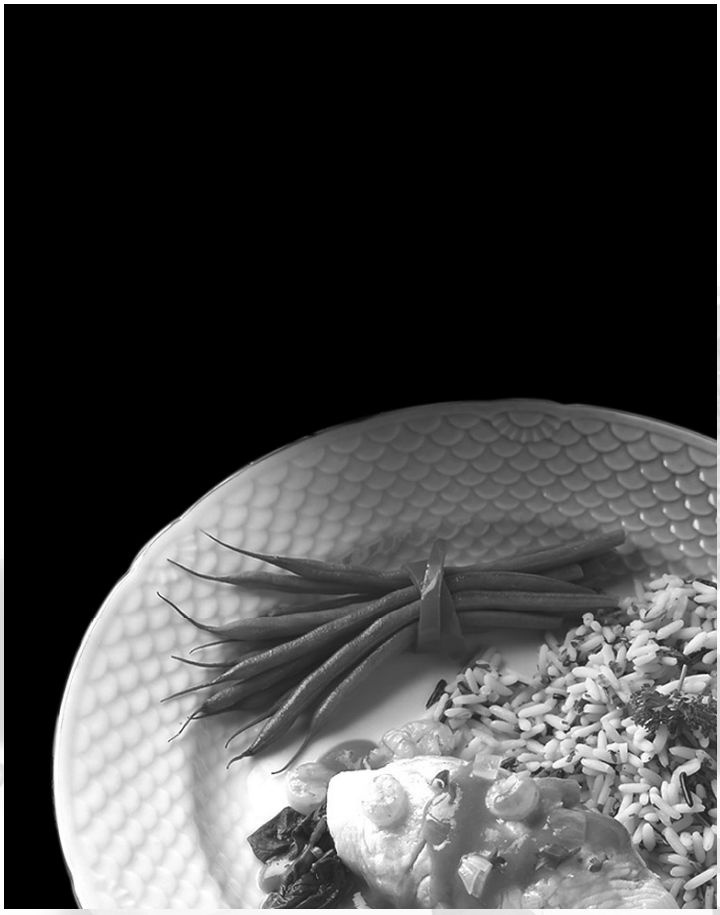
SHARP®

MODÈLES

R-1874 / R-1875

FOUR MICRO-ONDES À CONVECTION EN SURPLOMB DE CUISINIÈRE



MANUEL D'UTILISATION

Carousel®

ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE CANADA SEULEMENT

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

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

Nom du détaillant : _____

Adresse : _____

Ville : _____

Province : _____

Code postal : _____

Téléphone : _____

SOUTIEN TECHNIQUE

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

Vous pouvez également visiter le http://sharp.ca/support-home.aspx pour accéder à du contenu exclusif sur votre produit, notamment pour :

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

CONTACTEZ-NOUS

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

COURRIEL
Tous les jours, 24 heures sur 24

Consultez la section Contactez-nous sur notre site.

http://sharp.ca/contact-emailus.aspx

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

CA | sharp.ca/support-home.aspx

APPELEZ-NOUS

CA 877-278-6709
Du lundi au vendredi : de 7 h à 19 h HNC

Contactez un conseiller Sharp par téléphone

TABLE DES MATIÈRES

Assistance à la clientèle (Canada seulement) ..... A
Précautions pour éviter le risque d'une exposition excessive à l'énergie micro-onde 1
Garantie utilisateur limitée 2
Précautions importantes 3
Instructions de déballage 4
Accessoires 4
Instructions de mise à la terre 4
Renseignements concernant : 5-7
À propos du four 5
À propos des aliments 5
À propos de la cuisson aux micro-ondes 6
À propos de la sécurité 6
À propos des enfants et du four á micro-ondes 7
Ustensiles et couvercles. 7
Nomenclature des pièces 8
Panneau tactile de contrôle à touches 9-10
Avant la mise en service 11
Réglage de l'horloge 11
Arrêter/Annuler 11
Opération manuelle 11-12
Marche/Arrêt du plateau tournant 11
Lampe/Ventilateur de hotte 12
Cuisson-temps micro-ondes 12
Tenue au chaud 12
Fonctions spéciales 13-18
Décongélation CompuDefrost 13
Tableau CompuDefrost 13
Décongélation manuelle 14
Cuisson par capteur 14
Capteurs instantanés 15
Capteur instantanée popcorn 15
Tableau popcorn 15
Tableau de capteur instantané 15
Cuisson par capteur 15
Tableau de cuisson par capteur 16
Recettes de cuisson par capteur 17-18
Manuelle Convection/ Combinaison Automatique 19-23
Cuisson par convection 19
Préchauffage et cuisson par convection 19
Grillade 19
Cuisson lente 20
Cuisson automatique combinée 20
Cuisson combinée 20
Préchauffage et cuisson automatique combinée 20
Opération par Convection Automatique 21-23
Grillade CompuBroil 21
Tableau CompuBroil 21
Rôtissage CompuRoast 22
Tableau CompuRoast 22
Four CompuBake. 23
Tableau CompuBake 23
Autres Particularités Commodes 24-25
Cuisson par séquences multiples 24
Ajustement de plus ou moins de temps 24
Minuterie de cuisine 24
Minute de Plus 24
Mode de démonstration 24
Aide 24
Aide personnalisée 25
1. Verrouillage de Sécurité 25
2. Supression du signal sonore 25
3. Démarrage automatique 25
4. Sélection de langue 25
5. Sélection de poids/température 25
Cuisson-touche 25
Nettoyage et entretien 26-27
Appel de Service 28
Fiche Technique 29
Guide des Auto-Touch 30

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER LE RISQUE D'UNE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES

(a) Ne pas essayer de faire fonctionner ce four lorsque que la porte est ouverte, car le fonctionnement avec la porte ouverte pourrait entraîner une exposition dangereuse aux micro-ondes. Il est important que le système de fermeture de sûreté ne soit pas désamorcé ou modifié.

(b) Ne placer aucun objet entre le cadre et la porte du four et ne pas laisser de saleté ou de traces de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.

(c) Ne pas utiliser le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte ferme correctement et que les éléments suivants ne présentent pas de défectuosités : (1) porte (gauchie), (2) charnières et verrous (brisés ou desserrés), (3) joints et surfaces d'étanchéité de la porte.

(d) Le four ne doit être réglé ou réparé que par du personnel d'entretien qualifié.

GARANTIE LIMITÉE

Produits électroniques de grande consommation

Merci d'avoir choisi la marque Sharp!

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

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

(a) Aux dommages occasionnés ou aux réparations requises sur les appareils qui ont fait l'objet d'un emploi abusif, de négligence, d'un accident, d'une installation inadéquate ou d'une utilisation non appropriée, tel qu'il est mentionné dans le manuel du propriétaire ou dans toute autre documentation applicable sur le Produit;

(b) Aux dommages occasionnés ou aux réparations requises sur les produits Sharp trafiqués, modifiés, réglés ou réparés par une entité autre que Sharp, un centre agréé de service après-vente Sharp ou un détaillant agréé de service après-vente Sharp;

(c) Aux dommages occasionnés ou aux réparations requises à la suite de l'utilisation du Produit avec des articles non désignés ou approuvés par Sharp, y compris, mais sans en être limité aux des agents de nettoyage chimiques;

(d) Au remplacement des accessoires devenu nécessaire dans le contexte d'une utilisation normale du Produit, y compris, mais sans en être limité aux télécommandes, adaptateurs c.a., piles, sonde de température, plateaux, filtres, courroies, rubans, câbles ou papier;

(e) Aux défauts cosmétiques à la surface ou au boîtier extérieur du Produit, et qui sont attribuables à une dégradation volontaire ou à une détérioration une sure résultant d'un usage normal;

(f) Aux défectuosités occasionnées ou aux réparations requises à la suite de dommages occasionnés par des conditions extérieures et relatives à l'environnement, y compris, mais sans en être limité à surtension de la ligne électrique ou de transmission, liquide répandu ou force majeure;

(g) Si le numéro de série ou de modèle indiqué sur le Produit a été enlevé, dégradé, modifié, altéré ou varié;

(h) La présente garantie limitée ne s'applique pas si le Produit a été utilisé ou est utilisé dans un environnement commercial ou aux fins commerciales, puisque la présente garantie s'applique uniquement aux produits non commerciaux et utilisés dans un contexte ménager ou personnel, par des consommateurs dans leur résidence;

(i) Aux frais d'installation, de livraison, de configuration et/ou de programmation.

(j) Au démontage et à la réinstallation des fours à micro-ondes à hotte intégrée, du tiroir à micro-ondes Microwave Drawer, ou du four à vapeur si l'appareil est installé dans un endroit inaccessible, si des armoires, des poignées ou d'autres pièces d'appoint doivent être enlevées pour l'accès au Produit, ou si l'appareil n'est pas installé conformément aux directives d'installation du Produit.

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

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

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

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

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

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

CETTE GARANTIE LIMITÉE EST VALABLE UNIQUEMENT AU CANADA.

Révision : 2016-03-22

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Certaines précautions de sécurité devraient toujours être prises lorsqu'on se sert d'appareils électriques :

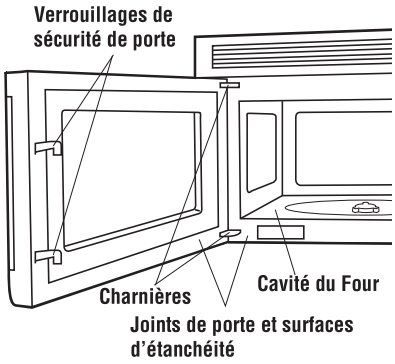
AVERTISSEMENT — Pour réduire les risques de brûlures, de chocs électriques, de feu, de blessures ou d'exposition aux micro-ondes :

1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT DE SE SERVIR DE L'APPAREIL.**
2. Lire et suivre les **PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER LE RISQUE D'UNE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES** à la page 1.
3. Cet appareil doit être mis à la terre. Brancher seulement à une prise à trois broches. Se reporter aux **«INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE»**à la page 4 et INSTRUCTIONS d'INSTALLATION.
4. Installer ou placer l'appareil conformément aux instructions d'installation fournies.
5. Certains produits comme des oeufs entiers et des contenants scellés – par exemple des bocaux en verre fermés – peuvent s'exploser et ne devraient pas être utilisés dans ce four.
6. N'utiliser cet appareil qu'aux fins décrites dans ce manuel. Ne pas utiliser de produits corrosifs dans le four à micro-ondes. Ce four a été conçu pour la cuisson et le réchauffage des aliments, non pour un usage industriel ou des travaux en laboratoire.
7. Comme pour tout appareil, exercer une surveillance étroite quand des enfants l'utilisent.
8. Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas bien ou s'il a été endommagé ou est tombé.
9. Cet appareil ne doit être réparé que par du personnel de service autorisé. Communiquer avec le service de réparations autorisé Sharp le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage.
10. Ne couvrir ou bloquer aucune ouverture de l'appareil.
11. Ne pas laisser ni utiliser cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser ce produit auprès de l'eau – comme par exemple près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans d'autres endroits semblables.
12. Ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau.
13. Garder le cordon loin des surfaces chauffées.
14. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir.
15. Voir les instructions pour le nettoyage de la surface de la porte à la page 26.
16. Pour réduire les risques de feu à l'intérieur du four :
    a. Ne trop cuisez pas la nourriture. Occupez-vous soigneusement l'appareil quand le papier, le plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés à l'intérieur du four pour faciliter la cuisine.
    b. Retirer les attaches de métal des sacs de papier ou de plastique avant de mettre les sacs au four.
    c. Si les matériaux à l'intérieur du four prennent feu, garder la porte du four fermée, arrêter le four et débrancher la fiche ou couper l'électricité au panneau d'entrée.
    d. Ne pas utiliser la cavité comme espace de rangement. Ne laisser ni papier, ni ustensiles, ni aliments dans la cavité lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
17. Des liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent chauffer au-delà du point d'ébullition sans qu'aucun bouillonnement n'apparaisse. Ainsi, quand le contenant est retiré du four, il peut ne pas y avoir d'ébullition ou de bouillonnement apparents. **IL PEUT EN RÉSULTER UN DÉBORDEMENT DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQU'UNE CUILLER OU UN AUTRE USTENSILE EST INSÉRÉ DANS LE LIQUIDE.**

    Pour réduire le risque de blessures personnelles:
    a. Ne pas trop chauffer le liquide.
    b. Remuer le liquide et avant de le chauffer et à mi-cuisson.
    c. Ne pas utiliser de contenants à bords droits et à goulot mince. Utiliser un bocal à large goulot.
    d. Après le chauffage, laisser reposer le contenant dans le four à micro-ondes pour au moins 20 secondes avant de le retirer.
    e. Lors d'insérer une cuiller ou un autre ustensile dans le contenant, le faire très soigneusement.
18. Nettoyes les ouvertures de ventilation et les filtres fréquemment -- il ne faut paslaisser de la graisse s'accumuler sur les ouvertures de ventilation, la hotte ou les filtres à graisse.
19. Faites très attention quand vous nettoyez l'évent à lame et les filtres à graisse. Les agents de nettoyage corrosifs, tels que les nettoyants pour fours à la soude, peuvent endommager l'évent à lame et les filtres à graisse.
20. Si vous flambez des plats sous la hotte, mettez le ventilateur en marche.
21. Cet appareil convient pour un emploi audessus d'équipement de cuisson au gaz ou à l'électricité d'une largeur de 90 cm ou moins.

INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

Déballez et inspectez votre four



Enlevez soigneusement le four du carton. GARDEZ LE CARTON CAR IL PEUT FACILITER L'INSTALLATION.

Enlevez :

1. tous matériaux d'emballage de l'intérieur du four, mais NE PAS RETIRER LE COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES situé au plafond de l'intérieur du four. Vérifiez la présence des Instructions d'installation, du gabarit mural, du gabarit supérieur. Prière de lire les pièces jointes et de CONSERVER le Manuel de l'opérateur.
2. l'autocollant avec caractéristiques collé à l'intérieur de la porte s'il y en a un.

Vérifiez que le four n'a aucun dommage, comme une porte mal alignée ou pliée, un joint ou des surfaces d'étanchéité de porte endommagés, des charnières ou des mécanismes de verrouillage cassés ou lâches et des coups à l'intérieur de la cavité ou sur la porte. En cas de dommages quelconques, ne faites pas fonctionner le four et contactez votre détaillant ou un réparateur autorisé SHARP.

Voir les instructions d'installation pour plus de détails.

ACCESSOIRES

Filtre à charbon (RK-220). Le filtre emballé avec le four est requis lorsque l'échappement de la hotte est recirculé. Voir Filtre à charbon à la page 27. Pour l'achat d'un Filtre à charbon de rechange, consultez votre négociant ou appelez le 1-800-BE-SHARP (237-4277). Ayez une carte de crédit sous la main.

Pour les achats, contactez : Sharp Electronics Corporation
Customer Assistance Center
Sharp Plaza Blvd.
Memphis, Tennessee 38193

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

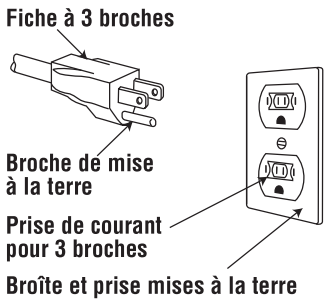
Cet appareil doit être mis à la terre. Ce four est équipé d'un cordon d'alimentation avec fil de terre, et d'une fiche de mise à la terre. Il faut le brancher dans une prise murale qui a été installée correctement et mise à la terre selon le Code national de lè lectricité et les codes et décrets locaux.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

ATTENTION — Un usage impropre de la fiche de terre peut provoquer une secousse électrique.

Installation électrique

Vérifiez les instructions d'installation pour l'emplacement correct de l'alimentation électrique.

Les demandes en électricité sont de 120 volts à 60 Hz, courant alternatif seulement, 15 A ou plus sous alimentation protégée. Il est recommandé d'alimenter le four par un circuit séparé.



Le four est équipé d'une fiche de terre à trois broches. Il faut la brancher dans une prise murale correctement installée et mise à la terre. IL NE FAUT EN AUCUN CAS ENLEVER LA BROCHE DE MISE À LA TERRE DE LA FICHE.

Remarques :

1. Si vous avez des questions à propos de l'installation électrique ou de la mise à la terre, consultez un électricien de métier ou un réparateur qualifié.
2. Ni Sharp ni le détaillant ne peuvent accepter aucune responsabilité pour des dommages au four,ou des blessures personnelles résultant du non-respect des procédures correctes de connexion électrique.

Brouillage radio ou T.V.

Si votre four à micro-ondes provoque un brouillage radio ou T.V., vérifiez que le four à micro-ondes est bien sur un circuit électrique séparé, éloignez la radio ou la télévision le plus possible du four et vérifiez la position et le signal de l'antenne de réception.

LE FOUR À MICRO-ONDES

Ce mode d'emploi est précieux; le lire attentivement et le conserver pour s'y reporter, au besoin.

Un bon livre de cuisine aux micro-ondes est très utile. Il présente les principes, les techniques, des conseils et des recettes de cuisine aux micro-ondes.

Ne **JAMAIS** se servir du four sans le plateau tournant et le support. Ne pas installer le plateau tournant à l'envers pour faire entrer dans le four un plat de grandes dimensions. Le plateau tourne dans les deux sens.

S'assurer à ce qu'il y ait **TOUJOURS** des aliments dans le four lorsqu'il est allumé, de sorte qu'ils absorbent l'énergie produite.

Quand on utilise le four à des niveaux de puissance inférieurs à 100 %, on peut entendre la mise en marche et l'arrêt du magnétron. Il est normal que l'extérieur du four soit chaud au toucher pendant la cuisson ou le réchauffement.

La condensation est un phénomène normal pendant la cuisson au four à micro-ondes. L'humidité ambiante et la teneur en eau des aliments déterminent le degré de condensation à l'intérieur du four.

En règle générale, les aliments couverts produisent moins de condensation que les aliments cuits à découvert. Veiller à ce que les évents à l 'arrière du four soient toujours dégagés.

Ce four est conçu seulement pour la préparation des aliments. Il ne doit pas être utilisé pour sécher des vêtements ou des journaux.

La puissance de ce four est de 850 watts calculée par la méthode d'essai CEI. Vérifier la cuisson des aliments une minute ou deux avant la fin de la période minimum de cuisson indiquée sur les recettes et les emballages et, s'il y a lieu, augmenter le temps de cuisson.

PRÉPARATION DE DIVERS ALIMENTS

ALIMENT	À FAIRE	À NE PAS FAIRE
Œufs, saucisses noix, graines, fruits et légumes	• Percer les jaunes pour éviter qu'ils n'éclatent pendant la cuisson. • Piquer la pelure des pommes de terre, des pommes, des courges ainsi que les saucisses afin de permettre à la vapeur de s'échapper.	• Cuire les œufs dans leur coquille. • Réchauffer des œufs entiers. • Faire sécher les noix ou les graines dans leur écaille.
Maïs soufflé	• Utiliser seulement du maïs soufflé pour micro-ondes. • Attendre que seuls quelques grains isolés éclatent toutes les 1 ou 2 secondes, ou appuyer sur la appuyez sur **POPCORN**.	• Faire éclater des grains de maïs dans des sacs de papier brun ou dans un bol de verre. • Dépasser le temps indiqué sur l'emballage.
Aliments pour bébés	• Transférer la nourriture dans de petits plats et faire réchauffer doucement, en remuant souvent. Vérifier la température des aliments avant de servir. • Mettre la tétine sur le biberon après l'avoir réchauffé et bien brassé celui-ci ce dernier faire le «test du poignet» avant de donner le biberon à bébé.	• Faire chauffer les aliments commerciaux pour bébés dans leurs pots. • Faire chauffer des biberons jetables. • Faire chauffer les biberons avec la tétine.
Généralités	• Après avoir réchauffé des aliments contenant une garniture, les couper afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter des brûlures. • Bien mélanger les liquides avant et après la cuisson pour que la chaleur soit uniforme. • Faire cuire les aliments liquides et les céréales dans un bol profond afin d'éviter qu'ils ne débordent.	• Réchauffer ou faire cuire des aliments dans des contenants hermétiques ou fermés en verre. • Préparer des conserves au four à micro-ondes, car des bactéries dangereuses pourraient ne pas être tuées. • Utiliser le four à micro-ondes pour faire de la friture. • Faire sécher du bois, des courges, des herbes ou du papier.

À PROPOS DE LA CUISSON AUX MICRO-ONDES

- Disposez les aliments avec soin. Placez ce qui est le plus épais vers l'extérieur du plat.
- Surveillez le temps de cuisson. Cuisez les aliments le temps le plus court indiqué, et augmentez le temps si nécessaire. La nourriture qui cuit trop longtemps peut fumer ou prendre feu.
- Recouvrir les aliments pendant la cuisson. Selon la recette, utiliser un essuie-tout, du papier ciré, un film plastique allant au micro-onde ou un couvercle. Couvrir les aliments empêche les éclabous-sures et leur permet de cuire de manière uniforme
- Protégez les morceaux de viande ou de volaille très minces par des petits écrans en papier d'aluminium pour éviter qu'ils ne cuisent trop vite et permettre aux morceaux plus épais de cuire complètement.
- Si possible, mélangez les aliments de l'extérieur du plat vers le centre une ou deux fois pendant la cuisson.
- Retournez les aliments une fois accélérera la cuisson du poulet ou des hamburgers. Il faut retourner les grandes pièces comme les rôtis au moins une fois.
- Déplacez les aliments comme les boulettes de viande à moitié de la cuisson, de l'extérieur du plat vers l'intérieur, et du bas vers le haut.
- Augmentez le temps de repos. Enlevez les aliments du four et si possible, mélangez-les. Couvrez les aliments pendant un temps de repos qui permet à la cuisson de finir.
- Vérifiez si les aliments sont cuits. Vérifiez les signes qui indiquent que les aliments sont cuits à point. Ces signes incluent :
  - La vapeur s'élève de tous les des aliments, pas seulement des bords.
  - La partie centrale et inférieure du plat est très chaude au toucher.
  - Les articulations de la volaille bougent facilement.
  - La viande et le poulet ne sont plus roses.
  - Le poisson est opaque et les morceaux se détachent facilement.

À PROPOS DE LA SÉCURITÉ

- Vérifiez que les aliments sont cuits conformément aux températures recommandées par le United States Department of Agriculture (Ministère de l'agriculture des États-Unis).

TEMP	ALIMENTS
71°C (160°F)	... pour le porc, la viande hachée, le blanc de poulet sans os, le poisson, les fruits de mer, les oeufs frais et les aliments préparés surgelés.
74°C (165°F)	... pour les restes de table, les aliments réfrigérés prêts-à-réchauffer, et les aliments frais d'un traiteur ou équivalent.
77°C (170°F)	... les blancs de volaille.
82°C (180°F)	... la viande brune de volaille.

Pour vérifier que les aliments sont cuits à point, insérez un thermomètre dans un endroit épais, à l'écart de la graisse et des os. Ne laissez JAMAIS le thermomètre dans les aliments qui cuisent, sauf s'il est approuvé pour emploi aux micro-ondes.

- Employez TOUJOURS des gants isolants pour éviter des brûlures quand vous employez des ustensiles qui entrent en contact avec les aliments chauds. La chaleur transférée des aliments aux ustensiles peut provoquer des brûlures.
- Évitez les brûlures dues à la vapeur en dirigeant la vapeur loin de vous. Soulevez doucement ce qui recouvre le plat en commençant par le bord le plus éloigné de vous et ouvrez lentement les sacs de maïs soufflé ou de cuisson en les tenant loin du visage.
- Restez près du four quand il fonctionne et vérifiez fréquemment la cuisson pour éviter une cuisson trop longue.
- N'employez JAMAIS la cavité pour entreposer des livres de cuisine ou autres objets.
- Choisissez, entreposez et manipulez la nourriture de manière à préserver sa qualité et minimiser la propagation des bactéries alimentaires.
- Gardez le couvercle du guide d'ondes propre. Les résidus de nourriture peuvent causer des étincelles ou un incendie.
- Faites attention quand vous enlevez les aliments du four que les ustensiles, les vêtements ou accessoires ne touchent pas les mécanismes de sécurité de la porte.

À PROPOS DES ENFANTS ET DU FOUR À MICRO-ONDES

Les enfants de moins de 7 ans devraient utiliser le four à micro-ondes sous la surveillance étroite d'un adulte. Les enfants de 7 à 12 ans devraient utiliser l'appareil sous la surveillance d'un adulte se trouvant dans la même pièce qu'eux.

L'enfant doit être capable d'atteindre facilement le four; sinon, le faire monter sur un tabouret robuste et stable.

Il ne faut jamais s'appuyer ou s'accrocher à la porte du four à micro-ondes. Il faut enseigner les mesures de sécurité aux enfants : employer des gants isolants, enlever les couvercles avec précaution, faire très attention aux contenants d'aliments croustillants qui peuvent devenir très chauds.

Ne pas présumer qu'un enfant qui connaît bien une fonction de l'appareil les connaît toutes.

Les enfants doivent savoir qu'un four à micro-ondes n'est pas un jouet. Voir la page 25 pour obtenir des renseignements sur le verrouillage de sécurité.

USTENSILES ET COUVERCLES

Il n'est pas nécessaire d'acheter une nouvelle batterie de cuisine. Beaucoup de vos récipients peuvent très bien servir à la cuisson dans votre nouveau four micro-ondes à convection. Le tableau ci-dessous vous aidera à choisir les ustensiles et couvercles convenant le mieux à chaque mode de cuisson.

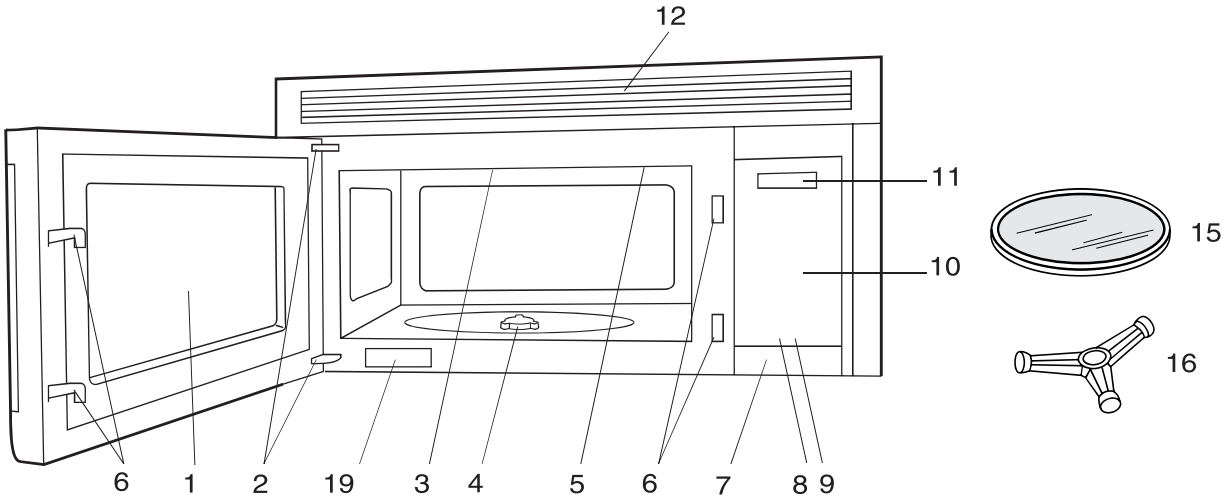
USTENSILES ET COUVERCLES	MICRO-ONDES SEULEMENT	GRILLADE PAR CONV., CUISSON LENTE	MODE COMBINÉ HAUTE TEMP./RÔTIR MODE COMBINÉ BASSE TEMP./ CUISSON AU FOUR
Feuille d'aluminium	**Oui** Des petites feuilles d'aluminium lisses peuvent être placées sur une préparation pour protéger ses surfaces contre une cuisson ou une décongélation trop rapide. Maintenir les feuilles à au moins un pouce d'écart des parois du four.	**Oui** Comme protection.	**Oui** Comme protection.
Récipients en aluminium	**Oui** À condition de ne remplir qu'aux 3/4. Maintenir à un pouce d'écart des parois du four et ne pas recouvrir de feuille d'aluminium.	**Oui** Griller sans couvercle.	**Oui** À condition de ne remplir qu'aux 3/4. Maintenir à un pouce d'écart des parois du four et ne pas recouvrir de feuille d'aluminium.
Plat à gratin	**Oui** Ne pas dépasser la durée de préchauffage recommandée. Suivre le mode d'emploi du fabricant.	**Non**	**Non**
Vitrocéramique (Pyroceram®)	**Oui** Excellent.	**Oui** Excellent	**Oui** Excellent.
Verre calorifuge	**Oui** Excellent	**Oui** Excellent	**Oui** Excellent
Verre non-calorifuge	**Non**	**Non**	**Non**
Couvercles en verre	**Oui**	**Oui** Griller sans couvercle	**Oui**
Couvercles en métal	**Non**	**Oui** Griller sans couvercle	**Non**
Casseroles en métal	**Non**	**Oui**	**Oui** Ne pas employer de couvercles métalliques
Métaux assortis : plats à rebords métalliques, etc. Ligatures métalliques	**Non**	**Non**	**Non**
Poches de cuisson au four	**Oui** Conviennent aux grosses pièces de viande ou aux préparations à attendrir. NE PAS utiliser de ligatures métalliques.	**Oui** Grillades, non	**Oui** NE PAS utiliser de ligatures métalliques.
Assiettes en carton	**Oui** Pour réchauffer.	**Non**	**Non**
Serviettes en papier	**Oui** Comme couvercles au réchauffage et à la cuisson. Ne pas employer de produits recyclés pouvant contenir des fibres métalliques.	**Non**	**Non**
Papier allant au four	**Oui**	**Oui** Pour températures jusqu'à 400° F. Ne pas employer pour griller.	**Oui** Pour températures jusqu'à 400° F.
Récipients en plastique bons pour micro-ondes	**Oui** Pour réchauffer et décongeler. Suivre le mode d'emploi du fabricant.	**Non**	**Non**
Plastique, Thermoset®	**Oui**	**Oui** Résiste à la chaleur jusqu'à 425° F. Ne pas employer pour griller.	**Oui**
Film plastique	**Oui** Choisir des marques spécialement indiquées pour micro-ondes. NE PAS placer le film en contact avec les aliments. Percer pour laisser s'échapper la vapeur.	**Non**	**Non**
Céramiques, grès, porcelaine	**Oui** Voir les recommandations du fabricant pour usage micro-ondes.	**Oui**	**Oui** Doivent être bons pour micro-ondes et cuisson au four.
Polystyrène	**Oui** Pour réchauffer	**Non**	**Non**
Papier ciré	**Oui** Recommandé comme couvercle à la cuisson et au réchauffage.	**Non**	**Non**
Osier, bois, paille	**Oui** Convient aux cuissons très courtes. Ne pas employer avec des plats reès gras ou très sucrés. Risque de se calciner.	**Non**	**Non**

VÉRIFICATION DE RÉCIPIENTS Pour vérifier qu'un récipient est bon pour micro-ondes, placez-le vide dans le four et réglez sur HIGH pendant 30 secondes. Si le plat chauffe à l'extrême, NE PAS l'utiliser pour la cuisson micro-ondes.

ACCESSOIRES : De nombreux accessoires micro-ondes sont proposés sur le marché. Considérez vos achats pour qu'ils correspondent à vos besoins. Un thermomètre adapté aux micro-ondes vous aidera à déterminer le degré voulu de cuisson aux micro-ondes seulement et garantira que les aliments ont été cuits aux températures de sécurité recommandées. Sharp n'est pas responsable de dommages causés au four par l'introduction d'accessoires.

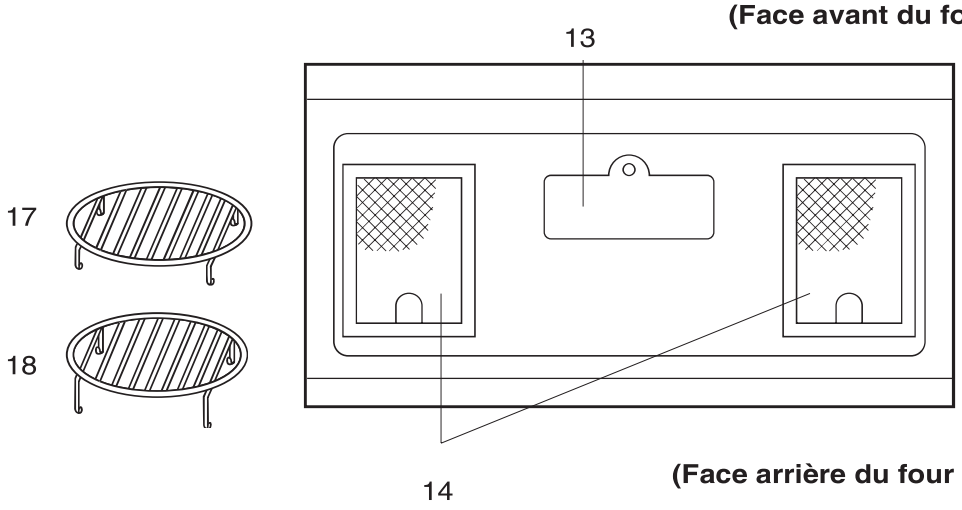
NOMENCLATURE DES PIÈCES

VUE DU AVANT



VUE DU DESSOUS

(Face avant du four micro-ondes)



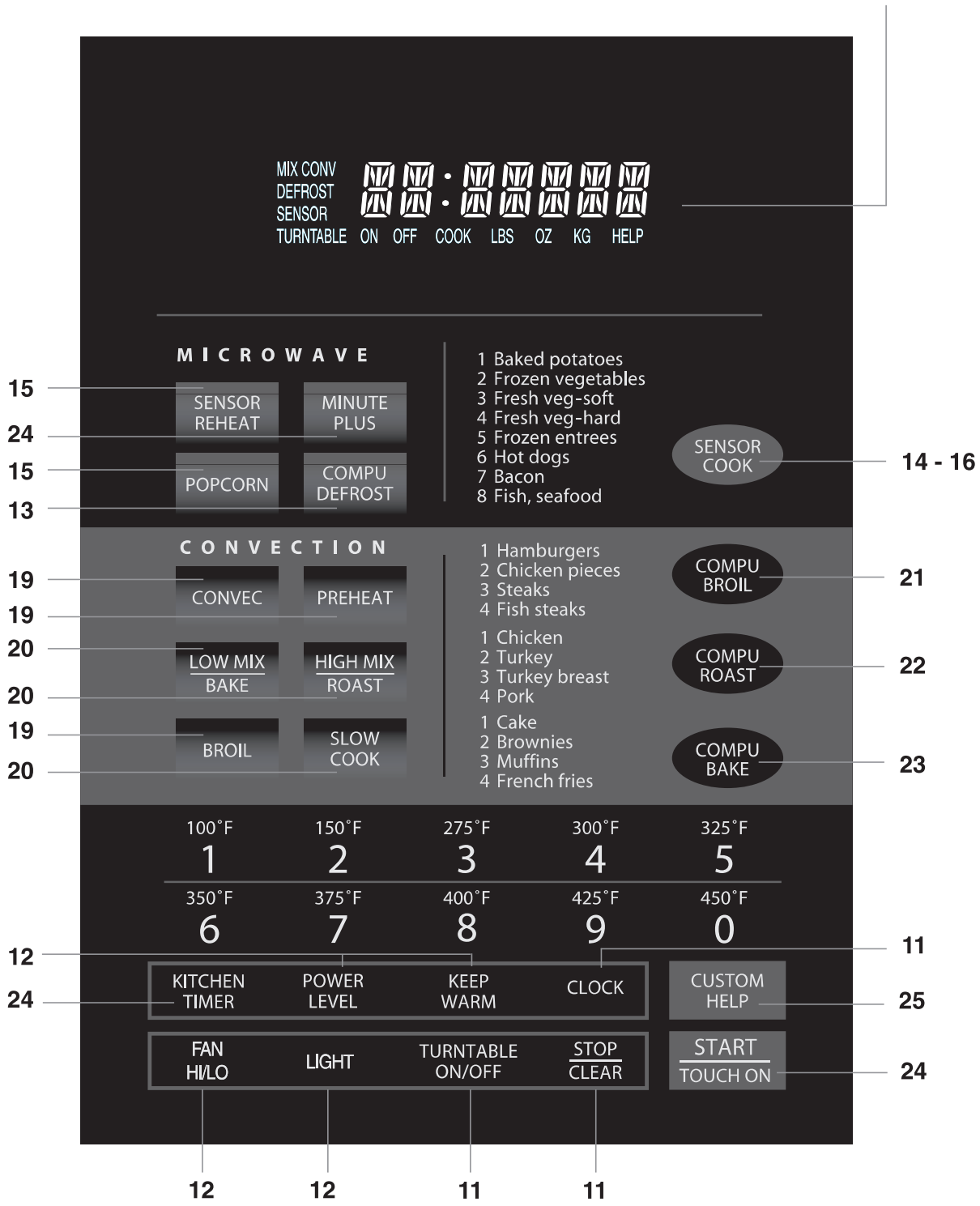
(Face arrière du four micro-ondes)

1. Porte à hublot
2. Charnières
3. Couvercle du guide d'ondes - NE PAS ENLEVER
4. Arbre moteur du plateau tournant
5. Ampoule du four.
   S'allume lorsque le four est en marche ou que la porte est ouverte.
6. Loquets de sécurité. Le four ne fonctionne pas si la porte n'est pas correctement fermée.
7. Bouton d'une touche DOOR OPEN. Pousser une fois pour ouvrir la porte.
8. Bouton FAN HI/LO. Pousser pour activer le ventilateur en position rapide, lente ou arrêt.
9. Bouton LIGHT. Pousser en positions de marche/arrêt pour allumer l'ampoule.
10. Panneau tactile de commande AUTO-TOUCH.
11. Affichage de minuterie : affichage numérique, 99 minutes, 99 secondes.
12. Ouvertures de ventilation.
13. Couvercle de l'éclairage.
14. Filtres à graisses.
15. Plateau tournant en céramique, amovible.
    Le plateau tourne dans ou contre le sens des aiguilles d'une montre. Ne retirer que pour nettoyer.
16. Support du plateau tournant.
    Placer le support au fond du four et le plateau tournant sur le support.
17. Grille inférieure, amovible, pour griller ou rôtir des viandes et volailles au four.
18. Grille supérieure, amovible, pour cuisson superposée.
19. Étiquette des caractéristiques

PANNEAU DE CONTRÔLE À TOUCHES

MODÈLE R-1874

Affichage du panneau de contrôle
Des mots apparaîtront dans l'affichage pour indiquer les caractéristiques et les instructions de cuisson.

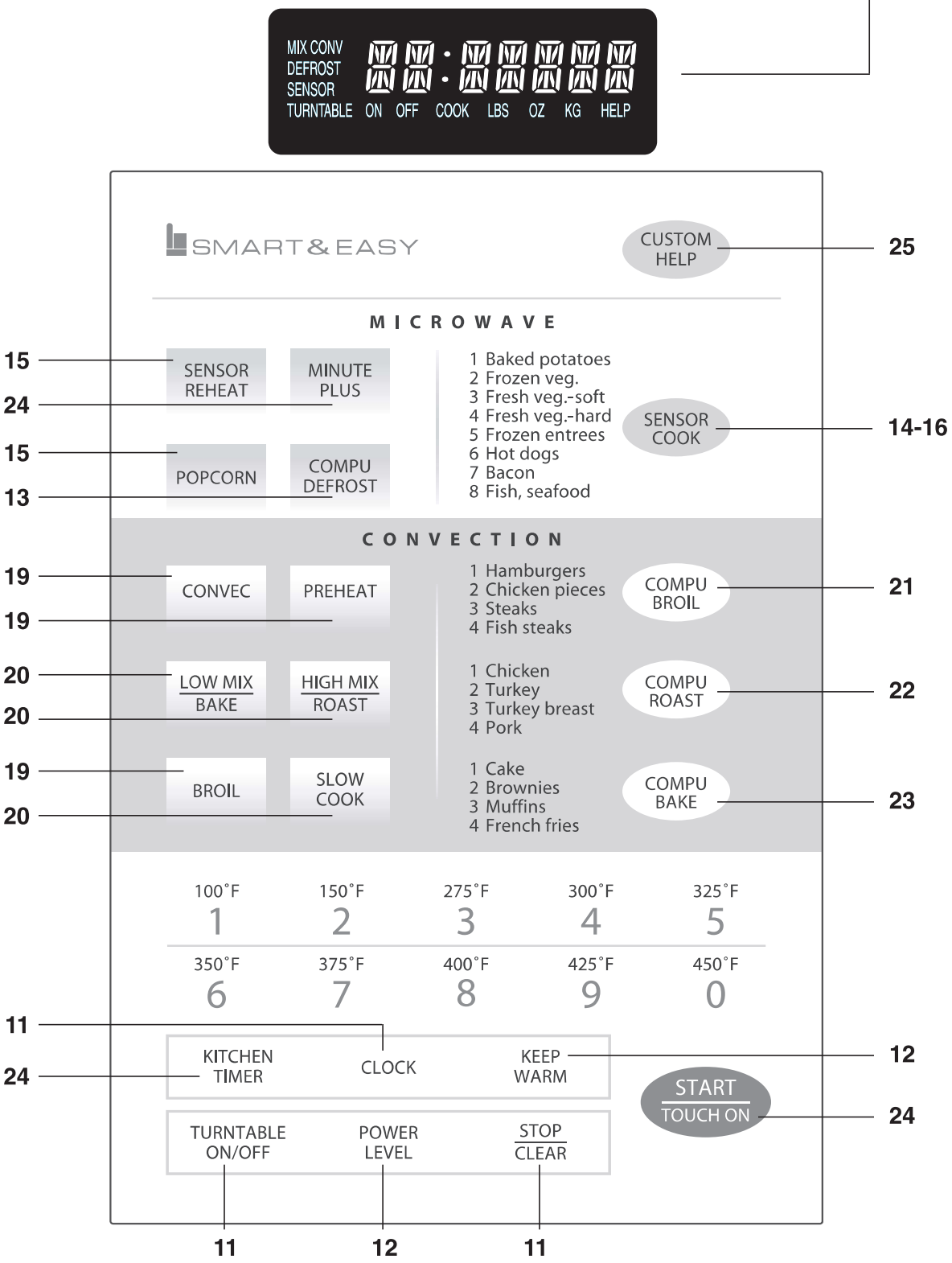


Le chiffre à côté de l'illustration du panneau de contrôle indique la page où vous pouvez trouver une description et des renseignements sur son utilisation.

PANNEAU DE CONTRÔLE À TOUCHES

MODÈLE R-1875

Affichage du panneau de contrôle
Des mots apparaîtront dans l'affichage pour indiquer les caractéristiques et les instructions de cuisson.



Le chiffre à côté de l'illustration du panneau de contrôle indique la page où vous pouvez trouver une description et des renseignements sur son utilisation.

AVANT LA MISE EN SERVICE

- Lisez entièrement ce manuel d'opération et assurez-vous de l'avoir bien compris avant d'employer votre nouveau four micro-ondes.
- Suivez les procédures ci-dessous avant de pouvoir mettre le four en usage.

1. Branchez le four. Fermez la porte. L'affichage du four sera WELCOME PRESS CLEAR AND PRESS CLOCK.
2. Appuyez sur **STOP/CLEAR** pour afficher :.
3. Appuyez sur **CLOCK** et suivez les directives de réglage.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

- Pour entrer l'heure exacte de 12:30 (matin ou soir).

MARCHE À SUIVRE	AFFICHAGE
1 CLOCK Appuyez sur **CLOCK**.	ENTRER TURNTABLE ON HEURE TURNTABLE ON
2 1 2 3 0 Entrez l'heure exacte en touchant sur les chiffres dans l'ordre voulu.	12:30 TURNTABLE ON
3 CLOCK Appuyez sur **CLOCK**.	12:30 TURNTABLE ON

L'horloge s'affiche sur douze heures. A l'entrée d'une heure incorrecte, l'affichage d'erreur ERROR apparaît. Appuyez sur **STOP/CLEAR** puis répétez l'entrée horaire.

- En cas de coupure de courant, le four clignote WELCOME PRESS CLEAR AND PRESS CLOCK une fois que le courant est rétabli. Si la coupure se produit en cours de cuisson, la programmation est effacée, ainsi que l'heure. Appuyez sur simplement **STOP/CLEAR** puis remettez l'horloge à l'heure.

REMARQUE : Le four peut se programmer avec la porte ouverte, à l'exception des fonctions START/TOUCH ON, MINUTE PLUS, SENSOR REHEAT et POPCORN.

ARRÊTER/ANNULER

Appuyez sur **STOP/CLEAR** pour :
1. Effacer une erreur de programmation.
2. Annuler la minuterie de cuisine.
3. Arrêter le four momentanément en cours de cuisson.
4. Rétablir l'heure à l'affichage.
5. Annuler un programme en cours de cuisson (appuyez sur deux fois).

OPÉRATION MANUELLE

MARCHE/ARRÊT DU PLATEAU TOURNANT

Le plateau tournant est activé pour la plupart des préparations ; il peut cependant être désactivé lorsqu'il reçoit de grands plats tels que le plat en verre fréquemment utilisé de 13 po x 9 po x 2 po. Placez cet ustensile bien à plat sur le plateau tournant.

- Pour cuire une lasagne dans un plat de 13 po x 9 po x 2 po pendant 45 minutes à 40 % de puissance :

MARCHE À SUIVRE	AFFICHAGE
1 TURNTABLE ON / OFF Appuyez sur **TURNTABLE ON/OFF** et notez TURNTABLE OFF à l'affichage.	TURNTABLE OFF
2 4 5 0 0 Entrez la durée de cuisson.	45.00 TURNTABLE OFF
3 POWER LEVEL 4 Entrez le niveau de puissance.	P-40 TURNTABLE OFF
4 START / TOUCH ON Appuyez sur **START/TOUCH ON**.	45.00 TURNTABLE OFF COOK

REMARQUE :

Ouvrez la porte pour surveiller la cuisson : le plateau tournant restera en arrêt. Après avoir examiné la préparation, refermez la porte et appuyez sur **START/TOUCH ON**.

Le plateau tournant reste en arrêt pendant une minute après l'ouverture de la porte lorsque l'heure s'affiche. Le four peut être reprogrammé pendant cette minute sans appuyez sur **TURNTABLE ON/OFF**. L'affichage indique toujours si le plateau tournant est en marche ou en arrêt.

LE PLATEAU TOURNANT DOIT TOUJOURS ÊTRE EN POSITION DE MARCHE LORSQUE LES FONCTIONS SPÉCIALES SONT ACTIVÉES. La fonction Marche/Arrêt peut s'utiliser en modes de cuisson manuelle et avec réchauffage par capteur. Le plateau tournant passe automatiquement à l'état de marche lorsque vous choisissez le mode de cuisson automatique, à l'exception.

Pour la cuisson de grandes quantités ne pouvant être remuées, un niveau de 40 ou 50 % de puissance est conseillé. La cuisson peut alors être accélérée en programmant 5 ou 10 minutes à un niveau de 100 % (HIGH) suivi du temps voulu à puissance inférieure. Voir la page 24 pour la programmation de séquences multiples. Si vous souhaitez changer une fois la position d'un grand récipient à mi-cuisson, ouvrez la porte, ajustez la position, refermez et appuyez sur **START/TOUCH ON**.

LAMPE/VENTILATEUR DE HOTTE

Le four comporte une lampe et un ventilateur de hotte qui fonctionnent que la porte soit ouverte ou fermée.

Pour activer la lampe, touchez une fois sur **LIGHT**. Pour l'éteindre, appuyez sur **LIGHT** à nouveau.

Pour activer le ventilateur, appuyez sur **FAN HI/LO** une fois pour la plus haute vitesse, deux fois pour une vitesse plus lente ou trois fois pour l'arrêter. Lorsque ventilateur est mis manuellement sur, "H" sera affiché sur l'écran. Lorsque le ventilateur est éteint, "H" disparaît de l'affichage.

CUISSON-TEMPS MICRO-ONDES

Le four dispose de 99 minutes, 99 secondes de temps de programmation (99.99). Entrez toujours les secondes après les minutes, même s'il ne s'agit que de zéros.

- Pour une cuisson de 5 minutes à 100% de puissance

MARCHE À SUIVRE		AFFICHAGE
1	5 0 0 Entrez la durée de cuisson.	5.00 TURNTABLE ON
2	START / TOUCH ON Appuyez sur **START/TOUCH ON**.	5.00 TURNTABLE ON COOK

MAINTEIN AU CHAUD

KEEP WARM se programme uniquement en opération manuelle ou en tant que programme séparé.

- Pour faire rôtir une pomme de terre pendant 4 minutes à 100 % de puissance et la tenir au chaud pendant 30 minutes après la cuisson :

MARCHE À SUIVRE	
1	4 0 0 Appuyez sur la durée de cuisson voulue pour une pomme de terre rôtie. (Par exemple : 4 minutes)
2	KEEP WARM Appuyez sur **KEEP WARM**.
3	START / TOUCH ON Appuyez sur **START/TOUCH ON**.

A la fin du temps de cuisson, KEEP WARM s'affiche pour indiquer que la préparation reste au chaud pendant les 30 minutes.

Pour employer KEEP WARM comme programme séparé, appuyez sur **KEEP WARM** pendant la première minute après le début de cuisson, l'ouverture ou fermeture de la porte, ou une appuyez sur **STOP/ CLEAR**.

RÉGLAGE DU NIVEAU DE PUISSANCE

Onze niveaux de puissance ont été préréglés.

Les niveaux inférieurs de puissance augmentent la durée de cuisson, ce qui est recommandé pour des aliments tels que le fromage, le lait et les viandes demandant une longue cuisson au ralenti. Consultez les recettes pour y trouver des conseils particuliers.

TOUCHE UNE FOIS SUR POWER LEVEL PUIS TOUCHE	POURCENTAGE APPROXIMATIF DE PUISSANCE	TERMES COURANTS DE NIVEAUX DE PUISSANCE
POWER LEVEL	100%	High (élevé)
9	90%	
8	80%	
7	70%	Medium High
6	60%	(mi-élevé)
5	50%	Medium (moyen)
4	40%	
3	30%	Med. Low/Defrost
2	20%	(mi-faible/décongélation)
1	10%	Low (faible)
0	0%	

- Pour décongeler pendant 5 minutes â 30% avec le plateau tournant en marche :

MARCHE À SUIVRE		AFFICHAGE
1	5 0 0 Entrez la durée de décongélation.	5.00 TURNTABLE ON
2	POWER LEVEL 3 Appuyez sur **POWER LEVEL**. Entrez le niveau de puissance.	P-30 TURNTABLE ON
3	START / TOUCH ON Appuyez sur **START/TOUCH ON**.	5.00 TURNTABLE ON COOK

DÉCONGÉLATION COMPU DEFROST

CompuDefrost décongèle automatiquement la viande hachée, les biftecks et le poulet découpé.

- Pour décongeler un bifteck de 2 livres :

MARCHE À SUIVRE	AFFICHAGE
1 Appuyez sur une fois sur **COMPU DEFROST**. Appuyez sur ensuite deux fois de plus sur **COMPU DEFROST** pour la sélection STEAK.	COMPU DEFROST x 3 → BIFTECK / ENTERE / POIDS
2 Entrez le poids sur les touches numériques (Par exemple : 2.0 livres)	2 0 → DEFROST 2.0 TURNTABLE ON LBS HELP
3 Appuyez sur **START/TOUCH ON**.	START TOUCH ON → DEFROST 6.50 TURNTABLE ON COOK HELP
Le four s'arrête et les instructions apparaissent. Exécutez selon le message affiché.	

4 Après la première étape, ouvrez la porte du four. Retournez le bifteck et protégez toute partie chauffée. Refermez la porte.

START TOUCH ON → DEFROST 4.35 TURNTABLE ON HELP

Appuyez sur **START/TOUCH ON** pad.

5 Après la deuxième étape, ouvrez la porte. Protégez toute partie chauffée. Refermez la porte.

START TOUCH ON → DEFROST 2.50 TURNTABLE ON HELP

Appuyez sur **START/TOUCH ON**.

6 À la fin du cycle de décongélation, couvrez et laissez reposer comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

REMARQUE :

1. Le poids peut être entré en incréments de 0,1 livre. Si vous tentez d'entrer plus ou moins que la quantité permise, ERREUR POIDS TROP PETIT ou TROP ELEVE apparaissent à l'affichage.
2. CompuDefrost peut se programmer avec un ajustement de plus ou moins de temps. Voir la page 24.
3. Pour décongeler d'autres aliments ou des quantités supérieures ou inférieures aux poids permis dans le tableau CompuDefrost, programmez les durées à 30 % de puissance. Voir Décongélation manuelle à la page 14.

TABLEAU COMPU DEFROST

APPUYEZ SUR COMPU DEFROST*	ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
Une fois	Viande hachée	0,5 à 3.0 livres (0,3 à 1,3 kg)	Enlevez les morceaux décongelés après chaque étape. Laissez reposer à couvert pour 5 à 10 minutes.
Deux fois	Bifteck (côtelettes) (poisson)	0,5 à 4,0 livres (0,3 à 1,8 kg)	Après chaque étape de cycle de décongélation, réarrangez et protégez avec des petits morceaux lisses de feuille d'aluminium. Enlevez toute viande ou poisson presque décongelé. Laissez reposer couvert pour 10 à 20 minutes.
Trois fois	Poulet découpé	0,5 à 3,0 livres (0,3 à 1,3 kg)	Après chaque étape de cycle de décongélation, réarrangez ou enlevez toutes pièces chaudes ou décongelées. Laissez reposer couvert pour 10 à 20 minutes.

* Nombre de touches APRÈS la touche initiale pour accéder à **COMPU DEFROST**.

REMARQUE :

Vérifiez les aliments dès que le four émet un signal. Après l'étape finale, quelques petites parties restent quelquefois glacées. Laissez reposer pour terminer la décongélation. Ne pas décongeler avant que tous les cristaux de glace se soient dégivrés.

Couvrez ou protégez afin d'empêcher toute cuisson avant la décongélation au coeur de l'aliment. Appliquez des bandelettes lisses de feuille d'aluminium pour recouvrir les bords et les sections minces de l'aliment.

DÉCONGÉLATION MANUELLE

Si les aliments à décongeler ne figurent pas au tableau CompuDefrost, ou s'ils pèsent plus ou moins que les quantités limites du tableau, la décongélation doit se faire manuellement.

Tout aliment surgelé, cuit ou cru, peut être décongelé au niveau 3 de puissance. Suivez exactement les trois étapes de procédure de la section Cuisson-temps à la page 11. Estimez la durée de décongélation et appuyez sur le 3 pour un niveau de 30 % de puissance.

La règle générale est de 5 minutes par livre pour les aliments crus ou déjà cuits. Par exemple, décongelez pendant 5 minutes pour une quantité de 2 à 3 tasses de plat préparé ou pour une livre de sauce congelée pour spaghettis.

Arrêtez toujours le four à intervalles pour enlever ou séparer les parties déjà décongelées. Si la décongélation n'est pas terminée à la fin de la durée prévue, programmez le four en incréments d'une minute au niveau de puissance 3 jusqu'à décongélation totale.

Les récipients en plastique sortant du congélateur se dégivrent juste assez pour en transférer le contenu dans un plat bon pour micro-ondes.

CUISSON PAR CAPTEUE

Le capteur de Sharp est un dispositif semi-conducteur qui détecte les vapeurs (condensats et humidité) émises par les aliments en cours de cuisson. Le capteur ajuste les temps de cuisson et le niveau de puissance convenant aux divers aliments et quantités afin que la cuisine micro-ondes ne se fasse pas à l'aveuglette.

Réglages de capteur :

1. La température ambiante ne doit pas dépasser 95˚F.
2. Assurez-vous que l'extérieur du plat de cuisson et l'intérieur du four sont secs. Essuyez toute humidité avec un linge ou une serviette en papier bien secs.
3. Les réglages de cuisson par capteur ne peuvent se programmer que pendant la première minute après le début de cuisson, l'ouverture ou fermeture de la porte, ou une appuyez sur **STOP/CLEAR**.
4. Pendant la première partie du cycle de cuisson par capteur, RECHAUF AU CAPTEUR , ORDIN MAIS SOUFFLE OU CAPTURE, POMME DE TERRE AU FOUR, LEGUMES CONGELE, LEGUMES FRAIS NOUS, LEGUMES FRAIS OURS, ENTREE CONGELE CHIENS CHAUDS BACON POISSON apparaissent à l'affichage. Ne pas ouvrir la porte du four ni toucher **STOP/CLEAR** au cours de cette étape du cycle sous risque d'interrompre les mesures d'émission de vapeur. En cas de telle interruption, la cuisson par capteur s'interrompt avec l'affichage de ERREUR. Pour reprendre la cuisson, appuyez sur **STOP/CLEAR** et sélectionnez le temps de cuisson ainsi que le niveau. Lorsque le capteur détecte les vapeurs émises par les aliments, le temps de cuisson encore nécessaire apparaît l'affichage. Les aliments peuvent maintenant être remués ou assaisonnés à volonté.
5. Vérifiez si les plats préparés par capteur sont cuits. Si la cuisson n'a pas suffi, continuez sous puissance et durée variables.
6. Si le capteur ne détecte pas de vapeurs, s'affiche et le four se met en arrêt.
7. À la conclusion de tout cycle, ouvrez la porte ou appuyez sur **STOP/CLEAR**. L'heure actuelle revient à l'affichage.
8. Tout réglage de capteur peut se programmer avec ajustement de plus ou moins de temps. Voir la page 24.

Sélection d'aliments :

1. Le capteur fonctionne avec les aliments à température normale de conservation. Par exemple, les plats à réchauffer seront à la température du réfrigérateur, et les pommes de terre à rôtir seraient à température ambiante.
2. Les quantités supérieures ou inférieures aux valeurs citées dans les tableaux se cuisent sous durées et niveaux de puissance variables.

Couvercles d'aliments :

Certaines préparations réussissent mieux sous couvercle. Utilisez le mode de couverture recommandé dans les tableaux citant ces aliments.

1. Couvercle de cocotte
2. Film plastique : utilisez les produits recommandés pour la cuisine micro-ondes. Couvrez légèrement, en laissant environ 1/2 po à découvert pour permettre aux vapeurs de s'échapper. Le film plastique ne doit pas être en contact avec les aliments.
3. Serviettes en papier : utilisez pour absorber l'excédent de graisse et d'humidité du bacon et des pommes de terre. Recouvrez le plateau tournant pour faire rôtir les pommes de terre.
4. Papier ciré : recouvrez le récipient complètement ; repliez le papier sous le plat de cuisson pour le maintenir en place. Si le papier est plus étroit que le récipient, utilisez deux couches se chevauchant d'au moins 1 po.

CAPTEURS INSTANTANÉS

Le four comporte des capteurs instantanés pour popcorn et réchauffage. Pour s'en servir, il suffit de toucher leurs commandes afin que le four démarre automatiquement. Tout réglage de capteur peut se programmer avec des ajustement de plus ou moins de temps. Voir la page 24.

RÉCHAUFFAGE PAR CAPTEUR INSTANTANÉ

Plateau tournant en marche : De nombreux plats peuvent se réchauffer en touchant une seule commande, sans avoir à recalculer la durée ou la puissance nécessaire. Pour réchauffer lorsque le plateau tournant est en marche, touche simplement **SENSOR REHEAT**.

MARCHE À SUIVRE	
SENSOR REHEAT	Appuyez sur **SENSOR REHEAT**. (Remarque : la commande est programmable avec le plateau tournant en marche ou en arrêt).

RECHAUF | AU | CAPTEUR s'affiche à plusieurs reprises. Lorsque le capteur perçoit les vapeurs émises par les aliments, le temps restant de cuisson s'affiche.

LAISSER | REPOSER | COUVERT pparaît à l'affichage après la cuisson.

Plateau tournant en arrêt : Vous pouvez réchauffer un plat dans une cocotte de 11 po x 8 po x 2 po ou 13 po x 9 po x 2 po avec le plateau tournant en arrêt. Touche d'abord **TURNTABLE ON/OFF** et notez l'indication affichée. Touche ensuite **SENSOR REHEAT.** L'affichage indique que le plateau tournant est en arrêt, et le four démarre automatiquement.

LAISSER | REPOSER | COUVERT apparaît à l'affichage après la cuisson.

POPCORN PAR CAPTEUR INSTANTANÉ

• Pour préparer un sac de 3,5 onces de popcorn :

MARCHE À SUIVRE	
POPCORN	Appuyez sur **POPCORN** une fois. (Par exemple : Appuyez sur **POPCORN** une fois pour un sac de capacité ordinaire.)

ORDIN | MAIS | SOUFFLE | AU | CAPTEUR s'affiche à plusieurs reprises.

FIN s'affiche après la cuisson.

Ce réglage de capteur convient à la plupart des marques de popcorn à cuire aux micro-ondes. Faites quelques essais pour choisir votre marque préférée. Préparez un seul sac à la fois. Dépliez le sac et préparez selon le mode d'emploi fourni.

TABLEAU POPCORN

APPUYEZ SUR POPCORN QUANTITÉ	QUANTITÉ
Une fois	Sac de 3,0 et 3,5 onces (Capacité ordinaire)
Deux fois	Sac de 1,5 et 1,75 onces (Capacité snack)

TABLEAU DES CAPTEURS INSTANTANÉS

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
Restes de riz, pommes de terre, légumes, plats préparés ou autres	4 à 32 onces	Placez dans un récipient ou cocotte légèrement plus grand que la quantité à réchauffer. Aplatissez le contenu si possible. Couvrez d'un couvercle, film plastique ou papier ciré. Couvrez de film plastique ou couvercle pour les quantités importantes ou les aliments à consistance épaisse tels que les ragoûts.
Soupes	1 à 4 tasses	Remuez si possible le plat réchauffé, qui doit être très chaud. Sinon, continuez à réchauffer à puissance et durée variables. Une fois remué, couvrez le plat et laissez reposer 2 ou 3 minutes.
Plats principaux et légumes en conserves	4 à 16 onces	Ajustez pour moins de temps en touchant **POWER LEVEL** deux fois pour de petites quantités de légumes en conserves.
Assiette assortie 1 assiette	3 à 6 onces de viande plus légumes et/ou pommes de terre/riz°	Utilisez cette touche pour réchauffer des plats déjà cuits sortis du réfrigérateur. Placez les portions de viande et les gros morceaux de légumes à l'écart du centre de l'assiette. Découpez les gros morceaux tels que les pommes de terre. Aplatissez les aliments tels que la purée et autres préparations à consistance épaisse. Couvrez de papier ciré ou de film plastique. UNE ASSIETTE SEULEMENT. Après la cuisson, vérifiez que les préparations sont très chaudes de part en part et que le dessous du centre de l'assiette est très chaud. Sinon, continuez à réchauffer par durée et niveau de puissance. Laissez reposer recouvert pendant 2 ou 3 minutes.
Popcorn	Un deul sac à la fois	N'utilisez que du popcorn conditionné pour cuisson micro-ondes. Faites quelques essais pour choisir votre marque préférée. N'essayez pas de faire éclater les grains restés entiers. Ajustez par plus ou moins de temps si nécessaire, pour accommoder les grains plus mûrs ou les préférences de chacun.

CUISSON PAR CAPTEUR

- Pour faire rôtir une pomme de terre :

MARCHE À SUIVRE	AFFICHAGE
1 SENSOR COOK Appuyez sur **SENSOR COOK**.	CHOISIR NUMERO ALIMENT
2 1 Choisissez le réglage de capteur voulu. Appuyez sur 1 pour cuire des pommes de terre.	POMME DE TERRE AU FOUR PRESSER START
3 Appuyez sur **START/ TOUCH ON** . Lorsque le caapteur perçoit les vapeurs émises par l'aliment, le temps de cuisson restant s'affiche.	LAISSER REPOSER COUVERT

Ouvrez la porte et appuyez sur **STOP/CLEAR**. L'heure actuelle apparaît à l'affichage.

TABLEAU DE CUISSON PAR CAPTEUR

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
1. Pommes de terre rôties	1 à 6 moyennes	Percez. Placez sur le plateau tournant recouvert de serviette en papier. Après la cuisson, retirez du four, enveloppez de feuille d'aluminium et laissez reposer 5 à 10 minutes.
2. Légumes surgelés	1 à 6 tasses	Mettez sous couvercle ou film plastique. Après la cuisson, remuez et laissez reposer recouvert pendant 3 minutes.
3. Légumes frais, tendres		Lavez et placez dans un récipient. Ne pas ajouter d'eau si les légumes viennent d'être lavés. Posez un couvercle pour des légumes tendres, ou du film plastique pour une cuisson plus croquante. Remuez si possible avant de laissez reposer. Après la cuisson, laissez reposer recouvert de 2 à 5 minutes.
Brocoli	0,25 à 2,0 livres	
Choux de Bruxelles	0,25 à 2,0 livres	
Chou	0,25 à 2,0 livres	
Chou-fleur (en bouquets)	0,25 à 2,0 livres	
Chou-fleur (entier)	1 moyen	
Épinards	0,25 à 1,0 livres	
Zucchini	0,25 à 2,0 livres	
Pommes cuites	2 à 4 moyen	
4. Légumes frais, croquants		Placez dans une casserole. Ajoutez 1 à 4 cuillères à soupe d'eau. Posez un couvercle sur les légumes à cuisson tendre, ou du film plastique pour une cuisson plus croquante. Remuez si possible avant de laissez reposer. Après cuisson, laissez reposer recouvert de 2 à 5 minutes.
Carottes en tranches	0,25 à 1,5 livres	
Maïs en épi	2 à 4 pièces	
Haricots verts	0,25 à 1,5 livres	
Courges, en dés	0,25 à 1,5 livres	
Coupées en moitié	1 à 2	
5. Plats principaux surgelés	6 à 17 onces	Utilisez pour les légumes surgelés prêts à servir. Les résultats seront bons dans la plupart des cas. Faites quelques essais pour trouver votre marque préférée. Défaites l'emballage extérieur et suivez les indications concernant les couvercles. Après la cuisson, laissez reposer recouvert de 1 à 3 minutes.
6. Hot dogs	1 à 4 portions	Placez la saucisse dans son petit pain et enveloppez d'une serviette en papier.
7. Bacon	2 à 6 tranches	Placez le bacon sur une assiette en carton recouverte d'une serviette en papier. Le bacon ne doit pas dépasser hors de l'assiette. Couvrez d'une serviette en papier.
8. Poisson, fruits de mer	0,25 à 2,0 livres	Disposez en rond sur un plat en verre peu profond (enroulez les filets afin qu'ils reposent sur leurs bords repliés). Recouvrez de film plastique. Après la cuisson, laissez reposer recouverts pendant 3 minutes.

RECETTES DE CUISSON COMMANDÉE PAR CAPTEUR

Mousse aux canneberges

Pour 6 à 8 personnes

2	tasses de canneberges fraîches	500 ml	1/2	chopine de crème à fouetter, fouettée ou	250 ml
1	tasse d'eau	250 ml	1	boîte (8 onces) de gamiture non laitière à dessert	230 g
3/4	tasse de sucre	175 ml			
1	boîte (3 onces) de gélatine à l'orange	90 g			

1 Mélanger les canneberges, l'eau et le sucre dans un bol de 2 pintes/2l. Couvrir de papier ciré. Cuire au four en utilisant le réglage **SENSOR REHEAT Moins**. Égoutter les canneberges et conserver le jus.

2 Ajouter suffisamment d'eau pour obtenir 2 tasses/500 ml. Dissoudre complètement la gélatine dans ce jus chauffé. Couvrir de papier ciré. Cuire au four en utilisant le réglage **SENSOR REHEAT Moins**.

3 Ajouter les canneberges et laisser refroidir. Placer au réfrigérateur jusqu'à l'obtention d'un produit consistant. Napper alors les cannegerges de crème fouettée. Verser dans les bois à desserts avec une cuiller et garnir de crème fouettée. Conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Soupe aux légumes et au car

Pour 4 personnes

6	tranches bacon		3/4	c. à thé sel	5 ml
1	boîte (10 3/4 onces) buillon de poulet	350 ml	1/2	c. à thé carí en poudre	500 ml
3	pommes de terre moyennes, coupées en dés (à peu prè 2 tasses)	250 ml	1/8	c. à thé poívre	1 ml
			1	boîte (12 onces) laít évaporé	375 ml
2	carottes râpées (à peu près 1 tasse)	250 ml	2	c. à table persíl fraís coupé	30 g
1	petit oignon, coupé (à peu près 1/2 tasse)	125 ml			

1 Mettre 2 servíettes en papier sur un récipient allant au four aux micro-ondes. Arranger le bacon sur les serviettes. Le recouvrir d'une troisiènne serviette. Faire cuire au four aux micro-ondes en utilisant **SENSOR COOK** pour bacon. Casser le bacon cuit en morceaux et le mettre de côté.

2 Combiner le bouillon de poulet, les légumes et les assaîsonnements dans une casserole de 4 litres allant au four aux micro-ondes. Le recouvrir de pellicule en plastíque fentée. Passer aufour aux micro-ondes en utilisant **SENSOR COOK** pour pommes de terre. Les légumes devromt être tendres.

3 Ajouter le lait évaporé. Recouvrir encore de pellicule en plastíque fentée. Faíre cuire au four aux micro-ondes en utilisant **SENSOR REHEAT** (réchauffer moins). Ajouter le persil. Laisser reposer, recouvert, pendant 5 minutes.

4 Mettre des morceaux de bacon sur chaque portion.

Tranches de pommes glacees

Pour 6 à 8 personnes

1/4	tasse de cassonade	50 ml	3/4	tasse de jus d'orange	175 ml
3	c. à soupe de margarine ou de beurre	50 ml	1	c. à soupe de fécule de maïs	15 ml
2	c. à soupe de confiture d'abricots	30 ml	4	pommes à cuire au four (environ 0,7 kg (1,5 lb) pelées et couplées en 8 morceaux chacune	700 g
1/2	c. à thé de muscade moulue	2 ml			
1/4	c. à thé de sel	1 ml			
1/2	tasse de sucre	125 ml	3	c. à soupe de pistaches vertes, hachées	50 ml

1 Mélanger la cassonade, la margarine et la confiture d'abricots dans un petit bol. Faire cuire au four en utilisant le réglage HIGH (100%) pendant 45 secondes à 1 minute, le temps nécessaire pour fondre la margarine et ramollir la confiture. Ajouter la muscade, le sel, le sucre, le jus d'orange et la fécule de maïs. Cuire au four de 4 à 6 minutes en utilisant le réglage HIGH (100%) jusqu'à épaississement, en remuant plusieurs fois.

2 Disposer les tranches de pommes dans un grand plat de service allant au four à micro-ondes. Napper les pommes de la préparation chaude. Bien couvrir d'une pellicule plastique percée de trous. Cuire au four en utilisant le réglage **FRESH VEGETABLES : Tendres**. Laisser refroidir 5 minutes avant de servir.

3 Parsemer de pistaches. Servir seul ou accompagné de crème glacée à la vanille ou d'un gâteau éponge.

RECETTES DE CUISSON COMMANDÉE PAR CAPTEUR (SUITE)

Pommes de terre assaisonnées

Pour 6 à 8 personnes

4	pommes de terre moyennes à cuire au four (230 g / 8 onces chacune)	4
1/4	d'huile d'olive	50 ml
1	c. à soupe d'oignon haché instantané	15 ml
1/2	c. à thé de poudre de chili	2 ml
1/2	c. à thé de feuille d'origan	2 ml
1/4	c. à thé de cumin moulu	1 ml
1/2	c. à thé de sel	2 ml

1 Couper chaque pomme de terre dans le sens de la longueur en quatre quartiers égaux. Placer les morceaux dans un plat carré de 25 cm/10 po. Les mélanger avec l'huile dans l'huile pour bien les enrober.

2 Dans un petit bol, mélanger les autres ingrédients. Saupoudrer sur les pommes de terre.

3 Couvrir les pommes de terre de papier ciré. Faire cuire au four au réglage **BAKED POTATOES**. Réarranger les pommes de terre lorsque l'affichage indique la durée de cuisson. Laisser reposer à couvert 5 minutes.

Carottes assaisonnées

Pour 6 à 8 personnes

3	tasses de carottes tranchées, 0,5 cm (1/4 po) d'épaisseur	750 ml
1/2	tasse de poivron vert, coupé en carrés, 2,5 cm (1 po)	125 ml
1/4	tasse d'oignon, émincé	50 ml
3	c. à soupe d'eau	50 ml
1	boîte 220 g (7 3/4 oz) de soupe aux tomates semi-condensée	220 g
1/2	tasse de sucre	125 ml
2	c. à thé de vinaigre	10 ml
1	c. à thé de sauce soja	15 ml
1/2	c. à thé de sel	2 ml
1/2	c. à thé de moutarde préparée	2 ml
1/8	c. à thé de poivre	1 ml

1 Dans un bol de 1 1/2 pinte, mélanger les carottes, le poivron vert, l'oignon et l'eau. Recouvrir. Cuire au four en utilisant le réglage Fresh vegetables : Hard. Les carottes devraient être tendres et croustillantes. Égoutter.

2 Mélanger le reste des ingrédients. Couvrir et cuire en utilisant le réglage Sensor reheat.

Filets de plie savoureux

Pour 6 personnes

3/4	tasse de flocons de maïs	175 ml
3	c. à soupe de persil, haché	50 ml
2	c. à thé d'écorce de citron, râpée	10 ml
1/2	c. à thé de paprika	2 ml
1	livre de filets de plie	500 g
1	oeuf, légèrement battu	1

1 Sur du papier ciré, mélanger les flocons de maïs, le persil, l'écorce de citron et le paprika. Tremper les filets dans l'oeuf battu, puis les enrober du mélange de flocons.

2 Placer le poisson dans un plat couvert allant au four à micro-ondes. Cuire en utilisant le réglage **FISH/SEAFOOD**.

3 Servir avec de la sauce tartare ou à coctail ou du fromage fondu.

Maïs créole

Pour 6 personnes

2	cuillères à thé d'huile	10 ml
1/2	tasse de céleri haché	125 ml
1/2	tasse de poivron vert haché	125 ml
16	onces de tomates en conserve	450 ml
4	onces de champignons en conserve pieds et morceaux, égouttés	110 g
1	cuillère à thé de sucre brun	5 ml
1/2	cuillère à thé de poudre d'oignon	2 ml
1/4	cuillère à thé de poudre d'ail, sel et poivre	1 ml
1	paquet (16 onces) de maïs surgelé	450 g

1 Dans une casserole de 2 piintes/2l, mélanger l'huile, le céleri, les poivrons, les tomates, les champignons, le sucre, la poudre d'oignon, la poudre d'ail ainsi que le sel et le poivre.

2 Mettre au micro-ondes en utilisant le réglage **SENSOR REHEAT**. Mettre de côté.

3 Placer le maïs dans une casserole recouverte de 1 pinte/1l et mettre au micro-ondes au réglage **FROZEN VEGETABLES**. Égoutter.

4 Mélanger le maïs et l'assisonnement de légumes. Remuer et servir immédiatement.

CUISSON PAR CONVECTION/COMBINAISON AUTOMATIQUE

Le four ne doit pas être utilisé sans que le plateau tournant soit installé et la rotation ne doit jamais être entravée. Le plateau tournant peut être retiré pour préchauffer le four et pour préparer des aliments à cuire directement sur le plateau.

CUISSON PAR CONVECTION

Le chauffage par convection fait circuler l'air chaud dans tout l'espace du four pour que les aliments deviennent rapidement dorés et croustillants de part en part. Ce four peut se programmer à dix températures différentes de cuisson par convection pour un maximum de 99 minutes, 99 secondes.

CUIRE PAR CONVECTION

- Pour une cuisson de 20 minutes à 350° F :

MARCHE À SUIVRE	AFFICHAGE
1 Appuyez sur **CONVEC**.	CONVEC
2 Appuyez sur les chiffres pour obtenir la température voulue. (Par exemple : Appuyez sur 6 pour une température de 350˚ F)	350F
3 Entrez la durée de cuisson. (Par exemple : 2000 minutes)	20.00
4 Appuyez sur **START/ TOUCH ON**.	START / TOUCH ON

PRÉCHAUFFAGE ET CUISSON PAR CONVECTION

Le four peut se programmer pour combiner les fonctions de préchauffage et de cuisson par convection. La convection peut être réglée à la même température que le préchauffage ou à une température plus ou moins élevée.

- Pour un préchauffage à 350° F suivi d'une cuisson de 25 minutes à 375° F par convection :

MARCHE À SUIVRE	AFFICHAGE
1 Appuyez sur **PREHEAT** pad.	PREHEAT
2 Appuyez sur les chiffres pour obtenir la température voulue. (Par exemple : touche 6 pour une température de 350˚F.)	350F
3 Appuyez sur **CONVEC** puis les touches chiffrées pour obtenir la température. (Par exemple : 7 pour 375˚F)	375F
4 Entrez la durée de cuisson. (Par exemple : 2500 minutes)	25.00
5 Appuyez sur **START/ TOUCH ON**.	START / TOUCH ON

Lorsque le four atteint la température programmée, il retient automatiquement la température de préchauffage pendant 30 minutes. L'affichage revient ensuite à l'heure actuelle. Lorsque **STOP/ CLEAR** est touché pendant cet intervalle de temps, PRESS **CONVEC** ou PRESS **MIX** apparaissent à l'affichage et le mode de cuisson ainsi que sa durée peuvent être entrés.

REMARQUE : Pour préchauffer et cuire à la même température, entrez la même valeur aux étapes 2 et 3.

GRILLADE

Le préchauffage est automatique au réglage de grillade. Entrez simplement la durée voulue de grillade et attendez la fin du préchauffage pour introduire les aliments. (Préréglage à 450° F). La température du four ne peut pas être modifiée.

- Pour faire griller une tranche de jambon pendant 15 minutes :

MARCHE À SUIVRE	AFFICHAGE
1 Appuyez sur **BROIL**.	BROIL
2 Appuyez sur les chiffres pour entrer la durée de cuisson. (Par exemple : 1500)	450F
3 Appuyez sur **START/ TOUCH ON**.	START / TOUCH ON

CUISSON LENTE

La cuisson lente est préréglée à 300° F et programmée pour 4 heures de cuisson. Cette température peut être réduite à moins de 300° F. Touchez simplement **SLOW COOK** puis les touches chiffrées pour obtenir une température inférieure à 300° F.

MARCHE À SUIVRE	AFFICHAGE
1 SLOW COOK Appuyez sur **SLOW COOK**.	300F 4HEURES PRESSER START
2 START / TOUCH ON Appuyez sur **START/TOUCH ON**. Le four commence le minutage et continue pendant 4 heures.	

CUISSON AUTOMATIQUE COMBINÉE

Ce four possède deux réglages préprogrammés facilitant une cuisson automatique par convection et micro-ondes combinées.

	TEMPÉRATURE DU FOUR	PUISSANCE MICRO-ONDES
HIGH MIX	325˚F	30%
LOW MIX	325˚F	10%

À l'exception d'aliments donnant de meilleurs résultats par convection seule, la plupart des plats se prêtent très bien à la cuisson combinée au moyen de LOW MIX/BAKE ou de HIGH MIX/ROAST.

La combinaison de ces deux modes de cuisson produit des viandes juteuses, des gâteaux moelleux et des pains de consistance très fine, avec des résultats toujours croustillants et dorés à point.

Les températures peuvent se modifier mais non pas la puissance micro-ondes.

La température du four peut se régler de 100˚ F à 450˚ F. Pour la modifier, touchez d'abord **HIGH MIX** ou **LOW MIX**; touchez ensuite la même commande une deuxième fois. À l'affichage, CHOISIR TEMPE- RATURE touchez les chiffres voulus pour la température. Par exemple : **HIGH MIX**, **HIGH MIX**, touche 7 puis **START/TOUCH ON**. La température combinée se modifie alors automatiquement.

CUISSON COMBINÉE

- Pour cuire un gâteau en combinaison à niveau faible pendant 20 minutes :

MARCHE À SUIVRE	AFFICHAGE
1 LOW MIX / BAKE Appuyez sur **LOW MIX/BAKE**.	325F ENTRER DUREE CUISSON
2 2 0 0 0 Appuyez sur les chiffres pour sélectionner la durée.	20.00 PRESSER START
À la fin de la cuisson, une tonalité prolongée se fait entendre et l'affichage FIN apparaît.	

PRÉCHAUFFAGE ET CUISSON AUTOMATIQUE COMBINÉE

Le four peut se programmer à la fois pour le préchauffage et les étapes de cuisson automatique combinée. Le préchauffage peut s'exécuter à la température préréglée combinée ou être changé à une autre température.

- Pour un préchauffage à 350˚ F suivi d'une cuisson au four de 25 minutes à 325˚ F réglée sur une combinaison à niveau faible :

MARCHE À SUIVRE	AFFICHAGE
1 PREHEAT Appuyez sur **PREHEAT**.	CHOISIR TEMPE- RATURE
2 Appuyez sur les chiffres pour obtenir la température voulue (Par 6 pour une température de 350˚F.)	350F PRESSER START OU PRESSER CONVEC
3 LOW MIX / BAKE Appuyez sur **LOW MIX/ BAKE**.	325F ENTRER DUREE CUISSON
4 2 5 0 0 Appuyez sur les chiffres pour sélectionner la durée.	25.00 PRESSER START
5 START / TOUCH ON Appuyez sur **START/ TOUCH ON**.	PRE- CHAUF- FAGE
À la fin du cycle de cuisson, une tonalité prolongée se fait entendre et l'affichage FIN apparaît.	

Cette section du manuel d'opérations explique la préparation de 12 plats populaires utilisant les fonctions de grillade CompuBroil, de rôtissage CompuRoast et de four CompuBake.

Après avoir sélectionné la fonction voulue, suivez les indications de l'affichage.

Pour des conseils pratiques, touchez simplement **CUSTOM HELP** lorsque le message d'aide HELP s'allume en affichage.

COMPU BROIL

CompuBroil fait griller automatiquement les hamburgers, le poulet en morceaux, les biftecks et les tranches de poisson.

- Pour faire griller deux hamburgers :

MARCHE À SUIVRE	AFFICHAGE
1 Appuyez sur **COMPU** : COMPU BROIL	CHOISIR / NUMERO / ALIMENT
2 Appuyez sur les chiffres. (Par exemple : pour les hamburgers, touche 1.) : 1	HAM / BURGERS / UTILIS / GRILLE / BAS / QUEL / NOMBRE / CHOISIR / NUMERO
3 Appuyez sur les chiffres pour entrer la quantité. Par exemple : 2.) Suivez les indications de cuisson indiquées à l'affichage. : 2	2 / AUCUN / ALIMENT / DANS / FOUR / POUR / CUISSON / A POINT / PRESSER / START

Appuyez sur **POWER LEVEL** et choisissez More pour des hamburgers bien cuits ou Less pour une cuisson plus saignante. Voir l'ajustement de plus ou moins de temps à la page 24.

4 START / TOUCH ON — PRE- / CHAUF- / FAGE

Appuyez sur **START/TOUCH ON**.

À la fin du préchauffage du cycle de grillade, 4 tonalités longues se font entendre. 5-10 MIN / 5-10 MIN / 5-10 MIN / 5-10 MIN / 5-10 MIN / 5-10 MIN / 5-10 MIN / 5-10 MIN / 5-10 MIN s'affiche à plusieurs reprises. Ouvrez la porte et mettez les hamburgers au four. Refermez la porte.

5 START / TOUCH ON — Appuyez sur **START/TOUCH ON**.

À la fin du cycle de grillade, une longue tonalité se fait entendre et FIN apparaît à l'affichage.

REMARQUE :

1. CompuBroil peut se programmer avec un ajustement de plus ou moins de temps. Voir la page 24.
2. Si vous tentez d'entrer plus ou moins que les limites de poids établies, ERREUR / POIDS / TROP / ELEVE / PRESSER / CLEAR ou ERREUR / POIDS / TROP / PETIT / PRESSER / CLEAR s'affichent. Si vous entrez plus ou moins que les limites de chiffres établies, ERREUR / TROP / GRAND / NOMBRE / PRESSER / CLEAR ou ERREUR / QUANT / NULLE / PRESSER / CLEAR s'affichent.

TABLEAU COMPU BROIL

RÉGLAGE ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
1. Hamburgers	1 à 8 pesant 1/4 de livre chacun	Choisissez ce réglage pour faire griller des hamburgers. Posez sur la grille inférieure.
2. Morceaux de poulet	0,5 à 3,0 livres	Disposez les morceaux sur la grille inférieure. Après cuisson, laissez reposer 3-5 minutes. La température doit être de 180˚ F sauf pour les blancs qui doivent être à 170˚ F.
3. Biftecks	0,5 à 2,0 livres	Choisissez ce réglage pour faire griller des biftecks de 3/4 à 1 po d'épaisseur. Les biftecks individuels désossés cuisent uniformément. Posez les biftecks sur la grille inférieure. Appuyez sur **POWER LEVEL** une fois une cuisson à point et deux fois pour des biftecks saignants.
4. Tranches de poisson	0,5 à 2,0 livres	Choisissez ce réglage pour faire griller une tranche de poisson de 3/4 à 1 po d'épaisseur. Posez sur la grille inférieure.

RÔTISSAGE COMPU ROAST

CompuRoast fait automatiquement rôtir le poulet, la dinde, le blanc de dinde ou le porc.

- Pour faire rôtir un poulet de 2,5 livres :

MARCHE À SUIVRE	AFFICHAGE
1 Appuyez sur **COMPU ROAST**.	CHOISIR NUMERO ALIMENT
2 Appuyez sur les chiffres (Par exemple : pour un poulet, touche 1.)	POULET UTILIS GRILLE BAS ENTRER POIDS
3 Appuyez sur les chiffres pour entrer le poids Par exemple : 2,5)	2.5 PRESSER START
4 Appuyez sur **START/TOUCH ON**.	

À la fin du cycle COMPU ROAST, une longue tonalité se fait entendre et LAISSER REPOSER COUVERT POUR 5-10 MIN s'affiche.

REMARQUE :

1. CompuRoast peut se programmer avec un ajustement de plus ou moins de temps. Voir la page 24.
2. Si vous tentez d'entrer un poids supérieur ou inférieur aux limites établies, ERREUR POIDS TROP ELEVE PRESSER CLEAR ou ERREUR POIDS TROP PETIT PRESSER CLEAR apparaît à l'affichage.

TABLEAU COMPU ROAST

RÉGLAGE ALIMENT	QUANTITÉ	GRILLE	MARCHE À SUIVRE
1. Poulet	2,5 à 7,0 livres (1,2 à 3,1 kg)	Inférieure	À la fin du cycle, couvrir d'une feuille d'aluminium et laissez reposer 5 à10 minutes. La température interne des blancs de poulet doit être de 170° F et de 180° F pour les autres pièces.
2. Dinde (sans farce)	6,5 à 9,0 livres (3,0 à 4,0 kg)	Inférieure	Assaisonner au goût. Placer sur la grille inférieure. À la fin du cycle, couvrir d'une feuille d'aluminium et laissez reposer pendant 10 minutes. La température interne des blancs de dinde doit être de 170° F et de 180° F pour les autres pièces.
3. Blanc de dinde	3,0 à 6,0 livres (1,4 à 2,7 kg)	Inférieure	Assaisonner au goût. Placer sur la grille inférieure. À la fin du cycle, couvrir d'une feuille d'aluminium et laissez reposer pendant 10 minutes. La température interne des blancs de dinde doit être de 170° F.
4. Porc	2,0 à 3,5 livres (0,9 à 1,5 kg)	Inférieure	Le filet de porc désossé est recommandé pour sa cuisson uniforme. Placez sur la grille inférieure. Après la cuisson, retirez du four, couvrez d'une feuille d'aluminium et laissez reposer 5 à10 minutes. La température interne doit être de 160° F.

COMPU BAKE

CompuBake fait automatiquement cuire au four les gâteaux, les carrés au chocolat, muffins, et frites.

- Pour un gâteau de 13 po x 9 po x 2 po cuit au four:

MARCHE À SUIVRE	AFFICHAGE
1 COMPU BAKE	CHOISIR NUMERO ALIMENT
Appuyez sur **COMPU BAKE**. Remarque : le plaueau tournant est automatiquement mis à l'arrêt.	
2 1 Appuyez sur les chiffres (Par exemple : pour un gâteau, touche 1.)	GATEAU UTILIS PLAT METAL- LIQUE 13X9X2 POUCES SUR GRILLE BAS AUCUN ALIMENT DANS FOUR PRESSER START
3 START TOUCH ON Appuyez sur **START/ TOUCH ON**.	PRE- CHAUF- FAGE
À la fin du cycle de préchauffage COMPU BAKE, quatre tonalités se font entendre. L'affichage indique FIN PRE- CHAUF- FAGE PLACER ALIMENT DANS FOUR. Ouvrez la porte. Introduisez le gâteau à l'intérieur. Refermer la porte et appuyez sur **START/TOUCH ON**.	
4 START TOUCH ON Appuyez sur **START/TOUCH ON**.	
À la fin du cycle COMPU BAKE, une longue tonalité se fait entendre et FIN apparaît à l'affichage.	

REMARQUE :

CompuBake peut se programmer avec ajustement de plus ou moins de temps. Voir la page 24.

TABLEAU COMPU BAKE

RÉGLAGE ALIMENT	DIMENSIONS/ CAPICITÉ DES MOULES	GRILLE	MARCHE À SUIVRE
1. Gâteau	13 po x 9 po x 2 po	Inférieure	Idéal pour les mélanges à gâteau ou recettes maison dans un moule de 13 po x 9 po x 2 po. Suivez le mode d'emploi du mélange ou la recette, et versez dans le moule de dimensions ci-dessus beurré et saupoudré de farine. Après le préchauffage, placez le moule au centre de la grille inférieure. Laissez refroidir avant de napper et de servir.
2. Carrés au chocolat	13 po x 9 po x 2 po	Inférieure	Idéal pour les mélanges pour carrés au chocolat ou recettes maison dans un moule de 13 po x 9 po x 2 po. Suivez le mode d'emploi du mélange ou la recette, et versez dans le moule de dimensions ci-dessus beurré et saupoudré de farine. Après le préchauffage, placez le moule au centre de la grille inférieure. Laisser refroidir avant de découper en portions individuelles.
3. Muffins	Plaque à 12 moules	Inférieure	Idéal pour les mélanges pour muffins ou recettes maison pour 12 muffins de taille moyenne. Suivez le mode d'emploi du mélange ou la recette, et versez dans 12 moules à muffins. Après le préchauffage, placez le moule au centre de la grille inférieure.
4. Frites	Tôle à biscuits pour 3 à 24 onces	Inférieure	Utilisez des frites surgelées prêtes à servir. Aucun préchauffage n'est requis pour la préparation des frites. Disposez-les sur la tôle placée sur la grille inférieure. Pour les frites allumettes, Appuyez sur **POWER LEVEL** deux fois afin de programmer une durée plus courte avant de toucher **START/TOUCH ON**.

AUTRES PARTICULARITÉS COMMODES

CUISSON PAR SÉQUENCES MULTIPLES

Le four peut se programmer pour un maximum de quatre séquences de cuisson automatiques en mode micro-ondes et trois séquences automatiques en mode convection, passant automatiquement d'un mode à l'autre.

Les recettes recommandent parfois de commencer la cuisson à un certain niveau de puissance pour passer ensuite à un autre niveau, ce que votre four peut accomplir automatiquement.

- Pour cuire un rôti de boeuf 5 minutes au niveau de 90 %, puis continuer la cuisson pour 30 minutes à 50 % :

MARCHE À SUIVRE		
1	POWER LEVEL	Appuyez sur **POWER LEVEL** une fois.
2	9	Appuyez sur le chiffre de POWER LEVEL (Ex : 90%)
3	5 0 0	Entrez la durée de cuisson (Ex : 5 minutes)
4	POWER LEVEL	Appuyez sur **POWER LEVEL** une deuxième fois.
5	5	Appuyez sur le chiffre de POWER LEVEL (Ex : 50%)
6	3 0 0 0	Entrez la durée de cuisson (Ex : 30 minutes)
7	START TOUCH ON	Appuyez sur **START/ TOUCH ON**.

REMARQUE :

1. Si vous appuyez sur **POWER LEVEL** deux fois, ELEVEE s'affiche.
2. Si 100 % est choisi comme séquence finale, il n'est plus nécessaire de toucher **POWER LEVEL**.
3. Pour connaître le niveau de puissance, touchez simplement **POWER LEVEL**. Le niveau reste affiché tant que vous continuez à toucher **POWER LEVEL**.

RÉGLAGE DES TEMPS DE CUISSON

Plus : Si vous préférez une cuisson un peu plus à point pour les réglages des fonctions COMPU DEFROST, COMPU ROAST, COMPU BAKE, COMPU BROIL, SENSOR COOK ou INSTANT SENSOR, appuyez sur **POWER LEVEL** une fois après avoir sélectionné la fonction.

Moins : Si vous préférez une cuisson un peu moins poussée pour les réglages des fonctions COMPU DEFROST, COMPU ROAST, COMPU BAKE, COMPU BROIL, SENSOR COOK ou INSTANT SENSOR, appuyez sur **POWER LEVEL** deux fois après avoir sélectionné la fonction.

MINUTERIE DE CUISINE

- Pour minuter un appel téléphonique de 3 minutes :

MARCHE À SUIVRE		
1	KITCHEN TIMER	Appuyez sur **KITCHEN TIMER**.
2	3 0 0	Entrez la durée.
3	START TOUCH ON	Appuyez sur **START/TOUCH ON** .

MINUTE DE PLUS

Minute de plus permet une cuisson d'une minute à 100 % de puissance en touchant simplement **MINUTE PLUS**. La durée de cuisson peut aussi se prolonger par multiples d'une minute en touchant **MINUTE PLUS** à plusieurs reprises en cours de cuisson manuelle en mode micro-ondes, convection, combiné ou grillade.

- Pour réchauffer un bol de soupe pendant une minute :

MARCHE À SUIVRE	
MINUTE PLUS	Appuyez sur **MINUTE PLUS**.

REMARQUE :

1. La touche Minute Plus n'a d'effet que pendant la cuisson ou que dans la minute suivant une cuisson, l'ouverture et la fermeture de la porte, et la pression sur la appuyez sur **Stop/Clear**.
2. La touche Minute Plus ne peut pas être utilisée avec les particularités décrites précédemment.

MODE DE DÉMONSTRATION

Pour une démonstration, appuyez sur **CLOCK**, 0 puis appuyez sur **START/TOUCH** et maintenez le contact pendant 3 secondes. POUR ANNULER DEMO PRESSER CLEAR apparaît à l'affichage. Les étapes de préparation et les fonctions pratiques peuvent maintenant être démontrées sans que le four soit activé. Par exemple, appuyez sur **MINUTE PLUS** et l'affichage indique 1.00 puis un minutage à rebours jusqu'à 0 et FIN .

Pour annuler, appuyez sur **CLOCK**, le chiffre 0 et **STOP/CLEAR**.

AIDE

Chaque réglage de CompuDefrost, CompuBroil, CompuRoast, CompuBake et de cuisine par capteur, comporte un conseil de cuisine. Pour consulter ces conseils, appuyez sur **CUSTOM HELP** chaque fois que HELP s'allume en affichage interactif.

AIDE PERSONNALISÉE

CUSTOM HELP présente cinq fonctions facilitant l'usage du four par des instructions spécifiques présentées en affichage interactif.

1. VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ

Le verrouillage de sécurité vise à empêcher que le four soit utilisé par de jeunes engants. Le four peut être réglé de telle sorte que le tableau de commande est inopérant ou verrouillé. Pour le réglage, appuyer sur la appuyez sur **CUSTOM HELP**, le chiffre 1 et la appuyez sur **START/TOUCH ON**. Si on appuie sur une touche, l'affichage indique VERROU.
Pour annuler, appuyer sur **CUSTOM HELP** et **STOP/CLEAR**.

2. SUPPRESSION DU SIGNAL SONORE

Si vous souhaitez que le four fonctionne sans signal sonore, appuyez sur **CUSTOM HELP**, le chiffre 2 et **STOP/CLEAR**.

Pour annuler et restaurer le signal sonore, appuyez sur **CUSTOM HELP**, le chiffre 2 et **START/TOUCH ON**.

3. DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

Si vous souhaitez programmer le four pour qu'il commence automatiquement une cuisson à une heure spécifiée, procédez comme suit :

- Pour commencer à faire cuire un ragoût pendant 20 minutes à 16h30. Avant le réglage, vérifiez que l'heure juste est affichée :

MARCHE À SUIVRE		
1	CUSTOM HELP	Appuyez sur **CUSTOM HELP**.
2	3	Appuyez sur le chiffre.
3	4 3 0	Entrez l'heure de début.
4	CLOCK	Appuyez sur **CLOCK**.
5	2 0 0 0	Entrez la programmation ou la durée de cuisson.
6	START / TOUCH ON	Appuyez sur **START/ TOUCH ON**.

REMARQUE :

1. Le démarrage automatique peut s'employer en mode de cuisson manuelle ou avec CompuBroil/Roast/ Bake, si l'affichage horaire est réglé.
2. Si la porte du four est ouverte après la programmation du démarrage automatique, appuyez sur **START/ TOUCH ON** pour que l'heure actuelle s'affiche et que le four lance automatiquement la cuisson programmée à l'heure voulue.
3. Prenez soin de choisir des aliments qui peuvent rester au four jusqu'à l'heure du démarrage automatique sans se gâter. Les pommes de terre rôties sont souvent indiquées.

4. SÉLECTION DE LANGUE

Le four est fourni avec des réglages en anglais. Pour changer ce réglage, appuyez sur **CUSTOM HELP**, puis le chiffre 4 sans interruption jusqu'à l'affichage voulu parmi les sélections ci-dessous. Touchez ensuite **START/TOUCH ON**.

CHIFFRE 4	LANGUE	AFFICHAGE
Une fois	Anglais	ENGLISH
Deux fois	Espagnol	ESPANOL
Tres fois	Français	FR

5. SÉLECTION DE POIDS/TEMPÉRATURE

Le four est fourni réglé selon le système U.S. Customary Unit-pounds. Pour modifier, appuyez sur **CUSTOM HELP**, puis le chiffre 5 sans interruption jusqu'à l'affichage voulu parmi les sélections ci-dessous. Appuyez sur ensuite **START/TOUCH ON**.

CHFFRE 5	LANGUE	AFFICHAGE
Une fois	Livre/Fahrenheit	LB F
Deux fois	Kilo/Celsius	KG C

CUISSON-TOUCHE

Cuisson-touche permet une cuisson à 100% de puissance en touchant **START/TOUCH ON** continuellement. Cuisson-touche est idéal pour faire fondre le fromage, chauffer le lait juste à ébullition, etc. La durée de cuisson maximum est de 3 minutes.

- Pour faire fondre du fromage sur une tartine :

MARCHE À SUIVRE		
1	START / TOUCH ON	Appuyez sur **START/TOUCH ON** continuellement. Le minutage de cuisson commence.
2		Lorsque le fromage est fondu à votre goût, relâchez la appuyez sur **START/TOUCH ON**. Le four s'arrête immédiatement.

REMARQUE :

1. Notez la durée de cuisson de vos préparations fréquentes et programmez cette durée pour les prochaines fois.
2. Appuyez sur **TOUCH ON** durant la première minute de cuisson, après avoir fermé ou ouvert la porte ou après avoir appuyez sur **STOP/CLEAR**.
3. Cuisson-touche ne peut s'utiliser que trois fois de suite. Pour utiliser la fonction à nouveau, ouvrez et fermez la porte ou appuyez sur **STOP/CLEAR**.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

EXTÉRIEUR

La surface extérieure est en métal conditionné et en plastique. Nettoyez l'extérieur à l'eau et au savon doux; rincez et séchez avec un linge doux. N'employez aucun produit de nettoyage de ménage ou produit abrasif.

PORTE

Essuyez les deux faces de la porte avec un linge humide pour supprimer toutes éclaboussures. Les parties métalliques sont plus faciles à entretenir si elles sont essuyées souvent avec un linge humide. Évitez l'usage de produits fortement abrasifs.

PANNEAU TACTILE DE COMMANDE

Nettoyez le panneau avec précaution. S'il se salit, le désactiver en ouvrant la porte du four avant le nettoyage. Essuyez le panneau avec un linge légèrement humecté d'eau seulement. Séchez avec un linge doux. Ne pas frotter, récurer, ni utiliser aucun produit d'entretien chimique. Utilisez le moins d'eau possible. Fermez la porte et appuyez sur **STOP/CLEAR**.

INTÉRIEUR - APRÈS CUISSON AUX MICRO-ONDES

Les parois latérales, supérieures et inférieures du four sont en acier inoxydable. Elles sont faciles à nettoyer après cuisson aux micro-ondes, car aucune chaleur ne se forme aux surfaces internes ni par conséquent aucune adhésion persistante de taches ou d'éclaboussures. Nettoyez l'intérieur au moyen d'un linge moelleux mouillé à l'eau tiède. NE PAS EMPLOYER DE SUBSTANCES ABRASIVES, DE PRODUITS CORROSIFS NI DE TAMPONS À RÉCURER. Pour les salissures plus importantes, appliquez un savon doux et rincez complètement à l'eau chaude.

INTÉRIEUR - APRÈS CUISSON PAR CONVECTION OU COMBINÉE, OU GRILLADE

Les corps gras et l'humidité peuvent laisser des éclaboussures. Lavez immédiatement à l'eau chaude savonneuse. Rincez à fond et séchez par polissage. Des salissures plus difficiles à enlever peuvent se former si le four n'est pas nettoyé scrupuleusement et en cas de cuisson prolongée ou à haute température. En pareil cas, il conviendrait d'acheter un tampon à nettoyer les fours, déjà imbibé d'un produit liquide et destiné aux surfaces d'acier inox ou de porcelaine - et non pas un tampon à récurer, saturé de savon. Suivez soigneusement le mode d'emploi du fabricant et prenez particulièrement soin de ne pas laisser pénétrer le liquide dans les perforations des parois ni nulle part sur la porte. Rincez à fond et séchez par polissage.

COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES

Lavez soigneusement toute particule d'aliment déposée sur le couvercle du guide d'ondes qui se trouve à la surface supérieure de l'intérieur du four.

DÉSODORISATION

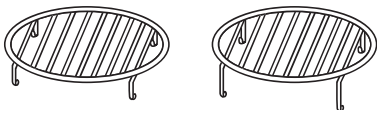
Des odeurs de cuisine peuvent éventuellement persister dans le four. Pour les éliminer, mélangez le jus et l'écorce râpée d'un citron et quelques clous de girofle, avec une tasse d'eau dans un récipient de deux tasses. Faites bouillir quelques minutes au niveau de 100 %. Laissez refroidir dans le four. Essuyez l'intérieur avec un linge doux.

PLATEAU TOURNANT ET SUPPORT

Le plateau tournant en céramique et son support se démontent et leur nettoyage est facile. Lavez à l'eau douce savonneuse ; toute tache qui résiste se nettoie avec un produit doux et une éponge à récurer telle que décrite plus haut. Ces pièces sont également lavables dans la partie supérieure du lave-vaisselle.

GRILLES

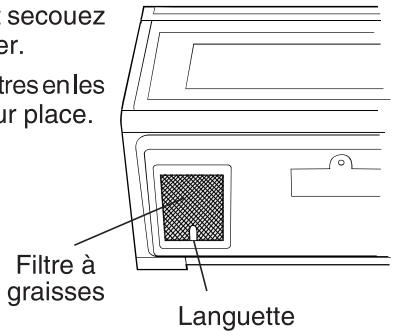
Les grilles supérieures et inférieures sont amovibles pour un nettoyage facile et peuvent se ranger à l'écart du four à micro-ondes lorsqu'elles ne servent pas. Lavez-les à l'eau douce savonneuse après chaque usage**.** Toute tache difficile à enlever se nettoie avec un produit doux d'entretien et une éponge à récurer comme décrite ci-dessus. Les grilles sont lavables au lave-vaisselle.



FILTRES À GRAISSES

Les filtres doivent être nettoyés au moins une fois par mois. Ne jamais faire fonctionner le ventilateur ou le four en l'absence de filtres.

1. Tirez la languette de chacun des deux filtres vers l'avant et légèrement vers le bas du four pour les retirer.
2. Laissez tremper les filtres dans l'évier ou dans une bassine remplie d'eau chaude additionnée de détergent. NE PAS utiliser d'ammoniaque ou autre alcali, qui réagissent avec le matériau du filtre pour le noircir.
3. Secouez et frottez à la brosse pour désincruster.
4. Rincez à fond et secouez pour faire sécher.
5. Réinstallez les filtres en les encastrant à leur place.



VENTILATEUR

Le ventilateur se déclenche automatiquement sous l'effet de la chaleur montant de la cuisinière, ou celle des cuissons en mode convection, combiné fort ou faible niveau, ou grillade. Le four à micro-ondes est ainsi protégé contre toutes températures excessives. Le ventilateur continue à fonctionner jusqu'à réduction de la température, et ne peut pas être arrêté manuellement entre-temps.

Pour d'autres besoins de ventilation, sélectionnez haute ou basse vitesse.

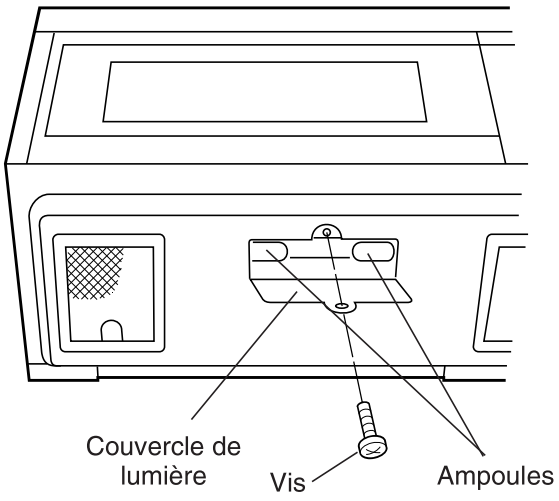
PRÉCAUTIONS D'EMPLOI :

1. NE PAS laisser la cuisinière réglée à hautes températures sans surveillance. Le ventilateur risque de démarrer automatiquement, fournissant trop d'air aux unités de surface et provoquant d'éventuelles éclaboussures ou des débordements.
2. Évitez de brûler les préparations.
3. Veillez à la propreté des filtres à graisses.

ÉCLAIRAGE

1. Pour remplacer les ampoules, coupez d'abord l'alimentation du four au panneau disjoncteur ou en débranchant à la prise.
2. Pour dégager le couvercle d'ampoules, retirez les vis qui le maintiennent. (Voir l'illustration).
3. Utilisez uniquement les ampoules de puissance égale disponibles auprès d'un prestataire de services ou fournisseur de pièces agréé Sharp. Ces ampoules s'obtiennent aussi dans la plupart des quincailleries ou magasins d'éclairage. NE PAS UTILISER D'AMPOULES SUPÉRIEURES À 30 WATTS.
4. Fermez le couvercle d'ampoules et remettez la vis retirée à l'étape 2.

AVERTISSEMENT : Le couvercle peut être brûlant. Ne pas toucher au verre lorsque l'ampoule est allumée. Ne pas laisser l'éclairage allumé longtemps, comme par exemple en veilleuse.



FILTRE À CHARBON

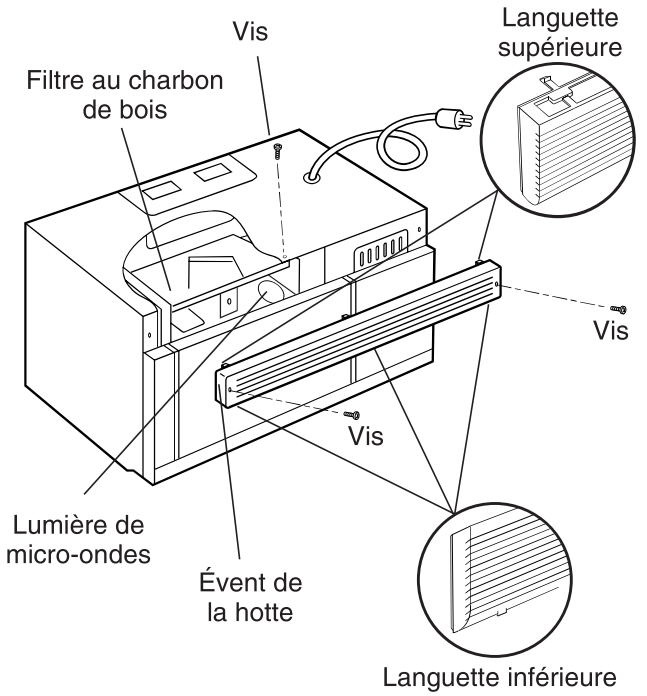
Le filtre à charbon, Sharp référence RK-220 s'emploie en installations non ventilées et recirculées. Le filtre doit être remplacé tous les 6 à 12 mois selon le niveau d'utilisation.

1. Coupez l'alimentation du four au panneau disjoncteur ou en débranchant à la prise.
2. Retirez les trois vis du volet.
3. Retirez le volet en introduisant un tournevis à lame plate sur chaque languette, en faisant pression sur elle et en écartant le volet de l'unité.
4. Tirez le volet à l'écart du four.
5. Faites glisser le filtre à charbon en place sur les languettes de support.
6. Poussez le volet pour le remettre en position et enclenchez manuellement les languettes à leur place sans forcer et réinstallez les trois vis pour fixer le volet.

AMPOULE DU FOUR

Retirez le volet selon les étapes 1-4 ci-dessus et faites de même pour le filtre à charbon s'il fait partie de l'installation.

5. Faites glisser le couvercle d'ampoules vers l'avant, puis soulever.
6. Retirez l'ampoule usagée et remplacez uniquement par une ampoule de puissance égale disponible auprès d'un prestataire de services ou fournisseur de pièces agréé Sharp. Ces ampoules s'obtiennent aussi dans la plupart des quincailleries ou magasins d'éclairage. NE PAS UTILISER D'AMPOULES SUPÉRIEURES À 30 WATTS.
7. Réinstallez le couvercle d'ampoules du four et le filtre à charbon s'il y a lieu ; poussez le volet en position et remettez les trois vis de montage.



APPEL DE SERVICE

Veuillez vérifier ce qui suit avant de faire appel à un réparateur :

1. Placez une tasse d'eau dans un verre gradué dans le four et fermez bien la porte. Faites fonctionner le four pendant 1 minute à puissance HAUTE 100%.
   - A. Est-ce que la lumière du four est allumée? OUI _____ NON _____
   - B. Est-ce que le ventilateur de cuisson fonctionne? (Placez la main sur l'évent à lame au-dessus de l'affichage interactif) OUI _____ NON _____
   - C. Est-ce que le plateau tournant pivote lorsque TURNTABLE ON/OFF est touche et que TURNTABLE ON/OFF est à l'affichage? (Il est normal que le plateau tourne dans les deux sens lorsque TURNTABLE ON/OFF est affiché). OUI _____ NON _____
   - D. L'eau dans le four est-elle chaude? OUI _____ NON _____
   - E. Est-ce que "H" apparaît sur l'écran lorsque le ventilateur est activé manuellement? OUI _____ NON _____
2. Enlever l'eau du four et programmer : [CONVEC] [450˚F] [5][0][0] [START / TOUCH ON]
   - A. Est-ce que CONV et COOK s'allument? OUI _____ NON _____
   - B. Après que le four s'arrête, est-ce que l'intérieur est chaud? OUI _____ NON _____

Si vous avez répondu NON à l'une ou l'autre de ces questions, vérifiez la prise électrique, le fusible ou le disjoncteur. S'ils fonctionnement convenablement, CONTACTEZ LE RÉPARATEUR SHARP® AUTORISÉ LE PLUS PROCHE. Il ne faut jamais réparer un four à micro-ondes soi-même.

REMARQUE : Si le temps qui apparaît dans l'affichage diminue très rapidement, vérifiez le MODE DÉMONSTRATION à la page 24 et annulez.

FICHE TECHNIQUE

R-1874 / R-1875

Tension courant alternatif :	Homologué UL - Monophasé 120V, 60Hz, courant alternatif seulement Homologué CSA - Monophasé 116V, 60Hz, courant alternatif seulement
Alimentation requise :	Homologué UL - 1 600 W 13,2 A Homologué CSA - 1 500 W 13,0 A
Puissance de sortie :*	850 W
Chauffage par convection :	1 400 W
Fréquence :	2 450 MHz
Dimensions extérieures :	29 15/16 po (L) x 16 11/32 po (H) x 15 9/32 po (P)
Dimensions de la cavité :	17 1/8 po (L) x 8 1/16 po (H) x 13 13/16 po (P)
Capacité du four :**	1,1 pi^3
Uniformité de cuisson :	Plateau tournant, diamètre 13 po/ventilateur
Poids :	Environ 71 lb

★ Méthode normalisée de la Commission électrotechnique internationale pour la mesure de puissance débitée. Cette méthode de mesure est largement reconnue.

★★La capacité interne est calculée selon les mesures de largeur, de profondeur et de hauteur maximum . La capacité réelle pour contenir des aliments est moins.

Conforme aux normes établies par :

FCC - Federal Communications Commission

DHHS - Conforme au règlement CFR Title 21 chapitre I section J du Department of Health and Human Services (DHHS)

c UL us - Ce symbole sur la plaque signalétique signifie que le produit est homologué par Underwriters Laboratories, Inc. pour utilisation aux États-Unis ou au Canada.

GUIDE AUTO-TOUCH

Pour des détails supplémentaires et précautions de sécurité, voir les instructions dans le texte.

RÉGLAGE D'HORLOGE

Si WELCOME PRESS CLEAR AND PRESS CLOCK est affiché, touche d'abord **STOP/CLEAR.**

1. Appuyez sur **CLOCK** — CLOCK
2. Entrez l'heure juste en touchant la séquence de chiffres (par exemple : 12:30) — 1 2 3 0
3. Appuyez sur **CLOCK** à nouveau — CLOCK

INSTANT SENSOR POPCORN

Appuyez sur **POPCORN**, une fois pour le format de sachet ordinaire et deux fois pour la taille snack. Voir la page 15.

POPCORN

RÉCHAUFFAGE PAR CAPTEUR INSTANTANÉ

SENSOR REHEAT

Appuyez sur **SENSOR REHEAT** une fois. Le four démarre automatiquement. REHEAT peut se programmer avec le plateau tournant en marche ou en arrêt.

Voir le tableau du réchauffage par capteur instantané à la page 15.

CUISSON PAR CAPTEUR

SENSOR COOK — 1 — START TOUCH ON

1. Appuyez sur **SENSOR COOK**
2. Sélectionnez le réglage SENSOR COOK voulu (par exemple : 1)
3. Appuyez sur **START/TOUCH ON.**

Voir le tableau de cuisson par capteur à la page 16.

RÉCHAUFFAGE ET CUISSON PAR CONVECTION

1. Appuyez sur **PREHEAT.**
2. Appuyez sur les chiffres pour entrer la température voulue (Ex : Appuyez sur 6 pour 350° F).
3. Appuyez sur **CONVEC.**
4. Appuyez sur les chiffres pour la température voulue (Ex : 5 pour 325° F).
5. Entrez la durée de cuisson sur les touches chiffrées (Ex : 2 0 0 0.)
6. Appuyez sur **START/TOUCH ON.**

CHOISIR	TEMPE-
RATURE	PRE-
CHAUFE-	FAGE
350F	PRESSER
START	OU
PRESSER	CONVEC-
CHOISIR	TEMPE-
RATURE	325F
ENTRER	20.00
PRESSER	START
PRE-	CHAUFE-
FAGE	

Lorsque le four atteint la température programmée, il maintient automatiquement la température de préchauffage pendant 30 minutes tandis que l'affichage revient à l'heure actuelle. Si **STOP/CLEAR** est touché pendant ces 30 minutes, PRESS CONVEC ou PRESS MIX s'affiche et le mode ainsi que la durée de cuisson peuvent être entrés. Pour des détails supplémentaires sur la cuisson par convection, voir les pages 19 et 20.

OPÉRATION MANUELLE

Cuisson à forte puissance

1. Entrez la durée de cuisson en touchant les chiffres (Ex : 1 min. 30 secs.). — 1 3 0
2. Appuyez sur **START/TOUCH ON.** — START TOUCH ON

Cuisson à puissance variable

2. Après l'étape 1 ci-dessus, Appuyez sur **POWER LEVEL.** — POWER LEVEL — 5
3. Sélectionnez le niveau de puissance (Ex : 5 pour 50 %) et appuyez sur **START/TOUCH ON.** — START TOUCH ON

MINUTE DE PLUS

Appuyez sur **MINUTE PLUS** pour une minute à 100 % de puissance ou pour ajouter des minutes à la durée.

MINUTE PLUS

CUISSON-TOUCHE

Touche **START/TOUCH ON** continuellement pour une cuisson à 100 % de puissance. Retirez le doigt pour que le four s'arrête à l'instant.

START TOUCH ON

COMPU DEFROST

COMPU DEFROST

1. Touche **COMPU DEFROST** (Ex : trois fois pour un bifteck).
2. Entrez le poids en touchant les chiffres. (Ex : 2 et 0). — 2 0
3. Appuyez sur **START/TOUCH ON.** — START TOUCH ON

En cours de décongélation, le four s'arrêtera. Vérifiez l'état de l'aliment.

Voir le tableau CompuDefrost à la page 13.

COMPU ROAST

ou CompuBake ou CompuBroil

COMPU ROAST

1. Appuyez sur la fonction **COMPU** voulue. — 1
2. Sélectionnez le réglage Compu voulu (par exemple : touche 1 pour du poulet).
3. Touche les chiffres pour le poids ou la quantité. — 2 5
4. Appuyez sur **START/TOUCH ON.** — START TOUCH ON

Voir les tableaux CompuRoast, Bake et Broil aux pages 21, 22 et 23.

CUISSON AUTOMATIQUE COMBINÉE

Appuyez sur **LOW MIX/BAKE**, entrez la durée de cuisson voulue et touche **START/TOUCH ON.** Suivez les indications affichées.

325F	ENTRER
DUREE	CUISSON
PRESSER	START

Le four peut se programmer pour combiner les opérations de préchauffage et de cuisson automatique combinée. Voir la page 20 pour des détails supplémentaires.

SHARP®

SHARP ELECTRONICS CORPORATION
100 Paragon Drive • Montvale, NJ 07645

Carousel® sest une marqu de commerce déposée de Sharp Corporation.