

TIROIR FOUR À MICRO-ONDES ET À CONVECTION

MODÈLE : SMD2499FSC

(CLASSE B / GROUPE 2 ISM)



ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE (CANADA SEULEMENT)	2	CUISSON À CONVECTION - PRÉRÉGLAGES	25
GARANTIE LIMITÉE DU CONSOMMATEUR AU CANADA.....	3	CUISSON À CONVECTION - MANUELLE	30
MESURES DE PRÉCAUTIONS AFIN D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDE.....	4	CUISSON RAPIDE – MODES MICRO-ONDES ET CONVECTION COMBINÉS.....	35
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	5	AUTRES FONCTIONS.....	37
CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR	8	NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	40
NOMS DES PIÈCES	13	AVANT DE COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE DE RÉPARATION	41
AVANT D'UTILISER.....	16	GUIDE DES TOUCHES AUTOMATIQUES.....	42
CONNEXION DE VOTRE APPAREIL.....	17		
CUISSON AU FOUR À MICRO-ONDES	19		

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 DU CONSOMMATEUR AU CANADA

Félicitations pour votre achat!

Sharp Electronics of Canada Ltd. ("Sharp") donne la garantie expresse suivante à l'acheteur initial que ce produit de marque Sharp (le « Produit »), si celui-ci est emballé dans son contenant original et vendu ou distribué au Canada par Sharp ou un détaillant autorisé Sharp et que le Produit n'a pas été vendu sous condition « tel quel » ou « vente finale », est exempt de défauts de fabrication et de matériel durant la période de garantie applicable, et s'engage à réparer le Produit défectueux ou à remplacer le Produit défectueux à l'acheteur initial durant la période de garantie applicable.

Cette garantie limitée ne s'applique pas à tout élément décoratif du Produit ni aux articles supplémentaires exclus énumérés ci-dessous ni tout Produit dont l'extérieur a été endommagé ou détérioré, a été branché sur un circuit de tension inapproprié ou soumis à toute autre utilisation abusive, un entretien ou une manipulation inhabituelle, qui a été altéré ou modifié dans sa conception ou sa construction, ou dont le numéro de série ou le numéro de modèle apposé sur le Produit a été retiré, détérioré, modifié, altéré ou falsifié.

Comment obtenir du service : Si ce produit Sharp ne fonctionne pas correctement durant la période de garantie, le service de garantie est offert par un Centre de service Sharp autorisé ou un Détaillant réparateur Sharp autorisé. Un service de garantie à domicile sera effectué aux endroits accessibles par des véhicules de service routiers et à l'intérieur d'une distance de 50 km d'un Centre de service Sharp autorisé. L'agent de service pourrait, le cas échéant, rapporter l'appareil à son Centre de services pour réparation. Aucune autre personne (incluant tout détaillant ou Centre de service Sharp), n'est autorisée à prolonger, élargir ou transférer cette garantie pour le compte de Sharp.

Les garanties expresses énoncées dans cette garantie limitée, à l'exception des consommateurs acheteurs domiciliés au Québec, remplacent toute autre garantie et, sauf dans la mesure où cela est interdit par la loi, Sharp rejette toute autre garantie ou condition, explicite ou implicite, qu'elles découlent de l'application d'une loi, d'un règlement, de rapports d'affaires ou de pratiques commerciales, y compris, mais sans s'y limiter, les garanties implicites ou conditions de qualité marchande et/ou de qualité ou à de pertinence à des fins particulières, et/ou de non-contrefaçon. Limitations (non applicables aux consommateurs acheteurs domiciliés au Québec dans la mesure où cela est interdit par la législation québécoise) : (a) Sharp ne pourra être tenu responsable de tout dommage accessoire, spécial, consécutifs, exemplaires ou indirects de quelque nature que ce soit (y compris la perte de profits ou les dommages en raison de perte de temps ou de perte d'usage ou de perte de données) découlant de ou en relation avec l'usage ou la performance d'un Produit ou de la défaillance d'un Produit, même si Sharp a la connaissance ou a été prévenu de la possibilité de tels dommages; (b) les recours décrits dans cette garantie limitée constituent l'exécution intégrale de tous les engagements et obligations contractés par Sharp envers l'acheteur par rapport au Produit et et représentera la pleine et entière satisfaction vis-à-vis de toutes les réclamations, qu'elle soit fondée sur contrat, négligence, responsabilité stricte ou autrement. Certaines provinces peuvent ne pas accepter d'exclusions ou de restrictions de certains dommages, ou de limitations sur la durée ou l'annulation des garanties ou conditions implicites; dans ces provinces, les exclusions et limitations ci-incluses peuvent ne pas s'appliquer. Cette garantie limitée est, à l'exception des consommateurs acheteurs domiciliés au Québec, régie par la loi de la province du Canada où l'acheteur a acheté le Produit. Pour les consommateurs acheteurs domiciliés au Québec, cette garantie limitée est régie par la loi du Québec.

Le numéro de modèle et la description de votre produit

Modèle no SMD2499FSC ou tiroir four à micro-ondes et à convection pour usage domestique.
(Veuillez vous assurer d'avoir les numéros de modèle et de série à portée de main lorsque vous devez obtenir de l'entretien pour votre Produit.)

Période de garantie de ce produit :

Un (1) an sur les pièces et la main-d'œuvre incluant le service à domicile.
Le produit doit être accessible afin de recevoir de l'entretien.

Article(s) supplémentaire(s) exclu(s) de la garantie (le cas échéant) :

Les accessoires non fonctionnels, les appels de service à votre domicile pour vous expliquer comment utiliser votre surface de cuisson radiante, le remplacement ou la réparation des fusibles de la maison ou les corrections apportées au câblage de la maison, l'utilisation commerciale incorrecte, l'installation, ou l'entretien, les dommages causés au produit par un mauvais nettoyage ou l'absence d'un nettoyage, par la livraison, les accidents, les modifications, les incendies, les inondations ou les événements de force majeure.

Pour obtenir le nom et l'adresse du Centre de services ou du détaillant Sharp autorisé le plus près de chez vous, veuillez communiquer avec :

SHARP ÉLECTRONIQUE DU CANADA LTÉE
335, rue Britannia Est
Mississauga, Ontario
L4Z 1W9
(905) 568-7140
Sur Internet : www.sharp.ca

VEUILLEZ CONSERVER VOTRE PREUVE D'ACHAT, CAR ELLE SERA NÉCESSAIRE SI JAMAIS VOUS DEVIEZ OBTENIR DU SERVICE SOUS GARANTIE POUR VOTRE FOUR.

CETTE GARANTIE LIMITÉE EST VALIDE UNIQUEMENT AU CANADA

MESURES DE PRÉCAUTIONS AFIN D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDE

- (a) Lorsque vous faites fonctionner l'appareil, ne laissez pas la porte du four ouverte, car l'exposition à l'énergie micro-onde peut être nocive. Il est important de ne pas trafiquer ou saboter les verrouillages de sécurité.
- (b) Ne pas placer d'objet entre l'avant du four et la porte ou ne pas laisser de saleté ou de résidus de nettoyeurs s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- (c) Ne pas faire fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four soit correctement fermée et qu'il n'y ait aucun dommage : (1) sur la porte (tordue), (2) les charnières ou les loquets (endommagés ou desserrés). (3) les joints de la porte et les surfaces d'étanchéité.
- (d) Le four ne doit pas être ajusté ou réparé par quiconque à l'exception du personnel qualifié.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

MISE EN GARDE CONCERNANT LE RÉSEAU LOCAL SANS FIL

MISE EN GARDE CONCERNANT L'UTILISATION WI-FI

- Si l'appareil est utilisé près des zones suivantes, le bon fonctionnement ne peut pas être garanti : près des appareils de communications sans fil Bluetooth® de même fréquence (2,4 GHz) que ce produit ou autres appareils à très basse fréquence. Il peut également y avoir des problèmes dans les emplacements où il y a d'autres appareils, notamment les fours à micro-ondes, qui émettent un champ magnétique, de même que dans les endroits où il y a présence d'électricité statique ou de perturbations radioélectriques, qui sont tous susceptibles d'interférer avec le signal Wi-Fi.
- Les connexions et la performance du sans-fil ne peuvent être garanties pour tous les routeurs ou environnements du domicile. Il est possible que l'accès au Wi-Fi puisse être limité ou interrompu dans les endroits suivants : à l'intérieur d'un bâtiment en béton, en métal renforcé, près d'une obstruction (par exemple un mur) ou près d'un appareil de communication sans fil utilisant la même fréquence.
- Le réseau local sans fil de ce produit correspond aux canaux 1-13. Il ne peut communiquer avec les routeurs qui sont réglés sur d'autres canaux.

MISE EN GARDE CONCERNANT LES RENSEIGNEMENTS CONFIDENTIELS (RELATIVEMENT À LA SÉCURITÉ)

- L'utilisation d'un appareil de réseau local sans fil peut engendrer des possibilités d'interception lors de l'utilisation du Wi-Fi, peu importe la configuration du mot de passe.
- Selon l'endroit où vous connectez votre four, veuillez vous assurer que vous avez le droit/l'autorisation de connecter l'appareil sur le réseau Wi-Fi disponible.
- Si vous jetez l'appareil, si vous le donnez ou le vendez à une tierce partie, veuillez vous assurer de réinitialiser les paramètres du réseau Wi-Fi tel que décrit dans ce manuel. Les fonctions de réseau local sans fil de l'appareil doivent être réinitialisées si l'appareil devient la propriété d'une tierce partie afin d'éviter l'accès illégal de parties non autorisées.

EXIGENCES MINIMALES CONCERNANT LES SPÉCIFICATIONS DU ROUTEUR/WI-FI

- WLAN compatible avec les normes b/g/n IEEE 802.11
- 72,2 Mbps peut recevoir et transmettre des débits PHY en utilisant une bande passante de 20MHz
- 150 Mbps peut recevoir et transmettre des débits PHY en utilisant une bande passante de 40MHz
- 802.11i (WPA, WPA2). Services d'authentification avec système ouvert, par clé partagée et de clés par paires
- Compatible Wi-Fi WPS
- La méthode de cryptage recommandée est WPA2-AES

INFORMATIONS RÉGLEMENTAIRES IMPORTANTES

MISE EN GARDE Tout changement ou toute modification à l'appareil n'ayant pas été expressément approuvé par la partie responsable de la conformité peut faire perdre à l'utilisateur son droit d'utiliser cet appareil.

Remarque : Cet équipement a été testé et déclaré conforme aux limites pour appareils numériques de classe B, selon la section 15 des règlements de la FCC. Ces limites sont destinées à assurer une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement produit, utilise et peut émettre de l'énergie de fréquence radio, et s'il n'est pas installé et utilisé de façon conforme aux instructions, il est susceptible de provoquer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'existe aucune garantie que de telles interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si l'équipement occasionne des interférences nuisibles avec la réception radiophonique ou télévisuelle, qui peuvent être vérifiées en mettant l'équipement hors tension, puis sous tension, l'utilisateur peut tenter de corriger ces interférences par l'un des moyens suivants :

- Réorienter ou repositionner l'antenne réceptrice.
- Augmenter la distance entre l'équipement et le récepteur.
- Brancher l'équipement sur un circuit différent de celui où le récepteur est branché.
- Consulter le concessionnaire ou un technicien spécialisé en radio/télé pour obtenir de l'aide.

TIROIR FOUR À MICRO-ONDES ET À CONVECTION SHARP POUR USAGE DOMESTIQUE MODÈLE # SMD2499FSC

Cet appareil respecte les normes de la section 15 des règlements de la FCC. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) Cet appareil ne peut causer d'interférences nuisibles, et (2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris des interférences qui peuvent provoquer un fonctionnement non désiré.

- Contient un matériau dont l'ID FCC est : RX3-B01
- Contient un matériau dont l'ID IC est : 2878F-B01

Partie responsable :

Sharp Electronics Corporation
100 Paragon Drive,
Montvale, NJ 07645
TÉL : 1-800-BE-SHARP
www.sharppusa.com

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER

Lorsque vous utilisez l'appareil, vous devez toujours suivre des consignes de sécurité fondamentales, incluant les consignes suivantes :

AVERTISSEMENTS *Pour réduire les risques de brûlures, de chocs électriques, d'incendie, de blessures corporelles ou d'exposition excessive à l'énergie micro-onde :*

- 1 Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- 2 Lire et suivre les « MESURES DE PRÉCAUTIONS AFIN D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDE » en page 4.
- 3 Cet appareil doit être mis à la terre correctement. Voir en page 8 pour les instructions de mise à la terre.
- 4 Veuillez installer ou placer cet appareil seulement selon les instructions d'installations fournies dans le manuel.
- 5 Certains produits comme les œufs dans leur coquille et les contenants fermés hermétiquement, comme les pots en verre fermés, peuvent fissurer et ne doivent pas être réchauffés dans cet appareil.
- 6 N'utilisez l'appareil que dans le cadre de son utilisation prévue, tel que décrit dans ce manuel. Ne pas utiliser de vapeurs ou de produits chimiques corrosifs dans cet appareil. Cet appareil est conçu spécifiquement pour réchauffer, cuire ou sécher les aliments. Il n'est pas conçu pour être utilisés dans des environnements industriels, de laboratoires ou maritimes.
- 7 Comme c'est le cas pour tous les appareils, une supervision étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants.
- 8 Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou échappé.
- 9 L'entretien de cet appareil ne doit être effectué que par du personnel qualifié. Veuillez communiquer avec le Centre de service Sharp autorisé le plus près de chez vous pour une inspection, une réparation ou un ajustement.
- 10 Ne pas couvrir ou obstruer toute ouverture sur l'appareil.
- 11 Ne pas ranger ou utiliser cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser cet appareil près d'une source d'eau - par exemple, près d'un évier, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou tout autre endroit similaire.
- 12 Ne pas immerger le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau.
- 13 Garder le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chauffées.
- 14 Ne pas grimper ou s'asseoir sur l'appareil.
- 15 Veuillez vous assurer qu'il n'y a aucune présence de doigts, d'objets ou de matériaux autour de l'ouverture de l'appareil lorsque vous fermez l'appareil.
- 16 Ne pas laisser le cordon d'alimentation suspendre sur le bord de la table ou du comptoir.
- 17 Ne pas mettre vos doigts ou des vêtements autour des guides d'ondes lorsque vous ouvrez ou fermez l'appareil. Ils pourraient être coincés dans les guides lors de la fermeture de l'appareil.
- 18 Veuillez vous assurer que les aliments et le contenant sont plus courts que le tiroir avant de le fermer. Vous pouvez vous référer à la hauteur des parois latérales du tiroir.
- 19 Lors du nettoyage des surfaces d'étanchéité de l'appareil qui entrent en contact lors de la fermeture du tiroir, n'utilisez que des savons ou détergents doux et non abrasifs appliqués à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. Voir les instructions de nettoyage en page 40.
- 20 Pour réduire le risque d'incendie à l'intérieur de la cavité de l'appareil :
 - a Ne pas trop faire cuire les aliments. Surveillez attentivement l'appareil lorsque du papier, du plastique ou tout autre matériel combustible sont placés à l'intérieur de l'appareil pour faciliter la cuisson.
 - b Retirez les attaches de fil métallique des sacs de papier ou de plastique avant de placer le sac dans l'appareil.
 - c Si les matériaux à l'intérieur de l'appareil prennent feu, garder la porte de l'appareil fermée, éteindre le four à micro-ondes et débrancher le cordon d'alimentation ou couper l'alimentation électrique à partir du panneau de disjoncteurs ou de fusibles.
 - d Ne pas utiliser l'appareil à des fins de rangement. Ne pas laisser de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou d'aliments dans l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

21 Les liquides, comme l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés au-delà du point d'ébullition sans l'apparence d'une ébullition en raison de la tension en surface du liquide. Il n'y a pas toujours présence de bulles ou d'une ébullition visible lorsque le contenant est retiré de l'appareil. **CELA POURRAIT ENTRAÎNER UN DÉBORDEMENT BOUILLONNANT SOUDAIN DES LIQUIDES CHAUDS LORSQU'UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE EST INSÉRÉ DANS LE LIQUIDE.**

Pour réduire les risques de blessures corporelles :

- a** Ne pas surchauffer les liquides.
 - b** Remuer le liquide avant et à la moitié du temps de chauffage.
 - c** Ne pas utiliser de contenants aux côtés droits avec un goulot étroit Utiliser un contenant à grande ouverture.
 - d** Après le réchauffement, laisser le contenant reposer dans le four à micro-ondes pendant au moins 20 secondes avant de le retirer.
 - e** Procéder avec prudence lorsque vous insérez une cuillère ou tout autre ustensile dans le contenant.
- 22** S'il y a formation d'arcs électriques (des étincelles à l'intérieur de la cavité du four), appuyer sur STOP/CLEAR.

Veillez vérifier les éléments suivants :

- Veuillez vous assurer que tous les ustensiles de cuisine vont au four à micro-ondes si vous utilisez les modes MICRO-ONDES ou CUISSON RAPIDE.
 - Si vous utilisez les grilles supérieures ou inférieures (en mode Convection ou Cuisson rapide), veuillez vous assurer qu'elles sont placées correctement à l'intérieur de la cavité du four et qu'elles ne touchent pas les parois à l'intérieur du four.
 - Si vous utilisez du papier d'aluminium (qui convient aux modes de cuisson à convection seulement), veuillez vous assurer qu'il est bien moulé sur le dessus des aliments et qu'aucun bord n'est retourné vers le haut.
 - Aucune attache en fil métallique, aiguille à brider la volaille ou aucun ustensile de cuisson avec garnitures en métal ne peuvent être utilisés à l'intérieur du four.
 - Aucun essuie-tout en papier recyclé (ils peuvent contenir des particules en métal) n'a été utilisé pour couvrir les aliments ou nettoyer le four.
- 23** Lorsque vous utilisez les modes de Cuisson rapide, l'extérieur de l'appareil peut également devenir très chaud.
- 24** Si la lampe de l'appareil ne fonctionne plus, veuillez consulter un AGENT DE SERVICE SHARP AUTORISÉ.

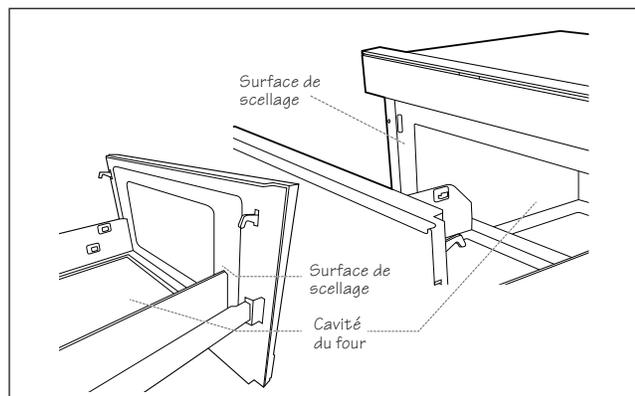
VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR

COMMENT DÉBALLER VOTRE TIROIR FOUR À MICRO-ONDES ET À CONVECTION

La manipulation du four doit être faite par un minimum de deux personnes. Utiliser les deux poignées situées sur chaque côté du four pour le soulever.

- 1 Retirer tous les matériaux d'emballage qui se trouvent à l'intérieur du tiroir four à micro-ondes et à convection et sur la porte du tiroir.
- 2 Veuillez retirer l'autocollant, le cas échéant. Vérifier si le tiroir présente tout signe de dommages, notamment si le tiroir est mal aligné ou tordu, s'il y a présence de dommages sur les joints ou les surfaces d'étanchéité du tiroir, si le guide d'ondes est endommagé ou s'il y a des bosses à l'intérieur de la cavité ou à l'avant du four. Si vous découvrez des dommages, veuillez ne pas faire fonctionner le tiroir four à micro-ondes et à convection et communiquer avec votre détaillant ou un AGENT DE SERVICE SHARP AUTORISÉ.



INTERFÉRENCES RADIO OU TÉLÉ

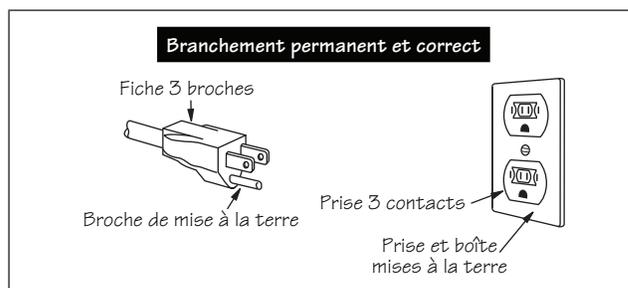
S'il y a des interférences nuisibles à vos appareils radio ou télé causées par votre tiroir four à micro-ondes et à convection, assurez-vous que le tiroir four à micro-ondes et à convection est branché sur un circuit différent, déplacer la radio ou la télévision aussi loin que possible du tiroir ou vérifiez la position et le signal de l'antenne réceptrice.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Les exigences électriques sont de 120 volts 60 Hz, CA uniquement, 20 A ou plus d'alimentation électrique sécurisée.

Il est recommandé qu'un circuit séparé desservant uniquement ce tiroir four à micro-ondes et à convection soit mis en place. Cet appareil doit être mis à la terre. Le tiroir four à micro-ondes et à convection est équipé d'un cordon d'alimentation disposant d'un fil de mise à la terre et d'une fiche de mise à la terre. Il doit être branché dans une prise murale installée correctement et mise à la terre conformé-

ment au Code national de l'électricité ainsi qu'aux codes et règlements locaux. Dans l'éventualité d'un court-circuit, la mise à la terre réduit le risque d'électrocution en fournissant un fil de sortie pour le courant électrique.



⚠ AVERTISSEMENT Une mauvaise utilisation de la fiche de terre peut occasionner un risque de décharges électriques. Ne pas utiliser de rallonge électrique. Si le cordon d'alimentation est trop court, veuillez faire appel à un électricien ou un agent de service qualifié pour l'installation d'une prise plus près de l'appareil.

Si vous avez des questions concernant la mise à la terre ou les instructions sur l'électricité, consultez un électricien ou technicien qualifié.

À PROPOS DE VOTRE TIROIR FOUR À MICRO-ONDES ET À CONVECTION

Veuillez TOUJOURS avoir des aliments dans le tiroir four à micro-ondes et à convection lorsqu'il est en marche afin d'absorber l'énergie micro-ondes.

Les ouvertures de ventilation du tiroir four à micro-ondes et à convection ne doivent pas être obstruées. Durant la cuisson à micro-ondes, de la vapeur peut s'échapper de l'ouverture de ventilation du côté inférieur gauche (lorsque vous êtes en face du produit).

Lorsque vous utilisez le tiroir four à micro-ondes et à convection à des niveaux d'intensité inférieurs à 100 %, il se peut que vous entendiez le cycle de fonctionnement et d'arrêt du magnétron. Il est normal que l'extérieur du tiroir four à micro-ondes et à convection soit chaud au toucher lors de la cuisson ou du réchauffage.

La condensation est un phénomène normal de la cuisson au four à micro-ondes et la quantité évaporée est directement liée à la teneur en humidité des aliments et de la pièce. Une pièce plus fraîche produira davantage de condensation. Une attention particulière doit être accordée à l'espace ventilé après chaque utilisation du produit et celle-ci doit être essuyée, le cas échéant.

Après avoir utilisé les modes Convection ou Cuisson rapide, vous entendrez le son du ventilateur de refroidissement. Il est possible que le ventilateur fonctionne pendant une période prolongée, en fonction de la température du four. Soyez conscients que, contrairement aux fours à micro-ondes seulement, les fours à micro-ondes et à convection ont tendance à devenir chauds

durant les modes Convection et Cuisson rapide. Le four est destiné uniquement à la préparation d'aliments. Il ne doit être utilisé pour sécher des vêtements ou du papier journal.

Si vous suivez une recette ou le mode de préparation indiqué sur l'emballage, veuillez vérifier les aliments une ou deux minutes avant la fin de la durée minimale et ajoutez le temps nécessaire.

Lorsque le tiroir four à micro-ondes et à convection est ouvert ou fermé rapidement, les aliments dans le tiroir four à micro-ondes et à convection peuvent se renverser. Pour le nettoyage, veuillez vous référer à la section Nettoyage et entretien de la page 40.

À PROPOS DE LA CUISSON AU FOUR À MICRO-ONDES

- Disposer les aliments avec soins. Mettre les parties plus charnues vers l'extérieur du plat.
- Vérifier la durée de cuisson. Cuire pendant la durée de cuisson la plus courte indiquée et ajouter plus de temps au besoin. Les aliments fortement trop cuits peuvent fumer ou prendre en feu.
- Ne pas utiliser de plats en métal lors de la cuisson en mode micro-ondes. Il y a un risque de décharges électriques ou d'inflammation.
- Couvrir les aliments lors de la cuisson. Veuillez consulter la recette ou le livre de recettes pour des suggestions : des essuie-tout, du papier ciré, de la pellicule plastique pour la cuisson au micro-ondes ou un couvercle. Les couvercles aident à prévenir les éclaboussures et à cuire les aliments de façon uniforme.
- Remuer les aliments à partir de l'extérieur vers le centre du plat une fois ou deux durant la cuisson, si possible.
- Retourner les aliments une fois durant la cuisson au four à micro-ondes afin d'accélérer la cuisson des aliments comme le poulet et les hamburgers. Les articles plus volumineux comme les rôtis doivent être retournés au moins une fois.
- Repositionner les aliments comme les boulettes de viande à mi-cuisson du haut vers le bas et de gauche à droite.
- Ajouter du temps de repos. Retirer les aliments du tiroir four à micro-ondes et à convection et remuer, si possible. Couvrir durant le temps de repos, ce qui permet aux aliments de finir de cuire sans être trop cuits.
- Vérifier le degré de cuisson. Rechercher des signes indiquant que les températures de cuisson ont été atteintes.

Les signes de cuisson à point comprennent :

- de la vapeur qui se dégage de toute la surface des aliments et non seulement des contours;
- le centre inférieur du plat est très chaud au toucher;
- les joints des cuisses de volaille bougent avec facilité;
- la viande et la volaille ne sont plus roses à l'intérieur;
- le poisson est opaque et se défait facilement à l'aide d'une fourchette.

À PROPOS DES ENFANTS ET DU FOUR À MICRO-ONDES

Les enfants âgés de moins de 7 ans doivent utiliser le tiroir four à micro-ondes et à convection en compagnie d'une personne pour superviser très près d'eux. Pour les enfants âgés de 7 et 12 ans, la personne qui supervise doit se trouver dans la même pièce. L'enfant doit être capable d'atteindre le tiroir four à micro-ondes et à convection aisément.

Personne ne doit s'appuyer ou se balancer sur le tiroir four à micro-ondes et à convection à aucun moment.

Les enfants doivent apprendre toutes les mesures de sécurité : utiliser des poignées, retirer les matériaux qui couvrent le plat avec prudence, porter une attention particulière aux emballages qui rendent les aliments croustillant, car ils peuvent devenir très chauds.

Ne pas présumer que parce qu'un enfant a maîtrisé une aptitude culinaire qu'il ou elle peut tout faire cuire.

Les enfants doivent apprendre que le tiroir four à micro-ondes et à convection n'est pas un jouet. Voir en page 38 pour consulter la fonction de verrouillage des commandes.

À PROPOS DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Veuillez à ce que les aliments soient cuits selon les températures recommandées par le Département de l'agriculture des États-Unis.

145°F - Poisson

160°F - Porc, bœuf/veau/agneau haché, plats composés d'œufs

165°F - Pour les restes, les plats réfrigérés prêts à réchauffer; les mets « fraîchement » livrés et pour emporter. Dinde/poulet/canard, entier, en morceaux ou haché.

Pour vérifier le degré de cuisson, insérer un thermomètre à viande dans la partie la plus charnue en évitant le gras et les os. **NE JAMAIS** laisser le thermomètre dans les aliments durant la cuisson, à moins d'être approuvé pour une utilisation au four à micro-ondes.

- Veuillez TOUJOURS utiliser des poignées afin de prévenir les brûlures lorsque vous manipulez des ustensiles qui entrent en contact avec les aliments chauds. Une quantité suffisante de chaleur provenant des aliments peut être transférée à travers les ustensiles et causer des brûlures cutanées.
- Évitez les brûlures causées par la vapeur en dirigeant la vapeur à l'écart du visage et des mains. Soulevez lentement le bord le plus éloigné du matériau qui couvre le plat et ouvrez avec précaution le sac pour cuisson au four ou du maïs soufflé à l'écart du visage.
- Après la cuisson, les surfaces du tiroir, la cavité du four et les guides du tiroir four à micro-ondes et à convection seront extrêmement chaudes. Soyez prudents afin d'éviter le contact de la peau avec les surfaces chaudes et prévenir les brûlures et les blessures.

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR

- Veuillez vous tenir près du tiroir four à micro-ondes et à convection lorsqu'il fonctionne et vérifiez fréquemment la progression de la cuisson afin d'éliminer le risque que les aliments soient trop cuits.
- NE JAMAIS utiliser le tiroir four à micro-ondes et à convection pour ranger des livres de recettes ou tout autre objet.
- Choisissez, conservez et manipulez les aliments avec soin afin de préserver leur qualité et diminuer le risque de propagation de bactéries d'origine alimentaire..

À PROPOS DES ALIMENTS

ALIMENT	FAIRE	NE PAS FAIRE
Œufs, saucisses, fruits et légumes	<ul style="list-style-type: none"> • Percer les jaunes d'œufs avant la cuisson afin de prévenir qu'ils « éclatent ». • Percer la peau des pommes de terre, des pommes, des courges, des saucisses et saucisses à hot-dogs pour permettre à la vapeur de s'échapper. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuire les œufs dans leur coquille. • RÉCHAUFFER les œufs entiers. • Faire sécher des noix ou des grains dans leurs écales.
Maïs soufflé	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser le maïs soufflé dans les sacs spécialisés pour la cuisson au four à micro-ondes. • Écouter pendant que le maïs éclate pour un ralentissement de l'éclatement à 1 ou 2 secondes ou utiliser les touches POPCORN. 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire éclater le maïs soufflé dans un sac en papier brun ordinaire ou des bols en verre. • Dépassez la durée maximum indiquée sur l'emballage de maïs soufflé.
Aliments pour bébé	<ul style="list-style-type: none"> • Transférer les aliments pour bébé dans une petite assiette et réchauffer avec précaution, en remuant fréquemment. Vérifier la température avant de servir. • Mettre les tétines sur les bouteilles après avoir réchauffé et agiter vigoureusement. Faire le test du « poignet » avant de nourrir votre bébé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Réchauffer les bouteilles jetables. • Réchauffer les bouteilles avec les tétines. • Réchauffer les aliments pour bébé dans leur pot original.
En général	<ul style="list-style-type: none"> • Couper les produits de boulangerie fourrés après les avoir réchauffés afin de permettre à la vapeur de s'échapper et d'éviter les brûlures. • Remuer les liquides rapidement avant et après les avoir réchauffés afin d'éviter les « éclaboussures ». • Utiliser un bol profond lorsque vous faites cuire des liquides ou des céréales afin de prévenir les débordements bouillonnants. • Les aliments doivent être plus courts que le tiroir four à micro-ondes et à convection. Veuillez vous référer à la hauteur des parois latérales du tiroir. 	<ul style="list-style-type: none"> • Réchauffer ou faire cuire des aliments dans des pots en verre ou des contenants hermétiques fermés. • Faire de la mise en conserve dans le four à micro-ondes, car des bactéries nocives pourraient ne pas être détruites. • Faire de la friture. • Sécher du bois, des courges, des herbes ou du papier humide.

À PROPOS DES USTENSILES ET DES MATÉRIAUX POUR COUVRIR OU ENVELOPPER

Il n'est pas nécessaire de vous procurer une toute nouvelle batterie de cuisine. De nombreux articles de cuisson que vous possédez déjà dans votre cuisine peuvent être utilisés avec succès dans votre nouveau tiroir four à micro-ondes et à convection. Le tableau suivant vous aidera à déterminer quels ustensiles et quels types de matériaux pour couvrir et envelopper doivent être utilisés pour chaque mode.

USTENSILES ET MATÉRIAUX POUR COUVRIR OU ENVELOPPER	MODE MICRO-ONDES SEULEMENT	MODE CONVECTION	MODE CUISSON RAPIDE
Papier d'aluminium	NON	OUI. Pour protéger.	OUI. Pour protéger.
Contenants en aluminium	NON	OUI. Gril - sans couvercle	OUI. Peut être utilisé si rempli d'aliments au 3/4. Laisser un espace d'un pouce des parois et ne pas couvrir de papier d'aluminium.
Plat à brunir	NON	NON	NON
Vitrocéramique (Pyroceram®)	OUI. Excellent	OUI. Excellent	OUI. Excellent
Verre, résistant à la chaleur	OUI. Excellent	OUI. Excellent	OUI. Excellent
Verre, non-résistant à la chaleur	NON	NON	NON
Couvercles en verre	OUI	OUI. Gril, sans couvercle	OUI
Couvercles en métal	NON	OUI. Gril, sans couvercle	NON
Batterie de cuisine en métal	NON	OUI	NON
Divers articles en métal : assiettes avec garnitures, vis, bandes, poignées en métal. Attaches de fil métallique	NON	NON	NON
Sacs pour cuisson au four	OUI. Conviennent aux grosses pièces de viande ou aux aliments qui nécessitent d'être attendris. NE PAS UTILISER d'attaches de fil métallique.	OUI. Gril - sans couvercle	OUI. Ne pas utiliser d'attache de fil métallique.
Assiettes de carton	OUI. Pour réchauffer.	NON	NON
Essuie-tout en papier.	OUI. Pour couvrir, réchauffer et cuire. Ne pas utiliser d'essuie-tout en papier, car ils peuvent contenir des matières métalliques.	NON	NON
Papier qui va au four	OUI	OUI. Pour des températures allant jusqu'à 400 °F (204 °C). Ne pas utiliser en mode griller	OUI. Pour des températures allant jusqu'à 400 °F (204 °C).
Sacs pour stockage d'aliments/sacs en papier brun	NON	NON	NON
Contenants en plastique qui vont au four à micro-ondes	OUI. Utiliser pour réchauffer et décongeler. Certains plastiques qui vont au four à micro-ondes ne conviennent pas pour la cuisson d'aliments à forte teneur en gras et en sucre. Veuillez suivre les directives du fabricant.	NON	NON

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR

USTENSILES ET MATÉRIAUX POUR COUVRIR OU ENVELOPPER	MODE MICRO-ONDES SEULEMENT	MODE CONVECTION	MODE CUISSON RAPIDE
Plastique, Thermoset®	OUI	OUI. Résistant à la chaleur jusqu'à 425 °F (218 °C). Ne pas utiliser pour griller.	OUI
Pellicule de plastique	OUI. Utiliser les marques identifiées pour utilisation au four à micro-ondes. NE PAS laisser la pellicule entrer en contact avec les aliments. Ventiler pour que la vapeur puisse s'échapper.	NON	NON
Céramique, grès cérame	OUI. Consulter les recommandations du fabricant concernant l'utilisation au four à micro-ondes.	OUI	OUI. Doit être sécuritaire pour l'utilisation au four et au four à micro-ondes.
Mousse de polystyrène	OUI. Pour réchauffer.	NON	NON
Thermomètres pour fours à micro-ondes	OUI	NON	NON
Thermomètres pour cuisson conventionnelle	NON. Les thermomètres de cuisson conventionnels contiennent du mercure qui peut entraîner la formation d'arcs électriques dans la cavité du four.	OUI	OUI
Papier ciré	OUI. Bon matériau pour couvrir lors de la cuisson et du réchauffage.	NON	NON
Osier, bois, paille	OUI. Peuvent être utilisés pour de courtes périodes seulement. Ne pas utiliser avec des aliments à forte teneur en matières grasses et en sucre. Risque de carboniser.	NON	NON

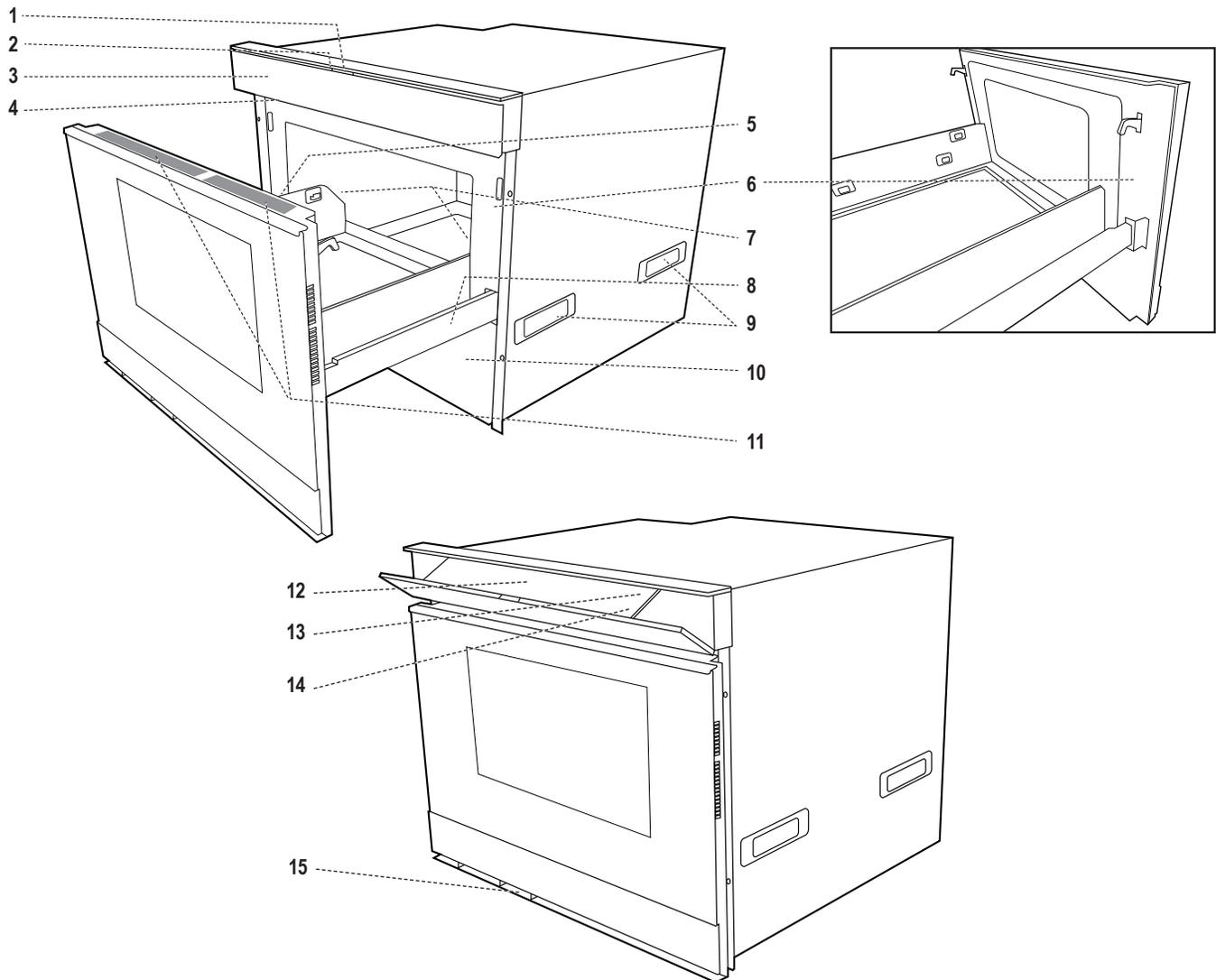
ACCESSOIRES :

- Le tiroir four à micro-ondes et à convection est fourni avec trois accessoires (grilles supérieures et inférieures, et plateau de cuisson/ramasse-gouttes). Les directives d'utilisation de ces accessoires peuvent être consultées en page 15 et dans l'application.

Remarque : Les accessoires fournis sont conçus spécialement pour être utilisés de façon sécuritaire avec les modes de cuisson à micro-ondes. NE PAS placer d'ustensiles de cuisson en métal à l'intérieur de la cavité du four lorsque vous utilisez le mode de cuisson à micro-ondes seulement et le mode de cuisson rapide (à convection et à micro-ondes).

- Il existe de nombreux accessoires pour le four à micro-ondes offerts sur le marché. Évaluez-les minutieusement avant d'acheter de sorte qu'ils correspondent à vos besoins. Un thermomètre allant au four à micro-ondes vous aidera à déterminer le degré de cuisson et assurer que les aliments ont été cuits à la bonne température en mode de cuisson à micro-ondes seulement. Sharp n'est pas responsable de tout dommage causé au four lorsque vous utilisez des accessoires.

TIROIR FOUR À MICRO-ONDES ET À CONVECTION



- 1 Témoin de la fonction d'ouverture simplifiée par détecteur de mouvement
- 2 Voyant du Wi-Fi
- 3 Porte du panneau de commande dissimulé
- 4 Capteur de la fonction d'ouverture simplifiée par détecteur de mouvement
- 5 Plaque signalétique : Ouvrir complètement le tiroir four à micro-ondes et à convection. L'étiquette est située en bas, sur le côté gauche de la façade du four.
- 6 Surfaces d'étanchéité du tiroir
- 7 Lumières du tiroir

- 8 Guides du tiroir four à micro-ondes et à convection
- 9 Poignées
- 10 Évén
- 11 Aide-mémoire
- 12 Commandes tactiles en verre
- 13 Touche de la fonction d'ouverture simplifiée par détecteur de mouvement
- 14 Touche de connexion Wi-Fi
- 15 Montage encastré intégré

Les commandes tactiles en verre sont dissimulées derrière la porte du panneau de commandes dans le haut de la façade de l'appareil. Pour ouvrir, pousser sur le panneau de commandes. Le panneau se déclenchera et s'ouvrira lentement. Pour fermer, pousser le panneau vers le haut jusqu'à ce qu'il soit en position fermée. Le panneau tiendra en place à l'aide de loquets magnétiques dans les positions ouvertes et fermées.

NOMS DES PIÈCES

COMMANDES TACTILES EN VERRE



Les chiffres à côté de l'illustration des commandes tactiles en verre indiquent les pages où vous trouverez les descriptions et directives d'utilisation des modes.

AIDE-MÉMOIRE

WARNING! HOT SURFACES	CONVECTION												
	MORE MENUS				SPEED COOK				AIR FRY		WARM		TOAST
	1. Biscuits	5. Brownies	9. Beef Burger	13. Frozen Classic Pizza	17. Flank Steak	21. Chicken Drumsticks	1. Speed Bake	1. Chicken Tenders	1. 90°F	1. Light	4. Medium		
	2. Dinner Rolls	6. Layered Cake	10. Turkey Burger	14. Frozen Rising Pizza	18. Pork Tenderloin	22. Boneless Chicken Breast	2. Speed Roast	2. French Fries	2. 150°F	2. Medium	Dark		
	3. Crescent Rolls	7. Fish Fillet	11. Veggie Burger	15. Fresh on Pizza Stone	19. Pork Chop	23. Whole Chicken	3. Speed Grill	3. Mozzarella Sticks	3. 200°F	Light	5. Dark		
	4. Cookies	8. Breaded Shrimp	12. Frozen Thin Pizza	16. Beef Roast	20. Bacon	24. Turkey Breast		4. Tater Tots		3. Medium			

MICROWAVE												AVERTISSEMENT! CHAUD SURFACES	
COOK			MORE MENUS				DEFROST						
1. Baked Potato	5. White Rice	9. Frozen Vegetables	Melt	Softener	Warm	7. Beverage	1. Ground Meat	4. Bone-in Poultry					
2. Sweet Potato	6. Quick Fresh Vegetables	10. Ground Meat	1. Butter	3. Ice Cream	5. Syrup	Reheat	2. Steaks/Chops	5. Roast					
3. Fish/Seafood	7. Longer Fresh Vegetables	11. Frozen Entrée	2. Chocolate	4. Cream Cheese	6. Dessert Toppings	8. Hot Water	3. Boneless Poultry	6. Casserole and Soup					
4. Brown Rice	8. Steamer Bag					9. Hot Cereal							

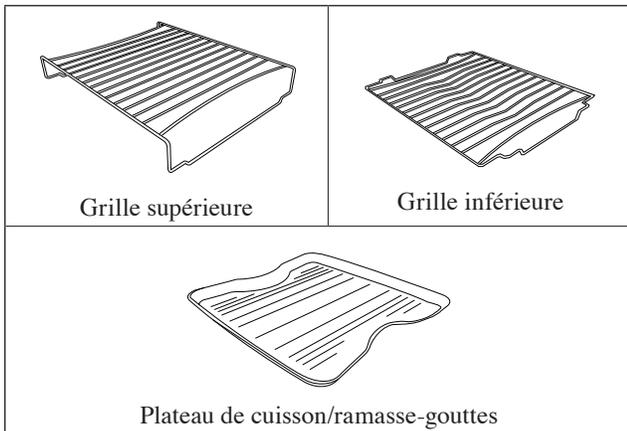
APPLICATION POUR FOUR À MICRO-ONDES ET À CONVECTION



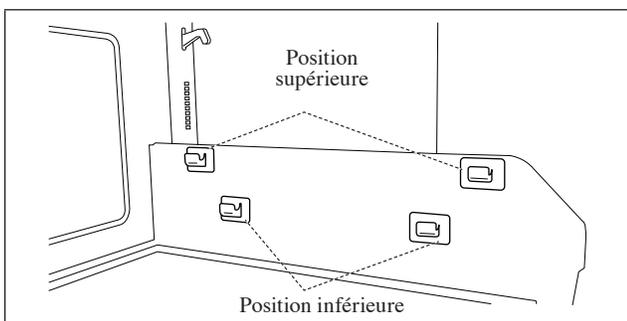
ACCESSOIRES

Les grilles supérieures et inférieures ainsi que le plateau de cuisson sont conçus spécialement pour être utilisés avec le tiroir four à micro-ondes et à convection, avec les modes de cuisson à convection et cuisson rapide seulement.

Remarque : Les accessoires fournis sont conçus spécialement pour être utilisés de façon sécuritaire avec les modes de cuisson à micro-ondes. **NE PAS** placer d'ustensiles de cuisson en métal à l'intérieur de la cavité du four lorsque vous utilisez le mode de cuisson à micro-ondes seulement et le mode de cuisson rapide (à convection et à micro-ondes).



- Veuillez toujours utiliser des ustensiles de cuisine conçus pour la cuisson au four à micro-ondes et cuisson au four avec les modes de Cuisson rapide, car le four combine les puissances de la cuisson à micro-ondes et au four conventionnel.
- Veuillez **TOUJOURS** utiliser des poignées afin de prévenir les brûlures lorsque vous manipulez des ustensiles qui entrent en contact avec les aliments chauds. Une quantité suffisante de chaleur provenant des aliments peut être transférée à travers les ustensiles et causer des brûlures cutanées.
- Veuillez vous assurer que vos accessoires sont propres et libres de tout résidu d'aliments avant chaque utilisation afin d'éviter d'endommager les accessoires.



Utiliser l'accessoire approprié fourni pour chaque mode de cuisson. Placer les accessoires de la bonne façon et dans la bonne position.

CUISSON À CONVECTION ET CUISSON RAPIDE

- Utiliser les deux grilles pour la cuisson sur deux niveaux.
- Pour la cuisson sur un niveau, les aliments plus petits, mettre la grille supérieure dans la position inférieure.
- Pour la cuisson sur un niveau, les aliments plus volumineux comme les pains et les gâteaux Bundt, utiliser la grille inférieure dans la position inférieure.

RÔTISSAGE À CONVECTION ET CUISSON RAPIDE

- Utiliser le plateau de cuisson comme plateau ramasse-gouttes pour recueillir les jus de cuisson en plaçant le plateau dans le fond de la cavité du four.
- Pour la cuisson sur un niveau des aliments plus volumineux, utiliser la grille inférieure dans la position inférieure et placer le plateau ramasse-gouttes dans le fond du four.
- Pour la cuisson sur un niveau des aliments plus petits, mettre les aliments directement sur le plateau ramasse-gouttes et placer ensuite le plateau ramasse-gouttes sur la grille supérieure ou inférieure placée dans la position inférieure.

GRIL À CONVECTION ET GRIL RAPIDE

- La grille supérieure doit être utilisée dans la position supérieure ou inférieure et la grille inférieure dans la position inférieure. Le plateau de cuisson peut être utilisé comme plateau ramasse-gouttes pour recueillir les jus de cuisson.

FRITURE À AIR

- Utiliser la grille supérieure dans la position inférieure, consulter l'application pour connaître les instructions relativement aux éléments du menu.

DEFROST (DÉCONGÉLATION)

- Tous les modes de décongélation utilisent la puissance à micro-ondes. Veuillez vous assurer que tous les produits alimentaires placés à l'intérieur vont au four à micro-ondes avant de décongeler.
- Utiliser le plateau ramasse-gouttes, si vous le souhaitez, pour permettre un nettoyage plus facile, pour décongeler : la viande hachée, les biftecks/côtelettes, la volaille sans os, la volaille avec os et les rôtis.
- Pour décongeler les plats en cocotte/soupes, mettre l'ustensile de cuisson directement dans le fond du four, sans plateau ramasse-gouttes.

AVANT D'UTILISER

Avant d'utiliser votre nouveau tiroir four à micro-ondes et à convection, veuillez vous assurer de lire et comprendre ce manuel d'utilisation en entier.

- Avant que votre tiroir four à micro-ondes et à convection soit prêt à être utilisé, veuillez suivre ces étapes :
- 1 Brancher le tiroir four à micro-ondes et à convection. Le message ENJOY YOUR OVEN TOUCH CLEAR apparaîtra.
 - 2 Appuyer la touche STOP/CLEAR. : apparaîtra.
 - 3 Régler l'horloge.

POUR LE RÉGLAGE DE L'HORLOGE

- 1 Appuyer sur la touche TIMER/SETTINGS une fois.
- 2 Appuyer sur les touches numériques pour ajuster l'heure actuelle, appuyer sur la touche START/+30 SEC.

Cette horloge est au format 12 heures. Si vous tentez de saisir une heure erronée, la mention ERROR apparaîtra à l'écran. Appuyer sur la touche STOP/CLEAR et saisir l'heure à nouveau.

- Si l'alimentation électrique de votre tiroir four à micro-ondes et à convection est interrompue, l'écran affichera le message ENJOY YOUR OVEN TOUCH CLEAR de façon intermittente une fois que l'alimentation électrique est rétablie. Si cela se produit durant la cuisson, le programme sera effacé. L'heure actuelle sera également effacée. Appuyer sur la touche STOP/CLEAR et saisir l'heure actuelle à nouveau.

Remarque :

- Le tiroir four à micro-ondes et à convection peut être programmé lorsque le tiroir est ouvert à l'exception de la fonction START/+30 SEC.

INCRÉMENTS DE TEMPS - CUISSON À CONVECTION VS À MICRO-ONDES

Le tiroir four à micro-ondes et à convection dispose de deux catégories de cuisson différentes : à convection et à micro-ondes. En raison de leurs différences inhérentes, les incréments de temps nécessaires pour la cuisson ne sont pas les mêmes. Les aliments cuits en mode à convection prennent plus de temps et les aliments cuits en mode à micro-ondes prennent en général moins de temps. En fonction de la catégorie de cuisson que vous souhaitez utiliser, l'écran affiche un indicateur pour permettre de déterminer facilement quel incrément de temps est utilisé.

Pour les aliments cuits en mode convection, l'écran affichera la lettre « H ». Cela représente les incréments de temps des heures et des minutes. (Les heures apparaîtront à gauche des deux-points, les minutes à droite).



Pour les aliments cuits en mode micro-ondes, l'écran affichera la lettre « M ». Cela représente les incréments de temps des minutes et des secondes. (Les minutes apparaîtront à gauche des deux-points et les secondes à droite).



STOP/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)

Appuyer sur la touche STOP/CLEAR pour :

- 1 Effacer si vous avez fait une erreur durant la programmation.
- 2 Annuler la minuterie.
- 3 Arrêter le tiroir four à micro-ondes et à convection de façon temporaire durant la cuisson minutée.
- 4 Rétablir l'heure actuelle à l'écran.
- 5 Annuler une programmation au cours de la cuisson, appuyer deux fois pour la cuisson minutée.

OUVRIRE OU FERMER LE TIROIR FOUR À MICRO-ONDES ET À CONVECTION

Le tiroir four à micro-ondes et à convection peut être ouvert au moyen de l'une ou l'autre de ces méthodes :

- Appuyer sur la touche OPEN/CLOSE des commandes tactiles en verre. Appuyer sur OPEN/CLOSE ou pousser doucement sur le tiroir pour le refermer.
- Agitez la main deux fois au-dessus du côté supérieur gauche du tiroir pour ouvrir le tiroir du four. La fonction Easy Wave Open (ouverture simplifiée par détecteur de mouvement) ne fonctionne que pour ouvrir le tiroir. Pousser doucement sur le tiroir ou appuyer sur la touche OPEN/CLOSE pour refermer.
- Appuyer sur le bouton OPEN DRAWER sur l'application après avoir jumelé votre appareil à l'application Sharp Kitchen. L'application ne fonctionne que pour ouvrir le tiroir. Pousser doucement sur le tiroir ou appuyer sur la touche OPEN/CLOSE pour refermer.

Ne pas tirer le tiroir avec la main, sauf dans le cas d'une panne de courant.

ACTIVATION/DÉSACTIVATION DE LA FONCTION D'OUVERTURE SIMPLIFIÉE PAR DÉTECTEUR DE MOUVEMENT

Le réglage par défaut de la fonction d'ouverture simplifiée par détecteur de mouvement est DÉSACTIVÉE lorsque branché. Le voyant blanc au centre du panneau s'allumera une fois que la fonction d'ouverture simplifiée par détecteur de mouvement a été activée. Lorsque la fonction de Verrouillage des commandes est activée, la fonction d'ouverture simplifiée par détecteur de mouvement est également désactivée.

Pour utiliser la fonction de l'ouverture simplifiée par détecteur de mouvement, bouger votre main devant le capteur deux fois de suite. Le mouvement peut se faire de haut en bas ou d'un côté à l'autre.

ACTIVATION DE LA FONCTION D'OUVERTURE SIMPLIFIÉE PAR DÉTECTEUR DE MOUVEMENT

- Maintenir la touche 5 des commandes tactiles en verre pendant 3 secondes. L'écran affiche EASY WAVE OPEN ON.

DÉSACTIVATION DE LA FONCTION EASY WAVE (OUVERTURE SIMPLIFIÉE PAR DÉTECTEUR DE MOUVEMENT)

- Maintenir la touche 5 des commandes tactiles en verre pendant 3 secondes. L'écran affiche EASY WAVE OPEN OFF.

CONNEXION DE VOTRE APPAREIL

Le tiroir four à micro-ondes et à convection combine les perfectionnements technologiques offerts par la connectivité de maison intelligente grâce au concept novateur du tiroir four à micro-ondes de Sharp :

- Connectivité Wi-Fi
- Application mobile et commandes vocales

Vous pouvez faire fonctionner votre tiroir four à micro-ondes et à convection à distance à l'aide d'un appareil mobile avec l'application Sharp Kitchen en plus du fonctionnement traditionnel non connecté à l'aide des commandes tactiles en verre situées sur la porte du four. Pour utiliser l'application, l'appareil doit être connecté à votre réseau résidentiel.

CONNEXION WI-FI

Votre tiroir four à micro-ondes et à convection est équipé de la connectivité Wi-Fi. Pour obtenir des instructions et des vidéos sur la façon de coupler votre appareil, veuillez consulter le site : <http://www.sharppusa.com/support>. Le Wi-Fi du four devra être ACTIVÉ afin de pouvoir compléter le processus de couplage.

ACTIVATION DU WI-FI DU FOUR

- Appuyer sur la touche 0 (connexion WiFi) et maintenir pendant 3 secondes.

DÉSACTIVATION DU WI-FI DU FOUR

- Appuyer sur la touche 0 (connexion WiFi) et maintenir pendant 3 secondes.

FAVORITES:

L'application Sharp Kitchen vous permet de sélectionner et sauvegarder vos options de cuisson intelligentes préférées dans la section FAVORITES. Cliquer sur l'icône en forme de cœur pour ajouter les plats que vous préparez fréquemment.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ CONCERNANT LA MISE EN MARCHÉ À DISTANCE

Pour être en mesure de faire fonctionner le tiroir four à micro-ondes et à convection à l'aide de l'application Sharp Kitchen, vous devez d'abord activer la fonction de mise en marche à distance. Le réglage par défaut de la fonction de Mise en marche à distance du four est DÉSACTIVÉE. La fonction doit être ACTIVÉE pour pouvoir l'utiliser.

- Appuyer sur la touche TIMER/SETTINGS 3 fois pour avoir accès à la fonction de mise en marche à distance et activer ou désactiver la fonction.

Lorsque vous utilisez un appareil mobile pour contrôler l'appareil à distance, veuillez vous assurer de suivre toutes les procédures et consignes de sécurité indiquées dans le manuel d'utilisation. Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner des blessures graves, la mort ou des dommages à la propriété.

REMARQUE IMPORTANTE :

Il y a un délai de 3 minutes, après avoir ouvert et fermé le tiroir, pendant lequel vous pouvez faire fonctionner le four à distance avec l'application. Après 3 minutes d'inactivité, vous devez faire fonctionner le four en mode manuel à l'aide du panneau de commandes ou ouvrir et fermer le tiroir à nouveau pour pouvoir le faire fonctionner à distance.

- Si vous avez activé l'appareil à distance, votre four restera ALLUMÉ et en mode cuisson même si votre appareil mobile ou votre réseau résidentiel est désactivé.

Veuillez TOUJOURS vous assurer que la cavité du four est préparée pour la cuisson lorsque vous faites fonctionner le four à distance avec l'application. Un risque de dommage au four ou d'incendie peut se produire. Ne JAMAIS utiliser l'intérieur du four comme rangement pour des articles non conformes ou pour cuisiner à l'aide de la fonction à distance de l'application si la cavité n'est pas préparée convenablement. Veuillez TOUJOURS avoir des aliments dans le tiroir four à micro-ondes et à convection lorsqu'il est en marche afin d'absorber l'énergie micro-ondes.

Appuyer sur la touche STOP/CLEAR sur le panneau de commandes du four interrompra le cycle de préchauffage ou de cuisson peu importe s'il a été démarré à l'aide du panneau de commandes du four ou de la fonction Démarrage à distance de l'application.

⚠ AVERTISSEMENT Les modes de cuisson à convection SPEED COOK (CUISSON RAPIDE) génèrent des températures très élevées. VEUILLEZ TOUJOURS SURVEILLER LE FONCTIONNEMENT DU FOUR LORSQUE VOUS UTILISEZ L'APPLICATION POUR CONTRÔLER LE FOUR.

CONNEXION DE VOTRE APPAREIL

JUMELAGE

Le couplage peut être utilisé pour coupler un nouvel appareil mobile au four après que le four ait été connecté à votre réseau résidentiel.

Pour obtenir des instructions et des vidéos sur la façon de coupler votre appareil, veuillez consulter le site : <http://www.sharppusa.com/support>.

- Appuyer sur la touche TIMER/SETTINGS 4 fois pour avoir accès à la fonction de jumelage.

INFORMATIONS WI-FI

Les informations Wi-Fi vous donnent l'adresse MAC de votre four sur votre réseau résidentiel. Cette information peut être requise si vous communiquez avec l'assistance à la clientèle de SHARP.

- Appuyer sur la touche TIMER/SETTINGS 5 fois pour avoir accès à la fonction d'informations Wi-Fi.

MISES À JOUR DU MICROLOGICIEL WI-FI

De temps à autre, des mises à jour du logiciel du four peuvent être publiées. Des avis concernant ces mises à jour seront envoyés par l'entremise de l'application Sharp Kitchen. Les mises à jour du micrologiciel seront disponibles sur la page de soutien du produit. Consultez le : www.sharppusa.com/support pour plus de renseignements.

- Appuyer sur la touche TIMER/SETTINGS 6 fois pour avoir accès à la fonction de mise à jour du micrologiciel Wi-Fi.

RÉINITIALISATION DU WI-FI

Les paramètres Wi-Fi de votre four peuvent être effacés en utilisant la fonction de réinitialisation du Wi-Fi. Il peut être nécessaire d'effacer les paramètres lors de l'installation de nouveau routeur ou d'un réseau local sans fil dans la maison ou lorsque le four devient la propriété de quelqu'un d'autre. Consultez également la section MISE EN GARDE CONCERNANT LES RENSEIGNEMENTS CONFIDENTIELS (RELATIVEMENT À LA SÉCURITÉ) en page 5 pour davantage de renseignements.

- Appuyer sur la touche TIMER/SETTINGS 7 fois pour avoir accès à la fonction de réinitialisation du Wi-Fi.

HIÉRARCHIE DES COMMANDES DU FOUR

Appuyer sur la touche STOP/CLEAR UNE FOIS sur le panneau de commandes du four interrompra le cycle de préchauffage ou de cuisson peu importe s'il a été démarré à l'aide du panneau de commandes du four ou de la fonction Démarrage à distance de l'application.

Appuyer sur la touche STOP/CLEAR DEUX FOIS sur le panneau de commandes du four annulera et effacera tous les réglages du cycle de préchauffage ou de cuisson, incluant ceux initiés par la fonction Démarrage à distance de l'application.

CUISSON MINUTÉE

Votre tiroir four à micro-ondes et à convection peut être programmé pendant 99 minutes 99 secondes (99:99). Veuillez toujours saisir les secondes après les minutes, même si elles sont toutes les deux des zéros.

- Supposons que vous souhaitiez utiliser la fonction de cuisson pendant 5 minutes avec une intensité de 100 %.
- 1 Saisir la durée de cuisson 5 0 0.
 - 2 Pour une cuisson avec intensité de 100 % (ÉLEVÉE), appuyer sur la touche START/+30 SEC.

POUR RÉGLER LE NIVEAU D'INTENSITÉ

Il y a onze niveaux d'intensité préréglés.

L'utilisation des niveaux d'intensité plus bas augmentera la durée de cuisson, ce qui est recommandé pour les aliments comme le fromage, le lait et les viandes cuites lentement et longtemps. Consultez un livre de recettes ou des recettes pour four à micro-ondes pour connaître les recommandations spécifiques.

- Supposons que vous souhaitiez utiliser la fonction de décongélation pendant 5 minutes avec une intensité de 30 %.
- 1 Saisir la durée de décongélation 5 0 0.
 - 2 Appuyer sur la touche POWER LEVEL 8 fois.
 - 3 Appuyer sur la touche START/+30 SEC.

APPUYER SUR LA TOUCHE POWER LEVEL LE NOMBRE DE FOIS NÉCESSAIRE POUR OBTENIR LE NIVEAU D'INTENSITÉ	POURCENTAGE DE PUISSANCE APPROXIMATIF POWER	MOTS COMMUNS POUR LES NIVEAUX D'INTENSITÉ
POWER LEVEL x 1	100 %	Élevé
POWER LEVEL x 2	90 %	
POWER LEVEL x 3	80 %	
POWER LEVEL x 4	70 %	Moyen élevé
POWER LEVEL x 5	60 %	
POWER LEVEL x 6	50 %	Moyen
POWER LEVEL x 7	40 %	
POWER LEVEL x 8	30 %	Moyen faible/ décongélation
POWER LEVEL x 9	20 %	
POWER LEVEL x 10	10 %	Faible
POWER LEVEL x 11	0 %	

RÉGLAGES DU CAPTEUR

Le capteur de Sharp est un dispositif semi-conducteur qui permet de détecter la vapeur (l'humidité) émise par les aliments alors qu'ils réchauffent. Le capteur ajuste les durées de cuisson et les niveaux d'intensité pour différents aliments en différentes quantités.

UTILISATION DES RÉGLAGES DU CAPTEUR :

- 1 Une fois que le tiroir four à micro-ondes et à convection est branché, attendre 2 minutes avant d'utiliser tout réglage de capteur.

- 2 Veuillez vous assurer que l'extérieur du contenant pour cuisson et l'intérieur du tiroir four à micro-ondes et à convection sont secs. Essuyer toute trace d'humidité à l'aide d'un chiffon sec ou d'une serviette de papier.

- 3 Le capteur fonctionne avec les aliments à température normale de conservation. Par exemple, le maïs soufflé serait à température ambiante.

- 4 Toute sélection de capteur peut être programmée en augmentant ou en diminuant la durée. Voir en page 39.

- 5 Les aliments en plus petite ou plus grande quantité que celles présentées dans les tableaux doivent être cuits en suivant les directives de tout livre de recettes pour four à micro-ondes.

- 6 Durant la première phase d'utilisation du capteur, le nom de l'aliment apparaîtra à l'écran. Ne pas le tiroir four à micro-ondes et à convection ou appuyer sur la touche STOP/CLEAR au cours de cette partie du cycle. La mesure de la quantité de vapeur sera interrompue. Si cela se produit, un message d'erreur apparaîtra. Pour poursuivre la cuisson, appuyer sur la touche STOP/CLEAR et passer en mode manuel.

Lorsque les capteurs détectent la vapeur émise par les aliments, le restant de la durée de cuisson/réchauffage apparaîtra. Le tiroir four à micro-ondes et à convection peut être ouvert lorsque le restant de la durée apparaît à l'écran. À partir de ce moment, vous pouvez remuer ou assaisonner les aliments, comme souhaité.

- 7 À l'exception du maïs soufflé, si le capteur ne détecte pas la vapeur correctement lors de la cuisson d'autres aliments, le message ERROR apparaîtra, et le four à micro-ondes s'éteindra.

- 8 Vérifier la température des aliments une fois la cuisson terminée. Si un délai supplémentaire est nécessaire, poursuivre la cuisson en mode manuel.

- 9 Chaque aliment offre des conseils de cuisson. Appuyer sur la touche TIMER/SETTINGS lorsque l'indicateur HELP s'allume à l'écran.

COUVRIR LES ALIMENTS :

Pour de meilleurs résultats, certains aliments nécessitent d'être couverts. Utiliser le matériau couvrant recommandé pour ces aliments dans les tableaux. Voir les pages 11 et 12. Vous pouvez consulter les conseils en appuyant sur la touche TIMER/SETTINGS.

- 1 Couvercle de casserole.

- 2 Pellicule plastique : Utiliser une pellicule plastique recommandée pour la cuisson au four à micro-ondes. Couvrir le plat légèrement. Laisser une espace découvert d'environ 1,3 cm (1/2 po) afin que la vapeur puisse s'échapper. La pellicule de plastique ne devrait pas être en contact avec les aliments.

- 3 Papier ciré : Couvrir complètement le plat, en pliant le surplus de papier sous le plat afin qu'il tienne en place. Si le plat est plus large que le papier, chevaucher deux morceaux sur au moins 2,5 cm (1 po) pour couvrir.

Soyez prudents lorsque vous retirez tout matériel couvrant le plat afin de permettre à la vapeur de s'échapper en direction opposée de vous.

CUISSON AU FOUR À MICRO-ONDES

CAPTEUR

POPCORN, REHEAT, COOK (MAÏS SOUFFLÉ, RÉCHAUFFER, CUISSON)

Vous pouvez cuire ou réchauffer de nombreux aliments sans avoir à calculer la durée de cuisson ou le niveau d'intensité.

- Supposons que vous souhaitiez faire cuire des pommes de terre au four.

- 1 Appuyer sur la touche COOK 1 fois.
- 2 Consulter l'aide-mémoire. Sélectionner l'aliment souhaité en appuyant sur la touche du numéro. Ex : Appuyer sur la touche 1 pour les pommes de terre cuites au four.
- 3 Appuyer sur la touche START/+30 SEC.

Remarque :

- Pour réchauffer ou faire cuire d'autres d'aliments ou les aliments ci-dessus en quantité moindre ou plus grande que celle permise dans le tableau, veuillez procéder à une cuisson manuelle.

TABLEAU POUR LA CUISSON DU MAÏS SOUFFLÉ, LE RÉCHAUFFAGE

ALIMENT	QUANTITÉ	PROCÉDURE
Maïs soufflé	1 seul sac à la fois	Ne faire cuire qu'un seul sac de maïs soufflé pour four à micro-ondes à la fois, le bon côté face vers le haut. Une fois la cuisson terminée, retirer le sac et l'ouvrir avec précaution pour laisser la vapeur s'échapper.
	81 - 99 g (2,85 - 3,5 oz) (Régulier / Régulier léger)	Appuyer sur la touche POPCORN une fois.
	34 g - 50 g (1,2 - 1,75 oz) (Mini / Goûter)	Appuyer sur la touche POPCORN deux fois.
Réchauffer	113 g à 1 kg (4 à 36 oz.)	Utiliser un plat qui convient à la cuisson au four à micro-ondes et couvrir à l'aide d'un couvercle, d'une pellicule plastique ou du papier ciré. Remarque : Plus le couvercle est hermétique, plus les aliments deviendront chaud. Cependant, il est nécessaire de a vapeur/l'humidité émise par les aliments s'échappe alors qu'ils réchauffent. Après le réchauffage, bien remuer, si possible. Couvrir à nouveau et laisser reposer pendant 2 à 3 minutes.

TABLEAU DE CUISSON

ALIMENT	QUANTITÉ	PROCÉDURE															
1 Pommes de terre au four	1 - 6 moy.	Percer les pommes de terre au moins 3 fois sur le dessus, le dessous et les côtés. Le perçage permet à la vapeur de s'échapper. Mettre sur une serviette en papier dans le tiroir four à micro-ondes et à convection. Une fois la cuisson terminée, retirer du four à micro-ondes, couvrir avec du papier d'aluminium et laisser reposer pendant 5 à 10 minutes.															
2 Patates douces	1 - 6 moy.																
3 Poissons/fruits de mer	227 g - 907 g (0,5 à 2,0 lb)	Disposer le poisson ou les fruits de mer en cercle autour d'un plat en verre peu profond (rouler les filer avec bords en dessous). Couvrir d'une pellicule plastique trouée. Une fois la cuisson terminée, laisser reposer, couvert, pendant 3 minutes.															
4 Riz brun	125 ml - 500 ml (1/2 - 2 tasses)	Mettre le riz dans une cocotte profonde et ajouter une quantité double d'eau. Couvrir à l'aide d'un couvercle ou d'une pellicule plastique. Une fois la cuisson terminée, remuer, couvrir et laisser reposer pendant 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit complètement absorbé.															
5 Riz blanc	125 ml - 500 ml (1/2 - 2 tasses)																
		<table> <thead> <tr> <th>Riz</th> <th>Eau</th> <th>Capacité de la cocotte.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>125 ml (0,5 tasse)</td> <td>250 ml (1 tasse)</td> <td>1,4 L (1,5 pte)</td> </tr> <tr> <td>250 ml (1 tasse)</td> <td>500 ml (2 tasses)</td> <td>1,9 L (2 pte)</td> </tr> <tr> <td>375 ml (1,5 tasse)</td> <td>750 ml (3 tasses)</td> <td>2,4 ou 2,8 L (2,5 ou 3 pte)</td> </tr> <tr> <td>500 ml (2 tasses)</td> <td>1 L (4 tasses)</td> <td>2,8 L ou plus (3 pte ou plus)</td> </tr> </tbody> </table>	Riz	Eau	Capacité de la cocotte.	125 ml (0,5 tasse)	250 ml (1 tasse)	1,4 L (1,5 pte)	250 ml (1 tasse)	500 ml (2 tasses)	1,9 L (2 pte)	375 ml (1,5 tasse)	750 ml (3 tasses)	2,4 ou 2,8 L (2,5 ou 3 pte)	500 ml (2 tasses)	1 L (4 tasses)	2,8 L ou plus (3 pte ou plus)
Riz	Eau	Capacité de la cocotte.															
125 ml (0,5 tasse)	250 ml (1 tasse)	1,4 L (1,5 pte)															
250 ml (1 tasse)	500 ml (2 tasses)	1,9 L (2 pte)															
375 ml (1,5 tasse)	750 ml (3 tasses)	2,4 ou 2,8 L (2,5 ou 3 pte)															
500 ml (2 tasses)	1 L (4 tasses)	2,8 L ou plus (3 pte ou plus)															

CUISSON AU FOUR À MICRO-ONDES

ALIMENT	QUANTITÉ	PROCÉDURE
6 Légumes frais à cuisson rapide		Laver et déposer dans la cocotte. Ne pas ajouter d'eau si les légumes viennent d'être lavés. Couvrir avec un couvercle pour obtenir des légumes tendres. Utiliser une pellicule plastique pour obtenir des légumes tendres-croustillants, Une fois la cuisson terminée, remuer, si possible. Laisser reposer, couvert, pendant 2 à 5 minutes.
Brocoli	113 g - 907 g (0,25 - 2,0 lb)	
Choux de Bruxelles	113 g - 907 g (0,25 - 2,0 lb)	
Chou	113 g - 907 g (0,25 - 2,0 lb)	
Chou-fleur (florets)	113 g - 907 g (0,25 - 2,0 lb)	
Chou-fleur (entier)	1 moy.	
Épinards	113 g - 454 g (0,25 à 1,0 lb)	
Courgettes	113 g - 907 g (0,25 - 2,0 lb)	
Pommes cuites	2 - 4 moy.	
7 Légumes frais à cuisson lente		Mettre dans une cocotte. Ajouter 15 à 60 ml (1 à 4 cuil à tab.) d'eau Couvrir avec un couvercle pour obtenir des légumes tendres. Utiliser une pellicule plastique pour obtenir des légumes tendres-croustillants, Une fois la cuisson terminée, remuer si possible. Laisser reposer, couvert, pendant 2 à 5 minutes.
Carottes, tranchées	113 g - 680 g (0,25 à 1,5 lb)	
Épi de maïs	2 - 4	
Haricots verts	113 g - 680 g (0,25 à 1,5 lb)	
Courge d'hiver : en dés	113 g - 680 g (0,25 à 1,5 lb)	
en moitiés	1 - 2	
8 Sac pour cuisson vapeur	170 - 482 g (6 - 17 oz.)	Mettre le sac dans le tiroir four à micro-ondes, le bon côté du sac face vers le haut. Veuillez suivre les instructions indiquées sur le sac. Une fois la cuisson terminée, retirer le sac et l'ouvrir avec précaution pour laisser la vapeur s'échapper.
9 Légumes congelés	113 g - 567 g (0,25 - 1,25 lb)	Ne pas ajouter d'eau. Couvrir à l'aide d'un couvercle ou d'une pellicule plastique. Une fois la cuisson terminée, remuer et laisser reposer, couvert, pendant 3 minutes.
10 Viande hachée	113 g - 907 g (0,25 - 2,0 lb)	Utiliser ce réglage pour faire cuire du bœuf ou de la dinde hachés en boulettes ou dans une cocotte pour être ajoutés à d'autres ingrédients. Mettre les boulettes dans un plat allant au four à micro-ondes et couvrir de papier ciré. Mettre la viande hachée dans une cocotte et couvrir avec du papier ciré ou de la pellicule plastique. Lorsque le four à micro-ondes s'arrête, retourner les boulettes ou remuer la viande dans la cocotte pour défaire les gros morceaux. Couvrir à nouveau et appuyer sur la touche START/+30 SEC. Une fois la cuisson terminée, laisser reposer, couvert, pendant 2 à 3 minutes.
11 Plats surgelés	170 - 482 g (6 - 17 oz.)	Retirer le plat surgelé de son emballage et suivre le mode de préparation indiqué sur l'emballage pour savoir comment couvrir. Une fois la cuisson terminée, laisser reposer, couvert, pendant 1 à 3 minutes.

CUISSON AU FOUR À MICRO-ONDES

DEFROST (DÉCONGÉLATION)

Utiliser cette fonction pour décongeler les aliments affichés dans le TABLEAU DE DÉCONGÉLATION ci-dessous.

- 1 Appuyer sur la touche DEFROST.
- 2 Consulter l'aide-mémoire. Sélectionner l'aliment souhaité en appuyant sur le numéro du numéro. Ex : Appuyer sur la touche 2 pour les biftecks/côtelettes.
- 3 Saisir le poids en appuyant sur les touches du clavier numérique.
- 4 Appuyer sur la touche START/+30 SEC.
Le four s'arrêtera pour permettre de vérifier les aliments.
- 5 Après la première étape, ouvrir le tiroir four à micro-ondes et à convection pour retourner le bifteck. Fermer le tiroir four à micro-ondes et à convection. Appuyer sur la touche START/+30 SEC.

- 6 Après chaque signal sonore, retourner l'aliment et sélectionner la fonction START/+30 SEC à nouveau.

Dès que le cycle de décongélation est terminé, couvrir et laisser reposer tel qu'indiqué au tableau ci-dessous.

Remarque :

- La fonction de décongélation peut être programmée en augmentant ou en diminuant la durée. Voir en page 39.
- Pour décongeler d'autres aliments, ou des aliments plus ou moins lourds que les poids recommandés dans le TABLEAU DE DÉCONGÉLATION, voir la DÉCONGÉLATION MANUELLE ci-dessous.
- Vérifier les aliments lorsque le four émet un signal sonore. Après la dernière étape, de petites sections peuvent être encore glacées. Laisser reposer pour poursuivre la décongélation. Ne pas faire cuire jusqu'à ce que tous les cristaux de glace soient décongelés.

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION

ALIMENT	QUANTITÉ	PROCÉDURE
1 Viande hachée	227 g - 907 g (0,5 - 2,0 lb)	Après chaque signal sonore, retirer tous les morceaux décongelés et sélectionner la fonction START/+30 SEC à nouveau. Une fois la cuisson terminée, laisser reposer, couvert, pendant 5 à 10 minutes.
2 Biftecks/ côtelettes	227 g - 1,36 kg (0,5 - 3,0 lb)	Après chaque signal sonore, tourner l'aliment et sélectionner la fonction START/+30 SEC à nouveau. Une fois la cuisson terminée, laisser reposer, couvert, pendant 10 à 20 minutes.
3 Volaille sans os	227 g - 907 g (0,5 - 2,0 lb)	Après chaque signal sonore, tourner l'aliment et sélectionner la fonction START/+30 SEC à nouveau. Une fois la cuisson terminée, laisser reposer, couvert, pendant 10 à 20 minutes.
4 Volaille avec os	227 g - 1,36 kg (0,5 - 3,0 lb)	Après chaque signal sonore, tourner l'aliment et sélectionner la fonction START/+30 SEC à nouveau. Une fois la cuisson terminée, laisser reposer, couvert, pendant 10 à 20 minutes.
5 Rôti	907 g - 1,8 kg (2,0 - 4,0 lb)	Après chaque signal sonore, tourner l'aliment et sélectionner la fonction START/+30 SEC à nouveau. Une fois la cuisson terminée, laisser reposer, couvert, pendant 30 à 60 minutes.
6 Mets en cocotte	250 ml - 1,5 L (2 - 6 tasses)	Après chaque signal sonore, détacher et retirer toute quantité décongelée. Une fois terminé, bien remuer et laisser reposer, couvert, pendant 5 à 10 minutes.
Soupe	250 ml - 1,5 L (1 - 6 tasses)	

DÉCONGÉLATION EN MODE MANUEL

Si les aliments que vous souhaitez décongeler ne figurent pas dans le TABLEAU DE DÉCONGÉLATION, ou s'il est au-dessus ou en dessous des limites indiquées dans la colonne QUANTITÉ dans le TABLEAU DE DÉCONGÉLATION, vous devez procéder à une décongélation manuelle.

Vous pouvez décongeler n'importe quel aliment congelé, soit cru ou cuit auparavant, en utilisant le NIVEAU D'INTENSITÉ de 30 %. Veuillez suivre intégralement la procédure en trois étapes indiquée sous la rubrique POUR RÉGLER LE NIVEAU D'INTENSITÉ en page 19. Faire une estimation de la durée de décongélation et appuyer sur la touche NIVEAU D'INTENSITÉ 8 fois pour une intensité de 30 %.

En règle générale, pour des aliments congelés crus ou cuits auparavant, il faut compter environ 4 minutes par livre. Par exemple, décongeler 1 livre de sauce à spaghetti pendant 4 minutes. Veuillez toujours arrêter le four de temps à autre pour retirer ou séparer les portions qui sont décongelées. Si les aliments ne sont pas décongelés à la fin de la durée de décongélation estimée, programmer le four par incréments d'une minute au NIVEAU D'INTENSITÉ de 30 % jusqu'à décongélation complète.

Lorsque vous utilisez des contenants en plastique du congélateur, décongeler pendant une durée suffisante pour retirer du contenant en plastique et mettre dans un plat pour fours à micro-ondes.

MORE MENUS (AUTRES MENUS) - (MICRO-ONDES)

MELT / SOFTEN / WARM (FONDRE/RAMOLLIR/RÉCHAUFFER)

Ces fonctions calculent automatiquement la durée de cuisson et le niveau d'intensité à micro-ondes pour fondre, ramollir et réchauffer les aliments affichés dans le tableau ci-dessous.

- 1 Appuyer sur la touche MORE MENUS 1 fois.
- 2 Consulter l'aide-mémoire. Sélectionner l'aliment souhaité en appuyant sur le numéro du numéro. Ex : Appuyer sur la touche 2 pour le chocolat.
- 3 Appuyer plusieurs fois sur la même touche du clavier numérique pour sélectionner la quantité. Ex : Appuyer sur la touche 2 deux fois de plus pour 1 carré.
- 4 Appuyer sur la touche START/+30 SEC .

Remarque :

- Les fonctions Fondre/Ramollir/Réchauffer peuvent être programmées en augmentant ou en diminuant la durée. la durée. Voir en page 39.
- Pour fondre, ramollir ou réchauffer d'autres aliments, ou des aliments plus ou moins lourds que les poids indiqués dans le TABLEAU DES FONCTIONS FONDRE/RAMOLLIR/RÉCHAUFFER, utiliser la fonction manuelle.

TABLEAU DES FONCTIONS FONDRE/RAMOLLIR/RÉCHAUFFER

ALIMENT	QUANTITÉ	PROCÉDURE
Fondre		
1 Beurre	30 ml (2 c. à table)	Utiliser une tasse à mesurer Pyrex. Couvrir d'une pellicule plastique. Après avoir appuyé sur la touche MORE MENUS, appuyez sur la touche 1 deux fois pour 30 ml (2 cuil. à tab.)
	125 ml (1/2 tasse)	Après avoir appuyé sur la touche MORE MENUS (AUTRES MENUS), appuyez sur la touche 1 trois fois pour 125 ml (1/2 tasse)
2 Chocolat	250 ml (1 tasse) de pépites	Après avoir appuyé sur la touche MORE MENUS, appuyez sur la touche 2 deux fois pour 250 ml (1 tasse) de pépites.
	1 carré	Après avoir appuyé sur la touche MORE MENUS (AUTRES MENUS), appuyez sur la touche 2 trois fois pour 1 carré.
Ramollir		
3 Crème glacée	0,5 L (1 chopine)	NE PAS COUVRIR. Après avoir appuyé sur la touche MORE MENUS, appuyez sur la touche 3 deux fois pour 0,5 L (1 chopine).
	1,4 L (1,5 pte)	Après avoir appuyé sur la touche MORE MENUS, appuyez sur la touche 3 trois fois pour 1,4 L (1,5 pte).
4 Fromage à la crème	85 g (3 oz)	Après avoir appuyé sur la touche MORE MENUS, appuyez sur la touche 4 deux fois pour 85 g (3 oz).
	228 g (8 oz)	Après avoir appuyé sur la touche MORE MENUS, appuyez sur la touche 4 trois fois pour 228 g (8 oz).
Réchauffer		
5 Sirop	60 ml (0,25 tasse)	Utiliser une tasse à mesurer Pyrex. NE PAS COUVRIR. Après avoir appuyé sur la touche MORE MENUS, appuyez sur la touche 5 deux fois pour 60 ml (0,25 tasse).
	125 ml (0,5 tasse)	Après avoir appuyé sur la touche MORE MENUS (AUTRES MENUS), appuyez sur la touche 5 trois fois pour 125 ml (0,5 tasse).
6 Garnitures pour desserts	60 ml (0,25 tasse)	Après avoir appuyé sur la touche MORE MENUS, appuyez sur la touche 6 deux fois pour 60 ml (0,25 tasse).
	125 ml (0,5 tasse)	Après avoir appuyé sur la touche MORE MENUS, appuyez sur la touche 6 trois fois pour 125 ml (0,5 tasse).

CUISSON AU FOUR À MICRO-ONDES

RÉCHAUFFER UNE BOISSON/EAU CHAUDE/ CÉRÉALES CHAUDES

Ces fonctions vous permettent de réchauffer une tasse de café ou de thé pour rétablir une température plus agréable ou pour préparer un café instantané, du thé ou des céréales chaudes.

- Supposons que vous souhaitiez préparer 2 tasses de café.
- 1 Appuyer sur la touche MORE MENUS (AUTRES MENUS) 1 fois.
 - 2 Consulter l'aide-mémoire. Sélectionner l'option souhaitée en appuyant sur la touche du numéro. Ex : Appuyer sur la touche 8 pour préparer du café.

- 3 Appuyer plusieurs fois sur la même touche du clavier numérique pour sélectionner la quantité. Ex : Appuyer sur la touche 8 deux fois de plus pour préparer 2 tasses de café.

- 4 Appuyer sur la touche START/+30 SEC .

Remarque :

- Les fonctions Réchauffer une boisson/Eau chaude/Céréales chaudes peuvent être programmées en augmentant ou en diminuant la durée. Voir en page 39.
- Si vous tentez de saisir une quantité plus petite ou plus grande que celle permise, un message d'erreur apparaîtra à l'écran.

TABLEAU DES FONCTIONS RÉCHAUFFER UNE BOISSON/EAU CHAUDE/ CÉRÉALES CHAUDES

ALIMENT	QUANTITÉ	PROCÉDURE
7 Réchauffer une boisson	125 ml - 500 ml (0,5 - 2 tasses)	Cette fonction est idéale pour rétablir la température d'une boisson refroidie à une température plus agréable pour boire. Appuyer sur la touche 7 pour augmenter par incréments de 125 ml (0,5 tasse). Remuer après avoir réchauffé.
8 Eau chaude	250 ml - 1,5 L (1 - 6 tasses)	Utiliser cette fonction pour réchauffer de l'EAU FROIDE DU ROBINET à une température se rapprochant du point d'ébullition pour préparer du café instantané ou du thé. Appuyer sur la touche 8 pour augmenter par incréments de 250 ml (1 tasse). Remuer les liquides rapidement avant et après les avoir réchauffés afin d'éviter les « éclaboussures ».
9 Céréales chaudes	1 - 6 portions	Utiliser des portions individuelles en sachet ou des céréales en vrac de votre saveur préférée : gruau, son d'avoine, crème de blé, de la semoule de blé tendre ou des céréales Wheatena. Veuillez suivre le mode de préparation indiqué sur l'emballage pour connaître les bonnes quantités d'eau ou de lait. Afin de prévenir les débordements bouillonnants, il est très important de choisir un grand contenant, car la cuisson des céréales au four à micro-ondes génère de gros bouillons. Appuyer sur la touche 9 pour augmenter par incréments de 1 portion. Si le four s'arrête, remuer et appuyer sur la touche START/+30 SEC. Une fois la cuisson terminée, remuer et laisser reposer, couvert, pendant 2 minutes.

Le concept innovant du tiroir de Sharp fusionne les modes de cuisson à micro-ondes et à convection pour créer des mets qui s'échelonnent à partir des plats préparés jusqu'aux délicieux repas gastronomiques.

MORE MENUS (AUTRES MENUS) - (CONVECTION)

Les pages suivantes offrent des directives sur la façon d'utiliser les modes de cuisson à convection disponibles dans la section Autres menus pour la cuisson au four, le grillage et le rôtissage des aliments grâce aux températures et durées de cuisson préréglées.

Appuyer sur la touche **TIMER/SETTINGS** en tout temps lorsque le mot **HELP** est illuminé dans l'écran du four pour connaître les détails sur la quantité de l'aliment sélectionné.

MISE EN GARDE L'armoire, la cavité, la porte, le plateau, les grilles du four et les plats deviendront chauds. Afin de **PRÉVENIR LES BRÛLURES**, utiliser des gants de cuisine lorsque vous retirez les aliments du four.

CUISSON À CONVECTION

La cuisson au four à convection permet d'effectuer la cuisson des pains, des desserts, des fruits de mer, de la pizza et la friture à air des aliments automatiquement.

- Pour la cuisson de petits pains au soda :

- 1** Appuyer sur la touche **MORE MENUS**.
- 2** Consulter l'aide-mémoire. Sélectionner l'option souhaitée en appuyant sur la touche du numéro. Ex : Appuyer sur la touche **1** pour les petits pains au soda.
- 3** Appuyer sur la touche **START/+30 SEC** pour commencer le préchauffage.

Une fois que le cycle de préchauffage est terminé, un signal sonore retentira 4 fois pour signaler que le cycle de préchauffage est terminé. Ouvrir le tiroir pour mettre les aliments dans le four.

- 4** Appuyer sur la touche **START/+30 SEC** pour commencer la cuisson.

RÔTISSAGE À CONVECTION

Le rôtissage à convection permet de rôtir automatiquement certaines coupes de bœuf, de porc et de volaille.

- Pour rôtir des filets de porc :

- 1** Appuyer sur la touche **MORE MENUS**.
- 2** Sélectionner l'option souhaitée en appuyant sur la touche du numéro. Ex: appuyer **1 8** pour les filets de porc. Consulter l'aide-mémoire.
- 3** Appuyer sur la touche **START/+30 SEC** pour commencer le préchauffage.

Une fois que le cycle de préchauffage est terminé, un signal sonore retentira 4 fois pour signaler que le cycle de préchauffage est terminé. Ouvrir le tiroir pour mettre les aliments dans le four.

- 4** Appuyer sur la touche **START/+30 SEC** pour commencer la cuisson.

GRIL À CONVECTION

Le gril à convection permet de griller certaines pièces de poisson et de fruits de mer, de bœuf et de porc ainsi que des galettes de viande.

- Pour griller des hamburgers :

- 1** Appuyer sur la touche **MORE MENUS (AUTRES MENUS)**
- 2** Consulter l'aide-mémoire. Sélectionner l'option souhaitée en appuyant sur la touche du numéro. Ex : Appuyer sur la touche **1 0** pour les galettes de dinde.
- 3** Appuyer sur la touche **START/+30 SEC** pour commencer le préchauffage.

Une fois que le cycle de préchauffage est terminé, un signal sonore retentira 4 fois pour signaler que le cycle de préchauffage est terminé. Ouvrir le tiroir pour mettre les aliments dans le four.

- 4** Appuyer sur la touche **START/+30 SEC** pour commencer la cuisson.

CUISSON À CONVECTION - PRÉRÉGLAGES

TABLEAU DES MORE MENUS (AIDE-MÉMOIRE) - (CONVECTION)

RÉGLAGE/ALIMENT	QUANTITÉ	MÉTHODE	PROCÉDURE
1 Petits pains au soda (prêts à cuire)	6 à 12 morceaux	Cuisson à convection	Préchauffer le tiroir. Mettre 6 à 12 petits pains au soda prêts à cuire espacés de façon uniforme sur une plaque à pâtisserie. Mettre la plaque à pâtisserie sur la grille inférieure dans la position inférieure après avoir préchauffé le tiroir. La durée peut varier selon les marques et les grosseurs. Les petits pains au soda sont prêts lorsque le dessus est doré. Pour la cuisson de plus de 12 portions, ajouter une plaque à pâtisserie supplémentaire sur la grille supérieure dans la position supérieure.
2 Petits pains mollets (congelés)	10 à 20 portions	Cuisson à convection	Veillez suivre les directives sur l'emballage pour décongeler et faire lever les petits pains (habituellement 3 heures à température ambiante). Préchauffer le tiroir. Placer 10 à 20 petits pains décongelés et levés en les espaçant de façon uniforme sur une plaque à pâtisserie. Placer la plaque à pâtisserie sur la grille inférieure dans la position inférieure après avoir préchauffé le tiroir. La durée peut varier selon les marques et les grosseurs. Les petits pains sont prêts lorsque le dessus est doré. Brossez le dessus avec du beurre fondu lorsqu'ils sont frais sortis du tiroir et toujours chaud pour plus de saveur. Pour la cuisson de plus de 20 portions, ajouter les petits pains supplémentaires sur une plaque à pâtisserie sur la grille supérieure dans la position supérieure.
3 3 Croissants (prêts à cuire)	4 à 8 portions	Cuisson à convection	Préchauffer le tiroir. Mettre 4 à 8 croissants prêts à cuire espacés de façon uniforme sur une plaque à pâtisserie. Mettre la plaque à pâtisserie sur la grille inférieure dans la position inférieure après avoir préchauffé le tiroir. La durée peut varier selon les marques et les grosseurs. Les croissants sont prêts lorsque le dessus est doré. Pour la cuisson de plus de 8 morceaux, ajouter les petits pains supplémentaires sur une plaque à pâtisserie sur la grille supérieure dans la position supérieure.
4 Biscuits	6 à 12 portions	Cuisson à convection	Préchauffer le tiroir. Utiliser un mélange de pâte à biscuit prêt à cuire, suivre les directives d'espacement sur l'emballage et placer 6 à 12 biscuits sur une plaque à pâtisserie. Placer la plaque à pâtisserie sur la grille inférieure dans la position inférieure après avoir préchauffé le tiroir. La durée peut varier selon les marques et les grosseurs. Les biscuits sont prêts lorsque les bords sont fermes. Pour la cuisson de plus de 12 biscuits, mettre les biscuits supplémentaires sur une plaque à pâtisserie sur la grille supérieure dans la position supérieure.
5 Brownies	1 moule (20 x 20 cm [8 x 8 po])	Cuisson rapide	Mettre la grille supérieure dans la position inférieure du tiroir et commencer le préchauffage. Graisser un moule pour cuisson au four à micro-ondes de 20 x 20 cm (8 x 8 po) et ajouter le mélange à brownies. Placer le moule sur la grille après avoir préchauffé le tiroir. Veuillez TOUJOURS utiliser des ustensiles de cuisine en verre ou en silicone appropriés pour la cuisson au four à micro-ondes en mode SPEED COOK (CUISSON RAPIDE), car le tiroir utilise les modes de cuisson à micro-ondes et à convection durant la cuisson. La durée varie en fonction des dimensions du moule. Les brownies sont prêts lorsqu'un cure-dent inséré au centre en ressort propre. Placer la grille dans le tiroir durant le préchauffage permet une cuisson plus rapide et plus uniforme.
6 Gâteau étagé	1 ou 2 moules (ronds de 20 cm [8 po])	Cuisson à convection	Mettre la grille supérieure dans la position supérieure et la grille inférieure dans la position inférieure et commencer le préchauffage. Graisser 2 moules à gâteau (ronds de 20 cm [8 po]) et mettre au centre des grilles après avoir préchauffé le tiroir. Pour la cuisson d'un seul moule, utiliser la grille supérieure dans la position inférieure. La durée varie en fonction des dimensions du moule. Le gâteau est prêt lorsqu'un cure-dent inséré au centre en ressort propre. Placer les grilles dans le tiroir durant le préchauffage permet une cuisson plus rapide et plus uniforme.
7 Filets de poisson	2 à 4 filets 170 à 283 gr chacun (6 à 10 oz chacun)	Rôtissage à convection	Préchauffer le tiroir. Assaisonner au goût et placer 2 à 4 filets sur le plateau de cuisson en les espaçant de façon uniforme. Place sur la grille supérieure dans la position inférieure après avoir préchauffé le tiroir. Convient parfaitement pour les filets plus épais comme le saumon et la morue. Les filets de différentes épaisseurs cuisent de façons différentes. Veuillez vérifier le degré de cuisson durant la cuisson.

CUISSON À CONVECTION - PRÉRÉGLAGES

TABLEAU DES MORE MENUS (AIDE-MÉMOIRE) - (CONVECTION)

RÉGLAGE/ALIMENT	QUANTITÉ	MÉTHODE	PROCÉDURE
8 Crevettes panées	6 à 18 morceaux	Rôtissage à convection	Préchauffer le tiroir. Placer 6 à 18 crevettes panées espacées de façon uniforme sur une plaque à pâtisserie. Mettre la plaque à pâtisserie sur la grille supérieure dans la position inférieure après avoir préchauffé le tiroir. La durée peut varier selon les marques et la grosseur. Les crevettes sont prêtes lorsqu'elles sont dorées.
9 Galette de bœuf haché	2 à 6 galettes – épaisseur de 1,3 cm (1/2 po), 170 gr (6 oz chacune)	Gril à convection	Mettre le plateau de cuisson sur la grille supérieure dans la position inférieure et commencer le préchauffage. Assaisonner au goût et placer 2 à 6 galettes sur le plateau de cuisson en les espaçant de façon uniforme après avoir préchauffé le tiroir. Lorsque le tiroir s'arrête, tourner les galettes et appuyer sur la touche START/+30 SEC. Une fois la cuisson terminée, laisser reposer pendant 2 à 3 minutes. Les galettes de différentes épaisseurs cuisent de façons différentes. Vérifier le degré de cuisson durant la cuisson. Pour les hamburgers au fromage, ajouter le fromage sur le dessus de la galette, laisser dans le tiroir, la porte fermée, pendant encore 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée puis retirer du tiroir. Placer le plateau de cuisson dans le tiroir durant le préchauffage permet une cuisson plus rapide et plus uniforme.
10 Galette de dinde hachée	2 à 6 galettes – épaisseur de 1,3 cm (1/2 po), 170 gr (6 oz chacune)	Gril à convection	Mettre le plateau de cuisson sur la grille supérieure dans la position inférieure et commencer le préchauffage. Assaisonner au goût et placer 2 à 6 galettes sur le plateau de cuisson en les espaçant de façon uniforme après avoir préchauffé. Lorsque le tiroir s'arrête, tourner les galettes et appuyer sur la touche START/+30 SEC. Une fois la cuisson terminée, laisser reposer pendant 2 à 3 minutes. Les galettes de différentes épaisseurs cuisent de façons différentes. Vérifier le degré de cuisson durant la cuisson. Pour les hamburgers au fromage, ajouter le fromage sur le dessus de la galette, laisser dans le tiroir, la porte fermée, pendant encore 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée puis retirer du tiroir. Placer le plateau de cuisson dans le tiroir durant le préchauffage permet une cuisson plus rapide et plus uniforme.
11 Galette végétalienne	2 à 6 galettes – 85 à 113 gr chacune (3 à 4 oz chacune)	Gril à convection	Utiliser le plateau de cuisson comme ramasse-gouttes. Mettre la grille supérieure dans la position supérieure et commencer le préchauffage. Assaisonner au goût et placer 2 à 6 galettes directement sur la grille après avoir préchauffé le tiroir. Lorsque le tiroir s'arrête, tourner les galettes et appuyer sur la touche START/+30 SEC. Une fois la cuisson terminée, laisser reposer pendant 2 à 3 minutes. Les galettes de différentes épaisseurs cuisent de façons différentes. Vérifier le degré de cuisson durant la cuisson. Pour les hamburgers au fromage, ajouter le fromage sur le dessus de la galette, laisser dans le tiroir, la porte fermée, pendant encore 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée, puis retirer du tiroir. Mettre le plateau de cuisson dans le tiroir durant le préchauffage permet une cuisson plus rapide et plus uniforme.
12 Pizza à croûte mince congelée	1 (30,5 cm - 12 po)	Rôtissage à convection	Utiliser le plateau de cuisson comme ramasse-gouttes. Mettre la grille supérieure dans la position inférieure et commencer le préchauffage. Mettre la pizza congelée de 12 po directement sur la grille après préchauffé le tiroir. La durée est différente selon les marques. La pizza est prête lorsque le fromage est fondu et que la croûte est dorée. Placer le plateau de cuisson dans le tiroir durant le préchauffage permet une cuisson plus rapide et plus uniforme.
13 Pizza à croûte Classique congelée	1 (30,5 cm - 12 po)	Rôtissage à convection	Utiliser le plateau de cuisson comme ramasse-gouttes. Mettre la grille supérieure dans la position inférieure et commencer le préchauffage. Mettre la pizza congelée de 12 po directement sur la grille après préchauffé le tiroir. La durée est différente selon les marques. La pizza est prête lorsque le fromage est fondu et que la croûte est dorée. Placer le plateau de cuisson dans le tiroir durant le préchauffage permet une cuisson plus rapide et plus uniforme.

CUISSON À CONVECTION - PRÉRÉGLAGES

TABLEAU DES MORE MENUS (AIDE-MÉMOIRE) - (CONVECTION)

RÉGLAGE/ALIMENT	QUANTITÉ	MÉTHODE	PROCÉDURE
14 Pizza à croûte autolevante congelée	1 (30,5 cm - 12 po)	Rôtissage à convection	Utiliser le plateau de cuisson comme ramasse-gouttes. Mettre la grille supérieure dans la position inférieure et commencer le préchauffage. Mettre la pizza congelée de 12 po directement sur la grille après préchauffé le tiroir. La durée est différente selon les marques. La pizza est prête lorsque le fromage est fondu et que la croûte est dorée. Placer le plateau de cuisson dans le tiroir durant le préchauffage permet une cuisson plus rapide et plus uniforme.
15 Pizza fraîche sur pierre à pizza	1 (30,5 cm - 12 po)	Rôtissage à convection	Mettre le plateau de cuisson sur la grille supérieure dans la position inférieure et commencer le préchauffage. Étendre la pâte dans un plat croustilleur et ajouter les garnitures à votre goût. Mettre le plat croustilleur sur la grille supérieure après avoir préchauffé le tiroir. Vous pouvez utiliser de la pâte non cuite du magasin ou faite à la maison. Pour une croûte plus croustillante précuire la pâte pendant 5 à 8 minutes, puis ajouter les garnitures.
16 Rôti de bœuf	907 g - 1,8 kg (2,0 - 4,0 lb)	Rôtissage à convection	Mettre la grille inférieure dans la position inférieure du tiroir. Utiliser la barre de défilement pour sélectionner le poids et commencer le préchauffage. Placer le rôti sur le plateau de cuisson et assaisonner le rôti selon votre goût. Placer le plateau de cuisson sur la grille après avoir préchauffé le tiroir. Couvrir le rôti avec du papier d'aluminium et le laisser reposer une fois la cuisson terminée permet aux jus de cuisson se répartir, pour obtenir une viande plus juteuse à l'intérieur tout en assurant que l'extérieur reste bien grillé et croustillant.
17 Bavette de bœuf	680 g - 907 g (1,5 - 2,0 lb)	Gril à convection	Mettre le plateau de cuisson sur la grille supérieure dans la position supérieure et commencer le préchauffage. Assaisonner les biftecks selon votre goût et mettre au centre du plateau de cuisson après avoir préchauffé le tiroir. Lorsque le tiroir s'arrête, tourner le bifteck et appuyer sur la touche START/+30 SEC. Une fois la cuisson terminée, laisser reposer pendant 3 à 5 minutes Placer le plateau de cuisson dans le tiroir durant préchauffage aide à griller le bifteck et permet une cuisson plus rapide et plus uniforme. Si vous utilisez une glaçure ou une sauce à teneur élevée en sucre, par exemple une sauce barbecue, utiliser la grille supérieure dans la position inférieure afin d'empêcher que la glaçure ou la sauce ne brûle.
18 Filet de porc	340 g - 680 g (0,75 - 1,5 lb)	Rôtissage à convection	Utiliser le plateau de cuisson comme ramasse-gouttes. Mettre la grille inférieure dans la position inférieure et commencer le préchauffage. Assaisonner selon votre goût et placer le filet de porc directement sur la grille après avoir préchauffé le tiroir. La durée de cuisson est différente selon les différentes épaisseurs de filets de porc. Le meilleur moyen de savoir si votre filet de porc est cuit à point est d'utiliser un thermomètre à lecture instantanée. Placer la grille dans le tiroir durant le préchauffage permet une cuisson plus rapide et plus uniforme.
19 Côtelette de porc (sans os)	2 à 5 portions épaisseur de 1,3 cm (1/2 po), 170 à 255 gr chacune (6 à 9 oz chacune)	Gril à convection	Mettre le plateau de cuisson sur la grille supérieure dans la position supérieure et commencer le préchauffage. Assaisonner les Côtelettes selon votre goût et mettre au centre du plateau de cuisson après avoir préchauffé le tiroir. Lorsque le tiroir s'arrête, tourner les côtelettes et appuyer sur la touche START/+30 SEC. Une fois la cuisson terminée, laisser reposer pendant 3 à 5 minutes Placer le plateau de cuisson dans le tiroir durant le préchauffage aide à griller les côtelettes et permet une cuisson plus rapide et plus uniforme. Si vous utilisez une glaçure ou une sauce à teneur élevée en sucre, par exemple une sauce barbecue, utiliser la grille supérieure dans la position inférieure afin d'empêcher que la glaçure ou la sauce ne brûle.

CUISSON À CONVECTION - PRÉRÉGLAGES

TABLEAU DES MORE MENUS (AIDE-MÉMOIRE) - (CONVECTION)

RÉGLAGE/ALIMENT	QUANTITÉ	MÉTHODE	PROCÉDURE
20 Bacon	3 à 8 tranches	Cuisson rapide - Cuisson au four	Mettre le bacon sur le plateau de cuisson, puis directement dans le fond du tiroir. Remarque : Si vous utilisez un autre plat plutôt que le plateau de cuisson fourni, veuillez vous assurer qu'il peut aller au four et veuillez TOUJOURS utiliser des ustensiles de cuisine en verre ou en silicone appropriés pour la cuisson au four à micro-ondes, car en mode de CUISSON RAPIDE, le tiroir utilise les modes de cuisson à micro-ondes et à convection durant la cuisson. Lorsque le tiroir s'arrête, tourner le bacon et appuyer sur la touche START/+30 SEC. Une fois la cuisson terminée, laisser reposer pendant 2 à 3 minutes. Les différentes épaisseurs de bacon cuisent de façons différentes. Vérifier durant la cuisson pour obtenir le croustillant souhaité. Pour obtenir du bacon croustillant, laisser le tiroir effectuer un cycle de cuisson complet de 20 minutes, Convient parfaitement aux coupes minces et régulières. Ne jamais jeter la graisse de bacon dans l'évier. Laisser refroidir complètement afin de jeter la graisse dans la poubelle de façon sécuritaire (recueillir la graisse dans une boîte de café métallique vide est un excellent moyen).
21 Poulet Pilons de poulet	454 g - 1,1 kg (1,0 - 2,5 lb) (3 à 6 gros pilons de poulet)	Gril à convection	Mettre le plateau de cuisson sur la grille supérieure dans la position inférieure et commencer le préchauffage. Assaisonner les pilons de poulet selon votre goût le mettre dans le plateau de cuisson en les espaçant de façon uniforme après avoir préchauffé le tiroir. Lorsque le tiroir s'arrête, tourner les pilons de poulet et appuyer sur la touche START/+30 SEC. Une fois la cuisson terminée, laisser reposer pendant 2 à 3 minutes. Convient bien pour les pilons de poulet marinés et les pilons de poulet simples. Placer le plateau de cuisson dans le tiroir durant le préchauffage permet une cuisson plus rapide et plus uniforme.
22 Poitrine de poulet (sans os)	454 g - 1,6 kg (1,0 - 3,5 lb) (1 à 3 trois grosses poitrines de poulet)	Gril à convection	Mettre le plateau de cuisson sur la grille supérieure dans la position inférieure et commencer le préchauffage. Assaisonner les poitrines de poulet et mettre dans le plateau de cuisson. Mettre le plateau de cuisson sur la grille supérieure après avoir préchauffé le tiroir. Lorsque le tiroir s'arrête, tourner les poitrines de poulet et appuyer sur la touche START/+30 SEC. Une fois la cuisson terminée, laisser reposer pendant 2 à 3 minutes. Convient aux morceaux de poulet avec ou sans peau. Placer la grille dans le tiroir durant le préchauffage permet une cuisson plus rapide et plus uniforme.
23 Poulet entier	1,1 kg - 3,4 kg (2,5 - 7,5 lb)	Cuisson rapide - Rôtir	Utiliser le plateau de cuisson comme ramasse-gouttes. Mettre la grille inférieure dans la position inférieure. Utiliser la barre de défilement pour sélectionner le poids et commencer le préchauffage. Assaisonner le poulet à votre goût et placer directement sur la grille après avoir préchauffé le tiroir. Veuillez TOUJOURS utiliser des ustensiles de cuisine en verre ou en silicone qui conviennent à la cuisson au four à micro-ondes en mode CUISSON RAPIDE, car le tiroir utilise les modes de cuisson à micro-ondes et à convection durant la cuisson. Utiliser un thermomètre à lecture instantanée pour vous assurer que la température interne de la viande à atteint 165 °F (74 °C)
24 Poitrine de dinde	454 g - 1,6 kg (1,0 - 3,5 lb)	Rôtissage à convection	Mettre la grille supérieure dans la position inférieure. Utiliser la barre de défilement pour sélectionner le poids et commencer le préchauffage. Placer la poitrine de dinde dans le plateau de cuisson et assaisonner selon votre goût. Mettre le plateau de cuisson directement sur la grille après avoir préchauffé le tiroir. Couvrir la poitrine de dinde avec du papier d'aluminium et le laisser reposer une fois la cuisson terminée permet aux jus de cuisson se répartir, pour obtenir une viande plus juteuse à l'intérieur tout en assurant que l'extérieur reste bien grillé et croustillant. Utiliser un thermomètre à lecture instantanée pour vous assurer que la température interne de la viande à atteint 165 °F (74 °C)

CUISSON À CONVECTION - MANUELLE

MISE EN GARDE L'armoire, la cavité, la porte, le plateau, les grilles du four et les plats deviendront chauds. Afin de PRÉVENIR LES BRÛLURES, utiliser des gants de cuisine lorsque vous retirez les aliments du four.

Durant le chauffage en mode convection, l'air chaud circule à travers la cavité du four pour permettre aux aliments d'être rapidement dorés et croustillants. Ce four peut être programmé avec dix températures de cuisson différentes pré-réglées d'une durée allant jusqu'à 2 heures.

CONVERSION D'UNE RECETTE

Lorsque vous utilisez la cuisson à convection, il est recommandé d'ajuster les températures et les durées de cuisson des recettes pour éviter de trop cuire.

Température - Réduire de 25 °F

Durée - Vérifier le degré de cuisson des aliments régulièrement, car la cuisson à convection cuit plus rapidement qu'un four conventionnel.

CUISSON À CONVECTION

CUISSON AU FOUR	90 °F - 450 °F (32 °C - 232 °C)	Durée de cuisson de 2 heures maximum	Biscuits, gâteaux, petits pains au soda, pizzas et croquettes de poulet
LEVAGE AU FOUR (touche numéro 1)	90°F (32 °C)	Durée de cuisson de 2 heures maximum	Utiliser pour le levage des pains

CUISSON AU FOUR AVEC PRÉCHAUFFAGE

- 1 Appuyer sur la touche BAKE/WARM 1 fois.
- 2 Appuyer sur la touche 1 pour préchauffer.
- 3 Sélectionner la température souhaitée en appuyant sur les touches 1-0. Ex : Pour une cuisson au four à 450 °F (232 °C), appuyer sur la touche 0.
- 4 Appuyer sur la touche START/+30 SEC pour commencer le préchauffage du four.

Un signal sonore retentira 4 fois pour signaler que le cycle de préchauffage est terminé. Ouvrir le tiroir avec précaution et mettre les aliments à l'intérieur du four.

Remarque : Si le tiroir du four n'est pas ouvert dans les 20 minutes après que le préchauffage soit terminé, le four s'ÉTEINDRA automatiquement.

- 5 Saisir la durée de cuisson souhaitée en HEURES et en MINUTES en appuyant sur les touches numériques. Ex : Appuyer sur 1 2 5 pour 1 heure et 25 minutes. L'écran affichera 1:25 H.

IMPORTANT : Si vous souhaitez modifier la durée saisie, il suffit d'appuyer sur les touches numériques pour saisir l'heure souhaitée PENDANT QUE L'ÉCRAN DE L'HEURE CLIGNOTE sur le four. NE PAS APPUYER SUR STOP/CLEAR. Appuyer sur STOP/CLEAR annulera le cycle de cuisson à convection. Si l'heure est saisie après que vous ayez appuyé STOP/CLEAR, un cycle en mode micro-ondes com-

mencera. Cela peut être dangereux si un ustensile de cuisson qui ne convient pas à la cuisson à micro-ondes est utilisé.

- 6 Appuyer sur la touche START/+30 SEC pour commencer la cuisson.

Pour ajuster la température avant de démarrer le cycle de cuisson, appuyer sur BAKE/WARM (CUISSON/RÉCHAUD) à nouveau avant d'appuyer sur START/+30 SEC.

Remarque :

- La durée de cuisson maximale est de 2 heures. Si vous saisissez une durée plus longue que la limite, le message suivant apparaîtra : ERROR 2 HOUR MAX TIME TOUCH CLEAR (ERREUR DURÉE 2 HEURES MAX APPUYER SUR EFFACER).
- Le four affiche le compte à rebours de la cuisson en heures et en minutes. Appuyer sur la touche BAKE/WARM (CUISSON/RÉCHAUD) pour voir la température.
- La température et la durée ne peuvent pas être ajustées une fois que le cycle de cuisson a commencé. Pour modifier la durée ou la température, appuyer sur la touche STOP/CLEAR (ARRÊT/EFFACER) pour annuler les réglages actuels et arrêter le cycle de cuisson.

CUISSON AU FOUR SANS PRÉCHAUFFAGE

- 1 Appuyer sur la touche BAKE/WARM 1 fois
- 2 Appuyer sur la touche 2 pour sélectionner sans préchauffage.
- 3 Sélectionner la température souhaitée en appuyant sur les touches 2-0. Ex : Pour une cuisson au four à 375 °F (190 °C), appuyer sur la touche 7.
- 4 Saisir la durée de cuisson souhaitée en HEURES et en MINUTES en appuyant sur les touches numériques. Ex : Appuyer sur 1 2 5 pour 1 heure et 25 minutes. L'écran affichera 1:25 H.

IMPORTANT : Si vous souhaitez modifier la durée saisie, il suffit d'appuyer sur les touches numériques pour saisir l'heure souhaitée PENDANT QUE L'ÉCRAN DE L'HEURE CLIGNOTE sur le four. NE PAS APPUYER SUR STOP/CLEAR. Appuyer sur STOP/CLEAR annulera le cycle de cuisson à convection. Si l'heure est saisie après que vous ayez appuyé STOP/CLEAR, un cycle en mode micro-ondes commencera. Cela peut être dangereux si un ustensile de cuisson qui ne convient pas à la cuisson à micro-ondes est utilisé.

- 5 Mettre les aliments dans le four. Appuyer sur la touche START/+30 SEC pour commencer la cuisson.

Pour ajuster la température avant de démarrer le cycle de cuisson, appuyer sur BAKE/WARM à nouveau avant d'appuyer sur START/+30 SEC.

Remarque :

- Si le tiroir du four n'est pas ouvert dans les 10 minutes après que la saisie de la durée soit terminée, le four s'ÉTEINDRA automatiquement. Le four ne donne aucune instruction sur la façon d'ouvrir le tiroir et mettre les aliments à l'intérieur, seulement lorsqu'il faut appuyer sur START.
- La durée de cuisson maximale est de 2 heures. Si vous saisissez une durée plus longue que la limite, le message suivant apparaîtra : ERROR 2 HOUR MAX TIME TOUCH CLEAR.

- Le four affiche le compte à rebours de la cuisson en heures et en minutes. Appuyer sur la touche BAKE/WARM pour voir la température.
- La température et la durée ne peuvent pas être ajustées une fois que le cycle de cuisson a commencé. Pour modifier la durée ou la température, appuyer sur la touche STOP/CLEAR pour annuler les réglages actuels et arrêter le cycle de cuisson.

LEVAGE DES PAINS AU FOUR

- 1 Appuyer sur et maintenir la touche BAKE/WARM pendant 3 secondes. WARM apparaîtra sur le four.
- 2 Appuyer sur la touche [1 PROOF] pour sélectionner 90°F (32 °C).
- 3 Saisir la durée de cuisson souhaitée en HEURES et en MINUTES en appuyant sur les touches numériques. Ex : Appuyer sur 1 1 5 pour faire lever la pâte pendant 1 heure et 15 minutes. L'écran affichera 1:15 H.
IMPORTANT : Si vous souhaitez modifier la durée saisie, il suffit d'appuyer sur les touches numériques pour saisir l'heure souhaitée PENDANT QUE L'ÉCRAN DE L'HEURE CLIGNOTE sur le four. DO NOT TOUCH STOP/CLEAR. Appuyer sur STOP/CLEAR annulera le cycle de cuisson à convection. Si l'heure est saisie après que vous ayez appuyé STOP/CLEAR, un cycle en mode micro-ondes commencera. Cela peut être dangereux si un ustensile de cuisson qui ne convient pas à la cuisson à micro-ondes est utilisé.
- 4 Appuyer sur la touche START/+30 SEC pour commencer la cuisson.

Remarque :

- Si le tiroir du four n'est pas ouvert dans les 10 minutes après que la saisie de la durée soit terminée, le four s'ÉTEINDRA automatiquement. Le four ne donne aucune instruction sur la façon d'ouvrir le tiroir et mettre les aliments à l'intérieur, seulement lorsqu'il faut appuyer sur START.
- La durée de cuisson maximale est de 4 heures. Si vous saisissez une durée plus longue que la limite, le message suivant apparaîtra : ERROR 2 HOUR MAX TIME TOUCH CLEAR.
- Le levage du pain est également une des options de réchauffage à convection. Voir la page 33 pour plus de détails.

RÔTISSAGE À CONVECTION

375 °F - 450 °F (190 °C - 232 °C)	Durée de cuisson de 2 heures maximum	Dinde, volaille et porc
--------------------------------------	---	----------------------------

RÔTISSAGE AVEC PRÉCHAUFFAGE

- 1 Appuyer sur la touche ROAST 1 fois.
- 2 Appuyer sur la touche 1 pour sélectionner le préchauffage.
- 3 Sélectionner la température souhaitée en appuyant sur les touches 7-0. Ex : Pour un rôtissage à 375 °F (190 °C), appuyer sur la touche 7.
- 4 Appuyer sur la touche START/+30 SEC pour commencer le préchauffage du four.

Un signal sonore retentira 4 fois pour signaler que le cycle de préchauffage est terminé. Ouvrir le tiroir avec précaution et mettre les aliments à l'intérieur du four.

Remarque : Si le tiroir du four n'est pas ouvert dans les 20 minutes après que le préchauffage soit terminé, le four s'ÉTEINDRA automatiquement.

- 5 Saisir la durée de cuisson souhaitée en HEURES et en MINUTES en appuyant sur les touches numériques. Ex : Appuyer sur 2 0 0 pour rôtir pendant 2 heures. L'écran affichera une durée de 2:00 H.

IMPORTANT : Si vous souhaitez modifier la durée saisie, il suffit d'appuyer sur les touches numériques pour saisir l'heure souhaitée PENDANT QUE L'ÉCRAN DE L'HEURE CLIGNOTE sur le four. NE PAS APPUYER SUR STOP/CLEAR. Appuyer sur STOP/CLEAR annulera le cycle de cuisson à convection. Si l'heure est saisie après que vous ayez appuyé STOP/CLEAR, un cycle en mode micro-ondes commencera. Cela peut être dangereux si un ustensile de cuisson qui ne convient pas à la cuisson à micro-ondes est utilisé.

- 6 Appuyer sur la touche START/+30 SEC pour commencer la cuisson.

Pour ajuster la température avant de démarrer le cycle de cuisson, appuyer sur ROAST à nouveau avant d'appuyer sur START/+30 SEC.

Remarque :

- La durée de cuisson maximale est de 2 heures. Si vous saisissez une durée plus longue que la limite, le message suivant apparaîtra : ERROR 2 HOUR MAX TIME TOUCH CLEAR.
- Le four affiche le compte à rebours de la cuisson en heures et en minutes. Appuyer sur la touche ROAST durant le cycle de cuisson pour voir la température.
- La température et la durée ne peuvent pas être ajustées une fois que le cycle de cuisson a commencé. Pour modifier la durée ou la température, appuyer sur la touche STOP/CLEAR pour annuler les réglages actuels et arrêter le cycle de cuisson.

RÔTISSAGE SANS PRÉCHAUFFAGE

- 1 Appuyer sur la touche ROAST une fois.
- 2 Appuyer sur la touche 2 pour sélectionner sans préchauffage.
- 3 Sélectionner la température souhaitée en appuyant sur les touches 7-0. Ex : Pour un rôtissage à 375 °F (190 °C), appuyer sur la touche 7.
- 4 Saisir la durée de cuisson souhaitée en HEURES et en MINUTES en appuyant sur les touches numériques. Ex : Appuyer sur 3 5 pour rôtir pendant 35 minutes. L'écran affichera une durée de :35 H.

IMPORTANT : Si vous souhaitez modifier la durée saisie, il suffit d'appuyer sur les touches numériques pour saisir l'heure souhaitée PENDANT QUE L'ÉCRAN DE L'HEURE CLIGNOTE sur le four. NE PAS APPUYER SUR STOP/CLEAR. Appuyer sur STOP/CLEAR annulera le cycle de cuisson à convection. Si l'heure est saisie après que vous ayez appuyé STOP/CLEAR, un cycle en mode micro-ondes commencera. Cela peut être dangereux si un ustensile de cuisson qui ne convient pas à la cuisson à micro-ondes est utilisé.

CUISSON À CONVECTION - MANUELLE

5 Mettre les aliments dans le four. Appuyer sur la touche START/+30 SEC pour commencer la cuisson.

Pour ajuster la température avant de démarrer le cycle de cuisson, appuyer sur ROAST à nouveau avant d'appuyer sur START/+30 SEC.

Remarque :

- Si le tiroir du four n'est pas ouvert dans les 10 minutes après que la saisie de la durée soit terminée, le four s'ÉTEINDRA automatiquement.
- La durée de cuisson maximale est de 2 heures. Si vous saisissez une durée plus longue que la limite, le message suivant apparaîtra : ERROR 2 HOUR MAX TIME TOUCH CLEAR.
- Le four ne donne aucune instruction sur la façon d'ouvrir le tiroir et mettre les aliments à l'intérieur, seulement lorsqu'il faut appuyer sur START.
- Le four affiche le compte à rebours de la cuisson en heures et en minutes. Appuyer sur la touche (ROAST/RÔTIR) durant le cycle de cuisson pour voir la température
- La température et la durée ne peuvent pas être ajustées une fois que le cycle de cuisson a commencé. Pour modifier la durée ou la température, appuyer sur la touche STOP/CLEAR pour annuler les réglages actuels et arrêter le cycle de cuisson.

GRIL À CONVECTION

450 °F (232 °C)	Durée de cuisson de 30 minutes maximum	Poissons et légumes sautés, hamburgers et biftecks
--------------------	---	--

GRIL AVEC PRÉCHAUFFAGE

- 1 Appuyer sur la touche GRILL/TOAST fois.
- 2 Appuyer sur la touche 1 pour sélectionner le préchauffage.
- 3 Appuyer sur la touche START/+30 SEC pour commencer le préchauffage du four.

An audible signal will sound 4 beeps to indicate that the preheat. Un signal sonore retentira 4 fois pour signaler que le cycle de préchauffage est terminé. Ouvrir le tiroir avec précaution et mettre les aliments à l'intérieur du four.

Remarque : Si le tiroir du four n'est pas ouvert dans les 20 minutes après que le préchauffage soit terminé, le four s'ÉTEINDRA automatiquement.

- 4 Saisir la durée de cuisson souhaitée en MINUTES en appuyant sur les touches numériques. Ex : Appuyer sur 2 0 pour griller pendant 20 minutes, L'écran affichera une durée de :20 H.

IMPORTANT : Si vous souhaitez modifier la durée saisie, il suffit d'appuyer sur les touches numériques pour saisir l'heure souhaitée PENDANT QUE L'ÉCRAN DE L'HEURE CLIGNOTE sur le four. NE PAS APPUYER SUR STOP/CLEAR. Appuyer sur STOP/CLEAR annulera le cycle de cuisson à convection. Si l'heure est saisie après que vous ayez appuyé STOP/CLEAR, un cycle en mode micro-ondes commencera. Cela peut être dangereux si un ustensile de cuisson qui ne convient pas à la cuisson à micro-ondes est utilisé.

- 5 Appuyer sur la touche START/+30 SEC pour commencer la cuisson.

Remarque :

- La durée de cuisson maximale est de 30 minutes. Si une durée plus longue que la limite, le message suivant apparaîtra : ERROR 30 MINUTES MAX TIME TOUCH.
- Le four affiche le compte à rebours de la cuisson en minutes. Appuyer sur la touche GRILL/TOAST pour voir la température.
- La durée ne peut pas être ajustée une fois que le cycle de cuisson a commencé. Pour modifier la durée, appuyer sur la touche STOP/CLEAR pour annuler les réglages actuels et arrêter le cycle de cuisson.

GRIL SANS PRÉCHAUFFAGE

- 1 Appuyer sur la touche GRILL/TOAST 1 fois.
- 2 Appuyer sur la touche 2 pour sélectionner sans préchauffage.
- 3 Saisir la durée de cuisson souhaitée en MINUTES en appuyant sur les touches numériques. Ex : Appuyer sur 2 0 pour griller pendant 20 minutes, L'écran affichera une durée de :20 H.

IMPORTANT : Si vous souhaitez modifier la durée saisie, il suffit d'appuyer sur les touches numériques pour saisir l'heure souhaitée PENDANT QUE L'ÉCRAN DE L'HEURE CLIGNOTE sur le four. NE PAS APPUYER SUR STOP/CLEAR (ARRÊT/EFFACER). Appuyer sur STOP/CLEAR annulera le cycle de cuisson à convection. Si l'heure est saisie après que vous ayez appuyé STOP/CLEAR (ARRÊT/EFFACER), un cycle en mode micro-ondes commencera. Cela peut être dangereux si un ustensile de cuisson qui ne convient pas à la cuisson à micro-ondes est utilisé.

- 4 Mettre les aliments dans le four. Appuyer sur la touche START/+30 SEC pour commencer la cuisson.

Remarque :

- Si le tiroir du four n'est pas ouvert dans les 10 minutes après que la saisie de la durée soit terminée, le four s'ÉTEINDRA automatiquement. Le four ne donne aucune instruction sur la façon d'ouvrir le tiroir et mettre les aliments à l'intérieur, seulement lorsqu'il faut appuyer sur START.
- Le four affiche le compte à rebours de la cuisson en minutes. Appuyer sur la touche GRILL/TOAST pour voir la température.
- La durée ne peut pas être ajustée une fois que le cycle de cuisson a commencé. Pour modifier la durée, appuyer sur la touche STOP/CLEAR annuler les réglages actuels et arrêter le cycle de cuisson.

RÉCHAUFFAGE À CONVECTION

Faites lever le pain et gardez les aliments au chaud pour une durée allant jusqu'à 4 heures tout en conservant la texture et la saveur pour servir des repas qui goûtent aussi frais que s'ils sortaient du four. Il n'y a pas de cycle de préchauffage avec le mode WARM.

Les plats doivent être couverts afin de retenir l'humidité. La pellicule de plastique, le papier d'aluminium, les couvercles en verre sont recommandés. Voir la section À PROPOS DES USTENSILES ET DES MATÉRIEAUX COUVRANTS pour plus de détails.

90 °F - 200 °F (32 °C - 93 °C)

[1] 90 °F (32 °C)	Pour faire lever la pâte et réchauffer les plats
[2] 150 °F (65 °C)	Rôtis, pâtisseries, pains, quiches et légumes mets en cocotte
[3] 200 °F (93 °C)	Volaille, porc, purée de pommes de terre, plats en cocotte consistants, par ex. la lasagne

1 Appuyer sur et maintenir la touche BAKE/WARM pendant 3 secondes. le mot WARM apparaîtra sur le four.

2 Consulter l'aide-mémoire. Sélectionner l'option souhaitée en appuyant sur les touches numériques 1-3.

Pour modifier la température, appuyer sur la touche STOP/CLEAR pour recommencer.

3 Saisir la durée de cuisson souhaitée en HEURES et en MINUTES en appuyant sur les touches numériques. Ex : Appuyer sur 3 3 0 pour réchauffer pendant 3 heures et 30 minutes. L'écran affichera une durée de 3:30 H.

IMPORTANT : Si vous souhaitez modifier la durée saisie, il suffit d'appuyer sur les touches numériques pour saisir la durée souhaitée PENDANT QUE L'ÉCRAN DE L'HEURE CLIGNOTE sur le four. NE PAS APPUYER SUR STOP/CLEAR. Appuyer sur STOP/CLEAR (ARRÊT/EFFACER) annulera le cycle de cuisson à convection. Si l'heure est saisie après que vous ayez appuyé STOP/CLEAR, un cycle en mode micro-ondes commencera. Cela peut être dangereux si un ustensile de cuisson qui ne convient pas à la cuisson à micro-ondes est utilisé.

4 Mettre les aliments dans le four. Appuyer sur la touche START/+30 SEC pour commencer à réchauffer.

Remarque :

- aissez une durée plus longue de la limite, le message suivant apparaîtra : ERROR 4 HOURS MAX TIME TOUCH CLEAR.
- Appuyer sur la touche BAKE/WARM pour voir la température (une fois que la cuisson a commencé, il n'est pas nécessaire de maintenir la touche pendant 3 secondes).

RÔTIES EN MODE CONVECTION

Permet de griller les pains et les bagels de façon parfaite en sélectionnant le niveau de brunissement souhaité grâce aux options pré-minutées. Il n'y a pas de cycle de préchauffage avec le mode TOAST. Température : 450 °F (232 °C).

RÔTIES : 1 - 4 morceaux

Préréglages

[1] Pâle

[2] Moyen pâle

[3] Moyen

[4] Moyen foncé

[5] Foncé

1 Appuyer sur et maintenir la touche GRILL/TOAST pendant 3 secondes. TOAST apparaîtra sur le four.

2 Consulter l'aide-mémoire. Sélectionner l'option souhaitée en appuyant sur les touches numériques 1-5. Ex : Appuyer sur 3 pour sélectionner un brunissement moyen. Mettre les aliments à l'intérieur du four.

3 Appuyer sur la touche START/+30 SEC pour commencer la cuisson. L'écran affichera une durée de : 05 H.

Remarque :

- Pour modifier le niveau de brunissement souhaité, appuyer sur la touche STOP/CLEAR pour recommencer.
- Appuyer sur la touche GRILL/TOAST voir le niveau de brunissement sélectionné (une fois que la cuisson est commencée, il n'est pas nécessaire de maintenir la touche pendant 3 secondes).

FRITURE À AIR À CONVECTION

La friture à air utilise les ventilateurs du mode de cuisson à convection pour 4 aliments prêts-à-servir pré-réglés dont l'intérieur sera juteux et moelleux, et l'extérieur sera croustillant sans utiliser d'huile à friture.

1 Appuyer sur la touche AIR FRY 1 fois.

2 Consulter l'aide-mémoire. Sélectionner l'option souhaitée en appuyant sur les touches numériques 1-4. Ex : Appuyer sur la touche 3 pour les bâtonnets au mozzarella.

Pour modifier l'élément du menu, appuyer sur STOP/CLEAR pour recommencer.

3 Appuyer sur la touche START/+30 SEC pour commencer le préchauffage du four.

Un signal sonore retentira 4 fois pour signaler que le cycle de préchauffage est terminé. Ouvrir le tiroir avec précaution et mettre les aliments à l'intérieur du four.

Remarque : Si le tiroir du four n'est pas ouvert dans les 20 minutes après que le préchauffage soit terminé, le four s'ÉTEINDRA automatiquement.

4 Appuyer sur la touche START/+30 SEC pour commencer la cuisson.

CUISSON À CONVECTION - MANUELLE

TABLEAU DE LA FRITURE À AIR

RÉGLAGE/ALIMENT	QUANTITÉ	DURÉE PRÉRÉGLÉE	PROCÉDURE
1 Filets de poulet	3 à 8 portions	18 minutes	Mettre plat croustilleur ou une plaque à pâtisserie sur la grille supérieure dans la position inférieure et commencer le préchauffage. Placer 3 à 8 filets de poulet dans le plateau en les espaçant uniformément après avoir préchauffé le tiroir. Laisser un espace entre les morceaux pour qu'ils soient plus croustillants. Pour une texture plus croustillante, utiliser un plat croustilleur au lieu d'une plaque à pâtisserie. Si vous utilisez un plat croustilleur, mettre le plateau de cuisson dans le fond du tiroir pour utiliser comme plateau ramasse-gouttes afin de faciliter le nettoyage.
2 Frites	283 - 680 g (10 - 24 oz.)	23 minutes	Mettre plat croustilleur ou une plaque à pâtisserie sur la grille supérieure dans la position inférieure et commencer le préchauffage. Placer les frites dans le plateau en les espaçant uniformément après avoir préchauffé le tiroir. Laisser de l'espace entre les morceaux pour qu'ils soient plus croustillants. La durée varie en fonction de la coupe des frites. Les frites en spirales et les frites gauffrées peuvent nécessiter une durée de cuisson plus longue, alors que les frites en juliennes nécessiteront moins de temps. Vérifier la cuisson durant la progression. Pour une texture plus croustillante, utiliser un plat croustilleur au lieu d'une plaque à pâtisserie. Si vous utilisez un plat croustilleur, mettre le plateau de cuisson dans le fond du tiroir pour utiliser comme plateau ramasse-gouttes afin de faciliter le nettoyage.
3 Bâtonnets de mozzarella	4 à 12 portions	12 minutes	Mettre plat croustilleur ou une plaque à pâtisserie sur la grille supérieure dans la position inférieure et commencer le préchauffage. Placer 4 à 12 bâtonnets de mozzarella dans le plateau en les espaçant uniformément après avoir préchauffé le tiroir. Un espace entre les morceaux pour qu'ils soient plus croustillants. Réchauffer la trempette dans un plat allant au four à micro-ondes si vous utilisez le mode de cuisson à micro-ondes. Pour une texture plus croustillante, utiliser un plat croustilleur au lieu d'une plaque à pâtisserie. Si vous utilisez un plat croustilleur, mettre le plateau de cuisson dans le fond du tiroir pour utiliser comme plateau ramasse-gouttes afin de faciliter le nettoyage.
4 Pommes de terre rissolées	283 - 680 g (10 - 24 oz.)	18 minutes	Mettre plat croustilleur ou une plaque à pâtisserie sur la grille supérieure dans la position inférieure et commencer le préchauffage. Placer les pommes de terre rissolées dans le plateau en les espaçant uniformément après avoir préchauffé le tiroir. Laisser de l'espace entre les morceaux pour qu'ils soient plus croustillants. Pour une texture plus croustillante, utiliser un plat croustilleur au lieu d'une plaque à pâtisserie. Si vous utilisez un plat croustilleur, mettre le plateau de cuisson dans le fond du tiroir pour utiliser comme plateau ramasse-gouttes afin de faciliter le nettoyage.

CUISSON RAPIDE – MODES MICRO-ONDES ET CONVECTION COMBINÉS

Le four dispose de trois modes de cuissons combinées préprogrammées pour la cuisson automatique avec les modes convection et micro-ondes.

* Veuillez toujours utiliser des ustensiles de cuisine conçus pour la cuisson au four à micro-ondes et la cuisson au four avec les modes de Cuisson rapide, car le four combine les puissances de la cuisson à micro-ondes et au four conventionnelles. Voir la section À PROPOS DES USTENSILES ET DES MATÉRIAUX POUR COUVRIR OU ENVELOPPER aux pages 11 et 12.

La **Speed Cook (Cuisson rapide)** donne de très bons résultats pour la plupart des plats qui ne nécessitent pas des méthodes de cuisson au four conventionnelles.

La combinaison de l'intensité de la cuisson à micro-ondes avec la chaleur du mode à convection permet de diminuer le temps de cuisson tout en faisant en sorte que l'intérieur soit juteux et que l'extérieur soit parfaitement grillé et croustillant.

- Le mode **Cuisson au four rapide** est recommandée pour la cuisson d'aliments délicats comme les gâteaux, les pains et le poisson.
- Le mode **Rôtissage rapide** convient magnifiquement pour les viandes plus denses, les morceaux de poulet, de bœuf et de porc.
- Le mode **Grillage rapide** est idéal pour les hamburgers, les pilons de poulet et les côtelettes de porc épaisses.

Les températures pour la cuisson au four rapide et le rôtissage rapide peuvent être ajusté. La température du mode Gril rapide est pré-réglée. Les niveaux d'intensités micro-ondes pour la cuisson au four rapide, le rôtissage rapide, et le gril rapide sont pré-réglés.

Pour les directives à propos du placement des grilles et du plateau, voir la section ACCESSOIRES à la page 15 pour plus de détails.

	TEMP DU FOUR	NIVEAUX D'INTENSITÉS	DURÉE DE CUISSON MAX
1 Cuisson rapide	Autoréglage à 350 °F (176 °C) Peut être ajusté de 90 °F - 450 °F (32 °C - 232 °C)	20 %	2 heures
2 Rôtissage rapide	Autoréglage à 425 °F (218 °C) Peut être ajusté de 375 °F - 450 °F (190 °C - 232 °C)	30 %	2 heures
3 Gril rapide	450 °F (232 °C)	20 %	30 minutes

CUISSON RAPIDE AVEC PRÉCHAUFFAGE

- 1 Appuyer sur la touche SPEED COOK une fois.
- 2 Consulter l'aide-mémoire. Pour sélectionner les modes : Cuisson au four, rôtir ou griller, appuyer les touches numériques 1-3. Ex : Appuyer sur 3 pour une cuisson à l'aide du mode SPEED GRILL.
- 3 Appuyer sur la touche 1 pour sélectionner le préchauffage.
- 4 Appuyer sur la touche START/+30 SEC pour commencer le préchauffage du four.

Un signal sonore retentira 4 fois pour signaler que le cycle de préchauffage est terminé. Ouvrir le tiroir avec précaution et mettre les aliments à l'intérieur du four.

Remarque : Si le tiroir du four n'est pas ouvert dans les 20 minutes après que le préchauffage soit terminé, le four s'ÉTEINDRA automatiquement.

- 5 Saisir la durée souhaitée en MINUTES en appuyant sur les touches numériques. Ex : Appuyer sur 20 pour griller pendant 20 minutes, L'écran affichera une durée de :20 H.

IMPORTANT: Si vous souhaitez modifier la durée saisie, il suffit d'appuyer sur les touches numériques pour saisir la durée souhaitée PENDANT QUE L'ÉCRAN DE L'HEURE CLIGNOTE sur le four. NE PAS APPUYER SUR STOP/CLEAR (ARRÊT/EFFACER). Appuyer sur STOP/CLEAR annulera le cycle de cuisson à convection. Si l'heure est saisie après que vous ayez appuyé STOP/CLEAR, un cycle en mode micro-ondes commencera. Cela peut être dangereux si un ustensile de cuisson qui ne convient pas à la cuisson à micro-ondes est utilisé.

- 6 Appuyer sur la touche START/+30 SEC pour commencer la cuisson.

Remarque :

- Veuillez consulter le tableau à gauche pour connaître les durées de cuisson maximales disponibles. Un message d'erreur apparaîtra si une durée plus longue que la durée maximale est saisie.
- Appuyer sur la touche SPEED COOK pour voir la température du four et le niveau d'intensité.
- La durée ne peut pas être ajustée une fois que le cycle de cuisson a commencé. Pour modifier la durée, appuyer sur la touche STOP/CLEAR pour annuler les réglages actuels et arrêter le cycle de cuisson.

CUISSON RAPIDE – MODES MICRO-ONDES ET CONVECTION COMBINÉS

CUISSON RAPIDE SANS PRÉCHAUFFAGE

- 1 Appuyer sur la touche SPEED COOK une fois.
- 2 Consulter l'aide-mémoire. Pour sélectionner les modes : Cuisson au four, rôti ou griller, appuyer sur les touches numériques 1-3. Ex : Appuyer sur la touche 1 pour le mode SPEED BAKE.
- 3 Appuyer sur la touche 2 pour sélectionner sans préchauffage.
- 4 Saisir la durée souhaitée en HEURES et en MINUTES en appuyant les touches numériques. Ex : Appuyer sur 3 0 pour une cuisson au four de 30 minutes, L'écran affichera une durée de :30 H.

IMPORTANT: Si vous souhaitez modifier la durée saisie, il suffit d'appuyer sur les touches numériques pour saisir la durée souhaitée PENDANT QUE L'ÉCRAN DE L'HEURE CLIGNOTE sur le four. NE PAS APPUYER SUR STOP/CLEAR. Appuyer sur STOP/CLEAR annulera le cycle de cuisson à convection. Si l'heure est saisie après que vous ayez appuyé STOP/CLEAR, un cycle en mode micro-ondes commencera. Cela peut être dangereux si un ustensile de cuisson qui ne convient pas à la cuisson à micro-ondes est utilisé.

- 5 Mettre les aliments dans le four. Appuyer sur la touche START/+30 SEC pour commencer la cuisson à la température pré-réglée de 350 °F (176 °C).

Pour ajuster la température avant de démarrer le cycle de cuisson, appuyer sur BAKE/WARM à nouveau avant d'appuyer sur START/+30 SEC pour commencer la cuisson cycle de cuisson. Ex : Pour modifier la température, appuyer sur BAKE/WARM puis appuyer sur 3 pour modifier la température à 275 °F (135 °C). Ensuite, appuyer sur la touche START/+30 SEC pour commencer la cuisson ou appuyer les touches numériques 2-0 pour sélectionner une température différente.

Remarque :

- Si le tiroir du four n'est pas ouvert dans les 10 minutes après que la saisie de la durée soit terminée, le four s'ÉTEINDRA automatiquement. Le four ne donne aucune instruction sur la façon d'ouvrir le tiroir et mettre les aliments à l'intérieur, seulement lorsqu'il faut appuyer sur START.
- Veuillez consulter le tableau à gauche pour connaître les durées de cuisson maximales disponibles. Un message d'erreur apparaîtra si une durée plus longue que la durée maximale est saisie.
- Appuyer sur la touche SPEED COOK pour voir la température du four et le niveau d'intensité.
- La température et la durée ne peuvent pas être ajustées une fois que le cycle de cuisson a commencé. Pour modifier la durée ou la température, appuyer sur la touche STOP/CLEAR pour annuler les réglages actuels et arrêter le cycle de cuisson.

TIMER / SETTINGS (MINUTERIE/RÉGLAGES)

Si l'alimentation électrique de votre tiroir four à micro-ondes et à convection est interrompue, l'écran affichera le message ENJOY YOUR OVEN TOUCH CLEAR de façon intermittente une fois que le courant est rétabli. Si cela se produit, l'option de RÉGLAGES que vous avez choisie sera effacée. Appuyez simplement sur la touche STOP/CLEAR et réinitialisez.

TIMER (MINUTERIE)

- 1 Appuyer sur la touche TIMER/SETTINGS 2 fois.
- 2 Saisir la durée.
- 3 Appuyer sur la touche START/+30 SEC .

Pour annuler la minuterie, appuyez sur la touche STOP/CLEAR.

ÉLIMINATION DU SIGNAL SONORE

Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore se fera entendre. Le signal sonore peut être désactivé si vous préférez un fonctionnement sans bruit.

POUR DÉSACTIVER LE SIGNAL SONORE

- 1 Appuyer sur la touche TIMER/SETTINGS 8 fois.
- 2 Appuyer sur la touche START/+30 SEC. L'écran affiche SOUND OFF.

POUR RÉTABLIR LE SIGNAL SONORE

- 1 Appuyer sur la touche TIMER/SETTINGS 8 fois.
- 2 Appuyer sur la touche START/+30 SEC. L'écran affiche SOUND ON.

RAPPEL DE FIN DE CUISSON

À la fin de la cuisson minutée, le four à micro-ondes émettra un signal sonore toutes les 10 secondes pendant la première minute. Ensuite toutes les 3 minutes jusqu'à ce que quelqu'un appuie sur la touche STOP/CLEAR, pendant une durée allant jusqu'à une heure.

POUR DÉSACTIVER LE RAPPEL

- 1 Appuyer sur la touche TIMER/SETTINGS 9 fois. L'écran af-fiche REMIND SIGNAL OFF? TOUCH START.
- 2 Appuyer sur la touche START/+30 SEC. L'écran affiche REMIND SIGNAL OFF.

POUR RÉACTIVER LE SIGNAL SONORE DU RAPPEL

- 1 Appuyer sur la touche TIMER/SETTINGS 9 fois. L'écran af-fiche REMIND SIGNAL ON? TOUCH START.
- 2 Appuyer sur la touche START/+30 SEC. L'écran affiche REMIND SIGNAL ON.

MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE

Si vous souhaitez programmer le tiroir four à micro-ondes et à convection pour commencer la cuisson automatiquement à une heure prédéterminée, veuillez suivre cette procédure.

- 1 Appuyer sur la touche TIMER/SETTINGS 10 fois. L'écran af-fiche AUTO START TOUCH START .
- 2 Appuyer sur la touche START/+30 SEC.
- 3 Saisir l'heure du début.
- 4 Appuyer sur la touche TIMER/SETTINGS.
- 5 Appuyer sur les touches numériques pour saisir la durée de cuisson. Appuyer sur la touche POWER LEVEL à plusieurs reprises jus-qu'à ce que l'intensité voulue soit atteinte.
- 6 Appuyer sur la touche START/+30 SEC.

MODE DÉMONSTRATION

POUR SÉLECTIONNER LE MODE DÉMO

- 1 Appuyer sur la touche TIMER/SETTINGS 11 fois. L'écran affiche DEMO ON? HOLD START 3 SEC.
- 2 Maintenir la touche START/+30 SEC pendant 3 secondes. L'écran affiche DEMO ON.

POUR ANNULER LE MODE DÉMO

- 1 Appuyer sur la touche TIMER/SETTINGS 11 fois. L'écran affiche DEMO OFF? TOUCH START.
- 2 Appuyer sur la touche START/+30 SEC. L'écran affiche DEMO OFF.

Remarque :

- Le tiroir four à micro-ondes et à convection ne chauffe pas en mode Démo.
- L'écran affiche un décompte rapide.

+30 SEC

(DÉLAI SUPPLÉMENTAIRE POUR LA CUISSON À MICROWAVE)

L'option +30 SEC peut être utilisé pour ajouter un délai supplémentaire en appuyant sur la touche START/+30 SEC sur le four ou sur le bouton +30 SEC dans l'application si elle est utilisée pour la cuisson. Sur le four, appuyer sur la touche START/+30 SEC pour une cuisson de 30 seconde à intensité de 100 %. La durée de cuisson peut également être prolongé par incréments de 30 secondes en appuyant plusieurs fois sur la touche START/+30 SEC.

Remarque :

- Pour utiliser l'option +30 SEC, appuyer sur la touche dans les 3 minutes après la fin de la cuisson, après avoir fermé le tiroir ou après avoir appuyé sur la touche STOP/CLEAR une fois.
- Si la touche STOP/CLEAR est appuyée deux fois, avant la fin de la cuisson, l'option +30 SEC ne peut pas être activée tant que le tiroir n'a pas été ouvert puis fermé.
- SENSOR, DEFROST et MORE MENUS : Une délai sup-

AUTRES FONCTIONS

plémentaire peut être ajouté seulement une fois que le cycle de cuisson soit terminé en appuyant sur la touche START/+30 SEC sur le four ou sur le bouton +30 SEC de l'application.

Si vous utilisez l'application, vous trouverez les éléments SENSOR, DEFROST et MORE MENUS dans la page du menu MICROWAVE SMART COOK.

- **MANUAL** : Un délai supplémentaire peut être ajouté durant le cycle de cuisson et aussi une fois que la cuisson est terminée s'il est effectué dans les 3 minutes avant la fin de la cuisson. Si vous utilisez l'application, le menu MICROWAVE MANUAL sous l'option de la page de menu CONVECTION MANUAL COOK.

+2 MIN

(DÉLAI SUPPLÉMENTAIRE POUR LA CUISSON À CONVECTION - APPLI SEULEMENT)

L'option +2 MIN peut être utilisée pour ajouter un délai supplémentaire seulement lorsque vous utilisez l'application pour la cuisson

Remarque :

- Pour utiliser l'option +2 MIN, appuyer sur le bouton dans les 3 minutes après la fin de la cuisson, après avoir fermé le tiroir, ou après avoir appuyé sur la touche STOP/CLEAR une fois.
- Si la touche STOP/CLEAR est appuyée deux fois, avant la fin de la cuisson, l'option +2 MIN ne peut être activée tant que le tiroir n'a pas été ouvert puis fermé.
- **AUTRES MENUS DU MODE CONVECTION** : un délai supplémentaire peut être ajouté seulement une fois que le cycle de cuisson soit terminé en appuyant sur le bouton +2 MIN de l'application.
 - Si vous utilisez l'application, vous trouverez davantage d'éléments du menu dans la page de menu CONVECTION SMART COOK.
- **MANUELLE** : Un délai supplémentaire peut être ajouté durant le cycle de cuisson et aussi une fois que la cuisson est terminée s'il est effectué dans les 3 minutes après la fin de la cuisson.
 - Si vous utilisez l'application, le menu de MANUAL COOK présente BAKE/WARM, ROAST, GRILL/TOAST, SPEED COOK et AIR FRY.

Remarque : La durée du mode RÔTIES peut être prolongée de + 1 MIN seulement une fois que la cuisson soit terminée et que vous appuyiez sur le bouton dans les 3 minutes après la fin de la cuisson.

HELP (AIDE)

Chacune des fonctions pour le maïs soufflé, réchauffer, la cuisson, la décongélation et les boissons offre des conseils de cuisson. Si vous souhaitez les consulter, appuyer sur la touche TIMER/SETTINGS lorsque le mot HELP est allumé dans l'écran interactif pour consulter ces conseils et autres conseils concernant la fonction manuelle.

VERROUILLAGE DES COMMANDES

Le verrouillage des commandes empêche d'activer des fonctions du tiroir non souhaitées, comme celles activées par de jeunes enfants. Le tiroir four à micro-ondes et à convection peut être réglé de sorte que le panneau de commandes et le mécanisme automatique de l'ouverture du tiroir soient désactivés ou verrouillés.

POUR VERROUILLER

Appuyer sur la touche STOP/CLEAR et maintenir pendant 3 secondes. L'écran affiche LOCK ON.

POUR DÉVERROUILLER

Appuyer sur la touche STOP/CLEAR et maintenir pendant 3 secondes. L'écran affiche LOCK OFF.

Le verrouillage des commandes est annulé lorsque l'alimentation électrique de votre four est interrompue. Activer le verrouillage des commandes à nouveau lorsque le courant est rétabli.

CUISSON À MICRO-ONDES À SÉQUENCES MULTIPLES

La cuisson au four à micro-ondes peut être programmée en étapes séquentielles, jusqu'à 4, passant d'un réglage de niveau d'intensité à un autre de façon automatique.

Parfois, les directives de cuisson vous disent de commencer à un niveau d'intensité et de passer ensuite à un autre niveau d'intensité. Votre tiroir four à micro-ondes et à convection peut le faire automatiquement.

- 1 Veuillez d'abord saisir la durée de cuisson. Appuyer ensuite sur la touche POWER LEVEL une fois pour une cuisson avec une intensité de 100 %, ou, appuyer la touche POWER LEVEL plusieurs fois pour obtenir un niveau d'intensité plus faible.
- 2 Saisir la deuxième durée de cuisson. Appuyer sur la touche POWER LEVEL à plusieurs reprises jusqu'au niveau souhaité. Vous pouvez suivre cette procédure jusqu'à 4 fois.
- 3 Appuyer sur la touche START/+30 SEC.

Remarque :

Remarque :

- Si vous avez appuyé sur la touche POWER LEVEL une seule fois, l'écran affichera HIGH.
- Si vous avez sélectionné l'intensité 100 % pour la phase finale, il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche POWER LEVEL.
- Si vous souhaitez connaître le niveau d'intensité lors de la cuisson, vous n'avez qu'à appuyer sur la touche POWER LEVEL. Le niveau d'intensité sera affiché tant et aussi longtemps que votre doigt est en contact avec la touche POWER LEVEL.

Remarque : Le mode de cuisson à séquence multiples n'est pas disponible avec le mode de cuisson à convection.

AUGMENTATION OU DIMINUTION DE LA DURÉE

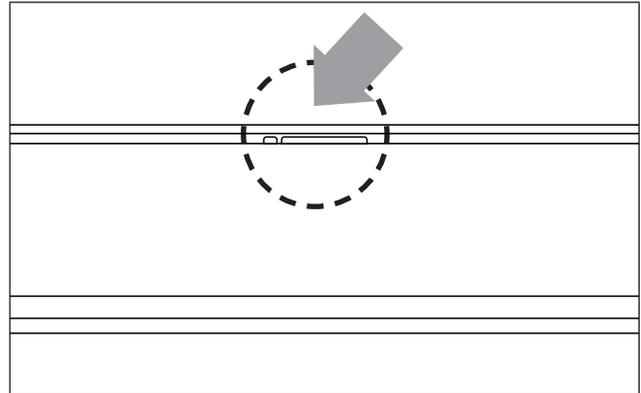
Si vous souhaitez que les réglages des options REHEAT ou DEFROST soient un peu plus longs, appuyer sur la touche POWER LEVEL après avoir appuyé sur votre sélection. L'écran affichera MORE.

Pour une durée un peu plus courte, appuyer sur la touche POWER LEVEL deux fois après avoir appuyé sur votre sélection. L'écran affichera LESS.

MODE EN ATTENTE

Ce four tiroir four à micro-ondes et à convection passera en mode en attente après une période d'inactivité. La luminosité du rétroéclairage de l'écran diminuera d'intensité automatiquement après 3 minutes si l'appareil n'est pas en fonction. Si l'écran est en mode en attente, il suffit de toucher le panneau de commandes ou d'ouvrir et fermer la porte pour raviver le rétroéclairage à sa luminosité maximale.

INDICATEURS, LENTILLES ET LÉGENDE DES COULEURS



STATUS WIFI	STATUT DU FOUR	COMMENTAIRES
Wi-Fi désactivé	Ouverture par détecteur de mouvement désactivée	Le four est en mode en attente (hors de la boîte)
Wi-Fi activé lumière bleue	Ouverture par détecteur de mouvement désactivée	Le four est en mode en attente – Aucune cuisson
Wi-Fi désactivé	Ouverture par détecteur de mouvement activée lumière blanche	Le four est en mode en attente – Aucune cuisson
Wi-Fi activé lumière bleue	Ouverture par détecteur de mouvement activée lumière blanche	Le four est en mode en attente – Aucune cuisson
Wi-Fi activé lumière bleue	Cuisson - lumière verte	Micro-ondes – clignotement lent – Capteur activé plein – Compte à rebours
Wi-Fi activé lumière bleue	Cuisson - lumière magenta	Convection – clignotement lent – Préchauffage activé plein – Compte à rebours
Wi-Fi activé lumière bleue	Cuisson - lumière rouge	Clignotement lent – arrêté, prêt à ouvrir
Wi-Fi activé lumière bleue	Cuisson - lumière jaune	Clignotement lent – la durée est interrompue
Wi-Fi activé lumière bleue	Mise en marche à distance Activé - lumière blanche	Clignote toutes les 5 secondes - Tiroir ouvert, délai de 3 minutes pour agir Appli / Alexa (mode micro-ondes seulement)

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- VEUILLEZ VOUS ASSURER QUE LE TIROIR FOUR À MICRO-ONDES ET À CONVECTION EST FERMÉ AVANT DE NETTOYER AFIN D'ÉVITER LES BRÛLURES
- NE JAMAIS UTILISER DE NETTOYANTS, AGRESSIFS, ABRASIFS OU DE CLASSE COMMERCIALE SUR TOUTE PARTIE DU FOUR.

EXTÉRIEUR

La surface extérieure est faite de métal préenduit et de verre. Nettoyer l'extérieur à l'aide d'un détergent doux et de l'eau, rincer et essuyer à l'aide d'un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyeurs domestiques ou abrasifs.

SURFACE EN ACIER INOXYDABLE

L'extérieur doit être essuyé à l'aide d'un chiffon doux et humide et séché à l'aide d'un chiffon sec, doux et propre pour maintenir sa beauté. Il existe également une panoplie de produits conçus spécialement pour le nettoyage et faire luire l'extérieur en acier inoxydable du four. Nous recommandons que le produit nettoyant soit d'abord appliqué sur un chiffon doux et ensuite utilisé sur la surface extérieure plutôt que d'être vaporisé directement sur celle-ci. Veuillez suivre les directives de l'emballage avec soins.

FAÇADE DU TIROIR

Essuyer la fenêtre sur les deux côtés à l'aide d'un chiffon doux humide pour éliminer tout déversement ou toute éclaboussure. Les parties en métal seront plus faciles à entretenir si elles sont essuyées fréquemment à l'aide d'un chiffon doux. Éviter l'utilisation de nettoyeurs en vaporisateur et autres nettoyeurs agressifs, car il peuvent tacher, strier ou ternir la surface du tiroir.

PANNEAU DE COMMANDES TACTILE

Si vous le souhaitez, le panneau de commande tactile peut être désactivé avant le nettoyage. Voir les informations à propos du Verrouillage des commandes à la page 38 de ce manuel. Essuyer le panneau à l'aide d'un chiffon légèrement humidifié avec de l'eau seulement. Essuyer à l'aide d'un chiffon doux. Ne pas frotter ou utiliser de nettoyeurs chimiques. Fermer le tiroir et suivre les directives en page 38 pour désactiver le Verrouillage des commandes. Appuyer sur la touche STOP/CLEAR.

INTÉRIEUR

Avant de nettoyer le tiroir four à micro-ondes et à convection, appuyer sur et maintenir la touche STOP/CLEAR pendant 3 secondes pour verrouiller le panneau de commandes et le mécanisme automatique de la porte. Le tiroir peut être verrouillé, en position ouverte ou fermée. L'écran affichera LOCK ON. Cela permettra d'empêcher le tiroir de s'ouvrir ou se fermer accidentellement lors du nettoyage. Après le nettoyage, appuyer et maintenir la touche STOP/CLEAR pendant 3 secondes pour désactiver le verrouillage. L'écran affichera LOCK OFF. Garder l'intérieur du four propre et libre de toute particule de nourriture ou de déversement de liquides qui peuvent s'accumuler sur les parois et diminuer l'efficacité de la cuisson de l'appareil.

Ne jamais utiliser de tampon à récurer en métal ou de serviettes de papier recyclé qui peuvent s'effriter et laisser des particules de métal à l'intérieur de la cavité.

INTÉRIEUR – APRÈS LA CUISSON AU FOUR À MICRO-ONDES

Le nettoyage est facile parce qu'aucune chaleur n'est générée sur les surfaces intérieures. Par conséquent, il n'y a aucune tache incrustée causées par la cuisson ou les déversements. Pour nettoyer les surfaces intérieures, y compris les surfaces de scellement du tiroir, essuyer à l'aide d'un chiffon doux et humide. NE PAS UTILISER DE NETTOYANTS FORTS OU ABRASIFS OU DE TAMPONS À RÉCURER. Pour les taches plus difficiles, utiliser un savon doux, essuyer à l'aide d'un chiffon doux et humide. N'utiliser aucun nettoyeur chimique pour le four.

INTÉRIEUR – APRÈS LA CUISSON À CONVECTION, LE RÔTISSAGE, GRIL, CUISSON RAPIDE OU FRITURE À AIR

Des éclaboussures peuvent se produire en raison de l'humidité et de la graisse. Laver immédiatement après utilisation avec de l'eau chaude et savonneuse.

Rincer et essuyer pour sécher. Les éclaboussures plus difficiles à éliminer peuvent se produire si le four n'est pas bien nettoyé ou s'il y a eu une cuisson longue et à des températures élevées.

Après avoir bien nettoyé l'intérieur, les résidus de graisse peuvent éliminés de l'intérieur des conduits et de l'élément chauffant simplement en faisant fonctionner le four à 450 °F (232 °C) pendant 20 minutes sans aliments. Aérer la pièce si nécessaire.

TIROIR FOUR À MICRO-ONDES ET À CONVECTION GUIDES

Retirer les miettes de nourriture logées dans les guides du tiroir four à micro-ondes et à convection. Essuyer à l'aide d'un chiffon sec doux afin que le tiroir four à micro-ondes et à convection s'ouvre et se ferme en douceur.

ÉLIMINATEUR D'ODEURS EN UTILISANT LES NIVEAUX D'INTENSITÉS

De temps à autre, une odeur de cuisson peut rester dans le tiroir four à micro-ondes. Pour l'éliminer, mélanger 1 tasse d'eau, le zeste et le jus d'un citron et plusieurs clous de girofle entiers dans une tasse à mesurer de 2 tasses. Faire bouillir pendant plusieurs minutes à une intensité de 100 %. Laisser reposer dans le four à micro-ondes jusqu'à ce que le mélange soit refroidi. Essuyer l'intérieur à l'aide d'un chiffon doux.

Remarque : Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes si la cavité est vide. Le micro-ondes ne seront pas absorbées, augmentant ainsi le risque d'incendie dans la cavité du four.

GRILLES SUPÉRIEURE ET INFÉRIEURE / PLATEAU

Les grilles et le plateau peuvent être retirés pour un nettoyage facile. Les laver une eau tiède et savonneuse. Pour les taches tenaces, utiliser un nettoyeur doux et une éponge à récurer non abrasive. Ces accessoires vont au lave-vaisselle. Les grilles peuvent être lavées dans le panier supérieur ou inférieur du lave-vaisselle, et le plateau peut être lavé dans le panier inférieur. Ne pas utiliser le mode d'auto-nettoyage du four pour nettoyer les grilles ou le plateau.

AVANT DE COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE DE RÉPARATION

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

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
1 Le tiroir four à micro-ondes et à convection ne fonctionne pas en tout ou en partie.	<ul style="list-style-type: none"> • Le cordon d'alimentation du four à micro-ondes et à convection n'est pas complètement connecté dans la prise électrique. • Panne d'électricité. • Le fusible ou le disjoncteur à la maison ne fonctionne pas. • Le tiroir four à micro-ondes et à convection est en mode Démo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Veuillez vous assurer que le cordon d'alimentation est solidement branché dans la prise. • Veuillez vérifier les lumières de la maison pour être certain. Veuillez appeler votre fournisseur d'électricité pour un appel de service. • Remplacer le fusible ou réarmer le disjoncteur. • Voir en page 37 pour les détails sur l'annulation du mode Démo.
2 Les aliments dans le tiroir four à micro-ondes et à convection ne sont pas réchauffés.	<ul style="list-style-type: none"> • Le courant ne se rend pas à l'appareil. • Les commandes du tiroir ne sont pas réglées correctement. • Le tiroir est en mode Démo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Voir la SOLUTION au PROBLÈME 1. • Vérifier si les commandes ont été réglées correctement. • Voir en page 37.
3 La lampe du tiroir four à micro-ondes et à convection ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • L'ampoule est n'est pas bien vissée ou brûlée. 	<ul style="list-style-type: none"> • Communiquer avec le service de réparation.
4 Les commandes tactiles ne fonctionnent pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Le verrouillage des commandes est activé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Voir en page 37 pour désactiver.
5 L'écran clignote.	<ul style="list-style-type: none"> • Panne d'électricité. 	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyer la touche CLEAR pour réinitialiser l'horloge. Si le tiroir four à micro-ondes et à convection était utilisé, vous devez réinitialiser les fonctions de cuisson.
6 De la vapeur s'échappe de l'évent.	<ul style="list-style-type: none"> • Au cours de la cuisson à micro-ondes, de la vapeur peut s'échapper du côté gauche l'évent (lorsque vous êtes face au four à micro-ondes). 	
7 Le ventilateur fait du bruit	<ul style="list-style-type: none"> • Après avoir utilisé les modes Convection ou Cuisson rapide, vous entendrez le son du ventilateur de refroidissement. Il est possible que le ventilateur fonctionne pendant une période prolongée, en fonction de la température du four. 	<ul style="list-style-type: none"> • Une fois que le four est suffisamment refroidi, le ventilateur s'arrêtera.

GUIDE DES TOUCHES AUTOMATIQUES

Pour des consignes de sécurité et des renseignements complets, veuillez vous référer à votre Manuel d'utilisation.

CUISSON À CONVECTION

MORE MENUS (CONVECTION)

CUISSON À CONVECTION - CUISSON AU FOUR, RÔTIR, GRILLER

- 1 Appuyer sur la touche MORE MENUS.
- 2 Consulter l'aide-mémoire. Sélectionner l'option souhaitée en appuyant sur la touche du numéro. Exemple, appuyer sur la touche 1 pour les petits pains au soda.
- 3 Appuyer sur la touche START/+30 SEC pour commencer le préchauffage.
Une fois que le cycle de préchauffage est terminé, un signal sonore retentira 4 fois pour signaler que le cycle de préchauffage est terminé. Ouvrir le tiroir pour mettre les aliments dans le four.
- 4 Appuyer sur la touche START/+30 SEC pour commencer la cuisson.

CUISSON OU RÔTISSAGE À CONVECTION

AVEC PRÉCHAUFFAGE

- 1 Appuyer sur la touche de la fonction souhaitée (BAKE ou ROAST) une fois.
- 2 Appuyer sur la touche 1 pour préchauffer.
- 3 Sélectionner la température souhaitée en appuyant sur les touches numériques (2-0 pour BAKE, 7-0 pour ROAST).
- 4 Appuyer sur la touche START/+30 SEC pour commencer le préchauffage du four.
Une fois que le cycle de préchauffage est terminé, un signal sonore retentira 4 fois pour signaler que le cycle de préchauffage est terminé. Ouvrir le tiroir pour mettre les aliments dans le four.
- 5 Saisir la durée de cuisson souhaitée en HEURES et en MINUTES en appuyant sur les touches numériques.
- 6 Appuyer sur la touche START/+30 SEC.

SANS PRÉCHAUFFAGE

- 1 Appuyer sur la touche de la fonction souhaitée (BAKE ou ROAST) une fois.
- 2 Appuyer sur la touche 2 pour sélectionner sans préchauffage.
- 3 Sélectionner la température souhaitée en appuyant sur les touches numériques (2-0 pour BAKE, 7-0 pour ROAST).
- 4 Saisir la durée de cuisson souhaitée en HEURES et en MINUTES en appuyant sur les touches numériques.
- 5 Appuyer sur la touche START/+30 SEC.

GRIL À CONVECTION

AVEC PRÉCHAUFFAGE

- 1 Appuyer sur la touche GRILL 1 fois.
- 2 Appuyer sur la touche 1 pour préchauffer.
- 3 Appuyer sur la touche START/+30 SEC pour commencer le préchauffage du four.
Une fois que le cycle de préchauffage est terminé, un signal sonore retentira 4 fois pour signaler que le cycle de préchauffage est terminé. Ouvrir le tiroir pour mettre les aliments dans le four.
- 4 Saisir la durée de cuisson souhaitée en MINUTES en appuyant sur les touches numériques
- 5 Appuyer sur la touche START/+30 SEC.

SANS PRÉCHAUFFAGE

- 1 Appuyer sur la touche GRILL 1 fois.
- 2 Appuyer sur la touche 2 pour sélectionner sans préchauffage.
- 3 Saisir la durée de cuisson souhaitée en MINUTES en appuyant sur les touches numériques.
- 4 Appuyer sur la touche START/+30 SEC.

LEVAGE DES PAINS AU FOUR

- 1 Appuyer sur et maintenir la touche BAKE/WARM pendant 3 secondes.
- 2 Appuyer sur la touche [1 PROOF] pour sélectionner 90°F (32 °C).
- 3 Saisir la durée de cuisson souhaitée en HEURES et en MINUTES en appuyant sur les touches numériques.
- 4 Appuyer sur la touche START/+30 SEC.

RÉCHAUFFAGE À CONVECTION

- 1 Appuyer sur et maintenir la touche BAKE/WARM pendant 3 secondes.
- 2 Sélectionner la température souhaitée en appuyant sur les touches numériques 1-3.
- 3 Saisir la durée de cuisson souhaitée en HEURES et en MINUTES en appuyant sur les touches numériques.
- 4 Appuyer sur la touche START/+30 SEC.

RÔTIES EN MODE CONVECTION

Appuyer sur et maintenir la touche GRILL/TOAST pendant 3 secondes. Griller 1-4 tranches. Sélectionner à partir du menu ci-dessous :

- 1 Pâle
- 2 Moyen pâle
- 3 Moyen
- 4 Moyen foncé
- 5 Foncé

FRITURE À AIR À CONVECTION

Pour des consignes de sécurité et des renseignements complets, veuillez vous référer à votre Manuel d'utilisation.

CUISSON À CONVECTION

- 1 Appuyer sur la touche AIR FRY 1 fois.
- 2 Sélectionner l'aliment pré-réglé souhaité en appuyant sur les touches numériques 1-4.
- 3 Appuyer sur la touche START/+30 SEC.

MODE CUISSON RAPIDE

AVEC PRÉCHAUFFAGE

- 1 Appuyer sur la touche SPEED COOK une fois.
- 2 Sélectionner les modes en appuyant sur les touches numériques 1-3. Cuisson au four, rôti ou griller.
- 3 Appuyer sur la touche 1 pour sélectionner le préchauffage.
- 4 Appuyer sur la touche START/+30 SEC pour commencer le préchauffage du four.

Un signal sonore retentira 4 fois pour signaler que le cycle de préchauffage est terminé. Ouvrir le tiroir avec précaution et mettre les aliments à l'intérieur du four.

- 5 Saisir la durée souhaitée en HEURES et en MINUTES en appuyant sur les touches numériques.
- 6 Appuyer sur la touche START/+30 SEC.

SANS PRÉCHAUFFAGE

- 1 Appuyer sur la touche SPEED COOK une fois.
- 2 Sélectionner les modes en appuyant sur les touches numériques 1-3 : Cuisson au four, rôti ou griller.
- 3 Appuyer sur la touche 2 pour sélectionner sans préchauffage.
- 4 Saisir la durée souhaitée en HEURES et en MINUTES en appuyant sur les touches numériques.
- 5 Appuyer sur la touche START/+30 SEC.

CUISSON À MICRO-ONDES

CUISSON MINUTÉE

CUISSON À HAUTE INTENSITÉ

- 1 Saisir la durée de cuisson en appuyant sur les touches du clavier numérique.
- 2 Appuyer sur la touche START/+30 SEC.

CUISSON À INTENSITÉ VARIÉE

- 1 Saisir la durée de cuisson en appuyant sur les touches du clavier numérique.
- 2 Appuyer sur la touche POWER LEVEL plusieurs fois jusqu'à ce que le niveau d'intensité souhaité apparaisse à l'écran.
- 3 Appuyer sur la touche START/+30 SEC.

CUISSON À MICRO-ONDES

CAPTEUR (POPCORN, REHEAT, COOK)

Le capteur calcule automatiquement la durée et le niveau d'intensité appropriés pour la cuisson des aliments figurant dans l'aide-mémoire de façon parfaite.

- 1 Appuyer sur la touche COOK 1 fois.
- 2 Consulter l'aide-mémoire. Sélectionner l'aliment souhaité à partir du clavier numérique. Ex : Appuyer sur la touche 1 pour les pommes de terre cuites au four.
- 3 Appuyer sur la touche START/+30 SEC.

DEFROST

Utiliser cette fonction pour décongeler les aliments figurant dans l'aide-mémoire.

- 1 Appuyer sur la touche DEFROST.
- 2 Consulter l'aide-mémoire. Sélectionner l'aliment souhaité en appuyant sur le numéro du numéro. Ex : Appuyer sur la touche 2 pour les biftecks/côtelettes.
- 3 Saisir le poids en appuyant sur les touches numériques.
- 4 Appuyer sur la touche START/+30 SEC .
- 5 Après la première étape, ouvrir le tiroir four à micro-ondes et à convection pour retourner le bifteck. Fermer le tiroir four à micro-ondes et à convection. Appuyer sur la touche START/+30 SEC.
- 6 Après chaque signal sonore, retourner l'aliment et sélectionner START/+30 SEC à nouveau.

MORE MENUS -

FONDRE / RAMOLLIR / RÉCHAUFFER

Utiliser cette fonction pour fondre, ramollir ou réchauffer les aliments figurant dans l'aide-mémoire.

- 1 Appuyer sur la touche MORE MENUS 1 fois.
- 2 Consulter l'aide-mémoire. Sélectionner l'aliment souhaité à partir du clavier numérique. Ex : Appuyer sur la touche 2 pour le chocolat.
- 3 Appuyer plusieurs fois sur la même touche numérique pour sélectionner la quantité. Ex : Appuyer sur la touche 2 deux fois de plus pour 1 carré.
- 4 Appuyer sur la touche START/+30 SEC .

RÉCHAUFFER UNE BOISSON/EAU CHAUDE/ CÉRÉALES CHAUDES

Utiliser cette fonction pour préparer du café, du thé, des céréales chaudes ou pour réchauffer.

- 1 Appuyer sur la touche MORE MENUS 1 fois.
- 2 Consulter l'aide-mémoire. Sélectionner l'option souhaitée en appuyant sur la touche du numéro. Ex : Appuyer sur la touche 8 pour préparer du café.
- 3 Appuyer plusieurs fois sur la même touche numérique pour sélectionner la quantité. Ex : Appuyer sur la touche 8 deux fois de plus pour préparer 2 tasses de café.
- 4 Appuyer sur la touche START/+30 SEC.

GUIDE DES TOUCHES AUTOMATIQUES

Pour des consignes de sécurité et des renseignements complets, veuillez vous référer à votre Manuel d'utilisation.

AUTRES FONCTIONS

POUR LE RÉGLAGE DE L'HORLOGE

- 1 Appuyer sur la touche TIMER/SETTINGS une fois.
- 2 Appuyer sur les touches numériques pour ajuster l'heure actuelle, appuyer sur la touche START/+30 SEC.

Si l'alimentation électrique de votre tiroir four à micro-ondes et à convection est interrompue, l'écran affichera de façon intermittente le message ENJOY YOUR OVEN TOUCH CLEAR une fois que le courant est rétabli.

+30 SEC

Appuyer sur la touche START/+30 SEC pour une cuisson de 30 secondes à une intensité micro-ondes de 100 % ou pour ajouter 30 secondes en mode de cuisson manuelle. Continuer d'appuyer sur la touche pour 30 secondes supplémentaires.

+2 MIN

(DÉLAI SUPPLÉMENTAIRE POUR LA CUISSON À CONVECTION - APPLI SEULEMENT)

L'option +2 MIN peut être utilisée pour ajouter un délai supplémentaire seulement lorsque vous utilisez l'application pour la cuisson

TIMER/SETTINGS

Appuyer sur la touche TIMER/SETTINGS.

- 1 fois pour l'horloge.
- 2 fois pour la Minuterie.
- 3 fois pour la Mise en marche à distance.
- 4 fois pour le jumelage.
- 5 fois pour les informations Wi-Fi.
- 6 fois pour la Mise à jour du micrologiciel Wi-Fi.
- 7 fois pour la réinitialisation du Wi-Fi.
- 8 fois pour le Activer/Désactiver le signal sonore.
- 9 fois pour Activer/Désactiver le rappel de fin de cuisson.
- 10 fois pour la Mise en marche automatique.
- 11 fois pour Activer/Désactiver le mode Démo.

VERROUILLAGE DES COMMANDES

Le verrouillage des commandes empêche d'activer des fonctions du tiroir non souhaitées, comme celles activées par de jeunes enfants. Le tiroir four à micro-ondes et à convection peut être réglé de sorte que le panneau de commandes et le mécanisme automatique de l'ouverture du tiroir soient désactivés ou verrouillés.

POUR VERROUILLER

Appuyer sur la touche STOP/CLEAR et maintenir pendant 3 secondes. L'écran affiche LOCK ON.

POUR DÉVERROUILLER

Appuyer sur la touche STOP/CLEAR et maintenir pendant 3 secondes. L'écran affiche LOCK OFF.

MODE EN ATTENTE

Ce four tiroir four à micro-ondes et à convection passera en mode en attente après une période d'inactivité. La luminosité du rétroéclairage de l'écran diminuera d'intensité automatiquement après 3 minutes si l'appareil n'est pas en fonction. Si l'écran est en mode en attente, il suffit de toucher le panneau de commandes ou d'ouvrir et fermer la porte pour raviver le rétroéclairage à sa luminosité maximale.

SHARP®

SHARP ÉLECTRONIQUE DU CANADA LTÉE • 335, rue Britannia Est • Mississauga, Ontario • L4Z 1W9