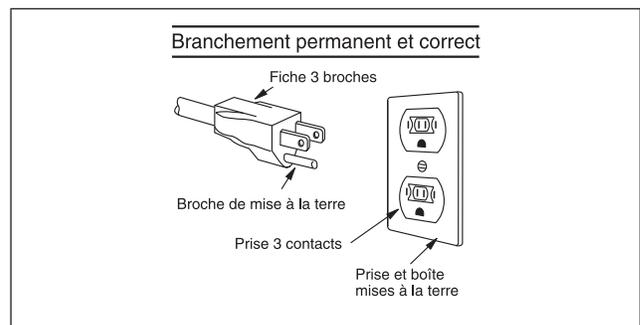
Do not repair or replace any part of the Sharp Microwave. Ne réparer ni remplacer aucune pièce du tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™. Si l'écran, le four ou les commandes à effleurement cessent de fonctionner, consulter un réparateur autorisé Sharp.

BROUILLAGE DE LA RADIO OU DU TÉLÉVISEUR

Si le tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™ cause un brouillage à une radio ou un téléviseur, vérifier que l'appareil se trouve sur un circuit électrique différent, déplacer la radio ou le téléviseur le plus loin de l'appareil possible ou vérifier la position et le signal de l'antenne de réception.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être relié à la terre. Le tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™ est équipé d'un cordon d'alimentation avec un fil et une fiche de mise à la terre. Il doit être branché dans une prise murale correctement installée et reliée à la terre conformément au Code national de l'électricité et aux ordonnances et codes locaux. En cas de court-circuit, la mise à la terre réduit le risque d'électrocution en fournissant un fil dans lequel le courant électrique peut s'échapper.



⚠ AVERTISSEMENT Une mauvaise utilisation de la fiche reliée à la terre peut entraîner un risque d'électrocution. **Ne pas utiliser de rallonge électrique. Si le cordon d'alimentation fourni est trop court, demander à un électricien ou un technicien d'entretien qualifié d'installer une prise près de l'appareil.**

Pour toute question concernant les instructions liées à la mise à la terre ou à l'électricité, consulter un électricien ou un technicien d'entretien qualifié.

ÉLIMINATION DU PRODUIT

Ce produit pourrait ne pas être considéré comme un déchet ménager. Pour disposer de l'appareil, le déposer à un point de collecte applicable pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Éliminez ce produit de manière appropriée afin d'éviter toute conséquence néfaste pour l'environnement et la santé humaine d'une élimination inappropriée. Pour obtenir des renseignements plus détaillés sur la récupération de ce produit, communiquer avec le bureau municipal local, le service local d'élimination des déchets domestiques ou la boutique d'où provient le produit.

À PROPOS DU FOUR À MICRO-ONDES

ABSORPTION DE L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES

TOUJOURS veiller à ce qu'il y ait de la nourriture dans la cavité pour absorber l'énergie des micro-ondes lorsque le tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™ fonctionne. Le tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™ est uniquement destiné à la préparation des aliments. Il ne peut être utilisé pour sécher des vêtements ou des journaux.

ATTENTION LORS DE L'OUVERTURE ET DE LA FERMETURE

Lorsque le tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™ s'ouvre ou se ferme rapidement, la nourriture qui s'y trouve peut se renverser. Consulter la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN à la page 23.

LA CHALEUR DE L'EXTÉRIEUR EST NORMALE

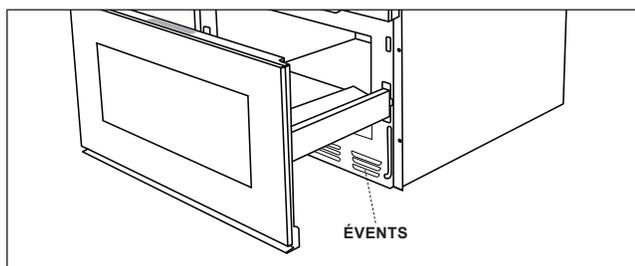
Il est normal pour l'extérieur du tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™ d'être chaud au toucher lors de la cuisson ou du chauffage des aliments.

LA FORMATION DE CONDENSATION EST NORMALE

Il est normal que l'utilisation du four à micro-ondes produise une quantité variable de condensation selon la teneur en eau de la nourriture et le taux d'humidité de la pièce.

NE PAS BLOQUER LES ÉVÉNEMENTS

NE JAMAIS couvrir ou obstruer les événements situés sur les parties supérieure et inférieure du tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™. Lors de l'utilisation du four à micro-ondes, de la vapeur pourrait s'échapper de l'événement latéral inférieur gauche. Vérifier les événements après chaque utilisation et les essuyer au besoin.



IL EST NORMAL D'ENTENDRE LE FONCTIONNEMENT DU MAGNÉTRON

Il est normal d'entendre le fonctionnement intermittent du magnétron pendant l'utilisation du four à micro-ondes lorsqu'il fonctionne à une puissance inférieure à 100 %.

À PROPOS DE LA CUISSON AU MICRO-ONDES

DISPOSER LES ALIMENTS AVEC PRÉCAUTION

Placer les parties plus épaisses des aliments vers l'extérieur du plat.

VÉRIFIER LE TEMPS DE CUISSON

En suivant les recettes ou les instructions sur l'emballage, vérifier si les aliments ont atteint le niveau de cuisson souhaité une minute ou deux avant la durée de cuisson minimum et prolonger le temps de cuisson au besoin.

COUVRIR LES ALIMENTS DURANT LA CUISSON

Couvrir les aliments évite les éclaboussures et permet une cuisson uniforme. Consulter les livres de cuisson au micro-ondes et les recettes pour obtenir des suggestions de couvercles, comme un essuie-tout, du papier ciré, de la pellicule plastique allant au micro-ondes ou un couvercle. Consultez la section À PROPOS DES USTENSILES DE CUISSON AU MICRO-ONDES à la page 8.

REMUER RÉGULIÈREMENT LES ALIMENTS

Remuer les aliments une ou deux fois pendant la cuisson au four à micro-ondes. Si possible, remuer de l'extérieur vers le centre du plat.

RETOURNER LES ALIMENTS

Retourner les aliments comme le poulet et les boulettes de viande hachée au moins une fois durant la cuisson au four à micro-ondes pour accélérer la cuisson. Les pièces de grande taille comme les rôtis doivent être retournées au moins une fois.

REPLACER LES ALIMENTS

Remplacer les aliments comme les boulettes de viande à mi-cuisson au four à micro-ondes en les déplaçant du haut vers le bas et de gauche à droite.

AJOUTER DU TEMPS DE REPOS

Le temps de repos permet de terminer la cuisson sans trop cuire les aliments. Après la cuisson au micro-ondes, retirer les aliments, les remuer si possible, les couvrir et les laisser reposer.

VÉRIFIER LE NIVEAU DE CUISSON

Vérifier si des signes indiquent que la température de cuisson a été atteinte. Les signes de cuisson comprennent :

- De la vapeur émanant de toute la nourriture, pas seulement des bordures.
- Le dessous de la partie centrale du plat est très chaud au toucher.
- Les articulations des cuisses de la volaille bougent facilement.
- La viande et la volaille n'ont plus de teinte rosée.
- La chair du poisson est opaque et s'émiette facilement avec une fourchette.

Utiliser un thermomètre à viande pour vérifier que les aliments ont atteint une température de cuisson sécuritaire. Consulter la section À PROPOS DE LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS à la page 9.

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS

À PROPOS DE LA SÉCURITÉ DU FOUR À MICRO-ONDES

⚠ AVERTISSEMENT LES CONTENUS CHAUDS PEUVENT CAUSER DE GRAVES BRÛLURES. NE PAS LAISSER DES ENFANTS UTILISER LE FOUR À MICRO-ONDES. Retirer les produits chauds avec précaution. Pour éviter les renversements et les brûlures, toute personne qui utilise le tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™ doit être en mesure de l'atteindre confortablement. Toute personne qui utilise le tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™ peut le faire de manière sécuritaire si elle comprend et applique les précautions de sécurité nécessaires, y compris les suivantes.

TOUJOURS UTILISER DES POIGNÉES

Utiliser des poignées pour éviter les brûlures lors de la manipulation d'ustensiles en contact avec la nourriture chaude. Les ustensiles en contact avec la nourriture peuvent conduire une chaleur suffisante à causer des brûlures.

ÉVITER LES BRÛLURES CAUSÉES PAR LA VAPEUR

Orienter la vapeur loin du visage et des mains. Soulever lentement la bordure la plus éloignée de l'élément recouvrant le plat et ouvrir avec précaution les sacs de cuisson et de maïs soufflé en les orientant loin du visage.

SURVEILLER LA CUISSON

Rester à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonction et vérifier fréquemment le progrès pour éviter de trop cuire les aliments.

MANIPULER LES ALIMENTS AVEC PRÉCAUTION

Choisir, conserver et manipuler la nourriture avec précaution afin de préserver sa qualité et de minimiser la propagation de bactéries d'origine alimentaire.

NE RIEN RANGER DANS L'APPAREIL

NE JAMAIS utiliser le tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™ pour ranger des livres de recettes ou d'autres articles.

À PROPOS DE S USTENSILES POUR LE FOUR À MICRO-ONDES

USTENSILES

Il n'est pas nécessaire d'acheter de tout nouveaux ustensiles de cuisson pour cuisiner au four à micro-ondes. Beaucoup d'éléments se trouvant déjà dans votre cuisine peuvent être utilisés avec le tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™.

Pour vérifier si un plat est sûr pour la cuisson au four à micro-ondes, placer le plat vide dans le tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™ et faire fonctionner l'appareil à puissance ÉLEVÉE 30 secondes. Si le plat devient très chaud, il ne convient pas à la cuisson au four à micro-ondes.

USTENSILES SÛRS	PRODUITS À NE PAS UTILISER
<ul style="list-style-type: none">• vitrocéramique• verre résistant à la chaleur• plastiques allant au micro-ondes• plats en papier allant au micro-ondes• poterie, grès et porcelaine allant au micro-ondes• plats brunisseurs*• bois, paille et osier†	<ul style="list-style-type: none">• plaques et ustensiles de cuisson en métal• plats à bordure métallique• verre non traité pour résister à la chaleur• plastiques n'allant pas au micro-ondes• produits en papier recyclé• sacs en papier brun• sacs de rangement des aliments• noueurs à fil de fer• papier d'aluminium
* IMPORTANT Ne pas dépasser la durée de préchauffage recommandée pour les plats brunisseurs.	
† IMPORTANT Ne cuire que des aliments faibles en gras et en sucre dans les contenants en bois, en paille ou en osier.	

COUVERCLES POUR FOUR À MICRO-ONDES

Utiliser des couvercles pour éviter les éclaboussures et permettre une cuisson uniforme des aliments. Il existe différents couvercles répondant à des besoins uniques.

Les couvercles allant au micro-ondes gardent la chaleur près des aliments, ce qui accélère la cuisson, et des sacs de cuisson au four peuvent être utilisés pour attendrir les grosses pièces de viande. Consulter les livres de cuisson au micro-ondes et les recettes pour obtenir des suggestions de couvercles.

COUVERCLES SÛRS	PRODUITS À NE PAS UTILISER
<ul style="list-style-type: none">• essuie-tout• papier ciré• pellicule de plastique allant au micro-ondes*• couvercles allant au micro-ondes• sacs pour la cuisson au four	<ul style="list-style-type: none">• essuie-tout recyclés• pellicule de plastique n'allant pas au micro-ondes*• couvercles en métal ou avec bordure métallique• noueurs à fil de fer sur les sacs de cuisson au four
* IMPORTANT Créer des trous d'aération sur la pellicule de plastique et les sacs de cuisson au four pour permettre à la vapeur de s'échapper. Ne pas laisser la pellicule de plastique toucher aux aliments.	

ACCESSOIRES

De nombreux accessoires pour four à micro-ondes sont offerts sur le marché. Avant d'acheter des accessoires, vérifier soigneusement qu'ils répondent à vos besoins. Un thermomètre allant au micro-ondes indique si les aliments ont atteint une température de cuisson sécuritaire. Sharp n'est pas responsable de tout dommage au tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™ causé par l'utilisation d'accessoires.

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS

POUR OBTENIR PLUS DE RECOMMANDATIONS

Un bon livre de cuisson au four à micro-ondes peut offrir des principes, des techniques, des trucs et des recettes pour la cuisson au micro-ondes.

À PROPOS DE LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Cuire les aliments aux températures de cuisson sécuritaires recommandées par le département de l'Agriculture des États-Unis (USDA) Pour vérifier la température interne des aliments afin de déterminer leur niveau de cuisson, insérer un thermomètre à viande dans une partie épaisse ou dense, loin d'une partie grasse ou d'un os.

⚠ AVERTISSEMENT NE JAMAIS laisser un thermomètre dans la nourriture durant la cuisson à moins que ce dernier soit approuvé pour une utilisation au micro-ondes.

TEMPÉRATURES RECOMMANDÉES PAR L'USDA

poisson	145°F (63°C)
porc, bœuf/veau/agneau haché, plats à base d'œufs	160°F (71°C)
dinde/poulet/canard entier, en morceaux ou haché, restes, plats prêts à réchauffer, plats d'épicerie fine et mets à emporter	165°F (74°C)

REMARQUE :

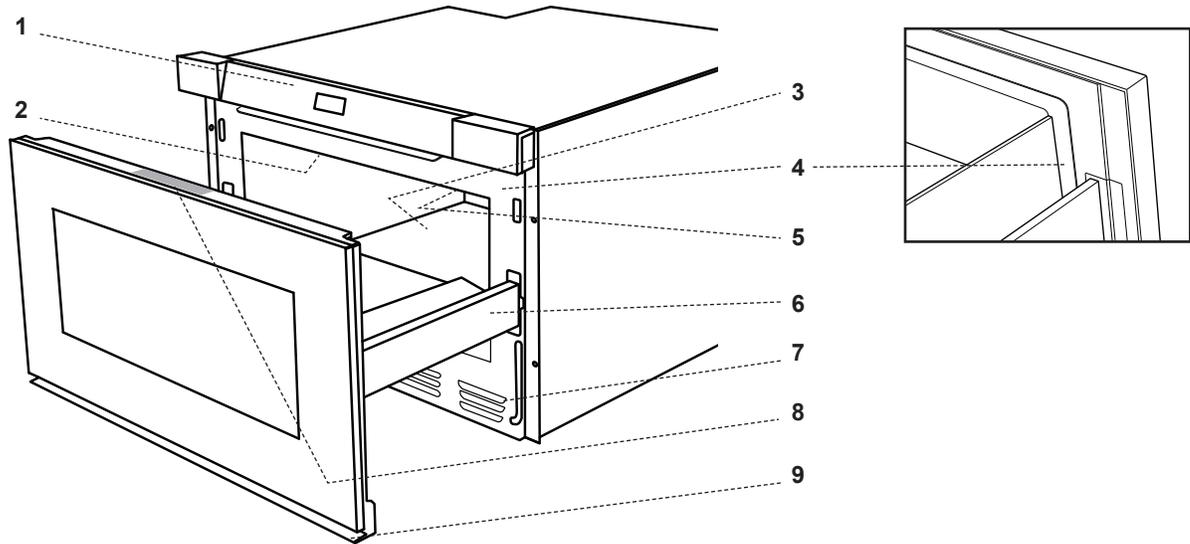
- TOUJOURS utiliser des poignées pour éviter les brûlures lors de la manipulation d'ustensiles en contact avec la nourriture chaude. Les ustensiles en contact avec la nourriture peuvent conduire assez de chaleur pour causer des brûlures.
- Éviter les brûlures causées par la vapeur en dirigeant la vapeur loin du visage et des mains. Soulever lentement la bordure la plus éloignée de l'élément recouvrant le plat et ouvrir avec précaution les sacs de cuisson et de maïs soufflé en les orientant loin du visage.
- Rester à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonction et vérifier fréquemment le progrès pour éviter de trop cuire les aliments.
- NE JAMAIS utiliser l'appareil pour ranger des livres de recettes ou d'autres articles.
- Choisir, conserver et manipuler la nourriture avec précaution afin de préserver sa qualité et de minimiser la propagation de bactéries d'origine alimentaire.
- Garder le couvercle guide d'ondes propre, car les résidus alimentaires peuvent causer des arcs électriques et des feux. Consulter la section COUVERCLE GUIDE D'ONDES à la page 23.

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS

À PROPOS DES ALIMENTS AU FOUR À MICRO-ONDES

ALIMENTS	À FAIRE	À NE PAS FAIRE
œufs, saucisses, fruits et légumes	<ul style="list-style-type: none"> • Percer les jaunes d'œufs avant de les cuire pour éviter qu'ils n'exploient. • Percer la peau des pommes de terre, des pommes, des courges, des saucisses à hot dog et des autres saucisses pour permettre à la vapeur de s'échapper. 	<ul style="list-style-type: none"> • NE PAS cuire les œufs dans leur coquille. • NE PAS réchauffer des œufs entiers. • NE PAS faire sécher des noix ou des graines dans leurs écales.
maïs soufflé	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser du maïs soufflé dans un emballage spécialement conçu pour la cuisson au micro-ondes. • Arrêter la cuisson lorsque l'éclatement des grains ralentit à un intervalle d'une à deux secondes pour éviter de trop le cuire. • Utiliser la fonction conçue pour le maïs soufflé en effleurant la touche POPCORN. 	<ul style="list-style-type: none"> • NE PAS préparer de maïs soufflé dans un sac en papier brun ordinaire ou dans un bol en verre. • NE PAS dépasser la durée de cuisson maximale indiquée dans les instructions sur l'emballage.
nourriture pour bébé	<ul style="list-style-type: none"> • Transférer la nourriture pour bébé dans un petit plat et la faire chauffer avec précaution en remuant souvent. • Vérifier la température de la nourriture avant de la servir. Tester la température des biberons sur l'intérieur du poignet avant de les servir. • Mettre les tétines sur les biberons APRÈS les avoir réchauffés. Bien remuer les biberons avant de les servir. 	<ul style="list-style-type: none"> • NE PAS faire chauffer les biberons jetables. • NE PAS faire chauffer de biberons avec la tétine. • NE PAS faire chauffer la nourriture pour bébé dans son bocal original.
général	<ul style="list-style-type: none"> • Couper les produits de boulangerie ou de pâtisserie garnis après les avoir fait chauffer pour laisser la vapeur s'échapper. • Remuer vigoureusement les liquides avant et après les avoir fait chauffer pour éviter les éruptions. • Utiliser un bol profond pour faire chauffer des liquides et des céréales afin d'éviter les débordements. Vérifier la hauteur des parois latérales du tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™. 	<ul style="list-style-type: none"> • NE PAS faire chauffer ou cuire des aliments dans des contenants en verre fermés ou des contenants hermétiques. • NE PAS utiliser le four à micro-ondes pour préparer des conserves, car les bactéries nocives pourraient ne pas être éliminées. • NE PAS faire frire des aliments au four à micro-ondes. • NE PAS faire sécher du bois, des courges, des fines herbes ou du papier mouillé.

TIROIR À MICRO-ONDES SHARP MICROWAVE DRAWER™



- | | | | |
|---|--|---|--------------------------|
| 1 | Panneau de commande et tableau des touches | 5 | Lumière du tiroir |
| 2 | Couvercle guide d'ondes NE PAS LE RETIRER | 6 | Glissières du tiroir |
| 3 | Plaque signalétique : ouvrir complètement le tiroir.
L'étiquette se trouve au-delà de la paroi arrière de la cavité du micro-ondes, face vers le haut à partir de la surface plane. | 7 | Évents |
| 4 | Surfaces d'étanchéité du tiroir | 8 | Étiquette du menu |
| | | 9 | Montage encastré intégré |

TABLEAU DES TOUCHES



Les chiffres situés à côté du tableau des touches indiquent les pages contenant des descriptions et des renseignements sur leur utilisation.

ÉTIQUETTE DU MENU

SENSOR COOK		DEFROST	ROLLS/MUFFINS	BEVERAGE	MELT/SOFTEN
1 Fresh Vegetables: Quick	5 Ground Meat	1 Ground Meat	1 Fresh Rolls/Muffins	1 Beverage Reheat	Melt 1 Butter
2 Fresh Vegetables: Longer	6 Fish/Seafood	2 Steaks/Chops	2 Frozen Rolls/Muffins	2 Hot Water	2 Chocolate
3 Frozen Vegetables	7 White Rice	3 Boneless Poultry		3 Hot Cereal	3 Ice Cream
4 Sweet Potatoes	8 Brown Rice	4 Bone-in Poultry			4 Cream Cheese
		5 Roast			5 Syrup
		6 Casserole or Soup			6 Dessert Toppings

TLAB-B147/MRRO

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

- 1 Brancher le tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™. *ENJOY YOUR MICROWAVE TOUCH CLEAR AND TOUCH CLOCK* apparaît sur l'écran.
- 2 Effleurer la touche **STOP/CLEAR**. *•* apparaît sur l'écran.

RÉGLER L'HORLOGE

- 1 Effleurer la touche **Timer/Clock**. *TO SET TIMER TOUCH 1 TO SET CLOCK TOUCH 2* apparaît sur l'écran.
- 2 Effleurer la touche **2** pour régler l'horloge. *ENTER TIME* apparaît sur l'écran.
- 3 Utiliser les touches **numériques** pour saisir l'heure. *TOUCH CLOCK* apparaît sur l'écran.
- 4 Effleurer la touche **Timer/Clock** pour confirmer l'heure saisie.

TIMER (MINUTERIE)

To set the timer:

- 1 Effleurer la touche **Timer/Clock**. *TO SET TIMER TOUCH 1 TO SET CLOCK TOUCH 2* apparaît sur l'écran.
- 2 Effleurer la touche **1** pour régler la minuterie. *ENTER TIME* apparaît sur l'écran.
- 3 Utiliser les touches **numériques** pour saisir la durée. *TOUCH TIMER* apparaît sur l'écran. Le compte à rebours commence.
- 4 Effleurer la touche **STOP/CLEAR** pour annuler la minuterie. Un signal sonore se fera entendre à la fin du compte à rebours.

STOP/CLEAR (ARRÊTER/EFFACER)

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

- effacer une erreur
- annuler la minuterie
- mettre en pause le chauffage
- retourner à l'horloge sur l'écran
- annuler un programme
- annuler un cycle de cuisson avec minuterie

OUVRIR/FERMER

IMPORTANT Ne pas tirer manuellement sur le tiroir, sauf en cas d'urgence comme une panne électrique. Au besoin, pousser ou tirer sur le tiroir lentement et délicatement.

POUR OUVRIR LE TIROIR À MICRO-ONDES

- Effleurer la touche **OPEN/CLOSE** sur le panneau de commande tactile en verre.

POUR FERMER LE TIROIR À MICRO-ONDES

- Effleurer la touche **OPEN/CLOSE** sur le panneau de commande tactile en verre OU pousser délicatement sur le tiroir.

VERROUILLAGE DES COMMANDES

Le verrouillage des commandes prévient une utilisation non souhaitée de l'appareil, par exemple par de jeunes enfants. Le tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™ peut être réglé pour que le panneau de commande et le mécanisme automatique du tiroir soient désactivés ou verrouillés.

POUR VERROUILLER LE PANNEAU DE COMMANDE

- Effleurer la touche  3 secondes. *LOCK ON* apparaît sur l'écran.

POUR DÉVERROUILLER LE PANNEAU DE COMMANDES

- Effleurer la touche  3 secondes. *LOCK OFF* apparaît sur l'écran.

REMARQUE : Si l'alimentation électrique de l'appareil ou du foyer est interrompue, le verrouillage des commandes n'est PAS activé une fois l'alimentation restaurée.

Une fois l'alimentation restaurée, réactiver le verrouillage du panneau de commande.

PANNE DE COURANT

Si l'alimentation électrique de l'appareil est interrompue, le message *ENJOY YOUR MICROWAVE TOUCH CLEAR AND TOUCH CLOCK* apparaîtra de façon intermittente sur l'écran une fois l'alimentation restaurée. Si l'alimentation est interrompue pendant la cuisson, la programmation et l'heure s'effaceront. Effleurer la touche **STOP/CLEAR**, réinitialiser l'horloge et reprogrammer l'appareil.

CUISSON AVEC MINUTERIE

Le tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™ peut être programmé pour un temps de cuisson allant jusqu'à 99 minutes et 99 secondes (99,99). Toujours saisir les secondes après les minutes. Si le temps de cuisson ne contient pas de secondes, saisir deux zéros (pour 3 minutes, effleurer les touches numériques **3-0-0**).

POUR CUIRE AU MICRO-ONDES

- Supposons que vous voulez cuire un aliment 5 minutes à une puissance de 100 %.
- 1 Utiliser les touches **numériques** pour saisir le temps de cuisson **5-0-0**. **5.00 TOUCH START OR TOUCH POWER LEVEL** apparaît sur l'écran.
- 2 Effleurer la touche **START/+30 SEC** pour une puissance de 100 %. La minuterie sur l'écran compte à rebours.

REMARQUE : Pour une meilleure cuisson et pour éviter les éclaboussures, certains aliments devraient être couverts. Consulter la section **COUVERCLES POUR FOUR À MICRO-ONDES** à la page 8 et effleurer la touche **Help/Settings** pour obtenir des conseils et des recommandations. Toujours laisser la vapeur s'échapper loin du visage et des mains au moment de retirer le couvercle.

NIVEAU DE PUISSANCE

L'appareil compte onze niveaux de puissance préréglés. Utiliser les niveaux de puissance faibles augmente le temps de cuisson requis, ce qui est recommandé pour des aliments comme le fromage et le lait et pour la cuisson longue et lente des viandes. Consulter un livre de cuisson au four à micro-ondes ou des recettes pour obtenir des recommandations précises.

POUR RÉGLER LE NIVEAU DE PUISSANCE

- Supposons que vous voulez cuire un aliment 8 minutes à une puissance de 30 %.
- 1 Utiliser les touches **numériques** pour saisir le temps de cuisson **8-0-0**. **8.00 TOUCH START OR TOUCH POWER LEVEL** apparaît sur l'écran.
- 2 Effleurer la touche **POWER LEVEL** huit fois. **P - 30** apparaît sur l'écran pour une puissance des micro-ondes de 30 %.
- 3 Effleurer la touche **START/+30 SEC**.

TABLEAU DES NIVEAUX DE PUISSANCE

NIVEAU DE PUISSANCE	EFFLEURER LA TOUCHE DU NIVEAU DE PUISSANCE	UTILISATION RECOMMANDÉE
100 %	1 fois	brunir des aliments, faire bouillir des liquides ou cuire du poisson, de la viande hachée, du bacon et des légumes
90 %	2 fois	
80 %	3 fois	
70 %	4 fois	cuire doucement de la viande et de la volaille, cuire les casseroles et les plats préparés et faire sauter ou réchauffer des aliments
60 %	5 fois	

NIVEAU DE PUISSANCE	EFFLEURER LA TOUCHE DU NIVEAU DE PUISSANCE	UTILISATION RECOMMANDÉE
50 %	6 fois	faire mijoter ou braiser des aliments
40 %	7 fois	
30 %	8 fois	décongeler des aliments et cuire les liquides ou les sauces délicates à petit feu
20 %	9 fois	réchauffer le pain ou ramollir le beurre, le fromage ou le chocolat
10 %	10 fois	
0 %	11 fois	

RÉGLAGES AVEC CAPTEUR



Le centre de cuisson avec capteur comprend de nombreux réglages Smart & Easy™ pour cuire la plupart des aliments au micro-ondes

les plus populaires sans avoir à calculer le temps de cuisson ni le niveau de puissance. Le capteur de Sharp est un dispositif à semi-conducteur qui détecte la vapeur (l'humidité) émise par les aliments lorsqu'ils chauffent.

À PROPOS DE LA CUISSON AVEC CAPTEUR

- Attendre deux minutes après avoir initialement branché l'appareil avant d'utiliser un réglage avec capteur.
- Essuyer toute humidité sur l'extérieur du contenant de nourriture et l'intérieur de la cavité du micro-ondes avant d'utiliser un réglage avec capteur.
- Le capteur fonctionne avec des aliments à leur température de conservation normale. Par exemple, le maïs soufflé devrait être à température ambiante.
- Les aliments en quantité différente de celle affichée sur l'étiquette du menu doivent être cuits avec des réglages saisis manuellement en fonction des instructions contenues dans tout livre de cuisson au micro-ondes.
- Durant la première partie de la cuisson avec capteur, le nom de l'aliment apparaît sur l'écran. Ne pas ouvrir le tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™ ou effleurer la touche **STOP/CLEAR** pendant cette partie du cycle, puisque la mesure du niveau d'humidité sera interrompue. Si le cycle est interrompu, la mention **ERROR** apparaît sur l'écran. Pour poursuivre la cuisson, effleurer la touche **STOP/CLEAR** et saisir les réglages manuellement.
- Lorsque le capteur détecte de la vapeur émanant de la nourriture, le temps de cuisson/réchauffage restant apparaît sur l'écran. À ce moment, le tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™ peut être ouvert pour remuer ou assaisonner la nourriture.
- Si le capteur ne détecte pas correctement la vapeur lors de la cuisson des aliments (sauf pour le maïs soufflé) **ERROR** apparaît sur l'écran. Pour poursuivre la cuisson, effleurer la touche **STOP/CLEAR** et saisir les réglages manuellement.

CUISSON AU MICRO-ONDES

- Vérifier la température des aliments après leur cuisson. Si plus de temps de cuisson est nécessaire, poursuivre la cuisson en saisissant les réglages manuellement.

CONSEIL DE CUISSON

Chaque élément du menu Smart & Easy™ comporte un conseil de cuisson. Pour voir le conseil, effleurer la touche **Help/Settings** lorsque **HELP** apparaît sur l'écran. Les conseils de cuisson comprennent les couvercles recommandés et les fourchettes de quantité et de poids.

Par exemple, les conseils de cuisson pour les patates douces sont :

- *PIERCE SKIN*
- *PLACE ON PAPER TOWEL*
- *QTY RANGE 1 - 6 PIECES*

CUISSON AVEC CAPTEUR

Consulter la section À PROPOS DE LA CUISSON AVEC CAPTEUR à la page 13 pour obtenir plus d'informations.

- 1 Effleurer la touche **Cook**. *SEE LABEL SELECT FOOD NUMBER* s'affiche sur l'écran.
- 2 Effleurer le pavé numérique correspondant à l'aliment. Le nom de l'aliment et **TOUCH START** s'affichent sur l'écran.
- 3 Effleurer la touche **START/+30 SEC**. Le nom de l'aliment et **SENSOR COOK** s'afficheront à l'écran durant la mesure du taux d'humidité. Une fois l'humidité mesurée, le temps de cuisson et le décompte s'affichent à l'écran.
- 4 Une fois la cuisson terminée, des instructions comme **STIR LET STAND COVERED** apparaîtront à l'écran selon l'aliment. Consulter le tableau ci-dessous pour obtenir plus d'informations.

SMART & EASY™ TABLEAU SMART & EASY™

ALIMENT	QUANTITÉ	PROCÉDURE
1 Fresh Vegetables: Quick (légumes frais : cuisson rapide) <ul style="list-style-type: none"> • Brocoli 0,25 à 2 lb • chou de Bruxelles 0,25 à 2 lb • chou 0,25 à 2 lb • chou-fleur (fleurettes) 0,25 à 2 lb • chou-fleur (entier) 1 médium • épinards 0,25 à 2 lb • courgette 0,25 à 2 lb • pommes au four 2 à 4 médium 		Laver les légumes frais et les déposer dans une casserole allant au micro-ondes. Ne pas ajouter d'eau aux légumes fraîchement lavés pour une cuisson rapide. Pour des légumes tendres, couvrir la casserole d'un couvercle. Pour des légumes tendres, mais croustillants, couvrir la casserole d'une pellicule de plastique. <ul style="list-style-type: none"> • Effleurer la touche COOK. • Effleurer la touche 1 pour une cuisson rapide des légumes frais. • Effleurer la touche START/+30 SEC. Après la cuisson, remuer si possible, remettre le couvercle et laisser reposer de 2 à 5 minutes.
2 Fresh Vegetables: Longer (légumes frais : cuisson longue) <ul style="list-style-type: none"> • Carottes (tranchées) 0,25 à 1,5 lb • Maïs (sur l'épi) 2 à 4 pièces • Haricots verts 0,25 à 1,5 lb • Courge d'hiver (en dés) 0,25 à 1,5 lb • Courge d'hiver (coupée en deux) 1 à 2 moitiés 		Laver les légumes frais et les déposer dans une casserole allant au micro-ondes. Ajouter de 1 à 4 cuillères à table d'eau. Pour des légumes tendres, couvrir la casserole d'un couvercle. Pour des légumes tendres, mais croustillants, couvrir la casserole d'une pellicule de plastique. <ul style="list-style-type: none"> • Effleurer la touche COOK. • Effleurer la touche 2 pour une cuisson longue des légumes frais. • Effleurer la touche START/+30 SEC. Après la cuisson, remuer si possible, remettre le couvercle et laisser reposer de 2 à 5 minutes.
3 Frozen Vegetables (légumes surgelés)	0,25 à 1,25 lb	Déposer les légumes surgelés dans une casserole allant au micro-ondes. Ne pas ajouter d'eau aux légumes surgelés. Couvrir la casserole avec un couvercle ou une pellicule de plastique. <ul style="list-style-type: none"> • Effleurer la touche COOK • Effleurer la touche 3 pour les légumes surgelés. • Effleurer la touche START/+30 SEC. Après la cuisson, remuer si possible, remettre le couvercle et laisser reposer 3 minutes.
4 Sweet Potatoes (patates douces)	1 à 6 médium	Percer chacune des patates au moins trois fois sur le dessus, les côtés et le dessous afin de laisser la vapeur s'échapper. Placer les patates sur un essuie-tout. <ul style="list-style-type: none"> • Effleurer la touche COOK • Effleurer la touche 4 pour les patates douces. • Effleurer la touche START/+30 SEC. Après la cuisson, retirer les patates douces du four à micro-ondes, les emballer dans du papier d'aluminium et les laisser reposer de 5 à 10 minutes.

CUISSON AU MICRO-ONDES

SMART & EASY™ TABLEAU SMART & EASY™

ALIMENT	QUANTITÉ	PROCÉDURE
5 Ground Meat (viande hachée) <ul style="list-style-type: none"> • boulettes de viande • viande hachée en vrac 	0,25 à 2 lb 0,25 à 2 lb	<p>Pour cuire des boulettes de viande hachée, les placer sur un plat allant au micro-ondes et le couvrir de papier ciré. Pour cuire de la viande hachée en vrac à ajouter à des plats, déposer la viande hachée dans une casserole allant au micro-ondes et la couvrir de papier ciré ou d'une pellicule de plastique.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Effleurer la touche COOK • Effleurer la touche 5 pour la viande hachée. • Effleurer la touche START/+30 SEC. • Lorsque le micro-ondes s'interrompt, retourner les boulettes ou remuer la viande en vrac pour défaire les gros morceaux. • Recouvrir la viande et effleurer la touche START/+30 SEC. <p>Après la cuisson, laisser la viande encore couverte reposer de 2 à 3 minutes.</p>
6 Fish/Seafood (poisson/fruits de mer)	0,25 à 2 lb	<p>Disposer le poisson ou les fruits de mer en cercle dans un plat en verre peu profond (rouler les extrémités des filets en dessous). Couvrir le plat d'une pellicule de plastique sur laquelle vous aurez percé des trous d'aération.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Effleurer la touche COOK • Effleurer la touche 6 pour le poisson et les fruits de mer. • Effleurer la touche START/+30 SEC. <p>Après la cuisson, laisser le contenu encore couvert reposer 3 minutes.</p>
7 White Rice (riz blanc)	0,5 à 2 tasses	<p>Déposer le riz dans une casserole profonde allant au micro-ondes et ajouter deux fois la quantité d'eau. Couvrir la casserole avec un couvercle ou une pellicule de plastique.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Effleurer la touche COOK • Effleurer la touche 7 pour le riz blanc. • Effleurer la touche START/+30 SEC. <p>Après la cuisson, remuer, remettre le couvercle et laisser le riz reposer de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il ait absorbé tout le liquide.</p>
8 Brown Ric (riz brun)	0,5 à 2 tasses	<p>Déposer le riz dans une casserole profonde allant au micro-ondes et ajouter deux fois la quantité d'eau. Couvrir la casserole avec un couvercle ou une pellicule de plastique.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Effleurer la touche COOK • Effleurer la touche 8 pour le riz brun. • Effleurer la touche START/+30 SEC. <p>Après la cuisson, remuer, remettre le couvercle et laisser le riz reposer de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il ait absorbé tout le liquide.</p>

AUTRES FONCTIONS AVEC CAPTEUR

ALIMENT	QUANTITÉ	PROCÉDURE
Reheat (réchauffer)	4 à 36 oz	<p>Utiliser un ustensile de cuisson allant au micro-ondes et le recouvrir d'un couvercle, d'une pellicule de plastique ou de papier ciré.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Effleurer la touche Reheat. • Effleurer la touche START/+30 SEC. <p>Après la cuisson, bien remuer si possible, remettre le couvercle et laisser reposer de 2 à 3 minutes.</p>
Popcorn (maïs soufflé)	2,85 à 3,5 oz ((rdinaire léger) 1,2 à 1,75 oz (format mini/collation)	<p>Préparer un seul sac de maïs soufflé au micro-ondes à la fois et toujours placer l'endroit vers le haut.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Effleurer la touche Popcorn une fois pour un sac ordinaire ou deux fois pour un sac mini/collation. • Effleurer la touche START/+30 SEC. <p>Après la cuisson, retirer le sac et l'ouvrir avec précaution pour permettre à la vapeur de s'échapper.</p>

CUISSON AU MICRO-ONDES

AUTRES FONCTIONS AVEC CAPTEUR

ALIMENT	QUANTITÉ	PROCÉDURE
Frozen Entrees (plats surgelés)	6 à 17 oz	Retirer le plat de son emballage externe et le recouvrir selon les instructions énoncées sur l'emballage. <ul style="list-style-type: none"> • Effleurer la touche Frozen Entrée. • Effleurer la touche START/+30 SEC. Après la cuisson, laisser le contenu encore couvert reposer de 2 à 3 minutes.
Baked Potatoes (pommes de terre au four)	1 à 6 médium	Percer chacune des pommes de terre au moins trois fois sur le dessus, les côtés et le dessous afin de laisser la vapeur s'échapper. Placer les pommes de terre sur un essuie-tout. <ul style="list-style-type: none"> • Effleurer la touche Baked Potatoes. • Effleurer la touche START/+30 SEC. Après la cuisson, retirer les pommes de terre du four à micro-ondes, les emballer dans du papier d'aluminium et les laisser reposer de 5 à 10 minutes.
Steamer Bags (sacs de cuisson à la vapeur)	6 à 17 oz	Placer le sac avec l'endroit vers le haut. <ul style="list-style-type: none"> • Effleurer la touche Steamer Bags. • Effleurer la touche START/+30 SEC. Après la cuisson, retirer le sac et l'ouvrir avec précaution pour permettre à la vapeur de s'échapper.

MELT/SOFTEN (FAIRE FONDRE/RAMOLLIR)

La fonction Melt/Soften règle le temps de chauffage et le niveau de puissance appropriés pour faire fondre, ramollir et réchauffer les aliments présentés dans le tableau ci-dessous.

Deux options de quantité sont offertes pour chaque aliment. Pour choisir entre les deux quantités, effleurer la même touche numérique que celle utilisée pour choisir l'aliment une fois pour la plus petite quantité et deux fois pour la plus grande.

Pour faire fondre, ramollir ou réchauffer une autre quantité ou d'autres aliments, choisir manuellement les réglages.

- 1 Effleurer la touche **Melt/Soften**. *SEE LABEL SELECT FOOD NUMBER* s'affiche sur l'écran.
- 2 Effleurer la touche **numérique** correspondant à l'aliment. L'instruction de choisir la quantité s'affiche sur l'écran.
- 3 Effleurer la même touche **numérique** plusieurs fois pour choisir la quantité.
- 4 Effleurer la touche **START/+30 SEC**.

TABLEAU POUR LA FONTE, LE RAMOLLISSEMENT ET LE RÉCHAUFFAGE

ALIMENT	QUANTITÉ	PROCÉDURE
Melt (faire fondre)		
1 Butter (beurre)	2 cuillères à table 0,5 tasse	<ul style="list-style-type: none"> • Effleurer la touche Melt/Soften. • Effleurer la touche 1 pour choisir le beurre. • Effleurer la touche 1 une autre fois pour choisir la quantité de 2 cuillères à table. • Effleurer la touche 1 deux fois pour choisir la quantité de 0,5 tasse.
2 Chocolate (chocolat)	1 tasse de brisures carré de 1 oz	<ul style="list-style-type: none"> • Effleurer la touche Melt/Soften. • Effleurer la touche 2 pour choisir le chocolat. • Effleurer la touche 2 une autre fois pour choisir 1 tasse de brisures. • Effleurer la touche 2 deux fois pour un carré de 1 oz (28,3 g).
Soften (ramollir)		
3 Ice Cream (crème glacée)	1 chopine 1,5 pinte	<ul style="list-style-type: none"> • Effleurer la touche Melt/Soften. • Effleurer la touche 3 pour choisir la crème glacée. • Effleurer la touche 3 une autre fois pour choisir la quantité de 1 chopine. • Effleurer la touche 3 deux fois pour choisir la quantité de 1,5 pinte (1,4 l).
4 Cream Cheese (fromage à la crème)	3 oz 8 oz	<ul style="list-style-type: none"> • Effleurer la touche Melt/Soften. • Effleurer la touche 4 pour choisir le fromage à la crème. • Effleurer la touche 4 une autre fois pour une quantité de 3 oz (85 g). • Effleurer la touche 4 deux fois pour une quantité de 8 oz (227 g).

CUISSON AU MICRO-ONDES

TABLEAU POUR LA FONTE, LE RAMOLLISSEMENT ET LE RÉCHAUFFAGE

ALIMENT	QUANTITÉ	PROCÉDURE
Warm (réchauffer)		
5 Syrup (sirop)	0,25 tasse	<ul style="list-style-type: none"> • Effleurer la touche Melt/Soften. • Effleurer la touche 5 pour choisir le sirop. • Effleurer la touche 5 une autre fois pour choisir la quantité de 0,25 tasse. • Effleurer la touche 5 deux fois pour choisir la quantité de 0,5 tasse.
	0,5 tasse	
6 Dessert Toppings (garnitures à dessert)	0,25 tasse	<ul style="list-style-type: none"> • Effleurer la touche Melt/Soften. • Effleurer la touche 6 pour choisir la garniture à dessert. • Effleurer la touche 6 une autre fois pour choisir la quantité de 0,25 tasse. • Effleurer la touche 6 deux fois pour choisir la quantité de 0,5 tasse.
	0,5 tasse	

DEFROST (DÉCONGELER)

La fonction Defrost utilise un niveau de puissance faible pour faire décongeler délicatement les aliments présentés dans le tableau suivant.

- 1 Effleurer la touche **Defrost**. *SEE LABEL SELECT FOOD NUMBER* s'affiche sur l'écran.
- 2 Effleurer la touche numérique correspondant à l'aliment. Le nom de l'aliment et *ENTER WEIGHT* s'affichent sur l'écran.
- 3 Utiliser les touches **numériques** pour saisir le poids. Le poids saisi et *TOUCH START* apparaissent sur l'écran.
- 4 Effleurer la touche **START/+30 SEC**.
- 5 Le four s'interrompt pour vous permettre de vérifier la nourriture. Ouvrir le tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™ et suivre les instructions affichées sur l'écran comme *PULL APART* et *REARRANGE*.
- 6 Effleurer la touche **START/+30 SEC**.

7 Après chaque signal sonore, retourner la nourriture et effleurer à nouveau la touche **START/+30 SEC**.

8 À la fin du cycle de décongélation, l'instruction *LET STAND COVERED* apparaît sur l'écran. Consulter le tableau ci-dessous pour connaître le temps de repos recommandé.

REMARQUES :

- Pour décongeler d'autres aliments ou des quantités différentes de celles présentées sur l'étiquette du menu, saisir les réglages de décongélation manuellement. Consulter la section DÉCONGÉLATION MANUELLE à la page 18.
- À la fin du cycle de décongélation, de petites sections de la nourriture pourraient être encore glacées. Laisser la nourriture reposer pour poursuivre la décongélation. Ne pas cuire l'aliment tant que tous les cristaux de glace ne sont pas fondus.

TABLEAU DE DEFROST (DÉCONGÉLATION)

ALIMENT	QUANTITÉ	PROCÉDURE
1 Ground Meat (viande hachée)	0,5 à 2 lb	<p>Déposer la viande dans un plat allant au micro-ondes et la couvrir sans trop serrer.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Effleurer la touche Defrost. • Effleurer la touche 1 pour la viande hachée. • Utiliser les touches numériques pour saisir le poids de l'aliment. • Effleurer la touche START/+30 SEC. • Après chaque signal sonore, retirer toutes les parties décongelées et effleurer à nouveau la touche START/+30 SEC. <p>Après la décongélation, laisser le contenu encore couvert reposer de 5 à 10 minutes.</p>
2 Steaks/Chops (steaks/côtelettes)	0,5 à 3 lb	<p>Déposer la viande dans un plat allant au micro-ondes et la couvrir sans trop serrer.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Effleurer la touche Defrost. • Effleurer la touche 2 pour les steaks et les côtelettes. • Utiliser les touches numériques pour saisir le poids de l'aliment. • Effleurer la touche START/+30 SEC. • Après chaque signal sonore, retirer toutes les parties décongelées et effleurer à nouveau la touche START/+30 SEC. <p>Après la décongélation, laisser le contenu encore couvert reposer de 10 à 20 minutes.</p>

CUISSON AU MICRO-ONDES

TABLEAU DE DEFROST (DÉCONGÉLATION)

ALIMENT	QUANTITÉ	PROCÉDURE
3 Boneless Poultry (volaille sans os)	0,5 à 2 lb	Déposer la volaille dans un plat allant au micro-ondes et la couvrir sans trop serrer. <ul style="list-style-type: none"> • Effleurer la touche Defrost. • Effleurer la touche 3 pour la volaille sans os. • Utiliser les touches numériques pour saisir le poids de l'aliment. • Effleurer la touche START/+30 SEC. • Après chaque signal sonore, retirer toutes les parties décongelées et effleurer à nouveau la touche START/+30 SEC. Après la décongélation, laisser le contenu encore couvert reposer de 10 à 20 minutes.
4 Bone-in Poultry (volaille avec os)	0,5 à 3 lb	Déposer la volaille dans un plat allant au micro-ondes et la couvrir sans trop serrer. <ul style="list-style-type: none"> • Effleurer la touche Defrost. • Effleurer la touche 4 pour la volaille avec os. • Utiliser les touches numériques pour saisir le poids de l'aliment. • Effleurer la touche START/+30 SEC. • Après chaque signal sonore, retirer toutes les parties décongelées et effleurer à nouveau la touche START/+30 SEC. Après la décongélation, laisser le contenu encore couvert reposer de 10 à 20 minutes.
5 Roast (rôti)	2 à 4 lb	Déposer le rôti dans un plat allant au micro-ondes et le couvrir sans trop serrer. <ul style="list-style-type: none"> • Effleurer la touche Defrost. • Effleurer la touche 5 pour un rôti. • Utiliser les touches numériques pour saisir le poids de l'aliment. • Effleurer la touche START/+30 SEC. • Après chaque signal sonore, retirer toutes les parties décongelées et effleurer à nouveau la touche START/+30 SEC. Après la décongélation, laisser le contenu encore couvert reposer de 30 à 60 minutes.
6 Casserole or Soup (casserole ou soupe)	1 à 6 tasses	Déposer la nourriture dans un plat allant au micro-ondes et la couvrir sans trop serrer. <ul style="list-style-type: none"> • Effleurer la touche Defrost. • Effleurer la touche 6 pour une casserole ou une soupe. • Utiliser les touches numériques pour saisir le poids de l'aliment. • Effleurer la touche START/+30 SEC. • Après chaque signal sonore, retirer toutes les parties décongelées et effleurer à nouveau la touche START/+30 SEC. Après la décongélation, laisser le contenu encore couvert reposer de 5 à 10 minutes.

DÉCONGÉLATION MANUELLE

Pour décongeler d'autres aliments ou des quantités différentes de celles présentées dans le tableau de décongélation, saisir les réglages de décongélation manuellement. Utiliser une puissance de 30 % pour décongeler des aliments surgelés, qu'ils soient crus ou cuits.

La décongélation de la plupart des aliments surgelés, qu'ils soient crus ou cuits, demande environ 4 minutes par livre (454 g). Par exemple, décongeler 1 lb (454 g) de sauce à spaghetti demandera 4 minutes et décongeler 3 lb (1,4 kg) de pâte à biscuits demandera 12 minutes.

Mettre le four à micro-ondes en pause périodiquement pour retirer ou séparer les portions décongelées.

Si la nourriture est toujours surgelée à la fin de la durée estimée, régler à nouveau la puissance à 30 % et poursuivre la décongélation par tranche de 1 minute jusqu'à ce que la nourriture soit complètement décongelée. Si la nourriture

surgelée est dans un contenant de plastique, la décongeler seulement assez pour la retirer du contenant et la placer dans un plat allant au micro-ondes.

DÉCONGÉLATION MANUELLE

La durée de décongélation approximative est basée sur le poids de la nourriture (environ 4 minutes par livre [454 g]).

- 1 Utiliser les touches **numériques** pour saisir le temps de cuisson.
- 2 Effleurer la touche **Power Level** plusieurs fois jusqu'à ce que **P - 30** apparaisse sur l'écran.
- 3 Effleurer la touche **START/+30 SEC**.
- 4 Pour mettre la décongélation en pause, effleurer la touche **STOP/CLEAR** afin d'interrompre la décongélation, ouvrir le tiroir et retirer toute portion décongelée ou retourner l'aliment, puis refermer le tiroir et effleurer la touche **START/+30 SEC** afin de reprendre la décongélation.

ROLLS/MUFFINS (PETITS PAINS/MUFFINS)

La fonction Rolls/Muffins peut être utilisée pour réchauffer des petits pains, des muffins, des petits pains au babeurre ou des bagels, qu'ils soient à température ambiante, réfrigérés ou surgelés.

REMARQUES :

- Les gros aliments comme les muffins de grand format devraient être considérés comme deux unités.
- Pour les produits réfrigérés, doubler la quantité à saisir afin d'obtenir une température de service appropriée. Par exemple, saisir la quantité de six unités pour réchauffer trois muffins réfrigérés.

- 1 Disposer les petits pains sur une assiette et les recouvrir d'un essuie-tout.
- 2 Effleurer la touche **Rolls/Muffin**. *SEE LABEL SELECT FOOD NUMBER* s'affiche sur l'écran.
- 3 Effleurer la touche numérique correspondant à l'aliment. Le nom du produit et l'instruction *ENTER NUMBER* apparaissent sur l'écran.
- 4 Utiliser les touches **numériques** pour saisir la quantité.
- 5 Effleurer la touche **START/+30 SEC**.

TABLEAU POUR LA FONCTION PETITS PAINS/MUFFINS

ALIMENT	QUANTITÉ	PROCÉDURE
1 Fresh Rolls/Muffins (petits pains/muffins frais)	1 à 8	<ul style="list-style-type: none"> • Effleurer la touche Rolls/Muffin. • Effleurer la touche 1 pour les petits pains/muffins frais. • Utiliser les touches numériques pour saisir le nombre d'unités. • Effleurer la touche START/+30 SEC.
2 Frozen Rolls/Muffins (petits pains/muffins surgelés)	1 à 8	<ul style="list-style-type: none"> • Effleurer la touche Rolls/Muffin. • Effleurer la touche 2 pour les petits pains/muffins surgelés. • Utiliser les touches numériques pour saisir le nombre d'unités. • Effleurer la touche START/+30 SEC.

BEVERAGE (BOISSON)

Utiliser la fonction Beverage pour réchauffer du café ou du thé à une température de service appropriée ou pour préparer du café, du thé ou des céréales chaudes instantanées.

Les liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être chauffés à une température plus élevée que le point d'ébullition sans bouillir en raison de la tension superficielle du liquide. Le frémissement ou l'ébullition n'est pas toujours visible lorsqu'un contenant est retiré du tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™. Cela pourrait faire en sorte que les LIQUIDES TRÈS CHAUDS bouillent et débordent en y insérant une cuillère ou un autre ustensile.

Pour réduire le risque de blessure lors du chauffage des liquides :

- Ne pas surchauffer les liquides.
- Remuer les liquides avant leur chauffage et à mi-chauffage.
- Ne pas utiliser de contenants à côtés droits et à goulot étroit. Utiliser des contenants à goulot large.
- Après le chauffage, laisser le contenant reposer dans le tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™ au moins 20 secondes avant de le retirer.
- Faire extrêmement attention au moment d'insérer une cuillère ou un autre ustensile dans un liquide après l'avoir fait chauffer.

TABLEAU POUR LA FONCTION BEVERAGE (BOISSON)

ALIMENT	QUANTITÉ	PROCÉDURE
Beverage Reheat (réchauffer une boisson)	0,5 à 2 tasses	<p>Pour redonner une chaleur appropriée à une boisson refroidie, remuer la boisson et la déposer dans le tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Effleurer la touche Beverage. • Effleurer la touche 1 pour réchauffer une boisson. • Effleurer la touche 1 plusieurs fois pour augmenter la quantité par tranche de 0,5 tasse. • Effleurer la touche START/+30 SEC. <p>Après le réchauffage, remuer à nouveau la boisson.</p>

CUISSON AU MICRO-ONDES

TABLEAU POUR LA FONCTION BEVERAGE (BOISSON)

ALIMENT	QUANTITÉ	PROCÉDURE
Hot Water (eau chaude)	1 à 6 tasses	<p>Pour faire chauffer de l'eau du robinet à une température juste en dessous du point d'ébullition pour préparer du café ou du thé, remuer l'eau et la déposer dans le tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™.</p> <ul style="list-style-type: none">• Effleurer la touche Beverage.• Effleurer la touche 2 pour l'eau chaude.• Effleurer la touche 2 plusieurs fois pour augmenter la quantité par tranche de 1 tasse.• Effleurer la touche START/+30 SEC. <p>Après le réchauffage, remuer à nouveau l'eau.</p>
Hot cereal (céréales chaudes)	1 à 6 tasses	<p>Pour faire chauffer des flocons d'avoine, du son d'avoine, de la crème de blé, de la semoule de blé tendre ou de la semoule de blé grillée en vrac ou en paquets individuels, consulter les instructions sur l'emballage pour connaître la quantité exacte d'eau ou de lait. Pour éviter les débordements, utiliser un grand contenant. Remuer les céréales et le liquide et déposer le tout dans le tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™.</p> <ul style="list-style-type: none">• Effleurer la touche Beverage.• Effleurer la touche 3 pour les céréales chaudes.• Effleurer la touche 3 plusieurs fois pour augmenter la quantité par tranche de 1 portion.• Effleurer la touche START/+30 SEC. <p>Après avoir fait chauffer les céréales chaudes, les remuer et les laisser reposer avec le couvercle 2 minutes.</p>

KEEP WARM (GARDER CHAUD)

Utiliser la fonction Keep Warm pour conserver la chaleur des aliments jusqu'à 30 minutes. Cette fonction peut être utilisée seule ou après un cycle de cuisson avec minuterie. La fonction Keep Warm utilise une puissance très faible pour conserver la chaleur des aliments sans les cuire.

UTILISATION DIRECTE

- 1 Effleurer la touche **Keep Warm**.
- 2 Utiliser les touches **numériques** pour saisir la durée de réchaud souhaitée en minutes et en secondes. Pour un réchaud de 30 minutes, saisir 3-0-0-0.
- 3 Effleurer la touche **START/+30 SEC**. Le four se mettra en marche, et la minuterie à rebours et **KEEP WARM** s'afficheront par intermittence pendant le compte à rebours.

MODE RÉCHAUD APRÈS LA CUISSON AVEC MINUTERIE

- 1 Utiliser les touches **numériques** pour saisir le temps de cuisson souhaité en minutes et en secondes.
- 2 Si nécessaire, régler le niveau de puissance en effleurant la touche **Power Level** plusieurs fois jusqu'à ce que le niveau approprié s'affiche.
- 3 Effleurer la touche **Keep Warm**.
- 4 Utiliser les touches **numériques** pour saisir la durée de réchaud souhaitée en minutes et en secondes.
- 5 Effleurer la touche **START/+30 SEC**. La cuisson avec minuterie sera lancée.
- 6 Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra un long signal sonore et la fonction Keep Warm sera lancée. La minuterie à rebours et la mention **KEEP WARM** s'afficheront par intermittence pendant le compte à rebours.

REMARQUE :

Le mode Keep Warm ne peut pas être programmé avec des fonctions avec capteur.

HELP/SETTINGS (AIDE/RÉGLAGES)

Si l'alimentation électrique du tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™ est interrompue, la mention *ENJOY YOUR MICROWAVE TOUCH CLEAR AND TOUCH CLOCK* clignotera de façon intermittente sur l'écran une fois l'alimentation restaurée et tous les réglages précédemment programmés seront effacés. Pour reprogrammer les réglages, effleurer la touche **STOP/CLEAR** et recommencer.

DÉSACTIVATION DU SIGNAL SONORE

À la fin d'un cycle de cuisson avec minuterie, l'appareil émet un bip. Ce signal sonore peut être désactivé si vous préférez un fonctionnement plus silencieux.

POUR DÉSACTIVER LE SON

- 1 Effleurer la touche **Help/Settings**. *TOUCH AGAIN* apparaît sur l'écran.
- 2 Effleurer la touche **Help/Settings**. *SOUND OFF? TOUCH START* apparaît sur l'écran.
- 3 Effleurer la touche **START/+30 SEC**. *SOUND OFF* apparaît sur l'écran.

POUR RÉACTIVER LE SON

- 1 Effleurer la touche **Help/Settings**. *TOUCH AGAIN* apparaît sur l'écran.
- 2 Effleurer la touche **Help/Settings**. *SOUND ON? TOUCH START* apparaît sur l'écran.
- 3 Effleurer la touche **START/+30 SEC**. *SOUND ON* apparaît sur l'écran.

RAPPEL DE FIN DE CUISSON

À la fin du cycle de cuisson avec minuterie, le four à micro-ondes émet un signal toutes les 10 secondes pour la première minute, puis aux 3 minutes pendant un maximum d'une heure ou jusqu'à ce que la touche **STOP/CLEAR** soit effleurée.

POUR DÉSACTIVER LE RAPPEL

- 1 Effleurer la touche **Help/Settings**. *TOUCH AGAIN* apparaît sur l'écran.
- 2 Effleurer la touche **Help/Settings** deux fois. *REMIND SIGNAL OFF? TOUCH START* apparaît sur l'écran.
- 3 Effleurer la touche **START/+30 SEC**. *REMIND SIGNAL OFF* apparaît sur l'écran.

POUR RÉACTIVER LE SIGNAL DE RAPPEL

- 1 Effleurer la touche **Help/Settings**. *TOUCH AGAIN* apparaît sur l'écran.
- 2 Effleurer la touche **Help/Settings** deux fois. *REMIND SIGNAL ON? TOUCH START* apparaît sur l'écran.
- 3 Effleurer la touche **START/+30 SEC**. *REMIND SIGNAL ON* apparaît sur l'écran.

DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

Pour différer le début de la cuisson, utiliser la fonction Démarrage automatique afin de régler l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson soit lancée.

⚠ AVERTISSEMENT Ne pas laisser de nourriture reposer dans le four plus d'une heure avant ou après la cuisson. Cela pourrait causer des risques d'intoxication alimentaire ou de maladie.

- 1 Effleurer la touche **Help/Settings**. *TOUCH AGAIN* apparaît sur l'écran.
- 2 Effleurer la touche **Help/Settings** trois fois. *AUTO START TOUCH START* apparaît sur l'écran.
- 3 Effleurer la touche **START/+30 SEC**. *ENTER START TIME* apparaît sur l'écran.
- 4 Utiliser les touches **numériques** pour saisir l'heure de démarrage. *TOUCH CLOCK* apparaît sur l'écran.
- 5 Effleurer la touche **Timer/Clock**. *ENTER COOKING TIME* apparaît sur l'écran.
- 6 Utiliser les touches **numériques** pour saisir le temps de cuisson. *TOUCH START OR TOUCH POWER LEVEL* apparaît sur l'écran.
- 7 Effleurer la touche **Power Level** pour ajuster le niveau de puissance au besoin. *TOUCH START* apparaît sur l'écran.
- 8 Effleurer la touche **START/+30 SEC**. *AUTO START*, l'heure de démarrage saisie et *ON* apparaissent sur l'écran.

Pour annuler le démarrage automatique, il suffit d'effleurer la touche **STOP/CLEAR**.

MODE DE DÉMONSTRATION

Dans le mode de démonstration, le magnétron ne fonctionne pas et le décompte affiché à l'écran est rapide. Ce mode est utilisé lors de la vente ou pour explorer l'appareil sans qu'il chauffe. L'écran et la lumière fonctionnent normalement, et le tiroir s'ouvre et se ferme à l'aide de la touche **OPEN/CLOSE**.

POUR RÉGLER LE MODE DE DÉMONSTRATION

- 1 Effleurer la touche **Help/Settings**. *TOUCH AGAIN* apparaît sur l'écran.
- 2 Effleurer la touche **Help/Settings** quatre fois. *DEMO ON? HOLD START 3 SEC* apparaît sur l'écran.
- 3 Effleurer la touche **START/+30 SEC** 3 secondes. **DEMO ON** apparaît sur l'écran.
- 4 Jusqu'à ce que le mode de démonstration soit désactivé, *DEMO* apparaîtra sur l'écran.

POUR DÉSACTIVER LE MODE DE DÉMONSTRATION

- 1 Effleurer la touche **Help/Settings**. *TOUCH AGAIN* apparaît sur l'écran.
- 2 Effleurer la touche **Help/Settings** quatre fois. *DEMO OFF? TOUCH START* apparaît sur l'écran.
- 3 Effleurer la touche **START/+30 SEC**. *DEMO OFF* apparaît sur l'écran.

AUTRES FONCTIONS

MODE VEILLE

Le tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™ passera en mode veille après une certaine période d'inactivité. L'intensité du rétroéclairage de l'écran diminuera automatiquement après 3 minutes si l'appareil n'est pas en marche. Si l'écran est en mode veille, il suffit de toucher au panneau de commande ou d'ouvrir/fermer la porte pour que le rétroéclairage revienne à son intensité maximale.

VERROUILLAGE DES COMMANDES

Le verrouillage des commandes prévient un fonctionnement non souhaité du tiroir, par exemple par de jeunes enfants. Le tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™ peut être réglé pour que le panneau de commande et le mécanisme automatique du tiroir soient désactivés ou verrouillés.

POUR ACTIVER LE VERROUILLAGE

Effleurer la touche  3 secondes. *LOCK ON* apparaît sur l'écran.

POUR DÉSACTIVER LE VERROUILLAGE

Effleurer la touche  3 secondes. *LOCK OFF* apparaît sur l'écran.

REMARQUE : Si l'alimentation électrique de l'appareil ou du foyer est interrompue, le verrouillage des commandes n'est PAS activé une fois l'alimentation restaurée.

Une fois l'alimentation restaurée, réactiver le verrouillage du panneau de commande.

AIDE

Chaque élément du menu Smart & Easy™ comporte un conseil de cuisson. Pour voir le conseil, effleurer la touche **Help/Settings** lorsque *HELP* apparaît sur l'écran. Les conseils de cuisson comprennent les couvercles recommandés et les fourchettes de quantité et de poids.

+30 SEC

La fonction +30 SEC permet de cuire à puissance ÉLEVÉE durant 30 secondes en effleurant la touche **START/+30 SEC**. Il est aussi possible de prolonger le temps de cuisson par tranche de 30 secondes en effleurant la touche **START/+30 SEC** plusieurs fois pendant un cycle de cuisson manuelle.

REMARQUE :

- Pour utiliser la fonction **+30 SEC**, effleurer la touche dans les trois minutes après avoir démarré la cuisson, fermé le tiroir ou effleuré la touche **STOP/CLEAR**.
- La fonction +30 SEC ne peut être utilisée avec les réglages avec capteur ou les modes Reheat (réchauffer) ou Defrost (décongeler).

EXTÉRIEUR

La surface extérieure est en métal préenduit et en plastique. Nettoyer l'extérieur avec de l'eau et un savon doux, puis le rincer et le sécher avec un chiffon doux. N'utiliser aucun type de nettoyant ménager ou abrasif.

SURFACE EN ACIER INOXYDABLE

L'extérieur devrait être essuyé fréquemment avec un chiffon doux humide et poli avec un chiffon doux sec afin de conserver sa beauté. Il existe aussi une variété de produits conçus précisément pour nettoyer et faire briller l'extérieur en acier inoxydable du four. Nous recommandons d'appliquer le nettoyant sur le chiffon doux avec lequel l'extérieur en acier inoxydable sera essuyé avec précaution et non de le vaporiser directement sur la surface. Suivre attentivement les instructions sur l'emballage.

AVANT DU TIROIR

Essuyer la fenêtre des deux côtés avec un chiffon doux humide pour éliminer les dégâts et éclaboussures. Les pièces en métal seront plus faciles à entretenir si elles sont fréquemment essuyées avec un chiffon doux humide. Éviter d'utiliser des nettoyants en vaporisateur ou d'autres nettoyants forts, car ils peuvent tacher, rayer ou ternir la surface du tiroir.

PANNEAU DE COMMANDE À EFFLEUREMENT

Les touches à effleurement peuvent être désactivées avant de nettoyer le panneau de commande. Pour verrouiller le panneau de commande, effleurer la touche  3 secondes. *LOCK ON* apparaît sur l'écran.

Essuyer le panneau avec un chiffon doux légèrement humecté d'eau seulement, puis l'assécher avec un chiffon doux sec. Ne pas frotter ni utiliser de nettoyant chimique de quelque sorte.

Pour déverrouiller le panneau de commande, effleurer la touche  3 secondes. *LOCK OFF* apparaît sur l'écran. Effleurer la touche *STOP/CLEAR*.

INTÉRIEUR

Comme les dégâts et éclaboussures ne cuisent pas et ne s'incrusteront pas puisqu'aucune chaleur n'est générée par les surfaces intérieures, il est facile de les nettoyer. Verrouiller le panneau de commande pour éviter que le tiroir s'ouvre et se ferme durant le nettoyage.

Nettoyer les surfaces intérieures, y compris les surfaces d'étanchéité du tiroir en les essuyant avec un chiffon doux humide. Pour la saleté plus tenace, utiliser un savon doux et essuyer la surface avec un chiffon doux humide.

IMPORTANT : NE PAS UTILISER DE NETTOYANTS ABRASIFS OU FORTS, DE NETTOYANTS CHIMIQUES POUR LE FOUR, NI DE TAMPONS ABRASIFS.

GLISSIÈRES DU TIROIR

Retirer les miettes de nourriture des glissières du tiroir. Essuyer les glissières avec un chiffon doux humide permet au tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™ d'ouvrir et de fermer avec fluidité.

COUVERCLE GUIDE D'ONDES

ATTENTION Comme le couvercle guide d'ondes situé sur la paroi interne supérieure du tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™ est fait en mica, il demande un entretien particulier. Garder le couvercle guide d'ondes propre pour veiller au bon fonctionnement du four à micro-ondes. Essuyer avec précaution toute éclaboussure de nourriture sur la surface du couvercle avec un chiffon doux humide immédiatement. Les éclaboussures accumulées pourraient surchauffer et entraîner de la fumée ou s'enflammer. Ne pas retirer le couvercle guide d'ondes.

ÉLIMINATION DES ODEURS

Une odeur de cuisson peut occasionnellement subsister dans le tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™. Pour éliminer les odeurs, combiner une tasse d'eau, la pelure râpée et le jus d'un citron et plusieurs clous de girofle entiers dans une tasse à mesurer de deux tasses allant au micro-ondes. Laisser bouillir plusieurs minutes à une puissance de 100 %. Laisser le mélange dans le tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™ jusqu'à ce que l'eau soit refroidie. Essuyer l'intérieur avec un chiffon doux.

AVANT D'APPELER LE SERVICE DE RÉPARATION

Veillez vérifier les éléments suivants avant d'appeler le service de réparation. Cela pourrait vous permettre d'économiser du temps et de l'argent.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
1 Une partie ou l'ensemble du tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™ ne fonctionne pas.	• Le cordon d'alimentation n'est pas complètement branché dans la prise électrique.	• S'assurer que le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise.
	• Une panne de courant.	• Vérifier si les lumières de la maison fonctionnent. Appeler une entreprise électrique locale pour remédier à la situation.
	• Le fusible ou le disjoncteur de la maison ne fonctionne pas.	• Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur.
	• Le four est en mode de démonstration.	• Consulter la page 21.
2 Le tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™ n'a pas chauffé la nourriture qu'il contenait.	• L'appareil n'est pas alimenté.	• Voir la section SOLUTION du PROBLÈME 1.
	• Mauvais réglage des commandes du tiroir.	• Vérifier que les commandes ont été réglées convenablement.
	• Le tiroir est en mode de démonstration.	• Consulter la page 21.
3 La lumière du tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™ ne fonctionne pas.	• L'ampoule est mal vissée ou brûlée.	• Appeler le service de réparation.
4 Les commandes à effleurement ne fonctionnent pas.	• Le verrouillage des commandes est activé.	• Consulter la page 23.
5 L'écran clignote.	• Panne de courant.	• Effleurer la touche STOP/CLEAR et réinitialiser l'horloge. Si le four fonctionnait, les réglages de cuisson doivent être réinitialisés.
6 De la vapeur s'échappe des événements.	• Lors de l'utilisation du four à micro-ondes, de la vapeur pourrait s'échapper du côté droit des événements.	• Cette situation est normale.

GUIDE DES TOUCHES AUTOMATIQUES

Pour obtenir des informations plus complètes et des précautions de sécurité, consulter le manuel d'utilisation.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

- 1 Effleurer la touche **Timer/Clock**.
- 2 Effleurer la touche **2** pour régler l'horloge.
- 3 Utiliser les touches **numériques** pour saisir l'heure.
- 4 Effleurer la touche **Timer/Clock** pour confirmer l'heure saisie.

KEEP WARM (GARDER CHAUD)

Utiliser la fonction Keep Warm (garder chaud) pour conserver la chaleur des aliments jusqu'à 30 minutes. Cette fonction peut être utilisée seule ou après un cycle de cuisson avec minuterie.

UTILISATION DIRECTE

- 1 Effleurer la touche **Keep Warm**.
- 2 Utiliser les touches **numériques** pour saisir la durée de réchaud souhaitée en minutes et en secondes. Pour un réchaud de 30 minutes, saisir 3-0-0-0.
- 3 Effleurer la touche **START/+30 SEC**. Le four se mettra en marche, et la minuterie à rebours et **KEEP WARM** s'afficheront par intermittence pendant le compte à rebours.

MODE RÉCHAUD APRÈS LA CUISSON AVEC MINUTERIE

- 1 Utiliser les touches **numériques** pour saisir le temps de cuisson souhaité en minutes et en secondes.
- 2 Si nécessaire, régler le niveau de puissance en effleurant la touche **Power Level** plusieurs fois jusqu'à ce que le niveau approprié s'affiche.
- 3 Effleurer la touche **Keep Warm**.
- 4 Utiliser les touches **numériques** pour saisir la durée de réchaud souhaitée en minutes et en secondes.
- 5 Effleurer la touche **START/+30 SEC**. La cuisson avec minuterie sera lancée. Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra un long signal sonore et la fonction Keep Warm sera lancée. La minuterie à rebours et la mention **KEEP WARM** s'afficheront par intermittence pendant le décompte.

TIMER (MINUTERIE)

Pour régler la minuterie :

- 1 Effleurer la touche **Timer/Clock**.
- 2 Effleurer la touche **1** pour régler la minuterie.
- 3 Utiliser les touches **numériques** pour saisir la durée. Le compte à rebours commence.
- 4 Effleurer la touche **STOP/CLEAR** pour annuler la minuterie. Un signal sonore se fera entendre à la fin du compte à rebours.

VERROUILLAGE DES COMMANDES

Le verrouillage des commandes prévient un fonctionnement non souhaité du tiroir, par exemple par de jeunes enfants. Le tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™ peut être réglé pour que le panneau de commande et le mécanisme automatique du tiroir soient désactivés ou verrouillés.

POUR ACTIVER LE VERROUILLAGE

Effleurer la touche  3 secondes.

POUR DÉSACTIVER LE VERROUILLAGE

Effleurer la touche  3 secondes.

HELP/SETTINGS (AIDE/RÉGLAGES)

Consulter le manuel d'utilisation pour obtenir des détails précis.

Effleurer la touche **Help/Settings** :

- 2 fois pour désactiver/activer le son.
- 3 fois pour le rappel de fin de cuisson.
- 4 fois pour le démarrage automatique.
- 5 fois pour le mode de démonstration.

GUIDE DES TOUCHES AUTOMATIQUES

Pour obtenir des informations plus complètes et des précautions de sécurité, consulter le manuel d'utilisation.

CUISSON AVEC MINUTERIE

CUISSON À PUISSANCE ÉLEVÉE

- 1 Utiliser les touches **numériques** pour saisir le temps de cuisson.
- 2 Effleurer la touche **START/+30 SEC** pour une puissance de 100 %. La minuterie sur l'écran compte à rebours.

CUISSON À PUISSANCE VARIABLE

- 1 Utiliser les touches numériques pour saisir la durée.
- 2 Effleurer la touche **POWER LEVEL** plusieurs fois pour choisir le niveau de puissance.
- 3 Effleurer la touche **START/+30 SEC**.

SCUISSON AVEC CAPTEUR

Consulter la section À PROPOS DE LA CUISSON AVEC CAPTEUR à la page 14 pour obtenir plus d'informations.

- 1 Effleurer la touche **Cook**.
- 2 Effleurer la touche **numérique** correspondant à l'aliment.
- 3 Effleurer la touche **START/+30 SEC**.
- 4 Une fois la cuisson terminée, des instructions comme *STIR LET STAND COVERED* apparaîtront à l'écran selon l'aliment.

MELT/SOFTEN (FAIRE FONDRE/RAMOLLIR)

- 1 Effleurer la touche **Melt/Soften**.
- 2 Effleurer la touche **numérique** correspondant à l'aliment.
- 3 Effleurer la même touche **numérique** plusieurs fois pour choisir la quantité.
- 4 Effleurer la touche **START/+30 SEC**.

DEFROST (DÉCONGELER)

La fonction Defrost (décongeler) utilise un niveau de puissance faible pour faire décongeler délicatement les aliments présentés sur l'étiquette du menu.

- 1 Effleurer la touche **Defrost**.
- 2 Effleurer la touche **numérique** correspondant à l'aliment.
- 3 Utiliser les touches **numériques** pour saisir le poids.
- 4 Effleurer la touche **START/+30 SEC**.
- 5 Le four s'interrompra pour vous permettre de vérifier la nourriture. Ouvrir le tiroir à micro-ondes Sharp Microwave Drawer™ et suivre les instructions affichées sur l'écran.
- 6 Effleurer la touche **START/+30 SEC**.
- 7 Après chaque signal sonore, retourner la nourriture et effleurer à nouveau la touche **START/+30 SEC**.

BEVERAGE (BOISSON)

Utiliser la fonction Beverage (boisson) pour réchauffer du café ou du thé à une température de service appropriée ou pour préparer du café, du thé ou des céréales chaudes instantanés.

- 1 Effleurer la touche **Beverage**.
- 2 Effleurer la touche **numérique** correspondant à l'aliment.
- 3 Toucher la même touche **numérique** plusieurs fois pour augmenter la quantité par tranche de 0,5 tasse.
- 4 Effleurer la touche **START/+30 SEC**.

Après le réchauffage, remuer à nouveau la boisson.

ROLLS/MUFFINS (PETITS PAINS/MUFFINS)

La fonction Rolls/Muffins (petits pains/muffins) peut être utilisée pour réchauffer des petits pains, des muffins, des petits pains au babeurre ou des bagels, qu'ils soient à température ambiante, réfrigérés ou surgelés.

- 1 Disposer les petits pains sur une assiette et les recouvrir d'un essuie-tout.
- 2 Effleurer la touche **Rolls/Muffin**.
- 3 Effleurer la touche **numérique** correspondant à l'aliment.
- 4 Utiliser les touches **numériques** pour saisir la quantité.
- 5 Effleurer la touche **START/+30 SEC**.

SHARP®

SHARP ÉLECTRONIQUE DU CANADA LTÉE.

335, rue Britannia Est, Mississauga (Ontario) L4Z 1W9 • 877-278-6709

SHARP[®]

SHARP ELECTRONICS OF CANADA LTD.

335 Britannia Road East Mississauga • Ontario L4Z 1W9 • 877-278-6709

SHARP ÉLECTRONIQUE DU CANADA LTÉE.

335, rue Britannia Est, Mississauga (Ontario) L4Z 1W9 • 877-278-6709