

FOUR À MICRO-ONDES COMMERCIAL SERVICE INTENSE 1200 WATTS/1800 WATTS/2200 WATTS

## MODÈLES

# R-CD1200M/CD1800M/CD2200M

## D'UTILISATION MANUEL

### POUR L'ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

Pour faciliter le signalement de ce four à micro-ondes commercial en cas de perte ou de vol, veuillez inscrire ci-dessous le numéro de modèle et le numéro de série figurant sur l'appareil. Nous vous suggérons également de noter toutes les informations indiquées et de les conserver pour consultation future.

|                             |                       |
|-----------------------------|-----------------------|
| NUMÉRO DE MODÈLE _____      | NUMÉRO DE SÉRIE _____ |
| DATE D'ACHAT _____          |                       |
| DÉTAILLANT _____            | TÉLÉPHONE _____       |
| FURNISSEUR DE SERVICE _____ | TÉLÉPHONE _____       |

#### PAR TÉLÉPHONE :

SERVICE ET PIÈCES

(Pour trouver votre distributeur et fournisseur de service sous garantie Sharp autorisé le plus près : RICCIO GROUP INC.

Canada..... 1-905-339-5119

#### PAR ÉCRIT :

Pour les problèmes de service, des informations sur la garantie, les articles manquants et toute autre assistance :

**Riccio Group Inc.**

461, chemin North Service Ouest, unité B38

Oakville (Ontario) L6M 2V5

Tel: 905-339-5119 Fax: 800-925-1130

Veuillez fournir les renseignements suivants lorsque vous écrivez ou téléphonez : numéro de modèle, numéro de série, date d'achat, votre adresse postale complète (incluant le code postal), votre numéro de téléphone en journée (incluant l'indicatif régional) et une description du problème.

#### POUR ACCÉDER À INTERNET :

Visitez-nous au [www.riccio.com/service](http://www.riccio.com/service)

# TABLE DES MATIÈRES

|  |    |  |    |
|--|----|--|----|
| Pour l'assistance à la clientèle ..... Couverture avant  |    | Cuisson en une étape .....                           | 10 |
| Table des matières .....   | 1  | Cuisson en plusieurs étapes .....                    | 10 |
| Précautions pour éviter le risque d'une exposition à l'énergie excessive des micro-ondes ..... | 1  | Décongélation express .....                          | 11 |
|  |    | Tableau de décongélation express.....                | 11 |
|  |    | Programmation et personnalisation.....               | 12 |
|  |    | Aide personnalisée .....                             | 12 |
| Garantie limitée .....   | 2. | Vérification du compteur .....                       | 14 |
| Consignes de sécurité importantes .....  | 3. | Pour remettre le compteur à « 0 » .....              | 15 |
| Vérification avant d'appeler l'assistance technique .....                                      | 4. | Enregistrement des mémoires .....                    | 18 |
| Instructions de mise à la terre .....  | 5. | Autres fonctionnalités pratiques .....               | 23 |
| Installation .....   | 6. | Mode de démonstration .....                          | 23 |
| Noms des pièces .....  | 7. | Surveillance .....                                   | 23 |
| Avant l'utilisation .....  | 8. | Entretien et nettoyage .....                         | 23 |
| Fonctionnement de la mémoire .....   | 8. | Guide de cuisson .....                               | 25 |
| Cuisson à l'aide de la mémoire .....   | 8. | Ustensiles .....                                     | 25 |
| Cuisson de quantité double ou triple à l'aide de la mémoire.....                               | 9  | Directives pour le réchauffage aux micro-ondes ..... | 26 |
| Décongélation express à l'aide de la mémoire .....   | 10 | Guide des temps .....                                | 27 |
| Fonctionnement manuel .....  | 10 | Guide des temps de réchauffage et de cuisson .....   | 28 |
| Cuisson par temps .....  | 10 | Avertissement .....                                  | 30 |
|  |    | Spécifications .....                                 | 30 |

## PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER LE RISQUE D'UNE EXPOSITION À L'ÉNERGIE EXCESSIVE DES MICRO-ONDES

- (a) Ne tentez pas de faire fonctionner ce four lorsque la porte est ouverte, car cela pourrait entraîner une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est essentiel de ne pas désactiver ni altérer le verrouillage de sécurité.
- (b) Ne placez aucun objet entre le devant du four et la porte, et assurez-vous qu'aucune saleté ni aucun résidu de nettoyant ne s'accumule sur les surfaces d'étanchéité.
- (c) N'utilisez pas le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte se ferme correctement et qu'il n'y ait aucun dommage aux éléments suivants : (1) la porte (tordue), (2) les charnières et les loquets (cassés ou desserrés), (3) les joints de la porte et les surfaces d'étanchéité.
- (d) Le four ne doit être ajusté ou réparé que par du personnel de service qualifié.

## GARANTIE LIMITÉE

# SHARP®

### **FOURS À MICRO-ONDES COMMERCIAUX MODÈLES : RCD1200M / RCD1800M / RCD2200M**

Le **RICCIO GROUP INC.**, en tant que distributeur agréé des fours à micro-ondes commerciaux Sharp (le « Produit »), garantit à l'acheteur initial (l'« Acheteur ») que ce produit, lorsqu'il est expédié dans son emballage d'origine et vendu ou distribué au Canada, est exempt de défauts de matériaux et de fabrication.

Cette garantie est valable pendant une période de **trois (3) ans pour les pièces et la main-d'œuvre** à compter de la date d'achat initiale. Sous réserve des conditions générales énoncées dans les présentes, le Riccio Group Inc. s'engage, à sa discrétion exclusive, à réparer ou à remplacer les composants défectueux par des pièces neuves ou des pièces remises à neuf équivalentes.

Cette garantie limitée **ne** couvre pas :

- les composants en verre ou en plastique;
- les dommages esthétiques aux surfaces extérieures ou intérieures;
- les dommages survenus pendant le transport ou résultant d'un accident, d'une mauvaise utilisation, d'un abus, d'une installation incorrecte ou d'une utilisation non conforme à l'usage prévu du produit ou aux instructions du produit;
- les produits qui ont été altérés, modifiés ou réparés par des personnes non autorisées d'une manière qui influence leur performance ou leur fiabilité; ou
- les produits achetés ou utilisés **à l'extérieur du Canada.**

#### **LIMITATION DE RESPONSABILITÉ**

En aucun cas, le Riccio Group Inc. ne pourra être tenu responsable de tout dommage spécial, accessoire ou consécutif résultant d'une violation de garantie, d'une rupture de contrat, d'une négligence ou de toute autre théorie juridique. Ces dommages comprennent, sans s'y limiter, la perte de profits ou de revenus, la perte d'utilisation du produit ou de l'équipement connexe, le coût de l'équipement de remplacement, des installations ou des services, les coûts liés au temps de panne ou les réclamations des clients de l'acheteur pour ces dommages.

#### **FICHE CLIENT**

Pour votre protection, veuillez remplir la fiche client ci-dessous et la conserver avec la preuve d'achat originale.

Numéro de modèle : \_\_\_\_\_  
Numéro de série : \_\_\_\_\_  
Date d'achat : \_\_\_\_\_  
Nom du détaillant : \_\_\_\_\_  
Adresse du détaillant : \_\_\_\_\_  
Ville, Prov., Code postal \_\_\_\_\_

#### **DROITS ACCORDÉS PAR LA LOI**

Les avantages conférés par la présente Garantie limitée s'ajoutent aux garanties, droits ou recours légaux accordés à l'acheteur en vertu de la loi sur la protection du consommateur applicable ou de toute autre loi, sans les exclure, les restreindre ou les modifier.

#### **SERVICE COUVERT PAR LA GARANTIE**

Le service sur place « sous garantie » peut être obtenu en contactant le **Riccio Group Inc.**, le distributeur agréé des fours à micro-ondes commerciaux Sharp. Une preuve d'achat originale, telle qu'un reçu de vente ou un document équivalent, doit être présentée avant la prestation du service couvert par la garantie.

- Adresse postale : Riccio Group Inc., 461 North Service Road West, Bureau B38, Oakville (ONT.) L6M 2V5
- Téléphone : 905-339-5119
- Site Web : [www.riccio.com/service](http://www.riccio.com/service)

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des mesures de sécurité de base doivent toujours être respectées, notamment les suivantes :

**AVERTISSEMENT** - Pour réduire les risques de brûlures, de choc électrique, d'incendie, de blessures ou d'exposition à l'énergie excessive des micro-ondes :

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lisez et suivez les « **PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER LE RISQUE D'UNE EXPOSITION À L'ÉNERGIE EXCESSIVE DES MICRO-ONDES** » figurant à la page FR-1.
3. Cet appareil doit être mis à la terre. Branchez-le uniquement à une prise correctement mise à la terre.  
Consultez les « **INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE** », à la page FR-5.
4. Installez ou placez cet appareil **uniquement** conformément aux instructions d'installation fournies.
5. Certains aliments comme les œufs entiers ou les contenants scellés - par exemple les bocaux en verre fermés - peuvent exploser et ne doivent pas être réchauffés dans ce four.
6. Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage prévu. N'utilisez pas de produits chimiques corrosifs ni de vapeurs dans cet appareil. Ce type de four est conçu spécifiquement pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas destiné à un usage industriel ou de laboratoire.
7. Comme pour tout appareil électroménager, il faut exercer une surveillance étroite quand des enfants l'utilisent.
8. N'utilisez pas cet appareil s'il a un cordon ou une fiche endommagé(e), s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou échappé.
9. Cet appareil ne doit être réparé que par du personnel de service qualifié. Communiquez avec le centre de service autorisé Sharp le plus proche pour une inspection, une réparation ou un ajustement.
10. Ne couvrez ni ne bouchez aucune ouverture de l'appareil.
11. Ne rangez pas et n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. Ne l'utilisez pas près de l'eau – par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans d'autres endroits similaires.
12. Ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau.
13. Tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes.
14. Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir.
15. Consultez les instructions de nettoyage de la surface de la porte aux pages FR-23 - FR-24.
16. Pour réduire les risques d'incendie dans la cavité du four :
  - a. Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement l'appareil lorsque vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles pour faciliter la cuisson.
  - b. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de placer ces derniers dans le four.
  - c. Si les matériaux à l'intérieur du four prennent feu, laissez la porte du four fermée, éteignez le four et débranchez le cordon ou coupez l'alimentation au panneau de fusibles ou de disjoncteurs.
  - d. N'utilisez pas la cavité pour le rangement. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ni d'aliments dans la cavité lorsque le four n'est pas utilisé.
17. Les liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés au-delà de leur point d'ébullition sans présenter de signes de bouillonnement. Il n'y a pas toujours de bulles ou d'ébullition visibles lorsque le contenant est retiré du four à micro-ondes.  
**CELA PEUT ENTRAÎNER LE DÉBORDEMENT SOUDAIN DE LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORS DE L'INSERTION D'UNE CUILLÈRE OU D'UN AUTRE USTENSILE.**

Pour réduire le risque de blessures personnelles : Ne faites pas trop chauffer pas les liquides.

- a. Remuez les liquides avant et à la moitié du temps de réchauffage.
- b. N'utilisez pas de contenants à bords droits et à col étroit. Utilisez un contenant à large goulot.
- c. Après le réchauffage, laissez reposer le contenant dans le four à micro-ondes pendant au moins 20 secondes avant de le retirer.
- d. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le contenant.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# VÉRIFICATION AVANT D'APPELER L'ASSISTANCE TECHNIQUE

Veuillez vérifier ce qui suit avant d'appeler pour une réparation!

- Brancher le cordon d'alimentation dans une prise électrique pour fiche à trois broches. (Se reporter page FR-5)
- Ouvrir la porte.
  - La lumière du four s'allume-t-elle? Oui \_\_\_\_\_ Non
- Placer une tasse d'eau (environ 250 ml) dans une tasse à mesure en verre résistant aux micro-ondes dans le four et bien fermer la porte. La lampe du four doit s'éteindre si la porte est bien fermée.

Régler le four pendant 30 secondes à 100 % (ÉLEVÉ). À ce moment:

Appuyer sur ces trois touches:



- La lumière du four s'allume-t-elle? Oui \_\_\_\_\_ Non
- L'indicateur "ON" [en marche] s'allume-t-il? Oui \_\_\_\_\_ Non
- À la fin des 30 secondes, l'eau est-elle chaude? Oui \_\_\_\_\_ Non

SI UNE RÉPARATION EST NÉCESSAIRE, VEUILLEZ COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE DE RÉPARATIONS AUTORISÉ SHARP LE PLUS PROCHE.

## MODE D'ERREUR

Si un des indicateurs d'erreur suivants est affiché à l'écran, suivre les instructions:

| Mode EE    | Raison   | Action requise  |
|------------|--|---|
| EE 1, EE 2 | Panne d'un seul magnétron  | Appeler le service de réparations★  |
| EE 3       | Panne des deux magnétrons  | Appeler le service de réparations   |
| EE 4       | Tension trop élevée  | Appeler le service de réparations   |
| EE 5 ★ ★   | Tension trop basse   | Appeler le service de réparations   |
| EE 6       | Fonctionnement avec quantité réduite d'aliments ou sans aliments   | Vérifiez la quantité d'aliments à l'intérieur de la cavité du four. Si EE6 s'affiche et que la quantité d'aliments présente dans la cavité du four est adaptée, vérifiez que la température autour de la paroi extérieure du four n'est pas excessive. Vérifiez également le filtre d'entrée d'air et les ouïes de ventilation pour voir s'ils sont bouchés. Si la température autour du four n'est pas excessive et que le filtre d'entrée d'air et les ouïes de ventilation ne sont pas bouchés, faites appel au service de réparation. |
| EE 7       | Température de la cavité ou d'un élément du four trop élevée   | Vérifier que rien ne bloque les ouvertures d'admission d'air à l'arrière du four ou que l'extérieur du four est très chaud. Corriger. Attendre quelques minutes et réessayer. Si le problème persiste, appeler le service de réparations  |
| EE 8       | Panne de circuit   | Appeler le service de réparations   |
| EE 9       | Le temps de cuisson maximal est dépassé.   | Se reporter à la NOTE Cuisson de quantité double ou triple à l'aide de la mémoire en page FR-10, des NOTES 2, Cuisson en une étape ou des NOTES 2, Cuisson en plusieurs étapes en page FR-11 du mode d'emploi. Appuyer sur la touche STOP/CLEAR et refaire un réglage en entrant un temps de cuisson total ou des niveaux de puissance réduits.   |
| EE 0       | Panne du moteur du ventilateur de refroidissement et des autres moteurs. Le panneau de protection de la voûte du four n'est pas correctement installé. | Panne du moteur du ventilateur de refroidissement et des autres moteurs: Appeler le service de réparations.<br>Panneau de protection de la voûte du four: Vérifier que le revêtement du plafond du four est installé correctement. Si le problème persiste, appeler le service de réparations. (Consulter les pages FR-23 et FR-24)   |

★ EE 1 et EE 2 : Dans le cas d'une panne d'un seul magnétron, le four reste utilisable jusqu'à sa réparation en changeant les réglages d'aide personnalisée pour permettre son fonctionnement à l'aide d'un seul magnétron (se reporter en page FR-16). Cependant, vérifier soigneusement les aliments car du temps supplémentaire de cuisson sera lors nécessaire.

★ ★ EE5 : EE5 est seulement affiché dans R-CD1800 et R-CD2200.

Appuyer sur la touche STOP/CLEAR pour annuler l'indicateur d'erreur. À chaque fois qu'un code d'erreur apparaît, vérifier la raison et veiller à appeler le service de réparations sauf pour EE7 et EE9. Dans le cas d'EE7, suivre l'action requise et si EE7 reste affiché, veiller à appeler le service de réparations.

## MODE ENTRETIEN

Si un des indicateurs d'entretien suivants est affiché à l'écran, suivre les instructions:

| Mode CC    | Raison   | Action requise  |
|------------|--|---|
| CC1<br>CC2 | La durée de fonctionnement des magnétrons dépasse les 1 250 heures.                                  | <b>Appeler le service de réparations pour remplacer rapidement ces pièces. Après 1 250 heures de fonctionnement, le résultat désiré de la cuisson ne sera pas obtenu car la puissance micro-onde restituée diminue.</b> Négliger de remplacer les pièces qui ont dépassé la durée de fonctionnement recommandé peut entraîner la panne du four à micro-ondes. |
| CC4        | La durée de fonctionnement de l'unité de commandes, des relais et commutateurs dépasse 200 000 fois. |   |
| CC3        | La durée de fonctionnement du moteur d'évacuation dépasse les 3 000 heures.                          | Même si CC3 est affiché, votre four peut servir pendant de courtes périodes. Appeler le service de réparations pour remplacer rapidement ces pièces.  |

### NOTES:

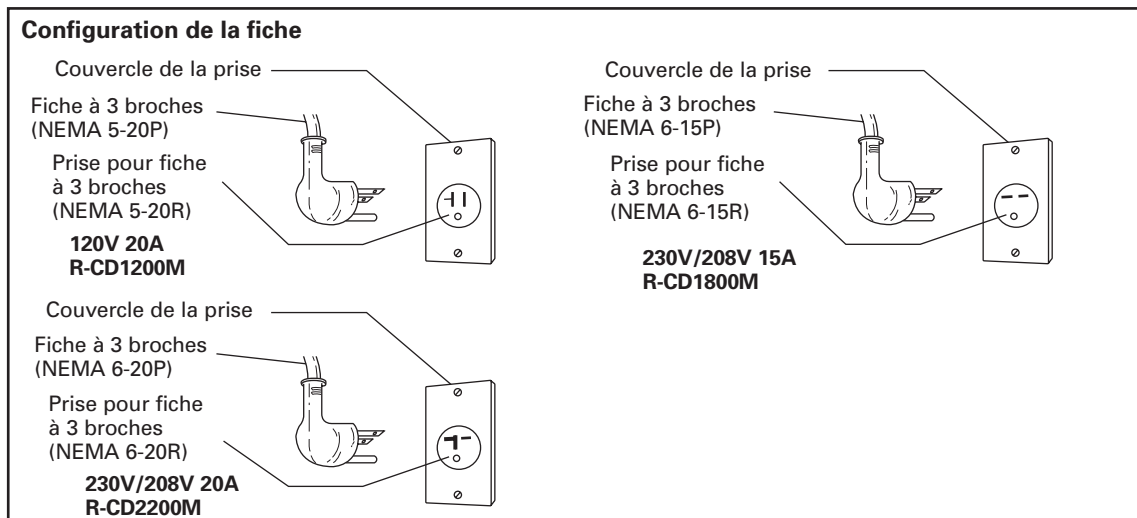
1. L'indicateur CC et " \* " seront affichés lors du dépassement de la durée recommandée des pièces. Vous pouvez effacer l'indicateur CC et " \* " en appuyant sur STOP/CLEAR. Appeler le service de réparations pour remplacer rapidement ces pièces. Négliger de remplacer les pièces qui ont dépassé la durée de fonctionnement recommandé peut entraîner la panne du four à micro-ondes.
2. Si un mode d'entretien apparaît, ou que plusieurs modes d'entretien apparaissent en même temps, CC et les numéros des modes seront affichés séparés par un point. Par exemple, si CC1 a lieu, l'écran affichera CC et 1 ou si CC2 et CC4 ont lieu en même temps, il affichera CC et 2.4.
3. Après 4000 heures de fonctionnement, EE1 ou EE2 apparaissent sur l'afficheur et votre four ne fonctionnera plus.

# INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

## INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit les risques de choc électrique en permettant au courant de s'échapper par le fil de mise à la terre. Ce four est équipé d'un cordon d'alimentation avec fil de mise à la terre, et d'une fiche de mise à la terre. Il faut le brancher dans une prise murale qui a été installée correctement et mise à la terre selon le Code national de l'électricité et les codes et décrets locaux.

**MISE EN GARDE** – Un mauvais usage de la prise de terre peut causer des décharges électriques. L'alimentation électrique est de 120 volts, 60 Hz, CA seulement, et 20 A ou plus (R-CD1200M); 230/208 volts, 60 Hz, CA seulement, 15 A ou plus (R-CD1800M); 230/208 volts, 60 Hz, CA seulement, 20 A ou plus et doit être protégée par fusible. Il est recommandé d'alimenter cet appareil par un circuit séparé. Lors de l'installation de cet appareil, observer tous les codes et décrets locaux en vigueur. Si une rallonge est nécessaire, utiliser une rallonge à trois fils munie d'une fiche de terre à trois broches et d'une prise à trois fentes qui accepte la fiche de l'appareil. La classe nominale du cordon prolongateur doit être 120 volts CA, 20 A (R-CD1200M), 230/208 volts CA, 15 A (R-CD1800M), AC230/208 volts CA, 20 A (R-CD2200M). Consulter un électricien ou un réparateur qualifié si vous ne comprenez pas bien les instructions de mise à la terre ou si vous avez des doutes concernant la bonne mise à la terre de l'appareil.



### Interférence radio ou télévision

Si le four à micro-ondes provoque de l'interférence avec la radio ou la télévision, vérifier qu'il est branché sur un circuit indépendant, en éloigner la radio ou la télévision le plus possible et vérifier la position et le signal de l'antenne de réception.

# INSTALLATION

## INSTALLATION

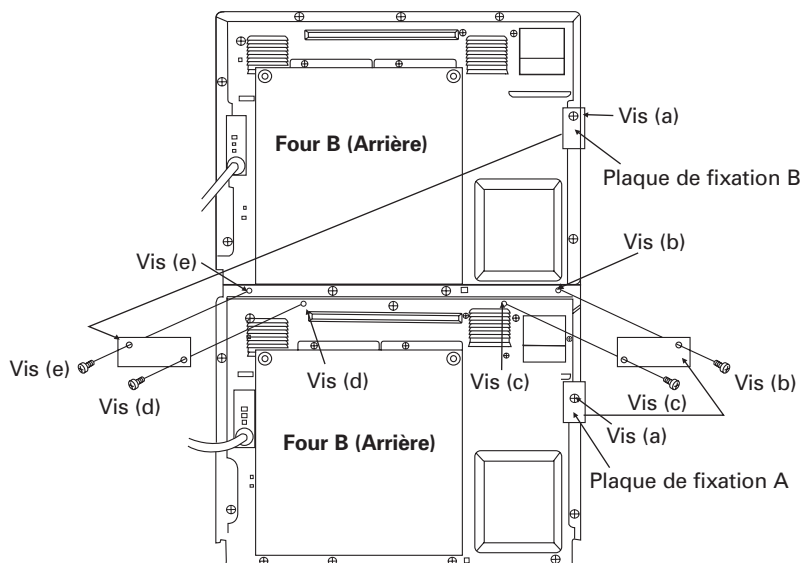
Étant donné que votre four à micro-ondes commercial Sharp servira fréquemment, lui choisir un emplacement qui sera d'un accès facile sans danger pour tous les utilisateurs.

1. Veiller à ce que les exigences en matière d'alimentation électrique soient satisfaites. Se reporter page FR-5
2. Retirer tous les matériaux d'emballage de la cavité du four. Vérifier que le four n'a subi aucun dommage, comme une porte décentrée, des joints d'étanchéité endommagés ou des bosses sur la porte ou à l'intérieur de la cavité. S'il a été endommagé, veuillez ne pas utiliser le four avant qu'il n'ait été examiné par un CENTRE DE SERVICE DE RÉPARATION SERVICE CENTER APPROUVÉ PAR SHARP et réparé, au besoin.
3. Installer l'appareil là où aucune chaleur ou vapeur excessive n'est générée. Ne pas le placer près d'un four ou d'une surface de cuisson.
4. Il doit être bien fixé sur un comptoir ou sur un pied. La surface sur laquelle il est posé doit être de niveau.
5. PROCÉDURE POUR EMPILER DEUX FOURS À MICRO-ONDES  
Deux appareils peuvent être installés ensemble, l'un au-dessus de l'autre. Suivre ces instructions:
  - A. Placer le four A à l'emplacement désiré. Poser le four B au-dessus du four A comme le montre la figure.
  - B. Retirer les vis (a) et les plaques de fixation A et B du côté droit de l'arrière des fours A et B.
  - C. Replacer les vis (a) retirées à l'étape B et les serrer.
  - D. Retirer les vis (b), (c), (d), et (e) et poser les plaques de fixation A et B retirées à l'étape B au bord inférieur du four B comme le montre la figure.
  - E. Replacer les vis (b), (c), (d), et (e) retirées à l'étape D et les serrer.
6. Les modèles suivants peuvent être empilés. La tension de la source d'alimentation doit être la même.
  - 1) Combinaison de R-CD1200M et R-CD2200M
  - 2) Combinaison de R-CD1800M et R-CD1800M
  - 3) Combinaison de R-CD1800M et R-CD2200M
  - 4) Combinaison de R-CD2200M et R-CD2200M

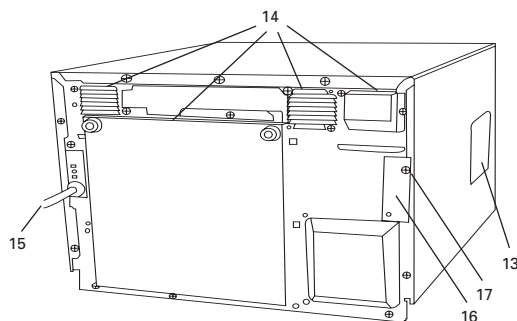
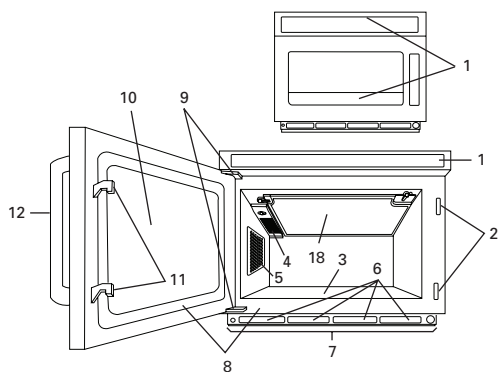
### MISE EN GARDE:

Quand deux fours sont installés l'un au-dessus de l'autre:

1. Toujours utiliser deux plaques de fixation.
2. Vérifier que les cordons d'alimentation électrique ne sont pas pris entre les fours.
3. Ne pas installer plus d'un four au-dessus d'un autre.

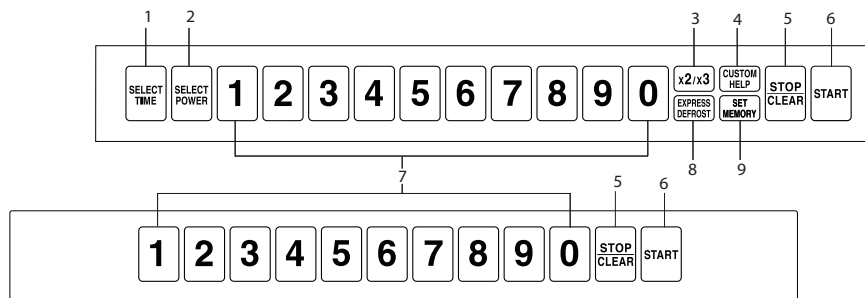


# NOMS DES PIÈCES



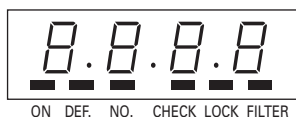
1. Panneau tactile de commande
2. Fentes de verrouillage de porte
3. Tablette céramique
4. Pare-éclaboussures
5. Lumière du four
6. Ouvertures d'admission d'air
7. Filtre d'admission d'air
8. Joints et surfaces étanchéité de la porte
9. Charnières de la porte
10. Porte du four avec fenêtre

11. Loquet de porte
12. Poignée de la porte
13. Fenêtre de service pour le remplacement de l'ampoule de lumière du four
14. Évents
15. Cordon d'alimentation
16. Plaque de fixation
17. Vis pour plaque de fixation
18. Panneau de protection de la voûte du four



1. Touche SELECT TIME
2. Touche SELECT POWER
3. Touche DOUBLE/TRIPLE QUANTITY
4. Touche CUSTOM HELP
5. Touche STOP/CLEAR

6. Touche START
7. Dix touches de chiffres
8. Touche EXPRESS DEFROST
9. Touche SET MEMORY



# AVANT L'UTILISATION

\* Avant d'utiliser votre nouveau four, assurez-vous de lire et de comprendre complètement ce mode d'emploi.

1) Brancher le four.

\* L'écran numérique affichera " . "

2) Vous ne pouvez utiliser les panneaux de commandes que lorsque la porte est fermée.

3) La lumière du four s'allumera pendant 1 minute lors de l'ouverture de la porte.

## Annulation:

1. Les données de cuisson sont annulées si, lors de la programmation, vous attendez plus de trois minutes avant d'appuyer sur les touches.

2. La cuisson s'arrête lorsqu'on appuie sur la touche STOP/CLEAR et les données de cuisson sont conservées. Cependant si les touches suivantes ne sont pas enfoncées dans les trois minutes, les données de cuisson seront annulées. Appuyer sur la touche

START pour reprendre la cuisson.

3. La cuisson s'arrête lors de l'ouverture de la porte mais les données de cuisson sont conservées. Cependant, une fois la porte fermée, les données de cuisson seront annulées si les touches suivantes ne sont pas enfoncées dans les trois minutes. Appuyer sur la touche START pour reprendre la cuisson.

4. La cuisson est immédiatement annulée en appuyant 2 fois sur la touche STOP/CLEAR.

## Vérification des aliments:

Appuyer sur la touche STOP/CLEAR puis, ouvrir la porte, vérifier les aliments, fermer la porte et appuyer sur la touche START pour poursuivre la cuisson.

## Achèvement de la cuisson:

Si les aliments ne sont pas sortis après l'achèvement de la cuisson, End [Fin] s'affichera jusqu'au retrait des aliments.

## CONSEILS PRATIQUES pour la méthode d'entrée en mémoire

La méthode d'entrée en mémoire détermine comment entrer les numéros de mémoire pour la cuisson à l'aide de la mémoire, l'aide personnalisée et l'enregistrement des mémoires; pour ce faire, suivre la méthode ci-dessous. Se reporter à CONSEILS PRATIQUES ci-dessous ainsi qu'à la cuisson à l'aide de la mémoire.

1. **Entrée à deux chiffres:** Il faut entrer deux chiffres pour sélectionner une mémoire, même si le premier chiffre est 0. La programmation de la mémoire est comprise entre 0 et 99.

2. **Entrée à un seul chiffre:** Il est possible d'entrer un seul chiffre pour sélectionner une mémoire. La programmation de la mémoire est comprise entre 0 et 9.

3. **Entrée par répétition de chiffre:** Entrer un, deux ou trois chiffres pour sélectionner une mémoire. La programmation de la mémoire est comprise entre 0 et 29.

4. Seulement dans Entrée par répétition de chiffre/Autodémarrage ON, appuyer sur les chiffres dans la seconde qui suit le chiffre précédent.

5. Sans égard à la méthode d'entrée sélectionnée, Vérification du compteur/Annuler (Aide personnalisée 7) et Facteur de multiplication pour quantité double ou triple (Aide personnalisée 10) se servent uniquement de la méthode d'entrée à deux chiffres. Comme pour Aide personnalisée 10, entrer le numéro de la mémoire après avoir appuyé sur la touche DOUBLE/TRIPLE QUANTITY.

### La méthode d'entrée en mémoire

| No de mémoire<br>Mémoire Exemples | No de mémoire |      |      |         |
|-----------------------------------|---------------|------|------|---------|
|                                   | 0             | 2    | 12   | 22      |
| Méthode d'entrée                  |               |      |      |         |
| Entrée à deux chiffres            | 0, 0          | 0, 2 | 1, 2 | 2, 2    |
| Entrée à un seul chiffre          | 0             | 2    |      |         |
| Entrée par répétition de chiffre  | 0             | 2    | 2, 2 | 2, 2, 2 |

# UTILISATION DE LA MÉMOIRE

## Cuisson à l'aide de la mémoire

\* Votre four dispose de 100 blocs de mémoire de 0 à 99 et le numéro de mémoire de 0 à 29 est commun à 6 façons de les utiliser (l'entrée à un seul chiffre dispose de 10 blocs de mémoire).

\* Les mémoires de 0 à 9 sont des réglages programmés en usine. Se reporter au tableau des mémoires programmées à droite. Il faut programmer les mémoires de 10 à 99 avant d'utiliser la cuisson à l'aide de la mémoire. Quand un numéro de mémoire qui n'a pas été programmé est entré, End [fin] sera affichée. Se reporter à l'enregistrement des mémoires aux pages FR-18 à FR-22 pour programmer une nouvelle mémoire.

### Mémoires programmées

| No de mémoire | Temps de cuisson | Niveau de puissance |
|---------------|------------------|---------------------|
| 1             | 10 s.            | 100%                |
| 2             | 20 s.            | 100%                |
| 3             | 30 s.            | 100%                |
| 4             | 45 s.            | 100%                |
| 5             | 1 min.           | 100%                |
| 6             | 1 min. 15 s.     | 100%                |
| 7             | 1 min. 30 s.     | 100%                |
| 8             | 2 min.           | 100%                |
| 9             | 2 min. 30 s.     | 100%                |
| 0             | 3 min.           | 100%                |

**\* Vous pouvez régler la cuisson à l'aide de la mémoire de six façons.**

Il existe plusieurs méthodes de sélection des mémoires selon la méthode d'entrée choisie et si le démarrage automatique est activé ou non. Pour éviter de sélectionner par erreur la mémoire incorrecte, veuillez confirmer vos réglages en vérifiant l'aide personnalisée (se reporter à Aide personnalisée 1 et 2 en pages FR-12).

<6 façons d'utilisation>

1. Entrée à deux chiffres/Démarrage automatique désactivé (mémoire 00 à 99)
2. Entrée à deux chiffres/Démarrage automatique activé (mémoire 00 à 99)
3. Entrée par répétition de chiffre/Démarrage automatique désactivé (mémoire 0 à 29)
4. Entrée par répétition de chiffre/Démarrage automatique activé (mémoire 0 à 29)
5. Entrée à un seul chiffre/Démarrage automatique désactivé (mémoire 0 à 9)
6. Entrée à un seul chiffre/Démarrage automatique activé (mémoire 0 à 9)

**CONSEILS PRATIQUES pour l'affichage du statut d'entrée de mémoire et la touche START**

Quand Démarrage automatique activé a été sélectionné,

1. "0" doit être affiché avant l'entrée d'un numéro de mémoire.  
Si "0" n'est pas affiché, ouvrir la porte et le refermer pour réinitialiser.
2. Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche START.  
Le cuisson commencera automatiquement après l'entrée du numéro de mémoire.

**1. Entrée à deux chiffres/Démarrage automatique désactivé (avec la touche START)**

\* Supposons que vous vouliez cuire avec la mémoire 2, qui a été programmée pour 1 minute à 100 %.

| Procédure   |   |
|---|---|
| 1 Placer les aliments dans le four.<br>Entrer le numéro de mémoire. | <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="2"/> |
| 2 Appuyer sur la touche START.                                      | <input type="button" value="START"/>                          |

**2. Entrée à deux chiffres/Démarrage automatique activé (sans la touche START)**

\* Supposons que vous vouliez cuire avec la mémoire 12, qui a été programmée pour 10 secondes à 100 %.

| Procédure   |   |
|---|---|
| 1 Placer les aliments dans le four.<br>Entrer le numéro de mémoire. | <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/> |

**3. Entrée par répétition de chiffre/Démarrage automatique désactivé (avec la touche START)**

\* Supposons que vous vouliez cuire avec la mémoire 2, qui a été programmée pour 10 secondes à 100 %.

| Procédure   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| 1 Placer les aliments dans le four.<br>Entrer le numéro de mémoire. | <input type="text" value="2"/>       |
| 2 Appuyer sur la touche START.                                      | <input type="button" value="START"/> |

**4. Entrée par répétition de chiffre/Démarrage automatique activé (sans la touche START)**

\* Supposons que vous vouliez cuire avec la mémoire 12, qui a été programmée pour 10 secondes à 100 %.

| Procédure   |                                    |
|---|------------------------------------|
| 1 Placer les aliments dans le four.<br>Entrer le numéro de mémoire. | <input type="text" value="2"/> x 2 |

**5. Entrée à un seul chiffre/Démarrage automatique désactivé (avec la touche START)**

\* Supposons que vous vouliez cuire avec la mémoire 2, qui a été programmée pour 1 minute à 100 %.

| Procédure   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| 1 Placer les aliments dans le four.<br>Entrer le numéro de mémoire. | <input type="text" value="2"/>       |
| 2 Appuyer sur la touche START.                                      | <input type="button" value="START"/> |

**6. Entrée à un seul chiffre/Démarrage automatique activé (sans la touche START)**

\* Supposons que vous vouliez cuire avec la mémoire 2, qui a été programmée pour 10 secondes à 50 %.

| Procédure   |                                |
|---|--------------------------------|
| 1 Placer les aliments dans le four.<br>Entrer le numéro de mémoire. | <input type="text" value="2"/> |

## Cuisson de quantité double ou triple à l'aide de la mémoire

Dans la fonction Quantité double ou triple, le four calcule automatiquement comment cuire deux à trois portions d'un aliment programmé. Elle ne double ou ne triple pas simplement le temps. Le facteur de multiplication d'usine est de 1,8 pour une quantité double et 2,6 pour une quantité triple. Appuyer une fois sur DOUBLE/TRIPLE QUANTITY pour une quantité double (2 portions), et deux fois pour une quantité triple (3 portions).

\* Supposons que vous vouliez cuire 3 portions avec la mémoire 2 programmée Entrée à un seul chiffre/démarrage automatique activé.

| Procédure   |  |
|---|--|
| 1 Placer les aliments dans le four.<br>Appuyer deux fois sur la touche DOUBLE/TRIPLE. | <input type="text" value="x2/x3"/> x 2 |
| 2 Entrer le numéro de mémoire.  | <input type="text" value="2"/>         |

**NOTE :** Si votre temps total de cuisson est supérieur au temps maximal alloué, un message d'erreur EE9 sera affiché. Appuyer sur la touche STOP/CLEAR pour effacer le message d'erreur et réduire la quantité ou cuire sans utiliser la Quantité double ou triple. Pour les détails se reporter à Aide personnalisée 10 en page FR-16 et à Temps de cuisson maximal en page FR-22.

## Décongélation rapide à l'aide de la mémoire

\* Supposons que vous vouliez cuire avec la mémoire 0, qui a été programmée pour une séquence de 10 minutes de décongélation rapide, Entrée à un seul chiffre/Démarrage automatique ACTIVÉ.

### Procédure

- 1 Placer les aliments dans le four.  
Entrer le numéro de mémoire.

0

À mi-chemin du cycle de décongélation, l'indicateur de vérification [CHECK] s'allumera dans l'afficheur et un signal sonore retentira sauf si le volume du signal a été mis en sourdine. Vous pouvez ouvrir la porte, tourner l'aliment et protéger les portions chaudes. Fermer la porte.

### Procédure

- 2 Appuyer sur la touche START pour poursuivre la décongélation.

START

### NOTES:

1. Même si CHECK est allumé dans l'afficheur, votre four continue à décongeler et ne s'arrête pas pour une vérification.
2. Appuyer sur la touche START à l'étape 2 pour poursuivre la décongélation, car une fois la porte fermée, les données de cuisson seront annulées si les touches suivantes ne sont pas enfoncées dans les trois minutes.
3. Se reporter à CONSEIL PRATIQUE pour la décongélation rapide en page FR-11.

## FUNCTIONNEMENT MANUEL

### Cuisson chronométrique

Vous pouvez programmer le four pour 4 séquences de cuisson et il dispose de 11 niveaux pré-réglés de puissance de micro-ondes.

#### Temps de cuisson maximal

Micro-ondes 100 % - 60 % Maximum de 60 minutes

Micro-ondes 50 % - 10 % Maximum de 120 minutes

(Se reporter au temps de cuisson maximal en page FR-22)

#### Niveau de puissance des micro-ondes

| Appuyer sur la touche SELECT POWER une fois puis sur | POURCENTAGE APPROX. DE PUISSANCE | Affichage |
|--|----------------------------------|-----------|
| SELECT POWER   | 100%                             | P-11      |
| 9  | 90%                              | P-90      |
| 8  | 80%                              | P-80      |
| 7  | 70%                              | P-70      |
| 6  | 60%                              | P-60      |
| 5  | 50%                              | P-50      |
| 4  | 40%                              | P-40      |
| 3  | 30%                              | P-30      |
| 2  | 20%                              | P-20      |
| 1  | 10%                              | P-10      |
| 0  | 0%                               | P-0       |

### Procédure

- 3 Appuyer sur la touche START.

START

### NOTES:

1. Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche SELECT POWER pour 100 % dans la Cuisson en une étape.
2. Si le temps total de cuisson entré est supérieur au temps maximal alloué, un message d'erreur EE9 sera affiché. Appuyer sur la touche STOP/CLEAR pour effacer le message d'erreur et réduire le temps de cuisson, le niveau de puissance. Pour les détails se reporter au temps de cuisson maximal en page FR-22

### Cuisson en plusieurs étapes

\* Supposons que vous vouliez cuire pendant 1 minute à une puissance de 70 % pour la 1<sup>re</sup> étape, puis continuer à cuire pendant 2 minutes à une puissance de 50 % pour la 2<sup>e</sup> étape et pendant 3 minutes à une puissance de 100 % pour la 3<sup>e</sup> étape.

### Cuisson en une étape

\* Supposons que vous vouliez cuire pendant 2 minutes et 30 secondes à 50 %.

### Procédure

- 1 Placer les aliments dans le four et appuyer sur la touche SELECT TIME.  
Entrer le temps de cuisson.

SELECT TIME

2 3 0

- 2 Appuyer sur la touche SELECT POWER et entrer le niveau de puissance.

SELECT POWER

5

### Procédure

- 1 Placer les aliments dans le four et appuyer sur la touche SELECT TIME.  
Entrer le temps de cuisson pour la 1<sup>re</sup> étape.

SELECT TIME

1 0 0

- 2 Appuyer sur la touche SELECT POWER.  
Entrer le niveau de puissance pour la 1<sup>re</sup> étape.

SELECT POWER

7

- 3 Appuyer sur la touche SELECT TIME.  
Entrer le temps de cuisson pour la 2<sup>e</sup> étape.

SELECT TIME

2 0 0

**Procédure**

4 Appuyer sur la touche SELECT POWER. Entrer le niveau de puissance pour la 2e étape.

SELECT POWER **5**

5 Appuyer sur la touche SELECT TIME. Entrer le temps de cuisson pour la 3e étape.

SELECT TIME  
**3 0 0**

6 Appuyer sur la touche START.

START

**NOTES:**

1. Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche SELECT POWER pour 100 % à la dernière étape de la cuisson en plusieurs étapes.
2. Si le temps total de cuisson est supérieur au temps maximal alloué, un message d'erreur EE9 sera affiché. Appuyer sur la touche STOP/CLEAR pour effacer le message d'erreur et réduire le temps de cuisson, le niveau de puissance ou les étapes. Pour les détails se reporter au Temps de cuisson maximal en page FR-22.

## Décongélation Rapide

Utiliser EXPRESS DEFROST pour décongeler la viande et le poulet. Calculer le temps total de décongélation à l'aide du tableau suivant. Vous pouvez programmer la décongélation rapide pendant un maximum de 90 minutes.

\* Supposons que vous vouliez décongeler une livre (453 g) de côtelettes d'agneau pendant 3 minutes et 30 secondes.

**Procédure**

1 Placer les aliments dans le four. Appuyer sur la touche EXPRESS DEFROST.

EXPRESS DEFROST

**Procédure**

2 Entrer le temps de décongélation. (Se reporter au tableau suivant.)

**3 3 0**

3 Appuyer sur la touche START.

START

À mi-chemin du cycle de décongélation, l'indicateur de vérification [CHECK] s'allumera dans l'afficheur et un signal sonore retentira sauf si le volume du signal a été mis en sourdine. Vous pouvez ouvrir la porte, tourner l'aliment et protéger les portions chaudes. Fermer la porte.

4 Appuyer sur la touche START pour poursuivre la décongélation.

START

**NOTES:**

1. Même si CHECK est allumé dans l'afficheur, votre four continue à décongeler et ne s'arrête pas pour une vérification.
2. Appuyer sur la touche START à l'étape 4 pour poursuivre la décongélation. Cependant, une fois la porte fermée, les données de cuisson seront annulées si les touches suivantes ne sont pas enfoncées dans les trois minutes.

**CONSEIL PRATIQUE pour la Décongélation Rapide**

Laisser les aliments reposer pendant quelques minutes après la décongélation afin d'équilibrer la température pour de meilleurs résultats de cuisson. Vérifier les aliments. S'il y a besoin de plus de temps, continuer à décongeler avec la cuisson manuelle. Les aliments de même épaisseur décongèlent mieux. Si les aliments ont des épaisseurs différentes, il pourrait être nécessaire de protéger les bords fins par de petits morceaux de papier d'aluminium pour empêcher une décongélation trop rapide.

## Tableau de décongélation rapide

| Aliment                     | Épaisseur             | Temps (min/livre.) |           |           |
|-----------------------------|-----------------------|--------------------|-----------|-----------|
|                             |                       | R-CD1200M          | R-CD1800M | R-CD2200M |
| Bifteck                     | moins de 25 mm (1 po) | 4-4½               | 2-2½      | 1¾-2¼     |
|                             | Plus de 25 mm (1 po)  | 5-5½               | 2½-3½     | 2-3       |
| Côtelettes d'agneau         | 1"                    | 4-5                | 2-3½      | 1¾-2¾     |
| Côtelettes de porc          | moins de 25 mm (1 po) | 3½-4               | 2-2½      | 1¾-2¼     |
|                             | Plus de 25 mm (1 po)  | 5-5½               | 2½-3½     | 2-3       |
| Poitrines de poulet désossé | ½"-¾"                 | 4-5                | 2-3       | 1½-2½     |
|                             | ¾"-1"                 | 4½-5½              | 2½-3½     | 2-3       |
| Darne                       | ½"-¾"                 | 2-3                | 1¼-2      | 1-1¾      |
|                             | ¾"-1"                 | 3-4                | 1¾-2½     | 1¼-2      |

# PROGRAMMATION ET PERSONNALISATION

## Aide personnalisée

Vous pouvez vérifier les réglages de votre four et le personnaliser en changeant les réglages de l'aide personnalisée.

La touche CUSTOM HELP dispose de 11 opérations.

1. Méthode d'entrée de sélection de mémoire
2. Opération de sélection de démarrage automatique
3. Réglage de verrouillage des programmes
4. Réglage de volume du signal sonore
5. Réglage du signal d'achèvement de cuisson
6. Vérification de la mémoire
7. Vérification/Effacement des compteurs
8. Compteur du filtre d'admission d'air
9. Opération de sélection en cas de panne de magnétron
10. Facteurs de multiplication pour quantité double ou triple
11. Réglage de décongélation rapide

Pour utiliser la fonction d'aide personnalisée, appuyer deux fois sur la touche CUSTOM HELP en deux secondes et sur les touches d'option désirées. Se reporter aux instructions détaillées ci-dessous.

**NOTE :** Vous entendrez un signal sonore quand vous appuierez pour la seconde fois sur CUSTOM HELP pour vous indiquer que vous êtes entré dans l'aide personnalisée.

### 1. Méthode d'entrée de sélection de mémoire

Votre four dispose de trois façons pour sélectionner les numéros de mémoire.






- CH11 : Entrée à deux chiffres (100 blocs de mémoire)
- CH12 : Entrée à un seul chiffre (10 blocs de mémoire) = réglage en usine
- CH13 : Entrée par répétition de chiffre (30 blocs de mémoire)

### Pour programmer la méthode d'entrée

Appuyer deux fois sur la touche CUSTOM HELP en deux secondes, puis entrer les chiffres  
1,1 pour Entrée à deux chiffres  
1,2 pour Entrée à un seul chiffre  
1,3 pour Entrée par répétition de chiffre

Appuyer sur la touche START pour enregistrer les réglages et sur la touche STOP/CLEAR pour sortir de la fonction d'aide personnalisée.

\* Supposons que vous vouliez programmer l'entrée par répétition de chiffre.

| Procédure   |  |
|---|--|
|  x 2   | 1 Appuyer deux fois sur la touche CUSTOM HELP en deux secondes.                    |
|   | 2 Entrer 1,3 pour Entrée par répétition de chiffre.                                |
|    | 3 Appuyer sur la touche START pour enregistrer le réglage.                         |
|    | 4 Appuyer sur a touche STOP/CLEAR pour sortir de la fonction d'aide personnalisée. |

### 2. Opération de sélection de démarrage automatique

Votre four dispose de 2 modes spéciaux de cuisson rapide.

- CH21 : Démarrage automatique désactivé
- CH22 : Démarrage automatique activé  
= réglage en usine

Le réglage en usine est le démarrage automatique activé. Quand le démarrage automatique est activé, la cuisson commencera automatiquement une fois le numéro de mémoire entré. Quand le démarrage automatique est désactivé, il faut appuyer sur la touche START pour que la cuisson commence.






### Pour régler le DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

Appuyer deux fois sur la touche CUSTOM HELP en deux secondes, puis entrer les chiffres

- 2, 1 pour Démarrage automatique désactivé
- 2, 2 pour Démarrage automatique activé

Appuyer sur la touche START pour enregistrer les réglages et sur la touche STOP/CLEAR pour sortir de la fonction d'aide personnalisée.

\* Supposons que vous vouliez désactiver le démarrage automatique.

| Procédure   |   |
|---|---|
|  x 2   | 1 Appuyer deux fois sur la touche CUSTOM HELP en deux secondes.                     |
|   | 2 Enter 2, 1 pour démarrage automatique désactivé.                                  |
|    | 3 Appuyer sur la touche START pour enregistrer le réglage.                          |
|    | 4 Appuyer sur la touche STOP/CLEAR pour sortir de la fonction d'aide personnalisée. |

### 3. Réglage du verrouillage des programmes

Vous pouvez sélectionner le verrouillage des programmes Activé ou désactivé

- CH31 : Verrouillage des programmes désactivé  
= Réglage en Usine
- CH32 : Verrouillage des programmes activé






Le réglage en usine est le verrouillage des programmes désactivé. Le verrouillage des programmes empêche les modifications accidentelles de réglage. Lorsqu'on appuie deux fois sur la touche CUSTOM HELP en 2 secondes dans le verrouillage des programmes activé, l'indicateur LOCK s'allumera. désactiver le verrouillage des programmes si vous voulez modifier les réglages.

### Pour activer/désactiver le verrouillage des programmes

Appuyer deux fois sur la touche CUSTOM HELP en deux secondes, puis entrer les chiffres  
3, 1 pour désactiver le verrouillage des programmes  
3, 2 pour activer le verrouillage des programmes

Appuyer sur la touche START pour enregistrer les réglages et sur la touche STOP/CLEAR pour sortir de la fonction d'aide personnalisée.

\* Supposons que vous vouliez activer le verrouillage des programmes.

| Procédure   |   |
|---|---|
|  x 2   | 1 Appuyer deux fois sur la touche CUSTOM HELP en deux secondes.                     |
|   | 2 Entrer 3, 2 pour activer le verrouillage des programmes.                          |
|    | 3 Appuyer sur la touche START pour enregistrer le réglage.                          |
|    | 4 Appuyer sur la touche STOP/CLEAR pour sortir de la fonction d'aide personnalisée. |

**NOTE** : Si vous sélectionnez le verrouillage des programmes désactivé, l'indicateur LOCK disparaîtra quand vous appuierez sur la touche START.

**Fonctionnement quand le Verrouillage des Programmes est Activé**

| TOUCHE          | Titre d'aide personnalisée                                | Fonctionnement quand le verrouillage des programmes est activé       |
|-----------------|---|--|
| 1               | Méthode d'entrée de sélection de mémoire                  | ne fonctionne pas  |
| 2               | Sélection de démarrage automatique                        | ne fonctionne pas  |
| 3               | Réglage du verrouillage des programmes                    | fonctionne   |
| 4               | Réglage de volume du signal sonore                        | ne fonctionne pas  |
| 5               | Réglage du signal d'achèvement de cuisson                 | ne fonctionne pas  |
| 6               | Vérification de la mémoire                                | fonctionne   |
| 7               | Vérification/Effacement des compteurs                     | vérification : fonctionne<br>annulation : ne fonctionne pas          |
| 8               | Compteur du filtre d'admission d'air                      | vérification, annulation : fonctionne<br>réglage : ne fonctionne pas |
| 9               | Sélection en cas de panne de magnétron                    | ne fonctionne pas  |
| x2/x3           | Facteurs de multiplication pour quantité double ou triple | vérification : fonctionne<br>réglage : ne fonctionne pas             |
| EXPRESS DEFROST | Réglage de décongélation rapide                           | vérification : fonctionne<br>réglage : ne fonctionne pas             |

**4. Réglage de volume du signal sonore**

Le volume du signal sonore peut être réglé à Fort, Moyen, ou Sourdine.

- CH41 : Fort = Réglage en Usine
- CH42 : Moyen
- CH43 : Sourdine

**Pour régler le volume du signal d'achèvement de cuisson**

Appuyer deux fois sur la touche CUSTOM HELP en deux secondes, puis entrer les chiffres

- 4, 1 pour Fort
- 4, 2 pour Moyen
- 4, 3 pour Sourdine

Appuyer sur la touche START pour enregistrer les réglages et sur la touche STOP/CLEAR pour sortir de la fonction d'aide personnalisée.

**NOTE** : Même en cas d'erreur, votre four ne bipera pas s'il est en sourdine.

**5. Réglage du signal d'achèvement de cuisson**

Vous avez le choix de 4 signaux différents pour votre four.

- CH51 : 1 bip long = Réglage en usine
- CH52 : Bips longs répétitifs
- CH53 : 4 bips courts
- CH54 : Bips courts répétitifs

**Pour régler le type de signal**

Appuyer deux fois sur la touche CUSTOM HELP en deux secondes, puis entrer les chiffres




- 5, 1 pour 1 bip long
- 5, 2 pour les bips longs répétitifs
- 5, 3 pour 4 bips courts
- 5, 4 pour les bips courts répétitifs

Appuyer sur la touche START pour enregistrer les réglages et sur la touche STOP/CLEAR pour sortir de la fonction d'aide personnalisée.

**6. Vérification de la mémoire**

Utiliser ce réglage pour vérifier la programmation d'une mémoire particulière.

\* Supposons que vous vouliez savoir quelle information est programmée dans la mémoire 1, programmée pendant 4 minutes à 60 % pour la 1re étape et 2 minutes à 30 % pendant la 2e étape programmée par Entrée à Deux Chiffres.

| Procédure   | Affichage   |
|---|---|
|  x 2  |  |
| 1 Appuyer deux fois sur la touche CUSTOM HELP en deux secondes et entrer 6.   |   |

| Procédure  | Affichage              |
|--|------------------------|
| <b>0</b>   |                        |
| <b>1</b>   |                        |
| 2 Entrer le numéro de mémoire.   | Après environ 1 s.<br> |
| (Après avoir entré le numéro de la mémoire, le réglage de la mémoire de chaque contenu est affiché pendant 1,5 seconde chaque 0,3 secondes jusqu'à ce que la touche STOP/CLEAR soit enfoncée.) |                        |
|  |                        |
|  |                        |
|  |                        |
|  |                        |
|  |                        |

**NOTES:**

- Si le numéro est affiché à l'étape 2, la mémoire n'a pas été programmée.
- Vous pouvez vérifier plusieurs mémoires jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche STOP/CLEAR pour sortir de la fonction d'aide personnalisée.
- La façon d'entrer le numéro de mémoire dépend de la méthode programmée d'entrée en mémoire.
- Quand la décongélation rapide est réglée à 30 minutes dans la mémoire, et sont affichés de manière répétitive à l'étape 2.

**7. Vérification/Effacement des compteurs**

Confirmer que les compteurs sont à "0" avant d'utiliser le four pour la première fois.

**Vérification des compteurs**

La vérification des compteurs peut servir à vérifier le nombre de fois que le four a été utilisé, ou que chaque touche de mémoire préprogrammée, la cuisson manuelle, ou la décongélation rapide a été utilisée.

**Utilisation totale** Appuyer deux fois sur la touche CUSTOM HELP en 2 secondes, puis entrer le chiffre 7. L'utilisation totale sera affichée.

**Pour vérifier plus d'un seul compteur**

Appuyer sur chaque touche comme indiqué ci-dessous, après l'affichage de l'utilisation précédente.

**Utilisation totale de chaque mémoire** Entrer le numéro de mémoire.

**Utilisation totale de la cuisson manuelle** Appuyer sur la touche SELECT TIME.

**Utilisation totale de la décongélation rapide** Appuyer sur la touche EXPRESS DEFROST rapide

\* Supposons que vous vouliez savoir l'utilisation totale et celle de chaque mémoire. Dans ce cas le four a été utilisé 8268 fois et la mémoire 1 dans chaque méthode d'entrée en mémoire l'a été 513 fois.

| Procédure   | Affichage              |
|---|------------------------|
| x 2 <b>7</b>  | Après environ 1 s.<br> |
| 1 Appuyer deux fois sur la touche CUSTOM HELP en deux secondes et entrer 7. L'utilisation totale sera affichée. |                        |
| <b>0</b>  |                        |
| <b>1</b>  |                        |
| 2 Entrer le numéro de la mémoire 1 pour vérifier l'utilisation totale de cette mémoire.                         | Après environ 1 s.<br> |

**NOTES:**

- Pour sortir de la vérification des compteurs, appuyer sur la touche STOP/CLEAR.
- Chaque compteur comptera jusqu'à 9999; il reviendra ensuite automatiquement à 0 et recommencera à compter.
- Comme le montre l'exemple précédent, vous pouvez vérifier de nombreux compteurs avant d'appuyer sur la touche STOP/CLEAR pour sortir.
- Seule la méthode d'entrée à deux chiffres peut être utilisée pour entrer des numéros de mémoire dans Vérification/Effacement des compteurs.

### Pour remettre le compteur à "0"

Vous pouvez remettre chaque compteur à "0" manuellement en appuyant sur la touche START après l'affichage du compte.

\* Supposons que vous vouliez remettre le compte à zéro dans la mémoire 1 pour toute méthode d'entrée en mémoire.

| Procédure   |   |
|---|---|
| <p><b>CUSTOM HELP</b> x 2 <b>7</b></p> <p>1 Appuyer deux fois sur la touche CUSTOM HELP en deux secondes et entrer 7. L'utilisation totale sera affichée.</p> | <p>Après environ 1 s.</p>                                 |
| <p>2 Entrer le numéro de la mémoire 1 pour vérifier l'utilisation totale de cette mémoire.</p>  | <p><b>0</b></p> <p><b>1</b></p> <p>Après environ 1 s.</p> |
| <p><b>START</b></p> <p>3 Appuyer sur la touche START.</p>   |   |
| <p><b>STOP CLEAR</b></p> <p>4 Appuyer sur la touche STOP/CLEAR pour sortir de la fonction d'aide personnalisée.</p>   |   |

#### NOTES:

1. Seule la méthode d'entrée à deux chiffres peut être utilisée pour entrer des numéros de mémoire dans Vérification/Effacement des compteurs.
2. Pour effacer l'utilisation totale de la cuisson manuelle, appuyer sur la touche SELECT TIME dans l'étape 2, au lieu de la touche chiffrée.
3. Pour effacer l'utilisation totale de la décongélation rapide, appuyer sur la touche EXPRESS DEFROST dans l'étape 2, au lieu de la touche chiffrée.
4. Pour effacer l'utilisation totale, sauter l'étape 2.

### 8. Compteur du filtre d'admission d'air

Utiliser la fonction d'aide personnalisée pour que le compteur du filtre d'admission d'air vérifie les heures totales d'utilisation depuis que le filtre d'admission d'air a été remis à "0".

CH81 : La durée d'utilisation totale du filtre d'admission d'air apparaît.

CH82 : La limite de durée d'utilisation d'un filtre peut être modifiée.

Utiliser la fonction d'aide personnalisée pour que le compteur du filtre d'admission d'air modifie le cycle du filtre de 001 à 999. Le réglage en usine est de 100 heures. Quand les 100 heures sont dépassées, l'indicateur FILTER commencera à clignoter dans l'afficheur pour rappeler de nettoyer le filtre, même au milieu d'une cuisson. De plus, "FILt" clignote à la place d'afficher ". ." pendant l'attente et l'indicateur FILTER continue de clignoter. Nettoyer le filtre d'admission d'air (se reporter en pages FR-23 - FR-24), quand l'indicateur FILTER est affiché, puis effacer l'utilisation totale pour le remettre à "0".

\* Supposons que vous vouliez savoir le nombre d'heures d'utilisation totale qui est de 99 depuis la dernière remise à 0.

| Procédure   | Affichage                 |
|---|---------------------------|
| <p><b>CUSTOM HELP</b> x 2 <b>8</b> <b>1</b></p> <p>1 Appuyer deux fois sur la touche CUSTOM HELP en deux secondes et entrer 8, 1.</p> | <p>Après environ 1 s.</p> |
| <p><b>STOP CLEAR</b></p> <p>2 Appuyer sur la touche STOP/CLEAR pour sortir de la fonction d'aide personnalisée.</p>                   |                           |

### Pour remettre à 0 le compteur du filtre d'admission d'air

Remettre à 0 le compteur du filtre d'admission d'air après le nettoyage du filtre.

\* Supposons que vous vouliez remettre à 0 le compteur du filtre d'admission d'air qui indique 101 heures depuis la dernière remise et que le cycle du filtre est préréglé à 100.

| Procédure   | Affichage                 |
|---|---------------------------|
| <p><b>CUSTOM HELP</b> x 2 <b>8</b> <b>1</b></p> <p>1 Appuyer deux fois sur la touche CUSTOM HELP en deux secondes et entrer 8, 1.</p> | <p>Après environ 1 s.</p> |
| <p><b>START</b></p> <p>2 Appuyer sur la touche START pour remettre le compteur à "0".</p>   |                           |
| <p><b>STOP CLEAR</b></p> <p>3 Appuyer sur la touche STOP/CLEAR pour sortir de la fonction d'aide personnalisée.</p>                   |                           |

### Cycle du filtre à air

Vous pouvez modifier le réglage réglé en usine de 100 heures du cycle du filtre à air de 001 à 999 heures

\* Supposons que vous vouliez régler le cycle à 250 heures.

| Procédure  | Affichage  |
|--|--|
| <p>CUSTOM HELP x 2 <b>8</b> <b>2</b></p> <p>1 Appuyer deux fois sur la touche CUSTOM HELP en deux secondes et entrer 8, 2.</p> | <p>CH 82</p> <p>Après environ 1 s.</p> <p>100</p> <p>CHECK</p> |
| <p>SELECT TIME</p> <p>2 Appuyer sur la touche SELECT TIME.</p>   | <p>0</p>   |
| <p><b>2</b> <b>5</b> <b>0</b></p> <p>3 Entrer le nombre d'heures désiré.<br/>(Ex : Entrer 2, 5, 0 pour 250 heures).</p>        | <p>250</p>   |
| <p>START</p> <p>4 Appuyer sur la touche START pour enregistrer le réglage.</p>   | <p>CH _</p>  |
| <p>STOP CLEAR</p> <p>5 Appuyer sur la touche STOP/CLEAR pour sortir de la fonction d'aide personnalisée.</p>                   | <p>0</p>   |

### 9. Sélection en cas de panne de magnétron

Votre four dispose de 2 magnétrons. En cas de panne d'un seul magnétron, le four reste utilisable jusqu'à sa réparation en changeant les réglages pour permettre son fonctionnement à l'aide d'un seul magnétron. Cependant, vérifier soigneusement les aliments car du temps supplémentaire de cuisson sera lors nécessaire.

CH91 : Votre four ne fonctionne pas quand un magnétron tombe en panne = Réglage en usine

CH92 : Votre four ne fonctionne pas même si un magnétron tombe en panne.

#### Pour régler les options de panne de magnétron

Appuyer deux fois sur la touche CUSTOM HELP en deux secondes, puis entrer les chiffres

9, 1 pour arrêter son fonctionnement quand un magnétron tombe en panne

9, 2 pour permettre le fonctionnement d'un seul magnétron

Appuyer sur la touche START pour enregistrer les réglages et sur la touche STOP/CLEAR pour sortir de la fonction d'aide personnalisée.

### 10. Facteur de multiplication pour quantité double ou triple

Les facteurs de multiplication pour des quantités double ou triple pour la cuisson à l'aide de la mémoire sont pré-réglés à 1,80 et 2,60. Vous pouvez vérifier ou changer les facteurs de multiplication.

\* Supposons que vous vouliez savoir le facteur de multiplication pour une quantité double avec la mémoire 1 et le changer à 2,00 dans n'importe quelle méthode d'entrée en mémoire.

| Procédure  | Affichage  |
|--|--|
| <p>CUSTOM HELP x 2 <b>x2/x3</b></p> <p>1 Appuyer deux fois sur la touche CUSTOM HELP en deux secondes puis sur la touche DOUBLE/TRIPLE QUANTITY.</p> | <p>2 _ _</p> <p>NO. CHECK</p>  |
| <p><b>0</b></p> <p><b>1</b></p> <p>2 Entrer le numéro de mémoire.</p>  | <p>2 0 _</p> <p>NO. CHECK</p> <p>2 0 1</p> <p>NO. CHECK</p> <p>Après environ 1 s.</p> <p>1.80</p> <p>CHECK</p> |
| <p>SELECT TIME</p> <p>3 Appuyer sur la touche SELECT TIME.</p>   | <p>0.00</p>  |
| <p><b>2</b> <b>0</b> <b>0</b></p> <p>4 Entrer le facteur de multiplication désiré.<br/>(Ex : Entrer 2, 0, 0 pour 2.00).</p>                          | <p>2.00</p>  |
| <p>START</p> <p>5 Appuyer sur la touche START pour enregistrer le réglage.</p>   | <p>2 _ _</p> <p>NO. CHECK</p>  |
| <p>STOP CLEAR</p> <p>6 Appuyer sur la touche STOP/CLEAR pour sortir de la fonction d'aide personnalisée.</p>   | <p>0</p>   |

**NOTES:**

1. Seule la méthode d'entrée à deux chiffres peut être utilisée pour entrer des numéros de mémoire dans le Facteur de multiplication pour quantité double ou triple.
2. Les facteurs de multiplication peuvent être réglés de 0,01 à 9,99 pour une quantité double ou triple.
3. Si vous voulez connaître le facteur de multiplication pour une quantité triple, appuyer deux fois sur DOUBLE/TRIPLE QUANTITY à l'étape 1 après avoir appuyé deux fois sur la touche CUSTOM HELP.
4. Vous pouvez vérifier ou modifier les Facteurs de multiplication pour quantité double ou triple avant d'appuyer sur la touche STOP/CLEAR pour sortir de la fonction d'aide personnalisée.

**11. Réglage de décongélation rapide**

La décongélation rapide passe par trois étapes pour dégeler rapidement les aliments.

La séquence de décongélation est pré-réglée comme suit, mais vous pouvez modifier le réglage.

|               | Temps de décongélation  | Niveau de puissance |
|---------------|---|---------------------|
| ÉTAPE 1       | T x A1: (0.20*) + B1: (20*) s.                                | PL1 (40*) %         |
| ÉTAPE 2       | T x A2: (0.13*) + B2: (30*) s.                                | PL2 (30*) %         |
| ÉTAPE 3       | T - ÉTAPE1 - ÉTAPE2   | PL3 (20*) %         |
| Temps d'arrêt | Se reporter au tableau pour le temps d'arrêt ci-dessous (50*) |                     |

T : TEMPS ENTRÉ (TEMPS TOTAL DE CUISSON)

\* : Les chiffres entre parenthèses sont des réglages en usine et peuvent être modifiés.

La décongélation Rapide est pré-réglée pour arrêter pendant la séquence pour vérifier les aliments après 50 % du temps total de décongélation. Vous pouvez aussi modifier les temps d'arrêt.

**Temps d'arrêt**

| KEY   | Affichage | Temps d'arrêt                         |
|-------|-----------|---------------------------------------|
| 0     | 0         | Pas d'arrêt.                          |
| 1     | 1         | Après 10 % du temps de cuisson total. |
| 2     | 2         | Après 20 % du temps de cuisson total. |
| 3     | 3         | Après 30 % du temps de cuisson total. |
| 4     | 4         | Après 40 % du temps de cuisson total. |
| 5     | 5         | Après 50 % du temps de cuisson total. |
| 6     | 6         | Après 60 % du temps de cuisson total. |
| 7     | 7         | Après 70 % du temps de cuisson total. |
| 8     | 8         | Après 80 % du temps de cuisson total. |
| 9     | 9         | Après 90 % du temps de cuisson total. |
| START | A         | À la fin de chaque étape              |

\* Supposons que vous vouliez changer les réglages en usine de décongélation rapide pour les suivants:

|               | Temps de décongélation                      | Niveau de puissance |
|---------------|---|---------------------|
| ÉTAPE 1       | T x 0.30 + 10 s.                            | 50%                 |
| ÉTAPE 2       | T x 0.15 + 20 s.                            | 20%                 |
| ÉTAPE 3       | T - STAGE1 - STAGE2                         | 10%                 |
| Temps d'arrêt | Après 70 % du temps de décongélation total. |                     |

**Procédure**

CUSTOM HELP x 2 EXPRESS DEFROST

1 Appuyer deux fois sur la touche CUSTOM HELP en deux secondes puis sur la touche EXPRESS DEFROST. (Le réglage de chaque phase de la décongélation rapide est affiché pendant 1,5 seconde chaque 0,3 seconde jusqu'à ce que la touche SELECT/TIME soit enfoncée.)

2 Appuyer sur la touche SELECT TIME et entrer le facteur de multiplication pour A1 à l'étape 1. (Ex: Entrer 3,0 pour 0,30)






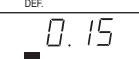





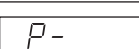

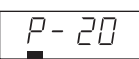



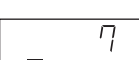

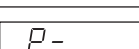

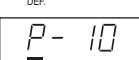

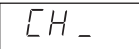


3 Appuyer sur la touche SELECT TIME et entrer le temps désiré pour B1 à l'étape 1. (Ex: Entrer 1 pour 10 secondes.)

4 Appuyer sur la touche SELECT POWER et entrer le niveau de puissance désiré pour PL1 à l'étape 1. (Ex: Entrer 5 pour 50 %)

**Affichage**

(ÉTAPE 1) 1-5t → (B2) 30 → (Puissance Désiré 2) P-30 → (ÉTAPE 3) 3-5t → (Temps d'arrêt) 5 → (Puissance Désiré 3) P-20

(A1) 0.20 → (B1) 20 → (Puissance Désiré 1) P-40 → (ÉTAPE 2) 2-5t → (A2) 0.13

| Procédure   | Affichage   |
|---|---|
| 5 Appuyer sur la touche SELECT TIME et entrer le facteur de multiplication pour A2 à l'étape 2.<br>(Ex: Entrer 1, 5 pour 0,15.)                       |  <br> <br>  |
| 6 Appuyer sur la touche SELECT TIME et entrer le temps désiré pour B2 à l'étape 2.<br>(Ex: Entrer 2 pour 20 secondes.)                                |  <br>   |
| 7 Appuyer sur la touche SELECT POWER et entrer le niveau de puissance désiré pour PL2 à l'étape 2.<br>(Ex: Entrer 2 pour 20%)                         |  <br>   |
| 8 Appuyer sur la touche SELECT TIME et entrer le temps d'arrêt.<br>(Ex: Entrer 7 pour que l'arrêt ait lieu après 70% du temps total de décongélation) |  <br>   |
| 9 Appuyer sur la touche SELECT POWER et entrer le niveau de puissance désiré pour PL3 à l'étape 3.<br>(Ex: Entrer 1 pour 10%)                         |  <br>   |
|    |    |
| 10 Appuyer sur la touche START.   |   |
|    |    |
| 11 Appuyer sur la touche STOP/CLEAR pour sortir de la fonction d'aide personnalisée.  |   |

#### NOTES:

- Se reporter au tableau sur le Niveau de puissance des micro-ondes en page FR-10 et sur le temps d'arrêt en page FR-17.
- Vous pouvez entrer des chiffres négatifs pour B1 et B2 aux étapes 3 et 6.  
Dans ce cas, appuyer sur la touche SELECT TIME deux fois à l'étape 3 ou 6 ([-] est affiché.) et entrer le temps désiré pour B1 et B2 aux étapes 1 et 2.  
Appuyer à nouveau sur la touche SELECT TIME pour entrer des chiffres positifs. ( est affiché.)

## Enregistrement des mémoires

\* Les mémoires de 0 à 9 sont des réglages programmés en usine. Se reporter au tableau des mémoires programmées en page FR-8.

\* Il faut programmer les mémoires avant de pouvoir utiliser la cuisson à l'aide de la mémoire.

Blocs de mémoire

Deux chiffres: mémoire 0-99

Un seul chiffre: mémoire 0-9






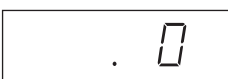
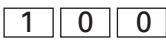


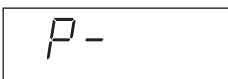

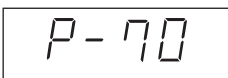




Entrée par répétition de chiffre: mémoire 0-29

Max. Nombre max. d'étapes de cuisson : 4

## Réglage du temps et du niveau de puissance pour une seule étape

### <Entrée à un seul chiffre>

\* Supposons que vous vouliez régler 1 minute à 70 % avec la mémoire 2.







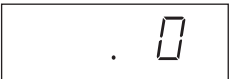





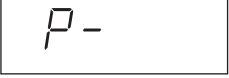

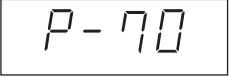

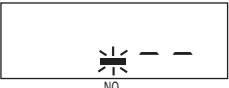


| Procédure   | Affichage   |
|---|---|
|  X 2 |    |
| 1 Appuyer deux fois sur la touche SET MEMORY en deux secondes.                        |   |
|      |    |
| 2 Entrer le numéro de mémoire.  |   |
|     |   |
| 3 Appuyer sur la touche SELECT TIME.  |   |
|    |  |
| 4 Entrer le temps de cuisson.   |   |
|    |  |
| 5 Appuyer sur la touche SELECT POWER.   |   |
|    |  |
| 6 Entrer le niveau de puissance.  |   |
|    |  |
| 7 Appuyer sur la touche SET MEMORY pour enregistrer la mémoire.                       |   |
|    |  |
| 8 Appuyer sur la touche STOP/CLEAR pour sortir.                                       |   |

**NOTES:**

- Appuyer deux fois sur la touche SET MEMORY en deux secondes.
- Si le temps de cuisson est supérieur au temps maximal, un message d'erreur EE9 sera affiché. Pour effacer le code d'erreur, appuyer sur la touche STOP/CLEAR et reprogrammer. (Se reporter au temps de cuisson maximal en page FR-22)
- Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche SELECT POWER pour 100 % dans la cuisson en une seule étape.

**<Entrée par répétition de chiffre>**

- \* Supposons que vous vouliez régler 1 minute à 70 % avec la mémoire 12.





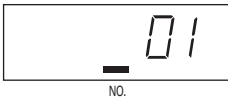

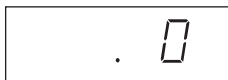



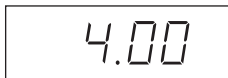



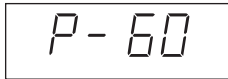






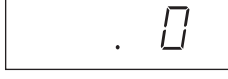





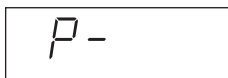
| Procédure  | Affichage   |
|--|---|
|  X 2  |    |
| 1 Appuyer deux fois sur la touche SET MEMORY en deux secondes.   |   |
|    |    |
| 2 Entrer le numéro de mémoire.   |   |
|   |    |
| 3 Appuyer sur la touche SELECT TIME.   |   |
|    |   |
| 4 Entrer le temps de cuisson.  |   |
|   |  |
| 5 Appuyer sur la touche SELECT POWER.  |   |
|   |  |
| 6 Entrer le niveau de puissance.   |   |
|   |  |
| 7 Appuyer sur la touche SET MEMORY.  |   |
|   |  |
| 8 Appuyer sur la touche STOP/CLEAR pour sortir.  |   |


**NOTES:**

- Appuyer deux fois sur la touche SET MEMORY en deux secondes.
- Si le temps de cuisson programmé est supérieur au temps maximal, un message d'erreur EE9 sera affiché. Pour effacer le code d'erreur, appuyer sur la touche STOP/CLEAR et reprogrammer. (Se reporter au temps de cuisson maximal en page FR-22)
- Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche SELECT POWER pour 100 % dans la cuisson en une seule étape.

**<Entrée à deux chiffres>**

- \* Supposons que vous vouliez régler 4 minutes à 60 % avec la mémoire 1 et 2 minutes à 30 % avec la mémoire 2.

| Procédure   | Affichage   |
|---|---|
|  X 2   |    |
| 1 Appuyer deux fois sur la touche SET MEMORY en deux secondes.  |   |
|     |    |
| 2 Entrer le numéro de mémoire.  |   |
|    |    |
| 3 Appuyer sur la touche SELECT TIME.  |   |
|          |    |
| 4 Entrer le temps de cuisson pour la mémoire 1.   |   |
|    |    |
| 5 Appuyer sur la touche SELECT POWER.   |   |
|   |   |
| 6 Entrer le niveau de puissance pour la mémoire 1.  |   |
|    |  |
| 7 Appuyer sur la touche SET MEMORY pour enregistrer la mémoire 1.   |   |
|     |  |
| 8 Entrer le numéro de mémoire.  |   |
|    |  |
| 9 Appuyer sur la touche SELECT TIME.  |   |
|    |  |
| 10 Entrer le temps de cuisson pour la mémoire 2.  |   |
|    |  |
| 11 Appuyer sur la touche SELECT POWER.  |   |



| Procédure   | Affichage  |
|---|--|
| <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">3</div>              | P- 30  |
| 12 Entrer le niveau de puissance pour la mémoire 2.   |  |
| <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">SET<br/>MEMORY</div> |  -- |
| 13 Appuyer sur la touche SET MEMORY pour enregistrer la mémoire 2.                              |  |
| <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">STOP<br/>CLEAR</div> | 0  |
| 14 Appuyer sur la touche STOP/CLEAR pour sortir.  |  |


**NOTES:**

- Appuyer deux fois sur la touche SET MEMORY en deux secondes.
- Si le temps de cuisson programmé est supérieur au temps maximal, un message d'erreur EE9 sera affiché. Pour effacer le code d'erreur, appuyer sur la touche STOP/CLEAR et reprogrammer. (Se reporter au Temps de Cuisson Maximal en page FR-22)
- Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche SELECT POWER pour 100 % dans la cuisson en une Seule Étape.

**Programmation de la cuisson en plusieurs étapes**

\* Supposons que vous vouliez régler 4 minutes à 60 % pour la 1e étape et 2 minutes à 30 % pour la 2e étape avec la mémoire 2 à l'aide de l'entrée à deux chiffres.

| Procédure  | Affichage  |
|--|--|
| <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">SET<br/>MEMORY</div> X 2  |  -- |
| 1 Appuyer deux fois sur la touche SET MEMORY en deux secondes.   |  |
| <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">0</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">2</div>  |  02 |
| 2 Entrer le numéro de mémoire.   |  |
| <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">SELECT<br/>TIME</div>   | . 0  |
| 3 Appuyer sur la touche SELECT TIME.   |  |
| <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">4</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">0</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">0</div> | 4.00   |
| 4 Entrer le temps de cuisson pour la 1re étape.  |  |
| <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">SELECT<br/>POWER</div>  | P-   |
| 5 Appuyer sur la touche SELECT POWER.  |  |







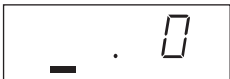






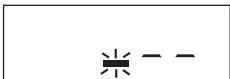


| Procédure  | Affichage  |
|--|--|
| <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">6</div>   | P- 60  |
| 6 Entrer le niveau de puissance la 1e étape.   |  |
| <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">SELECT<br/>TIME</div>   | . 0  |
| 7 Appuyer sur la touche SELECT TIME.   |  |
| <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">2</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">0</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">0</div> | 2.00   |
| 8 Entrer le temps de cuisson pour la 2e étape.   |  |
| <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">SELECT<br/>POWER</div>  | P-   |
| 9 Appuyer sur la touche SELECT POWER.  |  |
| <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">3</div>   | P- 30  |
| 10 Entrer le niveau de puissance pour la 2e étape.   |  |
| <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">SET<br/>MEMORY</div>  |  -- |
| 11 Appuyer sur la touche SET MEMORY pour enregistrer la mémoire.   |  |
| <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">STOP<br/>CLEAR</div>  | 0  |
| 12 Appuyer sur la touche STOP/CLEAR pour sortir.   |  |

**NOTES:**

- Appuyer deux fois sur la touche SET MEMORY en deux secondes.
- Si le temps de cuisson programmé est supérieur au temps maximal, un message d'erreur EE9 sera affiché. Pour effacer le code d'erreur, appuyer sur la touche STOP/CLEAR et reprogrammer. (Se reporter au temps de cuisson maximal en page FR-22)
- Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche SELECT POWER pour 100 % à la dernière étape de la cuisson en plusieurs étapes.

## Réglage du temps de cuisson total de la décongélation rapide




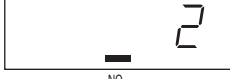
\* Supposons que vous vouliez régler le temps de cuisson total de la décongélation rapide à 30 minutes avec la mémoire 2 à l'aide de l'entrée à deux chiffres.

| Procédure   | Affichage   |
|---|---|
|  X 2   |    |
| 1 Appuyer deux fois sur la touche SET MEMORY en deux secondes.  |   |
|     |    |
| 2 Entrer le numéro de mémoire.  |   |
|    |    |
| 3 Appuyer sur la touche EXPRESS DEFROST.  |   |
|     |    |
| 4 Entrer le temps de cuisson.   |   |
|   |   |
| 5 Appuyer sur la touche SET MEMORY.   |   |
|    |  |
| 6 Appuyer sur la touche STOP/CLEAR.   |   |

### NOTES:

1. Appuyer deux fois sur la touche SET MEMORY en deux secondes.
2. Si le temps de cuisson programmé est supérieur au temps maximal, un message d'erreur EE9 sera affiché. Pour effacer le code d'erreur, appuyer sur la touche STOP/CLEAR et reprogrammer. Se reporter au temps de cuisson maximal en page FR-22.
3. Consulter décongélation 2 et 3 en page FR-27.





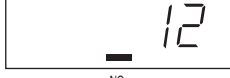
\* Supposons que vous vouliez régler le temps de cuisson total de la décongélation rapide à 30 minutes avec la mémoire 2 à l'aide de l'entrée à un seul chiffre.

| Procédure   | Affichage   |
|---|---|
|  X 2 |  |
| 1 Appuyer deux fois sur la touche SET MEMORY en deux secondes.                        |   |
|      |  |
| 2 Entrer le numéro de mémoire.  |   |

### NOTES:

1. Suivre les étapes 3 à 6 dans la colonne de gauche de la page FR-21 pour terminer.
2. Appuyer deux fois sur la touche SET MEMORY en deux secondes.
3. Si le temps de cuisson programmé est supérieur au temps maximal, un message d'erreur EE9 sera affiché. Pour effacer le code d'erreur, appuyer sur la touche STOP/CLEAR et reprogrammer. (Se reporter au temps de cuisson maximal en page FR-22)
4. Consulter décongélation 2 et 3 en page FR-27.

\* Supposons que vous vouliez régler le temps de cuisson total de la décongélation rapide à 30 minutes avec la mémoire 12 à l'aide de l'entrée par répétition de chiffre.

| Procédure   | Affichage   |
|---|---|
|  X 2   |  |
| 1 Appuyer deux fois sur la touche SET MEMORY en deux secondes.  |   |
|   |  |
| 2 Entrer le numéro de mémoire.  |   |

### NOTES:

1. Suivre les étapes 3 à 6 dans la colonne de gauche de la page FR-21 pour terminer.
2. Appuyer deux fois sur la touche SET MEMORY en deux secondes.
3. Si le temps de cuisson programmé est supérieur au temps maximal, un message d'erreur EE9 sera affiché. Pour effacer le code d'erreur, appuyer sur la touche STOP/CLEAR et reprogrammer. (Se reporter au temps de cuisson maximal en page FR-22)
4. Consulter décongélation 2 et 3 en page FR-27.

## Temps de cuisson maximal

1. Niveau de puissance 100 %~60 % : Le temps de cuisson total maximal pour toutes les étapes de cuisson est de 60 minutes.
2. Niveau de puissance 50 %~10 % : Le temps de cuisson total maximal pour toutes les étapes de cuisson est de 120 minutes.
3. Cuisson en plusieurs étapes : Le temps de cuisson maximal est défini par le calcul suivant. Chaque étape a un niveau de puissance de 100~60 % ou de 50~10 %.

### Calcul du temps de cuisson maximal

$$\begin{array}{l} \text{Temps de cuisson total} \\ \text{du niveau de puissance} \\ \text{de 100~60 \%} \end{array} + \frac{\text{Temps de cuisson total du niveau} \\ \text{de puissance de 50~10 \%}}{2} \leq 60 \text{ minutes}$$

- \* Supposons que vous vouliez cuire pendant 5 minutes à 100 % pour la 1re étape, 15 minutes à 80 % pour la 2e étape, 40 minutes à 30 % pour la 3e étape et 20 minutes à 10 % pour la 4e étape. Dans ce cas, le temps de cuisson est de 80 minutes et le temps calculé est de 50 minutes; voir le calcul ci-dessous.  
[5min + 15min] + [(40min + 20min)/2]  $\leq$  60 min.

4. Niveau de puissance 0% : Vous pouvez entrer un maximum de 99 minutes et 99 secondes à une étape (Max. 4 étapes).
5. Décongélation rapide : Le temps maximal de décongélation est de 90 minutes. Se reporter au calcul du temps de cuisson maximal.

# AUTRES FONCTIONNALITÉS PRATIQUES

## Mode de démonstration

Pour faire une démonstration, appuyer sur la touche SELECT TIME, 0, puis sur la touche START pendant 3 secondes. La démonstration des opérations de cuisson peut avoir lieu sans que le four fonctionne. La minuterie fera un compte à rebours rapide.

Pour annuler, appuyer sur la touche SELECT TIME, puis sur 0 et sur la touche STOP/ CLEAR ou débrancher votre four.

Pour régler la cuisson pendant le mode et démonstration, appuyer sur la touche SELECT TIME, entrer le temps et appuyer sur la touche START. Après la cuisson, appuyer sur la touche STOP/CLEAR pour afficher à nouveau la démonstration.

## Surveillance

La fonction de surveillance sert à vérifier le niveau de puissance durant la cuisson.

Appuyer sur la touche SELECT POWER pour vérifier le niveau de puissance et celui-ci sera affiché. Aussi longtemps que la touche SELECT POWER sera enfoncée, le niveau de puissance sera affiché. L'affichage reviendra à l'affichage précédent dès que la touche SELECT POWER sera relâchée.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## MISES EN GARDE TRÈS IMPORTANTES

- \* NE PAS FAIRE FONCTIONNER votre four sans le panneau de protection de la voûte ou le pare-éclaboussures.
- \* NE PAS RETIRER le recouvrement protecteur de l'antenne. Il n'est pas conçu pour être amovible.
- \* NE PAS RETIRER la tablette céramique du four. Il n'est pas conçu pour être amovible.
- \* NE PAS FAIRE FONCTIONNER votre four sans le filtre d'admission d'air.
- \* NE PAS UTILISER de nettoyeurs chimiques pour four, de nettoyeurs abrasifs ou forts ou de tampons à récurer sur n'importe quelle partie du four

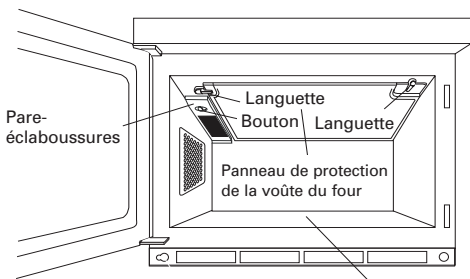


Fig.1

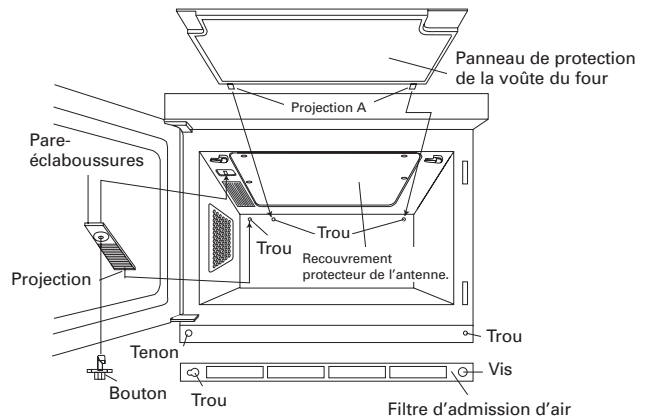


Fig.2

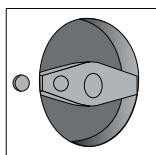


Fig.3

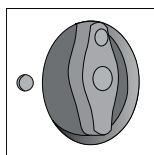


Fig.4

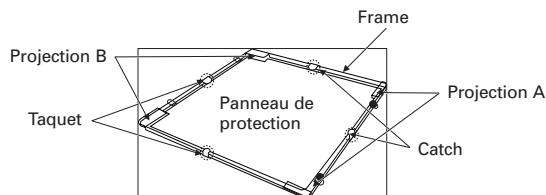


Fig.5 Panneau de protection de la voûte du four

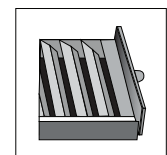


Fig.6

## Extérieur du four

Vous pouvez nettoyer facilement l'extérieur de votre four avec du savon doux et de l'eau. Veiller à bien le rincer et le sécher à l'aide d'une serviette douce.

## Panneaux de commandes

Il faut faire très attention en nettoyant les panneaux

de commandes. Ouvrir la porte avant de nettoyer pour désactiver les touches du panneau de commandes. Utiliser uniquement un linge humide d'eau et essuyer les panneaux jusqu'à ce qu'ils soient propres. Éviter d'utiliser trop d'eau. Ne pas utiliser de nettoyeurs chimiques ou abrasifs car ils pourraient endommager sévèrement les panneaux et rendre la programmation impossible.

## Intérieur du four

- 1) Pour un nettoyage facile, essuyer les éclaboussures et les déversements avec un linge doux humide ou une éponge à la fin de chaque jour. Pour des déversements plus importants, utiliser du savon doux et rincer soigneusement avec de l'eau chaude.
- 2) Au moins une fois par semaine, retirer et nettoyer le pare-éclaboussures et le panneau de protection de la voûte.

### PARE-ÉCLABOUSSURES

Retirer le pare-éclaboussures comme le montre la Fig. 2. Le laver dans une solution détergente douce. **Ne pas se servir de détergent à l'huile d'orange**, car le pare-éclaboussures pourrait fondre.

### PANNEAU DE PROTECTION DE LA VOÛTE (cadre + panneau de protection)

Retirer le panneau de protection de la voûte comme le montre la Fig. 2 et détacher le panneau de protection du cadre.

#### PANNEAU DE PROTECTION:

Essuyer la graisse, les déversements ou les éclaboussures sur le panneau de protection de la voûte avec un linge doux mouillé dans une solution détergente douce.

**Ne pas faire tremper le panneau de protection de la voûte dans le détergent ou le laver.**

#### CADRE:

Essuyer la graisse, les déversements ou les éclaboussures sur le cadre avec un linge doux mouillé dans une solution détergente douce. Gratter les déversements ou les éclaboussures durcis à l'aide d'une spatule en plastique. **Ne pas se servir de brosses métalliques ou d'outils tranchants**, car les rayures sur le cadre pourraient le faire gauchir ou briser lorsqu'il chauffe. Pour éliminer les déversements ou les éclaboussures durcis, faire tremper le cadre dans une solution détergente douce pendant un moment. **Ne pas se servir de détergent à l'huile d'orange**, car le cadre pourrait fondre.

### RECOUVREMENT PROTECTEUR DE L'ANTENNE

S'il y a de la graisse, des déversements ou des éclaboussures sur le recouvrement protecteur de l'antenne, il faut l'essuyer avec un linge doux mouillé dans une solution détergente douce. **Ne pas se servir de brosses métalliques ou d'outils tranchants**, car les rayures sur le recouvrement protecteur de l'antenne pourraient le faire gauchir ou briser lorsqu'il chauffe.

#### Comment retirer le panneau de protection de la voûte

**Ne pas oublier de débrancher le cordon d'alimentation.** Faire pivoter les 2 languettes retenant le panneau de protection de la voûte à la voûte de la cavité du four comme le montre la Fig. 2, tirer ensuite doucement le panneau de protection vers le bas pour le détacher de la voûte. Détacher ensuite le panneau de protection de son cadre. Il est tenu en place par 4 taquets.

#### Comment retirer le pare-éclaboussures

**Ne pas oublier de débrancher le cordon d'alimentation.** Tourner le bouton retenant le pare-éclaboussures à la voûte du four comme le montre la Fig. 3 et le retirer de la voûte.

#### Comment installer le panneau de protection de la voûte

**Ne pas oublier de débrancher le cordon d'alimentation.** Replacer le panneau de protection dans le cadre. Insérer la projection A (2) dans les 2 trous de la paroi arrière de la cavité, puis la projection B (2) dans les

2 trous de la voûte comme le montre la Fig. 2. Faire ensuite glisser les languettes en place.

#### Comment installer le pare-éclaboussures

**Ne pas oublier de débrancher le cordon d'alimentation.** Insérer ensuite le bouton dans le trou du pare-éclaboussures comme le montre la Fig. 4 et le tourner comme le montre la Fig. 3. Insérer la projection du pare-éclaboussures dans le trou de la paroi arrière de la cavité comme le montre la Fig. 2, puis replacer le bouton dans le trou à travers le pare-éclaboussures. Tourner le bouton comme la montre la Fig. 4 pour retenir le pare-éclaboussures en place.

- 3) Essuyer la graisse, les déversements ou les éclaboussures sur les surfaces d'étanchéité de la porte avec un linge doux mouillé ou une éponge pour qu'il ne se fasse pas d'accumulation. Les joints d'étanchéité de la porte doivent toujours être exempts de graisse et d'éclaboussures afin que la porte ferme correctement. Une accumulation pourrait entraîner une fuite d'énergie des micro-ondes.

### TABLETTE CÉRAMIQUE

Essuyer les déversements ou les éclaboussures sur le cadre avec un linge doux mouillé dans une solution détergente douce. Ne pas laisser la graisse, les déversements ou les éclaboussures s'accumuler. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou forts, de tampons à récurer, de brosses métalliques ou d'objets tranchants. Faire attention de ne pas endommager le joint de silicone en nettoyant.

**Faire fonctionner l'appareil avec une accumulation excessive pourrait entraîner le craquage ou le bris de la tablette céramique. Ne pas faire fonctionner l'appareil avec une tablette céramique craquée ou brisée.**

## Porte

Essuyer fréquemment la porte et la fenêtre des deux côtés avec un linge doux mouillé ou une éponge pour éliminer tout déversement ou éclaboussure. Toujours garder propres les joints et les surfaces d'étanchéité de la porte afin qu'aucune graisse ni déversements ni éclaboussures ne puissent s'accumuler. Une accumulation pourrait entraîner une fuite d'énergie des micro-ondes.

## Filtre admission d'air

Nettoyer le filtre au moins toutes les deux semaines (équivalent à 100 heures d'utilisation) ou plus souvent pour une utilisation intensive. Se reporter à Aide personnalisée 8 Compteur du filtre admission d'air en page FR-14. Desserrer la vis qui retient le filtre d'admission d'air au four et le déplacer celui-ci un peu à gauche pour le dégager du tenon. Laver le filtre d'admission d'air dans de l'eau légèrement savonneuse, rincer et sécher avec un linge doux. Après un nettoyage et un séchage complets, reposer le filtre.

### NOTES:

1. Faire attention à ne pas égarer le petit bouton qui sert à fixer le pare-éclaboussures.
2. Vous pouvez desserrer et resserrer la vis et le bouton à la main ou à l'aide d'une pièce.
3. Installer correctement le panneau de protection de la voûte. Faire fonctionner le four avec un panneau de protection de la voûte mal installé pourrait endommager les éléments dans la cavité du four et raccourcir la durée de vie de celui-ci.

# GUIDE DE CUISSON

## Ustensiles

### MÉTAL

1) Aliments congelés précuits en contenants d'aluminium

Lors de la cuisson d'aliments en contenants d'aluminium, le contenant ne doit pas être plus profond que 12,7 mm (1/2 po). La meilleure méthode consiste, après avoir enlevé le couvercle, de retourner le contenant métallique dans la boîte d'où il vient et de placer le tout dans le four à micro-ondes. Il doit y avoir plus d'aliments que de métal, et le contenant métallique ne doit pas toucher les parois du four.

2) Brochettes métalliques

De petites brochettes métalliques peuvent être utilisées si la proportion d'aliments est importante par rapport à la quantité de métal. En cas de formation d'arc, arrêter le four, retirer les aliments et changer pour une brochette en bois.

Chaque fois que vous vous servez de feuille ou de contenant d'aluminium, ou de brochettes métalliques, veiller à ce que le métal ne touche pas les parois du four.

### USTENSILES EN VERRE, VITROCÉRAMIQUE, CÉRAMIQUE PORCELAINE

La plupart des ustensiles en verre, vitrocéramique, céramique porcelaine sont parfaits pour être utilisés dans des fours à micro-ondes. La verrerie résistant à la chaleur, sauf si elle a une garniture ou des parties métalliques, peut presque toujours être utilisée dans le four à micro-ondes qu'elle soit claire ou opaque. Cependant, vous devez faire attention à ne pas vous servir de verrerie délicate car la chaleur des aliments pourrait la faire craquer mais pas celle des micro-ondes.

La plupart des assiettes à dîner, sauf si elles ont une garniture métallique, sont acceptables pour chauffer des aliments.

Il faut éviter de servir d'ustensiles munis de garniture ou pièce métalliques, comme des vis, des bandes, des poignées, etc.. Des glaçures craquées ou faïencées ou des ébréchures sont aussi des indications qu'un plat ne doit pas être utilisé. Ceramic mugs or cups with glued on handles are also not recommended for use in a le four à micro-ondes.

### ARTICLES EN PAPIER

Pour une cuisson à basse température, comme le réchauffage ou de courts temps de cuisson et pour des aliments faibles en gras, contenant de l'eau ou du sucre, le papier est un bon ustensile pour le four à micro-ondes. Les serviettes de tables, serviettes, assiettes, tasses, cartons, enveloppes papier pour le congélateur et emballage de papier qui enveloppe certaines viandes sont des ustensiles pratiques pour le four à micro-ondes. Vous pouvez aussi utiliser le carton. Le papier sert d'isolant contre l'humidité dans le four à micro-ondes. Il ne faut pas utiliser les assiettes et les tasses en papier ciré car la température atteinte par les aliments pourrait faire fondre la cire. Cependant, les plats enduits de plastique sont parfaits pour le four à micro-ondes.

Le papier ciré et les serviettes en papier font un excellent couvercle lâche pour les aliments et empêchent les éclaboussures. Ne se servir de serviettes en papier, d'assiettes ou autres ustensiles de papier recyclé. Les produits de papier recyclé peuvent contenir des impuretés qui pourraient causer l'inflammation du papier pendant le chauffage aux micro-ondes. Certains produits de papier peuvent contenir des substances dangereuses.

### USTENSILES EN PLASTIQUE ET EN MOUSSE

Les assiettes et les contenants en plastique et en mousse ne devraient pas servir pour la cuisson des aliments forts en gras et en sucre car leur température est trop élevée pour le plastique et pourrait le faire fondre ou perdre sa forme. Les pochettes de cuisson conçues pour supporter l'ébullition et la congélation pour la cuisson conventionnelle fonctionnent bien dans le four à micro-ondes. Ne pas fermer les pochettes de cuisson en plastique avec les attaches métalliques fournies car elles deviennent très chaudes et feront fondre le plastique. Il faut percer les pochettes fermées ou les contenants pour la cuisson afin que la vapeur puisse s'échapper. Ne pas essayer de cuire dans des sacs pour conservation en plastique car ils ne supporteront pas la chaleur des aliments. Vous pouvez vous servir de film plastique pour couvrir les aliments pendant la cuisson. Les films extensibles ne conviennent pas pour le four à micro-ondes car il scellent trop bien. Quand vous enlevez un film plastique qui a été bien tendu sur un ustensile, soulever le plastique loin de vous afin que la vapeur puisse s'échapper sans risque de s'ébouillanter. La mélamine n'est pas recommandée dans un four à micro-ondes.

### OSIER, BOIS ET PAILLE

L'osier, le bois et la paille peuvent être utilisés dans le four pendant de courtes périodes; cependant il ne faut pas les utiliser pour des aliments forts en gras et en sucre, car la chaleur des aliments pourrait carboniser l'ustensile. Vous pouvez laisser les grattoirs et les spatules à poignée de bois dans le four à micro-ondes pendant la cuisson.

## Directives pour le réchauffage aux micro-ondes

**Il faut tenir compte de plusieurs facteurs lors de la sélection des ustensiles à utiliser pour le chauffage aux micro-ondes.**

1. Une assiette au rebord étroit d'environ 12,7 mm (1/2 po) est recommandée. Cela conserve l'aliment au même niveau pour un chauffage égal et uniforme.
2. Il faut chauffer les plats en cocotte et en sauce dans des contenants à paroi verticale.
3. Les contenants doivent être suffisamment grands pour contenir les aliments, car ils prennent de l'expansion en chauffant. Les produits laitiers sont particulièrement susceptibles de déborder.
4. La plupart des aliments chauffent mieux s'ils sont couverts. Couvrir retient la chaleur créée, réduit la déshydratation et aide à garder le four propre. Il faut une ouverture pour que la vapeur puisse s'échapper de l'aliment. Les couvercles ne doivent pas être métalliques pour permettre un chauffage correct.

### Techniques

1. La cuisson au micro-ondes est idéale lorsque certains articles vous manquent ou pour une préparation durant des périodes tranquilles.
2. Éviter la surcuisson. Les petites portions d'aliment doivent reposer pendant 2 à 3 minutes après la cuisson; pendant ce temps de repos, les aliments finissent de cuire. Les grosses portions doivent reposer plus longtemps.
3. Quand une plage de temps est donnée dans une recette (2 à 3 minutes), toujours choisir le temps de cuisson le plus court et vérifier la cuisson. Vous pourrez toujours remettre les aliments au four pour une cuisson supplémentaire. Les aliments surcuits sont durs et secs.
4. Disposer les aliments avec les plus grosses portions ou les gros morceaux vers l'extérieur du contenant de cuisson. La plupart des aliments cuisent plus uniformément et plus vite s'ils sont couverts.
5. Le four à micro-ondes est assez pratique pour réduire les temps de grillade des biftecks et des côtelettes. Préparer partiellement la viande au four à micro-ondes, puis griller pendant une période plus courte.
6. L'épaisseur des tranches de viande doit être de 12,7 mm (1/2 po) pour de meilleurs résultats de chauffage. Retourner la viande une fois pendant la cuisson la rendra plus uniforme.
7. Remuer vivement les liquides avant de les chauffer et les laisser reposer au moins pendant 20 secondes après la cuisson avant de remuer ou de boire pour éviter une éruption.

### Pâtisseries

1. Déposer les petits pains ou les muffins sur, ou les emballer dans, une serviette en papier élimine l'excès d'humidité et donne de meilleurs résultats.
2. Éviter la surchauffe. Les articles cuits seront plus chauds à l'intérieur qu'à l'extérieur. La surchauffe rend les produits cuits secs et durs.

### Aliments du petit-déjeuner

1. Il faut que les oeufs soient peu cuits quand vous les préparez pour les réchauffer plus tard dans le four à micro-ondes. Refroidir rapidement et ranger, couvert.
2. Disposer les aliments sur un plat de service avec ceux qui se réchauffent plus facilement au centre (oeufs) et ceux qui sont plus denses vers l'extérieur (saucisse).
3. Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille. La pression s'établira dans la coquille et elle éclatera. Ne pas réchauffer les oeufs cuits sauf s'ils sont brouillés ou coupés. Percer le jaune avant de cuire les oeufs.

### Sandwichs

1. Prégriller le pain et refroidir sur une grille à l'air. Le pain riche en oeufs et en shortening donne les meilleurs résultats.
2. Il faut que les viandes à sandwich soient tranchées très minces. Lors du montage du sandwich, disposer les portions les plus épaisses vers les bords.
3. Couvrir les sandwichs et réfrigérer moins de trois heures. Lorsque vous êtes prêt à réchauffer au four à micro-ondes, déballer et disposer sur une serviette en papier. Il faut réchauffer la plupart des sandwichs découverts sauf s'ils sont emballés dans une serviette en papier. Le papier absorbe l'excès d'humidité, empêchant le sandwich d'être ramolli.
4. Éviter la surchauffe. Le remplissage chauffe rapidement et les sandwichs surchauffés deviennent secs et durs.

### Plats en cocotte

1. Disposer les plats en cocotte avec les gros morceaux vers l'extérieur et faire une dépression au centre.
2. Il faut cuire les plats en cocotte couverts avec un couvercle non métallique ou un film plastique sauf s'ils sont en croûte. S'ils sont couverts hermétiquement, percer le film ou le découvrir dans un coin pour que la vapeur s'échappe. Faire attention en retirant le film plastique; tirer le film loin de vous avec les dents d'une fourchette.
3. Couvrir les plats en cocotte uniformément avec de la sauce ou du jus avant de les réfrigérer.

### Légumes

1. Disposer les légumes avec les gros morceaux vers l'extérieur du plat et faire une dépression au centre.
2. Les petits légumes de taille uniforme comme les pois, les carottes tranchées et le maïs sont facilement cuits au four à micro-ondes. Une sauce au beurre accélérera le processus.

3. Chauffer les légumes couverts avec un couvercle non métallique ou un film plastique. S'ils sont couverts hermétiquement, percer le film ou le découvrir dans un coin pour que la vapeur s'échappe. Faire attention en retirant le film plastique; tirer le film loin de vous avec les dents d'une fourchette.
4. La plupart des légumes doivent être peu cuits quand vous les préparez pour les réchauffer plus tard dans le four à micro-ondes. Refroidir rapidement et ranger couvert.
5. Les légumes cuits au micro-ondes conservent leurs couleurs vives, leur saveur et leurs nutriments.

### Décongélation

1. Se reporter en page FR-11 pour les instructions de décongélation rapide.
2. Éviter de trop décongeler. Il faut retirer les aliments du four quand ils sont encore légèrement gelés au centre. Laisser les aliments reposer, couverts, pendant 1 à 2 minutes pour terminer la décongélation.
3. La sélection de puissance vous permet de décongeler les aliments au niveau de puissance et à la vitesse choisis. Habituellement on décongèle à 30 % ou moins. Pour utiliser la sélection de puissance afin de décongeler, programmer d'abord le temps de décongélation puis appuyer sur la touche SELECT POWER et sur la touche chiffrée pour le pourcentage du niveau de puissance (par exemple, 3 représente 30 %). Le four va émettre des impulsions pour décongeler doucement les aliments sans chauffer.

## Guide de chronométrage

Comme la vitesse de réchauffement des aliments est différente, il faut tenir compte de plusieurs facteurs en chauffant des aliments à l'aide de l'énergie des micro-ondes.

1. Plus la température initiale d'un aliment est basse, plus cela prendra de temps pour le chauffer au four à micro-ondes.
2. Comme vous vous servez du temps plus que de la température pour chauffer au four à micro-ondes, il est pratique de savoir les températures de départ des aliments. Les aliments conservés à la température ambiante chaufferont plus vite que ceux réfrigérés.
3. Les différentes préparations chimiques des aliments affectent les temps de chauffage. Les aliments fortement salés chauffent plus vite que ceux qui ne le sont pas. Les gras animaux chauffent plus vite que les parties maigres de la viande. Les gras à l'état colloïdal chauffent plus vite que les protéines le jaune de l'oeuf cuit avant le blanc).
4. La densité d'un aliment est déterminée par la compacité des molécules à l'intérieur. Une livre de rosbif est plus dense qu'une livre de pain. À égalité de poids, le pain contient plus d'air et est par conséquent moins dense. Il faut plus de temps pour chauffer les aliments plus denses.
5. Plus l'aliment est épais, plus il prend de temps à chauffer. Si deux aliments ont la même densité, l'aliment le moins épais chauffera plus vite.
6. La forme de l'aliment affecte aussi le temps de chauffage. Les aliments ronds peu épais et déprimés au centre chauffent plus vite que les aliments plus épais. C'est encore une affaire de densité. Plus la masse à chauffer est dense, plus elle prend de temps à chauffer.
7. Plus il y a d'aliments dans la cavité du four, plus le temps de chauffage est long. Ceci est dû au niveau constant d'énergie émis par le tube du magnétron pendant le processus de chauffage. S'il y a plusieurs aliments dans le four, chacun d'eux absorbe une partie de l'énergie ce qui rallonge le temps de chauffage. Le temps nécessaire au chauffage n'est pas directement proportionnel à la quantité d'aliments. Le temps de chauffage devrait être augmenté de 80 % pour chaque aliment supplémentaire.

# Guide des temps de réchauffement et de cuisson

|   | Quantité d'aliments          | Temps de chauffage approximatif<br>100 % puissance (secondes) |           |           | Commentaire:  |
|---|------------------------------|---|-----------|-----------|---|
|   |                              | R-CD1200M   | R-CD1800M | R-CD2200M |   |
|   |                              |   |           |           |   |
| <b>Pâtisserie, petits pains et aliments au four</b> |                              |   |           |           |   |
| 2   | Biscuit                      | 7-9   | 5-6       | 4-5       | Chauffer, non couvert, depuis la température ambiante |
| 1   | Petit pain au lait           | 5-7   | 3-4       | 3-4       | Chauffer, non couvert, depuis la température ambiante |
| 1   | Danoise                      | 7-9   | 5-6       | 4-5       | Chauffer, non couvert, depuis la température ambiante |
| 1   | Dîner, petit pain            | 5-7   | 3-4       | 3-4       | Chauffer, non couvert, depuis la température ambiante |
| 1   | Beignet                      | 5-7   | 3-4       | 3-4       | Chauffer, non couvert, depuis la température ambiante |
| 1   | Muffin (petit)               | 5-7   | 3-4       | 3-4       | Chauffer, non couvert, depuis la température ambiante |
| 1   | Tranche de tarte             | 30  | 22        | 20-22     | Chauffer, non couvert, du réfrigérateur               |
| 1   | Brioches                     | 7-9   | 5-6       | 4-5       | Chauffer, non couvert, depuis la température ambiante |
| <b>Aliments du petit-déjeuner</b>                   |                              |   |           |           |   |
| 8 oz.   | Pain doré et bacon           | 40-50   | 35-45     | 25-35     | Chauffer, non couvert, du réfrigérateur               |
| 8 oz.   | Pain doré et saucisse        | 40-50   | 35-45     | 25-35     | Chauffer, non couvert, du réfrigérateur               |
| 6 oz.   | Crêpes et bacon              | 35-45   | 30-35     | 20-25     | Chauffer, non couvert, du réfrigérateur               |
| 6 oz.   | Crêpes et saucisse           | 35-45   | 30-35     | 20-25     | Chauffer, non couvert, du réfrigérateur               |
| 5 oz.   | Oeufs brouillés et bacon     | 40-50   | 30-35     | 25-30     | Chauffer, couvert, du réfrigérateur                   |
| 5 oz.   | Oeufs brouillés et saucisse  | 40-50   | 30-35     | 25-30     | Chauffer, couvert, du réfrigérateur                   |
| 4 tranches  | de bacon                     | 40-50   | 30-35     | 25-30     | Chauffer, couvert, du réfrigérateur                   |
| 4   | saucisses                    | 40-50   | 30-35     | 25-30     | Chauffer, couvert, du réfrigérateur                   |
| <b>Sandwichs</b>                                    |                              |   |           |           |   |
| 4-5 oz.   | Bacon et tomate              | 20-30   | 13-18     | 10-15     | Chauffer, non couvert, du réfrigérateur               |
| 4-5 oz.   | Boeuf barbecue               | 20-30   | 13-18     | 10-15     | Chauffer, non couvert, du réfrigérateur               |
| 4-5 oz.   | Hamburger                    | 30-35   | 18-23     | 15-20     | Chauffer, non couvert, du réfrigérateur               |
| 4-5 oz.   | Hamburger au fromage         | 38-43   | 24-29     | 20-25     | Chauffer, non couvert, du réfrigérateur               |
| 4-5 oz.   | Corned-Beef                  | 20-30   | 13-18     | 10-15     | Chauffer, non couvert, du réfrigérateur               |
| 2 oz.   | Saucisse de Francfort        | 30-35   | 21-24     | 17-20     | Chauffer, non couvert, du réfrigérateur               |
| 5 oz.   | Saucisse de Francfort géante | 40-45   | 31-35     | 27-30     | Chauffer, non couvert, du réfrigérateur               |
| 3 <sup>1/2</sup> oz.                                | Sandwich au fromage fondu    | 20-30   | 13-18     | 10-15     | Chauffer, non couvert, du réfrigérateur               |
| 4 oz.   | Sandwich au jambon           | 20-30   | 13-18     | 10-15     | Chauffer, non couvert, du réfrigérateur               |
| 4-5 oz.   | Jambon et fromage            | 20-30   | 13-18     | 10-15     | Chauffer, non couvert, du réfrigérateur               |
| 5 oz.   | Saucisse italienne           | 30-40   | 21-25     | 20-24     | Chauffer, non couvert, du réfrigérateur               |
| 4-5 oz.   | Pastrami                     | 20-30   | 13-18     | 10-15     | Chauffer, non couvert, du réfrigérateur               |
| 4 oz.   | Rosbif                       | 20-30   | 13-18     | 10-15     | Chauffer, non couvert, du réfrigérateur               |
| 4-5 oz.   | Sous-marin/Pain à sous-marin | 20-35   | 13-18     | 13-18     | Chauffer, non couvert, du réfrigérateur               |
| 5 oz.   | Hamburger au chili           | 38-43   | 24-29     | 20-25     | Chauffer, couvert, du réfrigérateur                   |
| 4 oz.   | Hot-dog au chili             | 20-30   | 13-18     | 10-15     | Chauffer, couvert, du réfrigérateur                   |
| 4 oz.   | Sloppy Joe                   | 20-30   | 13-18     | 10-15     | Chauffer, couvert, du réfrigérateur                   |
| <b>Plats en cocotte</b>                             |                              |   |           |           |   |
| 8 oz.   | Haricots au four             | 70-80   | 45-50     | 40-45     | Chauffer, couvert, du réfrigérateur Stir.             |
| 8 oz.   | Boeuf bourguignon            | 80-90   | 55-60     | 50-55     | Chauffer, couvert, du réfrigérateur Stir.             |
| 8 oz.   | Goulash                      | 70-80   | 45-50     | 40-45     | Chauffer, couvert, du réfrigérateur Stir.             |
| 8 oz.   | Ragoût de boeuf              | 80-90   | 55-60     | 50-55     | Chauffer, couvert, du réfrigérateur Stir.             |
| 8 oz.   | Tranches de boeuf avec jus   | 70-80   | 45-50     | 40-45     | Chauffer, couvert, du réfrigérateur                   |
| 8 oz.   | Cigares aux choux            | 80-90   | 55-60     | 50-55     | Chauffer, couvert, du réfrigérateur                   |
| 8 oz.   | Fricassée de poulet          | 70-80   | 45-50     | 40-45     | Chauffer, couvert, du réfrigérateur                   |
| 8 oz.   | Poulet à la King             | 65-75   | 38-43     | 35-40     | Chauffer, couvert, du réfrigérateur Stir.             |
| 8 oz.   | Chili con carne              | 80-90   | 55-60     | 50-55     | Chauffer, couvert, du réfrigérateur Stir.             |
| 8 oz.   | Poulet en sauce blanche      | 65-75   | 40-45     | 35-40     | Chauffer, couvert, du réfrigérateur Stir.             |
| 8 oz.   | Lasagne                      | 75-85   | 52-58     | 45-50     | Chauffer, couvert, du réfrigérateur Stir.             |
| 8 oz.   | Pain de viande               | 70-80   | 43-47     | 40-45     | Chauffer, couvert, du réfrigérateur                   |
| 8 oz.   | Macaroni (sauce au boeuf)    | 80-90   | 55-60     | 50-55     | Chauffer, couvert, du réfrigérateur Stir.             |

## Guide des temps de réchauffement et de cuisson

| Quantité d'aliments |                             | Temps de chauffage approximatif<br>100 % puissance (secondes) |           |           | Commentaire:                              |
|---------------------|-----------------------------|---|-----------|-----------|---|
|                     |                             | R-CD1200M   | R-CD1800M | R-CD2200M |   |
| 8 oz.               | Macaroni et fromage         | 65-75   | 40-45     | 35-40     | Chauffer, couvert, du réfrigérateur Stir. |
| 8 oz.               | Poivrons farcis             | 85-95   | 55-60     | 50-58     | Chauffer, couvert, du réfrigérateur       |
| 8 oz.               | Toutière à la viande        | 70-80   | 48-53     | 40-45     | Chauffer, couvert, du réfrigérateur       |
| 8 oz.               | Ravioli                     | 70-80   | 48-53     | 40-45     | Chauffer, couvert, du réfrigérateur       |
| 8 oz.               | Crevettes à la Créole       | 60-70   | 35-40     | 30-35     | Chauffer, couvert, du réfrigérateur       |
| 8 oz.               | Crevettes Newburg           | 60-70   | 35-40     | 30-35     | Chauffer, couvert, du réfrigérateur       |
| 8 oz.               | Petites côtes de boeuf      | 80-90   | 55-60     | 50-55     | Chauffer, couvert, du réfrigérateur       |
| 8 oz.               | Spaghetti                   | 80-90   | 55-60     | 50-55     | Chauffer, couvert, du réfrigérateur       |
| 8 oz.               | Ragoût, poulet              | 80-90   | 55-60     | 50-55     | Chauffer, couvert, du réfrigérateur       |
| 8 oz.               | Thon en cocotte             | 80-90   | 55-60     | 50-55     | Chauffer, couvert, du réfrigérateur       |
| 8 oz.               | Tranches de dinde           | 65-75   | 40-45     | 35-40     | Chauffer, couvert, du réfrigérateur       |
| <b>Légumes</b>      |                             |   |           |           |   |
| 4 oz.               | Asperges                    | 20-30   | 15-20     | 10-15     | Chauffer, couvert, du réfrigérateur       |
| 4 oz.               | Haricots, verts             | 20-30   | 15-20     | 10-15     | Chauffer, couvert, du réfrigérateur       |
| 4 oz.               | Broccoli                    | 20-30   | 15-20     | 10-15     | Chauffer, couvert, du réfrigérateur       |
| 4 oz.               | Carottes tranchées          | 40-50   | 30-35     | 25-30     | Chauffer, couvert, du réfrigérateur       |
| 4 oz.               | Choux-fleur                 | 40-50   | 30-35     | 25-30     | Chauffer, couvert, du réfrigérateur       |
| 4 oz.               | Grains de maïs              | 20-30   | 15-20     | 10-15     | Chauffer, couvert, du réfrigérateur       |
| 4 oz.               | Champignons                 | 20-30   | 10-20     | 8-15      | Chauffer, couvert, du réfrigérateur       |
| 4 oz.               | Peas                        | 20-30   | 10-20     | 8-15      | Chauffer, couvert, du réfrigérateur       |
| 4 oz.               | Pommes de terre au gratin   | 30-45   | 20-30     | 15-25     | Chauffer, couvert, du réfrigérateur       |
| 8 oz.               | Pommes de terre (précuites) | 70-80   | 47-52     | 40-45     | Chauffer, non couvert, du réfrigérateur   |

| Quantité d'aliments     |  | Temps de chauffage approximatif<br>100 % puissance |   |   | Commentaire:   |
|-------------------------|--|--|---|---|--|
|                         |  | R-CD1200M  | R-CD1800M                               | R-CD2200M                               |  |
| <b>Repas préparés</b>   |  |  |   |   |  |
| 1 petit                 | repas préparé                              | 1-1 <sup>1/2</sup> min.                            | 40-60 s.                                | 35-45 s.                                | Chauffer, couvert, du réfrigérateur  |
| 1 grand                 | repas préparé                              | 2-3 min.   | 2-2 <sup>1/2</sup> min.                 | 1 <sup>1/4</sup> -1 <sup>3/4</sup> min. | Chauffer, couvert, du réfrigérateur  |
| <b>Première Cuisson</b> |  |  |   |   |  |
| 4 tranches              | Bacon                                      | 1 <sup>3/4</sup> -2 min.                           | 1 <sup>1/4</sup> -1 <sup>1/2</sup> min. | 1-1 <sup>1/4</sup> min.                 | Cuire entre des serviettes en papier.  |
| 1 livre de              | bacon<br>(précuit à réchauffer)            | 5 min.   | 3 min.                                  | 2 <sup>1/2</sup> -3 min.                | Cuire entre des serviettes en papier.  |
| 2                       | oeufs brouillés                            | 40-50 s.   | 30-35 s.                                | 25-30 s.                                | Mélanger pendant la cuisson.   |
| 12                      | oeufs brouillés<br>(précuits à réchauffer) | 3 <sup>1/2</sup> -4 min.                           | 3 min.                                  | 2-2 <sup>1/2</sup> min.                 | Mélanger pendant la cuisson.   |
| 1 épi                   | de maïs                                    | 1 <sup>1/4</sup> -1 <sup>3/4</sup> min.            | 1-1 <sup>1/2</sup> min.                 | 40-50 s.                                | Couvrir, tourner pendant la cuisson.   |
| 1                       | pomme de terre moyenne                     | 2 <sup>1/2</sup> min.                              | 2 min.                                  | 1 <sup>1/2</sup> -1 <sup>3/4</sup> min. | Laver, sécher, piquer.   |
| 2                       | pommes de terre moyennes                   | 5 min.   | 4 min.                                  | 2 <sup>1/2</sup> -3 min.                | Laver, sécher, piquer.   |
| 40 oz.                  | Morceaux de brocoli congelé                | 11 min.  | 8 <sup>1/2</sup> -9 min.                | 7-7 <sup>1/2</sup> min.                 | Redisposer pendant la cuisson.   |
| 24 oz.                  | Tiges de brocoli congelé                   | 6 min.   | 3 <sup>1/2</sup> min.                   | 3 min.                                  | Redisposer pendant la cuisson.   |
| 96 oz.                  | Lasagne réfrigérée                         | 30 min.<br>à 40 %                                  | 21 min.<br>à 40 %                       | 15 min.<br>à 40 %                       | Couvrir avec un couvercle pour la première moitié du temps de cuisson. Découvrir pour la seconde moitié du temps de cuisson. Après cuisson, laisser reposer, couvert, pendant au moins 5 minutes pour rendre le découpage et le service plus facile. |

# ATTENTION

1. Ne pas faire fonctionner le four vide. Il doit toujours y avoir des aliments ou de l'eau dans le four quand il fonctionne pour absorber l'énergie des micro-ondes.
2. Limiter l'utilisation du métal aux exemples précis de ce livret. En général il ne faut pas utiliser de métal dans le four à micro-ondes.
3. Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille. La pression s'établira dans la coquille et elle éclatera. Ne pas réchauffer les oeufs cuits sauf s'ils sont brouillés ou coupés. Percer le jaune avant de cuire les oeufs.
4. Ne pas chauffer de l'huile ou de la graisse pour faire frire.
5. Percer la "peau" des pommes de terre, des courges entières, des pommes ou autres fruits, des légumes ou de la viande avec une peau avant de chauffer.
6. Utiliser seulement du maïs soufflé dans les emballages spéciaux pour micro-ondes. Faire éclater à la puissance 100 %. Écouter attentivement lorsque le maïs éclate. Quand vous ne l'entendez plus éclater que toutes les unes ou deux secondes, le retirer du four. Si vous entez le roussi, retirer immédiatement le sac du four. Si des grains n'ont pas éclaté, ne pas réessayer; cela pourrait causer un incendie.
7. Ne se servir de serviettes en papier, d'assiettes ou autres ustensiles de papier recyclé. Les produits de papier recyclé peuvent contenir des impuretés qui pourraient causer l'inflammation du papier pendant le chauffage aux micro-ondes.
8. Remuer vivement les liquides avant de les chauffer et les laisser reposer au moins pendant 20 secondes après la cuisson avant de remuer ou de boire pour éviter une éruption.

# CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

|                                    | R-CD1200M  | R-CD1800M                              | R-CD2200M                     |
|------------------------------------|--|--|-------------------------------|
| Tension CA                         | Monophasé 120V, 60Hz, CA seulement   | Monophasé 230/208V, 60Hz, CA seulement |                               |
| Courant CA obligatoire             | 1,9kW<br>120V-16A  | 2,7kW<br>230V-12,3A<br>208V-13,5A      | 3,2kW<br>230V-14A<br>208V-16A |
| Puissance à la sortie<br>Fréquence | 1200W ★  | 1800W ★                                | 2200W ★                       |
|                                    | 2450 MHz (Class B/Group 2) ★★  |  |                               |
| Dimensions extérieures             | 17 <sup>1/2</sup> po (L) x 20 <sup>1/2</sup> po (P) x 13 <sup>5/8</sup> po (H)<br>445 mm (L) x 520 mm (P) x 346 mm (H)<br>(y compris les pattes) |  |                               |
| Dimensions de la cavité            | 14 po (L) x 13 po (P) x 71/8 po (H)<br>355 mm (L) x 326 mm (P) x 177 mm (H) Weight   |  |                               |
| Poids                              | Approx. 29,5 kg (65 lb)  | Approx. 32 kg (70 lb)                  |                               |
| Profondeur (Porte ouverte)         | 922 mm 36 <sup>1/4</sup> po  |  |                               |

- ★ Procédure d'essai de la CEI  
Méthode normalisée de la Commission électrotechnique pour mesurer la puissance à la sortie.  
Cette méthode d'essai est largement reconnue.
- ★★ Il s'agit de la classification de l'équipement ISM (Industriel, scientifique et médical) décrite dans la norme internationale CISPR11.

En conformité avec les normes établies par

- FCC – Federal Communications Commission Authorized.
- DHHS – En conformité avec Department of Health and Human Services (DHHS) rule, CFR, Title 21 Chapter I, Subchapter J.

Santé Canada-En conformité avec Santé Canada, Réglementation pour les appareils émettant des radiations pour le four à micro-ondes.



- Ce symbole sur la plaque signalétique signifie que le produit est certifié par NSF International (NSF-4).



- Ce symbole sur la plaque signalétique signifie que le produit est homologué par Underwriters Laboratories, inc. à la fois pour les normes UL et CSA (Association canadienne de normalisation).

**SHARP**<sup>®</sup>

SHARP ÉLECTRONIQUE DU CANADA LTÉE  
5995, chemin Avebury, bureau 900 • Mississauga (ONT) L5R 3P9

TINSEB154WRRZ-D96  
2025.11