

MODÈLES  
**SMD2477ASC, SMD2477AHC,  
SMD3077ASC**



SMD2477ASC

<b>AIDE À LA CLIENTÈLE .....</b>	<b>2</b>	<b>AVANT L'UTILISATION .....</b>	<b>10</b>
<b>PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER LE RISQUE D'UNE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES .....</b>	<b>2</b>	<b>CUISSON AU MICROWAVE DRAWER™ .....</b>	<b>11-16</b>
<b>GARANTIE LIMITÉE.....</b>	<b>3</b>	<b>AUTRES CARACTÉRISTIQUES .....</b>	<b>17-18</b>
<b>IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ .....</b>	<b>4</b>	<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....</b>	<b>19</b>
<b>CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR.....</b>	<b>5-7</b>	<b>AVANT D'APPELER POUR UNE RÉPARATION .....</b>	<b>20</b>
<b>NOMENCLATURE DES PIÈCES.....</b>	<b>8-9</b>	<b>GUIDE DES TOUCHES AUTOMATIQUES .....</b>	<b>21-22</b>

## AIDE À LA CLIENTÈLE

Pour vous permettre d'avoir sous la main tous les renseignements voulus en cas de perte ou de vol de ce four à micro-ondes, nous vous conseillons de noter le numéro de modèle et le numéro de série de l'unité. Nous vous suggérons aussi de prendre note de tous les renseignements indiqués pour référence future.

NUMÉRO DE MODÈLE \_\_\_\_\_ NUMÉRO DE SÉRIE \_\_\_\_\_

DATE D'ACHAT \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

DÉTAILLANT \_\_\_\_\_ N° DE TÉLÉPHONE \_\_\_\_\_

RÉPARATEUR \_\_\_\_\_ N° DE TÉLÉPHONE \_\_\_\_\_

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

SHARP ELECTRONICS OF CANADA LTD  
335 Britannia Road East  
Mississauga, Ontario  
L4Z 1W9  
(905) 568-7140

Veillez indiquer les renseignements suivants quand vous nous écrivez ou que vous nous appelez : numéro de modèle, numéro de série, date d'achat, votre adresse postale complète (y compris le code postal), le numéro de téléphone où l'on peut vous joindre pendant la journée (avec indicatif régional) et la description du problème.

VEUILLEZ VISITER NOTRE SITE WEB À [www.sharp.ca](http://www.sharp.ca)

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

- (a) Ne pas essayer de faire fonctionner ce four lorsque la porte est ouverte, car le fonctionnement avec la porte ouverte pourrait entraîner une exposition dangereuse aux micro-ondes. Il est essentiel de ne pas rendre inopérant le système de fermeture de sûreté et de ne pas le modifier.
- (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 défauts : (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 un 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 :

- 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;
- 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;
- Aux défauts cosmétiques 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;
- 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;
- 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;
- 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;
- Si le numéro de série ou de modèle indiqué sur le Produit a été enlevé, dégradé, modifié, altéré ou varié;
- 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;
- Aux frais d'installation, de livraison, de configuration et/ou de programmation.
- 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](http://www.sharp.ca)

**CETTE GARANTIE LIMITÉE EST VALABLE UNIQUEMENT AU CANADA.**

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI

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 2.
- 3 Cet appareil doit être mis à la terre. Se reporter aux «INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE», page 5.
- 4 Installer ou placer l'appareil conformément aux instructions d'installation fournies.
- 5 Certains produits comme les oeufs entiers et les contenants scellés — par exemple, les pots en verre fermés — peuvent exploser et ne devraient pas être chauffés 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 un 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 à proximité de l'eau ou dans un endroit très humide, près d'un évier, d'une piscine ou dans un sous-sol.
- 12 Ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau.
- 13 Garder le cordon loin des surfaces chauffées.
- 14 Ne pas monter ou s'asseoir sur de l'appareil.
- 15 Assurez-vous de ne pas tenir vos doigts ou autres objets ou matériaux près de l'ouverture du tiroir quand le l'appareil est fermé.
- 16 Ne pas placer les doigts ou des vêtements près des glissières du tiroir lors de l'ouverture ou de la fermeture du l'appareil. Il pourrait être pris dans les glissières lors de la fermeture du tiroir.
- 17 Vérifier que la nourriture ou le contenant sont plus petits que le tiroir avant de le fermer. Vous pouvez vous reporter à la hauteur des parois latérales cet appareil.
- 18 Lors du nettoyage des surfaces d'étanchéité qui viennent en contact lors de la fermeture l'appareil, utiliser uniquement des savons ou des détergents doux non abrasifs à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. Voir les consignes de nettoyage à la page 19.
- 19 Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du l'appareil :
  - a Ne pas trop faire cuire les aliments. Rester prudemment près du four lorsqu'on utilise du papier, du plastique ou tout autre matériel combustible pour faciliter la cuisson.
  - b Retirer les attaches de métal des sacs de papoer ou de plastique avant de mettre les sacs au four.
  - c Si les matériaux à l'intérieur du l'appareil prennent feu, garder la porte du four fermée, arrêter le four et couper l'électricité au fusible ou au panneau d'entrée.
  - d Ne pas utiliser la cavité comme espace de rangement. Ne laisser ni papier, ni ustensiles de cuisson, ni aliments dans l'appareil lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- 20 Des liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent chauffer au-delà du point d'ébullition sans qu'aucun bouillonnement n'apparaisse à cause de la tension de surface du liquide. Ainsi, quand le contenant est retiré du l'appareil, 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 PLONGÉ DANS LE LIQUIDE.**

Pour réduire le risque de blessures personnelles :

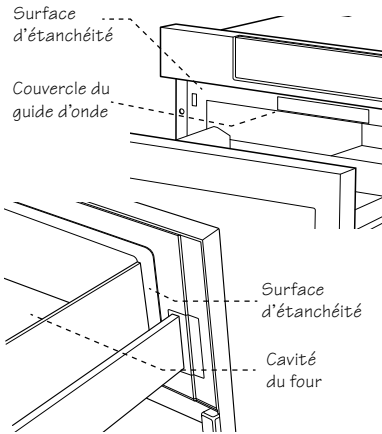
  - a Ne pas trop chauffer le liquide.
  - b Remuer le liquide et avant de le chauffer et à mi-cuisson.
  - c Ne pas utiliser de contenants à bords droits et à goulot mince. Utiliser un bocal à large goulot.
  - d Après le chauffage, laisser reposer le contenant dans le four à l'appareil pour au moins 20 secondes avant de le retirer.
  - e Faire très attention lorsque vous mettez une cuiller ou un autre ustensile dans le contenant.
- 21 Si la lumière l'appareil manque, consulter un RÉPARATEUR SHARP AUTORISÉ.

## LIRE ET CONSERVER CES DIRECTIVES

**À PROPOS DU DÉBALLAGE ET DE L'INSPECTION DE VOTRE MICROWAVE DRAWER®**

**1** Retirer tous les matériaux d'emballage de l'intérieur du Microwave Drawer. **NE PAS RETIRER LE GUIDE D'ONDES** qui est situé au plafond du Microwave Drawer.

**2** Retirer l'étiquette des caractéristiques, s'il y en a une. Vérifier que le four n'a aucun dommage, comme un tiroir mal aligné ou plié, des joints ou des surfaces d'étanchéité de porte endommagés, des glissières cassées ou lâches et des bosses à l'intérieur de la cavité ou sur la façade du tiroir. En cas de dommages, ne pas faire fonctionner le Microwave Drawer et contacter votre détaillant ou un RÉPARATEUR AUTORISÉ SHARP.



**INTERFÉRENCE RADIO OU TÉLÉVISION**

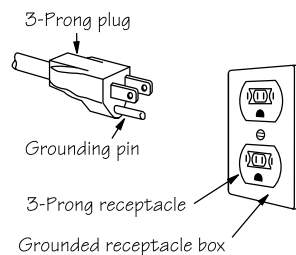
Si le Microwave Drawer provoque de l'interférence avec la radio ou la télévision, vérifier qu'il est branché sur un circuit électrique indépendant, en éloigner la radio ou le téléviseur le plus possible et vérifier la position et le signal de l'antenne de réception.

**INSTRUCTIONS POUR LA MISE À LA TERRE**

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

**ATTENTION** – Un mauvais usage de la prise de terre peut causer des chocs électriques. **N'employez pas une rallonge. Si le cordon d'alimentation est trop court, demander à un électricien ou un réparateur qualifié de poser une prise près de l'appareil.**

**Permanent and Correct Installation**



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.

**À PROPOS DE VOTRE MICROWAVE DRAWER**

Veiller à ce qu'il y ait **TOUJOURS** des aliments dans le tiroir lorsqu'il fonctionne, de sorte qu'ils absorbent l'énergie micro-onde.

L'évent sous le four doit toujours être dégagé. Pendant la cuisson aux micro-ondes, de la vapeur peut s'échapper par le côté droit de l'évent.

Quand on utilise le Microwave Drawer 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 tiroir soit chaud au toucher pendant la cuisson ou le réchauffage.

La condensation est un phénomène normal pendant la cuisson aux micro-ondes. L'humidité ambiante et la teneur en eau des aliments déterminent le degré de condensation à l'intérieur du tiroir. En règle générale, les aliments couverts produisent moins de condensation que ceux cuits à découvert.

Le Microwave Drawer n'est conçu que pour la préparation des aliments. Il ne doit pas servir à faire sécher des vêtements ou des journaux.

La puissance nominale de ce four est égale à 950 watts selon la méthode d'essai IEC. Vérifier la cuisson des aliments une minute ou deux avant l'expiration du temps minimum indiqué sur les recettes et les emballages et, s'il y a lieu, augmenter le temps de cuisson.

Lors d'une ouverture ou d'une fermeture rapide du Microwave Drawer, de la nourriture peut être renversée dans le tiroir. Pour nettoyer, veuillez vous reporter au chapitre Nettoyage et entretien à la page 19.

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.

**À PROPOS DE LA CUISSON AUX MICRO-ONDES**

- Disposer les aliments avec soin. Placer la partie la plus épaisse des aliments vers l'extérieur du plat.
- Surveiller le temps de cuisson. Cuire les aliments pendant la plus courte période indiquée et prolonger la cuisson au besoin. Des aliments trop cuits peuvent dégager de la fumée ou prendre feu.
- Recouvrir les aliments pendant la cuisson. Selon la recette ou le livre de cuisine, utiliser un essuie-tout, du papier ciré, un film plastique allant au micro-onde ou un couvercle. Couvrir les aliments empêche les éclaboussures et assure une cuisson égale.
- Protéger les parties de viande ou de volaille très minces par des petits écrans en papier d'aluminium pour éviter qu'ils ne cuisent trop vite par rapport aux parties plus épaisses.
- Si possible, remuer les aliments de l'extérieur du plat vers le centre une ou deux fois pendant la cuisson.
- Retourner les aliments comme du poulet et des hamburgers une fois au cours de la cuisson afin d'accélérer le processus. Il faut retourner les grosses pièces comme les rôtis au moins une fois.

## CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR

- À la mi-cuisson, déplacer les aliments comme les boulettes de viande du haut vers le bas et de droite à gauche.
- Ajouter du temps de repos. Retirer les aliments du four et, si possible, les remuer. Couvrir les aliments pendant ce temps pour en finir la cuisson. Vérifier que les aliments sont bien cuits. Rechercher les signes qui indiquent que les températures de cuisson ont été atteintes.
- Vérifiez si les aliments sont cuits. Vérifiez les signes qui indiquent que les aliments sont cuits à point. Ces signes incluent :
  - Tout l'aliment produit de la vapeur, pas seulement les extrémités.
  - 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 DES USTENSILES ET DES MOYENS DE COUVRIR LES ALIMENTS

Il n'est pas nécessaire d'acheter une nouvelle batterie de cuisine. La plupart des ustensiles de votre cuisine peuvent être utilisés dans votre nouveau four à micro-ondes. S'assurer que les ustensiles ne touchent pas les parois intérieures pendant la cuisson.

Se servir de ces ustensiles pour cuire et réchauffer sans danger aux micro-ondes :

- La vitrocéramique (Pyroceram®), comme Corningware®.
- Le verre résistant à la chaleur (Pyrex®)
- Les plastiques pour micro-ondes
- Les assiettes en papier pour micro-ondes
- La céramique, la poterie, la porcelaine pour micro-ondes
- Les plats à brunir (ne pas dépasser pas les temps de préchauffage recommandés. Suivre les directives du fabricant).

Les articles suivants peuvent être utilisés pour le réchauffage très court des aliments qui contiennent peu de sucre ou de graisses :

- Le bois, la paille et l'osier

#### NE PAS UTILISER

- De casseroles et de plats de cuisson métalliques
- De plats à bordure métallique
- Du verre qui ne résiste pas à la chaleur
- De plastiques ne convenant pas aux micro-ondes (contenants de margarine)
- De produits en papier recyclé
- De sacs en papier brun
- De sacs pour la conservation des aliments
- D'attaches métalliques

Pour vérifier si un plat va au four à micro-ondes, le placer dans le four et mettre le four en marche à la puissance maximale

pendant 30 secondes. Si le plat devient très chaud, il ne faut pas l'employer.

Les articles suivants sont idéaux pour couvrir :

- Les essuie-tout conviennent bien pour recouvrir les aliments pendant le réchauffage et pour absorber la graisse de cuisson du bacon.
- Le papier ciré peut être employé pour la cuisson et le réchauffage.
- Le film plastique destiné spécialement à l'usage aux micro-ondes peut être utilisé pour la cuisson et le réchauffage. Le film plastique ne doit JAMAIS entrer en contact avec les aliments. Percer le film pour laisser échapper la vapeur.
- Les contenants pour micro-ondes sont un très bon choix, car ils concentrent la chaleur sur les aliments et accélèrent la cuisson.
- Les sacs de cuisson au four conviennent pour les grosses pièces de viande ou les aliments à attendrir. NE PAS SE SERVIR d'attaches métalliques. Ne pas oublier de percer le sac pour laisser échapper la vapeur.

**Comment se servir du papier aluminium dans votre tiroir :**

- De petits morceaux non froissés de papier aluminium posés sur les aliments peuvent servir à protéger les parties qui décongèlent ou cuisent trop rapidement.
- Le papier d'aluminium doit être gardé au moins 2,5 cm des surfaces du Microwave Drawer.

Pour toute question concernant les ustensiles ou la manière de couvrir les aliments, consulter un bon livre de cuisine spécialisé en micro-ondes ou suivre les conseils de la recette.

**ACCESSOIRES** De nombreux accessoires pour four à micro-ondes sont offerts sur le marché. Évaluer soigneusement vos besoins avant d'en faire l'acquisition. Un thermomètre pour micro-ondes permettra de vérifier la cuisson à point et de s'assurer que les aliments ont été cuits à la bonne température. Sharp n'est pas responsable des dommages au tiroir résultant de l'utilisation d'accessoires.

### À PROPOS DES ENFANTS ET LE FOUR À MICRO-ONDES

Les enfants de moins de 7 ans ne devraient utiliser le Microwave Drawer que sous la surveillance attentive d'un adulte. Pour les enfants de 7 à 12 ans, l'adulte surveillant doit se trouver dans la même pièce qu'eux. L'enfant doit pouvoir accéder facilement au tiroir.

Jamais personne ne doit être autorisé à s'appuyer ou à s'asseoir sur le Microwave Drawer.

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 à forte teneur en eau ou en graisse parce qu'ils peuvent devenir très chauds.

Ne pas présumer qu'un enfant qui connaît bien une fonction de l'appareil peut cuire n'importe quoi.

Les enfants doivent apprendre que le Microwave Drawer n'est pas un jouet. Voir à la page 18 la caractéristique du verrouillage des commandes.

### À PROPOS DE LA SÉCURITÉ

- Inspecter les aliments pour voir s'ils ont été cuits aux températures recommandées par le ministère de l'agriculture des États-Unis.

---

63 °C (145°F) - Poisson

---

71 °C (160°F) - Porc, bœuf haché / veau / agneau, plats aux oeufs

---

74 °C (165°F) - Pour les restes, les aliments réfrigérés prêts-à-réchauffer, et les aliments frais d'un traiteur ou l'équivalent. Volaille, morceaux et dinde hachée / poulet / canard.

---

Pour vérifier si les aliments sont cuits à point, insérer un thermomètre à viande dans une partie épaisse, à l'écart de la graisse et des os. Ne JAMAIS laisser le thermomètre dans les aliments qui cuisent, sauf s'il est approuvé pour emploi aux micro-ondes.

- TOUJOURS utiliser des gants isolants pour éviter des brûlures lorsque l'on se sert d'ustensiles en contact avec des

aliments chauds. Assez de chaleur des aliments peut être transféré aux ustensiles pour provoquer des brûlures de la peau.

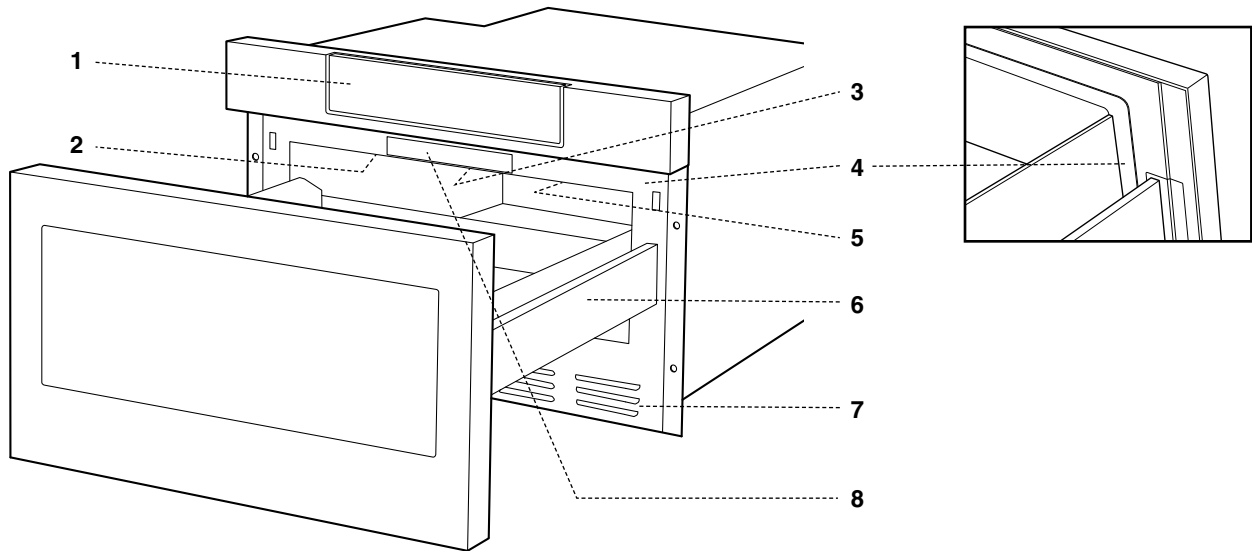
- Diriger la vapeur loin du visage et des mains afin d'éviter des brûlures. Soulever doucement la partie la plus éloignée des couvercles et des pellicules et ouvrir lentement les sacs de maïs soufflé ou de cuisson en les tenant loin du visage.
- Rester près du four quand il fonctionne et vérifier fréquemment la cuisson afin d'éviter de trop cuire les aliments.
- Ne JAMAIS entreposer des livres de cuisine ou autres objets dans le Microwave Drawer.
- Choisir, entreposer et manipuler la nourriture de manière à préserver sa qualité et de minimiser la prolifération de bactéries alimentaires.
- Garder propre le couvercle du guide d'ondes. Les résidus d'aliments peuvent causer des étincelles ou s'enflammer. Voir page 19.

### À PROPOS DES ALIMENTS

ALIMENTS	À FAIRE	À NE PAS FAIRE
Oeufs, saucisses, fruits et légumes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Percer les jaunes d'oeufs avant la cuisson pour empêcher une « explosion ».</li> <li>• Percer la peau des pommes de terre, des pommes, des courges, des hot dogs et des saucisses pour que la vapeur s'échappe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuire les oeufs dans leur coquille.</li> <li>• Réchauffer des oeufs entiers.</li> <li>• Sécher des noix ou des graines dans leur coquille.</li> </ul>
Maïs soufflé	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utiliser du maïs soufflé en sac pour micro-onde.</li> <li>• Porter attention à l'éclatement du maïs pour que celui-ci ralentisse à 1 ou 2 secondes ou utiliser la touche <b>POPCORN</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faire éclater du maïs soufflé dans des sacs en papier ordinaires ou des bols de verre.</li> <li>• Dépasser le temps maximal inscrit sur le paquet de maïs soufflé.</li> </ul>
Aliments pour bébé	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Transférer les aliments pour bébé dans un plat plus petit et chauffer prudemment en remuant souvent. Vérifier la température avant de servir</li> <li>• Mettre les tétines sur les bouteilles après le réchauffage et bien agiter. Essayer sur le poignet avant de nourrir.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chauffer les bouteilles jetables.</li> <li>• Chauffer les bouteilles avec les tétines.</li> <li>• Chauffer les aliments pour bébé dans les pots d'origine</li> </ul>
Général	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Couper les aliments avec garniture après chauffage pour relâcher la vapeur et éviter les brûlures.</li> <li>• Remuer vivement les liquides avant et après chauffage pour empêcher une « éruption ».</li> <li>• Se servir d'un bol profond pour cuire des liquides ou des céréales pour empêcher les débordements.</li> <li>• Les aliments doivent être plus petits que le tiroir à micro-ondes. Ne dépassez pas la hauteur des parois latérales du tiroir.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chauffer ou cuire dans des pots de verre fermés ou des contenants hermétiques.</li> <li>• Préparer des aliments en conserve dans le micro-onde car des bactéries dangereuses pourraient ne pas être détruites.</li> <li>• Faire frire de la graisse épaisse.</li> <li>• Sécher du bois, des gourdes, des herbes ou des papiers humides.</li> </ul>

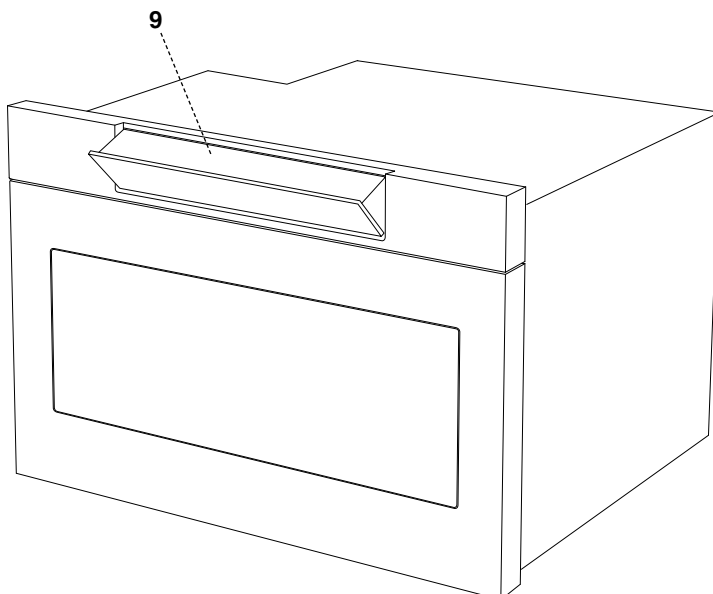
# NOMENCLATURE DES PIÈCES

## MICROWAVE DRAWER



- 1 Invisible panneau de commande et schéma des touches
- 2 Couvercle du guide d'ondes **NE PAS ENLEVER**
- 3 Étiquette des caractéristiques nominales : Ouvrir le tiroir à micro-ondes complètement. L'étiquette est juste au-delà de la paroi arrière de la cavité du four à micro-ondes, face vers le haut, sur la surface plate.

- 4 Surfaces d'étanchéité du tiroir
- 5 Lumière du tiroir
- 6 Glissières du tiroir
- 7 Évent
- 8 Aide-Mémoire
- 9 Schéma des touches



La feuille de touches est camouflée derrière la porte du panneau de contrôle située dans la partie supérieure à l'avant de l'appareil. Pour ouvrir, simplement abaisser à partir de la bordure supérieure jusqu'à ce que la feuille soit entièrement visible. Pour fermer, pousser le panneau vers le haut jusqu'à ce qu'il soit en position fermée.

Le panneau tiendra en place à l'aide de loquets magnétiques dans les positions ouvertes et fermées.



## SCHEMA DES TOUCHES



Les chiffres à côté de l'illustration des touches indiquent les pages où on retrouve la description des caractéristiques et les renseignements concernant l'utilisation.

## AIDE-MÉMOIRE

POTATOES	COOK	VEGETABLES	DEFROST	BEVERAGE	MELT/SOFTEN
1 Baked Potatoes	1 Ground Meat	1 Quick Fresh Vegetables	1 Ground Meat	1 Beverage Reheat	Melt 1 Butter
2 Sweet Potatoes	2 Fish/Seafood	2 Longer Fresh Vegetables	2 Steaks/Chops	2 Hot Water	2 Chocolate
	3 Frozen Entree	3 Steamer Bag	3 Boneless Poultry	3 Hot Cereal	3 Ice Cream
	4 White Rice	4 Frozen Vegetables	4 Bone-in Poultry		4 Cream Cheese
	5 Brown Rice		5 Roast		5 Syrup
			6 Casserole and Soup		6 Dessert Toppings

TLAB-B105MRR0

## AVANT L'UTILISATION

Avant d'utiliser votre nouveau Microwave Drawer, prendre la peine de lire et de comprendre intégralement ce mode d'emploi.

- Avant d'utiliser le Microwave Drawer, procéder ainsi:

1 Brancher le Microwave Drawer. **ENJOY** **YOUR** **MICRO-**  
**WAVE** **TOUCH** **CLEAR** **AND** **TOUCH** **CLOCK**  
s'affichera.

2 Appuyer sur la touche **STOP/CLEAR**. **:** s'affiche.

3 Régler l'horloge.

### POUR RÉGLER L'HORLOGE

1 Appuyer sur la touche **TIMER/CLOCK** et sur **2**.

2 Appuyer sur les chiffres pour corriger l'heure du jour et appuyer de nouveau sur **TIMER/CLOCK**.

Cette horloge a un cycle de 12 heures. En cas d'entrée d'une heure invalide, **ERROR** s'affichera. Appuyer sur la touche **STOP/CLEAR** et entrer à nouveau l'heure.

- Si l'alimentation électrique du four à micro-ondes est coupée, **ENJOY** **YOUR** **MICRO-** **WAVE** **TOUCH** **CLEAR** **AND** **TOUCH** **CLOCK** s'affichera et clignotera dès que l'alimentation sera rétablie. Si cela se produit durant la cuisson, la programmation sera effacée. L'heure aussi sera effacée. Appuyer simplement sur la touche **STOP/CLEAR** et remettre l'horloge à l'heure.

#### Nota :

- Le Microwave Drawer peut être programmé avec le tiroir ouvert sauf pour **START/+30 SEC**.

### TIMER (MINUTERIE)

1 Appuyer sur la touche **TIMER/CLOCK** et sur **1**.

2 Entrer l'heure.

3 Appuyer à nouveau sur la touche **TIMER/CLOCK**.

Pour annuler la minuterie appuyer sur **STOP/CLEAR**.

### STOP/CLEAR (ARRÊT/REMISE À ZÉRO)

Appuyer sur la touche **STOP/CLEAR** pour :

1 Effacer une erreur durant la programmation.

2 Annuler la minuterie.

3 Arrêter le fonctionnement temporairement durant la cuisson.

4 Afficher à nouveau l'heure.

5 Annuler un programme durant la cuisson, appuyer deux fois.

### OUVERTURE OU FERMETURE DU TIROIR

Toujours appuyer sur la touche **OPEN/CLOSE** sur le panneau de commande pour ouvrir ou fermer le tiroir. Ne pas pousser ni tirer le tiroir à la main, sauf en cas d'urgence, comme lors d'une panne de courant. Au besoin, pousser ou tirer lentement.

## TEMPS DE CUISSON

Votre Microwave Drawer peut être programmé pour 99 minutes 99 secondes (99.99). Toujours entrer les secondes après les minutes même si les deux sont égales à zéro.

- Supposons que l'on veuille faire cuire pendant 5 minutes à 100 %.

1 Entrer le temps de cuisson **5 0 0**, **5.00** **TOUCH**  
**START** **OR** **TOUCH** **POWER** **LEVEL**

2 Pour cuire à la puissance 100 % (élevée), appuyer sur la touche **START/+30 SEC.**

## POUR RÉGLER LE NIVEAU DE PUISSANCE

Onze niveaux de puissance sont prévus.

Plus le niveau de puissance est faible, plus le temps de cuisson est long, ce qui est conseillé pour les aliments tels que le fromage, le lait ou les viandes qui exigent une cuisson lente. Consulter un livre de cuisine ou de recettes pour chaque cas particulier.

- Supposons que l'on veuille décongeler pendant 5 minutes à 30 %.

1 Entrer le temps de décongélation **5 0 0**, **5.00**

2 Appuyer 8 fois sur la touche **POWER LEVEL.**

3 Appuyer sur **START/+30 SEC.**

APPUYER SUR LA TOUCHE POWER LEVEL JUSQU'À CE QUE LE NIVEAU DE PUISSANCE DÉSIRÉ S'AFFICHE	POURCENTAGE APPROXIMATIF DE LA PUISSANCE	NOMS DONNÉS AUX NIVEAUX DE PUISSANCE
Power Level x 1	100%	Fort
Power Level x 2	90%	
Power Level x 3	80%	
Power Level x 4	70%	À demi fort
Power Level x 5	60%	
Power Level x 6	50%	Moyen
Power Level x 7	40%	
Power Level x 8	30%	Moyen faible/ Décongélation
Power Level x 9	20%	
Power Level x 10	10%	Faible
Power Level x 11	0%	

## RÉGLAGES DES CAPTEURS

Le capteur de Sharp est un dispositif à semi-conducteur qui décèle la vapeur/humidité émise par les aliments lorsqu'ils sont chauffés. Le capteur permet de régler les durées de cuisson et les niveaux de puissance selon les divers aliments et leur quantité.

### UTILISATION DES RÉGLAGES DU CAPTEUR :

- Après le branchement du Microwave Drawer, attendre 2 minutes avant d'utiliser un réglage du capteur.
  - S'assurer que l'extérieur du récipient de cuisson et l'intérieur du Microwave Drawer sont secs. Essuyer toute trace d'humidité avec un chiffon sec ou un essuie-tout.
  - Le capteur fonctionne pour les aliments conservés à la température de rangement normale. Par exemple, le maïs soufflé devrait être à la température de la pièce.
  - Toute sélection du capteur peut être programmée avec réglage de durée en plus ou en moins (More or Less Time Adjustment). Voir page 18.
  - Si la quantité d'aliments est inférieure ou supérieure à celle des tableaux, il faut cuire selon les directives d'un livre de cuisine aux micro-ondes.
  - Au cours de la première période d'utilisation du capteur, le nom de l'aliment s'affichera. Ne pas ouvrir la porte du Microwave Drawer, ni appuyer sur la touche **Stop/Clear** au cours de cette période, car cela provoquerait l'interruption de la mesure du degré d'humidité. Dans un tel cas, un message d'erreur s'affichera. Pour poursuivre la cuisson, appuyer sur la touche **Stop/Clear** et cuire en mode manuel.
- Quand le capteur détectera la vapeur émise par les aliments, le temps de cuisson/réchauffage restant s'affichera. On peut ouvrir le Microwave Drawer lorsque le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran. À ce moment-là, on peut aussi remuer les aliments et les assaisonner, au goût.
- À part le maïs soufflé, si le capteur ne détecte pas la vapeur de manière adéquate à la cuisson d'autres aliments, **ERROR** s'affichera et le four à micro-ondes se mettra hors tension.
  - Vérifier la température des aliments après cuisson. S'il faut plus de temps, continuer à cuire en mode manuel.
  - Il existe un conseil de cuisson pour chaque aliment. Appuyer sur la touche **HELP/SETTINGS** quand l'indicateur **HELP** est allumé sur l'afficheur.

# CUISSON AU MICROWAVE DRAWER

## MANIÈRES DE COUVRIR LES ALIMENTS :

Certains aliments cuisent mieux lorsqu'ils sont couverts. Se servir des couvercles recommandés dans les tableaux pour ces aliments. Vous pouvez vous reporter aux conseils en appuyant sur la touche **HELP/SETTINGS**. Voir page 17.

- 1 Couvercle.
- 2 Film plastique : Utiliser un film plastique recommandé pour la cuisson aux micro-ondes. Couvrir le plat sans serrer et en conservant une ouverture de 1,25 cm (1/2 po) de manière à ce que la vapeur puisse s'échapper. Le film plastique ne doit pas entrer en contact avec les aliments.
- 3 Papier ciré : Couvrir entièrement le plat et replier le papier sous le plat de manière à ce qu'il ne bouge pas. Si le plat est plus large que le papier, utiliser deux morceaux de papier se chevauchant d'au moins 2,5 cm (1 po).

Faire attention en retirant l'élément couvrant les aliments de laisser la vapeur échapper loin de vous.

## SENSOR

### POPCORN, REHEAT, POTATOES, VEGETABLES, COOK

Vous pouvez faire cuire ou réchauffer de nombreux aliments et ne pas avoir besoin de calculer le temps de cuisson ou le niveau de puissance.

- Supposons que vous voulez faire cuire les pommes de terre cuites au four.

1 Appuyez une fois sur **POTATOE**.

2 Voir aide-mémoire. Choisissez la sélection voulue en appuyant sur le pavé numérique. Ex : Appuyer sur  pour les pommes de terre cuites au four.

3 Appuyer sur **START/+30 SEC**.

#### Nota:

- Pour réchauffer ou cuire des aliments ou d'autres aliments ci-dessus ou en dessous de la quantité sur la charte, cuire manuellement.

## TABLEAU DE POPCORN, REHEAT, POTATOES

ALIMENTS	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
POPCORN (Maïs soufflé)	1 paquet à la fois	N'utiliser que du maïs soufflé emballé pour micro-ondes. Essayer plusieurs marques et choisir celle qui vous plaît. Ne pas tenter de souffler les grains qui n'ont pas éclaté.
	80 – 98 g (2,85 – 3,5 oz) (Régulier / Régulier léger)	Appuyer une fois sur <b>POPCORN</b> .
	34 – 50 g (1,2 – 1,75 oz) (Mini / Collation)	Appuyer deux fois sur <b>POPCORN</b> .
REHEAT (Réchauffage)	112g – 1 kg (4 – 36 oz)	Mettre dans un plat ou une casserole un peu plus grande que la quantité à réchauffer. Aplatir si possible. Couvrir avec un couvercle, film plastique ou un papier ciré. Couvrir avec du film plastique ou des couvercles pour de plus grandes quantités d'aliments plus denses comme les ragoûts. Si possible, bien remuer après réchauffage. Couvrir à nouveau et laisser reposer 2 à 3 minutes. Les aliments devraient être très chauds. Dans le cas contraire, continuer à chauffer avec une puissance et une durée variables.
POTATOES (Pommes de terre)	1 - 6 moyen	Les piquer. Les placer sur un essuie-tout au fond du tiroir. Après la cuisson, les retirer du four, les envelopper dans une feuille d'aluminium et les laisser reposer pendant 5 à 10 minutes. Appuyer <input type="button" value="1"/> pour pommes de terre cuites. Appuyer <input type="button" value="2"/> pour patates douces.

## CUISSON AU MICROWAVE DRAWER

### TABLEAU DE VEGETABLES

ALIMENTS	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
<b>1</b> Légumes frais : rapide		Laver et mettre dans une casserole. Ne pas ajouter d'eau si les légumes viennent d'être rincés. Couvrir avec un couvercle pour obtenir des légumes tendres. Utiliser un film plastique pour obtenir des légumes tendres mais croustillants. Après la cuisson, remuer si possible, Laisser reposer, à couvert, 2 à 5 minutes.
Brocoli	0,25 - 2 lb.	
Choux de Bruxelles	0,25 - 2 lb.	
Choux	0,25 - 2 lb.	
Chou-fleur (en bouquet)	0,25 - 2 lb.	
Chou-fleur (entier)	1 moyen	
Épinards	0,25 - 1.0 lb.	
Courgettes	0,25 - 2 lb.	
Pommes au four	2 - 4 moyen	
<b>2</b> Légumes frais : plus longtemps		Mettre dans une casserole. Ajouter 1 à 4 c. à soupe d'eau. Couvrir avec un couvercle pour obtenir des légumes tendres. Utiliser un film plastique pour obtenir des légumes tendres mais croustillants. Après la cuisson, remuer si possible, Laisser reposer, à couvert, 2 à 5 minutes.
Carottes, tranchées	0,25 - 1,5 lb.	
Maïs en épi	2 - 4	
Haricots verts	0,25 - 1,5 lb.	
Courge d'hiver:		
en dés	0,25 - 1,5 lb.	
en moitié	1 - 2	
<b>3</b> Sac pour cuisson vapeur	112g - 1kg (6 - 17 oz)	Mettre le sac dans le tiroir à micro-ondes. Suivez les instructions sur le sac.
<b>4</b> Légumes congelés	0,25 - 1,25 lb.	Ne pas ajouter d'eau. Couvrir avec un couvercle ou un film plastique. Après la cuisson, remuer et laisser reposer, à couvert, 3 minutes.

### TABLEAU DE COOK

ALIMENTS	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE															
<b>1</b> Viande hachée	.25 - 2.0 lb.	Utiliser ce réglage pour cuire du boeuf ou de la dinde hachés en fricadelles ou en cocotte avec d'autres ingrédients. Placer les fricadelles sur une grille transparente aux micro-ondes et couvrir de papier ciré. Placer la viande hachée dans une cocotte et couvrir avec du papier ciré ou du film plastique. Quand le four s'arrête, retourner les fricadelles ou mélanger la viande dans la cocotte pour séparer les gros morceaux. Recouvrir et appuyer sur <b>START/+30 SEC</b> . Après la cuisson, laisser reposer, à couvert, 2 à 3 minutes.															
<b>2</b> Poisson/Fruits de mer	0,25 - 2 lb.	Disposer en anneau autour d'un plat en verre peu profond (rouler le filet en mettant les bords en dessous). Couvrir avec du film plastique ventilé. Après la cuisson, laisser reposer, à couvert, 3 minutes.															
<b>3</b> Plats congelés	112g - 1kg (6 - 17 oz)	Utiliser cette touche pour les plats prêt-à-servir congelés. Cela donnera des résultats satisfaisants avec la plupart des marques. Peut-être voudrez-vous en essayer plusieurs et choisir votre préféré. Retirer le plat de l'emballage extérieur et suivre les indications pour le recouvrement du plat. Après la cuisson, laisser reposer, à couvert, 1 à 3 minutes.															
<b>4</b> Riz blanc	0,5 à 2 tasses	Placer le riz dans une cocotte profonde et ajouter le double d'eau. Couvrir avec un couvercle ou un film plastique. Après la cuisson, remuer, couvrir et laisser reposer de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que tout le liquide ait été absorbé.															
<b>5</b> Riz brun	0,5 à 2 tasses																
		<table> <thead> <tr> <th>Riz</th> <th>Eau</th> <th>Taille de la casserole</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0,5 tasse .....</td> <td>1 tasse .....</td> <td>1.5 pinte</td> </tr> <tr> <td>1 tasse .....</td> <td>2 tasses .....</td> <td>2 pinte</td> </tr> <tr> <td>1.5 tasses .....</td> <td>3 tasses .....</td> <td>2.5 ou 3 pinte</td> </tr> <tr> <td>2 tasses .....</td> <td>4 tasses .....</td> <td>3 pinte ou plus</td> </tr> </tbody> </table>	Riz	Eau	Taille de la casserole	0,5 tasse .....	1 tasse .....	1.5 pinte	1 tasse .....	2 tasses .....	2 pinte	1.5 tasses .....	3 tasses .....	2.5 ou 3 pinte	2 tasses .....	4 tasses .....	3 pinte ou plus
Riz	Eau	Taille de la casserole															
0,5 tasse .....	1 tasse .....	1.5 pinte															
1 tasse .....	2 tasses .....	2 pinte															
1.5 tasses .....	3 tasses .....	2.5 ou 3 pinte															
2 tasses .....	4 tasses .....	3 pinte ou plus															

## CUISSON AU MICROWAVE DRAWER

### BEVERAGE (BOISSONS)

BEVERAGE vous permet de réchauffer le café ou le thé pour réaliser une température plus convenable à la consommation, ou pour préparer du café ou du thé instantané.

- Supposons que vous veuillez préparer 2 tasses de café.

**1** Appuyez une fois sur **BEVERAGE**.

**2** Voir aide-mémoire. Choisissez la sélection voulue en appuyant sur le pavé numérique. Ex: Appuyez sur le  pour préparer du café.

**3** Répétez le processus en appuyant sur la même touche pour sélectionner la quantité. Ex: Appuyez 2 fois de plus le numéro  pour 2 tasses de café.

**4** Appuyez sur **START/+30 SEC**.

#### Nota :

- Réchauffer peut être programmé avec un réglage de durée en plus ou en moins. Voir page 18.
- Si vous essayez de saisir un chiffre en dessous ou en dessus de la quantité permise, un message d'erreur s'affichera.

### TABLEAU DE BEVERAGE

ALIMENTS	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
1 Boissons réchauffage	0,5 - 2,0 tasses	Ce réglage sert à remettre une boisson chaude refroidie à une température convenable à la consommation. Appuyer sur la touche numéro 1 pour augmenter de 0,5 tasses par pression. Remuer après la cuisson.
2 Eau chaude	1 - 6 tasses	Utiliser ce réglage pour chauffer de l'EAU FROIDE DE ROBINET vers une température juste en dessous du point d'ébullition, pour préparer le café ou le thé instantané. Appuyer sur la touche numéro 2 pour augmenter de 1 tasse par pression. Remuer bien le liquide après la cuisson pour éviter toute «éruption» éventuelle.
3 Céréales chaudes	1 à 6 portions	Sélectionner votre variété préférée de céréales, en sachets individuels ou en vrac : farine d'avoine, son d'avoine, semoule, farina ou froment. Suivre les directives de l'emballage afin d'utiliser la bonne quantité d'eau ou de lait. Couvrir d'un autre essuie-tout. Suivre les directives de l'emballage afin d'utiliser la bonne quantité d'eau ou de lait. Pour éviter tout débordement, il est très important de choisir un grand contenant car les céréales cuites au four à micro-ondes bouillent fortement. À l'arrêt du four, remuer puis appuyer sur la touche START/+30 SEC. Après la cuisson, remuer, couvrir et laisser reposer 2 minutes.

## DEFROST (DÉCONGÉLATION)

Utiliser cette caractéristique pour décongeler les aliments indiqués dans le TABLEAU DE DEFROST.

1 Appuyer sur la touche **DEFROST**. SEE LABEL  
SELECT FOOD NUMBER

2 Voir l'aide-mémoire 2 Choisir l'aliment désirée en appuyant sur un chiffre. Ex : Appuyer sur **2** les biftecks ou les côtelettes.

STEAKS CHOPS ENTER WEIGHT

3 Entrer le poids en appuyant sur les chiffres 1.0Lb.

4 Appuyer sur **START/+30 SEC.**

Le four d'arrête pour que vous puissiez inspecter l'aliment.

5 Après la première étape, ouvrir le Microwave Drawer. Retourner le bifteck et masquer les parties chaudes. Fermer le tiroir. Appuyer sur **START/+30 SEC.**

6 Après la deuxième étape, ouvrir le Microwave Drawer. Masquer tout les parties chaudes. Fermer le Microwave Drawer. Appuyer sur **START/+30 SEC.**

7 À la fin du cycle de décongélation, masquer et laisser reposer comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

**Nota :**

- Defrost peut être programmé avec réglage de durée en plus ou en moins. Voir page 18.
- Pour décongeler d'autres aliments dont le poids est supérieur ou inférieur à celui autorisé au TABLEAU DE DEFROST, voir la DÉCONGÉLATION MANUELLE.
- Inspecter les aliments au signal du four. Après l'étape finale, de petites sections peuvent être encore gelées. Laisser reposer pour que le dégel se poursuive. Ne pas décongeler avant que tous les cristaux de glace soient fondus.
- Le masquage empêche que la cuisson ait lieu avant que le centre de l'aliment ne soit dégelé. Utiliser de petites bandes souples de papier d'aluminium pour couvrir les bords et les parties les moins épaisses de l'aliment.

## TABLEAU DE DEFROST

ALIMENTS	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
1 Viande hachée	0,5 - 2 lb	Retirer les parties dégelées après chaque signal sonore. Laisser reposer, à couvert, 5 à 10 minutes.
2 Biftecks/ Côtelettes	0,5 - 3 lb	Après chaque signal sonore, changer la disposition des aliments et masquer les parties chaudes ou dégelées au moyen de bandes de papier d'aluminium. Retirer la viande ou le poisson presque entièrement dégelés. Laisser reposer, à couvert, 10 à 20 minutes.
3 Poulet désossé	0,5 - 2 lb	Après chaque signal sonore, s'il y a des morceaux chauds ou dégelés, changer la disposition ou retirer. Laisser reposer, à couvert, 10 à 20 minutes.
4 Poulet avec les os	0,5 - 3 lb	Après chaque signal sonore, changer la disposition ou retirer les morceaux. s'il sont chauds ou dégelés Laisser reposer, à couvert, 10 à 20 minutes.
5 Rôti	2 - 4 lb	Commencer par dégivrer, avec les parties grasses en dessous. Après chaque étape, retourner le rôti et recouvrir les parties chaudes de morceaux de feuille d'aluminium. Laisser reposer, à couvert, pour 30 à 60 minutes.
6 Casserole Soupe	2 - 6 tasses 1 - 6 tasses	Après chaque signal sonore, briser en morceaux et retirer ce qui est dégelé. À la fin, bien remuer et laisser reposer, couvert, pendant 5 à 10 minutes.

## DÉCONGÉLATION MANUELLE

Si les aliments que vous voulez décongeler ne sont pas dans le TABLEAU DE DEFROST, ou sont en quantité supérieure ou inférieure à celle de la colonne QUANTITÉ du TABLEAU DE DEFROST, vous devrez décongeler en mode manuel.

Vous pouvez décongeler tout aliment, cru ou déjà cuit, à l'aide du niveau de puissance de 30 %. Suivre exactement la marche suivre en 3 étapes sous LE RÉGLAGE DU NIVEAU DE PUISSANCE à la page 11. Estimer la durée de décongélation et appuyer sur la touche Power Level huit fois pour une puissance de 30%.

Pour des aliments crus ou déjà cuits, la règle d'or est d'environ 4 minutes par livre. Par exemple, 1 livre de spaghetti dégelera en 4 minutes.

Veiller à arrêter le four périodiquement pour séparer et retirer les portions dégelées. Si les aliments ne sont pas complètement dégelés à a fin du temps de décongélation estimé, programmer le four en incréments d'1 minute, au niveau de puissance de 30 % jusqu'à décongélation complète.

Quand vous utilisez des récipients en plastique sortant du congélateur, décongeler seulement assez longtemps pour retirer les aliments du plastique et les mettre dans un plat pour micro-ondes.

# CUISSON AU MICROWAVE DRAWER

## MELT/SOFTEN (FONDRE/RAMOLLIR)

Melt et Soften calculera automatiquement le temps de réchauffement approprié et la puissance du four à micro-ondes pour faire fondre, ramollir et réchauffer les aliments du tableau suivant.

1 Appuyer une fois sur **MELT/SOFTEN**.

2 Voir aide-Mémoire. Choisir un aliment en appuyant sur un chiffre. Ex : Appuyer sur  pour chocolat.

3 Répéter la pression sur la même touche pour choisir la quantité. Ex : Appuyer sur  deux fois de plus pour 1 carré.

4 Appuyer sur **START/+30 SEC**.

### Nota :

- Melt, Soften et Warm peut être programmé avec réglage de durée en plus ou en moins. Voir page 18.
- Pour faire fondre, faire ramollir ou faire chauffer doucement un autre aliment ou d'autres aliments que ceux mentionnés ci-avant, ou pour des quantités en dessous ou en dessous de la quantité indiquée au tableau MELT/SOFTEN, faire fonctionner manuellement l'appareil.

## TABLEAU DE MELT/SOFTEN

ALIMENTS	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
<b>Melt (Fondre)</b>		
Utiliser une tasse à mesurer en pyrex. Couvrir avec du film plastique ventilé.		
1 Beurre	2 c. à soupe 1/2 tasse	Après une pression sur <b>Melt</b> , appuyer sur <input type="button" value="1"/> deux fois pour 2 c. à soupe. Après une pression sur <b>Melt</b> , appuyer sur <input type="button" value="1"/> trois fois pour 1/2 tasse.
2 Chocolat	1 tasse de brisures 1 carré	Après une pression sur <b>Melt</b> , appuyer sur <input type="button" value="2"/> deux fois pour 1 tasse de brisures. Après une pression sur <b>Melt</b> , appuyer sur <input type="button" value="2"/> trois fois pour 1 carré.
<b>Soften (Ramollir)</b>		
NE COUVREZ PAS.		
3 Crème glacée	1 chopine 1/2 litres	Après une pression sur <b>Soften</b> , appuyer sur <input type="button" value="1"/> deux fois pour 1 chopine. Après une pression sur <b>Soften</b> , appuyer sur <input type="button" value="1"/> trois fois pour 1/2 litres.
4 Fromage fondu	84 g. 184 g.	Après une pression sur <b>Soften</b> , appuyer sur <input type="button" value="2"/> deux fois pour 84 g. Après une pression sur <b>Soften</b> , appuyer sur <input type="button" value="2"/> trois fois pour 184 g.
<b>Warm (Chauffer)</b>		
Utiliser une tasse à mesurer en pyrex. NE COUVREZ PAS.		
5 Sirop	1/4 tasse 1/2 tasse	Après une pression sur <b>Warm</b> , appuyer sur <input type="button" value="1"/> deux fois pour 1/4 tasse. Après une pression sur <b>Warm</b> , appuyer sur <input type="button" value="1"/> trois fois pour 1/2 tasse.
6 Garniture de dessert	1/4 tasse 1/2 tasse	Après une pression sur <b>Warm</b> , appuyer sur <input type="button" value="2"/> deux fois pour 1/4 tasse. Après une pression sur <b>Warm</b> , appuyer sur <input type="button" value="2"/> trois fois pour 1/2 tasse.

## KEEP WARM (RÉCHAUD)

Keep Warm vous permet de garder les aliments au chaud pendant 30 minutes.

### USAGE DIRECT

1 Appuyer sur la touche **KEEP WARM**.

2 Entrer la durée désirée en appuyant sur les chiffres. Pour entrer 30 minutes appuyer sur    .

3 Appuyer sur **START/+30 SEC**.

Le four se mettra en marche. L'afficheur indiquera  et le compte à rebours.   sera affiché pendant le compte à rebours commence.

### AVEC CUISSON EN MODE MANUEL

1 Entrer le temps de cuisson et le niveau de puissance.

2 Appuyer sur la touche **KEEP WARM**.

3 Entrer la durée de réchauffage désirée jusqu'à 30 minutes.

4 Appuyer sur **START/+30 SEC**.

L'opération démarrera. Quand la durée de cuisson est terminée, une longue tonalité résonnera et Keep Warm démarrera. L'afficheur indiquera le compte à rebours   sera affiché de manière intermittente pendant le compte à rebours.

### Nota :

- Si vous essayez d'entrer plus de 30 minutes pour Keep Warm, un message d'erreur s'affichera.
- KEEP WARM ne peut pas être programmé avec SENSOR (POPCORN, REHEAT, POTATOES, VEGETABLES et COOK), BEVERAGE ou DEFROST.



## HELP/SETTINGS (AIDE/RÉGLAGES)

Si l'alimentation électrique de votre Microwave Drawer est coupée, **ENJOY YOUR MICRO-WAVE TOUCH CLEAR AND TOUCH CLOCK** s'affichera et clignotera dès que l'alimentation sera rétablie. Dans un tel cas, l'option **HELP/SETTINGS** que vous avez entrée sera effacée. Appuyer simplement sur la touche Stop/Clear et remettre à zéro.

### SUPPRESSION DU SIGNAL SONORE

À la fin d'une durée de cuisson, un bip résonnera. Si vous désirez que votre appareil n'émette pas de signal sonore, vous pouvez le désactiver.

#### POUR DÉSACTIVER LE SIGNAL SONORE

- 1 Appuyer sur **HELP/SETTINGS**. **TOUCH AGAIN**
- 2 Appuyer à nouveau sur **HELP/SETTINGS**. **SOUND OFF ? TOUCH START**
- 3 Appuyer sur **START/+30 SEC**. **SOUND OFF** s'affichera.

#### POUR RÉACTIVER LE SON

- 1 Appuyer sur **HELP/SETTINGS**. **TOUCH AGAIN**
- 2 Appuyer à nouveau sur **HELP/SETTINGS**. **SOUND ON ? TOUCH START**
- 3 Appuyer sur **START/+30 SEC**. **SOUND ON** s'affichera.

### RAPPEL DE FIN DE CUISSON

À la fin d'une cuisson, le micro-onde signalera toutes les 10 secondes pendant une minute et ensuite toutes les 3 minutes pendant une heure, jusqu'à ce qu'on appuie sur STOP/CLEAR.

#### POUR DÉSACTIVER LE RAPPEL

- 1 Appuyer trois fois sur **HELP/SETTINGS**. **REMIIND SIGNAL OFF ? TOUCH START** s'affichera.
- 2 Appuyer sur **START/+30 SEC**. **REMIIND SIGNAL OFF** s'affichera.

#### POUR RÉACTIVER LE RAPPEL

- 1 Appuyer trois fois sur **HELP/SETTINGS**. **REMIIND SIGNAL ON ? TOUCH START** s'affichera.
- 2 Appuyer sur **START/+30 SEC**. **REMIIND SIGNAL ON** s'affichera.

## AUTO DÉMARRAGE

Si vous voulez programmer le Microwave Drawer pour commencer à cuire automatiquement à une heure donnée, procéder comme suit.

- 1 Appuyer 4 fois sur **HELP/SETTINGS**. **AUTO START TOUCH START** s'affichera.
- 2 Appuyer sur **START/+30 SEC**. **ENTER START TIME**
- 3 Entrer l'heure de démarrage. **4:30 TOUCH CLOCK**
- 4 Appuyer sur la touche **TIMER/CLOCK**. **ENTER COOKING TIME**
- 5 Appuyer sur les chiffres pour entrer la durée de cuisson. **20:00 TOUCH START OR TOUCH POWER LEVEL**. Appuyer sur **POWER LEVEL** répétitivement jusqu'au niveau de puissance désiré. **TOUCH START**
- 6 Appuyer sur **START/+30 SEC**.

## MODE DE DÉMONSTRATION

### POUR CHOISIR LE MODE DÉMO

- 1 Appuyer 5 fois sur **HELP/SETTINGS**. **DEMO ON ? HOLD START 3 SEC** s'affichera.
- 2 Appuyer sur **START/+30 SEC** pendant 3 secondes. **DEMO ON** s'affichera.

### POUR ANNULER LE MODE DÉMO

- 1 Appuyer 5 fois sur **HELP/SETTINGS**. **DEMO OFF ? TOUCH START** s'affichera.
- 2 Appuyer sur **START/+30 SEC**. **DEMO OFF** s'affichera.

#### Nota :

- Le Microwave Drawer ne chauffe pas en mode démo.
- Le compte à rebours s'affiche rapidement.

## MODE VEILLE

Ce micro-ondes se met en mode veille après une période d'inactivité. L'intensité du rétro-éclairage baisse automatiquement après 3 minutes si l'appareil n'a pas fonctionné pendant ce temps. Si l'affichage est en mode veille, il suffit de toucher le panneau de commande ou ouvrir / fermer la porte pour remettre le rétro-éclairage à luminosité maximale.

## AUTRES CARACTÉRISTIQUES

### VERROUILLAGE DES COMMANDES

Le verrouillage des commandes vise à empêcher l'utilisation du four comme par de jeunes enfants. Le Microwave Drawer peut être réglé de telle sorte que le tableau de commande est inopérant ou verrouillé.

#### POUR VERROUILLER

Appuyer sur **STOP/CLEAR** pendant 3 secondes. **LOCK ON** s'affichera.

#### POUR DÉVERROUILLER

Appuyer sur **STOP/CLEAR** pendant 3 secondes. **LOCK OFF** s'affichera.

Le verrouillage des commandes est annulé en cas d'interruption de la tension qui alimente le four à micro-ondes. Reprogrammer le verrouillage des commandes quand l'électricité se sera rétablie.

### HELP (AIDE)

Il y a un conseil de cuisson pour chaque réglage de REHEAT, COOK, POPCORN, KEEP WARM, REHEAT et DEFROST. Si vous êtes intéressé, appuyer sur **HELP/SETTINGS** quand HELP est allumé sur l'afficheur interactif, pour lire les conseils de cuisson et ceux de fonctionnement des autres manuels.

### +30 SEC

**+30 SEC** vous permet de cuire pendant une minute à 100 % simplement en appuyant sur la touche **+30 SEC**. Vous pouvez aussi prolonger la durée de cuisson de multiples fois 1 minute en appuyant répétitivement sur **+30 SEC** en mode de cuisson manuelle.

#### Nota :

- Pour utiliser **+30 SEC**, appuyer sur la touche dans les trois minutes après la cuisson, en fermant la porte ou en appuyant sur la touche **STOP/CLEAR**.
- **+30 SEC** ne peut pas être utilisé avec les paramètres du capteur, REHEAT ou DEFROST.

### CUISSON À SÉQUENCES MULTIPLES

Votre Microwave Drawer peut être programmé pour 4 séquences automatiques de cuisson, passant d'un réglage de puissance à l'autre automatiquement.

Parfois, les conseils de cuisson suggèrent de commencer à un certain niveau de puissance et de poursuivre à un autre niveau. Votre Microwave Drawer peut le faire automatiquement.

**1** Entrer d'abord le temps de cuisson. Puis appuyer sur la touche **POWER LEVEL** pour la cuisson à 100 % ou appuyer de nouveau sur **POWER LEVEL** pour un niveau plus faible.

**2** Entrer le second temps de cuisson. Appuyer répétitivement sur la touche **POWER LEVEL** jusqu'au niveau de puissance désiré. Vous pouvez faire cette marche à suivre jusqu'à 4 fois. **TOUCH** **START**

**3** Appuyer sur **START/+30 SEC**.

#### Nota :

- **HIGH** sera affiché si on appuie une fois sur la touche **POWER LEVEL**.
- Si le niveau 100 % doit être utilisé au cours de la dernière séquence, il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche **POWER LEVEL**.
- Si vous voulez savoir le niveau de puissance, appuyer simplement sur la touche **POWER LEVEL**. Aussi longtemps que votre doigt appuie sur la touche **POWER LEVEL**, le niveau de puissance sera affiché.
- Keep Warm peut être programmé même si 4 séquences de cuisson ont été réglées.

### RÉGLAGE DE DURÉE EN PLUS OU EN MOINS

Si vous trouvez que vous préférez les réglages de Sensor, Reheat or Defrost un peu plus forts, appuyer une fois sur la touche **POWER LEVEL** après avoir appuyé sur les touches de votre choix. **MORE** s'affichera.

Pour des réglages un peu moins forts, appuyer deux fois sur la touche **POWER LEVEL** après avoir appuyé sur les touches de votre choix. **LESS** s'affichera.

## EXTÉRIEUR

La surface extérieure est en métal peint et en plastique. Nettoyer la surface extérieure à l'eau et au savon doux; rincer et sécher au moyen d'un chiffon doux. Ne pas utiliser de produits de nettoyage ménagers ou abrasifs.

### SURFACE D'ACIER INOX

Il faut essuyer souvent l'extérieur avec un chiffon doux et humide et le frotter avec un chiffon doux sec pour lui garder son lustre. Toujours essuyer dans le sens du grain. Il existe aussi de nombreux produits conçus spécialement pour nettoyer et faire briller l'extérieur en inox du four. Nous recommandons d'appliquer le nettoyant sur un chiffon doux et de s'en servir ensuite sur l'inox plutôt que de le vaporiser directement dessus. Suivre à la lettre les instructions de l'emballage.

### AVANT DU TIROIR

Essuyer les deux surfaces du hublot à l'aide d'un chiffon humide pour enlever les éclaboussures. Il est plus facile de nettoyer les parties métalliques si on les essuie fréquemment avec un chiffon humide. Éviter tout emploi de produits nettoyants vaporisés ou abrasifs car ils peuvent tacher, strier ou ternir la surface de la porte.

### TABLEAU DE COMMANDES

Si désiré, les touches peuvent être désactivées avant le nettoyage. Voir les renseignements sur le verrouillage des commandes à la page 18 de ce manuel. Essuyer le tableau de commande avec un chiffon humecté d'eau. Sécher avec un chiffon doux. N'utiliser ni poudre à récurer ni produits chimiques de nettoyage. Refermer la porte et suivre les instructions de la page 18 pour déverrouiller les commandes. Appuyer sur Touch **STOP/CLEAR**.

### GLISSIÈRES DU MICROWAVE DRAWER

Nettoyer les glissières du tiroir des miettes de nourriture. Les essuyer avec un chiffon doux et sec pour que le tiroir s'ouvre et se ferme en douceur.

## INTÉRIEUR

Avant de nettoyer le Microwave Drawer, appuyer sur la touche de Control Lock pour trois secondes pour verrouiller le tableau de commandes et le mécanisme de porte automatique. On peut fixer le tiroir en position ouverte ou fermer. **LOCK ON** s'affichera. Cela évitera que le tiroir ne s'ouvre ni se ferme par accident durant le nettoyage. Une fois le nettoyage fini, appuyer pour 3 secondes sur la touche de Control Lock pour désactiver le verrouillage. **LOCK OFF** s'affichera.

Le nettoyage est facile car les parois intérieures n'absorbent pas de chaleur de telle sorte que les éclaboussures ne cuisent pas. Pour nettoyer les parois intérieures, y compris les surfaces d'étanchéité du tiroir, essuyer avec un chiffon doux humide. **NE PAS UTILISER DE PRODUITS ABRASIFS OU DE TAMPONS À RÉCURER.** Pour les taches tenaces, utiliser du savon doux et nettoyer avec un chiffon doux humide. Ne pas utiliser de nettoyants chimiques pour les fours.

### COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES

**ATTENTION** Tenir propre le couvercle du guide d'ondes pour assurer un bon fonctionnement du four. Essuyer immédiatement et délicatement avec un chiffon humide toute éclaboussure d'aliments sur la surface du couvercle. Une accumulation d'éclaboussures peut surchauffer et causer de la fumée ou même s'enflammer. Ne pas retirer le couvercle du guide d'ondes.

### DÉSODORISATION

Il peut arriver qu'une odeur de cuisson persiste dans le tiroir. Pour l'éliminer, mettre dans un récipient pouvant contenir 2 tasses, 1 tasse d'eau, le zeste et le jus d'un citron, et plusieurs clous de girofle entiers. Faire bouillir pendant plusieurs minutes à 100 %. Laisser reposer dans le Microwave Drawer jusqu'à ce qu'il soit froid. Essuyer l'intérieur avec un chiffon doux.

## AVANT D'APPELER POUR UNE RÉPARATION

Vérifier ce qui suit avant de faire appel à un réparateur. Cela vous évitera une perte de temps et des dépenses inutiles.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
<b>1</b> Une pièce ou tout le Microwave Drawer ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le cordon du Microwave Drawer n'est pas complètement branché à la prise.</li><li>• Coupure de courant.</li><li>• Le fusible ou le disjoncteur de la maison ne fonctionne pas.</li><li>• Le Microwave Drawer est en mode démo.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifier que le cordon est bien branché dans la prise.</li><li>• Vérifier les lumières de la maison pour vous en assurer. Appeler le service d'électricité.</li><li>• Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur.</li><li>• Voir page 17 comment annuler le mode Démo.</li></ul>
<b>2</b> Le four à micro-ondes ne chauffe pas les aliments.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pas de courant à l'appareil.</li><li>• Les commandes du tiroir sont mal réglées.</li><li>• Le Microwave Drawer est en mode démo.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Voir la SOLUTION pour le PROBLÈME 1.</li><li>• Vérifier les réglages de commandes.</li><li>• Voir page 17.</li></ul>
<b>3</b> La lumière du Microwave Drawer ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'ampoule est desserrée ou brûlée.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Appeler un réparateur.</li></ul>
<b>4</b> Les touches de commande ne fonctionnent pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les commandes sont verrouillées.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Voir page 18 pour déverrouiller.</li></ul>
<b>5</b> L'afficheur clignote.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Panne de courant.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Appuyer sur STOP/CLEAR et remettre l'horloge à l'heure. Si le Microwave Drawer était en marche, vous devez redémarrer la fonction de cuisson.</li></ul>
<b>6</b> Vapeur sortant de l'évent	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pendant la cuisson aux micro-ondes, de la vapeur peut s'échapper par le côté droit de l'évent.</li></ul>	

## MICROWAVE DRAWER

power or to add 30 seconds during manual cooking. Continue to touch for additional 30 seconds.

### BEVERAGES

Utilisez cette fonction pour le café, le thé ou les céréales chaudes pour réchauffer.

- 1 Appuyer sur **BEVERAGES**.  

SEE	LABEL
SELECT	FOOD
NUMBER	
- 2 Voir l'aide-mémoire. Sélectionner l'aliment voulu en appuyant sur un chiffre. Ex: appuyer sur **2** pour l'eau chaude.  

HOT	WATER
-----	-------
- 3 Répétez le processus en appuyant sur la même touche pour sélectionner la quantité. Ex: Appuyez 2 fois de plus le numéro **2** pour 2 tasses de café.  

2 CUPS
--------
- 4 Appuyez sur **START/+30 SEC**.

### DEFROST

Utiliser cette caractéristique pour décongeler les aliments inscrits à l'aide-mémoire.

- 1 Appuyer sur **DEFROST**.  

SEE	LABEL
SELECT	FOOD
NUMBER	
- 2 Voir l'aide-mémoire. Choisir l'aliment désiré en appuyant sur un chiffre. Ex : Appuyer sur **2** pour les biftecks ou les côtelettes.  

STEAKS	CHOPS
ENTER	WEIGHT
- 3 Entrer le poids en appuyant sur les chiffres.  

1.0 Lb
--------
- 4 Appuyer sur **START/+30 SEC**.
- 5 Le four à micro-ondes arrêtera pour permettre de tourner, masquer et/ou retirer les aliments. Fermer le tiroir. Appuyer sur **START/+30 SEC**.

### +30 SEC

Appuyer sur **START/+30 SEC** pendant 30 secondes à 100% de puissance ou pour ajouter 30 secondes pendant la cuisson en mode manuel. Continuer à appuyer pour 30 secondes supplémentaires.

### MELT / SOFTEN

## AUTRES CARACTÉRISTIQUES

### CONTROL LOCK

Le verrouillage des commandes vise à empêcher l'utilisation non désirée du four comme par de jeunes enfants. Le Microwave Drawer peut être réglé de telle sorte que le tableau de commande est inopérant ou verrouillé.

#### Pour verrouiller

Appuyer sur **STOP/CLEAR** pendant 3 secondes. 

LOCK ON
---------

#### Pour Déverrouiller

Appuyer sur **STOP/CLEAR** pendant 3 secondes. 

LOCK	OFF
------	-----

### HELP/SETTINGS

Reportez-vous au mode d'emploi pour les détails spécifiques.

- Appuyer sur **HELP/SETTINGS**.
- 2 fois pour **Suppression du Signal Sonore**.
  - 3 fois pour **Rappel de Fin de Cuisson**.
  - 4 fois pour **Auto Démarrage**.
  - 5 fois pour **Mode De Démonstration**.

# GUIDE DES TOUCHES AUTOMATIQUES

Pour obtenir de plus amples renseignements concernant les précautions de sécurité, se référer au mode d'emploi.

## MICROWAVE DRAWER

### RÉGLER L'HORLOGE

- 1 Appuyer sur la touche **TIMER/CLOCK** et sur **2**.
- 2 Appuyer sur les chiffres pour corriger l'heure du jour et appuyer de nouveau sur **TIMER/CLOCK**.

En cas d'une interruption du courant de votre four, l'écran affichera de façon intermittente :



### TEMPS DE CUISSON

#### Cuisson à haute puissance

- 1 Entrer la durée de cuisson en appuyant sur les chiffres. (Ex: 5 minutes)  

5.00 TOUCH  
START OR  
TOUCH POWER  
LEVEL
- 2 Appuyer sur **START/+30 SEC.**

#### Cuisson à puissance variable

- 1 Après l'étape 1 ci-dessus, appuyer sur **POWER LEVEL** jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré s'affiche.
- 2 Appuyer sur **START/+30 SEC.**

### SENSOR

La cuisson au capteur calcule automatiquement la bonne durée et le bon niveau de puissance pour cuire parfaitement les aliments inscrits sur l'aide-mémoire.

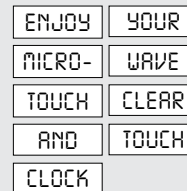
- 1 Appuyer une fois sur la touche **POTATOES**.  

SEE LABEL  
SELECT FOOD  
NUMBER
- 2 Voir l'aide-mémoire. Sélectionner l'aliment voulu en appuyant sur un chiffre. Ex: appuyer sur **1** pour les pommes de terre cuites au four.
- 3 Appuyez sur **START/+30 SEC.**

### SET CLOCK

- 1 Touch **TIMER/CLOCK** pad and number **2**.
- 2 Touch number pads for correct time of day and touch **TIMER/CLOCK** pad again.

If the electrical power supply to your range should be interrupted, the display will intermittently show:



### TIME COOKING

#### High Power Cooking

- 1 Enter cooking time by touching number pads. (Ex: 5 minutes)  

5.00 TOUCH  
START OR  
TOUCH POWER  
LEVEL
- 2 Touch **START/+30 SEC** pad.

#### Variable Power Cooking

- 1 After step 1 above, touch **POWER LEVEL** pad until desired power level is in the display.
- 2 Touch **START/+30 SEC** pad.

### SENSOR

Sensor automatically computes the correct time and power level to cook foods on the Menu Label perfectly.

- 1 Touch **POTATOES** once.  

SEE LABEL  
SELECT FOOD  
NUMBER
- 2 See Menu Label. Select desired food by touching number pad. Ex: Touch **1** for baked potatoes.
- 3 Touch **START/+30 SEC** pad.

### +30 SEC

Touch **START/+30 SEC** for 30 seconds at 100% microwave