

Four à Smart Combi Steam

MODÈLE
SSC2489GS



ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE (CANADA UNIQUEMENT).....	2	AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	11-12
GARANTIE LIMITÉE POUR LES CONSOMMATEURS AU CANADA .	3	FONCTIONNEMENT DE LA CUISSON	13-18
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	4-5	PARAMÈTRES ET MODES DE DÉMONSTRATION	19
INFORMATIONS RÉGLEMENTAIRES IMPORTANTES	5	NETTOYAGE	20-21
RENSEIGNEMENTS UTILES	6-8	AVANT DE COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE DE RÉPARATION	22
APERÇU DU PRODUIT	9-10		

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 POUR LES CONSOMMATEURS AU CANADA

Félicitations pour votre achat!

Sharp Electronics of Canada Ltd. (« Sharp ») offre une garantie au premier acheteur pour son produit de la marque Sharp (« Produit »), lorsque livré dans son emballage original et vendu ou distribué au Canada par Sharp ou par un distributeur autorisé Sharp, à condition que le Produit n'ait pas été vendu « en l'état » ou « vente finale », et de plus, Sharp garantit que le Produit pendant la période de garantie applicable, sera exempt de défauts matériels et de fabrication et que Sharp réparera ou remplacera le Produit défectueux pendant la période de garantie pour le premier acheteur.

Cette garantie limitée ne s'applique pas à des éléments d'apparence du Produit, ni à aucun des éléments additionnels exclus énoncés ci-dessous, ni à aucun Produit pour lesquels l'extérieur a été endommagé ou dégradé, qui a été soumis à une tension inappropriée ou une autre mauvaise utilisation, une manipulation ou réparation anormale ou pour lequel le design ou la conception a été altéré ou modifié ou si le numéro de série ou le numéro de modèle apposé au Produit a été enlevé, abîmé, modifié, altéré ou falsifié.

Comment obtenir le service : Dans le cas d'une défaillance de fonctionnement de ce produit Sharp au cours de la période de garantie, le service de garantie est offert par un centre de service autorisé Sharp ou un concessionnaire de services Sharp autorisé. Le service de garantie à domicile sera fourni dans les emplacements accessibles par le véhicule de service routier et dans un périmètre de 50 km d'un centre de service autorisé Sharp. Le technicien du centre de service peut décider d'apporter l'unité au centre de service pour la réparation. Aucun autre personne (incluant le détaillant ou le centre de service Sharp) n'est autorisé de prolonger, agrandir ou transférer cette garantie au nom de Sharp.

Les garanties express dans cette garantie limitée sont, sauf pour les consommateurs acheteurs résidents du Québec, en lieu et place de et, sauf dans la mesure où cela est interdit par la loi, Sharp rejette toute autre garantie et condition, expresse ou implicite, que ce soit en vertu de la loi, de la pratique ou des usages du commerce, incluant, sans s'y limiter, les garanties conditions implicites de qualité marchande et/ou de qualité, d'adéquation à un usage où a des fins spécifiques et/ou de garantie contre la contrefaçon. Les limitations (ne s'appliquent pas aux consommateurs acheteurs résidents au Québec dans les mesures prévues par les lois du Québec) : (a) Sharp ne sera pas responsable des dommages accessoires, spéciaux, consécutifs, économiques, punitifs ou indirects de quelque sorte ou nature (incluant la perte de profit, de temps, d'utilisation ou de données) provenant de ou en relation avec l'utilisation ou la performance d'un Produit ou la défaillance d'un Produit, même si Sharp est au courant ou a été avisé de la possibilité de tels dommages; (b) les correctifs décrits dans cette garantie limitée constituent l'exécution intégrale de toutes les obligations et responsabilités de Sharp envers l'acheteur en lien avec le Produit et constitue la pleine satisfaction de toutes les réclamations, que ce soit fondé sur un contrat, la négligence, la responsabilité sans faute ou autrement. Certaines provinces peuvent ne pas permettre les exclusions ou les limitations de certains dommages ou limitations sur la durée ou l'annulation des garanties ou des conditions implicites; dans ces provinces, les exclusions et limitations décrites dans la présente peuvent ne pas s'appliquer. Cette garantie limitée est, sauf pour les consommateurs acheteurs au Québec, régie par les lois de la province du Canada dans laquelle l'acheteur a acheté le Produit. Pour les consommateurs acheteurs résidents au Québec, cette garantie est régie par les lois du Québec.

Votre numéro de modèle et la description du produit : Modèle N° SSC2489GS Four Smart Combi Steam pour la maison. (Assurez-vous d'avoir cette information à portée de main lorsque vous avez besoin d'assistance 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.

Articles supplémentaires exclus de la couverture de la garantie (le cas échéant) : Accessoires non fonctionnels, réservoir, plateau d'égouttage, plateau de la base, plaque à pâtisserie, plateau perforé et ampoule.

Pour obtenir le nom et l'adresse du centre de service autorisé ou détaillant Sharp le plus près, veuillez contacter :

SHARP ELECTRONICS OF CANADA LTD
335 Britannia Road East
Mississauga, Ontario
L4Z 1W9
(905) 568-7140
Site Web : www.sharp.ca

CETTE GARANTIE LIMITÉE EST VALIDE UNIQUEMENT AU CANADA

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE FOUR

Lorsque vous utilisez l'appareil, des mesures de sécurité de base doivent être prises, incluant les éléments indiqués dans cette section.

AVERTISSEMENT *Pour réduire le risque de brûlure, de décharge électrique, d'incendie et de blessures corporelles :*

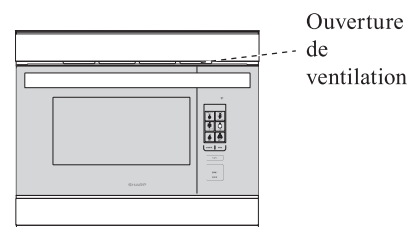
- 1 Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- 2 Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié en conformité avec le manuel d'installation fourni. L'installateur doit noter ou inscrire le circuit/fusible d'alimentation du four dans le tableau à disjoncteurs/fusible.
- 3 N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- 4 Les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance à l'endroit où l'appareil est en utilisation. On ne doit jamais les laisser s'asseoir ou se tenir debout sur une partie de l'appareil.
- 5 Portez des vêtements appropriés. Des vêtements amples ou pendants (collier, manches, écharpes ou cravates) ne devraient jamais être portés pendant l'utilisation de l'appareil. Attachez les cheveux longs de manière à ce qu'il n'y ait pas de risque qu'ils entrent en contact avec le four.
- 6 Ne réparez pas ou ne remplacez pas de pièces de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement mentionné dans le manuel. Toutes les autres opérations de service doivent être effectuées par un technicien qualifié.
- 7 Les matières inflammables ne doivent pas être rangées dans le four ou près des éléments de surface.
- 8 **N'UTILISEZ PAS D'EAU SUR DES FEUX DE FRITURE!** Éteuffez le feu ou les flammes ou utilisez un extincteur avec agent chimique en poudre ou de type mousse.
- 9 Utilisez uniquement des poignées sèches. Des poignées humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures par la vapeur. N'utilisez pas de serviette ou autre type de chiffon.
- 10 Faites attention lorsque vous ouvrez la porte. Laissez l'air et la vapeur s'échapper avant d'enlever ou remplacer les aliments.
- 11 Ne faites pas chauffer des récipients alimentaires non ouverts. L'accumulation de pression peut faire éclater le récipient et provoquer des blessures.
- 12 Gardez dégagées toutes les conduites de ventilation et toutes les autres ouvertures sur l'appareil.
- 13 Placez toujours le grille de four dans la position désirée lorsque le four est froid. Si vous devez les enlever lorsque

le four est chaud, soyez prudent pour empêcher les brûlures.

- 14 Utilisez cet appareil uniquement pour son utilisation prévue décrite dans ce manuel. N'utilisez pas de produits ou vapeurs chimiques corrosifs dans cet appareil. Cet appareil est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou sécher les aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire.
- 15 Ne faites pas fonctionner cet appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou s'il est tombé.
- 16 Ne rangez pas ou n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas ce produit près de l'eau — par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou à des emplacements similaires.
- 17 Ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau.
- 18 Gardez le cordon loin des surfaces chaudes.
- 19 Ne grimpez pas ou ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- 20 Gardez les doigts et autres objets et matériaux loin de la porte de l'appareil lorsque vous la fermez.
- 21 Pour nettoyer l'appareil, utilisez uniquement des savons ou détergents doux non abrasifs appliqués avec une éponge ou un chiffon doux. Voir les instructions de nettoyage aux pages 19 à 20.
- 22 Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité de l'appareil :
 - a Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement l'appareil lorsque du plastique, du papier ou d'autres matériaux combustibles sont placés à l'intérieur de l'appareil pour faciliter la cuisson.
 - b N'utilisez pas l'appareil à des fins de rangement. Ne laissez pas d'articles en papier, d'ustensiles de cuisson ou d'aliments dans l'appareil lorsqu'il n'est pas en utilisation.
 - c N'utilisez pas le four pour préparer des aliments contenant une grande quantité d'alcool. Les aliments contenant une grosse quantité d'alcool peuvent risquer d'allumer la vapeur dans la cavité du four pendant la cuisson, car l'alcool s'évapore dans la vapeur. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte après la cuisson.
- 23 Si la lampe de l'appareil ne fonctionne plus, veuillez consulter un CENTRE DE SERVICE AUTORISÉ SHARP.

AVERTISSEMENT Comme mesure de sécurité, le four expulsera périodiquement la vapeur pendant l'utilisation dans les différents modes de cuisson afin de réduire la quantité de vapeur s'accumulant dans la cavité. La vapeur sera expulsée par la sortie d'air au-dessus de la porte, comme illustré.

MISE EN GARDE Ne restez pas à proximité et ne bloquez pas la sortie d'air pendant l'expulsion de la vapeur. La vapeur sera chaude.



VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

INFORMATIONS RÉGLEMENTAIRES IMPORTANTES

MISE EN GARDE Tous changements ou modifications à l'appareil qui ne sont pas expressément approuvés par la partie responsable de la conformité pourraient annuler le droit de l'utilisateur à utiliser l'appareil.

REMARQUE : Cet équipement a été testé et est jugé conforme aux limites d'appareil numérique de classe B, en vertu de la section 15 des règlements de la FCC. Ces limites sont conçues pour offrir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie de radiofréquence et s'il n'est pas installé et utilisé selon les instructions, elle peut provoquer des interférences nuisibles aux radiocommunications. Cependant, il n'y a aucune garantie qu'une interférence ne se produira pas dans une installation particulière. Si cet équipement provoque une interférence nuisible à la réception radio ou télévisuelle, ce qui peut être déterminé en mettant en marche et en arrêt l'équipement, l'utilisateur devrait essayer de corriger l'interférence en appliquant l'une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter ou relocaliser l'antenne de réception.
- Augmenter la séparation entre l'équipement et le récepteur.
- Brancher l'équipement dans une prise de courant occupant un circuit différent de celui sur lequel le récepteur est branché.
- Consultez le détaillant ou un technicien en radiocommunication qualifié pour obtenir de l'aide.

Four SHARP Smart Combi Steam pour la maison N° de modèle SSC2489GS

Cet appareil se conforme avec la section 15 des règlements de la FCC. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) Cet appareil ne peut pas provoquer d'interférence nuisible (2) cet appareil peut accepter les interférences reçues, incluant les interférences qui peuvent provoquer un fonctionnement non désiré.

Partie responsable :

Sharp Electronics Corporation

100 Paragon Drive, Montvale, NJ 07645

TÉL : 1-800-BE-SHARP (ou www.sharppusa.com)

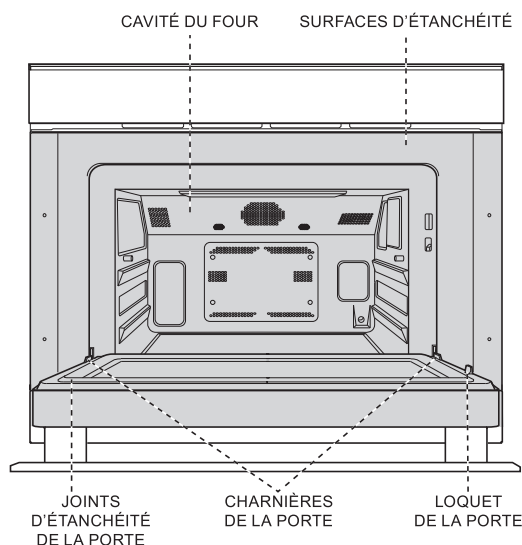
Cet appareil se conforme avec la section 15 des règlements de la FCC. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) Cet appareil ne peut pas provoquer d'interférence nuisible (2) cet appareil peut accepter les interférences reçues, incluant les interférences qui peuvent provoquer un fonctionnement non désiré.

- Contient FCC : RX3-B01
- Contient IC : 2878F-B01

RENSEIGNEMENTS UTILES

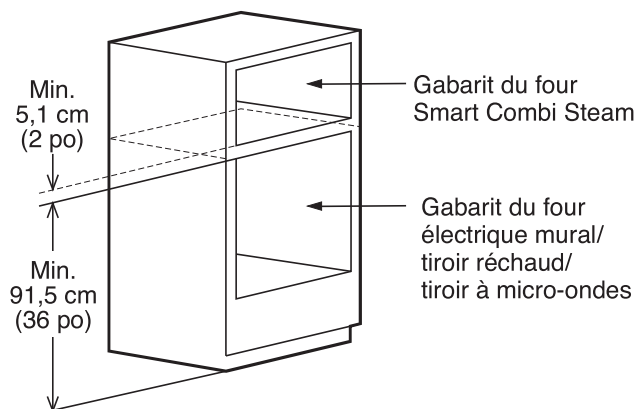
DÉBALLAGE ET VÉRIFICATION DE VOTRE FOUR

- 1 Enlevez tout le matériel d'emballage à l'intérieur du four.
- 2 Enlevez les autocollants de démonstration, s'il y en a. Vérifiez le four pour détecter les dommages possibles, comme un four désaligné ou recourbé, des joints d'étanchéité et des surfaces d'étanchéité du four endommagés, des loquets ou des charnières de portes brisées ou non serrées et des bosses à l'intérieur de la cavité sur l'avant du four. Si vous constatez des dommages, ne faites pas fonctionner le four. Contactez votre détaillant ou un CENTRE DE SERVICE AUTORISÉ SHARP.
- 3 Installez ou positionnez cet appareil uniquement d'après les instructions du manuel d'installation fourni.



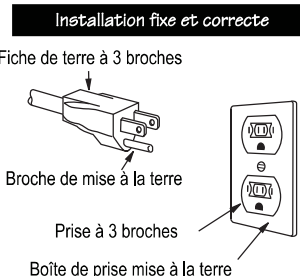
CHOIX D'UN EMPLACEMENT POUR VOTRE FOUR

Vous utiliserez souvent votre four, alors, prenez le temps de planifier un emplacement pour faciliter l'utilisation. Votre four peut être encastré dans une armoire ou dans un mur ou au-dessus d'un four encastré ou au-dessus des modèles de tiroir à micro-ondes qui se combinent à ce four. Le four peut être installé sous un comptoir de cuisine, incluant une surface de cuisson ou un îlot de cuisine. Il ne peut être encastré au-dessus d'un four mural au gaz.



INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. Le four est équipé d'un cordon avec fil de mise à la terre et une fiche pour mise à la terre. Il doit être branché dans une prise murale installée correctement et mise à la terre conformément 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 L'utilisation inappropriée de la prise de mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution. **N'utilisez pas de rallonge. Si le cordon d'alimentation est trop court, faites installer une prise de courant près de l'appareil par un électricien ou un technicien qualifié.**

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

INNOCUITÉ DES ALIMENTS

- Assurez-vous que les aliments sont cuits selon les températures recommandées par le ministère de l'Agriculture des États-Unis.

160 °F/71 °C	- Pour le porc frais, la viande hachée, le poulet désossé, le poisson, les fruits de mer, les plats à base d'œufs et les mets préparés congelés
165 °F/74 °C	- Pour les restes de table, les plats prêts à manger; les aliments frais et à apporter de l'épicerie
170 °F/77 °C	- Viande blanche de volaille
180 °F/82 °C	- Viande brune de volaille

Pour vérifier la cuisson, insérez un thermomètre à viande dans une zone épaisse ou dense loin du gras ou d'un os.

- Les pièces accessibles (par exemple, la porte du four, la cavité du four, les plats et les accessoires) peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Utilisez des poignées ou des gants de cuisine secs lorsque vous retirez des récipients, des aliments et des accessoires du four, assurez-vous de ne pas toucher à la cavité du four pour éviter les brûlures.
- Faites attention lorsque vous ouvrez la porte. Évitez les brûlures provoquées par la vapeur en dirigeant la vapeur en direction opposée du visage et des mains. Tenez-vous toujours loin du four lorsque vous ouvrez la porte.
- Soulevez doucement les coins les plus éloignés du couvercle et des sacs de cuisson au four pour diriger la vapeur loin du visage.
- Restez près du four pendant l'utilisation et vérifiez le progrès de cuisson fréquemment de manière à ne pas trop cuire les aliments.
- **N'UTILISEZ** jamais la cavité pour ranger des livres de cuisine ou d'autres articles.

- Sélectionnez, rangez et manipulez les aliments avec soins pour préserver leur qualité et minimiser la propagation des bactéries alimentaires.
- Soyez prudent lorsque vous retirez des articles du four, de manière à ce que les ustensiles, vos vêtements ou vos accessoires ne touchent pas à la projection de la porte.
- Ne touchez pas autour de la lampe du four. Cette zone deviendra chaude lorsque la lampe du four est allumée.
- Pour éviter les brûlures, soyez toujours prudent pour ne pas répandre de la graisse provenant du plateau de cuisson lorsque vous enlevez les viandes grillées ou rôties du four.
- Pour éviter les brûlures, toujours vérifiez la température des aliments et des récipients avant de servir. Portez une attention spéciale à la température des récipients, des aliments et des boissons. Ne buvez pas de breuvage ou de soupe sans vérifier la température du récipient.
- Ne touchez pas à la porte du four, l'extérieur du châssis, l'arrière du châssis, la cavité du four, les orifices de ventilation, les accessoires, les plats et la vapeur s'échappant des ouvertures de ventilation pendant l'utilisation parce qu'ils deviendront chauds.
- Ne faites pas fonctionner le four si les réservoirs se fissurent et s'il y a une fuite d'eau. Appelez un centre de service autorisé Sharp pour acheter une pièce de remplacement.
- Après l'utilisation, de l'eau de condensation peut s'accumuler à l'intérieur de la cavité du four, spécialement sur la sole du four. Essuyez et épongez tous les résidus liquides avec une éponge pour garder le four propre.
- Ne déplacez pas le four pendant qu'il fonctionne. Si le four doit être déplacé, toujours vidanger l'eau à l'intérieur du four en utilisant la fonction DRAIN WATER (vidage de l'eau) (voir la page 20). Après avoir effectué la vidange, videz le plateau d'égouttage.
- Pour éviter la condensation, qui pourrait faire rouiller l'appareil, ne laissez pas d'aliments cuits dans le four pendant une période prolongée.
- Nettoyez le four à intervalle régulier et enlevez tous les dépôts alimentaires dans le four et sur la porte.
- N'utilisez pas le four pour faire de la friture.
- Utilisez TOUJOURS des poignées pour éviter les brûlures lorsque vous manipulez les ustensiles qui sont en contact avec des aliments chauds. Suffisamment de chaleur peut être transférée des aliments aux ustensiles pour provoquer des brûlures à la peau. Lorsque vous utilisez les modes SuperSteam (vapeur intense), Steam (vapeur) et Convection, le châssis, l'intérieur et la porte peuvent devenir trop chauds au toucher.
- Ne versez pas d'eau froide sur la sole du four en verre trempé après la cuisson, car elle peut se briser. N'utilisez pas d'eau pour essayer de refroidir l'intérieur du four après l'utilisation.
- Ne versez pas d'eau froide sur la porte, car elle peut se briser.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
- Le four ne doit pas être laissé sans surveillance pendant l'utilisation. Des températures du four trop hautes ou des temps de cuisson trop longs peuvent faire surchauffer les aliments et provoquer un incendie.
- N'insérez pas les doigts ou des objets dans les ouvertures de l'orifice de sortie de la vapeur ou les ouvertures de ventilation. Ceci pourrait endommager le four et provoquer des décharges électriques ou des dangers.
- Si des objets tombent dans les ouvertures de ventilation, arrêtez le four immédiatement, débranchez-le et consultez un centre de service autorisé Sharp.
- Ne touchez pas à la fiche avec les mains mouillées lorsque vous insérez ou enlevez de la prise de courant. Branchez solidement dans une prise de courant murale et retirez de la prise en saisissant solidement la fiche. Ne débranchez pas en tirant uniquement sur le cordon.
- Pendant l'utilisation en mode vapeur, la vapeur peut s'échapper du côté droit de la sortie.
- Dans le cas d'un incendie de friture, N'UTILISEZ PAS D'EAU. Éteignez le feu ou les flammes ou utilisez un extincteur avec agent chimique en poudre ou de type mousse.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Des vêtements amples ou pendants ne devraient jamais être portés pendant l'utilisation de l'appareil.
- Ne faites pas chauffer des récipients alimentaires non ouverts. L'accumulation de pression peut faire éclater le récipient et provoquer des blessures.
- Placez toujours la grille de four dans la position désirée lorsque le four est froid. Si vous devez les enlever lorsque le four est chaud, soyez prudent pour empêcher les brûlures.

LES ENFANTS ET LA SÉCURITÉ AUTOUR DE L'APPAREIL

Les enfants de moins de 7 ans devraient utiliser le four avec la supervision d'une personne à proximité. Entre l'âge de 7 à 12 ans, la personne qui supervise doit être dans la même pièce.

L'enfant doit être en mesure d'atteindre le four de manière confortable; dans le cas contraire, il doit se tenir debout sur un tabouret solide.

En aucun moment une personne ne devrait se suspendre ou se balancer sur la porte du four.

Les enfants devraient se faire enseigner les mesures de sécurité. N'assumez pas que parce qu'un enfant a maîtrisé une compétence de cuisine, qu'il peut cuire n'importe quoi.

Les enfants doivent savoir qu'un four n'est pas un jouet. Les jeunes enfants doivent être supervisés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec le four.

Les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance à l'endroit où l'appareil est en utilisation. On ne doit jamais les laisser s'asseoir ou se tenir debout sur une partie de l'appareil.

Ne rangez pas de jouets ou d'autres articles d'intérêts pour les enfants dans les tiroirs ou dans l'armoire ou la zone du comptoir près du four de manière à ce que les enfants ne se blessent pas en essayant de les atteindre.

RENSEIGNEMENTS UTILES

USTENSILES ET REVÊTEMENTS DES PLATS

Le tableau vous aidera à décider quels ustensiles et revêtements devraient être utilisés dans chaque mode.

USTENSILES - REVÊTEMENTS	MODE DE CUISSON	
	SUPERHEATED STEAM (STEAM ROAST & STEAM GRILL) / CONVECTION	STEAM/STEAM BAKE
Papier d'aluminium, récipients d'aluminium	OUI	OUI
Métal	OUI	OUI
Porcelaine, céramique, poterie, grès	OUI	OUI
Verre résistant à la chaleur, par exemple, Pyrex®	OUI	OUI
	Des précautions doivent être prises si vous utilisez de la verrerie fine, car cela peut la briser, la casser ou la fissurer si elle est chauffée trop rapidement.	
Article en verre ne résistant pas à la chaleur	NON	NON
Polystyrène/plastique résistant à la chaleur	NON	OUI
	Vérifiez la plage de température du fabricant.	Des précautions doivent être prises, car certains récipients se déforment, fondent ou se décolorent à haute température.
Plastique, Thermoset®	NON	OUI
Pellicule de plastique allant au micro-ondes	NON	NON
Essuie-tout, assiettes en papier	NON	NON
Papier parchemin	NON	OUI
Papier ciré	NON	NON
Plaque à rôtir	OUI	NON
Sacs à rôtir	OUI	NON
	Les sacs à rôtir doivent être utilisés uniquement avec la cuisson à convection ou le rôtissage à la vapeur.	
Les plats d'argent et les ustensiles ou les récipients de cuisson qui peuvent se rouiller à l'intérieur du four	NON	NON
Grille inférieure, grille supérieure, plateau de cuisson, panier à vapeur	OUI	OUI
Ustensiles de cuisine en silicone	NON	NON

ACCESSOIRES

Il existe plusieurs accessoires résistants à chaleur en vente libre. Évaluez soigneusement les accessoires avant votre achat de manière à ce qu'ils correspondent à vos besoins. Sharp n'est pas responsable des dommages au four lorsque des accessoires sont utilisés.

Pour la cuisson automatique (consultez les sections Smart Cook), utilisez le récipient recommandé dans le tableau de cuisson de ce manuel d'utilisation.

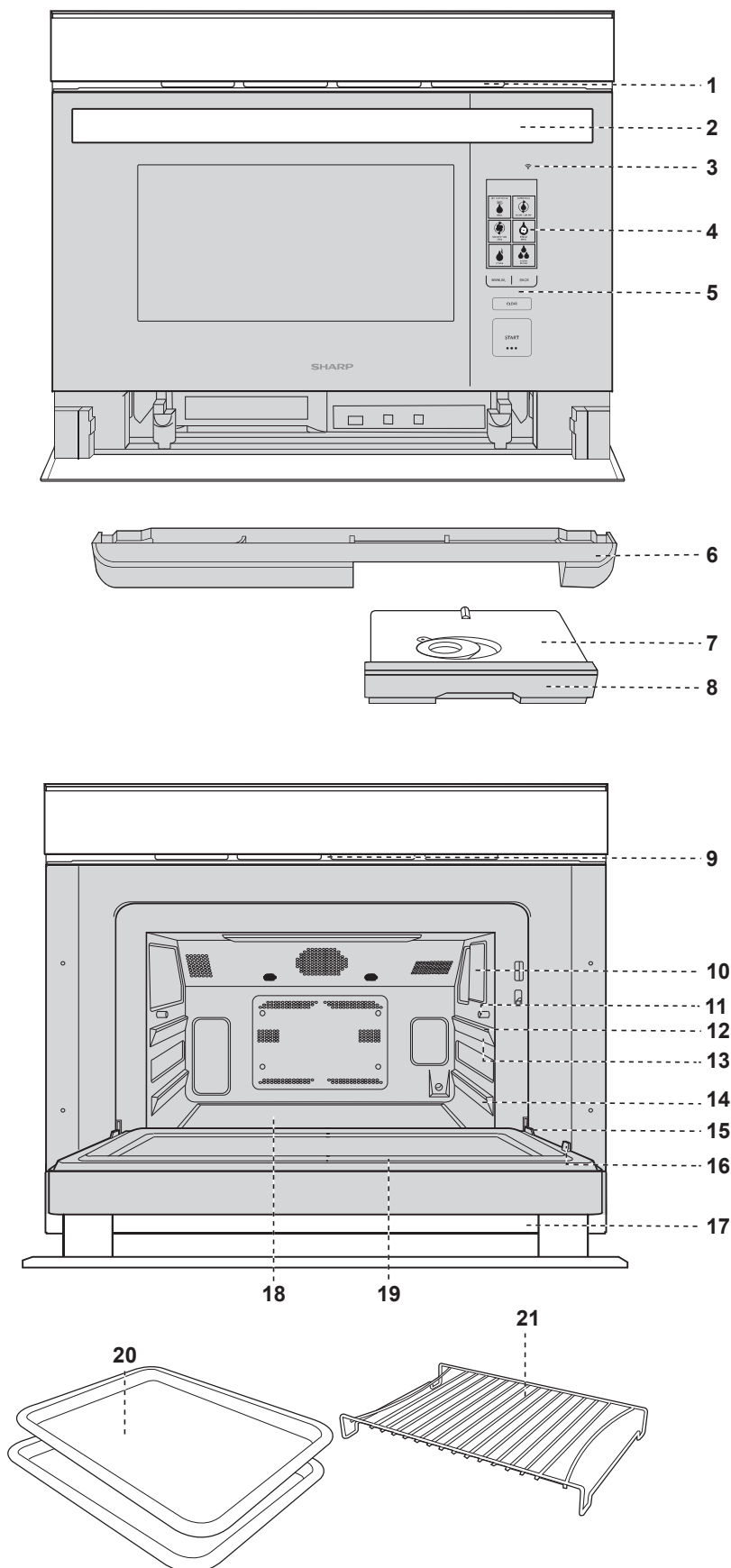
APERÇU DU PRODUIT

PIÈCES

- 1 Ouverture de ventilation
- 2 Poignée
- 3 Icône Wi-Fi
(la connectivité Wi-Fi n'est pas disponible sur tous les modèles)
- 4 Affichage ACL
- 5 Panneau de commandes
- 6 Plateau d'égouttement
(voir la page 11)
- 7 Couvercle du réservoir
(voir la page 11)
- 8 Réservoir (voir la page 11)
- 9 Lampe d'appoint
- 10 Lampe du four
- 11 Pieds antibasculement
- 12 Guide de plateau
- 13 Niveau supérieur
- 14 Niveau inférieur
- 15 Charnières de la porte
- 16 Loquets
- 17 Déflecteur d'air
- 18 Porte du four en verre
- 19 Joint d'étanchéité de la porte

ACCESSOIRES

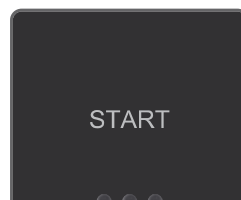
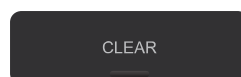
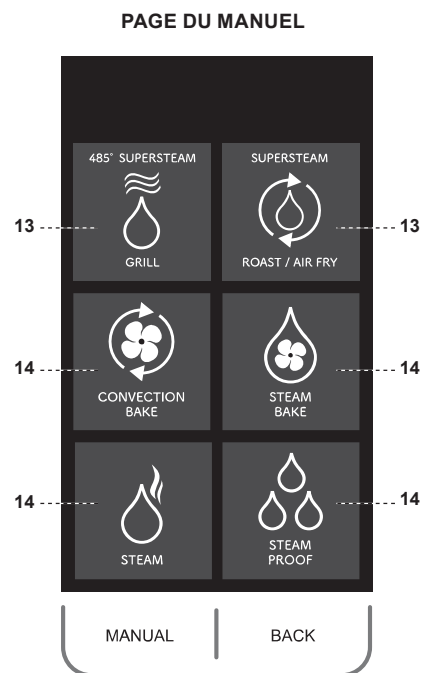
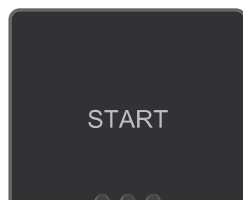
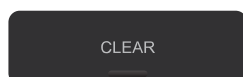
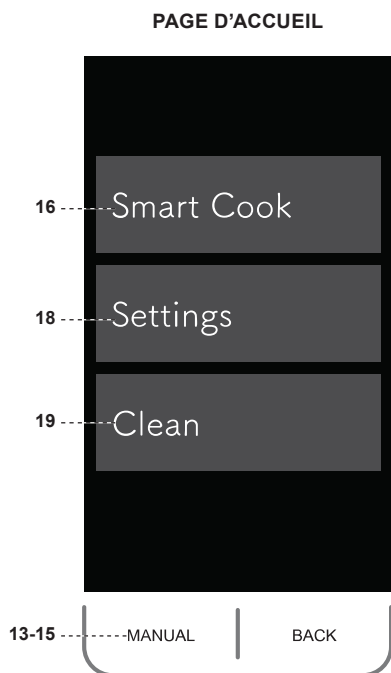
- 20 2 plateaux
- 21 1 grille



APERÇU DU PRODUIT

PANNEAU DE COMMANDE

Les chiffres à côté des fonctions de contrôle indiquent les pages où les fonctions sont décrites et où il y a de l'information d'utilisation.



LAMPE D'APPOINT

Le four est muni d'une lampe d'appoint à DEL qui brillera de tous ses éclats pour illuminer votre cuisine. Cette lampe est utile pour vérifier le niveau de cuisson afin de déterminer si vous devez continuer à faire cuire ou pour prendre une photographie pour partager avec vos amis.

POUR UNE MEILLEURE UTILISATION :

MISE EN GARDE Soyez toujours prudent lorsque vous ouvrez la porte du four. La porte du four, l'intérieur du four, le grille, les plateaux, les plats de cuisine et la vapeur sont extrêmement chauds et provoqueront des blessures si vous les touchez à l'intérieur du four ou si vous placez votre visage directement à l'avant de la vapeur qui sort. Utilisez des gants de cuisine secs ou des poignées sèches pour manipuler les plateaux.

1 Ouvrez la porte complètement et laissez-la à l'horizontale après que le cycle de cuisson soit complété.

2 Glissez soigneusement le plateau de cuisson pour le positionner dans le bas de la porte. C'est la position optimale pour tirer profit de la lampe d'appoint.

3 Soulevez doucement les coins les plus éloignés du couvercle et des sacs de cuisson au four pour diriger la vapeur loin du visage.

4 Assurez-vous que les aliments sont cuits selon les températures recommandées par le ministère de l'Agriculture des États-Unis.

5 Si les aliments nécessitent un temps de cuisson additionnel, glissez soigneusement le plateau à l'intérieur du four et suivez les instructions sur le pavé numérique pour ajouter du temps de cuisson additionnel.

6 Photographiez les aliments et partagez avec vos amis sur les médias sociaux si désirés.

7 Lorsque terminé, enlevez les aliments et glissez soigneusement le plateau à nouveau à l'intérieur du four.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

LISEZ ATTENTIVEMENT AVANT LA CUISSON

Avant d'utiliser votre nouveau four, lisez et assurez-vous de comprendre complètement le manuel d'utilisation.

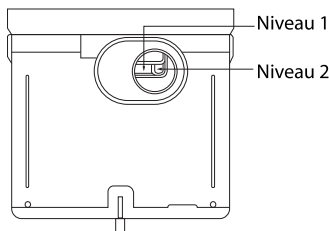
Suivez les étapes suivantes avant d'utiliser le four :

- 1 Placez correctement le plateau d'égouttement. Consultez la section Plateau d'égouttement sur cette page.
- 2 Fermez la porte. Branchez le four. Assurez-vous que l'affichage s'allume.
- 3 Suivez les directives dans la section NEW OVEN CLEAN (nettoyage d'un four neuf) apparaissant sur cette page pour nettoyer le four avant la première utilisation.

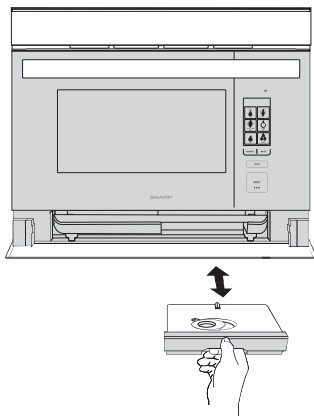
RÉSERVOIR D'EAU

Remplissez le réservoir avec de l'eau froide fraîche est nécessaire pour toutes les fonctions à la vapeur dans les modes de cuisson Smart (intelligent) et Manual (manuel). Suivre les directives ci-dessous avant la cuisson.

- 1 Tirez le réservoir vers vous pour l'enlever.
- 2 Lavez le réservoir et le couvercle pour la première utilisation.
- 3 Remplissez le réservoir d'eau fraîche du robinet à travers le couvercle jusqu'à la marque du 2 à chaque fois avant de commencer la cuisson. Ne remplissez pas le réservoir au-delà de la marque du 2.



- 4 Fermez le couvercle hermétiquement.
- 5 Réinstallez le réservoir, en le poussant solidement en place.
- 6 Après la cuisson, videz le réservoir et lavez le réservoir et le couvercle.



REMARQUES :

- 1 N'utilisez pas d'eau distillée ou d'autre type de liquide.
- 2 Les résultats pourraient être inattendus, s'il n'y a pas suffisamment d'eau dans le réservoir.

- 3 Nous recommandons que vous vidiez le réservoir chaque fois après la cuisson. Ne laissez pas le réservoir rempli d'eau pendant plus d'une journée.
- 4 Si des messages indiquant un niveau d'eau bas dans le réservoir d'eau, par exemple, « Fill water reservoir » (Remplissez le réservoir d'eau), s'affichent à l'écran pendant la cuisson, enlevez le réservoir et remplissez-le d'eau.
- 5 N'échappez pas ou n'endommagez pas le réservoir. La chaleur peut faire changer la forme du réservoir. N'utilisez pas un réservoir endommagé. Appelez un centre de service autorisé Sharp pour acheter une pièce de remplacement.
- 6 Il peut y avoir quelques gouttes qui s'échappent lorsque vous enlevez le réservoir. Essayez le four à l'aide d'un chiffon doux.
- 7 Ne bloquez pas les trous d'air sur le couvercle du réservoir. Cela provoquera des problèmes pendant la cuisson.
- 8 Une petite quantité d'eau s'égouttera dans le plateau d'égouttement lorsque le réservoir est enlevé. Videz après la cuisson.

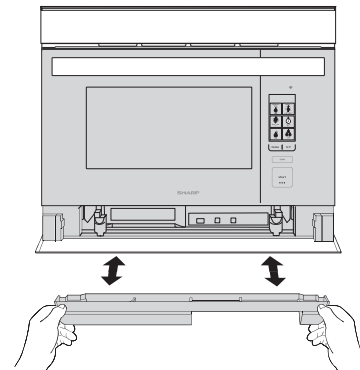
PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT

Le plateau d'égouttement doit être correctement positionné pendant la cuisson. Pour un fonctionnement approprié, suivez les directives ci-dessous.

Le plateau d'égouttement est emballé avec le four. Placez le plateau d'égouttement sous la porte du four comme illustré ci-dessous. Ce plateau d'égouttement recueille la condensation provenant de la porte du four.

Pour enlever le plateau d'égouttement : Tirez le plateau d'égouttement vers vous avec les deux mains. L'eau ne doit pas s'égoutter avant d'enlever le plateau d'égouttement.

Pour remettre en place le plateau d'égouttement : Placez le plateau d'égouttement sur les crochets droit et gauche sous le four et poussez fermement comme illustré ci-dessous.



Si le message « Replace drip tray » (remettre le plateau d'égouttement) ou Empty drip tray and replace (vider et remettre le plateau d'égouttement), enlevez et remettre le plateau d'égouttement correctement.

Videz le plateau d'égouttement après chaque cuisson. Videz, rincez complètement, séchez et remettez en place. Cuisiner à plusieurs reprises sans vider le plateau d'égouttement peut provoquer un débordement de celui-ci.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT

- 1 Le four deviendra très chaud après les fonctions de cuisson et de vidange d'eau.
- 2 N'ouvrez pas le four en tenant votre visage près de l'ouverture du four. La vapeur provenant du four peut provoquer des brûlures.
- 3 Attendez jusqu'à ce que le four refroidisse avant de vider le réservoir et le plateau d'égouttement. Essayez ensuite la cavité du four.
- 4 Ne touchez pas l'eau directement, car l'eau dans le plateau d'égouttement peut être chaude.

CLEAR (EFFACER)

Appuyez sur le bouton CLEAR (effacer) pour :

- 1 Retournez à l'écran d'accueil.
- 2 Annulez un programme pendant la cuisson.

BACK (RETOUR)

Appuyez sur BACK (retour), si vous voulez retourner à la page précédente pendant la programmation avant d'appuyer sur START (démarrer). Après avoir appuyé sur START (démarrer), il n'est plus possible de retourner à la page précédente.

NEW OVEN CLEAN (NETTOYAGE D'UN FOUR NEUF)

Le générateur de vapeur chauffe l'eau qui est utilisée pour la cuisson. Il doit être nettoyé avant la première utilisation pour enlever les odeurs qui peuvent être présentes dans la cavité du four. Nettoyez le four avec le processus de NEW OVEN CLEAN (nettoyage d'un four neuf) dans le manuel d'utilisation pendant 20 minutes sans préchauffage et aliments. Vous pourriez détecter un peu de fumée et des odeurs pendant ce processus. Ceci est normal et le four n'a pas besoin d'être réparé.

PRÉPARATION

- 1 Aérez la pièce.
- 2 Remplissez le réservoir d'eau froide du robinet et installez-le.
- 3 Installez le plateau d'égouttement vide.

SUIVEZ LES ÉTAPES SUIVANTES POUR NETTOYER LE FOUR AVANT L'UTILISATION.

- 1 Sélectionnez CLEAN (nettoyage) sur l'écran d'accueil.
- 2 Sélectionnez NEW OVEN CLEAN (nettoyage d'un four neuf) dans la liste apparaissant.
- 3 Insérez tous les accessoires (c'est-à-dire, les deux plateaux, le un grille) dans le four.
- 4 Remplissez le réservoir d'eau propre froide. Remplacez le réservoir et appuyez sur START (démarrer).
- 5 Une fois la fonction NEW OVEN CLEAN (nettoyage d'un four neuf) est terminée, faites attention lorsque vous ouvrirez le four.

AVERTISSEMENT

- 1 La porte du four, le châssis du four et la cavité du four deviendront chauds.
- 2 N'ouvrez pas le four en tenant votre visage près de l'ouverture du four. La vapeur provenant du four peut provoquer des brûlures.

FONCTIONNEMENT DE LA CUISSON

Le four Smart Combi Steam regroupe plusieurs fonctions de cuisson offrant plus de flexibilité ainsi qu'une performance élevée pour de meilleurs résultats.

La gamme de fonctions inclut la cuisson à convection sèche en passant par la vapeur et la vapeur intense qui allie humidité et grillage. Reportez-vous ci-dessous pour connaître les catégories et les capacités de ce four unique.

- Les modes de cuisson comprennent les modes manuel, cuisson intelligente et recette intelligente.
- Le mode manuel vous permet de créer votre propre expérience culinaire.
- La cuisson intelligente vous guide à travers des options de cuisson pré-réglées rapides et pratiques pour les collations, repas et desserts préparés régulièrement.

CUISSON MANUELLE

L'option de cuisson manuelle vous offre la liberté de choisir et d'explorer une gamme complète d'options de cuisson offertes par le four Smart Combi Steam. Chaque option de cuisson manuelle est équipée d'une fonction spécialisée pour assurer une performance de cuisson optimale.

IMPORTANT : Vitesse de cuisson – La règle du 25-25

De façon générale, les aliments cuits dans les modes de cuisson Convection Bake (cuisson à convection) et Superheated Steam (vapeur intense) sont habituellement prêts 25 % plus rapidement que dans un four conventionnel. Estimation simple, selon le temps et la température des instructions d'une recette, réduisez la température de 13 °C (25 °F) et le temps de 25 %. Exemple : les instructions indiquent 204 °C (400 °F) et 20 minutes. Convertissez à 191 °C (375 °F) et à 15 minutes.

Tous les aliments varient. De ce fait, ajustez-vous en conséquence. Reportez-vous aux directives de cuisson des viandes.

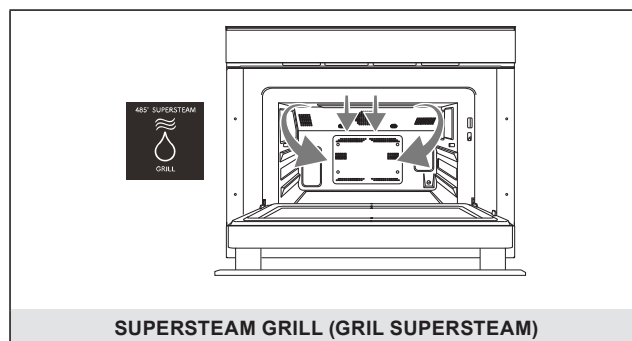
Le four Sharp Smart Combi Steam dispose également de plusieurs réglages Smart Cook, de réglages préchargés, de températures et de durées pour un certain nombre d'aliments sélectionnés, pour vous aider à vous familiariser avec les performances de cuisson du four. Voir page 16 pour le fonctionnement Smart Cook.

IL EXISTE 5 FONCTIONS DE CUISSON DANS LA CUISSON MANUELLE :

1. SUPERSTEAM GRILL (GRILLAGE SUPERSTEAM) - VAPEUR SURALIMENTÉE

SuperSteam Grill (grillage SuperSteam) - Créez des plats grillés et sautés délicieux comme du poisson, des légumes, des oignons et du bifteck. Ce réglage fonctionne comme la fonction de rôtissage d'un four traditionnel pour les aliments qui doivent cuire moins longtemps à température élevée. Donnez à votre plat l'avantage de la tendreté avec la vapeur en plus d'une vapeur ciblée intense pour griller.

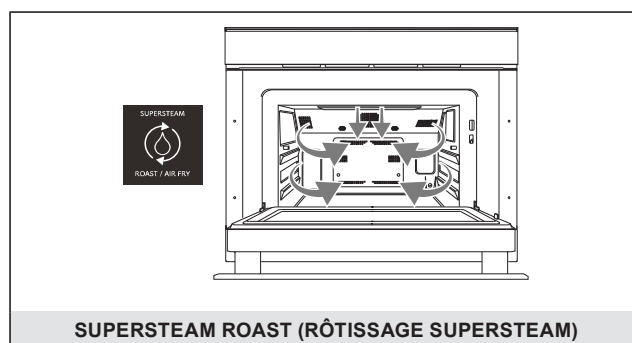
Température : 252 °C (485 °F)



2. SUPERSTEAM ROAST/AIRFRY (RÔTISSAGE SUPERSTEAM/ AIRFRITE) - VAPEUR SURCHAUFFÉE

SuperSteam Roast (rôtissage SuperSteam) - Grille des plats comme le poulet (entier), les patates douces et les rôtis de bœuf ou de porc. L'ajout de vapeur à des plats nécessitant une cuisson plus longue permet de griller à l'extérieur tout en conservant l'humidité et la tendreté à l'intérieur.

Température : 100 °C à 252 °C (212 °F à 485 °F)

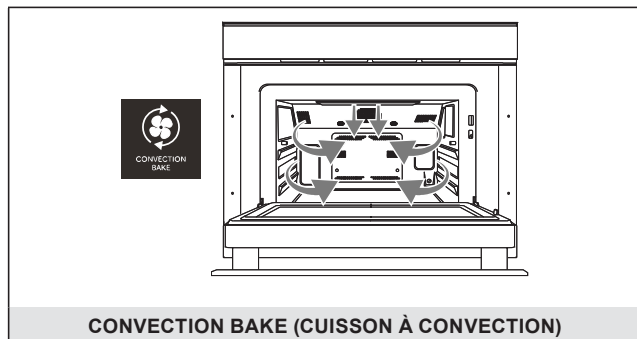


FONCTIONNEMENT DE LA CUISSON

3. CONVECTION BAKE (CUISSON À CONVECTION) - CHALEUR SÈCHE

Convection Bake (cuisson à convection) - Faites cuire des plats traditionnels et pratiques comme des biscuits, des gâteaux et des pizzas en utilisant la chaleur sèche qui circule uniformément dans le four.

Température : 100 °C à 252 °C (212 °F à 485 °F).



4. STEAM BAKE (CUISSON VAPEUR) – COMBINAISON DE CUISSON PAR CONVECTION ET PAR VAPEUR

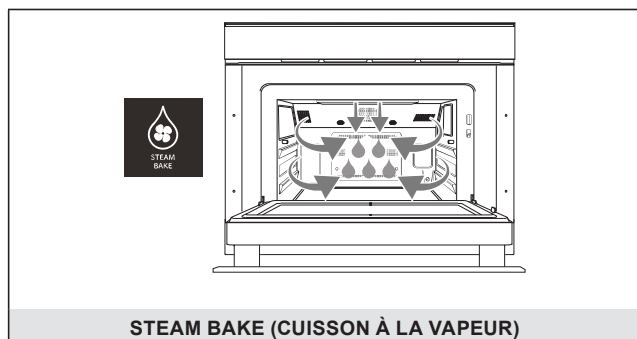
Steam Bake a deux options de réglage : **Steam Bake Breads (pains à cuisson vapeur)** et **Steam Water Bath (bain-marie à la vapeur)**.

Steam Bake Breads (pains à cuisson vapeur) crée un pain délicieux en injectant de la vapeur dans le four durant le cycle de préchauffage afin de permettre une levée uniforme sans devoir vaporiser ou ajouter des plats remplis d'eau. Le réglage passe automatiquement à la cuisson par convection sèche pour produire une mie légère et une croûte extérieure dorée croustillante.

Température : 204 °C à 218 °C (400 °F à 425 °F)

Steam Water Bath (bain-marie à la vapeur) permet de cuire des desserts crémeux comme du gâteau au fromage, du pudding et de la crème pâtissière nécessitant habituellement un bain-marie sans nécessiter de manipuler des plats remplis d'eau chaude.

Température : 135 °C à 149 °C (275 °F à 300 °F)



5. STEAM COOK (CUISSON VAPEUR) – VAPEUR PURE

Steam Cook a trois options de réglage : **Steam Cook (cuisson vapeur)**, **Keep Warm (réchaud)** et **Refresh (rafraîchissement)**.

Steam Cook (cuisson vapeur) vous permet de cuire à la vapeur des légumes et des poissons et des viandes délicates. La vapeur pure permet de conserver les nutriments et l'humidité. Ceci est idéal pour les brocolis, le saumon, la morue et le poulet. Ce mode est parfait pour faire cuire des œufs ou vos tamales favoris.

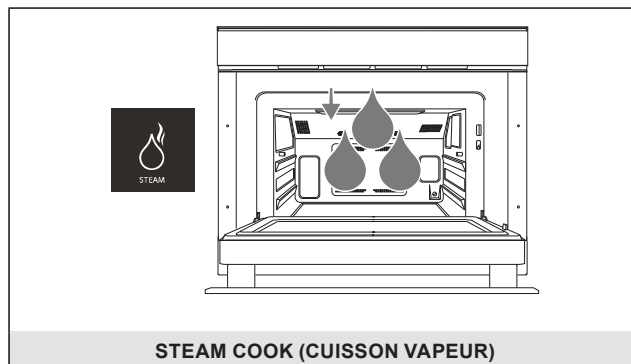
Température : 100 °C (212 °F)

Steam Keep Warm (réchaud vapeur) est la meilleure option pour les plats comme les casseroles, les légumes et les quiches pour lesquelles vous souhaitez conserver l'humidité ainsi que le chaleur.

Température : 79 °C (175 °F)

Steam Refresh (rafraîchissement à la vapeur) redonne la fraîcheur originale aux restants comme le pain français, le hamburger, le riz brun, les spaghettis et le brocoli.

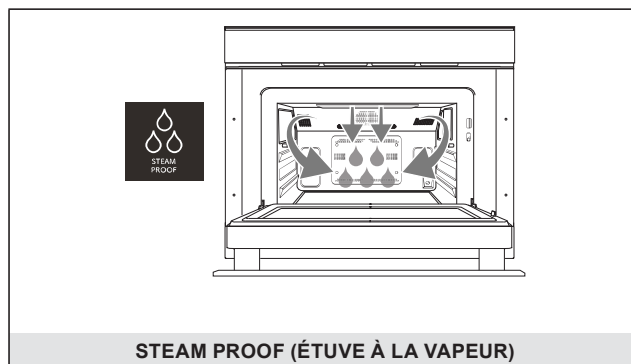
Température : 54 °C (130 °F)



6. STEAM PROOF (ÉTUVE À LA VAPEUR)

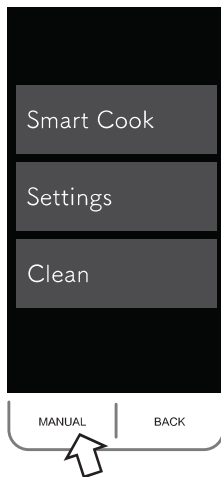
Steam Proof (étuve à la vapeur) pour la pâte à pain. La fonction d'étuve favorise la fermentation de la pâte par la levure grâce à une température tiède et une humidité contrôlée.

Température : 38 °C (100 °F)

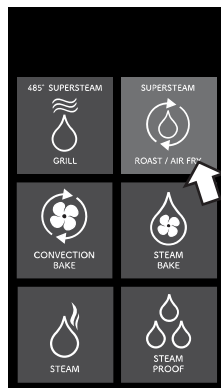


FONCTIONNEMENT DE LA CUISSON

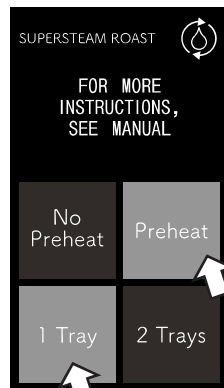
- Pour la cuisson en utilisant la fonction SUPERSTEAM ROAST (rôtissage SuperSteam) :



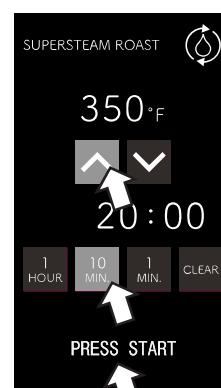
1. Appuyez sur **MANUAL** (manuel).



2. Appuyez sur **SUPERSTEAM ROAST** (rôtissage SuperSteam).



3. Sélectionnez la préférence de préchauffage et le nombre de plateaux.



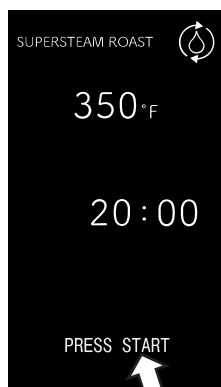
4. Sélectionnez la température et le temps, puis appuyez sur **START** (démarrer).



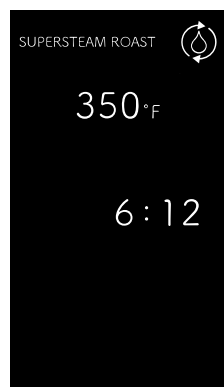
5. Préchauffage.



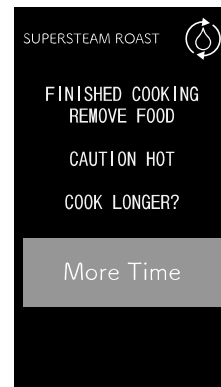
6. Placez les aliments au four.



7. Appuyez sur **START** (démarrer).



8. Le temps de cuisson effectue un compte à rebours.

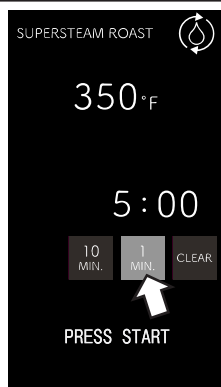


9. La cuisson est terminée.

Option pour ajouter du temps de cuisson :



10. Appuyez sur **MORE TIME** (plus de temps).



11. Appuyez sur les chiffres pour ajouter plus de temps, puis appuyez sur **START** (démarrer).

FONCTIONNEMENT DE LA CUISSON

SMART COOK (CUISSON INTELLIGENTE)

Le mode Smart Cook (cuisson intelligente) vous guide rapidement à travers des options préréglées de cuisson, rapides et pratiques, de temps de cuisson et de température pour des plats courants. Votre four Smart Combi Steam est préchargé avec de nombreux préréglages d'aliments (par exemple, Tater Tots, Bacon et Steamed Asparagus).

REMARQUE : Les menus comprennent des options de cuisson automatique incluant les quantités suggérées et les temps de cuisson moyens. Veuillez noter que les aliments peuvent varier dans leur forme, leur taille, leur quantité et leur poids. Assurez-vous de surveiller les aliments durant la cuisson afin de vous assurer que les articles du menu de sélection automatique soient cuits adéquatement.

TABLEAU DE SMART COOK (CUISSON INTELLIGENTE)

CATÉGORIE D'ALIMENT	RECETTE	QTÉ / POIDS	MODE DE CUISSON	DURÉE DE CUISSON TOTALE (MINUTES)
Bread (Pain)	Biscuits - frozen (Biscuits américain - surgelé)	6 à 12 biscuits	Convection Bake (cuisson à convection)	22
	Crescent Rolls (Rouleaux de croissant)	8 rouleaux	Convection Bake (cuisson à convection)	14
	Dinner Rolls - frozen (Petit pains - surgelé)	6 à 8 rouleaux	Convection Bake (cuisson à convection)	20
Desserts	Cookies (Biscuits)	10 à 12 biscuits	Convection Bake (cuisson à convection)	12
	Brownies	Plat de 8x8 po	Convection Bake (cuisson à convection)	40
	Sheet Cake (Gâteau en feuille)	Plat de 9x13 po	Convection Bake (cuisson à convection)	26
Snacks (Collations)	Fried Breaded Shrimp - frozen (Crevettes Panées Frites - congelés)	16 pièces	SuperSteam Roast (rôtissage SuperSteam)	10
	Tater Tots - frozen (Tater Tots - congelés)	1/2 sac	SuperSteam Roast (rôtissage SuperSteam)	20
	Jalepeno Poppers - frozen (Poppers Jalepeno - congelés)	16 poppers	SuperSteam Roast (rôtissage SuperSteam)	12
Pizza	Thin Crust - frozen (Croûte mince - congelé)	10 pouces	Convection Bake (cuisson à convection)	15
	Classic Crust - frozen (Croûte Classique - congelé)	10 pouces	Convection Bake (cuisson à convection)	18
	Rising Crust - frozen (Croûte Levante - congelé)	10 pouces	Convection Bake (cuisson à convection)	20
Beef (Bœuf)	Flank Steak (Bifteck de flanc)	2 livres	SuperSteam Grill (gril SuperSteam)	12
	Beef Tenderloin (Filet de Bœuf)	2 livres	SuperSteam Roast (rôtissage SuperSteam)	25
	Hamburger	4 galettes de 1/4 lb	SuperSteam Grill (gril SuperSteam)	14
Poultry (Volaille)	Drummies/Wingette Pieces (Pilons de poulet)	1 livre	SuperSteam Grill (gril SuperSteam)	25
	Chicken Breast Boneless (Tambours)	1 livre	SuperSteam Grill (gril SuperSteam)	20
	Chicken Tenders (Breaded) - frozen (Filets de poulet - congelés)	6 offes	SuperSteam Roast (rôtissage SuperSteam)	16

FONCTIONNEMENT DE LA CUISSON

TABLEAU DE SMART COOK (CUISSON INTELLIGENTE)

CATÉGORIE D'ALIMENT	RECETTE	QTÉ / POIDS	MODE DE CUISSON	DURÉE DE CUISSON TOTALE (MINUTES)
Pork (Porc)	Bacon	6 tranches	SuperSteam Grill (gril SuperSteam)	10
	Pork Chop (Côtelette de porc)	1 livre	SuperSteam Grill (gril SuperSteam)	16
	Pork Tenderloin (Filet de porc)	1-1¼ lb	SuperSteam Roast (rôtissage SuperSteam)	25
Fish (Poisson)	White Fish (Poisson blanc)	2 filets 6 onces	Steam (vapeur)	12
	Salmon (Saumon)	2 filets 6 onces	Steam (vapeur)	14
	Tilapia	2 filets 6 onces	SuperSteam Grill (gril SuperSteam)	7
	Red Snapper (Vivaneau rouge)	1 livre	SuperSteam Grill (gril SuperSteam)	10
Shell Fish (Coquillages)	Clam in Shell (Palourde en coquille)	10 morceaux	Steam (vapeur)	12
	Lobster Tail (Queue de homard)	3 queues	Steam (vapeur)	8
	Sea Scallops (Pétoncles géants)	8 pièces	Steam (vapeur)	8
	Shrimp (Crevettes)	20-30 pièces	Steam (vapeur)	5
Fresh Vegetables (Légumes frais)	Asparagus (Aspergess)	1 livre	Steam (vapeur)	8
	Cauliflower/Broccoli (Chou-fleur/Broccoli)	3 portions	Steam (vapeur)	8
	Zucchini/Squash (Courgettes/Courgess)	3 portions	Steam (vapeur)	10
	Green Beans (Haricots verts)	4 portions	Steam (vapeur)	8
Potatoes (Pommes de terre)	Sweet Potatoes (Patates douces)	4 moyen	SuperSteam Roast (rôtissage SuperSteam)	40
	Yams (Igname)	2 moyen	SuperSteam Roast (rôtissage SuperSteam)	40
	Baked Potatoes (Pommes de terre cuites)	2 moyen	SuperSteam Roast (rôtissage SuperSteam)	50
	New Potatoes (Nouvelles pommes de terre)	10 pommes de terre, coupées en quartiers	SuperSteam Roast (rôtissage SuperSteam)	25
Eggs (Œufs)	Poached Eggs (Œufs pochés)	4 gros œufs	Steam (vapeur)	8
	Hard Boiled Eggs (Œufs durs)	12 gros œufs	Steam (vapeur)	15

FONCTIONNEMENT DE LA CUISSON

APPARIEMENT ET ACCÈS SPOTLIGHT

La fonction Spotlight de l'application Sharp Kitchen comprend des recettes, des conseils et des astuces supplémentaires pour le four à vapeur.

RECETTES, TRUCS ET ASTUCES POUR LE FOUR VAPEUR

Téléchargez et coupez votre four avec l'application Sharp Kitchen pour accéder à des conseils et astuces supplémentaires sur les recettes de four à vapeur disponibles dans la section Spotlight de l'application.



ASSOCIER AVEC L'APPLICATION SHARP KITCHEN

Scannez le code QR ci-dessous et recherchez SSC2489GS pour trouver le guide d'appariement Sharp Kitchen ou visitez notre site Web à l'adresse <http://www.sharpusa.com/support.aspx>.



L'application Sharp Kitchen est disponible pour les appareils iOS et Android™.

DÉMARRAGE À DISTANCE

Avant de pouvoir utiliser l'appareil à l'aide des commandes vocales Alexa, la fonction de démarrage à distance doit être activée. La fonction de démarrage à distance est désactivée par défaut lorsque l'appareil est branché pour la première fois et doit être activée pour être utilisée.

Pour activer le démarrage à distance, touchez **Settings**, touchez **Remote Start**, touchez **ON** et appuyez sur **CLEAR**.

PARAMÈTRES ET MODES DE DÉMONSTRATION

PARAMÈTRES

Si l'alimentation électrique du four est interrompue, vos paramètres actuels seraient effacés. Réinitialisez simplement les paramètres au retour de l'alimentation électrique.

SON

Des signaux sonores seront émis à la fin du temps de cuisson ou lorsque l'écran est touché. Les signaux sonores peuvent être désactivés si vous préférez un fonctionnement silencieux. Le son est activé par défaut.

ÉTEINDRE LES SIGNAUX SONORES

- 1 Appuyez sur SETTINGS (paramètres).
- 2 Appuyez sur SOUND (son).
- 3 Appuyez sur OFF (désactiver).
- 4 Appuyez sur CLEAR (effacer) pour quitter.

POUR ACTIVER LES SIGNAUX SONORES

- 1 Appuyez sur SETTINGS (paramètres).
- 2 Appuyez sur SOUND (son).
- 3 Appuyez sur ON (activer).
- 4 Appuyez sur CLEAR (effacer) pour quitter.

VERROUILLAGE DES COMMANDES

Le verrouillage des commandes a pour but d'empêcher le fonctionnement non désiré du four comme par de jeunes enfants. Le four peut être configuré de façon à ce que le panneau de commande soit désactivé ou verrouillé.

POUR VERROUILLER

- 1 Appuyez sur SETTINGS (paramètres).
- 2 Appuyez sur CONTROL LOCK (verrouillage des commandes).
- 3 Appuyez pendant 3 secondes sur le bouton BACK (retour).
- 4 L'écran affiche CONTROL LOCK IS ON (le verrouillage des commandes est activé).

POUR DÉVERROUILLER

- 1 Appuyez pendant 3 secondes sur le bouton BACK (retour).
- 2 L'écran affiche CONTROL LOCK IS OFF (le verrouillage des commandes est désactivé).
- 3 Appuyez sur CLEAR (effacer) pour quitter.

TEMPÉRATURE

Le four est configuré par défaut en Fahrenheit. Pour modifier ceci, appuyez sur SETTINGS (paramètres), puis sur TEMP (température). Une fois la sélection effectuée, appuyez sur CLEAR (effacer) pour quitter.

DEMO MODE (MODE DÉMO)

Il existe deux options de démonstration disponibles dans le menu Settings (paramètres) pour en savoir plus à propos du four Smart Combi Steam : Video Demo (démonstration vidéo) et Working Demo (démonstration de fonctionnement).

VIDEO DEMO (DÉMO VIDÉO)

Le mode Video Demo (démonstration vidéo) vous fait faire une visite guidée du mode Smart Cook (cuisson intelligente) pour faire la cuisson des Chicken Drumsticks (pilons et cuisses de poulet).

Pour entrer dans le mode Video Demo (démonstration vidéo)

- 1 Appuyez sur SETTINGS (paramètres).
- 2 Appuyez sur DEMO (démonstration).
- 3 Appuyez sur VIDEO DEMO (démonstration vidéo).
- 4 Appuyez sur CLEAR (effacer) pour quitter.

WORKING DEMO (DÉMO DE FONCTIONNEMENT)

La démonstration vidéo continuera en boucle jusqu'à ce que vous appuyiez sur CLEAR pour quitter.

Pour entrer dans le mode Working Demo (démonstration de fonctionnement)

- 1 À la page d'accueil, maintenez enfoncé le bouton CLEAR (effacer) jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
- 2 Appuyez sur CLEAR (effacer) quatre fois rapidement.
- 3 L'icône DEMO (démonstration) apparaîtra à l'écran.
- 4 Procédez au DEMO MODE (mode démonstration).

Pour quitter le mode Working Demo (démonstration de fonctionnement)

- 1 Répétez les étapes 1 et 2.
- 2 L'icône DEMO (démonstration) disparaîtra.

Remarque :

- Le four ne chauffe pas en Demo Mode (mode démonstration).
- L'affichage effectue un compte à rebours rapide.

NETTOYAGE

Le four Sharp Smart Combi Steam offre plusieurs options de nettoyage. Du nettoyage initial de votre nouveau four au nettoyage périodique, le menu CLEAN (nettoyage) vous aidera à conserver le four au meilleur de sa condition opérationnelle en plus d'assurer une apparence propre et étincelante.

NEW OVEN CLEAN (NETTOYAGE D'UN FOUR NEUF)

Cette étape doit être effectuée initialement pour nettoyer la cavité et les accessoires fournis avec le four avant de procéder à la cuisson. Il est recommandé d'utiliser la fonction New Oven Clean (nettoyage d'un four neuf) pour nettoyer le four afin de vous assurer de cuisiner avec des instruments propres.

- 1 Sélectionnez CLEAN (nettoyer) sur la page d'accueil.
- 2 Sélectionnez NEW OVEN CLEAN (nettoyage d'un four neuf) dans la liste apparaissant.
- 3 Insérez tous les accessoires (c'est-à-dire, les deux plateaux, le un grille) dans le four. Remplissez le réservoir d'eau propre froide. Remplacez le réservoir et appuyez sur START (démarrer).
- 4 Une fois la fonction NEW OVEN CLEAN (nettoyage d'un four neuf) est terminée, faites attention lorsque vous ouvrirez le four.

⚠ AVERTISSEMENT

- 1 La porte du four, le châssis du four et la cavité du four deviendront chauds.
- 2 N'ouvrez pas le four en tenant votre visage près de l'ouverture du four. La vapeur provenant du four peut provoquer des brûlures.

STERILE CLEANSE (NETTOYAGE STÉRILE)

La fonction Sterile Cleanse (nettoyage stérilisé) permet de nettoyer certains articles spécifiques nécessitant d'être très propres. Le tableau ci-dessous contient une liste des articles pouvant être utilisés durant cette fonction.

- 1 Sélectionnez CLEAN (nettoyer) sur la page d'accueil.
- 2 Sélectionnez STERILE CLEANSE (nettoyage stérilisé) dans la liste apparaissant.
- 3 Sélectionnez le niveau désiré. Reportez-vous au tableau ci-dessous pour voir les articles suggérés pour le nettoyage sur le niveau supérieur et le niveau inférieur.
- 4 Remplissez le réservoir d'eau propre froide. Remplacez le réservoir et appuyez sur START (démarrer).
- 5 Une fois la fonction STERILE CLEAN (nettoyage stérilisé) est terminée, faites attention lorsque vous ouvrirez le four. La porte, le châssis et le four peuvent être très chauds. N'ouvrez pas le four en tenant votre visage près de l'ouverture du four. La vapeur provenant du four peut provoquer des brûlures.

SÉLECTION DU NIVEAU	ARTICLES SUGGÉRÉS POUR LE NETTOYAGE
Upper Level (grille et plateau)	Conserve (pots et couvercles)
Lower Level (plateau)	Blanchissage Petites plaques à découper

DESCALE (DÉTARTRAGE)

Des grains blancs ou gris, aussi appelés dépôts calcaires, peuvent se former dans le circuit d'alimentation en eau à l'intérieur du four durant la génération de vapeur, ce qui pourrait provoquer une défaillance du four. La fonction de détartrage permet de décomposer ces dépôts calcaires et de garder le four propre et d'apparence neuve.

- 1 Sélectionnez CLEAN (nettoyer) sur la page d'accueil.
- 2 Sélectionnez DESCAL (détartrage) dans la liste apparaissant.
- 3 Remplissez le réservoir avec un mélange composé d'eau et d'acide citrique ou de jus de citron. Reportez-vous au tableau ci-dessous pour connaître les quantités suggérées. Remplacez le réservoir et appuyez sur START (démarrer).
- 4 Une fois que le four a terminé le cycle, laissez-le refroidir. Essuyez ensuite les résidus restant avec un chiffon doux humide.
- 5 Retirez le réservoir, videz-le, rincez-le et remplissez-le d'eau du robinet. Remplacez le réservoir et appuyez sur START (démarrer).
- 6 Une fois que la fonction DESCAL (détartrage) est terminée, laissez le four refroidir complètement.
- 7 Une fois refroidie, essuyez la cavité du four pour l'assécher. Videz le plateau d'égouttement.

MÉLANGE	QUANTITÉ
Eau et acide citrique	532 ml (2 ¹ / ₄ tasses) d'eau et 15 ml (1 cuillère à soupe) de cristaux d'acide citrique. Faites dissoudre les cristaux dans l'eau et versez le mélange dans le réservoir.
Eau et jus de citron	532 ml (2 ¹ / ₄ tasses) d'eau et 80 ml (1/3 tasse) de jus de citron pur à 100 % (sans pulpe). Filtrez le jus de citron si celui-ci contient de la pulpe. Mélangez bien et versez dans le réservoir.

Ne remplissez pas le réservoir avec d'autres agents de nettoyage que ceux apparaissant dans le tableau ci-dessous. Ces derniers pourraient endommager votre four Smart Combi Steam.

OVEN STEAM CLEANING (NETTOYAGE DU FOUR À LA VAPEUR)

La fonction de nettoyage du four à la vapeur permet de détacher la graisse, l'huile ou les résidus alimentaires. La vapeur facilitera le nettoyage du four. Il ne s'agit pas cependant d'une fonction d'auto-nettoyage.

- 1 Sélectionnez CLEAN (nettoyer) sur la page d'accueil.
- 2 Sélectionnez OVEN CLEANING – STEAM (nettoyage du four – vapeur) dans la liste apparaissant.
- 3 Remplissez le réservoir d'eau propre froide. Appuyez sur START (démarrer).
- 4 Une fois que la fonction OVEN CLEANING – STEAM (nettoyage du four – vapeur) est terminée, laissez le four refroidir complètement.

- 5 Une fois le four refroidi, essuyez les résidus restant avec un chiffon doux humide.

EXTÉRIEUR

La surface extérieure est recouverte de métal et de plastique. Nettoyez l'extérieur à l'aide d'un savon doux et de l'eau; rincez et séchez à l'aide d'un chiffon doux. N'utilisez aucun produit de nettoyage abrasif.

SURFACE EN ACIER INOXYDABLE

L'extérieur doit être essuyé souvent à l'aide d'un chiffon doux humide et poli à l'aide d'un chiffon doux sec pour conserver son apparence. Il existe également une variété de produits conçus spécialement pour nettoyer et faire briller l'extérieur en acier inoxydable du four. Nous recommandons que le produit de nettoyage soit appliqué sur un chiffon doux, puis utilisé délicatement sur l'extérieur en acier inoxydable plutôt que d'être vaporisé directement sur celui-ci. Suivez soigneusement les instructions apparaissant sur l'emballage.

CÔTÉ AVANT DU FOUR

Essuyez la fenêtre de chaque côté à l'aide d'un chiffon doux pour retirer les déversements ou les dégâts. Les pièces de métal seront plus faciles à entretenir si elles sont essuyées régulièrement à l'aide d'un chiffon doux humide. Évitez l'utilisation d'un vaporisateur ou de nettoyeurs abrasifs puisqu'ils peuvent tacher, marquer ou ternir la surface du four.

PANNEAU DE COMMANDE TACTILE

Si vous le souhaitez, vous pouvez désactiver les pavés tactiles avant le nettoyage. Reportez-vous à la section Verrouillage du panneau de commande à la page 18 de ce manuel. Essuyez le panneau à l'aide d'un chiffon légèrement mouillé avec de l'eau uniquement. Séchez à l'aide d'un chiffon doux. Ne frottez pas et n'utilisez aucun produit chimique de nettoyage. Fermez le four et suivez les directives apparaissant à la page 18 pour désactiver le Verrouillage du panneau de commande. Appuyez sur CLEAR (effacer).

INTÉRIEUR

Le nettoyage est simple car aucune chaleur n'est générée sur les surfaces intérieures; de ce fait, les déversements et les dégâts ne cuisent pas. Pour nettoyer les surfaces intérieures, incluant les surfaces permettant de sceller l'intérieur du four, essuyez à l'aide d'un chiffon doux humide. **N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS ABRASIFS OU DE TAMPONS À RÉCURER.** Pour les saletés plus tenaces, utilisez un savon doux; essuyez à l'aide d'un chiffon doux humide. N'utilisez pas de produits nettoyants pour four.

ÉLIMINATION DES ODEURS

Il arrive parfois qu'une odeur de cuisson demeure dans le four. Pour éliminer celle-ci, combinez 237 ml (1 tasse) d'eau avec 78 ml (1/3 tasse) de jus de citron dans un verre pouvant contenir 473 ml (2 tasses). Faites bouillir pendant plusieurs minutes. Laissez dans le four jusqu'à ce que l'eau refroidisse complètement. Essuyez l'intérieur à l'aide d'un chiffon doux.

VIDANGE DE L'EAU

Advenant qu'une quantité trop importante d'eau se retrouve dans le moteur du four Smart Combi Steam ou que la fonction de vapeur soit interrompue durant son fonctionnement, votre four devra peut-être être drainé pour se réinitialiser.

Un message d'AVERTISSEMENT sera affiché indiquant le besoin de drainer le four du surplus d'eau.

Assurez-vous que le réservoir est vide. Si ce n'est pas le cas, videz le réservoir et remplacez-le.

Le drainage de l'eau dans le réservoir prendra environ 1 minute.

Une fois ceci terminé, détachez le réservoir et jetez l'eau.

AVANT DE COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE DE RÉPARATION

Veillez vérifier les points suivants avant d'appeler pour faire une demande de service. Ceci pourra vous faire économiser du temps et de l'argent.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
1 Une partie ou l'ensemble du four ne fonctionne pas.	• Le cordon d'alimentation du four n'est pas entièrement branché à la prise électrique. • Panne de courant. • Le fusible/disjoncteur ne fonctionne pas. • Le four est en mode Démo.	• Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien connecté à la prise. • Vérifiez les lumières de la maison pour en être certain. Appelez votre fournisseur d'électricité pour vérifier le service. • Remplacez le fusible pour réinitialiser le disjoncteur. • Reportez-vous à la page 18 pour annuler le mode Démo.
2 La nourriture dans le four n'est pas chaude.	• Aucune alimentation sur l'appareil. • Les commandes du four ne sont pas bien configurées. • Le four est en mode Démo.	• Voir la SOLUTION au PROBLÈME 1. • Vérifiez si les commandes ont été configurées adéquatement. • Reportez-vous à la page 18.
3 La lumière du four ne fonctionne pas.	• L'ampoule n'est pas bien vissée ou est brûlée.	• Appelez pour faire une demande de service.
4 Les commandes tactiles ne fonctionnent pas.	• Le verrouillage des commandes est activé.	• Reportez-vous à la page 18 pour le déverrouiller.
5 L'écran clignote.	• Panne de courant.	• Appuyez sur CLEAR (effacer) sur le clavier et réinitialisez l'horloge. Si le four était en fonction, vous devez relancer la fonction de cuisson.

SHARP®

SHARP ELECTRONICS CORPORATION • 100 Paragon Drive • Montvale, New Jersey 07645 • États-Unis

SHARP ELECTRONICS OF CANADA LTD • 335 Britannia Road East • Mississauga, Ontario • L4Z 1W9 • Canada